



GEOPARK RIES

kulinarisch

Einschlagende Geschmackserlebnisse aus dem Krater

Produzenten



Gastronomen



Veredler





GEOPARK RIES

Europas Riesiger Meteoritenkrater



Geologie zum Anschauen und Erleben bieten die Nationalen Geoparks in Deutschland. In Nationalen Geoparks werden die inneren Zusammenhänge des empfindlich aufeinander abgestimmten „Systems Erde“ verdeutlicht. Dieser ganzheitliche Ansatz erfordert gemeinsames Handeln unterschiedlicher Disziplinen.

Der UNESCO Global Geopark Ries zählt zu den interessantesten Regionen in Deutschland, dessen Geschichte vor 15 Millionen Jahren mit einem großen Knall begann:

Ein etwa ein Kilometer großer Asteroid schlug mit einer Geschwindigkeit von über 70.000 km/h in die Alboberschfläche ein und erzeugte einen Krater von 25 Kilometer Durchmesser: das Nördlinger Ries. Der Einschlagskrater ist der am besten erhaltene Meteoritenkrater Europas.

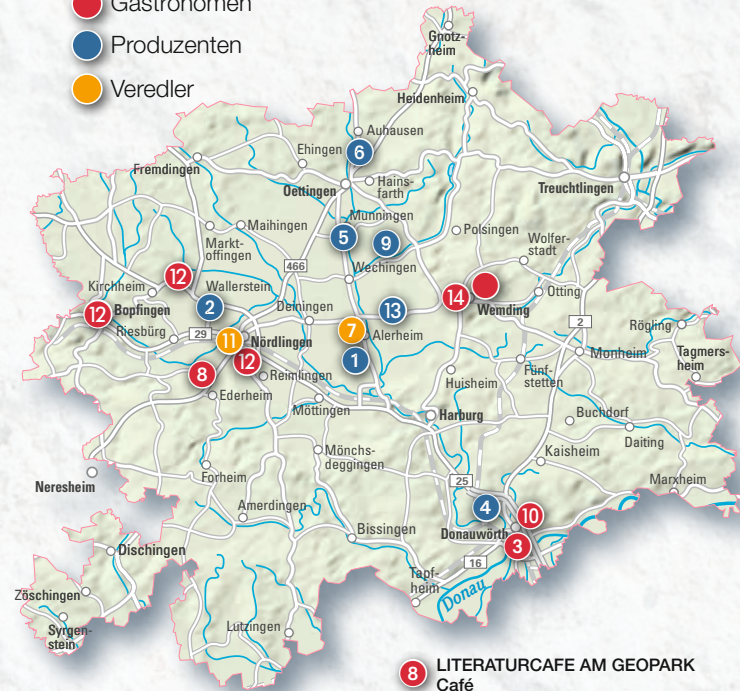
Das flache, weitgehend unbewaldete Kraterbecken mit dem bis zu 150 Meter hohen Kraterstand ist extrem gut in der Landschaft sichtbar.

Der geologische Untergrund, die Böden und das Klima machen das Ries zu einer Kornkammer Bayerns. Seit dem sechsten Jahrtausend vor Christi wird im Ries Getreide angebaut. Ab etwa 1800 kamen Hackfrüchte und Futterpflanzen hinzu.

Der UNESCO Global Geopark Ries hat eine Fläche von ca. 1.750 Quadratkilometer. Insgesamt sind fünf Landkreise mit 53 Gemeinden beteiligt.

Partnerbetriebe
Geopark Ries kulinarisch:

- Gastronomen
- Produzenten
- Veredler



1 DONARE
Brennerei, Brauerei Appl
Alerheim

2 FÜRST WALLERSTEIN
BRAUHAUS
Brauerei Wallerstein

3 GOLDENER HIRSCH
Hotel - Restaurant
Donauwörth

4 HEIDE-ALLIANZ DONAU-RIES
Fleisch vom Lamm, Schaf
und Zicklein
Donauwörth

5 HERTLE
Kartoffelhof, Bauernladen
Munningen

6 HOLUNDERHOF
Leindotter-Öl
Oettingen-Lohe

7 KRATER SPIRITS
Spirituosen Manufaktur
Alerheim

8 LITERATURCAFE AM GEOPARK
Café
Nördlingen-Holheim

9 OBERE MÜHLE
Mühle, Mühlenladen, Rieser Spargel
Munningen-Laub

10 PARKHOTEL
Restaurant, Tagungszentrum, Hotel
Donauwörth

11 SAMOCCA
Kaffeerösterei
Nördlingen

12 SENZ Gastronomiebetriebe
Restaurant, Partyservice
Dirgenheim, Nördlingen, Bopfinger

13 SONNENHOF
Rieser Spargel, Rieser Fleisch-
und Wurstwaren
Alerheim-Rudelstetten

14 ZUR WALLFAHRT
Gasthaus, Pension
Wemding

15 SCHIENERS
Hotel
Wemding

Ein deutschlandweites Vorzeigeprojekt für die Geoparks ist „Geopark Ries kulinarisch“. In Zusammenarbeit mit mehreren Gastronomen und Produzenten vermarktet die Initiative „einschlagende Geschmackserlebnisse aus dem Krater“. Sie will den regionaltypischen Genuss bewahren und steht für eine Rückbesinnung der „Kornkammer Bayerns“ auf ihre ureigene Küche und Produkte. Der Geopark Ries führt dabei Gastronomie und regionale Lebensmittelproduktion auf hohem Niveau zusammen.

Während die Gastronomen sich zu einem Codex bekennen, gibt es für die Produzenten und Genussmittel-Veredler eine zusätzliche Richtlinie, die eingehalten werden muss. So verpflichten sich die Partnerbetriebe unter anderem, bei den mit einem **„Geopark Ries kulinarisch“-Siegel** gekennzeichneten Produkten **keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe,**



Mit diesem Siegel sind regionale Produkte aus dem Geopark Ries gekennzeichnet.

keine künstlichen Aromastoffe sowie **keine gentechnisch veränderten Rohstoffe** zu verwenden. Vielmehr verarbeiten die Betriebe nur hochwertige Rohstoffe zu hochwertigen Erzeugnissen, die für faire Preise verkauft werden. Fairer Handel für den Verbraucher, den Hersteller und den Produzenten ist das Ziel.

Außerdem achten die Produzenten darauf, dass die mengenmäßigen Hauptbestandteile der gesiegelten Produkte aus dem Gebiet des Geoparks Ries stammen. Wo dies nicht möglich ist, sollen die Wege der Rohstoffe so kurz wie möglich sein.

REGIONALE KULINARIK

Alle Produkte, welche die festgelegten Voraussetzungen erfüllen, können mit dem „Geopark Ries kulinarisch“-Siegel gekennzeichnet werden.

Die Einhaltung der Kriterien wird überprüft.

Regionale Produkte und Spezialitäten stehen bei den Verbrauchern hoch im Kurs. Egal ob Einheimischer oder



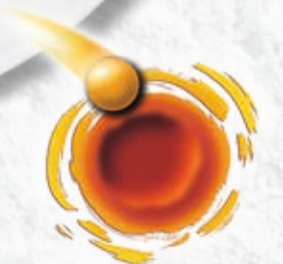
GEOPARK RIES
kulinarisch

Urlauber – es gibt eine steigende Nachfrage nach qualitativ hochwertigen und gesunden Lebensmitteln. Mit seiner Initiative will der Geopark Ries dazu beitragen, das Bewusstsein für regionale Spezialitäten zu stärken und ihren Absatz fördern.

