



Wirtschaftsförderungsgesellschaft
am Mittelrhein mbH



Rhein-Mosel-Eifel-Touristik

leckerMYK Kartoffelwoche vom 08.10. bis 16.10.2022

Im Rahmen der Initiative „leckerMYK – Regionale Genüsse im Landkreis Mayen-Koblenz“ haben wir für Sie eine Kartoffelwoche voller Veranstaltungen ins Leben gerufen. In dieser Zeit dreht sich alles um die „tolle Knolle“, die in unserer Region eine wichtige Rolle spielt und zu den Top Ten der regionalen Anbauprodukte in Mayen-Koblenz gehört.

Die Kartoffel kam vor mehr als 300 Jahren aus Südamerika nach Europa. Zuerst meist als Zierpflanze genutzt, dauerte es, bis sie den Weg als essbare Knolle in den Kochtopf fand. Sie zählt zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Erde und ist traditionell fester Bestandteil der deutschen Küche. Unsere beteiligten Gastgeber bieten Ihnen in dieser Woche köstliche Speisen aus und mit Kartoffeln an – von einfachen, traditionellen Kartoffelgerichten – wie den Döppekooche – bis hin zu raffinierten Kreationen.

Zudem haben unsere regionalen Gastgeber, Winzer und Direktvermarkter einige Veranstaltungen organisiert, bei der Sie die Kartoffel mehr als nur genießen können.

Seien Sie gespannt, welche Genüsse und Erlebnisse auf Sie warten.



Unsere Kartoffelwoche – Ihre Gastgeber

Ihre Gastgeber bieten Ihnen während der leckerMYK Kartoffelwoche spezielle Kartoffelgerichte an. Damit Sie viele dieser Gerichte genießen können, werden die Kreationen bei den Gastgebern auch noch einige Wochen nach der Kartoffelwoche auf der Karte stehen.

monte mare Orangerie

Klingelswiese 1, 56626 Andernach
Tel.: 02632 – 9872210 · andernach@monte-mare.de
www.monte-mare.de/andernach

Parkhotel „Am Schänzchen“

Konrad-Adenauer-Allee 1, 56626 Andernach
Tel.: 02632 – 920500 · info@parkhotel-andernach.de
www.parkhotel-andernach.de

Waldgaststätte Meisenhof

Meisenhofweg 55, 56170 Bendorf
Tel.: 0162 – 7524834 · info@meisenhof.com
www.meisenhof.com

Eifelhotel Fuchs

Hauptstraße 27, 56729 Boos
Tel.: 02656 – 541 · info@eifelhotel-fuchs.de
www.eifelhotel-fuchs.de

Historische Mühle Vogelsang

Rhein-Mosel-Straße 63, 56332 Brodenbach
Tel.: 02605 – 1437 · info@muehle-vogelsang.de
www.muehle-vogelsang.de

Hotel Pistono

Hauptstraße 30, 56332 Dieblich
Tel.: 02607 – 218 · info@hotelpistono.de
www.hotelpistono.de

Winzerhof Gietzen

Moselstraße 70, 56332 Hatzenport
Tel.: 02605 – 952371 · service@winzerhof-gietzen.de
www.winzerhof-gietzen.com

Hotel Haupt

Marktstraße 12, 56330 Kobern-Gondorf
Tel.: 02607 – 9630350 · info@hotelhaupt.de
www.hotelhaupt.de

Wabelsberger Wacholderhütte

Neuer Weg 16, 56729 Langscheid
Tel.: 02655 – 1577 · info@wacholderhuette.de
www.wacholderhuette.de

Hotel Laacher Lay

Bahnstraße 66, 56743 Mendig
Tel.: 02652 – 93647001 · info@hotel-laacher-lay.de
www.hotel-laacher-lay.de

Löffels Landhaus

Obertorstraße 42, 56294 Münstermaifeld
Tel.: 02605 – 953773 · info@loeffelslandhaus.de
www.loeffelslandhaus.de

Alter Bahnhof Polch

Am Bahnhof 5, 56751 Polch
Tel.: 02654 – 9869785 · info@alter-bahnhof-polch.de
www.alter-bahnhof-polch.de

AKZENT Hotel Roter Ochse

Hochstraße 27, 56321 Rhens
Tel.: 02628 – 2221 · info@roter-ochse.de
www.roter-ochse.de

Hotel „Zur Post“

Mayener Straße 26, 56753 Welling
Tel.: 02654 – 6311 · info@hotelzurpost-welling.de
www.hotelzurpost-welling.de

Klein's Fronhof

Fronstraße 2, 56333 Winingen
Tel.: 02606 – 435 · info@fronhof-stuben.de
www.fronhof-stuben.de

Unsere Direktvermarkter bieten in der leckerMYK Kartoffelwoche einige Rabattaktionen an.

