



**GEPARK RIES**

*kulinarisch*

# Einschlagende Geschmackserlebnisse aus dem Krater

GASTRONOMEN  
PRODUZENTEN  
VEREDLER



# Geopark Ries kulinarisch

Herzlich willkommen im UNESCO Global Geopark Ries – einer Landschaft, die vor rund 15 Millionen Jahren mit einem gewaltigen Knall entstand und heute eine der fruchtbarsten Kulturlandschaften Süddeutschlands ist. Unsere Region erzählt Geschichten: von eindrucksvoller Natur, gewachsener Tradition und Menschen, die ihre Heimat mit Leidenschaft bewirtschaften.

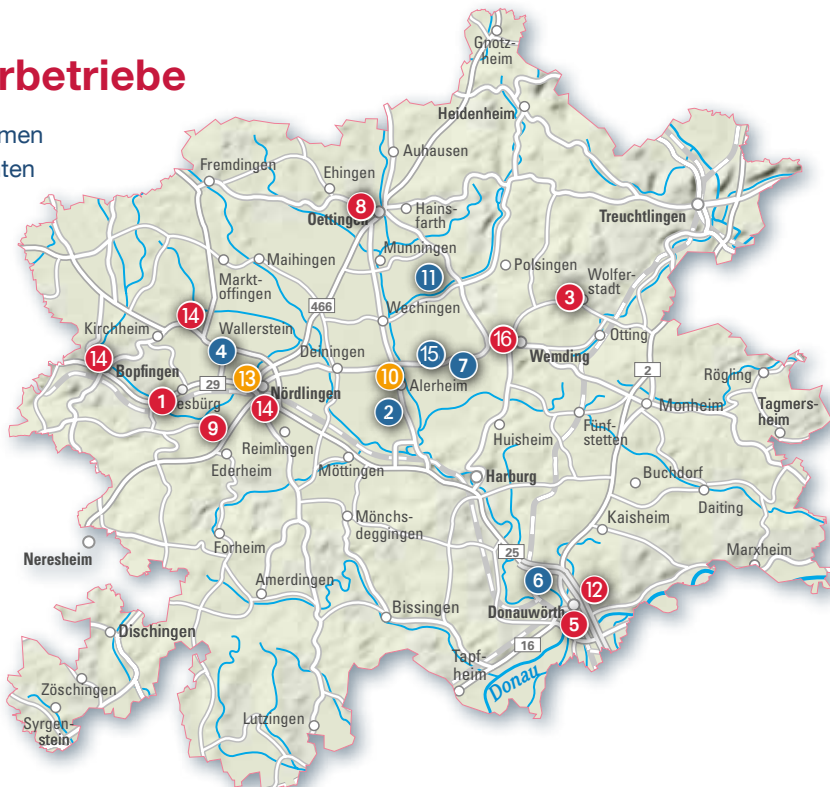
Mit Geopark Ries kulinarisch bringen wir diese Geschichten auf den Teller und wollen Ihnen zeigen wie eng Geologie, Natur, Kultur und Genuss hier zusammengehören. Regionale Lebensmittel, kurze Wege, gelebte Tradition und echter Geschmack – für all das stehen unsere Geopark Ries kulinarisch Partner.

Diese Broschüre lädt Sie ein, Genussorte zu entdecken, regionale Produkte kennenzulernen und Menschen zu begegnen, die tagtäglich daran arbeiten, die Besonderheiten unserer Region zu bewahren. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, Entdecken und Genießen – und vielleicht schmecken Sie ja schon bald selbst, wie vielfältig das Ries ist.

Ihre Partner der Regional- und Marketinginitiative Geopark Ries kulinarisch  
Gegründet: April 2008

## Partnerbetriebe

- Gastronomen
- Produzenten
- Veredler



# Inhalt

- 4 UNESCO Global Geopark Ries
- 6 Geopark Ries kulinarisch
- 8 Regionalität neu gedacht

## Unsere Partner:

- 10 1 **Landgasthof Adler**  
Restaurant, Biergarten, Übernachtung  
Riesbürg-Utzmemmingen
- 12 2 **Sandra Appl**  
Brennerei und Brauerei  
Alerheim
- 14 3 **Bergschreinerhof**  
Hofladen, Gasthaus, Biergarten  
Wolfersstadt
- 16 4 **Fürst Wallerstein Brauhaus**  
Brauerei  
Wallerstein
- 18 5 **Goldener Hirsch**  
Hotel, Restaurant  
Donauwörth
- 20 6 **Heide-Allianz Donau-Ries**  
Fleisch (Lamm, Schaf, Zicklein)  
Donauwörth
- 22 7 **Kraterpilze**  
Pilzmanufaktur  
Alerheim-Bühl
- 24 8 **Hotel Krone**  
Hotel, Restaurant, Biergarten  
Oettingen
- 42 Nahrungsmittel-Produktion
- 44 Globale Nachhaltigkeitsziele
- 26 9 **Literaturcafé am Geopark**  
Café  
Nördlingen-Holheim
- 28 10 **Meteoriten Destille**  
Spirituosen Manufaktur  
Alerheim
- 30 11 **Obere Mühle Laub**  
Mühle, Mühlenladen, Rieser Spargel  
Munningen-Laub
- 32 12 **Parkhotel Donauwörth**  
Restaurant, Tagungscenter, Hotel  
Donauwörth
- 34 13 **SAMOCCA Nördlingen**  
Kaffeemanufaktur, Café  
Nördlingen
- 36 14 **SENZ Gastronomiebetriebe**  
Restaurant, Bar, Partyservice  
Dirgenheim, Bopfingen, Nördlingen
- 38 15 **Sonnenhof**  
Spargel, Rieser Wurstwaren, Metzgerei,  
eigene Aufzucht: Rind, Schwein, Lamm, Wild  
Alerheim-Rudelstetten
- 40 16 **Wallfahrtswirt**  
Gasthaus, Pension  
Wemding

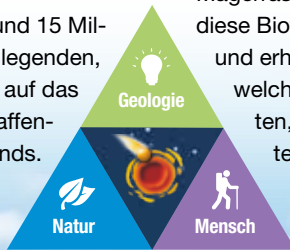
# UNESCO Global Geopark Ries

Der Rieskrater gehört zu den am besten erhaltenen und erforschten Einschlagskratern der Erde – er ist damit eine weltweite geologische Besonderheit ersten Ranges. Als solche hat er nicht nur auf Geologen eine magnetische Wirkung. Auch eine große und stetig steigende Zahl an Geo-Touristen, Schulklassen, interessierten Ausflüglern, Wanderern und Radfahrern aus aller Welt begeben sich im Ries auf die Suche nach den Spuren der „kosmischen Katastrophe“.

Der Asteroiden-Einschlag vor rund 15 Millionen Jahren hatte einen grundlegenden, bis heute bestehenden Einfluss auf das Landschaftsbild und die Beschaffenheit des geologischen Untergrunds. Der UNESCO Global Geopark Ries macht diese geologischen

und geomorphologischen Prozesse und ihre weitreichenden Folgen sichtbar und erlebbar.

Zahlreiche Geotope bieten – als „Fenster in die Erdgeschichte“ – Einblicke in die Entstehungsgeschichte der Landschaft im Ries. An vielen Orten können Besucher zudem nachvollziehen, welchen Einfluss der geologische Untergrund auf die Bildung von Böden und Lebensräumen haben. Es wird sichtbar wie und weshalb sich etwa an den Kraterrändern Magerrasen-Biotope gebildet haben, wie diese Biotope durch Wanderschäfferei genutzt und erhalten werden. Außerdem zeigt sich welche Faktoren frühe Siedler veranlassen, sich schon in der Steinzeit im Kraterkessel niederzulassen, und weshalb der Rieskrater bis heute eine der Kornkammern Bayerns ist.



