



# Obst- und Beerenwochen

29. Mai bis 14. Juni 2026

Noch mehr Veranstaltungen gibt's auf  
[www.leckermyk.de](http://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](http://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 Obst- und Beerenwochen“ vom 29. Mai – 14. Juni 2026

Wenn der Frühling sanft in den Sommer übergeht, verwandelt sich der Landkreis Mayen-Koblenz in ein wahres Paradies für Früchteliebhaber. Von leuchtend roten Erdbeeren über tiefblaue Heidelbeeren bis hin zu knackigen Kirschen – vom 29. Mai bis zum 14. Juni dreht sich während der **leckerMYK Obst- und Beerenwochen** alles um die kostbaren Schätze unserer heimischen Felder und Streuobstwiesen. In dieser Zeit laden die regionalen „leckerMYK-Gastgeber“ dazu ein, die Vielfalt der Natur mit allen Sinnen zu genießen.

Freuen Sie sich auf erntefrisches Obst und aromatische Beeren, die in den Küchen der Region kreativ in Szene gesetzt werden: Ob als fruchtiges Dessert, spritziges Sommergetränk oder als Teil einer raffinierten Speise – für jeden Geschmack ist ein sommerliches Highlight dabei.

Ergänzt wird dieser kulinarische Reigen durch ein vielfältiges Aktionsprogramm, das Genuss und Erlebnis perfekt vereint.



# Unsere „leckerMYK Obst- und Beerenwochen“ – Ihre Gastgeber

Vom **29. Mai bis 14. Juni** laden zahlreiche „leckerMYK-Gastgeber“ in der Region Mayen-Koblenz dazu ein, die süße Vielfalt unserer heimischen Früchte zu genießen. Freuen Sie sich auf erntefrisches, regionales Obst und aromatische Beeren, die von unseren talentierten Gastgebern in kreative Desserts, spritzige Getränke und raffinierte Speisen verwandelt werden. Egal, ob Sie ein Liebhaber von sonnengereiften Erdbeeren sind oder neue fruchtige Kreationen entdecken möchten – unsere **„leckerMYK Obst- und Beerenwochen“** bieten für jeden Geschmack ein sommerliches Highlight.

## Parkhotel „Am Schänzchen“

Konrad-Adenauer-Allee 1, 56626 Andernach  
Tel.: 02632 – 920 500 · [info@parkhotel-andernach.de](mailto:info@parkhotel-andernach.de)  
[www.parkhotel-andernach.de](http://www.parkhotel-andernach.de)

## Landhaus Eifelschenke

Hauptstraße 9, 56729 Arft  
Tel.: 0160-431 555 9 · [info@eifelschenke.de](mailto:info@eifelschenke.de)  
[www.eifelschenke.de](http://www.eifelschenke.de)

## Eifelhotel Fuchs

Hauptstraße 27, 56729 Boos  
Tel.: 02656 – 541 · [info@eifelhotel-fuchs.de](mailto:info@eifelhotel-fuchs.de)  
[www.eifelhotel-fuchs.de](http://www.eifelhotel-fuchs.de)

## Historische Mühle Vogelsang

Rhein-Mosel-Straße 63, 56332 Brodenbach  
Tel.: 02605 – 14 37 · [info@muehle-vogelsang.de](mailto:info@muehle-vogelsang.de)  
[www.muehle-vogelsang.de](http://www.muehle-vogelsang.de)

## Hotel Pistono

Hauptstraße 30, 56332 Dieblich  
Tel.: 02607 – 218 · [info@hotelpistono.de](mailto:info@hotelpistono.de)  
[www.hotelpistono.de](http://www.hotelpistono.de)

## Landhaus Halferschenke

Hauptstraße 63, 56332 Dieblich  
Tel.: 02607 – 749 915 4 · [info@halferschenke-dieblich.de](mailto:info@halferschenke-dieblich.de)  
[www.halferschenke-dieblich.de](http://www.halferschenke-dieblich.de)