Nähere Informationen hierzu finden Sie während der Woche auf www.leckermyk.de.

Döppekooche

Zutaten

1 kg Kartoffeln
2 Eier
1 Zwiebel
250 g durchwachsener Speck
1 TL Salz
etwas Muskat und Fett

Zubereitung

Kartoffeln schälen und reiben. Danach der Kartoffelmasse das Wasser entfernen. Die Eier, das Salz, den Muskat und die geriebene Zwiebel zugeben und gut verrühren. In dem gusseisernen Topf durchwachsenen Speck auslassen und anschließend den Topf sehr gut mit Öl einfetten. Danach die Kartoffelmasse einfüllen. Im Backofen muss der Döppekooche etwa 2 Stunden bei 200° backen, bis er eine schöne braune Kruste hat. Statt des Specks kann auch Mettwurst verwendet werden. Eine Alternative ist es, altbackenes Brot in einem viertel Liter Milch klein zerbröseln und aufgeköcht in die Kartoffelmasse zu geben.



Kartoffelwoche

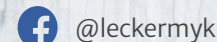
08.10. bis 16.10.2022

Noch mehr Veranstaltungen gibt's auf

www.leckermyk.de

lecker
MYK
REGIONALE GENÜSSE

Wirtschaftsförderungsgesellschaft am Mittelrhein mbH
Bahnhofstraße 9, 56068 Koblenz
Tel.: 0261 – 108 281 · info@leckermyk.de
www.leckermyk.de







@leckermyk

Die Anmeldung, Fragen zu Zahlungsmodalitäten und evtl. geforderter Mindestteilnehmeranzahl zu den Veranstaltungen erfolgen direkt beim Veranstalter. Wir bitten um Beachtung, dass alle Informationen auf externen Angaben beruhen. Eine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Daten ist ausgeschlossen. In keinem Fall wird für Schäden, die sich aus der Verwendung der Informationen ergeben, eine Haftung übernommen.

Ihr kulinarischer Wohlfühltag

08.10. – 16.10.
12:00 – 20:00 Uhr

Unsere Köche werden verschiedenste, regionale Kartoffelgerichte mit Kräutern aus unserem „natur pur“ Konzept verfeinern und auf der wechselnden Wochenkarte anbieten. Um den kulinarischen wie auch gesunden Wohlfühltag im monte mare Andernach abzurunden, wird unser Saunateam einen Aufguss anbieten, der an die wechselnden Gerichte angelehnt ist. Im Anschluss erhält jeder Gast noch eine delikate „Kartoffel-Überraschung“. Lassen Sie sich von unserem 100% natur pur Konzept verwöhnen und begeistern.

-  monte mare Andernach
Klingelswiese 1, 56626 Andernach
-  8 Stunden
-  Eintrittspreis monte mare laut aktueller Preisliste
-  www.monte-mare.de/andernach
Tel.: 02632 – 9872210

Wandern und Genießen auf dem Saynsteig

09.10.
10:00 Uhr





Gehen Sie entlang des Traumpfads Saynsteig auf Spurensuche der Ritter und Römer in Sayn. Traumpfade-Wegepaté Werner Langhals führt Sie durch schattige Wälder und auf naturnahen Pfaden zu beeindruckenden Felsklippen. Ruhige Waldabschnitte wechseln mit sagenhaft schönen Aussichten bis weit ins Rheintal und in die Eifel hinein. Am Römerturm erwartet Sie ein Picknick rund um die tolle Knolle. Wer noch nicht genug von der Kartoffel hat, dem empfehlen wir einen Besuch in der Waldgaststätte Meisenhof. Bitte vorab Tisch reservieren.

-  Saynsteig-Portal Schloss Sayn,
56170 Bendorf
-  6 Stunden
-  19 € p.P. (inkl. Picknick)
-  Werner Langhals Tel.: 0176 – 81352071
werner.langhals@gmail.com
Tischreservierung Meisenhof: Tel.: 0162 – 7524834

Die Geschichte vom Kartoffelkönig

10.10.
15:30 Uhr





Kommt mit auf eine Reise durch die Geschichte des Kartoffelkönigs und seiner Abenteuer. Passend zum Thema „Kartoffel“ könnt ihr im Anschluss per Kartoffel-druck euer eigenes kleines Buch der Geschichte erstellen. Das Beste: Eure Eltern können in der Zeit bei leckerem Kaffee und Kuchen (kostenpflichtig) im Restaurant des Parkhotels „Am Schänzchen“ entspannen.