Neben den geologischen Erbstücken macht der Geopark Ries auch den reichen besiedlungsgeschichtlichen und kulturellen Nachlass der Region sichtbar. Er lenkt die Aufmerksamkeit der Bewohner und der Besucher sowohl auf ökologische Besonderheiten als auch auf Natur- und Kulturschätze und animiert damit zu einem respektvollen Umgang mit dem einmaligen Erbe.



Der Geopark Ries wurde 2022 als UNESCO Global Geopark ausgezeichnet. UNESCO-Geoparks werden alle vier Jahre einer umfassenden Qualitätsprüfung unterzogen. Das Qualitätssiegel Nationaler Geopark trägt der Geopark Ries seit 2006. Eine seiner wichtigsten Aufgaben ist es, das geologische Erbe der Region für Einheimische und Touristen zu erschließen und zu schützen. Die Förderung der Wissenschaft und wissenschaftlicher Kooperationen sowie die Bildung für nachhaltige Entwicklung gehören dazu. Geoparks stehen für nachhaltige Regionalentwicklung und sind Modellregion zur Umsetzung der weltweiten Nachhaltigkeitsziele (siehe Seite 44)



Der UNESCO Global Geopark Ries hat eine Fläche von etwa 1.750 km<sup>2</sup>. Als Verein bildet er ein Netzwerk, das bundesland- und landkreisübergreifend ist. Ein Großteil seiner Fläche gehört zu Bayern, 17 % der Fläche gehören zu Baden-Württemberg. Insgesamt sind 5 Landkreise mit 53 Gemeinden beteiligt. Der Geopark Ries umfasst den Meteoritenkrater und die Gebiete, in denen man heute noch Auswurfmassen findet.

# Geopark Ries kulinarisch



**Gegründet im April 2008 hat sich Geopark Ries kulinarisch national wie international in der Geopark-Szene zu einem Vorzeigeprojekt entwickelt. In Zusammenarbeit mit mehreren Gastronomen, Produzenten und Veredlern vermarktet die Regional- und Marketing 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 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, keine künstlichen Aromastoffe sowie keine gentechnisch veränderten Rohstoffe zu verwenden. Vielmehr verarbeiten die Betriebe nur hochwertige Rohstoffe aus dem Gebiet des Geoparks Ries zu hochwertigen Erzeugnissen. Fairer Handel für den Verbraucher, den Hersteller und den

**GEOPARK RIES**  
*kulinarisch*

Produzenten ist das Ziel. In der Gastronomie stammen bei mit „Geopark Ries kulinarisch“ gekennzeichneten Gerichten, die mengenmäßigen Hauptbestandteile aus dem Gebiet des Geoparks Ries. Wo dies nicht möglich ist, sollen die Wege der Rohstoffe so kurz wie möglich sein. Alle Produkte, welche die festgelegten Voraussetzungen erfüllen, können mit dem „Geopark Ries kulinarisch“- Siegel gekennzeichnet werden. Die Einhaltung der Kriterien wird überprüft.

Egal ob Einheimischer oder 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.

# Regionalität neu gedacht

Geopark Ries kulinarisch wurde gegründet, um das zu bewahren, was eine Region einzigartig macht: **vielfältige Produkte, gewachsene Traditionen und Menschen, die mit Leidenschaft arbeiten.**

Gleichzeitig reagiert die Initiative auf aktuelle Herausforderungen – Globalisierung, Austauschbarkeit, wachsende Distanz zwischen Produzent und Konsument.

So schmeckt die Region!

## Unser Ehrencodex

Damit Geopark Ries kulinarisch für Genuss auf höchstem Niveau steht, verpflichten sich alle Partner zu verbindlichen Standards. Für Gäste einfach erkennbar – für uns die Grundlage unseres Qualitätsversprechens.

### 1. Ursprung Geopark Ries

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

### 2. 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.

### 3. Einzigartigkeit und Tradition

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



Unsere Ziele sind klar:

- **Regionale Produkte stärken**
- **Traditionelles Wissen bewahren**
- **Gastronomie, Produzenten und Veredler vernetzen**
- **Gäste für echte, lokale Qualität sensibilisieren**

### 4. 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.

### 5. 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.

### 6. 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.

Diese Regeln machen Geopark Ries kulinarisch zu einem Gütesiegel mit Substanz – für Betriebe, für Gäste und für die Region.

# Unsere Partnerbetriebe



## Spezielles

Einmal im Monat bleibt unser Haus an einem Sonntag geschlossen. Dieser Tag ist uns als Familienbetrieb besonders wichtig – für uns selbst und vor allem für die Familien unserer Mitarbeiter. Die jeweiligen Termine finden Sie immer aktuell auf unserer Website.

### Landgasthof Adler Gründung: 1902

Brunnenstraße  
73469 Riesbürg-  
Utzmemmingen  
Tel. 09081 3476  
info@adler-utzmemmingen.de  
www.adler-utzmemmingen.de

#### Öffnungszeiten:

Mo-Di 16:30 - 23:00 Uhr  
Do-So 11:30 - 14:00 Uhr  
16:30 - 23:00 Uhr

#### Warme Küche:

Mo-Di 17:00 - 20:30 Uhr  
Do-So 11:30 - 14:00 Uhr  
17:00 - 20:30 Uhr

Ruhetag: Mittwoch

Restaurant, Biergarten, Übernachtung

## Landgasthof Adler

Wir sind ein traditionsreiches Familienunternehmen am Rande des malerischen Nördlinger Ries, das Gäste aus Nah und Fern willkommen heißt. In der fünften Generation haben wir es zu unserer Aufgabe gemacht, die reiche Geschichte unseres Hauses mit modernen Akzenten zu verbinden.

In den letzten Jahren wurden unsere Gasträume und Hotelzimmer (7 Doppelzimmer und 1 Einzelzimmer) renoviert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht.

Besonders bekannt ist unsere historische Brenner Stube. Ergänzt wird sie durch den einladenden Festsaal und das urige Waldeck, beide klimatisiert und mit Beamer und Leinwand ausgestattet – perfekt für Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern. In den warmen Monaten öffnen wir zudem unseren idyllischen Biergarten für Sie. Aus der Küche werden traditionelle und gutbürgerliche Speisen serviert – zubereitet aus regionalen Produkten und stets orientiert an dem, was die Saison zu bieten hat.



### Rezepttipp:

## Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Jungbullen aus der Region  
mit knusprigen Röstzwiebeln und  
hausgemachten Spätzle



#### Zutaten:

220 g Rostbraten  
(gut abgelagert)

#### Für die Soße:

Schweineknochen  
2 Karotten  
½ Sellerie  
1 Zwiebel  
Lauch  
Tomatenmark  
500 ml Rotwein

#### Für die Röstzwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebeln  
Paprika  
Mehl

#### Für die Spätzle:

250 g Mehl  
3 Eier (Größe M)  
Wasser  
Salz

#### Soße

Die Schweineknochen rösten, Wurzelgemüse dazugeben, gut anbraten. Tomatenmark hinzugeben. Solange rösten bis es eine dunkelbraune Farbe hat, dann mit Rotwein dreimal nacheinander ablöschen. Mit einem Fleischfond (wenn nicht vorhanden mit Wasser) auffüllen. Mehrere Stunden auf dem Herd köcheln lassen. Durch ein Sieb abpassieren. Die Soße einreduzieren ggf. mit Speisestärke binden bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

#### Spätzle

Für die Spätzle alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Spätzle-Drücker in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Spätzle aufschwimmen, können die Spätzle aus dem Wasser genommen werden.

#### Röstzwiebeln

Zwiebeln schälen, dünn hobeln. Mit Mehl und Paprika bestäuben und im heißen Fett frittieren.

