

# GOURMETSCHWARM

EIN WANDEL-DINNER

GEWÜRZT MIT KRÄUTERN UND GEDICHTEN

## DER LORSCHER BIENENSEGEN

Kirst, imbi ist hucze  
Nu fluc 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 Aberdeen Bestiary, Aberdeen University, Library MS24,  
um 1200 (mit freundlicher Genehmigung der University of Aberdeen)

## GOURMETSCHWARM

### - EIN WANDEL-DINNER MIT FRUCHTIGEN AKZENTEN

Wir laden Sie ein zu einem Wandel-Dinner durch vier Lorsch Ess-Tempel. Jeder der vier Gänge ist dort mit Kräutern verfeinert. Dabei werden ausschließlich Kräuter verwendet, die auch in den Rezepturen des Lorsch Arzneibuches Verwendung finden (UNESCO Weltdokumentenerbe seit 2013). Unsere Wirte und ihre Köche ließen sich davon inspirieren. Wir begleiten Sie bei diesem außergewöhnlichen lukullischen Gang durch Lorsch und geben überall eine Prise Lyrik dazu, eine Reminiszenz an einen weiteren Schatz unseres UNESCO Weltkulturerbes Kloster Lorsch: den Lorscher Bienensegen.

Ein Projekt des KULTour-Amtes Lorsch in Kooperation mit den teilnehmenden Restaurants sowie 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 verwöhnt Sie hier: Friedel Drayß

### GASTHOF SCHILLERECK

Tradition und Raffinesse paaren sich aufs Beste durch die pure Lust am Kochen

### WEINLOKAL HEXENHAUS

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

## WAS SIE SPEISEN IM ÜBERBLICK

### APÉRO BEIM WIRTSCHAUS IM WEISSEN KREUZ

Gratinierte Zucchini mit Gemüsereis, Mozzarella und Rosmarin-Bruschetta.

Dazu ein Weißwein aus Dalmacijen

### VORSPEISE IM BACK- UND BRAUHAUS DRAYSS

Erbsen-Minz-Püree mit Kartoffelwürfeln, Schinken und Brunnenkresse an Speckschaum, dazu Ciabatta

und ein Getränk Ihrer Wahl

### HAUPTGANG IM GASTHOF SCHILLERECK

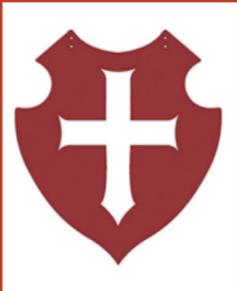
Getrüffeltes Perlhuhn, serviert auf einem bunten Nudelnest mit Thymianjus und Petersilienöl. Dazu ein Getränk Ihrer Wahl

### DESSERT IM WEINLOKAL HEXENHAUS

Kardamom-Pannacotta auf zweierlei Schokoladensauce, begleitet von einem Kirschwein

## 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: Die ausgesucht gute Zutat ist das Wichtigste. Dazu kommen kulinarischer Sachverstand und Begeisterung fürs Kochen – hmmm ...



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 Uhr und ab 17 Uhr  
Samstag, Sonntag, Feiertage  
ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche



## APÉRO BEIM WIRTSHAUS IM WEISSEN KREUZ

Gratinierte Zucchini mit Gemüsereis, Mozzarella  
und Rosmarin-Bruschetta.  
Dazu ein Weißwein aus Dalmacijen

*Die Heilwirkung des Rosmarin ist seit der Antike bekannt und so vielfältig wie geschätzt. Er wirkt schmerzstillend, entzündungshemmend und entspannend und besonders wohltuend auf Leber und Milz.*



## 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

Erbsen-Minz-Püree mit Kartoffelwürfel,  
Schinken und Brunnenkresse an  
Speckschaum, dazu Ciabatta  
und ein Getränk Ihrer Wahl

*Minze kennt vielerlei äußere wie innere Anwendungen. So wirkt sie besonders wohltuend auf die Atmungsorgane, hilft bei Kopf- und Muskelschmerz und wirkt anregend auf die Verdauungsorgane.*



## GASTHOF SCHILLERECK

Schon seit Generationen ist das Schillereck für seine gute Küche bekannt. Doch mit Frank Fehr kam zur Bodenständigkeit eine aufregende Prise Experimentierfreude und Raffinesse. Eine äußerst schmackhafte Mischung!