-  Parkhotel „Am Schänzchen“
Konrad-Adenauer-Allee 1, 56626 Andernach
-  2 Stunden
-  10 € p.P. Kinder von 6 bis 10 Jahren
-  info@andernach.net
Tel.: 02632 – 9879480

ankommen – kochen (lernen) – gemeinsam genießen

10.10.
18:00 Uhr

Küchenmeister Markus Geyermann und Juniorchef/Koch Martin Fuchs freuen sich, ihre jahrelange Erfahrung und die überzeugte Haltung gegenüber regionalen Lebensmitteln an Sie weiterzugeben. Erfahren Sie durch professionelle Anleitung von Markus, wie Ihnen ein schmackhaftes Mehrgangmenü gelingt und erfahren Sie Interessantes rund um die Verarbeitung der selbst angebauten Kartoffeln. Im Anschluss an den Kurs werden die Köstlichkeiten in geselliger Runde gemeinsam bei einem guten Glas Wein oder Bier verzehrt. Das Zusammenspiel aus Regionalität, Handwerk und Genuss macht aus diesem Kochkurs einen unvergesslichen Abend.

-  Eifelhotel Fuchs
Hauptstraße 27, 56729 Boos
-  5 Stunden
-  75 € p.P. (inkl. Getränke und Vier-Gang-Menü)
-  info@eifelhotel-fuchs.de
Tel.: 02656 – 541

Kulinarische Stadtführung mit Kartoffel-Menü

12.10.
17:00 Uhr





Begeben Sie sich auf einen lebendigen Rundgang durch die historischen Gassen von Münstermaifeld. Besichtigen Sie, geführt von einem heimischen Stadtführer, die interessantesten Baudenkmäler und lassen Sie sich die ein oder andere Anekdote aus einer bewegten Geschichte erzählen. Anschließend werden Sie in Löffel's Landhaus mit dem Maifelder Kartoffel-Menü verwöhnt.

-  Tourist-Info Maifeld
Im Rosengarten (Münsterplatz 6)
56294 Münstermaifeld
-  4 Stunden
-  39 € p.P.
-  touristik@maifeld.de
Tel.: 02605 – 9615026

Wandern, Wein und Döppekooche

13.10.
14:00 Uhr



Bei einer Wanderung im Bopparder Hamm im UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal lernen Sie die Natur und den Steillagenweinbau kennen. Dabei können Sie gleichzeitig Weine vom Weingut Volk und Weingut Weingart aus Spay dort genießen, dort wo sie gewachsen sind. Und im Anschluß gibt es einen leckeren Döppekooche im Flair Hotel Alter Posthof in Spay.

-  Flair Hotel Alter Posthof
Mainzerstraße 47, 56322 Spay
-  5 Stunden
-  25 € p.P. (exkl. Getränke beim Döppekooche Essen)
-  info@alterposthof.de
Tel.: 02628 – 8708

Kartoffel-Kochkurs mit den LandFrauen Mayen-Koblenz

13.10.
17:00 Uhr





Der Kochkurs steht unter dem Motto: Kartoffeln in Begleitung von Kürbis und anderen heimischen Gemüsen, orientalisch inspiriert (vegetarisch-vegane Kochkurs). Genießen Sie die Feldfrüchte des Herbstes auf neue, spannende und inspirierende Art. Aromatische Gewürze geben Ihrem Menü den besonderen Pfiff und harmonisch werden die Speisen, indem alle Geschmacksrichtungen darin zu finden sind. Mutig kombinieren Sie süß, scharfwürzig, bitter, sauer miteinander.