#### Rostbraten

Zuletzt braten wir den Rostbraten in einer heißen Pfanne in Öl, lassen das Fleisch mehrere Minuten ruhen und kurz bevor er auf den Teller kommt wird er noch in heißer Butter mit Kräutern in der Pfanne gewendet.

### Tipp

Probieren Sie auf jeden Fall in unserem Restaurant unsere geschmorten Ochsenbacken

## Spezielles

Fassgereifter Bierbrand – ein Brand aus dunklem Weizenbock, der fein destilliert, im Fass gereift, mild, herrlich würzig und rund.



**Brennerei und Brauerei  
Sandra Appl**  
Gründung: 2001

Sandra Appl  
Schloss 2  
86733 Alerheim  
Tel. 0172 9415920  
brauerei-appl@gmx.de  
www.brennerei-appl.de

Wie komme ich ans Produkt:  
Online-Shop auf der Webseite

Kleiner Laden im Schloss:  
Öffnungszeiten:  
Mo-Fr 9:00 - 16:00 Uhr

**Brennerei und Brauerei**

## Sandra Appl

Feinste, sortenreine Brände und Liköre entstehen bei der Brennerei und Brauerei Sandra Appl im Schloss Alerheim in echter Handarbeit.

Sandra Appl setzt dabei auf traditionelle Obstsorten, die von Hand in kleinen Mengen gesammelt und sorgfältig ausgewählt werden. Je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit entstehen so stets wechselnde, charaktervolle Destillate – immer natürlich, immer authentisch. Die schonende Verarbeitung, lange Reifezeiten und konti-

nuierliche Qualitätskontrollen verleihen den Bränden ihren klaren, fruchtigen und unverfälschten Geschmack.

Ausgefallene und wunderbar abgerundete Liköre vervollständigen das Angebot und bestechen durch ihren vollen, fruchtigen Geschmack.

Für alle Brände und Liköre werden keinerlei Farb- oder Aromastoffe verwendet.



**Rezepttipp:**

### 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.

### Tip

Besuchen Sie eines unserer Seminare – Destillat Diplom, Bier Diplom, Likör Diplom.

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.

## Genussmomente am Hof

Buffets wie Burger- oder Frühstücksbuffet, saisonale Spezialitäten und Hof-Highlights machen jeden Besuch zum Genuss.

Familienfeiern, Catering, große Gruppen oder Busreisen – bei uns ist jeder herzlich willkommen.

Ein Ort für unvergessliche Momente, Genuss und echtes Miteinander.

### Bergschreinerhof

Am Berg 4  
86709 Wolferstadt  
info@bergschreinerhof.de  
www.bergschreinerhof.de

Öffnungszeiten:

### Gasthaus und Biergarten:

Mai bis September  
Do, Fr 8:30 - 11:00 Uhr  
und ab 14:00 Uhr  
Sa 17:00 - 22:00 Uhr  
1. Sonntag im Monat  
8:30 - 22:00 Uhr

Oktober bis April

Do, Fr 8:30 - 11:00 Uhr  
und ab 17:00 Uhr  
Sa 8:30 - 11:00 Uhr  
1. Sonntag im Monat  
8:30 - 22:00 Uhr

### Hofladen:

24/7 geöffnet

**Bodenständig. Regional. Mit Liebe gemacht.**

## Bergschreinerhof

Bei uns erlebst Du Gastronomie dort, wo sie ihren Ursprung hat: auf dem Hof. Als Familienbetrieb verbinden wir Landwirtschaft, ehrliche Küche und Direktvermarktung zu einem Ort, an dem man sich wohlfühlt – besonders als Familie. Wir arbeiten im Rhythmus der Jahreszeiten und setzen konsequent auf Regionalität und Saisonalität.

Unser Schweinefleisch stammt direkt von unseren eigenen Schweinen vom Hof – artgerecht gehalten und mit Verantwortung aufgezogen. Der Schinken

wird bei uns noch selbst gemacht, mit Zeit, Erfahrung und viel Herzblut. Alle weiteren Produkte beziehen wir von ausgewählten Betrieben aus der Region, die unsere Werte teilen.

So entsteht eine Küche, die natürlich, modern und authentisch ist – ohne Schnickschnack, dafür mit echtem Geschmack. Ein Platz zum Genießen, Verweilen und Zusammenkommen. Ehrlich. Nah. Familiär.



### Rezepttipp:

## Holzfallersteak

**Nackensteak mit Bratkartoffeln, Speck-Zwiebeln und Kräuterbutter**

### Zutaten (für 6 Personen):

10–12 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)  
4 Nackensteaks  
250 g gewürfelter Speck  
2 große Zwiebel  
Öl zum Braten  
Salz & Pfeffer

### Für die Kräuterbutter:

100 g weiche Butter  
frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)  
1 kleine Knoblauchzehe  
Salz

### Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, bis sie gar sind. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Für die Kräuterbutter die weiche Butter in eine Schüssel geben. Kräuter fein hacken und mit gepresstem Knoblauch in die Butter rühren. Mit Salz abschmecken und kühl stellen.

Für die Steaks etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks hineinlegen und bei hoher Hitze von beiden Seiten scharf anbraten. Bei mittlerer Hitze weiterbraten, bis sie durch sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steaks aus der Pfanne nehmen und Zwiebeln mit Speck darin anbraten.

Für die Bratkartoffeln die Speck-Zwiebelmischung beiseite stellen und die Kartoffeln in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Am Ende Salz und Pfeffer zugeben.


Das Steak auf einen Teller geben, die Speck-Zwiebelmischung darüber verteilen. Die Bratkartoffel daneben anrichten und ein Stück Kräuterbutter auf das heiße Steak geben.



**Fürst Wallerstein  
Brauhaus GmbH**  
Gründung: 1598

Berg 78  
86757 Wallerstein  
Tel. 09081 782220  
brauhaus@fuerstwallerstein.de  
fuerstwallerstein-brauhaus.de

 fuerstwallerstein

 fuerst.wallerstein

**Brauhaus**

# Fürst Wallerstein

Seit über 425 Jahren wird in Wallerstein gebraut. Nicht schnell. Nicht beliebig. Sondern mit Zeit. Unter dem Felsen reifen die Biere in natürlichen Kellern – dort, wo konstante Kühle und Geduld den Geschmack formen.

Das Ergebnis ist ein vielseitiges Sortiment mit Charakter: vom fruchtigen Weißbier über feinherbe Helle bis hin zu saisonalen Spezialitäten wie Märzen und Festbieren. Jedes Bier trägt eine eigene Handschrift – geprägt von regionalen Zutaten und handwerklicher Sorgfalt.

Das Landsknecht Kellerbier Dunkel, prämiert mit Gold beim European Beer Star – dem wichtigsten Wettbe-

werb der Branche – leuchtet mahagonifarben im Glas. Noten von Karamell, dunkler Schokolade und feinem Röstmalz verbinden sich zu einem vollmundigen, weichen Genuss – ideal zu kräftiger regionaler Küche.

Für bewussten Genuss ohne Kompromisse steht das alkoholfreie Bier. Im aufwendigen Cuvée-Verfahren gebraut, überzeugt es mit vollmundigem, ausgewogenem Charakter und einer feinen Zitrusfrische – bei weniger als 0,5 % Alkohol. Ein echtes Biererlebnis. Ganz ohne Promille.

Fürst Wallerstein – echte Braukunst aus dem Ries. Charakterstark & regional.



**Saisonale  
Spezialitäten**  
Märzen, Festbiere und Winterböckle – gebraut für besondere Genussmomente.



## Handwerklich gebraut – unter dem Felsen gereift

Unsere Biere stehen für Vielfalt und Charakter – vom frischen Hell über vollmundige Spezialitäten bis hin zu alkoholfreien Alternativen. Entdecken Sie die ganze Bandbreite unserer Braukunst und finden Sie Ihr persönliches Lieblingsbier in unserem Onlineshop.



