



Pilz- und Waldfrüchtelewochen

23. Okt. bis 08. Nov. 2026

Noch mehr Veranstaltungen gibt's auf
www.leckermyk.de

lecker
MYK
REGIONALE GENÜSSE

leckerMYK – Regionale Genüsse im Landkreis Mayen-Koblenz

Sie würden viel lieber auf Produkte der Region zurückgreifen, statt im üblichen Supermarkt einzukaufen? Oder Sie wollen die regionalen Genüsse des Landkreises Mayen-Koblenz kennenlernen?

Dann sind Sie bei leckerMYK genau richtig!

Ob Lebensmittel, Wein oder gastronomisches Angebot – auf www.leckerMYK.de können Sie zahlreiche regionale Anbieter finden und ganz einfach die Vielfalt an lokalen Produkten kennenlernen.



Genießen Sie Gerichte mit Produkten aus der Region.



Kosten Sie edle Tropfen bei den Weingütern an Rhein und Mosel.



Freuen Sie sich auf heimische Produkte und saisonale Lebensmittel.

„leckerMYK Pilz- und Waldfrüchtewochen“ vom 23. Oktober bis 08. November

Wenn der Herbst die Landschaft in warme Farben taucht und die Natur eine Vielfalt an saisonalen Schätzen bereithält, stehen im Landkreis Mayen-Koblenz aromatische Pilze, Waldfrüchte und besondere Zutaten der Saison im Mittelpunkt. Von milden Parasolen und kräftigen Steinpilzen bis hin zu leuchtenden Hagebutten und herben Schlehen laden die **leckerMYK Pilz- und Waldfrüchtewochen vom 23. Oktober bis 8. November** dazu ein, gemeinsam zu genießen und die Vielfalt unserer Wälder und Wiesen neu zu entdecken.

In dieser Zeit bringen die regionalen „**leckerMYK-Gastgeber**“ die Aromen des Herbstes auf ihre Speisekarten. Freuen Sie sich auf saisonale Küche mit regionalem Charakter – von herzhaft bis fein, von klassisch bis kreativ.

Ergänzt werden die kulinarischen Angebote durch abwechslungsreiche Veranstaltungen, die Genuss und Erlebnis miteinander verbinden. Entdecken Sie besondere Geschmackserlebnisse, spannende Einblicke und genussvolle Momente.



Unsere „leckerMYK Pilz- und Waldfrüchtewochen“ – Ihre Gastgeber

Vom **23. Oktober bis 08. November** laden zahlreiche „leckerMYK-Gastgeber“ in der Region Mayen-Koblenz dazu ein, den Geschmack des Herbstes zu genießen. Sie verwenden regionale Pilze und Waldfrüchte und zeigen, wie vielseitig die Zutaten aus den heimischen Wäldern sind. Freuen Sie sich auf herzhaftes Pilzgerichte, aromatische Suppen, kreative Hauptspeisen und feine Desserts mit Waldfrüchten. Ob klassisch zubereitet oder neu interpretiert – unsere **leckerMYK Pilz- und Waldfrüchtewochen** bieten für jeden Geschmack herbstliche Genussmomente.

Parkhotel „Am Schänzchen“

Konrad-Adenauer-Allee 1, 56626 Andernach
Tel.: 02632 – 920 500 · info@parkhotel-andernach.de
www.parkhotel-andernach.de

Landhaus Eifelschenke

Hauptstraße 9, 56729 Arft
Tel.: 0160 – 431 555 9 · info@eifelschenke.de
www.eifelschenke.de

Eifelhotel Fuchs

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

Hotel Pistono

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

Landhaus Halferschenke

Hauptstraße 63, 56332 Dieblich
Tel.: 02607 – 749 915 4 · info@halferschenke-dieblich.de
www.halferschenke-dieblich.de

Wacholderhütte

Neuer Weg 16, 56729 Langscheid
Tel.: 02655 – 15 77 · info@wacholderhuetten.de
www.wacholderhuetten.de

Restaurant LOFT im Frames-Hotel

Am Guten Mann 2, 56218 Mülheim-Kärlich
Tel.: 02630 – 99 98 400 · restaurant@frames-hotel.de
www.frames-hotel.de

