

Presseinformation

Gießen Marketing GmbH
17.09.2026

Hohe Auszeichnung für Restaurant Kloster Schiffenberg

Der Gastronomiebetrieb auf dem Gießener Hausberg erhält die höchste Auszeichnung der Qualitätsgemeinschaft „Hessen à la carte“ und wird mit drei hessischen Landeslöwen bedacht.

Gießen/Wetzlar. Für den Betrieb auf dem Schiffenberg ist es die erste Zertifizierung der Qualitätsgemeinschaft – und gleich mit Bestnote. Die Jury würdigt damit das Engagement für regionale Küche, hohe Qualität und gelebte hessische Gastlichkeit. Die Löwen stehen dabei für mehr als nur für guten Geschmack: Sie belohnen nachhaltiges Wirtschaften, regionale Wertschöpfung und den Erhalt der hessischen Genussskultur. Neben dem Gießener Gastrobetrieb, erhielten zudem Oskar's Restaurant in Wetzlar, wo auch die feierliche Übergabe der Urkunden vorgenommen wurde, sowie das Landhotel Schaaf in Runkel die Auszeichnung.

Wie bodenständig die Jury-Vorgaben auf dem Schiffenberg gelebt werden, zeigt beispielsweise ein Blick in die Küche, wo regionale Zutaten verwendet werden, wie etwa Rindfleisch aus dem Vogelsberg, Kartoffeln aus Fernwald-Annerod, Forelle aus Münchhausen oder Handkäse aus Lauterbach. „Die drei ausgezeichneten Betriebe stehen für Vielfalt und Gastronomie im Lahntal. Sie verbinden regionale Produkte und hessische Küche mit ihrem jeweils ganz eigenen gastronomischen Profil und bereichern damit das kulinarische Angebot unserer Region“, sagte Ulrike Petersen, Marketingreferentin des Lahntal Tourismus Verbandes im Nachgang der Übergabe. Joanna Müller, Leiterin der Tourist-Information Gießen betonte, dass die Auszeichnung des Betriebes auf dem Schiffenberg ein weiterer wichtiger Baustein für die touristische Positionierung Gießens im Allgemeinen und für die Vermarktung des Schiffenbergs als wichtigem Ausflugsziel im Besonderen sei.

Seit mittlerweile rund sechseinhalb Jahren steht das Haus unter Leitung Unternehmens „Der Gastropate“. In der Kamin- und Klosterstube mit rund 70 Plätzen, reicht die Karte von deftigen regionalen Klassikern bis zur gehobenen Küche – serviert in den historischen Mauern eines liebevoll restaurierten ehemaligen Klosters.

„Hessen à la carte“ wurde 1990 vom Hessischen Tourismusverband und dem DEHOGA (Deutscher Hotellerie- und Gastronomieverband) ins Leben gerufen. Heute zählt die Kooperation rund 140 Betriebe, die sich alle drei Jahre einer unabhängigen Prüfung stellen. Bewertet werden unter anderem Herkunft und Verarbeitung der Produkte, Regionalität und Qualitätsstandards.

In der Stadt Gießen hat neben dem Restaurant Kloster Schiffenberg bislang nur das „Justus“ im Hessischen Hof diese Auszeichnung. In der touristischen Destination Lahntal sind es damit laut Informationen der Webseite www.hessen-alacarte.de insgesamt acht Betriebe.

Foto: Auf dem Bild sind Michel van Goethem (Hessen à la carte), Mara Urich und Boris Frackenpohl (beide vom Restaurant Kloster Schiffenberg) sowie Karin Schanné (Hessen à la carte) zu sehen.

Foto: Lahntal Tourismus Verband

Rückfragen und Informationen:

Sonja Schwaeppe

Presse (CvD) und Kommunikation

0641/306-1876

01522/6464091

sonja.schwaeppe@giessen.de