-  Kath. Familienbildungsstätte Andernach e.V.
Ludwig-Hillesheim-Str.3, 56626 Andernach
-  3,5 Stunden
-  30 € p.P. (für Mitglieder der LandFrauen 25 € p.P.)
-  Britta König, info@landfrauen-myk.de
Tel.: 02632 – 9458955 oder 01573 – 7981032

Kulinarische Familienwanderung mit Kartoffelernte

15.10.
12:30 Uhr





Sie starten um 12:30 Uhr am Eifelhotel Fuchs in Boos. Von dort aus gehen Sie ca. 5 Minuten bis zum Hofladen des Ökohofs Halfmann, wo leckere regionale Produkte auf Sie warten. Danach erkunden Sie gemeinsam mit Martin Fuchs die Eifellandschaft rund um Boos. Dabei kommen Sie am Kartoffelfeld des Hofes vorbei, wo Sie alles über die Kartoffelernte und Kartoffelsorten erfahren und sogar selbst miternten dürfen. Danach geht es in das Eifelhotel Fuchs, wo leckere, kulinarische und eifeltypische Spezialitäten wie Kartoffelsuppe, Kartoffelwaffeln uvm. auf Sie warten.

-  Eifelhotel Fuchs
Hauptstraße 27, 56729 Boos
-  3 Stunden
-  Individuell nach Bestellung/ Spende Kartoffelernte
-  Verbindliche Anmeldung: Ann-Kristin Halfmann
info@oekohof-halfmann.de
Tel.: 0171 – 1694948

Herbstliche Weinwanderung „Riesling trifft auf Knolle“

15.10.
14:00 Uhr

Von den Höhen des Bleidenbergs bieten sich Traumblicke ins Moseltal und in die Eifel. Hier gedeiht der Riesling auf steilen Schieferhängen, dort wachsen auf weiten fruchtbaren Feldern beste Eifler Kartoffeln. Genießen Sie auf einer geführten Wanderung bei einer Weinprobe (3 Weine) die faszinierende Weinkulturlandschaft Mosel und lassen sich dazu eine herzhafte Kartoffelsuppe – serviert vom Hotel Pistono – schmecken.

-  Im Kirchenstück, 56332 Oberfell
Parkplätze nahe Kirche
-  3 Stunden
-  35 € p.P.
-  kontakt@weinwandern-durch-die-zeit.de
Tel.: 0178 – 9368289

Yoga, Wandern und Kartoffelgenuss

16.10.
14:00 Uhr





Yogaübungen, Atemtechniken und Anekdoten laden Sie während des Wanderns zum Nachdenken ein. In der Gleichmäßigkeit des Gehens finden Sie zur inneren Ruhe und können vom Alltag abschalten. Genießen Sie das Glücksgefühl, mit sich und der Welt im Einklang zu sein. Nach einer gut 3 1/2 – stündigen Wanderung erwartet Sie im Hotel-Restaurant „Zur Post“ bei Willy Wolf ein leckeres, leichtes Kartoffelgericht.

-  Parkplatz Hotel-Restaurant „Zur Post“
Mayener Straße 26, 56753 Welling
-  3,5 Stunden mit anschließendem Kartoffelgericht
-  32 € p.P. (exkl. Getränke)
-  touristik@maifeld.de
Tel.: 02605 – 9615026

Von der Planwagentour bis zur Grumbeere

16.10.
14:30 Uhr





Mit einem Begrüßungssekt vom Koberner Fahrberg starten Sie die Planwagentour durch die Weinberge und erhalten interessante Einblicke in die klimatischen und geologischen Besonderheiten der Region. Nach einer gut zweistündigen Fahrt erwartet Sie im Weinhaus Haupt in Kobern ein leckeres 3-Gang-Kartoffel-Menü.

-  Weingut Dötsch-Haupt
Lennigstraße 38, 56330 Kobern-Gondorf
-  6 Stunden
-  42,90 € p.P. (exkl. Getränke)
-  info@doetschhaupt.de
Tel.: 02607 – 8497

Essbare Stadt Andernach und Kartoffel-Menü

16.10.
16:00 Uhr

Wo auf öffentlichen Grünflächen andernorts oft die Devise „betreten verboten“ gilt, heißt es in Andernach seit 2010 „pflücken erlaubt“. Lassen Sie sich vom neuartigen Ansatz der Nutzung öffentlicher Grünflächen durch Nutzpflanzen begeistern und entdecken Sie in einer 2-stündigen Führung immer wieder Neues in der Innenstadt. Im Anschluss wartet ein leckeres 3-Gänge-Überraschungsmenü im Parkhotel „Am Schänzchen“ mit Rheinblick auf Sie. Andernach begeistert und schmeckt!

-  Tourist-Information Andernach
Hochstraße 80, 56626 Andernach
-  5 Stunden
-  40 € p.P. (exkl. Getränke)
-  info@andernach.net
Tel.: 02632 – 9879480

