

Donnersberger Lammwochen und Lammfest im Hofgut Neumühle: Kulinarische Erlebnisse für alle Sinne und für die ganze Familie



Zum Auftakt der Donnersberger Lammwochen findet am Sonntag, 17. September, von 11.00 bis 16.00 Uhr bereits zum zehnten Mal das Lammfest auf dem Gelände des Hofguts Neumühle in

Münchweiler an der Aisenz statt (Eintritt frei). Kulinarisches Highlight und Besuchermagnet der Veranstaltung ist die „Schlemmermeile“ mit verschiedenen Köstlichkeiten vom Lamm, dargeboten und zubereitet von Spitzenköchen der Region.

Die Gastronomen bieten dabei jeweils ein kleines Gericht für fünf Euro und ein großes Gericht für zehn Euro an. Ein attraktives Rahmenprogramm sorgt für Information und Unterhaltung rund ums Schaf für große und kleine Besucher. Für musikalische Unterhaltung sorgt das Trio Tango Palatino aus Kaiserslautern, auch gibt es einen Weinstand vom Weingut Schmidt in Obermoschel sowie Kaffee und Kuchen im Speisesaal des Hofguts Neumühle, eine Bastelwerkstatt für Kinder, Spindemonstrationen, Marktstände mit Produkten rund ums Schaf und vieles mehr.



Kulinarik auf höchstem Niveau: Lammgerichte von der Lammwoche



Lammfest auf dem Hofgut Neumühle: Großer Andrang an der Schlemmermeile



Genuss auf höchstem Niveau – teilnehmende Köche der Lammwochen: Peter Kölbl (stehend) und Alexander Würster, Anja Scharff, Erik Jennewein und Patrik Stollhof (sitzend von links)

Die Donnersberger Lammwochen finden vom 15. September bis 1. Oktober 2017 unter dem Motto „Qualität aus der Region – Genuss für die Region“ statt. Auf Initiative des Hofguts Neumühle beteiligen sich fünf Gastronomiebetriebe: das Hotel-Restaurant Klostermühle von Familie Jennewein in Münchweiler an der Aisenz, das Hotel-Restaurant Kölbl von Claudia und Peter Kölbl in Enkenbach-Aisenborn, das Land/Art/Hotel Mühle am Schlossberg von Anja Scharff in Wartenberg, das Verwöhnhotel Bastenhaus von Familie Stollhof in Donnerfels und das Parkhotel Schillerhain von Alexander Würster in Kirchheimbolanden. Die Aktion bietet nicht nur eine besondere Fleischqualität von heimischen Tieren, sondern unterstützt auch eine artgerechte Tierhaltung in der Region und die damit verbundene Landschaftspflege zum Erhalt der abwechslungsreichen Umgebung. Im Hofladen des Hofguts Neumühle sind ganzjährig Produkte vom Lamm, wie Salami, Rohesser, Schinken und Fleisch erhältlich; er ist montags bis donnerstags von 8 bis 11.45 Uhr und von 13 bis 15.45 Uhr und freitags von 8 bis 11.30 Uhr geöffnet. Das Hofgut Neumühle des Bezirksverbands Pfalz liegt an der B 48 kurz vor Münchweiler und ist bequem über die Autobahnen A 6 (Ausfahrt Enkenbach-Aisenborn) oder A 63 (Ausfahrt Winnweiler) zu erreichen. Nähere Informationen finden sich unter www.hofgut-neumuehle.de.