



### Lammkeule im Heubettchen

**Marinade** 2 Knoblauchzehen | 1 TL Salz | 1 EL Olivenöl | 1 EL Thymianpulver | 1 EL Rosmarinpulver | 1 EL Zitronensaft | 1 EL Honig | 1 EL Worcestersauce | 1 EL Pfeffer | 1 EL Salz | 1 EL Olivenöl | 1 EL Zitronensaft | 1 EL Honig | 1 EL Worcestersauce | 1 EL Pfeffer | 1 EL Salz | 1 EL Olivenöl

1 kg Lammkeule | 10 Stk. Pfeffer aus der Mühle | 2 EL Öl | 1 EL Zitronensaft | 1 EL Honig | 1 EL Worcestersauce | 1 EL Pfeffer | 1 EL Salz | 1 EL Olivenöl

■ Für die Marinade Knoblauch zerkleinern, fein hacken und zusammenmischen.

Mit Rosmarin, Thymian  
Marinade

### Verveine-Sorbet

2 ungeschälte Bio-Zitronen | 200 ml Vodka | 200 g Zucker | 2 ungeschälte Zitronenabfälle | 1 Blatt weißer Gelatine | 200 ml Limonade

**Gerichte** 1 ungeschälte Bio-Zitronenabfälle

■ Einige Streifen Zitronenschale dünn abschneiden. Die Zitronen halbierten und auspressen.

■ Zitronensaft und -schalenstreifen mit Wein und Zucker in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.

■ Die Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf aufkochen.



# Weiberwirtschaften Rheinland-Pfalz Refugien für Leib und Seele

HÄDECKE

Wirtinnen und ihre  
Lieblingsrezepte von  
Christa Aubei und  
Barbara Feyerabend

# HÄDECKE PRESSE-INFORMATION

## Kochkünstlerinnen und weibliche Wirtshauskultur in Rheinland-Pfalz

**Kochbuch und kulinarischer Reiseführer: Porträts und Lieblings-rezepte von 29 Wirtinnen, mit einem Extrakapitel der Winzerinnen und frauengeführten Weingüter.**

Wo guter Wein wächst, wird auch gut gekocht. Kein Wunder also, dass es an Rhein und Mosel und an der Deutschen Weinstraße so viele ausgezeichnete Lokale gibt, ebenso in den Wäldern von Eifel, Hunsrück und Pfälzer Wald, und nicht wenige davon werden von Frauen geführt. Dieser ungewöhnliche Restaurantführer stellt 29 Wirtinnen vor, die mit Leib und Seele ihre Gasthäuser, Wirtsstuben und Restaurants führen. Dabei verwöhnen sie ihre Gäste mit bodenständigen Gerichten der Region oder internationalen Köstlichkeiten, denn viele von ihnen sind weit in der Welt herum gekommen, ehe sie in Rheinland-Pfalz ihre gastronomische Heimat fanden.

Nicht ohne Grund sagt man, die Wirtin sei die Seele eines Gasthauses. Die Menüs sind besonders liebevoll zusammengestellt, die Restaurants strahlen Gemütlichkeit aus – man muss sich einfach wohlfühlen. Mit amüsanten Anekdoten, den Lieblingsrezepten und Tipps der Wirtinnen führt das Buch durch die weibliche Wirtshauskultur in Rheinland-Pfalz. Öffnungszeiten, Ausflugstipps rund ums Lokal, eine Übersichtskarte und eine Liste von Weingütern, in denen Winzerinnen für Qualität sorgen, machen das Buch zu einem echten kulinarischen Reise(ver)führer.

### **Weiberwirtschaften Rheinland-Pfalz**

#### ***Refugien für Leib und Seele – Wirtinnen und ihre Lieblingsrezepte***

Texte von Christa Aubel und Barbara Feyerabend, Fotos: Angela Francisca Endress  
200 Seiten, 205 Farbfotos, 175 x 270 mm, Hardcover

**Für Deutschland: €[D] 19,90**

Für die Schweiz: SFr 25.90

Für Österreich: €[A] 20,50

ISBN 978-3-7750-0504-3

**November 2011. WALTER HÄDECKE VERLAG, Weil der Stadt.**

**[www.haedecke-verlag.de](http://www.haedecke-verlag.de)**

### **In derselben Reihe: Bayerische Weiberwirtschaft'n**

Text von Hannelore Fiskus, Fotos von Barbara Lutterbeck, Idee und Konzeption von Ria Lottermoser-Fetzer, 144 Seiten, 156 Farbfotos, 175 x 270 mm, Hardcover

Für Deutschland: €[D] 19,90 / Für die Schweiz: SFr 25.90 / Für Österreich: €[A] 20,50

---

Bitte senden Sie mir per Mail

---

die Coverdaten

das PR-Bild (Cover + aufgeschlagene

Doppelseite)

Print-Version (CMYK, 300 dpi)

Web-Version (RGB, 72 dpi)

WALTER HÄDECKE VERLAG, Postfach 1203, 71256 Weil der Stadt  
Fon +49 (0)7033 / 13 80 80, Fax 13 80 813, Mail [presse@haedecke-verlag.de](mailto:presse@haedecke-verlag.de)

# HÄDECKE PRESSE-INFORMATION

Überarbeitete Neuauflage Nov..2011. ISBN 978-3-7750-0621-7.

---

Bitte senden Sie mir per Mail

- 
- die Coverdaten  das PR-Bild (Cover + aufgeschlagene  
Doppelseite)
- Print-Version (CMYK, 300 dpi)  Web-Version (RGB, 72 dpi)

WALTER HÄDECKE VERLAG, Postfach 1203, 71256 Weil der Stadt  
Fon +49 (0)7033 / 13 80 80, Fax 13 80 813, Mail [presse@haedecke-verlag.de](mailto:presse@haedecke-verlag.de)