## Wacholderhütte

Neuer Weg 16, 56729 Langscheid

Tel.: 02655 – 15 77 · [info@wacholderhuetten.de](mailto:info@wacholderhuetten.de)

[www.wacholderhuetten.de](http://www.wacholderhuetten.de)

## Restaurant LOFT im Frames-Hotel

Am Guten Mann 2, 56218 Mülheim-Kärlich

Tel.: 02630 – 99 98 400 · [restaurant@frames-hotel.de](mailto:restaurant@frames-hotel.de)

[www.frames-hotel.de](http://www.frames-hotel.de)

## Restaurant Zur Linde

Bachstraße 12, 56218 Mülheim-Kärlich

Tel.: 02630 – 41 30 · [restaurant@zurlinde.info](mailto:restaurant@zurlinde.info)

[www.zurlinde.info](http://www.zurlinde.info)

## Löffels Landhaus

Obertorstraße 42, 56294 Münstermaifeld

Tel.: 02605 – 953 773 · [info@loeffelslandhaus.de](mailto:info@loeffelslandhaus.de)

[www.loeffelslandhaus.de](http://www.loeffelslandhaus.de)

## AKZENT Hotel Roter Ochse

Hochstraße 27, 56321 Rhens

Tel.: 02628 – 22 21 · [info@roter-ochse.de](mailto:info@roter-ochse.de)

[www.roter-ochse.de](http://www.roter-ochse.de)

## Hotel „Zur Post“

Mayener Straße 26, 56753 Welling

Tel.: 02654 – 63 11 · [info@hotelzurpostwelling.de](mailto:info@hotelzurpostwelling.de)

[www.kultur-zurpost-welling.de](http://www.kultur-zurpost-welling.de)

## GG – Restaurant und Vinothek

Herrenstraße 6, 56333 Winningen

Tel.: 02606 – 4 44 60 21 · [gg@riesling-erleben.de](mailto:gg@riesling-erleben.de)

[www.riesling-erleben.de](http://www.riesling-erleben.de)

## Gutsschänke Schaaf

Fährstraße 6, 56333 Winningen

Tel.: 02606 – 597 · [info@gutsschaenke.com](mailto:info@gutsschaenke.com)

[www.gutsschaenke.com](http://www.gutsschaenke.com)

## Klein´s Fronhof

Fronstraße 2, 56333 Winningen

Tel.: 02606 – 435 · [info@fronhof-stuben.de](mailto:info@fronhof-stuben.de)

[www.fronhof-stuben.de](http://www.fronhof-stuben.de)

## Hotel Moselblick

An der B416, 56333 Winningen

Tel.: 02606 – 920 810 · [info@hotel-moselblick.de](mailto:info@hotel-moselblick.de)

[www.hotel-moselblick.de](http://www.hotel-moselblick.de)

# Veranstaltungen & Termine

Unsere kulinarischen Aktionswochen versprechen ein vielseitiges Rahmenprogramm, das Genuss und Erlebnis perfekt vereint: Entdecken Sie die blühenden Wacholderheiden bei einer geführten Naturexkursion oder genießen Sie eine gesellige Planwagenfahrt entlang der Mosel. Während Krimifans bei unseren spannenden Führungen voll auf ihre Kosten kommen, finden Feinschmecker beim Mosel-Raclette mit Apfelwein sowie bei einer exklusiven Brennereibesichtigung inklusive Tasting ihr Highlight. Werden Sie zudem selbst kreativ – ob beim meditativen Malen in Begleitung von Alpakas oder in unseren Back- und Kochkursen rund um heimische Früchte.



## **I love you berry much! Beerenvielfalt entdecken, Kultivierung und alte Sorten**

**29. Mai  
15:00 Uhr**

Entdecken Sie die Welt der Beeren! Lernen Sie robuste und traditionelle Sorten für Ihren Garten kennen. Wir geben Ihnen Experten-Tipps zu Standort und Pflege sowie Empfehlungen zur passenden Presto Humus Erde. Genießen Sie zur Begrüßung einen (alkoholfreien) Erdbeer-Mojito und nehmen Sie als Highlight zwei aromatische „Mieze Schindler“-Erdbeerpflanzen mit nach Hause.



