



GASTHOF ZUM HOHEN LOHR

FAMILIENFERIEN im Naturpark

Battenhausen ist ein 300-Seelen-Dorf im Herzen des Naturparks Kellerwald-Edersee. Hier scheint die Welt noch in Ordnung, trüben weder Hektik noch Unruhe das beschauliche Leben im Ort. Battenhausen liegt auf 500 Höhenmetern unterhalb des Berges Hohes Lohr, der dem örtlichen Traditionsgasthaus seinen Namen lieh. „Wir sind ein klassischer Familienbetrieb, mittlerweile in der fünften Generation. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, traditionelle Werte wie Heimatverbundenheit, die regionale Küche und die ländliche Gemütlichkeit zu pflegen und unsere Gäste mit ehrlicher Gastfreundschaft zu verwöhnen“, erklärt die junge Wirtin Christine Luckhardt ihre Philosophie. Im Garten hinter dem Haus baut die Mutter zweier Kinder deshalb Gemüse an, welches ihr Mann Jörg in seiner bodenständig-leckeren, hessischen Saisonküche frisch verarbeitet, etwa in Form von Welsfilet mit leckerem Rahmmangold. Ganz vorzüglich mundet auch das köstliche Sauerteig-Bauernbrot, welches die Chefin höchstpersönlich in diversen Varianten backt. Jetzt im Winter, wenn das Gartenjahr keine Frischprodukte mehr bereithält, werden die Salate mit eingeweckten grünen Bohnen bereichert. „Bei uns kommt so viel wie möglich Hausgemachtes auf den Tisch. Gemüse und Obst aus unserem Garten werden für die Winterzeit eingeweckt. Wir kochen unsere Marmeladen selber, stellen Brot, Kuchen, Liköre und Eis her. Ganz besonders stolz sind wir auf unsere Ahle Wurst – unsere hausgemachten Wurstspezialitäten für das Frühstücksbüfett und die Pfanne“, schwärmt die quirlige Gastgeberin. Ein echter Geheimtipp ist die würzige grobe Bratwurst, die mal mit kräftiger Biersoße, mal mit Birnen und Käseschmand überbacken oder in Form einer echten Currywurst auf die Teller des Hauses kommt. Und dann wäre da noch der Ofenplatz! „Das ist ein Enchilada auf hessisch, welche auf einem speziellen Deckel gebacken wird – ein Traditionsgericht. Wir haben natürlich unser Hausrezept, das wir gerne weitergeben“, klärt Gastgeber Jörg Luckhardt auf. Sehr schmackhaft ist ein

Jörg und Christine Luckhardt pflegen in ihrem Familienbetrieb liebevoll gewonnene Traditionen der regionalen Küche, ohne sich Neuem zu verschließen.

Unten: Hell und freundlich präsentieren sich die neu renovierten Zimmer.



Ofenplatz gefüllt mit leckerer Wildschweimbolognese, zartschmelzendem Käse und feinem Sauerrahm. Gäste nehmen in der urigen Gaststube Platz, an der gemütlichen Theke, an der die Dorfbewohner die neuesten Nachrichten austauschen, und im Sommer lockt auch der lauschige Biergarten am Haus. Kinder finden dort einen eigenen Spielplatz und ein tolles neues Holzbaumhaus vor. Wer die schöne Landschaft Nordhessens etwas länger genießen möchte, quartiert sich in einem der elf behaglichen Landhauszimmer oder in der Ferienwohnung des Gasthauses ein. Die Zimmer sind gemütlich mit Pfiff und einige sind besonders familienfreundlich eingerichtet. Neben Wanderern und Naturliebhabern, die vor Ort ein herrliches Terrain vorfinden (der 160 km lange Kellerwaldstieg führt direkt am Haus vorbei) sind auch Motorradfahrer bei den Luckhardts herzlich willkommen. Die Chefin selbst ist eine begeisterte Bikerin, aber für ihr Hobby bleibt wenig Zeit. Fazit: Für Ruhesuchende, Aktivurlauber und Kinder tut sich im Gasthof Zum Hohen Lohr ein kleines Paradies auf. Und abends leuchtet der Sternenhimmel und beruhigt kann man bei offenem Fenster schlafen, denn kein Verkehrslärm beeinträchtigt den erholsamen Schlaf. ■



Ein wenig Nostalgie verströmt die gemütliche Gaststube.

Eine echte Spezialität des Hauses: hausgeschlachtete Ahle Wurst mit Christines Brot und eingeweckten Zucchini aus dem Garten.

Alles hausgemacht – Wurst, Sauerteigbrot, Marmeladen, eingewecktes Gemüse aus dem Garten, Likör und vieles mehr.



Inhaber: Christine und Jörg Luckhardt
Zum Hohen Lohr 4
35114 Haina-Battenhausen
Telefon: 0 64 56 / 2 95
E-Mail: info@zum-hohen-lohr.de
Internet: www.zum-hohen-lohr.de

Öffnungszeiten Küche: Mittwoch bis Samstag
ab 17.00 Uhr, Sonntag: ab 10.00 Uhr
Ruhetage: Montag und Dienstag
Übernachtungspreise: je nach Kategorie und
Saison 30 – 45 Euro p. P. inkl. Frühstück
Kreditkarten: keine Kartenzahlung möglich