**Hell Alkoholfrei**



**Fürsten Hell Original**



**Winterböckle**

Hotel, Restaurant

## Goldener Hirsch

Egal ob Tourist oder Geschäftsreisender – im Goldenen Hirsch in Donauwörth genießen alle Gäste die Annehmlichkeiten dieses familiengeführten Hauses. Im Restaurant kreiert der Küchenchef feine Schmanckerl aus der deutschen, bayerischen und regional-schwäbischen Küche und setzt dabei konsequent auf marktfrische, regionale Zutaten. Die Küche ist abwechslungsreich, kreativ und stets saisonal ausgerichtet – daher ergänzt eine wechselnde Spezialitätenkarte die reguläre Speisekarte.



Das geschmackvoll eingerichtete Restaurant mit der beliebten Käthe-Kruse-Stube lädt zum Wohlfühlen ein und verbindet Tradition mit moderner Gastlichkeit. Auf herzliche Gastfreundschaft kann man sich im Goldenen Hirsch jederzeit verlassen.

Hotel Restaurant  
Goldener Hirsch

Reichsstraße 44  
86609 Donauwörth  
Tel. 0906 3124  
info@goldener-hirsch-  
donauwoerth.de  
www.goldener-hirsch-  
donauwoerth.de

Öffnungszeiten:  
Mo-So 11:00 - 23:00 Uhr  
Warme Küche:  
Mo-So 11:00 - 21:00 Uhr

Geeignet für Gruppen,  
Feiern und Busreisen



### Tipp

Für Radler ideal:  
abschließbare Fahrrad-  
garage, E-Bike-Ladestation,  
Kartennmaterial für Touren im  
Geopark Ries und entlang des  
Donautals. E-Bikes stehen  
für Tagesausflüge zur  
Verfügung.



Naturschutz und Naturgenuss

## Heide-Allianz Donau-Ries

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 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 Schäferei zu unterstützen. Die Heide-Allianz ist ein Zusammenschluss aus dem Landkreis Donau-Ries, dem Rieser Naturschutzverein, der Schutzgemeinschaft Wemdingener Ried und dem Bund Naturschutz.



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 selbst am heimischen Herd zubereiten.

### Landratsamt Donau-Ries

Geschäftsstelle  
Heide-Allianz Donau-Ries  
Pflegstraße 2  
86609 Donauwörth  
Tel. 0906 74-3625  
info@heide-allianz.de  
www.heide-allianz.de

Einige heimische Schäfer bieten Schaf- und Ziegenfleisch in Direktvermarktung an: Kontaktdaten finden Sie auf Seite 39 oder unter [www.heide-allianz.de](http://www.heide-allianz.de)



### Rezepttipp:

## Lammrolle

#### Zutaten:

- 1 Bauchlappen vom Lamm
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter flüssig
- 100 g Frischkäse
- 1 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Schnittlauch
- 1 EL Basilikum

Salz, Pfeffer, Senf und Knoblauch

#### Für die Soße:

- Zwiebel, Wurzelwerk, Rosmarin, Salbei
- Brotrinde
- Flüssigkeit zum Aufgießen

#### Zubereitung:

Bauchlappen leicht waschen, flach auflegen, mit Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen und mit Senf bestreichen.

Für die Fülle: Toastbrot würfeln, flüssige Butter darunter geben sowie Eigelb, Knoblauch Schnittlauch

und Basilikum. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf den ausgelegten Bauchlappen verteilen, fest aufrollen mit Bindfaden oder Rouladennadeln fixieren.

In einen Bräter 20 g Fett oder Öl erhitzen, Fleisch hineinlegen und bei 180 Grad in der Röhre mindestens 1 Stunde bis 1 1/2 Std. braten.

Fleisch aus der Soße nehmen, abdecken, ruhen lassen. Soße pürieren oder mit 1 El. Mehl binden.

Bindfaden oder Rouladennadeln vom Fleisch entfernen, aufschneiden und anrichten.

Dazu passt gut Kartoffelgratin mit Spinat und Speckbohnen oder Rosmarienkartoffeln.

Weitere  
Rezept-Ideen:  
[www.heide-allianz.de](http://www.heide-allianz.de)  
unter Service-Download

# Spezielles

Regionale Speisepilze  
aus eigener Kultivierung  
im Ries.



**KRATERPILZE**  
Seit 2022

Schwalbweg 3  
86733 Alerheim-Bühl  
Tel. 09085 2819997  
info@kraterpilze.de  
www.kraterpilze.de

Öffnungszeiten:  
Fr 16:00 - 18:00 Uhr  
und nach Vereinbarung

Pilzmanufaktur

## KRATERPILZE

Bei Kraterpilze werden besondere Speisepilze in eigenen Betriebsstätten, mitten in der Naturlandschaft des Rieser Meteoritenkraters, mit viel Sachverstand und Handarbeit kultiviert.

Im Mittelpunkt stehen hochwertige, nachhaltig produzierte Lebensmittel, transparente Herkunft und ein respektvoller Umgang mit Natur und Ressourcen.

So entstehen frische Pilze aus regionaler Erzeugung, die für Qualität, Sorgfalt und bewussten Genuss stehen.

Kraterpilze fühlt sich den Werten einer guten, sauberen und fairen Ernährung verbunden.

Ziel ist es, regionale Lebensmittel zu stärken, die Vielfalt von Pilzen und anderen Kulturgütern zu erhalten und die Besonderheiten der Region geschmacklich erlebbar zu machen.



Je nach Saison und Verfügbarkeit umfasst das Sortiment ausgewählte Speisepilze und besondere Pilzspezialitäten. Die Verbindung von Handwerk, Regionalität und verantwortungsvoller Erzeugung prägt die Arbeit von Kraterpilze in besonderer Weise.



**Rezepttipp:**

### Knuspriger Igelstachelbart mit Kräuterdip

**Zutaten für 2 Personen:**

500 g frischer Igelstachelbart  
Salz, Pfeffer

Für die Panade:

1 - 2 Eier, Mehl,  
Paniermehl

**Zubereitung:**

Den Igelstachelbart in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Stücke zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in Paniermehl wenden.

In heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Danach gut abtropfen lassen und nach Belieben mit einem Kräuterdip servieren.

**Tipp**

Der Igelstachelbart überzeugt frittiert durch seine zarte Konsistenz und seine angenehm feine Aromatik.



## Hotel Krone Oettingen

Schloßstraße 34  
86732 Oettingen i. Bay  
[www.hotel-krone-oettingen.com](http://www.hotel-krone-oettingen.com)  
[info@hotel-krone-oettingen.com](mailto:info@hotel-krone-oettingen.com)  
Tel. 09082 911440

Öffnungszeiten Restaurant  
„Kelle & Schaff“:  
Mo-So 17:30 - 21:30 Uhr  
Sa, So &  
Feiertage 12:00 - 14:00 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten:  
Mi-Fr 17:00 - 21:30 Uhr  
Sa, So &  
Feiertage 12:00 - 21:30 Uhr

Genussmomente in historischem Ambiente

# Hotel Krone Oettingen

Mitten in der historischen Altstadt von Oettingen verbindet das Hotel Krone Geschichte und modernen Komfort auf besondere Weise. Das Haus vereint ein Gebäude aus dem 15. Jahrhundert mit modernem Neubau und bietet 40 individuell gestaltete Zimmer und Suiten mit Blick auf die historische Altstadt oder den angrenzenden Park.

Kulinarisch steht vor allem das **Restaurant Kelle & Schaff** im Mittelpunkt, das süddeutsche Küche modern interpretiert und regionale Spezialitäten in rustikal-gemütlicher Atmosphäre serviert.