Plants & Friends  
Ludwig-Erhard-Str. 2, 56637 Plaidt



3 Stunden



30 € p.P.



fuerdichda@presto-gruppe.de  
Tel.: 02625-86 63 550

## Beeren-Rausch & Sommer-Glück

29. Mai  
17:30 Uhr

Himbeere, Heidelbeere & Co – Beeren können mehr als Marmelade. Entdecken Sie beim Kochkurs der Landfrauen die Vielfalt der Sommerbeeren. Unter der Leitung von Helga Wendel kreieren Sie ein modernes Menü, raffiniert kombiniert mit frischen Kräutern und überraschend herzhaften Akzenten. Dazu erhalten Sie wertvolle Tipps, wie Sie das volle Aroma der kleinen Kraftpakete einfangen und erfahren Wissenswertes über Konsistenzen und Warenkunde.



St. Stephanus- Realschule plus  
Greimerstälchen 2, 56729 Nachtsheim



3 Stunden



25 € p.P. (für Mitglieder der Landfrauen 22 € p.P.)



Kerstin Müller: [info@landfrauen-myk.de](mailto:info@landfrauen-myk.de)  
02654-69 72



**Bitte 1 Schraubglas mitbringen**



## Krimiführung & Café mit fruchtigem Kuchen

30. Mai  
14:00 Uhr

Andernach – ein beschauliches Städtchen, in dem es keinerlei Verbrechen gibt? Weit gefehlt! Im Rahmen eines „kriminellen Stadtspaziergangs“ wird Ihnen die Autorin Gabriele Keiser finstere Ecken zeigen, die von blutigen Taten erzählen. Dabei bezieht sie sich sowohl auf wahre Verbrechen, als auch auf Geschehnisse, die sie in ihren Krimis literarisch verarbeitet hat. Anschließend wird Café und Kuchen im Parkhotel „Am Schänzchen“ Andernach serviert.



Schlossgarten/Brücke  
Am Stadtgraben 11, 56626 Andernach



3 Stunden



19,90 € p.P.



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

## Malen bei den Alpakas

30./31. Mai  
14:00 Uhr

Ein kreatives Erlebnis in besonderer Atmosphäre. Inmitten der ruhigen und idyllischen Umgebung der Alpakas erschaffen Sie Ihr eigenes Kunstwerk. Eine erfahrene Künstlerin begleitet Sie Schritt für Schritt durch den kreativen Prozess. Kulinarischen Köstlichkeiten zum Thema Obst- und Beeren, Getränke sowie alle benötigten Materialien sind inklusive – Sie können sich ganz entspannt Ihrer Kreativität widmen.



„Deutsches Haus“  
Laßportstraße 10, 56751 Polch



3,5 Stunden



65 € p.P.



Anne's Alpakaranch  
Tel.: 0163-29 36 389



## Ginsterblüte erleben – Eifelküche genießen

30. Mai  
15:30 Uhr

Zum Start erwartet Sie im „Landhaus Eifelschenke“ ein süßes Begrüßungshäppchen mit Beeren der Saison. Danach geht es mit der „Wacholderwacht Osteifel“ in das NSG Wacholderheide rund um Arft. Bei der 2-stündigen Wanderung zeigt sich zur Ginsterblüte die Landschaft von ihrer schönsten Seite. Im Anschluss findet die Veranstaltung im Landhaus mit einem Themen-Menü rund um Obst und Beeren ihren kulinarischen Ausklang.



