

So schmeckt's mit Sicherheit

Damit unsere Veranstaltungen sicher und erfolgreich stattfinden können, sind wir alle um die Einhaltung der bestehenden und notwendigen Hygiene-Maßnahmen bemüht.
Bitte informieren Sie sich auf folgender Website über die aktuellen Corona-Bestimmungen: www.schwalm-eder-kreis.de

Markt * Küche | **Pop-up** * Küche | **Kultur** * Häppchen



An folgenden Terminen
wird auf dem Homberger Wochenmarkt
von 16 – 19 Uhr für Sie gekocht:

- 22.07.2021 – Hotel Wettlaufer
- 05.08.2021 – Familie Kilic
- 12.08.2021 – Lisa-Mona Amling
- 26.08.2021 – Landgasthof Hepe
- 16.09.2021 – Restaurant Elia
- 23.09.2021 – Moritz Zinn



Abstand Hygiene Alltagsmasken

Magistrat der Kreisstadt Homberg (Efze)
FB Wirtschaftsförderung / Stadtentwicklung / Tourismus
Verena Wimmel (Eventmanagerin)
Mobil: 0162/3994371
E-Mail: verena.wimmel@homberg-efze.de



Markt * Küche in Homberg

Kulinarische Highlights
auf dem Homberger Wochenmarkt



Hessisches Ministerium
für Wirtschaft, Energie,
Verkehr und Wohnen



Medienpartner:



Ab in die
Mitte!
Die Innenstadt-Offensive
Hessen



Markt * Küche auf unserem Wochenmarkt

Als einer der Sieger des Landeswettbewerbs „Ab in die Mitte“ freuen wir uns, mit unserem Konzept „**Ideenküche – Rezepte für die Zukunft**“ mit Kulinarik und Kreativität für neue Impulse in der Homberger Innenstadt zu sorgen. Es erwarten Sie drei unterschiedliche Formate, die sich rund um das Thema „Kochen“ drehen. Ein ganzes Netzwerk aus Einzelhändlern, Gastronomen, Kulturschaffenden und Hauseigentümern steht dafür, dass die „Ideenküche“ umgesetzt werden kann.

Erleben Sie an sechs Donnerstagen von Juli bis September, in der Zeit von 16 bis 19 Uhr, wie verschiedene Gastronomen in der Markt*Küche auf dem Homberger Marktplatz leckere Speisen zubereiten – und genießen Sie diese in liebevoll gestalteten „Foodlounges“.



***22.07.21**

Hotel Wettlaufer

Ob im klassischen à la carte Geschäft, Rumpsteak, traditionelle Linsensuppe oder auch mal was vegetarisches – Taufe, Geburtstag oder Meeting mit Buffet – außer Haus, im Restaurant oder in der Scheune – das Hotel Wettlaufer bietet Ihnen ein umfangreiches Angebot. Bei jahrelanger Erfahrung als Familienbetrieb kann man es sich gut gehen lassen.



*** 26.08.21**

Landgasthof Hepe

Die vom Landgasthof Hepe geführte Gaststätte Jagdbaude im Naturzentrum Wildpark Knüll hält für die Besucher ein reichhaltiges Angebot bereit. Zu der gutbürgerlichen Speisekarte gibt es immer wieder spezielle Wild-Angebote oder besondere Aktionen. In unmittelbarer Nähe, am Fuße des Wildpark Knüll, liegt der Landgasthof Hepe, der seit über 40 Jahren ein reiner Familienbetrieb ist. Sowohl in der Jagdbaude als auch im Naturzentrum Wildpark Knüll werden Familienfeiern, Betriebs- und Vereinsfeste ausgerichtet.



*** 05.08.21**

Familie Kilic

Die Familie Kilic lebt in Homberg und ist bereits seit 1988 in der Gastronomie aktiv – mehr als 20 Jahre lang galt das Lokal von Vater Tahir Kilic dort als die zentrale Anlaufstelle für Dönerkebab und andere beliebte Imbissgerichte. 2009 begannen dann Sohn Mustafa und Schwiegertochter Özlem, mit einem Umzug an den Homberger Marktplatz mehr auf ein Restaurant-Angebot zu setzen, richteten in ihrem „Istanbul“ außerdem Buffets und Familienfeiern aus. Zwischenzeitlich unterhielt die Familie ein sehr erfolgreiches Restaurant in Kassel, eröffnet jetzt aber wieder ein Restaurant im Burghotel in Homberg (Efze).



***16.09.21**

Restaurant Elia

Das Team des griechischen Restaurants Elia freut sich darauf, Ihnen traditionelle griechische Küche auf dem Marktplatz zuzubereiten. Das Restaurant wurde erst vor kurzem eröffnet und erfreut sich jetzt schon großer Beliebtheit. Lassen Sie sich von den Köstlichkeiten des Kochs Nektarios Siomos auf eine kulinarische Reise durch Griechenland entführen.



*** 12.08.21**

Lisa-Mona Amling

Ihr Weg hat sie einst von Nordhessen nach Wien verschlagen, wo sie jahrelang in der Gastronomie gearbeitet hat. Unter anderem war sie Chefköchin in einer Location, die regionale und saisonale vegetarische Gerichte angeboten hat. Lisa kritisiert die oft prekären sozialen Beschäftigungsverhältnisse in der Großstadtgastro und möchte ihre Leidenschaft fürs Kochen in Homberg neu entfachen.



***23.09.21**

Moritz Zinn

Er will als Koch immer besser werden. Während seiner Ausbildung im Gutshof Kassel war Moritz Jugendmeister von Hessen, als Meisterkoch ist er in seine Heimat zurückgekehrt und hat mit dem Strandbad Nr. 1 am Fuße der Burg Wallenstein einen Premium-Campingplatz etabliert. Hier bietet er seinen Gästen eine Karte mit Einflüssen aus der Spitzenküche, ohne dabei die nordhessische Bodenhaftung zu verlieren.