Besonderen Wert legt das Restaurant dabei auf frische, saisonale und regionale Produkte, die traditionelle Aromen mit moderner Raffinesse verbinden.



In den warmen Monaten lädt der **Biergarten** vor historischem Ambiente zum Entspannen und Genießen unseres exklusiven Heimatbiers unter freiem Himmel ein.



Der historische Kronensaal macht das Hotel Krone Oettingen auch für Gruppen, Familienfeiern und Veranstaltungen zu einer besonderen Adresse. In stilvollem Ambiente bietet er Platz für bis zu 150 Personen für unvergessliche Anlässe und besondere Momente.

Ein besonderes Highlight des Hauses ist der **kulinarische Eventkalender**, der das ganze Jahr über mit saisonalen Genussmomenten, besonderen Themenabenden und abwechslungsreichen kulinarischen Veranstaltungen begeistert.



### Tip

„Frühstückstipp“:  
Frühstücksbuffet auch für externe Gäste –

„Abendstipp“:  
Im Biergarten entspannen den Abend ausklingen lassen.

### Rezepttipp:

## Fleischpflanzerl

#### Zutaten für Personen:

80 g Toastbrot, 100 ml Milch, ½ Zwiebel, 1 EL ÖL, 2 Eier, 2 TL scharfer Senf, Salz und Pfeffer, Frisch geriebene Muskatnuss, Abgeriebene Schale von ½ unbehandelter Zitrone, ½ TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale, 250 g Kalbshackfleisch, 250 g Schweinehackfleisch, Getrockneter Majoran, 1 EL Petersilienblätter, Öl zum Braten

#### Zubereitung:

Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze glasig dünsten. Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss und der Zitronen- und Orangenschale verquirlen.

Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, 1 Prise Majoran und der Petersilie vermischen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl formen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzlerl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.





Café für Buchliebhaber direkt am Erlebnis-Geotop Lindle

## Literaturcafé

„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 oder einem Besuch des direkt an-



### Literaturcafé

Ella Strahl  
Am Lindle 4  
86720 Nördlingen  
Tel. 09081 2902122  
Mobil: 0171 2093433  
Literaturcafe.am.geopark@gmail.com

 literaturcafe.am.geopark

### Öffnungszeiten:

Mo, Di 12:00 - 22:00 Uhr  
Ruhetage: Mi, Do  
Fr, Sa 12:00 - 22:00 Uhr  
So 10:00 - 20:00 Uhr

In den Wintermonaten  
November bis März:

Fr-Di 12:00 - 18:00 Uhr

grenzenden herrlichen Erlebnis-Geotop Lindle verwöhnt. Genießen Sie bei uns einen kurzen oder langen, dennoch unterhaltsamen Aufenthalt in kinderfreundlicher Atmosphäre. Täglich bereiten wir für Sie kleine Mittagsgesichte 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.

Wir freuen uns, Sie im Literaturcafé zu begrüßen.

*Ella Strahl & Team*



### Tipp

Genießen Sie den selbstgemachten Eierlikör der eigenen glücklichen Hühner.

### Rezepttipp:

## Eierlikörtorte

### Zutaten

#### für den Boden:

100 g Rama  
50 g Zucker  
1 Vanillezucker  
5 Eier getrennt  
200 g gemahlene Mandeln  
80 g geriebene Blockschokolade (dunkel)  
2 EL Rum  
1 TL Backpulver  
1 EL Dinkelmehl

### Zutaten

#### für den Belag:

Aprikosenmarmelade  
4 Becher Sahne  
4 Sahnesteif  
100-150 ml Eierlikör  
Schokostreusel zum Verzieren

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150°C Heißluft vorheizen. Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Eigelb, 50 g geriebene Schokolade, Rum, Mandeln und Backpulver zugeben. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
2. Den Teig in eine Springform (28 cm) füllen, glatt streichen und etwa 30 Minuten backen (Ella Strahl bäckt die doppelte Menge 45 Minuten). In der Form abkühlen lassen.
3. Den erkalteten Tortenboden mit Aprikosenmarmelade dünn bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und auf den Tortenboden streichen. Den Rand mit Sahnepuffen verzieren.
4. Auf die innere Fläche den Eierlikör gleichmäßig verteilen. Die Sahnepuffer nach Belieben mit Schokostreusel verzieren.

## Spezielles

### Oma Luises Krater Feuer

„Bei Familienfeiern kam Luises Likör so gut an, dass wir uns einig waren: Den müssen wir mit anderen teilen“ – mit Kräutern aus ihrem eigenen Garten entstand so ein feurig-minziger Likör.



### Meteoriten Destille

Scheible Bräu und Spirituosen GmbH  
Hauptstraße 52  
86733 Alerheim  
Tel. 09085 9609951  
shop@meteoriten-destille.de  
www.meteoriten-destille.de

Produkte im Dorfladen  
Alerheim erhältlich:  
Mo-Fr 6:30 - 12:30 Uhr  
Mo, Mi, Fr 14:30 - 18:00 Uhr  
Sa 6:30 - 12:00 Uhr

### Spirituosenmanufaktur

## Meteoriten Destille

Wir, die Familie Scheible, die hinter der Marke Meteoriten Destille steht, stammen aus einer kleinen lokalen Brauerei, deren Ursprünge bis ins Jahr 1621 zurückgehen. Die Meteoriten Destille 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 KRATERFEUER 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. Seitdem haben wir auch weitere Produkte in unser Angebot aufgenommen, Unsere Produkte sind in unserem Online-Shop,



im Getränke-Fachhandel und verschiedenen Dorf- und Hofläden im Donau-Ries erhältlich. Wer mehr über die Herstellung des Gins erfahren möchte, hat außerdem die Möglichkeit beim Gründer Karl Scheible ein Gin Tasting mitten im Meteoritenkrater zu besuchen.



### Rezepttipp:

## Krater Noster – Red Impact

#### Zutaten:

5 cl Krater Noster  
1 Esslöffel Rhabarbersirup  
1 Teelöffel rote Beete Saft  
200 ml Tonic Water  
Eiswürfel

#### Zubereitung:

Zutaten miteinander in ein Glas geben und Eiswürfel zugeben. anschließend mit dem Tonic Water angießen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

### Tipp

Am besten genießt man den Red Impact an warmen Sommerabenden zusammen mit Freunden.



Mühle, Mühlenladen, Rieser Spargel

## Obere Mühle Laub

Die Obere Mühle in Laub, erstmals urkundlich erwähnt 1397 und seit 1928 in Familienbesitz der Familie Göggerle, verarbeitet traditionell regionales Getreide: Dinkel, Roggen, Weizen, Urgetreide und mehr.

Im Mühlenladen vor Ort finden Sie nicht nur verschiedenste Getreideprodukte, Mehle, und Backmischungen, sondern auch eine große Auswahl an Nudeln, eigenen Müslimischungen und individuell zusammengestellten Tees. Außerdem bietet das Sortiment verschiedene Produkte nach

den Lehren der Hl. Hildegard von Bingen.

Besonders reizvoll ist ein Besuch in jedem Jahreszeitenabschnitt: Von Spargelverkauf aus eigenem, folienfreiem Anbau (April bis Juni) über Hildegard-Kräuter im Sommer bis hin zu Brotbackkursen mit Dinkel-Roggen im Herbst/Winter.

Ein weiteres Highlight ist die Erlebnisführung „Vom Korn zum Mehl“: In rund 60 Minuten erhalten Sie Einblicke in das traditionsreiche Müllerhandwerk.



Ein Tagungs- & Seminarraum an der Mühle - in besonderer Atmosphäre für Ruhe und Konzentration. Ist individuell für Gruppen buchbar.



### Tipp

Genießen Sie Ihr selbstgebackenes ofenfrisches Brot !

### Obere Mühle Laub

Gründung: 1928

Erich Göggerle  
Mühlstraße 14  
86754 Munningen  
Ortsteil Laub  
Tel. 09092 8680  
info@obere-muehle-laub.de  
www.obere-muehle-laub.de

### Öffnungszeiten

Mitte Juni bis Ende April:  
Do-Fr 8:00 - 18:00 Uhr  
Sa 8:00 - 12:00 Uhr  
Einkauf nach telefonischer Vereinbarung möglich.

### Öffnungszeiten

während der Spargelsaison  
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



### Rezepttipp:

## Bauernbrotmischung (Dinkel)

### Zutaten:

1 Packung Backmischung  
Päckchen Trockenhefe  
Wasser

### Zubereitung:

Backmischung, Päckchen Trockenhefe, ca. 680 ml lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten, formen, im Brotwännchen ca. 45 Minuten auf das Doppelte gehen lassen, den Teig mit Wasser bestreichen.

In das vorgeheizte Backrohr bei 240 °C, nach 15 Minuten auf 180 °C, 60 min ausbacken.

Guten Appetit !



**Parkhotel Donauwörth**  
Panorama Restaurant

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

Panorama Restaurant – Tagungszentrum – Hotel

## Parkhotel Donauwörth

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.

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.



### Tipp

Bei schönem Wetter die Aussicht auf der Panorama Terrasse genießen.



### Rezepttipp:

## 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 Rohes Schinken  
250g Mehliges Kartoffeln  
1 Ei  
50 g 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

### Zubereitung:

#### Thymian-Kartoffelnocken

Die mehliges 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 rohem Schinken ummanteln, dann in etwas Pflanzenöl garen.



Kaffeemanufaktur, Café

## SAMOCCA Nördlingen

SAMOCCA ist ein Projekt der Donau-Ries-Werkstätten, getragen von der Lebenshilfe Donau-Ries. In der ausgelagerten Arbeitsgruppe arbeiten Menschen mit geistiger oder psychischer Beeinträchtigung gemeinsam mit Fachkräften in Küche, Service, Gästebetreuung und an der hauseigenen Röstmaschine. So entsteht ein Ort der Begegnung, an dem Genuss und gelebte Inklusion zusammenkommen.

In der regionalen Kaffeemanufaktur werden zahlreiche sortenreine Kaffees und mehrere hauseigene Mischungen traditionell und schonend geröstet – auf Wunsch als einzelne Tasse frisch gebrüht.

Die offene Rösterei ermöglicht Einblicke in das Handwerk; Gruppenführungen und Schauröstungen sind nach Absprache möglich. SAMOCCA lädt mit liebevoll gestalteter Atmosphäre zum Entspannen, Genießen und Verweilen ein.



**Tipp**  
 Probieren Sie auf jeden Fall einen unserer individuell belegten Bagels!

### SAMOCCA Nördlingen

Eisengasse 1  
 86720 Nördlingen  
 Tel. 09081 7890230  
 samocca@lhdn.de  
 www.samocca-noerdlingen.de

#### Öffnungszeiten:

Di-Fr 9:00 - 16:00 Uhr  
 Sa 9:00 - 14:00 Uhr  
 Sonntag und Montag geschlossen.

**Donau-Ries-  
 Werkstätten GmbH**  
 Industriestraße 29  
 86720 Nördlingen  
 Tel. 09081 897-0  
 drw@lhdn.de



### Rezepttipp:

## Bagel mit Rieser Rauchschinken

#### Zutaten:

- 1 Bagel nach Wahl
- Tipp: mit einem Laugenbagel schmeckt es am Besten
- 1 EL Kräuterfrischkäse
- 3 Scheiben Rieser Rauchschinken
- 1 TL Pesto alla Genovese
- Salatgarnitur

#### Zubereitung:

Bagel aufbacken und aufschneiden, beidseitig mit Kräuterfrischkäse bestreichen. Auf die Unterseite des Bagels wahlweise Blattsalat darauf geben. Den Bagel mit Rieser Rauchschinken belegen und das Pesto aufstreichen. Mit Tomate und Gurke garnieren und Deckel auflegen. Tipp: Den Bagel nach dem Belegen nochmals rösten.

# Gastronomiebetriebe Senz

## Landgasthof ZUM KREUZ

Ellwangerstraße 10  
73467 Dirgenheim  
Tel. 07362 7468  
info@kreuzdirgenheim.de  
www.kreuzdirgenheim.de

### Öffnungszeiten:

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

## KREUZ & quer

Ipftreff 2  
73441 Bopfingen  
Tel. 07362 9238600

### Öffnungszeiten:

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

## XAVER

Am Marktplatz 7  
86720 Nördlingen  
Tel. 0151 22845790  
info@kreuzdirgenheim.de

### Öffnungszeiten:

Mo-Sa 11:00 - 14:00 Uhr  
17:00 - 23:00 Uhr

## Landgasthof ZUM KREUZ KREUZ & quer XAVER

Seit mehr als 150 Jahren steht unser Familienbetrieb für Gastlichkeit, Erfahrung und ein engagiertes Team, das Tradition und modernes Genussverständnis verbindet. Unsere schwäbischen Wurzeln prägen unsere kulinarische Handschrift: Wir setzen bevorzugt regionale Zutaten und Produkte ein und kombinieren sie mit Einflüssen aus internationalen Küchen. So entstehen Gerichte, die Heimatgefühl und Weltoffenheit zugleich vermitteln.

Ob ein Essen zu zweit, gesellige Stunden mit Familie und Freunden oder besondere Anlässe – bei uns finden Sie den passenden Rahmen. Für private Feiern oder große Feste unterstützen wir Sie mit persönlicher Beratung bei Menüwahl, Dekoration und Rahmenprogramm. Vom Stehempfang bis zum Mitternachtsbuffet organisieren wir alles so, dass Sie entspannt genießen können. Unser Küchen- und Serviceteam erfüllt Ihre Wünsche mit viel Sorgfalt und Leidenschaft – für Feste und Momente, die in Erinnerung bleiben.



Xaver

Landgasthof  
Kreuz

KREUZ  
& quer

RESTAURANT  
BAR | TREFF



## Kulinarische Highlights

### Spargel

erntefrisch während der Saison direkt ab Hof

### Original

#### Rieser Wurstwaren

Rieser Rauchfleisch, Hausmacher Wurstdosens, Bauern-Bratwürste, Messwürste

### Fleisch aus

#### eigener Metzgerei:

Schwein, Rind, Lamm Wild aus eigenem Wildgatter, sowie aus der Region

### Sonnenhof

Sonnenhof 1  
86733 Alerheim-Rudelstetten  
Tel. 09085 340  
info@bauernshop.de  
www.bauernshop.de  
Instagram:  
Sonnenhof\_Rudelstetten

### Öffnungszeiten

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

Hofladen:  
Fr 14:00 - 18:00 Uhr

Fleisch- und Wurstautomat:  
24/7

### Einkaufen auf dem Bauernhof

## Sonnenhof

Willkommen auf dem Sonnenhof in Rudelstetten – einem Familienbetrieb in zweiter Generation, der Regionalität, Qualität und verantwortungsbewusste Produktion vereint.

Auf unseren sandigen Böden gedeihen Spargel, Futtergetreide für unsere Tiere und viele weitere Produkte. Schon seit über 45 Jahren vermarkten wir unsere Er-

zeugnisse direkt ab Hof, auf dem Nördlinger Wochenmarkt und auf Münchener Bauernmärkten.