Einheimische, Ausflügler, Radler und Wanderer finden in ausgewählten Gasthäusern und Restaurants aus heimischen Zutaten erzeugte Speisen vor. Abseits gewohnter Geschmackserlebnisse lädt der Geopark Ries Feinschmecker und Genießer auf eine kulinarische Entdeckungsreise ein. Gemeinsam kümmern sich Gastronomen und Produzenten um den Erhalt typischer Produkte, deren Wurzeln in der Kultur und in der Tradition der Region liegen.

CODEX GEOPARK RIES KULINARISCH

So schmeckt die Region!



GEOPARK RIES *kulinarisch*

„Geopark Ries kulinarisch“ steht für den Entschluss, der schleichenden Verarmung des regionalen Angebotes durch Gleichmacherei und Austauschbarkeit entgegenzuwirken. Die heimische Rieser Küche, die regionale Identität, findet vor allem in den Kochtöpfen und auf den Speisekarten der Restaurants wieder statt.

Der Gast soll schmecken können, wo er isst und trinkt. Die regionale Küche wird durch die Verwendung herdnah gewachsener Produkte wieder erkennbar werden, mehr noch: ihre unverwechselbare Identität wieder erlangen. Der Codex Geopark Ries kulinarisch heißt: ein klares Bekenntnis zur naturbelassenen Küche, zur vorwiegenden Verwendung einheimischer Produkte unter strenger Selbstkontrolle. Ein klares Nein zur Verwendung von Fertig- und Convenience-Produkten oder geschmacksverändernden Zugaben.

Das sind die Statuten, denen sich jeder Geopark Ries kulinarisch-Partner verpflichtet:

I Ursprung Geopark Ries

Bei allen mit „Geopark Ries kulinarisch“ gekennzeichneten Produkten stammen die Hauptzutaten aus dem Geopark Ries.

II Handwerklich und natürlich

„Geopark Ries kulinarisch“-Gastronomen verzichten in den mit dem „Geopark Ries kulinarisch“-Logo gekennzeichneten Gerichten auf Fertigprodukte und künstliche Geschmackszusätze. Alles wird handwerklich und „natürlich“ hergestellt. Die Produzenten unter den Partnern kennzeichnen nach Möglichkeit diejenigen ihrer Produkte, die den sogenannten Produzentenrichtlinien entsprechen. Dies garantiert hohe Qualität und Authentizität.

III Einzigartigkeit und Tradition

„Geopark Ries kulinarisch“-Partner bewahren die Einzigartigkeit der Region und die Tradition der handwerklich hergestellten Produkte.

IV Zusammenarbeit

Produzenten und Gastronomen des „Geopark Ries kulinarisch“ arbeiten gemeinsam am Erhalt und der Vermarktung naturbelassener, heimischer Produkte und regionaler Besonderheiten. Sie bilden sich weiter und tauschen ihre Erfahrungen untereinander aus.

V Ausschließlichkeit

Die „Geopark Ries kulinarisch“-Partner bekennen sich zur Management- und Marketingkonzeption von Geopark Ries und Ferienland Donau-Ries. Sie beteiligen sich nicht an konkurrierenden touristischen Aktivitäten.

VI Versprochen ist versprochen

„Geopark Ries kulinarisch“-Partner versprechen mit ihrer Unterschrift, sich an diese Statuten zu halten und sind sich darüber im Klaren, dass Zuwiderhandlungen zum fristlosen Ausschluss aus der Gemeinschaft führen.



DIE PARTNER



Das sind die Menschen, das sind die Partner, die sich der Idee „Geopark Ries kulinarisch“ verschrieben haben. Jedes Haus, jeder Betrieb, ist anders, mit einer eigenen Philosophie, mit seiner ganz besonderen Atmosphäre und Ausstrahlung.

Begeben Sie sich ohne Scheu auf Ihre kulinarische Genussreise quer durch den Nationalen Geopark Ries. Lassen Sie sich bezaubern vom ganz besonderen Geschmack dieser Landschaft.

Und lernen Sie die Gastfreundschaft kennen, entdecken Sie, wie die Liebe zum Beruf und handwerkliches Können durch den Magen gehen.

Unsere „Geopark Ries kulinarisch“-Partner sind auf den folgenden Seiten aufgeführt.



GEOPARK RIES
kulinarisch

DONARE

Brennerei Sandra Appl

„Man kann nicht für sich beanspruchen, der Einzige zu sein, der ein gewisses Destillat herstellt, man sollte aber immer der Erste und der Beste sein.“

Die Brennerei DONARE wurde im Jahre 2001 als 2. Brennerei einer langen Familientradition von Sandra Appl auf Schloss Alerheim gegründet.



Gründerin Sandra Appl

Sandra Appl verarbeitet uralte Obstsorten zu sortenreinen Bränden. Sie legt besonderen Wert auf eine ausgezeichnete Güte des

Brennerei DONARE
Sandra Appl
Schloss 2
86733 Alerheim
Tel.: 09085 920639
Fax: 09085 920643
applspiel@aol.com
www.brennerei-appl.de

Obstes und auf eine absolut sorgfältige Verarbeitung, was Kenner sofort an dem fruchtigen und reinen Geschmack ihrer Destillate erkennen können. Lange Reifezeiten und ständige Qualitätskontrollen lassen die Brände der Brennerei DONARE zu wahren Kostbarkeiten werden. Ausgefallene und wunderbar abgerundete Liköre vervollständigen das Angebot und bestechen durch ihren vollen, fruchtigen Geschmack. Alle Brände und Liköre werden selbst und vor Ort gefertigt und keinerlei Farb- oder Aromastoffe verwendet.

Auf Schloss Alerheim befindet sich auch ein kleiner Laden. Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 9:00 - 13:00 Uhr

Erleben Sie Rieser Brennspezialitäten in unseren Seminaren. Fordern Sie unseren Katalog an.

Schlemmercocktail „Waldhimbeer-Fred“ mit Birnen-Joghurtschaum

Zutaten für 1 Glas



Waldhimbeer Fred Zutaten:

10 cl frischgepresster
 Apfelsaft, 4 cl Waldhimbeer
 Likör Donare, 2 cl Zitronensaft,
 1 TL Honig.

Zubereitung:

Die Säfte mit dem Likör mischen, den Honig unterrühren. Crushed Ice in ein Glas füllen, mit dem Waldhimbeer-Fred aufgießen.

Birnen-Joghurtschaum Zutaten:

3 EL Naturjoghurt, 1 EL Puderzucker, 2 cl Williams Christ Birnenbrand.

Zubereitung:

Alles zusammen vermischen und mit einem Milchaufschäumer zu Schaum verarbeiten. Über den Waldhimbeer-Fred geben. Dies ist ein sehr fruchtiger und ausgefallener Cocktail, der Sie und Ihre Gäste begeistern wird.

Gerne stellen wir Ihnen weitere Rezepte für unsere Liköre und Destillate zur Verfügung.