Landhaus Eifelschenke  
Hauptstraße 9, 56729 Arft



4,5 Stunden



59 € p.P. (exkl. Getränke)



[info@eifelschenke.de](mailto:info@eifelschenke.de)  
Tel.: 0160-4315559

## Wandern & Schlemmen im Kulturpark Sayn

31. Mai  
10:00 Uhr

Passagen des Traumpfads Saynsteig und des Traum-  
pfädchens Sayner Aussichten führen zu den schönsten  
Punkten des Kulturparks Sayn. Gehen Sie mit Traum-  
pfade-Wegepate Werner Langhals 12 Kilometer auf  
naturnahen Pfaden und erleben Sie Abenteuer, Natur  
und Kultur. Genießen Sie am Römerturm ein Picknick  
voller fruchtiger Überraschungen rund um die Vielfalt  
heimischer Beeren.



Schloss Sayn (Portal Saynsteig)  
56170 Bendorf-Sayn



5 Stunden



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



Werner Langhals: [werner.langhals@gmail.com](mailto:werner.langhals@gmail.com)  
Tel.: 0176-81 352 071

## WeinBeerenErlebnis- fahrt

05. Juni  
15:00 Uhr/  
13. Juni  
14:00 Uhr

Sie starten im „Weingut Brunnenhof“ mit einem fruch-  
tigen Aperitif aus frischen Beeren und Likör. Anschlie-  
ßend erkunden Sie auf dem Planwagen das malerische  
Schrumpftal, die Felder bei Metternich und Mörz sowie  
die Hatzenporter Weinberge. An der Winzerhütte im  
Hatzenporter Kirchberg mit Blick über das Moseltal  
werden Ihnen bei einer Tasse Kaffee leckere, süße Köst-  
lichkeiten aus der Winzer-Küche gereicht. Nach rund  
2,5 Stunden endet die Fahrt wieder im Weingut. Dort  
haben Sie die Möglichkeit, in der beschaulichen Strauß-  
wirtschaft einzukehren.



Weingut -1869- Brunnenhof  
Moselstraße 58, 56332 Hatzenport



3 Stunden



39,50 € p.P. (inkl. Wein/Softgetränke)



[service@brunnenhof-hatzenport.de](mailto:service@brunnenhof-hatzenport.de)  
Tel.: 02605-95 24 85

## Kulinarische Stadtführung Münstermaifeld

05. Juni  
17:00 Uhr

Der Abend beginnt im „Löffels Landhaus“ mit einem erfrischenden Beerenmojito. Es erwartet Sie eine rund zweistündige Stadtführung durch die historische Altstadt von Münstermaifeld. Entdecken Sie spannende Geschichten und Wissenswertes über die bewegte Vergangenheit dieser charmanten Stadt im Maifeld. Zurück im „Löffels Landhaus“ wartet ein regional inspirierendes Maifelder Menü auf Sie. Regionale Zutaten, mit Liebe zubereitet – so schmeckt das Maifeld.



Löffels Landhaus  
Obertorstraße 42, 56294 Münstermaifeld



4,5 Stunden



52 € p.P. (exkl. Getränke)



Tourist-Information Maifeld,  
[touristik@maifeld.de](mailto:touristik@maifeld.de)  
Tel.: 02605-96 15 026

## Brennerei-besichtigung & Tasting

11. Juni  
18:00 Uhr

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie die Seele der Frucht ins Glas kommt? Die „Knebelbrüder“ laden Sie ein zu einem exklusiven Blick hinter die Kulissen. Erfahren Sie aus erster Hand, mit wie viel Leidenschaft und Präzision die hochwertigen Spirituosen handwerklich hergestellt werden und probieren dabei fünf ausgewählte Destillate. Im Anschluss an die Verkostung haben Sie die Möglichkeit, den Abend in der gemütlichen „Gutsschänke Knebel“ ausklingen zu lassen.



Weingut Knebelbrüder  
August-Horch-Straße 9, 56333 Winningen



1,5 Stunden



25 € p.P.



[weingut@knebelbrueder.de](mailto:weingut@knebelbrueder.de)  
Tel.: 02606-672

## Beerenmacarons – die süße Kunst der Perfektion

12. Juni  
16:30 Uhr

Tauche ein in die fruchtige Seite des Macaroniversums! In diesem Kurs kreieren Sie unter Anleitung von Theresa Dehen – Konditormeisterin und Gründerin des Macaroniversums – feine Macarons mit Beerenfüllung und elegante Macarontörtchen. Lernen Sie Schritt für Schritt alles von der perfekten Masse bis zum kunstvollen Dekorieren. Ein Erlebnis für alle, die das Backen kleiner Kunstwerke mit sommerlichen Fruchtnoten lieben.