Gasthof Schillereck  
Schillerstraße 27  
64653 Lorsch

Fon 0 62 51.5 70 10 27

info@schillereck-lorsch.de

www.schillereck-lorsch.de

Mittwoch bis Samstag 17.30 - 23.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage 11.30 - 14 Uhr  
und 17.30 - 23.00 Uhr

*Schillereck-Lorsch*  
Gasthof · Biergarten · Pension



## HAUPTGANG IM GASTHOF SCHILLERECK

Getrüffeltes Perlhuhn, serviert auf einem bunten Nudelnest mit Thymianjus und Petersilienöl. Dazu ein Getränk Ihrer Wahl.

*Thymian ist eine wichtige, äußerst vielfältig einsetzbare Heilpflanze. So etwa im Bereich der Atemwege - hier vor allem bei Husten - oder auch der Verdauungsorgane. Äußerlich angewandt hilft Thymian bei Verstauchungen, Gelenkschmerzen oder auch bei der Wundheilung etc.*



## 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 ab 17 – 24 Uhr  
Sonntag 16.30 – 23 Uhr



## DESSERT IM WEINLOKAL HEXENHAUS

Kardamom-Pannacotta auf zweierlei Schokoladensauce, begleitet von einem Kirschwein

*Kardamom wird in Südindien als die Königin der Gewürze verehrt und gehört zu den ältesten bekannten Würzpflanzen. Kardamom wirkt u.a. einem eventuell auftretenden Völlegefühl entgegen, regt die Verdauung an und ist gut bei Asthma.*



## 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 der Lorscher Bienensegen Ausgangspunkt, ein althochdeutscher Bannspruch in Versform aus dem 10. Jh. Er wurde im Scriptorium des Klosters notiert und gilt heute als eines der wichtigsten schriftlichen Zeugnisse deutscher Sprache.

Der Gourmetschwarm knüpft an dieses Vermächtnis an und verknüpfte es wiederum durch die Auswahl der verwendeten Heilkräuter mit dem Lorscher Arzneibuch – 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. zehn Gehminuten zueinander. Das Wandel-Dinner dauert etwa drei Stunden. Bei jedem Gang ist ein Getränk im Preis enthalten. Der „Gourmetschwarm“ kostet 69 € pro Person und fliegt 2019 zweiundzwanzig Mal mit maximal zehn Teilnehmenden aus. Der Abend beginnt um 18.30 Uhr beim Wirtshaus im Weißen Kreuz, direkt am Marktplatz gelegen.

**Buchungen: KULTour-Amt Lorsch**  
Stiftstraße 1, Fon 0 62 51.59 67-503  
Fax 0 62 51.59 67-555, [s.breier@lorsch.de](mailto:s.breier@lorsch.de)

## WOLLEN SIE MITSCHWÄRMEN?

Der „Gourmetschwarm – ein Wandel-Dinner gewürzt mit Kräutern und Gedichten“ trifft sich 2019 immer mittwochs und zwar am:

| 16., 23. und 30. Januar, 6., 13. und 20. Februar, 13., 20. und 27. März, 3. und 17. April, 5. und 26. Juni, 10. und 24. Juli, 7. und 21. August, 4. und 18. September, 9. und 23. Oktober und 6. November

| Der Gourmetschwarm kostet 69 €. Er beginnt jeweils um 18.30 Uhr beim Wirtshaus im Weißen Kreuz direkt am Marktplatz und dauert etwa drei Stunden. Schwarmgröße max. 10 Personen.

Sie haben gebucht und sind verhindert? Bis zu 10 Tagen vor dem Veranstaltungstag ist das kein Problem. Bei Absagen bis zu 5 Tagen zuvor müssen wir 40% des gezahlten Preises einbehalten, ab dem 4. Tag die gesamte Summe. Sollte es vorkommen, dass einer der Gastronomen unvorhergesehen nicht teilnehmen kann, übernehmen die Kollegen diesen Gang. Ein Anrecht auf Rücktritt bzw. Preisminderung besteht dadurch nicht. Wir bitten um Ihr Verständnis.

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