GEO PARK RIES
 kulinarisch

FÜRST WALLERSTEIN

Brauhaus

Bayern im Jahre 1598. Das Fürstenhaus zu Wallerstein nimmt zum ersten Mal sein Braurecht wahr. Das war die Geburtsstunde eines fürstlichen Biergenusses. Selbstverständlich verwenden wir nur hochwertigsten Hopfen und Malze aus unserer Region. Wir geben unserem Bier die Zeit, die es braucht, um zu einem Hochgenuss zu werden.

**Fürst Wallerstein
Brauhaus GmbH**
Berg 78
86757 Wallerstein
Tel.: 09081 782220
Fax: 09081 7048
brauhaus@fuerstwallerstein.de
www.fuerstwallerstein-brauhaus.de
www.facebook.com/FuerstWallerstein

Fürsten Hell Original:

Mit „Fürsten Hell Original“, das stilecht in die gute alte Euroflasche abgefüllt wird, knüpft das Brauhaus an mehr als 400 Jahre Brautradition an. Nach einem bisher gut gehüteten, Jahrhunderte alten Familienrezept gebraut, ist „Fürsten Hell Original“ ein ebenso charaktervolles wie süffiges Bier, das im berühmten Wallersteiner Felsenkeller zu perfekter Reife gebracht wird.

Fürstlicher Biergenuss aus Wallerstein

3 Spezialitäten aus dem Geopark Ries

Fürsten Weißbier Original:

Ein feinhefiges und erfrischendes Bier, zur Brotzeit und an der fürstlichen Tafel. *„Mit der würzigen, leicht fruchtigen Geschmacksnote ist dieses naturtrübe, goldgelbe Bier ein aromatischer Begleiter für die prickelnden Momente im Leben!“*



Fürst Wallerstein Classic Pils:

Das edle Pils für anspruchsvolle Genießer. Deshalb hat es von allem nur das Beste: Frisches, weiches Brauwasser, ausgesuchte Malze aus regionalem, kontrolliertem Anbau und den weltberühmten Spalter Aromahopfen. Eleganter Körper, edle Hopfenaromen und fein eingebundene Bittere. Die Essenz aus über vier Jahrhunderten fürstlichen Brauhandwerks. *„Ein MUSS für Pilsgenießer!“*



GEOPARK RIES
kulinarisch



GOLDENER HIRSCH

Hotel - Restaurant
Donauwörth

Egal ob Tourist oder Geschäftsreisender – im Goldenen Hirsch in Donauwörth genießt jeder Gast die Annehmlichkeiten dieses familiengeführten Hauses. Im Restaurant zaubert der Küchenchef Schmankerl aus der deutschen, bayerischen und regional-schwäbischen Küche und verwöhnt mit seinem Team die Gäste. Der Gast kann sich darauf verlassen, dass die feinen Gerichte immer aus marktfreschen und regionalen Zutaten zubereitet werden. Die Küche ist abwechslungsreich, kreativ und frisch, deswegen gibt es neben der regulären Speisekarte auch eine spezielle Karte mit saisonalen Gerichten.



Das geschmackvoll eingerichtete Restaurant mit der beliebten Käthe Kruse-Stube ist auch für private Veranstaltungen, Gruppen und Busreisen behaglich. Auf herzliche Gastfreundschaft kann man sich im Goldenen Hirsch immer verlassen!



Auch Radler und Wanderer finden bei einem Hotelaufenthalt viele Vorzüge: von einer abschließbaren Fahrradgarage über E-Bike-Ladestation bis hin zu Kartenmaterial für spannende Aktivitäten und Ziele im Geopark Ries oder entlang des

Donautals. Darüber hinaus vermietet das Hotel auch E-Bikes für Tagesausflüge.

Das Restaurant ist täglich, auch an Sonn- und Feiertagen, von 11 bis 23 Uhr geöffnet.

Hotel Restaurant Goldener Hirsch
Reichsstraße 44
86609 Donauwörth
Tel.: 0906 3124

info@goldener-hirsch-donauwoerth.de
www.goldener-hirsch-donauwoerth.de



HEIDE-ALLIANZ DONAU-RIES

Naturschutz und Naturgenuss

Donau-Rieser Heide-Lamm

Schafe im Ries – vor allem am hügeligen Riesrand und auf der Monheimer Alb – sind seit Jahrhunderten ein gewohntes Bild. Sie weiden auf den Magerrasen und erhalten so die Artenvielfalt. Wo die Schafbeweidung aufhört, verschwinden auch Pflanzen wie Küchenschelle und Frühlings-Enzian. Seltene Schmetterlinge wie der Thymian-Ameisenbläuling oder die Berghexe kommen dann ebenfalls nicht mehr vor. Die Heide-Allianz hat sich zur Aufgabe gemacht, in Zusammenarbeit mit Kommunen, Behörden und Vereinen, die Flächen zu pflegen und die Schäfererei zu unterstützen. Die Heide-Allianz ist ein Zusammenschluss aus dem Landkreis Donau-Ries, dem Rieser Naturschutzverein, der Schutzgemeinschaft Wemdingen Ried und dem Bund Naturschutz.

Einige heimische Schäfer bieten Schaf- und Ziegen-

fleisch in Direktvermarktung an. Kontaktdaten unter www.heide-allianz.de. Die Lämmer haben einen großen Teil ihres Lebens auf den Magerrasen verbracht. Das wirkt sich auch auf die Fleischqualität aus. Der Genuss von heimischem Lammfleisch ist eine der schmackhaftesten Möglichkeiten, einen Beitrag zum Erhalt der Natur zu leisten – egal ob Sie das Donau-Rieser Heide-Lamm in den Geopark Ries kulinarisch Gastronomiebetrieben genießen oder am heimischen Herd zubereiten.



Frühlings-Enzian

**Landratsamt Donau-Ries
Geschäftsstelle
Heide-Allianz Donau-Ries
Pflegstraße 2
86609 Donauwörth
Tel.: 0906 746143
info@heide-allianz.de
www.heide-allianz.de**

Heide-Lammkeulensteak mit Zucchini-Schafskäsepäckchen Zubereitung für 4 Personen

Zutaten:

4 Heide-Lammkeulensteaks (à 120 g), 1 Bund Petersilie, 1 Bio-Zitrone, 120 ml kaltgepresstes Olivenöl, je 1 gelbe und grüne Zucchini (ca. 350 g), 70 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, 50 g geröstete Haselnüsse, 200 g cremiger Schafskäse, evtl. Cocktailtomaten zum Garnieren.

Zubereitung:

Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Zitrone abreiben. Petersilie hacken und mit Zitronenschale, Salz und 100 ml Olivenöl pürieren. Masse in ein sehr feines Sieb geben und durchpassieren. Zucchini längs mit dem Sparschäler in hauchfeine Scheiben schneiden. Tomaten fein würfeln. Haselnüsse grob hacken. Schafskäse mit Tomaten verrühren und in 8 Portionen teilen. Jede Portion mit den Händen zu kleinen Päckchen formen. Anschließend in Haselnüssen wälzen. Jeweils 4-5 Zuccinischeiben ineinander lappend auf die Arbeitsfläche legen. Je ein Schafskäsepäckchen in die Mitte geben und mit den Zuccinischeiben einschlagen. Restliches Olivenöl erhitzen und die Zuccinipäckchen darin rundum 3-5 Minuten braten. Die Steaks rundherum auf dem heißen Grill 6-8 Minuten grillen und mit den Zuccinipäckchen anrichten. Petersilöl über die Steaks und Zuccinipäckchen träufeln und servieren.