Restaurant Zur Linde

Bachstraße 12, 56218 Mülheim-Kärlich
Tel.: 02630 – 41 30 · restaurant@zurlinde.info
www.zurlinde.info

Eifeler Seehütte

Dr. Georg Klinkhammer Weg 1, 56745 Rieden
Tel.: 02655 – 36 96 · info@seehuetten.de
www.seehuetten.de

Hotel „Zur Post“

Mayener Straße 26, 56753 Welling
Tel.: 02654 – 63 11 · info@hotelzurpostwelling.de
www.kultur-zurpost-welling.de

GG – Restaurant und Vinothek

Herrenstraße 6, 56333 Winningen
Tel.: 02606 – 44 46 021 · gg@riesling-erleben.de
www.riesling-erleben.de

Gutsschänke Schaaf

Fährstraße 6, 56333 Winningen
Tel.: 02606 – 597 · info@gutsschaenke.com
www.gutsschaenke.com

Klein's Fronhof

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

Hotel Moselblick Winningen

An der B416, 56333 Winningen
Tel.: 02606 – 920 810 · info@hotel-moselblick.de
www.hotel-moselblick.de

Veranstaltungen & Termine

Erleben Sie bei unseren kulinarischen Aktionswochen regionale Genüsse, persönliche Begegnungen und abwechslungsreiche Veranstaltungen. Eine stimmungsvolle Planwagenfahrt führt durch die Mosellandschaft, während eine geführte Naturexkursion die Wacholderheiden erlebbar macht. Kulinarische Höhepunkte versprechen das innovative Waldfrüchte-Mosel-Raclette in einer Ölmühle sowie ein praxisnaher Kochkurs. Spannung bieten der Eifel-Krimi-Abend und ein Krimi-Spaziergang. Märchenhafte Momente erwarten Sie beim Dinner „Genuss & Magie“. Wanderungen an der herbstlichen Terrassenmosel und eine Pilzwanderung verbinden Naturerlebnisse mit regionalem Genuss.



Wilde Herbstschätze und feine Küche

23. Okt.
15:30 Uhr

Zum Auftakt in Kettig verwöhnt Sie das „Restaurant LOFT by Frames“ mit Begrüßungshäppchen und erfrischenden Getränken. Anschließend führt die Biologin Claudia Janetzki-Mittmann über die Elmar-Hillesheim-Wiese, entlang des Kettiger Bachs und durch artenreiche Streuobstwiesen. Dabei vermittelt sie Wissenswertes über die kulinarischen Schätze sowie die historische und kulturelle Bedeutung von Beeren, Obst und Wildfrüchten. Ein saisonaler Aperitif stimmt auf das abschließende Menü rund um Pilze und Waldfrüchte im „Restaurant LOFT by Frames“ in Mülheim-Kärlich ein.



Parkplatz Freie Christliche Grundschule,
Ochtendung Straße 11, 56220 Kettig



5 Stunden



79 € p.P. (exkl. Getränke beim Menü)



reservierung@frames-hotel.de
Tel.: 02630 – 99 98 0

Waldfrüchte treffen inno- vatives Mosel-Raclette

24. Okt.
18:00 Uhr

Erleben Sie geselligen Käsegenuss am geheizten Raclette-Tisch direkt in der „Ölmühle Bertgen“. Nach einem Empfang mit Sekt und Käse-Fingerfood entdecken Sie die Ölmühle bei einer spannenden Führung. Anschließend erwartet Sie ein Buffet mit rund 20 regionalen Zutaten: Hofkäse, Waldfrüchte, Fleisch, Gemüse, Obst und passende Öle aus der Ölmühle Bertgen. Moselweine und Biere der „Vulkan Brauerei“ runden den Genuss ab. Kombinieren und schmelzen Sie nach Herzenslust – mit so vielen Pfännchen, wie Sie möchten.



Ölmühle Bertgen, Kirchstraße 3,
56753 Mertloch



4 Stunden



59 € p.P. (inkl. Begrüßungssekt/Fingerfood, exkl. Getränke)



post@oelmuehle-bertgen.de
Tel.: 02654 – 98 68 780



Die WILDe Planwagen- fahrt 2.0

24. Okt.
15:00 Uhr

Entdecken Sie das malerische Schrumptal und die Weinberge Hatzenports im farbenfrohen Herbst bei der WILDen Planwagenfahrt 2.0. Während der rund 2,5-stündigen Tour erwarten Sie zwei Aussichtspunkte mit herrlichem Blick über die Mosel und kleine Snacks regionaler Hofläden. Nach der Rückkehr lassen Sie den Abend gemütlich im „Alten Kuhstall“ des Weinguts ausklingen – bei einer reichlich gedeckten Tafel mit deftiger Brotzeit, frischem Mosel-Brot, vegetarischen Alternativen sowie feinen Gerichten mit Pilzen und Waldfrüchten.