Macaroniversums Backstube  
Moselstraße 35, 56332 Hatzenport



4,5 Stunden



109 € p.P.



[macaroniversum.de/products/Kurse-c189301022](https://macaroniversum.de/products/Kurse-c189301022)  
Tel.: 02651-80 59 168





## Sommerliche Kirschwanderung

13. Juni  
14:00 Uhr

Knackig, vitaminreich und regional – entdecken Sie die berühmten Kirschen von Mülheim-Kärlich. Gärtnermeister Andreas Anheier führt Sie auf einer 4 km langen Wanderung durch Feld und Wiese. Erfahren Sie Wissenswertes über hiesige Steinobstsorten und die Geschichte des Obstanbaus, garniert mit unterhaltsamen Anekdoten. Das Highlight: Eine Verkostung erntefrischer Kirschen direkt vom regionalen Erzeuger.



Nass-Spielplatz Hoorweiher  
Hoorweiherstraße, 56218 Mülheim-Kärlich



ca. 3 Stunden



Kostenfrei



Tourist-Info der VG Weißenthurm  
[touristik@vgwthurm.de](mailto:touristik@vgwthurm.de)  
Tel.: 02637-913 278



## Mosel-Raclette & Apfelwein

13. Juni  
17:00 Uhr

Starten Sie den Abend mit einer spannenden Führung durch die „Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel“ und erfahren Sie, wie aus regionalen Äpfeln edle Tropfen entstehen. Anschließend wird es gesellig: Stellen Sie sich nach Herzenslust eigene Raclette-Pfännchen zusammen. Über 20 hochwertige Zutaten, darunter vier exklusive Käsesorten regionaler Landkäsereien, verschiedene Fleischspezialitäten sowie frisches Gemüse und Obst. Entdecken Sie dazu passend abgestimmte Apfelweine.



Alte Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel  
Oberstraße 1, 56332 Hatzenport



4 Stunden



55 € p.P. (inkl. 1 Apfelwein nach Wahl)



Wolfgang Fusenig: [info@mosel-kaese-event.de](mailto:info@mosel-kaese-event.de)  
Tel.: 0160-55 18 150

## Wildobst-Genuss vor der Tür: Kulina- rischer Spaziergang

14. Juni  
15:00 Uhr

Erleben Sie mit der Waldpädagogin Claudia Janetzki-Mittmann die frühlingshafte Flurlandschaft. Erfahren Sie bei einem 2,5-stündigen Spaziergang alles über die Farb-, Form- und auch Geschmacksvielfalt heimischer Wildobst und Wildbeeren der Untermosel. Danach erwartet Sie ein köstliches Themen-Menü in der „Historischen Mühle Vogelsang“, passend zu den Obst- und Beerenwochen.



Historische Mühle Vogelsang  
Rhein-Mosel-Straße 63, 56332 Brodenbach



4 Stunden



50 € p.P. (exkl. Getränke)



info@muehle-vogelsang.de  
Tel.: 02605-14 37



Freuen Sie sich auf die „leckerMYK Pilz- und Waldfrüchtewochen“ vom 23. Oktober bis 8. November 2026!



Wirtschaftsförderungsgesellschaft  
am Mittelrhein mbH



Wirtschaftsförderungsgesellschaft am Mittelrhein mbH  
Bahnhofstraße 9, 56068 Koblenz  
Tel.: 0261 – 108 281 • [info@leckermysk.de](mailto:info@leckermysk.de)  
[www.leckermysk.de](http://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: Laura Rinneburger, Klaus-Peter Kappest, Marco Rothbrust/Sonnige Untermosel, Macaroniversum, Wolfgang Fusenig, Lena Beck, Bilder: teilweise KI-generiert