Interessantes über das Donau-Rieser Heide-Lamm und zahlreiche leckere Rezepte mit Lammfleisch aber auch für die Zubereitung von Fleisch von Ziegen und Galloway-Rindern finden Sie unter: <http://www.life-heide-allianz.de/Downloads.html>. Das Lamm-Kochbuch kann kostenlos zu den üblichen Geschäftszeiten an der Infostelle des Landratsamtes in Donauwörth und beim Bürgerservice des Landratsamtes in Nördlingen abgeholt werden.

Direktvermarktung von Fleischprodukten (Schafe, Ziegen etc., bitte telefonisch voranfragen – Abgabe von ganzen/halben Tieren, auch portioniert)

Peter Dobrick (biozertifiziert)
Weiherweg 2,
86744 Hainsfarth-Steinhart,
Tel.: 09082 2195
peter.dobrick@gmail.com

Franz Rupprecht
Bayergasse 14,
86681 Fünfstetten,
Tel.: 0151 23460394

Bettina Stecher
Gäble 3, 86655 Harburg,
Tel.: 09080 1512

Thomas Kitzinger
Hohenberg 5, 73441 Bopfingen,
Tel.: 0171 6150784

Hartmann's Weideschweine
Lohmühle 1, 86720 Nördlingen,
Tel.: 09081 24778

**Gallowayfleisch
Ulrich & Stefan Eisenbarth**
Hirtenweg 1, 86720 Nördlingen/
Herkheim, Tel.: 0151 62608826

KARTOFFELHOF HERTLE

Landwirtschaftlicher Familienbetrieb

Der Kartoffelanbau auf unserem Hof hat schon eine lange Tradition.

Die sandigen Böden unserer Region bieten für den Kartoffelanbau ideale Bedingungen. Wir selbst können auf eine jahrzehntelange Erfahrung rund um die Kartoffel blicken.



Hofladen

„Erst wenn unsere Kunden zufrieden sind, sind wir es auch“. Nach dieser Vorgabe sind wir bestrebt, in unserem Hofladen übers ganze Jahr Kartoffeln verschiedener Kocheigenschaften in bester Qualität anzubieten. Unsere Frühkartoffeln werden beispielsweise ab Anfang Juni von Hand täglich frisch auf dem Feld verlesen. Auch im Kartoffellager werden unsere Kartoffeln rund um die Uhr bestens betreut, so dass wir Ihnen über das ganze Jahr hindurch beste Qualität anbieten können – das ist unser Anspruch.

Öffnungszeiten des Hofladens:
Mo., Di., Do., Fr.:
8:00 - 18:00 Uhr
Mi., Sa.: 8:00 - 12:00 Uhr

Kartoffelhof Hertle
Familie Willi Hertle
Hauptstraße 47
86754 Munningen
Tel.: 09082 2951
Fax: 09082 4260
kartoffelhof-hertle@t-online.de



Rieser Kartoffelsalat Nach traditioneller Überlieferung Zubereitung für 6 Personen

Zutaten:

1 kg Salatkartoffeln, ½ Zwiebel,
3-4 EL Sonnenblumenöl,
¾ EL Salz, 3-4 EL Essig, ⅓ TL
Senf, ¼ l Wasser (1 Tasse),
½ TL Suppenwürze, Pfeffer,
frische Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen, in leicht abgekühltem Zustand in feine Scheiben schneiden. Salz, Essig, Senf und Suppenwürze ins heiße Wasser geben und vermengen.

Die Marinade wird in heißem Zustand über die geschnittenen Kartoffeln gegeben und ausreichend vermischt. Den Kartoffelsalat anschließend gut ziehen lassen. Klein geschnittene Zwiebel in Öl glasig dünsten und über den Salat geben. Der Kartoffelsalat wird mit Pfeffer und frischer Petersilie garniert.



Rieser Kartoffelsalat schmeckt besonders gut zu Schweinebraten oder Leberkäs.



GEOPARK RIES
kulinarisch

HOLUNDERHOF LOHE

**Biologische Landwirtschaft,
Kräuterwanderung mit Kostproben**

Der Holunderhof liegt am nördlichen Riesrand mit wunderschönem Ausblick zum Hesselberg und Hahnenkamm. Siglinde und Werner Beck bewirtschaften den Hof biologisch, nach den Richtlinien von Biokreis. Auf der Weide beim Stall grasst eine Galloway Mutterkuhherde, des Weiteren gibt es Esel, Hühner und Schweine. Auf den Feldern wachsen verschiedene Getreidesorten (Dinkel, Emmer) sowie die Ölsaatfrucht Leindotter und verschiedene Futterpflanzen.

Die Kräuterpädagogin Siglinde Beck bietet Wanderungen zum Thema Wildkräuter und Wildfrüchte sowie Hofführungen mit Kostproben eigener Produkte an.

Gebucht werden können aber auch Eseltouren am Riesrand mit Picknick aus hofeigenen Produkten.



Öffnungszeiten des Hofladens:
Do. 16:00 - 19:00 Uhr
Fr. 14:00 - 19:00 Uhr
Sa. 09:00 - 12:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Holunderhof-Lohe
Werner und Siglinde Beck
Lohe 2, 86732 Oettingen
Tel.: 09082 4717
Fax: 09082 9676380
info@holunderhof-lohe.de
www.holunderhof-lohe.de



Prämierung des Landwirtschaftsministeriums im Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres“ 2016 in der Kategorie 1



Dinkel-Emmer-Bratlinge

Zubereitung für ca 15 - 20 Bratlinge

Zutaten:

200 g Dinkel / Emmerschrot
½ l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
2 frische Eier
5 EL Haferflocken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Pfeffer
1-2 TL getrockneter Majoran
2-3 EL frische Kräuter
(je nach Jahreszeit)
ca. 100 g geriebener Käse
(Emmentaler oder Parmesan)
etwas Kräutersalz
etwas Paprikapulver
Vollkornbrösel zum Wenden
Öl

lauchzehe auspressen.

Die Kräuter waschen und fein schneiden. Eier, Haferflocken, Zwiebelwürfel, Kräuter, Knoblauch und geriebenen Käse in die abgekühlte Masse einarbeiten. Mit Kräutersalz, Paprikapulver, Majoran und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig mit nassen Händen kleine Bratlinge formen. Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Bratlinge in Vollkornbröseln wenden und im heißen Fett ausbacken.

Beilage:

Salate und Kräuterquark

Die Reste können am Abend kalt, mit etwas Senf oder Gurken serviert werden.

Zubereitung:

Den Schrot und das Lorbeerblatt in einem Topf mit der Gemüsebrühe kalt ansetzen. Unter ständigem Rühren anköchen und auf kleinster Stufe ca. 30 Min. quellen lassen. Die Masse abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein zerkleinern. Die Knob-



GEOPARK RIES
kulinarisch

KRATER SPIRITS

Spirituosen Manufaktur



Wir, die Familie Scheible, die hinter der Marke Krater Spirits steht, stammen aus einer kleinen lokalen Brauerei, deren Ursprünge bis ins Jahr 1621 zurückgehen. Krater Spirits ist unser Familienprojekt - wir produzieren Spirituosen in kleinen Chargen, befüllen und etikettieren die Flaschen liebevoll von Hand. In internationalen Wettbewerben haben unsere Produkte höchste Auszeichnungen erhalten.