### Regionale Wertschöpfung:

alle Produkte und Zutaten stammen aus der Umgebung; unsere Mitarbeiter kommen aus der Region. Nachhaltiges Energiemanagement durch Photovoltaik, Hackschnitzel und energiesparende Technik



### Nachhaltiger Fleischgenuss direkt vom Hof

Eigene Aufzucht – ohne Tiertransporte: Die Tiere wachsen artgerecht auf unserem Hof auf, mit frischem Futter aus eigener Produktion. Die Schlachtung erfolgt stressfrei vor Ort. Wild aus eigenem Wildgatter und Jagd: frisch, regional und nachhaltig

Mit modernem Schlacht- und Zerlegebetrieb und EU-Zulassung garantiert der Sonnenhof Frische und Qualität bei allen Produkten – Genuss direkt vom Erzeuger.



### Rezepttipp:

## 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.



# Spezielles

## Pilgertrunk

Ein echtes Highlight: unser Pilgertrunk – ein naturrübes Kellerbier, exklusiv für uns gebraut.



## Wallfahrtswirt

Alexander Trollmann  
Oettinger Str. 107  
86650 Wemding  
Tel 09092 362  
www.wallfahrtswirt.de  
info@wallfahrtswirt.de

Öffnungszeiten:  
Mi-So 9:00 – 23:00 Uhr  
und an Feiertagen

Wirtshaus & Hotel – Genuss im Grünen,  
direkt neben Maria Brunnlein

# Wallfahrtswirt

Seit über **250 Jahren** steht der Wallfahrtswirt für Qualität, Beständigkeit und ehrlichen Genuss. **Außerhalb der Stadt, mitten im Grünen** und direkt neben der Wallfahrtsbasilika **Maria Brunnlein** gelegen, ist unser Haus ein Ort zum Durchatmen, Genießen und Verweilen – ob als **Kirchenbesucher**, nach einer Wanderung, einer Radtour oder für eine bewusste Auszeit.

Im Mittelpunkt steht die Küche: **Eigentümer und Küchenchef Alexander** prägt eine **frische, saisonale und regional ver-**

**wurzelte bayerisch-schwäbische Küche.** Besonders geschätzt werden unsere **Wildgerichte**, ergänzt durch klassische Schmankerl und zeitgemäße Akzente. Genossen wird in den gemütlichen Stuben, im Biergarten oder auf der sonnigen Gartenterrasse.

Ein besonderes Highlight ist unser **hauseigenes Wildgehege**, das den naturnahen Charakter des Wallfahrtswirts unterstreicht.



Unsere **komfortablen, renovierten Zimmer** bieten Übernachtungsgästen einen ruhigen Rückzugsort – ideal für Genießer, Pilger und Aktivurlauber. Für Feiern und besondere Anlässe stehen zudem **vielseitige Räumlichkeiten** zur Verfügung.

Der Wallfahrtswirt – **Genuss, Natur und Ruhe an einem besonderen Ort.**



## Rezepttipp:

# Wildgulasch

### Zutaten:

Wildfleisch  
(vorzugsweise Schulter)  
Rotwein  
Essig (ca. 1 EL)  
Salz, Pfeffer, Piment,  
Wacholderbeeren  
1 gespickte Zwiebel  
(mit Nelken)  
Zwiebeln (gleiche Menge  
wie Fleisch, gewürfelt)  
Tomatenmark  
Wildfond  
1 rohe Kartoffel  
(fein gerieben, zum Binden)  
Preiselbeeren

### Zubereitung:

Das Wildfleisch in ca. 3-4 cm große Würfel schneiden. Für die Beize Rotwein, Wasser, Essig, Salz, Wacholder, Piment und die gespickte Zwiebel mischen. Das Fleisch

darin einlegen und 3-4 Tage gut gekühlt marinieren. Anschließend das Fleisch abseihen und die Beize auffangen. Im Anschluss diese langsam aufkochen und anschließend durch ein feines Sieb gießen, um Gewürze und Eiweißflocken zu entfernen.

Die Fleischwürfel zusammen mit der gleichen Menge Zwiebelwürfel kräftig anbraten. Währenddessen mehrmals mit der aufgekochten Beize ablöschen. Zwischendurch etwas Tomatenmark zugeben und gut mitrösten.

Zum Schluss mit Wildfond aufgießen und das Gulasch langsam schmoren lassen. Falls nötig, mit einer fein geriebenen rohen Kartoffel abbinden. Zum Abschmecken mit Salz, Pfeffer, vorsichtig Piment und Preiselbeeren verfeinern.



## Tipp

Unser großer Spielplatz im Biergarten lässt Kinderherzen höher schlagen!

# Nahrungsmittel-Produktion

Diese Betriebe können Sie besichtigen und hochwertige Produkte kaufen.

## Partner

## Werksverkauf

### Brennerei und Brauerei

#### Brauerei Sandra Appl

Schloss 2 · 86733 Alerheim  
Tel 09085 920639  
appispiel@aol.com  
www.brennerei-appl.de

#### Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9:00 – 16:00 Uhr  
und nach Vereinbarung

### Direktvermarkter

#### Obere Mühle

Erich Göggerle · Mühlstraße 14  
86754 Munningen, Ortsteil Laub  
Tel 09092 8680  
info@obere-muehle-laub.de  
www.obere-muehle-laub.de

#### Öffnungszeiten Müllensladen:

Mitte Juni bis Ende April:  
Do-Fr 8:00 - 18:00 Uhr  
Sa 8:00 - 12:00 Uhr  
Einkauf nach telefonischer Vereinbarung  
möglich.

Spargel, Getreideprodukte,  
Mehle, Backmischungen, Nudeln,  
Müslimischungen, Tees

#### Während der Spargelsaison

Ende April bis ca. 20. Juni:  
Mo-Fr 11:00 - 18:00 Uhr  
Sa 11:00 - 16:00 Uhr

#### Sonnenhof Vermarktungs GmbH & Co. KG

Sonnenhof 1 · 86733 Alerheim-Rudelstetten  
Tel 09085 340  
info@bauernshop.de  
www.bauernshop.de  
Instagram: Sonnenhof\_Rudelstetten

#### Öffnungszeiten Direktverkauf:

Mo-Fr 8:00 - 12:00 Uhr

#### Öffnungszeiten Hofladen:

Fr 14:00 - 18:00 Uhr

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

Fleisch- und Wurstautomat: 24/7

#### Bergschreinerhof

Monika und Martin Färber  
Am Berg 4 · 86709 Wolfersstadt  
Tel 09092 9675798  
info@bergschreinerhof.de

#### Öffnungszeiten Hofladen:

rund um die Uhr 24/7 geöffnet

Fleisch und Fleischprodukte von eigenem  
Schweinen sowie weitere Produkte  
von regionalen Betrieben

## Partner

## Werksverkauf

### Kaffee

#### Kaffeerösterei SAMOCCA

Eisengasse 1 · 86720 Nördlingen  
Tel. 09081 7890230  
samocca@lhdon.de  
www.samocca-noerdlingen.de

#### Öffnungszeiten:

Di- Fr 10:00 - 17:00 Uhr  
Sa 9:00 - 14:00 Uhr

### Direktvermarkter

#### Heide-Allianz Donau-Ries:

##### Peter Dobrick (biozertifiziert)

Weiherweg 2 · 86744 Hainsfarth-Steinhart  
Tel. 09082 2195  
peter.dobrick@gmail.com

##### Franz Rupprecht

Bayergasse 1 · 86681 Fünfstetten  
Tel. 0151 23460394

##### Bettina Stecher

Gäble 3 · 86655 Harburg,  
Tel. 09080 1512

Fleischprodukte (Schafe, Ziegen etc)\_  
Bitte telefonisch voranfragen – Abgabe von  
ganzen/halben Tieren, auch portioniert

##### KRATERPILZE

Schwalbweg 3 · 86733 Alerheim-Bühl  
Tel. 09085 2819997  
info@kraterpilze.de  
www.kraterpilze.de

##### Thomas Kitzinger

Hohenberg 1 · 73441 Bopfingen,  
Tel. 0171 6150784

##### Hartmann's Weideschweine

Lohmühle 1 · 86720 Nördlingen  
Tel. 09081 24778

##### Gallowayfleisch Ulrich & Stefan Eisenbarth

Heerweg 5 · 86756 Reimlingen  
Tel. 0151 62608826

#### Öffnungszeiten:

Fr 16:00 - 18:00 Uhr  
oder nach Vereinbarung

# Globale Nachhaltigkeitsziele

UNESCO Global Geoparks sind nicht nur Schutzräume für geologische Besonderheiten, sondern aktive Gestaltungsräume für nachhaltige Regionalentwicklung. Im weltweiten **UNESCO Global Geopark Network (GGN)** arbeiten sie eng zusammen, tauschen Erfahrungen und bewährte Praxisbeispiele aus und entwickeln gemeinsame Strategien. So stärken sie ihre Rolle als Modellregionen, in denen globale Nachhaltigkeitsziele vor Ort umgesetzt und für Menschen sichtbar und erlebbar werden.

## 1. Global gedacht, lokal umgesetzt

Im Jahr 2015 haben die Vereinten Nationen die 17 Globalen Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals, SDGs) verabschiedet. Diese bilden einen weltweiten Handlungsrahmen für eine nachhaltige Entwicklung, die ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte gleichermaßen berücksichtigt.

Gerade auf regionaler Ebene wird sichtbar, wie globale Ziele konkret umgesetzt werden können. UNESCO Global Geoparks verstehen sich als Modellregionen, in denen nachhaltige Entwicklung praktisch erprobt und gemeinsam mit lokalen Akteuren gestaltet wird.

## 2. UNESCO Global Geoparks: Vorreiter im Erreichen der SDGs

Mit ihrer Anerkennung durch die UNESCO verpflichten sich UNESCO Global Geoparks zu nachhaltiger Regionalentwicklung, Bildung, Partizipation und internationaler Zusammenarbeit. Geoparks sind Lernräume die zeigen, wie globale Nachhaltigkeitsziele auf regionaler Ebene wirksam umgesetzt werden können. Dadurch entstehen nachhaltige Zukunftsperspektiven.

## 3. Geopark Ries kulinarisch – Nachhaltigkeit mit Herkunft und Geschmack

Die Regional- und Marketinginitiative „Geopark Ries kulinarisch“ ist ein konkretes Beispiel dafür, wie ein UNESCO Global Geopark die SDG-Agenda in den Alltag seiner Region überträgt. Als Netzwerk aus Gastronomie, landwirtschaftlichen Betrieben und handwerklichen Veredlern verbindet sie regionale Identität, Qualität und nachhaltige Entwicklung. Klare Herkunfts- und Qualitätskriterien, handwerkliche Verarbeitung, kurze Wege und faire Partnerschaften bilden die Grundlage der Initiative.

Regionaler Genuss und transparente Wertschöpfung machen Nachhaltigkeit konkret erlebbar. Geopark Ries kulinarisch bedient vor allem die nachfolgenden Nachhaltigkeitsziele:



## SDG 2 – Kein Hunger: nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft

Der Rieskrater ist aufgrund seiner fruchtbaren Böden eine der „Kornkammern Bayerns“. Geopark Ries kulinarisch nutzt diese natürlichen Ressourcen bewusst, stärkt lokale Landwirtschaft und fördert saisonale, gesunde Ernährung. Kurze Lieferwege und Bewusstseinsbildung für regionale Lebensmittel leisten einen Beitrag zu Ernährungssicherheit und nachhaltigen Produktionsweisen.



## SDG 8 – Menschenwürdige Arbeit und nachhaltiges Wirtschaftswachstum

Die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie, Produktions- und Veredlungsbetrieben schafft faire Wertschöpfungsketten im ländlichen Raum. Langfristige Partnerschaften und regionale Wertschöpfung tragen zu inklusivem Wirtschaftswachstum bei – im Einklang mit den SDG-Strategien von UNESCO Global Geoparks, die nachhaltigen (Geo-)Tourismus und lokale Wirtschaftsentwicklung fördern.



## SDG 12 – Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster

Bewusster Konsum und ressourcenschonende Produktion stehen im Zentrum der

Initiative. Durch den Verzicht auf Fertigprodukte, transparente Herkunftsangaben und die Marketingunterstützung der Partnerbetriebe wird verantwortungsvoller Konsum gefördert. Diese Praktiken stärken nachhaltige Produktions- und Konsummuster – ein Kernelement der SDG-Umsetzung in UNESCO Global Geoparks.



## SDG 16 – Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen

Geopark Ries kulinarisch basiert auf Kooperation, Klarheit und Vertrauen – zentrale Werte

von SDG 16. Der verbindliche Codex schafft Regeln und Strukturen, die Glaubwürdigkeit und Zusammenarbeit zwischen Gastronomie, Produktion, Veredlung und Besuchern stärken. Solche verlässlichen Partnerschaften sind zentrale Bausteine nachhaltiger Regionalentwicklung in UNESCO Global Geoparks.

**Fazit: Globale Ziele beginnen vor der eigenen Haustür**

## Die UNESCO – Verantwortung für Bildung, Kultur und nachhaltige Entwicklung

Die UNESCO (Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur) setzt sich weltweit für Frieden, internationale Zusammenarbeit und nachhaltige Entwicklung ein. Mit einem ganzheitlichen Ansatz verbindet sie Bildung, Wissenschaft, Kultur sowie den Schutz von Natur- und Kulturerbe. Ein zentrales Ziel ist die Umsetzung der Agenda 2030. Durch Programme, Netzwerke und Auszeichnungen unterstützt die UNESCO Regionen dabei, nachhaltige Strukturen aufzubauen, Wissen zu vermitteln und verantwortungsvolles Handeln zu fördern.

# Ferienland DONAURIEN

*Ein himmlischer Glückstreffer*



## Historische Gassen, die Geschichte(n) erzählen:

Im Ferienland DONAURIEN erwarten Sie zehn mittelalterliche Städtchen, die ihren sagenhaften Zauber bis heute versprühen. Mit reichem Fachwerk, üppigen Barockfassaden, uralten Türmen und Toren sowie der letzten vollständig erhaltenen Stadtmauer Deutschlands, die zum Flanieren einlädt.

Von Stadt zu Stadt – auf zwei Rädern durch die Region. Verbinden Sie diese einzigartigen Orte ganz entspannt mit dem Rad und genießen Sie unterwegs die Vielfalt der Region.

In unseren Broschüren haben wir alle Infos für Sie zusammengefasst. Bestellen Sie direkt per QR-Code oder laden Sie diese von unserer Website herunter.

Ferienland DONAURIEN e. V.  
Tel.: 0906 74-1900 | [info@ferienland-donauries.de](mailto:info@ferienland-donauries.de) | [www.ferienland-donauries.de](http://www.ferienland-donauries.de)

Hallo, Städte-Eroberer!

Hier die Broschüren  
direkt bestellen ↴





## GEOPARK RIES

Europas Riesiger Meteoritenkrater



**unesco**

Global Geopark

**NATIONALER  
GEOPARK  
RIES**

### Geopark Ries e. V.

Pflegstraße 2 · 86609 Donauwörth

Telefon: +49 906 74-1901

info@geopark-ries.de

www.geopark-ries.de

Design: Böker & Mundry Werbeagentur GmbH  
Fotos: D. Denger, Studio Herzig, Kaloo Images,  
M. Kleebauer, M. Wolf Fotografie,  
Partnerbetriebe Geopark Ries kulinarisch  
Stand: 16. Auflage, April 2026

### Lage in Süddeutschland



Für weitere Informationen besuchen  
Sie uns unter [www.geopark-ries.de](http://www.geopark-ries.de)

Premium-Partner:

