



GOURMETSCHWARM

EIN WANDEL-DINNER GEWÜRZT
MIT KRÄUTERN UND GEDICHTEN

DER LORSCHER BIENSEGEM

Kirst, imbi ist hucze
Nu fluic du, vihu minaz, hera
Fridu frono in munt godes
gisunt heim zi comonne
Sizi, sizi, bina
Inbot dir sancte Maria
Hurolob ni habe du
Zi holce ni fluc du
Noh du mir nindrinnes
Noh du mir nintuinnest
Sizi vilu stillo
Uuirki godes uuillonn

Christus, der Bienenschwarm ist heraußen!
Jetzt flieg, du mein Vieh, herbei.
Im Friede des Herrn, im Schutze Gottes,
gesund heim zu kommen.
Sitze, sitze, Biene.
Das gebot dir die heilige Maria.
Urlaub habe du nicht;
Zum Holze fliege du nicht;
Weder sollst du mir entrinnen.
Noch mir entkommen.
Sitze ganz stille,
Bewirke Gottes Wille.

Übersetzung: Karlheinz Platte | Althochdeutscher Bannspruch, X. Jh., Scriptorium Kloster Lorsch
Bildnachweis: Folio 63r of bees; from the Aberdeens Bestiary, Aberdeens University, Library MS24,
um 1200 (mit freundlicher Genehmigung der University of Aberdeens)

GOURMETSCHWARM – EIN WANDEL-DINNER GEWÜRZT MIT KRÄUTERN UND GEDICHTEN

Wir laden Sie ein zu einem Wandel-Dinner durch vier Lorsch Ess-Tempel. Bei dem Vier-Gang-Menü steht in jedem Haus eine bestimmte Würz- bzw. Heilpflanze im Mittelpunkt. Inspirationsquelle ist das Lorsch Arzneibuch mit seinen Rezepturen, das 2013 ins UNESCO-Weltdokumentenerbe aufgenommen wurde. Doch geht es dort um die Heilkraft der verschiedenen Kräuterpflanzen, dreht sich beim Essen alles um deren Würze und guten Geschmack. Wir begleiten Sie bei diesem außergewöhnlichen lukullischen Gang durch Lorsch und geben überall eine Prise Lyrik dazu.

Ein Projekt des KULTour-Amtes Lorsch in Kooperation mit den teilnehmenden Restaurants und der Entwicklungsgesellschaft Lorsch (EGL).

WO SIE EINKEHREN

WIRTSCHAUS IM WEISSEN KREUZ

Hier tischt Petar Jakovic Köstliches aus der mediterranen Küche auf

BACK- UND BRAUHAUS DRAYSS

Aus Liebe zum Handwerk verwöhnen Sie hier: Friedel Drayß und Alexander Fehr

RESTAURANT PALAIS VON HAUSEN

Für eine junge, ambitionierte Küche stehen: Marco Graf und Yves Lévêque

WEINLOKAL HEXENHAUS

Bei der Familie Schmitt rührt und mengt ein Koch aus dem Elsass in Pfannen und Tiegeln

WAS SIE SPEISEN IM ÜBERBLICK

APÉRO IM WIRTSCHAUS IM WEISSEN KREUZ

Soufflée von Wirsinggemüse mit italienischer Salsiccia und Fenchelsamen

Dazu ein süffiger Auftakt mit gelbem Muskateller

VORSPEISE IM BACK- UND BRAUHAUS DRAYSS

Saltimbocca vom Lachsfilet auf Baby-Spinat an Riesling-Crème

Dazu ein Getränk Ihrer Wahl

HAUPTGANG IM RESTAURANT PALAIS VON HAUSEN

Rinderfilet auf Trüffelgratin mit einer Lavendel-Thymian-Jus

an Bohnen im Speckmantel

Dazu ein Getränk Ihrer Wahl

DESSERT IM WEINLOKAL HEXENHAUS

Zimtparfait und Mohnmousse

auf Orangensauce mit Mandelkrokant

Dazu eine Beerenauslese von der Huxelrebe

WIRTSHAUS IM WEISSEN KREUZ

Eine Frische-betonte, unverschnörkelte und schmackhafte Küche, die ein Stück Süden zu uns bringt. Ehrlich und mit viel Liebe zum Essen gemacht. Hier gilt: Weniger ist mehr. Nur vom Sachverstand und der Begeisterung fürs Kochen und für die Gäste kann es hier gar nicht genug sein.

Wirtshaus im Weißen Kreuz
Marktplatz 2 | 64653 Lorsch

Fon 0 62 51.5 50 26 24

info@wirtshaus-weisseskreuz.de
www.wirtshaus-weisseskreuz.de

Montag sowie Mittwoch bis Freitag
11.30 – 14.30 und ab 17 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage ab 11.30 Uhr
(Dienstag Ruhetag)



APÉRO IM WIRTSHAUS IM WEISSEN KREUZ

Soufflée von Wirsinggemüse mit italienischer Salsiccia und Fenchelsamen*
Dazu ein süffiger Auftakt mit gelbem Muskateller

*Fenchel ist ein Wunder der Vielfalt und eine der ältesten Heilpflanzen der Welt. Er wirkt beruhigend und krampflösend, sowohl im Bereich der Atem- als auch der Verdauungswege.



BACK- UND BRAUHAUS DRAYSS

Das geschmackvoll restaurierte Barock-Haus bezieht sich sowohl auf die Familientradition der Besitzer (mit gut dreihundert Jahren eine der ältesten Bäckereien Hessens) als auch auf die klösterliche Tradition des Brauens. Authentizität und Bodenständigkeit bestimmen das gastronomische Angebot. Ein sehr lebendiger Ort mit Erlebnischarakter!

Back- und Brauhaus Drayß
Bahnhofstraße 1
64653 Lorsch

Fon 0 62 51.9 89 22 34
Fax 0 62 51.9 89 22 35

info@back-und-brauhaus.de
www.back-und-brauhaus.de

Täglich 9.30 – 0.00 Uhr



VORSPEISE IM BACK- UND BRAUHAUS DRAYSS

Saltimbocca* vom Lachsfilet
auf Baby-Spinat
an Riesling-Crème

*Salbei kommt aus dem Mittelmeerraum und wird innerlich wie äußerlich angewandt. Er stärkt das Immunsystem und lindert Erkältungskrankheiten, ist adstringierend, krampflösend und entzündungshemmend.



RESTAURANT PALAIS VON HAUSEN

Im barocken Patrizierhaus derer von Hausen hat eine junge Gastronomie das stimmungsvolle Natursteingewölbe eines alten Kellers mit urbanem Chic kombiniert. Das kulinarische Konzept setzt auf eine ambitionierte deutsche Küche und neue Ideen. Charaktervolle Weine runden das Programm ab – sehr lecker!

Restaurant Palais von Hausen
Bahnhofstraße 18
64653 Lorsch

Fon 0 62 51.1 03 97 71
Fax 0 62 51.1 03 97 72

info@restaurant-palais.de
www.restaurant-palais.de

Dienstag bis Sonntag ab 17.30 Uhr
Sonntag auch 11.30 – 14 Uhr
1. Sonntag i. M. Frühstücksbuffet ab 10 Uhr



HAUPTGANG IM RESTAURANT PALAIS VON HAUSEN

Rinderfilet auf Trüffelgratin
mit einer Lavendel-Thymian*-Jus
an Bohnen im Speckmantel

*Thymian hat bakterien-, viren- und pilzabtötende Eigenschaften.
Seine antibakteriellen und antibiotischen Eigenschaften werden
bevorzugt bei Erkrankungen der Atemwege eingesetzt.



WEINLOKAL HEXENHAUS

Wohl wahr: Hier gibt es ausgesuchte Weine. Aber: Das Essen steht dieser Steilvorlage in nichts nach. Bei dem jungen Familienunternehmen steht ein Elsässer Koch in der Küche und dementsprechend sind die Akzente kraftvoll und trotzdem ohne jede Schwere gesetzt. Schon bald nach der Eröffnung der neue Geheimtipp in der Stadt.

Weinlokal Hexenhaus
Nibelungenstraße 46
64653 Lorsch

Fon 0 62 51.5 82 67 62
kontakt@hexenhaus-lorsch.de
www.hexenhaus-lorsch.de

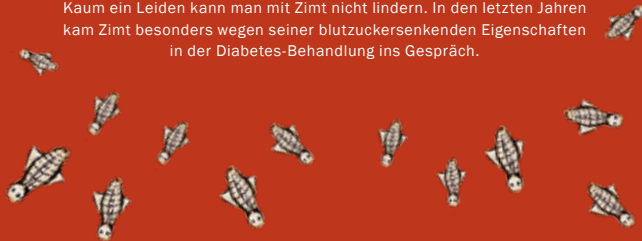
Dienstag bis Samstag 17.00 – 24 Uhr
Sonntag 16.30 – 23 Uhr



DESSERT IM WEINLOKAL HEXENHAUS

Zimtparfait* und Mohnmousse
auf Orangensauce mit Mandelkrokant

Kaum ein Leiden kann man mit Zimt nicht lindern. In den letzten Jahren kam Zimt besonders wegen seiner blutzuckersenkenden Eigenschaften in der Diabetes-Behandlung ins Gespräch.



GOURMETSCHWARM | DAS KONZEPT

Lorsch wurzelt in der karolingischen Benediktinerabtei. Ein kultureller Reichtum, woraus sich die Identität und der Ruf der Stadt bis heute nähren. Das KULTour-Amt sucht dieses Erbe mit heutigem Leben zu füllen.

Für den „Gourmetschwarm – ein Wandel-Dinner gewürzt mit Kräutern und Gedichten“ ist sowohl der klösterliche Kräutergarten als auch der Lorschener Bienensegen Ausgangspunkt, ein althochdeutscher Bannspruch aus dem 10. Jh. Er wurde im Scriptorium des Klosters notiert und gilt heute als eines der wichtigsten Zeugnisse deutscher Sprache. Der Gourmetschwarm knüpft an diese Vermächtnisse an und stellt sie in den Mittelpunkt des Abends – lyrisch und lukullisch!

SCHWARMORDNUNG

Wir haben vier ambitionierte Gastronomiebetriebe als Partner für den „Gourmetschwarm“ gewonnen. Wir begleiten Sie und sorgen dafür, dass Sie stets rechtzeitig zum nächsten Gang am rechten Ort sind, ein bisschen Lyrik inklusive. Alle Restaurants liegen unweit des UNESCO-Welterbes und im Abstand von max. fünf Gehminuten zueinander. Das Wandel-Dinner dauert etwa drei Stunden. Bei jedem Gang ist ein Getränk im Preis enthalten. Der „Gourmetschwarm“ kostet 67 € pro Person und fliegt 2016 siebzehn Mal mit maximal zehn Teilnehmenden aus. Der Abend beginnt um 19 Uhr im Wirtshaus im Weißen Kreuz.

Buchungen: KULTour-Amt Lorsch
Stiftstraße 1, Fon 0 62 51.59 67-501,
Fax 0 62 51.59 67-555 | KULTour@lorsch.de

WOLLEN SIE MITSCHWÄRMEN?

Der „Gourmetschwarm – ein Wandel-Dinner gewürzt mit Kräutern und Gedichten“ trifft sich 2016 immer mittwochs und zwar am:

| 13. und 27. Januar, 17. und 24. Februar, 9. März, 6. April,
8. und 22. Juni, 6. und 20. Juli, 10. und 24. August,
7. und 21. September, 12. und 26. Oktober und 2. November

| Der Gourmetschwarm kostet 67 € | Er beginnt jeweils um 19 Uhr im
Wirtshaus im Weißen Kreuz und dauert etwa drei Stunden

| Schwarmgröße bis max. 10 Personen

Sie haben gebucht und sind verhindert? Bis zu drei Tage vor dem Veranstaltungstag ist das kein Problem. Bei Absagen bis zu einem Tag zuvor müssen wir 40% des gezahlten Preises einbehalten, am gleichen Tag die gesamte Summe. Sollte es vorkommen, dass einer der Gastronomen unvorhergesehen nicht teilnehmen kann, übernehmen die Kollegen diesen Gang. Ein Anrecht auf Rücktritt besteht dadurch nicht. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Der Gourmetschwarm ist Teil des „Bienen- und Dichterprojekts“ des städtischen KULTour-Amtes.