Begonnen hat es mit dem einzigartigen feurig-minzigen Kräuterlikör KRATER-FEUER nach dem Familienrezept von Luise Scheible. Seit 2015 produzieren wir KRATER NOSTER unseren Gin aus heimischen Wacholderbeeren vom Rand des Meteoritenkraters. Wir sammeln die Beeren selbst und engagieren uns in der Pflege der Wacholderheide.

Unsere Produkte sind in unserem Online-Shop, im Getränke-Fachhandel und im Dorfladen Alerheim erhältlich.



Rhubarb-Gin-Tonic

Zutaten:

5cl Gin KRATER NOSTER
2cl Rhubarbersirup
200 ml Tonic Water
1 Streifen Zitronenzeste
1 kleiner Rosmarinzwig
1 Kardamomkapsel
8 Tropfen Saft von Roter-Beete

Zubereitung:

Zuerst den Rosmarinzwig kurz in den Händen ankneten. Die Kardamomkapsel in einem Mörser leicht quetschen und gemeinsam mit dem Rosmarin ins Glas geben. Nun den Rhubarbersirup zugießen. Damit sich der Sirup später nicht unten absetzt jetzt den Gin hinzugeben und mit dem Sirup verrühren. Eis sowie Zitronenzeste dazugeben und mit Tonic aufgießen. Die etwa 8 Tropfen Saft von der Roten Beete setzen das geschmackliche und optische I-Tüpfelchen.



KRATER SPIRITS

Krater Spirits
Scheible Bräu u. Spirituosen GmbH
Hauptstraße 52
86733 Alerheim
Tel.: 09085 9609951
Fax: 09085 9200958
shop@kraterspirits.de
www.kraterspirits.de



GEOPARK RIES
kulinarisch

LITERATURCAFÉ

im Geopark Ries

*„So ein wunderbarer Ort, so ein herrlicher Sonnenschein,
so ein paradiesischer Ausblick, so duftende Blumen und so
viel Freundlichkeit und Qualität.*

Dafür lohnt es sich, hier auch den Regen zu genießen.“



Das Literaturcafé am Riesrand bei Holheim ist ein kleiner Wohlfühlort. Hier werden Sie nach einem Spaziergang durch die umliegenden Wiesen und Felder vorbei an einem Alpaka-Gehege oder einem Besuch des direkt angrenzenden herrlichen Geoparks verwöhnt.

Genießen Sie bei uns einen kurzen oder langen, dennoch unterhaltsamen Aufenthalt in kinderfreundlicher Atmosphäre.

Täglich bereiten wir für Sie kleine Mittagsgerichte und selbstgebackene Kuchen, mit Produkten aus der Region, vor.

Bei schönem Wetter bieten wir auch eisgekühlte Getränke und erfrischendes Eis auf der großen Gartenterrasse, mit Blick auf unsere schöne Kreisstadt Nördlingen mit dem Daniel, an. ... ach und am Freitagabend sollten Sie auf unserer Terrasse den Grillabend mit Live-Musik nicht versäumen!

Wir freuen uns, Sie im Literaturcafé zu begrüßen.

Ella Strahl & Team



Literaturcafé

Ella Strahl

Am Lindle 4, 86720 Nördlingen

Tel.: 09081 2902122

Mobil: 0171 2093433

Facebook: www.facebook.com/literaturcafe.am.geopark

E-Mail: Literaturcafe.am.geopark@gmail.com

Öffnungszeiten:

Mo. - Di. 12:00 - 22:00 Uhr

Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

Fr. - Sa. 12:00 - 22:00 Uhr

So. 10:00 - 20:00 Uhr

In den Wintermonaten (November bis März)

Fr. - Di. von 12:00 - 18:00 Uhr geöffnet.



OBERE MÜHLE LAUB

Mühle, Mühlenladen, Rieser Spargel

Die Obere Mühle in Laub wurde 1397 erstmals urkundlich erwähnt, seit 1928 ist sie im Besitz der Familie Göggerle. Bis heute werden dort verschiedenste Getreidearten wie Emmer, Hafer und Dinkel ausschließlich aus der Region zu sämtlichen Mehltypen, Griesen und Dunst verarbeitet. So landen die frisch aus der Mühle hergestellten Produkte direkt im Mühlenladen vor Ort. Dort finden Sie neben Backzutaten, wie Sämereien und Flocken, Nudeln, Müslis auch Kräuter und Gewürze nach der Hl. Hildegard von Bingen. Der Besuch in der Oberen Mühle hat zu jeder Jahreszeit seinen Reiz:

Schlachtpartie Nov.-Feb.

Schweinefleisch und -wurstwaren roh, geräuchert und gekocht aus eigener Herstellung von eigens aufgezogenen Schweinen nach Hauseigener Tradition/Rezeptur

Spargel April-Juni

Spargelverkauf aus eigenem Anbau ohne Folie

Kräuter Juli-Sep.

nach Hl. Hildegard von Bingen

Brotbackkurse

Sep./Okt.-Nov.

Dinkel-Roggen-Brote



Viele weitere Angebote, Aktionen und Produkte rund um die Obere Mühle finden Sie immer aktuell auf unserer Website! Zudem bietet die Mühle mit angrenzendem Seminarraum und Gästezimmern eine ruhige und

idyllisch gelegene Übernachtungsmöglichkeit (inkl. Frühstück) für Radler am Riesradweg 3. Überdachte Abstellmöglichkeiten für Ihr Fahrrad sowie eine Auflademöglichkeit Ihrer E-Räder/Autos sind vorhanden.

Obere Mühle Laub

Erich Göggerle

Mühlstraße 14

86754 Munningen,

Ortsteil Laub

Tel.: 09092 8680

Fax: 09092 967508

info@obere-muehle-laub.de

www.obere-muehle-laub.de



Öffnungszeiten im Normalbetrieb

von Mitte Juni bis Ende April:

- Montag bis Mittwoch geschlossen
 - Donnerstag bis Freitag: 8:00 - 18:00 Uhr
 - Samstag: 8:00 - 12:00 Uhr
- Einkauf nach telefonischer Vereinbarung möglich.

Öffnungszeiten während der Spargelsaison

von Ende April bis ca. 20. Juni:

- Montag bis Freitag: 11:00 - 18:00 Uhr
- Samstag: 11:00 - 16:00 Uhr
- Sonntag: 11:00 - 13:00 Uhr



GEOPARK RIES
kulinarisch

PARKHOTEL DONAUWÖRTH

Panorama Restaurant – Tagungszentrum – Hotel

Ankommen heißt, willkommen sein. Willkommen in einem Haus mit langer Tradition, das hoch über den Dächern der alten Reichsstadt Donauwörth auf den Ausläufern des Fränkischen Jura gelegen ist.