Weingut -1869- Brunnenhof,
Moselstraße 58, 56332 Hatzenport



4 Stunden



47 € p.P. (exkl. Getränke während des Essens)



service@brunnenhof-hatzenport.de
Tel.: 02605 - 95 24 85

Wandern & Schlemmen im Kulturpark Sayn

25. Okt.
10:00 Uhr

Passagen des Traumpfads Saynsteig und des Traumpfadchens Sayner Aussichten führen zu den schönsten Punkten des Kulturparks Sayn. Gehen Sie mit Traumpfade-Wegepatte Werner Langhals 12 Kilometer auf naturnahen Pfaden und erleben Sie Abenteuer, Natur und Kultur. Am Römerturm erwartet Sie ein Picknick voller herbstlicher Aromen, das die Vielfalt unserer heimischen Pilze und Wildfrüchte genussvoll zusammenbringt.



Schloss Sayn (Portal Saynsteig),
56170 Bendorf-Sayn



5 Stunden



29 € p.P. (inkl. Imbiss und Getränke am Römerturm)



Werner Langhals: werner.langhals@gmail.com
Tel.: 0176-813 52 071



Waldbäume erkennen und schmecken – Entdecke die verborgenen Aromen unserer Wälder

27. Okt.
15:00 Uhr

Das Forstamt Koblenz und die Manufaktur „Waldgold“ laden zu einer geführten Waldwanderung mit Umweltbildnerin Alena Hirsch ein. Entdecken Sie heimische Schätze wie Bucheckern oder Nadelbaumspitzen und erleben Sie den Wald als Nahrungsquelle. Bei der anschließenden Verkostung erfahren Sie, wie aus wilden Rohstoffen hochwertige Lebensmittel entstehen – eine genussvolle Verbindung von Natur und Wissen.



Grillhütte Wierschem,
56294 Wierschem



2,5 Stunden



10 € p.P.



Alena Hirsch,
Umweltbildnerin Forstamt Koblenz,
alena.schmidt@wald-rlp.de



Eifel-Krimi-Abend: Es stirbt sich gut am Laacher See

30. Okt.
17:30 Uhr

Erleben Sie einen mörderisch guten Abend im „Hotel Zur Post“. Zu Beginn erwartet Sie eine Weinprobe mit einer feinen Auswahl regionaler Weine. Anschließend entführt Sie der Mendiger Autor Markus Theisen im „Hotel Zur Post“ bei einer fesselnden Lesung aus seinem Eifelkrimi „Es stirbt sich gut am Laacher See“ in die Welt von Kommissar Fritz Weller. Begleiten Sie ihn bei seinen Ermittlungen rund um den Laacher See und das geschichtsträchtige Kloster Maria Laach – eine Zeitreise, die historische Fakten der Region mit tiefschwarzem Humor und feiner Satire verbindet. Nach jedem Kapitel erwartet Sie ein Gang des herbstlich abgestimmten Menüs aus der Hotelküche.

 Hotel Zur Post,
Mayener Straße 26, 56753 Welling

 4 Stunden

 49,90 € p.P. (exkl. Getränke beim Menü)

 info@hotelzurpostwelling.de
Tel.: 02654 – 63 11

Wacholderheiden im Herbst erleben und genießen

31. Okt.
15:00 Uhr

Zum Start der kulinarischen Naturexkursion erwartet Sie im „Landhaus Eifelschenke“ ein deftiger Begrüßungshappen. Gestärkt geht es mit der „Wacholderwacht Osteifel“ in das NSG Wacholderheide rund um Arft. Entstehung und historische Arbeitsweisen, Flora und Fauna sowie der schützenswerte Blick für diese Kulturlandschaft sind Thema auf der 2-stündigen Wanderung (6 km). Im Anschluss wartet im Landhaus ein herbstliches Menü mit feinen Zutaten aus der Region.

 Landhaus Eifelschenke,
Hauptstraße 9, 56729 Arft

 4,5 Stunden

 59 € p.P. (exkl. Getränke beim Menü)

 info@eifelschenke.de
Tel.: 0160-43 15 559

Dunkle Geheimnisse & Süße Sünden – Krimifüh- rung durch Andernach

31. Okt.
17:30 Uhr

Historische Mauern und verwinkelte Gassen bilden die Kulisse für einen Abend voller Nervenkitzel. Diese besondere Krimiführung verbindet literarische Spannung mit herbstlichen Gaumenfreuden. Der Andernacher Autor Andreas J. Schulte liest an ausgewählten Stationen aus seinen historischen Kriminalromanen und entführt Sie in vergangene Jahrhunderte voller Intrigen. Zum Finale erwartet Sie ein moderner, atmosphärisch erzählter Kriminalfall rund um das Thema Pilze. Im Anschluss genießen Sie ein fein abgestimmtes Überraschungsmenü im „Parkhotel Andernach“.

 Hauptportal der Christuskirche
(Läufstr./Ecke Hochstr.), 56626 Andernach

 3 Stunden

 39,90 € p.P. (exkl. Getränke beim Menü)

 info@andernach.net
Tel.: 02632-98 79 480

KI-generiertes Bild



Entdecken Sie die Magie des Waldes

04. Nov.
18:00 Uhr

Gemeinsam kochen und genießen – Kochkurs mit Pilzen und Waldfrüchten. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der Herbstküche und lernen, mit frischen Waldzutaten magische Gerichte zu zaubern.

Leitung: Kerstin Döring, Ernährungsberaterin und Finalistin bei der „Küchenschlacht“.



Hofladen Adams,
August-Horch-Straße 24, 56751 Polch



3 Stunden



69 p.P. (inkl. Wasser und Säfte)



info@hofladen-adams.de
Tel.: 02654 – 23 40

Bitte Dosen für Reste mitbringen.

Genuss und Magie

06. Nov.
18:30 Uhr

Ein stimmungsvoller Abend für Genießer und Märchenfreunde wartet in der gemütlichen Atmosphäre der „Gutschänke Schaaf“ in Winnigen. Wortweberin Vroni entführt Sie mit frei erzählten Märchen von geheimnisvollen Kräutern, wundersamen Pilzen und heilenden Speisen in eine magische Welt. Begleitet von einem Glas Eierlikör serviert die Küche dazu ein köstliches Menü, das die feinen Aromen des Herbstwaldes auf den Teller bringt.



Gutschänke Schaaf,
Fährstraße 6, 56333 Winnigen



3 Stunden



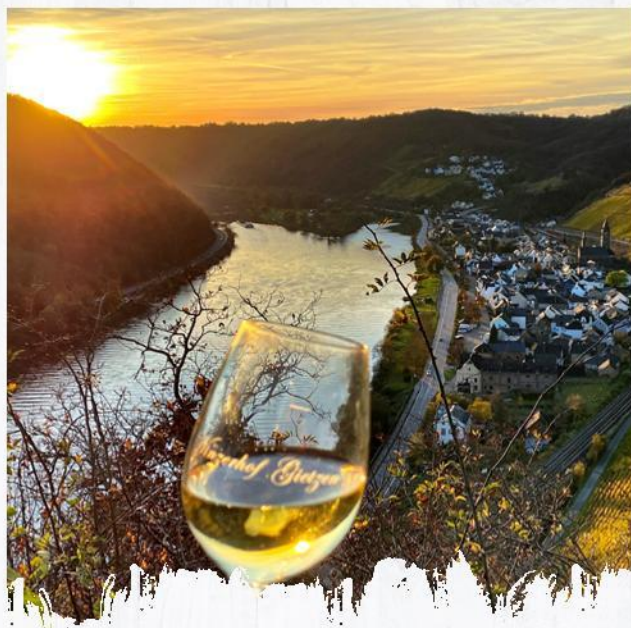
42 € p.P. (exkl. Getränke beim Menü)



Wortweberin.vroni@web.de
Tel.: 0151-61 03 5959

KI-modifiziertes Bild





Riedener Seeblick: Wandern und Kulinarik

07. Nov.
14:30 Uhr

Freuen Sie sich auf einen entspannten Tag zwischen Wäldern, Wiesen und See. Zum Auftakt erwartet Sie in der „Eifeler Seehütte“ ein alkoholfreier Lillet Wild Berry mit frischen Waldfrüchten. Anschließend begleitet Sie der Wanderführer Heinz Linz auf dem rund fünf Kilometer langen Traumpfadchen Riedener Seeblick. Der Rundweg führt über Wald- und Wiesenwege und bietet unterwegs schöne Ausblicke. Zum Abschluss serviert die „Eifeler Seehütte“ ein Drei-Gang-Menü mit saisonalen Zutaten aus der Region (auch vegetarisch möglich).



Eifeler Seehütte,
Dr. Georg Klinkhammer Weg 1, 56745 Rieden



6 Stunden



69 € p.P. (exkl. Getränke beim Menü)



info@seehuette.de
Tel.: 02655-36 96

Terrassenmosel im Spiel der Farben

07. Nov.
13:00 Uhr

Hier und da brechen Sonnenstrahlen durch die weiße Nebeldecke und lassen den Fluss glitzern. Auf dem Traumpfad Hatzenporter Laysteig erleben Sie die herbstliche Terrassenmosel mit allen Sinnen. Unterwegs erwarten Sie ausgewählte Rieslingproben und feine Winzer-Canapées, die den Wandergenuss bereichern.

Im Anschluss lassen Sie die Eindrücke im „Winzerhof Gietzen“ nachwirken. Ein herbstliches Menü aus der Küche des DLRG Lehmen sowie begleitende Weine des Winzerhofs runden das Erlebnis genussvoll ab.



Winzerhof Gietzen,
Moselstraße 70, 56332 Hatzenport



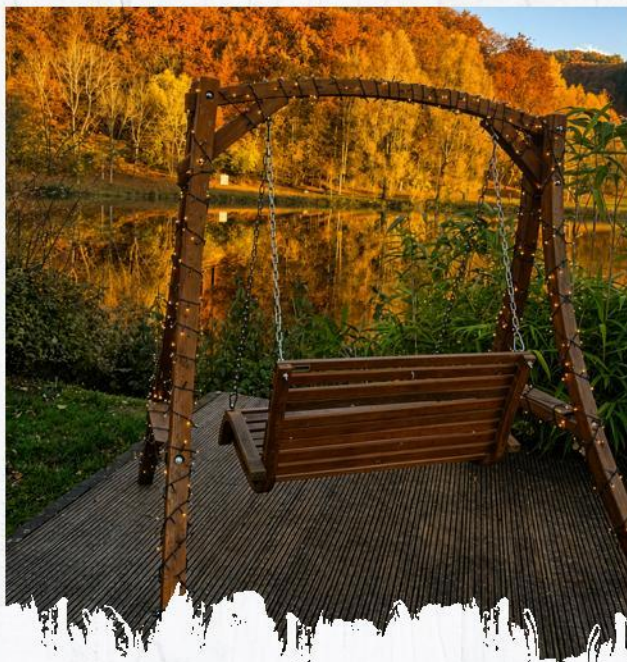
7 Stunden



89 € p.P. Wanderung, Wasser, Herbstmenü, Weine
(ohne Wanderung 61 € p.P.)



service@winzerhof-gietzen.de
Tel.: 02605 - 95 23 71 oder 0163 - 46 89 595



Entdecken Sie die leckerMYK Reihe „Advent auf den Höfen“ mit besonderen Aktionen bei Höfen und Winzern rund um die Advents- und Weihnachtszeit.



Wirtschaftsförderungsgesellschaft
am Mittelrhein mbH



LANDKREIS
MAYEN-KOBLENZ



Rhein-Mosel-Eifel-Touristik

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



@leckermysk



@leckermysk



Bleiben Sie auf dem Laufenden
und melden Sie sich für unseren
Newsletter an!

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.

Fotos: Sebastian Heinrich, Sylvia Bergweiler, Landesforsten.RLP.de/Jonathan Fieber, Wolfgang Fusenig, Kai Lammerich, Maria Gietzen, Klaus-Peter Kappest, Sonnige Untermosel/Marco Rothbrust, Petra Grebe, Veronika Hollmann (KI-modifiziert)