Parkhotel Donauwörth
Sternschanzenstraße 1
86609 Donauwörth/
Parkstadt
Tel.: 0906 70651-0
Fax: 0906 70651-80
info@parkhotel-
donauwoerth.de
www.parkhotel-
donauwoerth.de

Öffnungszeiten Restaurant:
Mo. - So. 11:30 - 14:00 Uhr
und 17:30 - 22:00 Uhr

Internationale und regionale Küche, exklusive Weine, elegantes Ambiente und nicht zuletzt unser exzellentes Personal bilden das Herz unseres Hauses – denn Speisen bedeutet uns mehr als nur „Essen“: Genießen. Erlebnis-Gastronomie der besonderen Art: Panorama-Restaurant und-Terrasse, Skyline-Bar und unsere Lounge werden Sie mit Ihrem ganz besonderen Charme verzaubern. Internationale Saisonküche in Kombination mit Schwäbisch-Regionalem – wir lassen keinen Ihrer Wünsche offen. Mit unseren „Spezialitäten-Wochen“ bieten wir Ihnen in regelmäßigen Abständen etwas ganz besonderes. Unser Küchenchef ist in Fachkreisen bekannt für seine regionale und mediterrane Küche. Leidenschaftlich kocht er mit raffinierten Gewürzen und Zutaten, liebt aber auch die saisonale, regionale Küche.



Donau-Zander mit Salbei, rohem Schinken auf Erbsenpüree, Thymian-Kartoffelnocken, Weißweinschaum

Zubereitung für 4 Personen

Zutaten:

600 Gramm Zander
küchenfertig
12 Blätter Salbei
4 Scheiben Roher Schinken
250g Mehligte Kartoffeln
1 Ei
50g Stärke
10 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer, Muskat
350 Gramm Erbsen
300 ml Sahne
5 Schalotten
150 ml Brühe
100 ml Weißwein
etwas Dill
100 Gramm Butter

Thymian-Kartoffelnocken

Die mehligten Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 25-30 min. kochen. In der Zwischenzeit die Stärke abwiegen und den Thymian fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und nochmals auf dem Herd gut ausdämpfen lassen, Kartoffeln in eine Schüssel pressen die Stärke, Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian und das Ei hinzufügen und alles gut vermengen sodass eine nicht zu trockene Kartoffelmasse entsteht. Die Kartoffelmasse in walnussgroße Stücke zupfen und über die Zinken einer Gabel abdrehen. Danach in Salzwasser garen und direkt in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun braten.



Sauce

Die Schalotten schälen und klein schneiden und mit etwas Butter und einem Zweig Thymian in einem Topf glasig schwitzen, danach mit Weißwein ablöschen, reduzieren auf ca. 50 ml. Mit Brühe und 150 ml Sahne aufgießen und ca. 30 min. köcheln lassen. Dann abpassieren und fertig abschmecken.

Erbsenpüree

Die Erbsen in ca. 150 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat kochen bis sie weich sind und dann in einer Mulinette mixen und nochmals abschmecken.

Zander

Den küchenfertigen Zander würzen, mit Salbei belegen und mit dem rohen Schinken ummanteln dann in etwas Pflanzenöl garen.

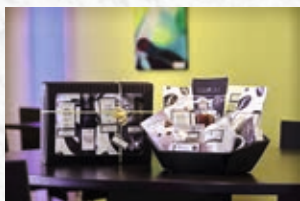
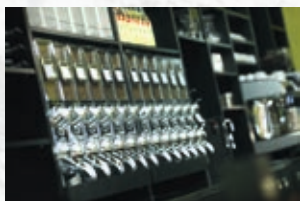


GEOPARK RIES
kulinärisch

SAMOCCA

Herzlich willkommen ...

Das SAMOCCA Nördlingen ist ein Projekt der Donau-Ries-Werkstätten GmbH, einer Einrichtung für mehr als 400 Menschen mit Behinderung in Nördlingen und Umgebung.



Der Träger der Donau-Ries-Werkstätten ist die Lebenshilfe Donau-Ries, ein gemeinnütziger Verein, der seit dem Jahr 1968 im Landkreis Donau-Ries Menschen mit Behinderung sowie deren Eltern und Angehörige unterstützt. Menschen mit schweren Behinderungen stehen unter dem besonderen Schutz der Lebenshilfe. SAMOCCA soll ein Ort des Wohlfühlens sein, der Ihnen Raum zur Entspannung sowie der Begegnung bietet. Bemerkenswert an SAMOCCA ist, dass hier im Sinne der beruflichen Rehabilitation und Integration eine ausgelagerte Arbeitsgruppe unserer Werkstatt entstand, in der zahlreiche neue Arbeitsbereiche für Menschen mit Handicaps geschaffen wurden. Unser Team setzt sich zusammen aus hauptamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie Menschen mit geistiger oder psychischer Erkrankung. Sie arbeiten in den verschiedenen Arbeitsfeldern im gesamten Kaffeebereich. Ganz gleich ob in der Küche, im Ausschank, bei der Gästebetreuung im Service oder an der Röstmaschine, dem Kernstück unseres Cafés. Gönnen Sie sich eine Auszeit und seien Sie Gast bei uns.

Ihr SAMOCCA-TEAM

DIE RÖSTEREI

SAMOCCA verbindet in einzigartiger Weise die Herstellung eines hochwertigen Produktes – vor den Augen des Konsumenten – mit der Möglichkeit an Ort und Stelle zu genießen. Als regionale Kaffeemanufaktur stellen wir hochwertige Kaffees mitten im Ries her. Insgesamt werden zwölf sortenreine Kaffees aus verschiedenen Anbaugebieten der Welt, sowie drei haus eigene Mischungen geröstet. Dabei ist uns der einzelne Gast so wichtig wie der Großabnehmer, der Zeitung lesende Genießer wie der eilige Kunde, der sein Getränk „To Go“ mit sich nimmt. Jede, der in unserer Manufaktur gerösteten Kaffeesorten, kann auf Wunsch als einzelne Tasse gebrüht werden.

SAMOCCA NÖRDLINGEN

Eisengasse 1
86720 Nördlingen
Tel.: 09081 7890230
Fax: 09081 7890231
samocca@lhdon.de
www.samocca-noerdlingen.de

Donau-Ries-Werkstätten GmbH
Industriestraße 29
86720 Nördlingen
Tel.: 09081 897-0
Fax: 09081 897-199
drw@lhdon.de



Bei der Auswahl des grünen Rohkaffees, als auch der Röstung selbst, bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen. Nach Absprache bieten wir gerne Gruppenführungen, Schauröstungen und Degustationen an. In stimmiger, mit viel Liebe zum Detail gestalteter Atmosphäre, in der unserem Gast alle Möglichkeiten der Entspannung angeboten werden.

Der Ort SAMOCCA lässt sich ebenso wenig in gängige Klischees einteilen, wie unser Hauptprodukt: SAMOCCA-Kaffee.

Öffnungszeiten Café:
 Mo. - Fr. 9:00 - 18:00 Uhr
 Sa. 9:00 - 14:00 Uhr



GEOPARK RIES
kulinarisch

GASTRONOMIE- BETRIEBE SENZ

**Landgasthof KREUZ Dirgenheim,
KREUZ & quer Bopfingen,
Riesling Nördlingen**



Seit mehr als 150 Jahren bieten wir als Familienbetrieb mit viel Erfahrung und einem tollen Team Gastlichkeit in vielen Facetten. Im Prinzip ist es ganz einfach mit uns: Unsere schwäbischen Wurzeln bestimmen unsere kulinarische Handschrift. Wir lieben unsere Heimat und sind dennoch in der ganzen Welt zu Hause.

Wir setzen mit Vorliebe regionale Zutaten sowie Produkte ein und kombinieren diese mit internationalen Rezepten. Sei es ein leckeres Essen zu zweit, mit Familie und Freunden, eine Feier im kleinen Kreis oder das große, rauschende Fest – es gibt viele Anlässe, die Sie bei uns feiern können. Wir tun alles dafür, dass Ihr Fest ein beglückendes Ereignis wird.

Sei es die Zusammensetzung des Menüs, der Gestaltung und Dekoration oder der herzliche Service, welcher bei uns selbstverständlich ist. Unsere Teams hinter der Bar und in der Küche lassen kaum Wünsche offen.



**Landgasthof ZUM KREUZ
Ellwangerstraße 10
73467 Dirgenheim
Tel.: 07362 7468**

**info@kreuzdirgenheim.de
www.kreuzdirgenheim.de**

Öffnungszeiten:
Mo. - Di. 17:00 - 23:00 Uhr
Mi. - Do. Ruhetag
Fr. - So. 11:00 - 23:00 Uhr

Gekocht wird:
Mo. - Di. 17:30 - 21:00 Uhr
Fr. - So. 11:30 - 13:30 Uhr
17:30 - 21:00 Uhr

**RIESLING
Deininger Straße 17
86720 Nördlingen
Tel.: 0151 22845790**

Öffnungszeiten:
Di. - Sa. 17:30 - 23:00 Uhr
So. - Mo. Ruhetag

Gekocht wird:
Di. - Sa. 17:30 - 21:00 Uhr

**KREUZ & quer
Ipftreff 2
73441 Bopfingen
Tel.: 07362 9238600**

Öffnungszeiten:
Mo. - So. 11:00 - 14:00 Uhr
17:00 - 23:00 Uhr

Gekocht wird:
Mo. - So. 11:30 - 13:30 Uhr
17:30 - 20:30 Uhr



DER SONNENHOF

Einkaufen auf dem Bauernhof

Der Sonnenhof – ein Familienbetrieb in Rudelstetten bei Nördlingen – wird bereits in der 2. Generation bewirtschaftet. Die Böden bei uns sind sandig und somit gut für den Spargelanbau und für den Anbau von Futtergetreide für unsere Schweine geeignet. Schon vor 40 Jahren begannen wir mit der Selbstvermarktung von Spargel und etwas später auch mit der Vermarktung von Fleisch und Wurstwaren.

Durch den Bau eines modernen Schlacht- und Zerlegebetriebes mit EU-Zulassung, einer Vermarktung ab Hof und Beschickung der Münchener Bauernmärkte, ist der Sonnenhof heute in der Lage, alle auf dem Hof erzeugten Produkte ohne lange Wege direkt dem Endverbraucher anzubieten.

Kulinarische Besonderheiten:

Spargel

Heute wird unser Spargel direkt ab Hof, in unserem gut sortierten Hofladen, auf dem Nördlinger Wochenmarkt sowie auf den Münchener Bauernmärkten erntefrisch während der Spargelsaison zum Kauf angeboten.

Original Rieser

Wurstwaren

- Rieser Rauchfleisch
- Hausmacher Wurst Dosen
- Rieser Bauern-Bratwürste
- Rieser Messwürste

Fleisch aus eigener Metzgerei mit Qualität

- Schweinefleisch vom Sonnenhof
- Rindfleisch aus der Region
- Wildbret aus dem Ries
- Lammfleisch



Feine Spargelcremesuppe

Zutaten:

- 1 kg Sonnenhof Spargel
- 1 l Wasser
- 1 TL Salz, 1 EL Zucker
- 30 g Butter
- 50 g Mehl
- 100 ml Sahne



Zubereitung:

Den Spargel sorgfältig waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelköpfe beiseite legen. Spargelstücke im Sud mit Salz und Zucker ca. 20 Min. garen, die Spargelköpfe ca. 10 Min. mitkochen. Spargel abseihen und den Sud auffangen. Butter im Topf erhitzen, Mehl zugeben

und hellgelb anrösten. Dann mit dem Spargelsud aufgießen, kräftig mit dem Schneebesen durchrühren, aufkochen lassen. Die Sahne zugeben und 10 Min. köcheln lassen. Jetzt die Spargelstücke und die Spitzen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat oder Suppenwürze abschmecken.



Alle Fotos: Silke Schäfer-Riedel

Sonnenhof

Sonnenhof 1

86733 Alerheim – Rudelstetten

Tel.: 09085 340

Fax: 09085 231

info@bauernshop.de

www.bauernshop.de

Öffnungszeiten Direktverkauf:

Mo. - Fr. 8:00 - 12:00 Uhr

Hofladen:

Fr. 14:00 - 18:00 Uhr



GEOPARK RIES

kulinarisch

ZUR WALLFAHRT

Gasthaus & Pension

Hier ist Gastlichkeit
Familientradition ...

Egal ob man schnell zum
gemütlichen Frühschoppen
reinschaut oder von einer
Wanderung bzw. Radtour in
der Umgebung Rast sucht:



Aus regionalen und saisona-
len Produkten kreieren un-
sere Küchenmeister Paul
und Alexander Trollmann
Gerichte und Spezialitäten,
die Sie in unseren vielfältigen
Räumlichkeiten genießen
können. Für die sonnigen
Sommertage lädt unsere
Gartenterrasse und rustika-
ler Biergarten zum Verwei-
len ein.

Öffnungszeiten:
Mo. - So. 8:00 - 23:00 Uhr

Unser Gasthof befindet sich
direkt neben der Wallfahrts-
basilika Maria Brunnlein am
Ortsrand von Wemding.

Gasthaus & Pension
„Zur Wallfahrt“
Familie Trollmann GbR
Oettinger Straße 107
86650 Wemding
Tel.: 09092 362
Fax: 09092 5612
info@gasthof-wallfahrt.de
www.gasthof-wallfahrt.de



Kalbsröllchen mit Ziegenfrischkäsefüllung in Steinpilz- rahmsoße, Kürbiströsti und Wirsingköpfchen

Zubereitung für 6 Personen

Kalbsröllchen

Zutaten:

1,2 kg dünn geschn. Kalbsrü-
cken (2 Röll./Pers.), 150 g Zie-
genfrischkäse, 3 Lauchzwie-
beln, 1 Karotte, Salz, Pfeffer,
Rosmarin.

Zubereitung:

Lauchzwiebeln u. Karotten
waschen, putzen, in Streifen
schneiden. Kalbsscheiben mit
Salz, Pfeffer und gehacktem
Rosmarin würzen, mit Ziegen-
frischkäse bestreichen, mit Ge-
müse belegen und rollen. Röll-
chen anbraten, mit Weißwein
ablöschen, mit etwas Flüssig-
keit aufgießen, abgedeckt zie-
hen lassen (ca. 10 Min.).



Zubereitung:

Kürbis und Kartoffeln reiben,
mit Salz, Pfeffer und Muskat
würzen und mit den Eiern zu
einer Masse vermengen.
Masse mit einem Löffel in die
Pfanne geben und zu Röstis
ausbacken.

Wirsingköpfchen

Zutaten:

1 Wirsingkopf (2 Köpfe/Pers.),
½ Zwiebel, 100 g Speck,
200 ml Sahne, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Strunk des Wirsingkopfes
entfernen und die äußeren
Blätter im Wasser blanchie-
ren. Zwiebel und Speck würfeln
und andünsten. Rest des Wir-
sings klein schneiden, dazuge-
ben und mit Sahne aufgießen.
Mit Salz und Pfeffer abschme-
cken. Wirsingblätter in ein Ge-
schirrtuch legen, mit der
Masse füllen und zu einem
Wirsingköpfchen drehen.

Steinpilzrahmsoße

Zutaten:

200 g Steinpilze, 200 ml Sah-
ne, 150 ml Milch, ½ Zwiebel,
40 g Mondamin, 1 cl Weißwein,
Salz, Pfeffer, Knoblauch,
Zitrone, Brühe.

Zubereitung:

Zwiebel würfeln. Steinpilze put-
zen, klein schneiden, mit Zwie-
beln und Knoblauch anbraten.
Mit Weißwein ablöschen, Brühe
und Milch aufgießen und auf-
kochen lassen. Soße mit Mon-
damin binden und mit Sahne
verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und
Zitrone abschmecken.

Kürbiströsti

Zutaten:

400 g Kürbis (Hokkaido),
200 g Kartoffeln, 3 Eier, Salz,
Pfeffer, Muskat.



NAHRUNGSMITTEL- PRODUKTION

Diese Betriebe können Sie besichtigen
und hochwertige Produkte kaufen.

Partner	Werksverkauf
Brauerei	
Brauerei Sandra Appl Schloss 2, 86733 Alerheim Tel: 09085 920639, Fax: 09085 920643 E-Mail: applspiel@aol.com www.brennerei-appl.de	Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9:00 - 13:00 Uhr und nach Vereinbarung
Kaffee	
Kaffeerösterei SAMOCCA Eisengasse 1, 86720 Nördlingen Tel: 09081 7890230, Fax: 09081 7890231 E-Mail: samocca@lhdn.de www.samocca-noerdlingen.de	Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9:00 - 18:00 Uhr Sa. 9:00 - 14:00 Uhr
Direktvermarktung	
Obere Mühle, Erich Göggerle Mühlstr. 14, 86754 Munningen, Ortsteil Laub Tel: 09092 8680, Fax: 09092 967508 E-Mail: info@obere-muehle-laub.de www.obere-muehle-laub.de	Öffnungszeiten Mühlenladen Mitte Juni bis Ende April: Mo. - Mi. geschlossen Do. - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr Sa. 8:00 - 12:00 Uhr Ende April bis ca. 20. Juni Mo. - Fr. 11:00 - 18:00 Uhr Sa. 11:00 - 16:00 Uhr So. 11:00 - 13:00 Uhr sowie nach Vereinbarung
Kartoffelhof Hertle Hauptstraße 47, 86754 Munningen Tel: 09082 2951, Fax: 09082 4260 E-Mail: kartoffelhof-hertle@t-online.de	Öffnungszeiten Hofladen: Mo., Di., Do., Fr.: 8:00 - 18:00 Uhr Mi., Sa.: 8:00 - 12:00 Uhr
Holunderhof Lohe Lohe 2, 86732 Oettingen Tel: 09082 4717, Fax: 09082 9676380 E-Mail: info@holunderhof-lohe.de www.holunderhof-lohe.de	Öffnungszeiten Hofladen: Do. 16:00 - 19:00 Uhr, Fr. 14:00 - 19:00 Uhr, Sa. 9:00 - 12:00 Uhr so- wie nach Vereinbarung Dinkel-/Emmermehl- oder -schrot, Leindotteröl sowie verschiedene Holunder- und Kräuter- produkte aus eigenem Anbau, Frühjahr + Herbst: Gallowayfleisch

Direktvermarktung

Sonnenhof Vermarktungs GmbH & Co. KG
Sonnenhof 1, 86733 Alerheim-Rudelstetten
Tel: 09085 340, Fax: 09085 231
E-Mail: info@bauernshop.de
www.bauernshop.de

Öffnungszeiten
Direktverkauf:
Mo. - Fr. 8:00 - 12:00 Uhr
Hofladen:
Fr. 14:00 - 18:00 Uhr

Spargel, original Rieser
Wurstwaren und Fleisch
aus eigener Metzgerei,
Wildbret, Lamm



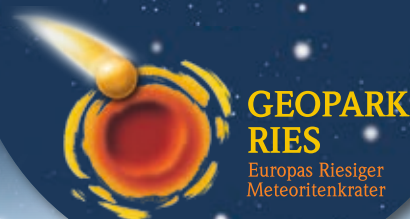
Ferienland DONAURIES

Vom Himmel gefallen

Himmlisch
genießen!

Wandern, Radfahren oder im Wasser toben, hier ist für jeden etwas geboten. Und im Anschluss lässt man den Tag mit einem entspannten Besuch im Restaurant, Biergarten oder Café ausklingen: Dabei stehen regionale Produkte und eine saisonale Küche ganz oben.

Ferienland Donau-Ries e.V.
Pflegstraße 2 · 86609 Donauwörth
info@ferienland-donau-ries.de
Tel. +49 906 74-6060 · Fax -6061
www.ferienland-donau-ries.de



Den Krater erleben

Erkunden Sie die faszinierende Geologie, einmalige Natur und jahrtausendealte Besiedlungsgeschichte des Meteoritenkraters.



Prospekte kostenlos
anfordern unter
www.geopark-ries.de



Geopark Ries e. V.
Pflegstraße 2
86609 Donauwörth
Tel.: 0906 74-6030
info@geopark-ries.de

Der regionale Einkaufsführer

für den Landkreis Donau-Ries

Meine Wahl: Ich kauf' regional!

Jetzt
auch
als App!



Nördlingen an der „Romantischen Straße“ ist umgeben von Deutschlands einziger rundum begehbare Stadtmauer. Vom „Daniel“, dem Turm der St.-Georgs-Kirche, bietet sich ein wunderbarer Rundblick über die mittelalterliche Stadt und das Ries, das vor ca. 15 Millionen Jahren durch den Einschlag eines Meteoriten entstand.

Mit dem im Jahr 2009 verliehenen Prädikat „cittaslow“ zählt Nördlingen zum internationalen Kreis der lebenswerten Städte, die für eine nachhaltige Entwicklung eintreten und für regionale Identität im Zeitalter der Globalisierung stehen.



Tourist-Information Nördlingen
Telefon +49(0)9081 / 84116
tourist-information@noerdlingen.de
www.noerdlingen.de





GEOPARK RIES

kulinarisch

 NATIONALER
 GEOPARK
 RIES



Geopark Ries e. V.

Pflegstraße 2

86609 Donauwörth

Tel.: 0906 74 6030

E-Mail: info@geopark-ries.de

Internet: www.geopark-ries.de



Redaktion: Geopark Ries e. V.

Fotos: Kaloo Images, Geopark Ries e. V.,

M. Kleebauer, Partnerbetriebe Geopark Ries
kulinarisch

Karte: © Huber Kartographie GmbH

Stand: 14. Auflage, Dezember 2022

Druck: 1. Druck, Dezember 2022

*Hinweis: Für die Richtigkeit und das Gelingen
der Rezepte übernehmen wir keine Gewähr.*

Premium-Partner:

