

Kulinarische Genüsse 2025

So schmeckt der Naturpark Altmühltal:
Spezialitäten, Termine und Angebote.



Naturpark
Altmühltal



Ja, natürlich!

Hier lockt die Vielfalt

Unterwegs im **Genießerland** Naturpark Altmühltal

Der Naturpark Altmühltal steht für eine kulinarische Vielfalt, die geprägt ist von regionalen Zutaten, kurzen Wegen und nachhaltigem Genuss.

Im Herzen Bayerns treffen im Naturpark Altmühltal fränkische, bairische und schwäbische Küchentraditionen und die Leidenschaft für den Genuss aufeinander: eine Verbindung, die schmeckt!

Frische und Regionalität spielen dabei eine tragende Rolle: Altmühltaler Lamm, zartes Altmühltaler Weide- rind, fangfrischer Fisch, saftiges Obst und knackiges Gemüse aus dem Naturpark Altmühltal decken hier den Tisch. Nicht zu vergessen das süffige Bier, das im Naturpark Altmühltal gebraut wird – der Hopfen und die Braugerste dafür wachsen direkt vor der Haustür.





INHALT

Spezialitäten im Genießerland	4
Kulinarische Partner und Angebote	20
Kulinarische Gastgeber	28



Köstliches vom Altmühltaler Lamm | Schafe auf der Sommerweide | Beim Lammtrieb in Böhming

Seine besondere Genuss-Qualität macht das Fleisch vom Altmühltaler Lamm so beliebt bei Köchen und Feinschmeckern: Es ist überaus zart und trotzdem würzig im Geschmack.

Auf den sonnigen und kräuterreichen Wacholderheiden des Naturpark Altmühltal weiden die Herden des Altmühltaler Lamms den ganzen Sommer. Dadurch bewahren sie nicht nur diesen empfindlichen Lebensraum für seltene Pflanzen

und Tiere vor dem Verbuschen, sondern ernähren sich auch ganz natürlich: beste Voraussetzungen für Qualitäts-Lammfleisch.

Das zart-würzige Fleisch ist in der regionalen Spezialitätenküche sehr gefragt. Durch die Hüteschäferei im Naturpark Altmühltal liegen die Weiden der Lämmer ganz nah - das garantiert die Frische des Fleisches. Das Qualitätszeichen mit dem grünen Q weist Genießern den Weg zum Lammgenuss im



Naturpark Altmühltal. Es zeigt, welche Wirte und Metzger Produkte vom Altmühltaler Lamm verarbeiten und anbieten (www.altmuehltaeler-lamm.de). Der Bundesverband „Verbraucher Initiative e.V.“, bekannt durch seine Label wie den Blauen Engel oder das Fair-Trade-Siegel, hat übrigens das Qualitätskonzept Altmühltaler Lamm mit der Bestnote „empfehlenswert“ prämiert.



Gratiniertes Rücken vom Altmühltaler Lamm

Zutaten :

- Lammrücken ohne Knochen, min. 10 Tage abgehangen

Für die Kruste:

- 250 g Butter
- 250 g Weißbrot
- Thymian, Rosmarin, Petersilie, Estragon, Salbei
- 1 Orange

Für Rösti:

- 3 große Kartoffeln
- ½ Zwiebel

Für die Sauce:

- Fleischfond vom Anbraten, Rotwein, Thymian, Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Schritt 1: Lammrücken von beiden Seiten scharf anbraten, auf ein Blech geben, würzen und bei 90 °C, 30 Min. in den Ofen geben. Den Fleischsaft auffangen und mit Rotwein, Thymian, Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren Butterflocken untermixen. **Schritt 2:** Kartoffeln schälen, ½ kochen, ½ reiben. Die gekochten Kartoffeln durch Presse drücken und zu den Geriebenen geben, mit gedünsteten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat verfeinern, in der Pfanne ausbacken. **Schritt 3:** Für die Kruste weiche Butter schaumig schlagen, gewürfeltes Toastbrot mit der Petersilie in Küchenmaschine fein zerkleinern und unter die schaumige Butter heben, abschmecken mit den Weidenkräutern, Abrieb 1 Orange und Salz. **Fertigstellen:** Das medium gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen, Ofen auf 250 °C einstellen, den Rücken mit der Kräutermasse bestreichen und kurz zum Überbacken wieder in den Ofen geben. Mit frischen, knackigen Gemüsen servieren.



Guten Appetit und viel Spaß beim Kochen wünscht Familie Sturm

Rezept: Familie Sturm, Ritterschänke Burg Randeck
www.ritterschaenke-sturm.de

KULINARISCHE ERLEBNISSE

Mai: „Altmühltaler Lamm“-Auftrieb



Beim Lammauftrieb ziehen die Schafe durch Mörsheim auf die Sommerweide. Umrahmt wird das von einem Schäfer- und Handwerkermarkt, dabei genießt man

Feines vom Lamm, etwa den „Lamm-Burger“ (17.-18. Mai 2025).

„Kulinarisches Schäferstündchen“



Bei einem Spaziergang mit dem Hüteschäfer über die Wacholderheiden erfährt man bei Mörsheim Wissenswertes über den Alltag des Schäferlebens.

Im Anschluss genießt man gemeinsam kulinarische Spezialitäten vom „Altmühltaler Lamm“ (nur nach Anmeldung und Terminvereinbarung unter Tel. 09145/831512 oder per E-Mail an markt@moernsheim.de, Mindestteilnehmerzahl 10 Personen).

September: „Altmühltaler Lamm“-Abtrieb



Zum 19. Mal werden die Schafe im idyllischen Kipfenberger Ortsteil Böhming mit einem Festzug und Blasmusik ins Winterquartier verabschiedet. Bei der Erlebnisveranstaltung am

27. und 28. September 2025 gibt es ein buntes Programm für die ganze Familie, Schmankerl vom Altmühltaler Lamm und einen großen Woll- und Handwerkermarkt. www.kipfenberg.de/altmuehltaeler_lammabtrieb



Köstliches vom Altmühltaler Weiderind | Rinder auf der Weide



**Landschaftspflege,
Klimaschutz und Tierwohl,
darum geht es bei der
neuen Marke Altmühltaler**

**Weiderind. Alle Partner befolgen strenge
Qualitätskriterien.**

Die Weidetiere ernähren sich ganz natürlich von Gras oder Heu. Und sie werden dort geschlachtet, wo sie ihr Leben verbringen: auf der Weide. Die stressfreie Weideschlachtung garantiert eine bessere Fleischqualität, da der stressige

Lebendtransport erspart bleibt. Der anschließende Weg zum regionalen Metzger ist kurz. Dort wird alles schnell handwerklich verarbeitet. Ein Teil des Fleisches wird direkt an die Kunden verkauft, ein Teil geht an die Partner-Gastronomen des Projekts, die Wert auf die regionale Herkunft und hohe Qualität ihrer Zutaten legen.

Gerichte aus dem regionalen Weidefleisch sind in der Speisekarte am Logo zu erkennen. Dieses garantiert, dass das Fleisch nach den geprüften

Qualitätskriterien hergestellt wurde. Das Altmühltaler Weiderind bietet nicht nur kulinarischen Hochgenuss, sondern trägt auch zum Erhalt der traditionellen Kulturlandschaften im Naturpark Altmühltal bei. Die Weiden sind ebenso wie Wacholderheiden oder Streuobstwiesen über Jahrhunderte hinweg durch Nutzung entstanden und bieten Lebensräume für unterschiedliche Pflanzen und Tiere. Die behutsame Beweidung sorgt heute wie früher dafür, dass wertvoller Humus aufgebaut wird, der CO₂ speichert.



Filetsteak vom Altmühltaler Weiderind in der Haselnusskruste mit Kartoffelgratin

Zutaten (für 4 Personen):

- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 30 g Butter
- 60 g Butter, zimmerwarm
- 70 g Weißbrotbrösel, frisch gerieben
- 800 g Weiderind-Filetsteak
- 200 ml Rotwein
- 60 g Butter
- 600 g Kartoffeln
- ½ Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Salz und Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung: Rinderfilet ca. 2 Stunden mit Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in Öl marinieren. Für die Kruste 30 g Butter schmelzen, gemahlene Haselnüsse dazugeben und darin langsam goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter und die Weißbrotbrösel unter die abgekühlte Masse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse in Gefrierbeutel geben (damit man sie besser ausrollen kann), ca. 5 mm dick ausrollen und kalt stellen. Für das Gratin Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Gratinform einfetten und mit Knoblauch ausreiben. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und schuppenförmig in der Form einschichten. Sahne und Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Kartoffeln gießen. Ca. 45 Min. im Ofen garen.

Das Rinderfilet in 4 gleichmäßige Scheiben à 200 g schneiden und in der Pfanne kurz mit etwas Öl oder Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten. Die Haselnusskruste auf die Oberseite der Filets legen und ca. 5 Min. im Ofen bei 140 °C Grad weiter braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratfond mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mixer oder Pürierstab mit 60 g Butter aufmontieren. Dazu passt Karotten-Pastinaken-Gemüse.

Rezept: Hotel und Restaurant Fuchsbräu, Beilngries
www.fuchsbraeu.de



WEIDERIND-PRODUKTE

In der Gastronomie

Hier stehen Gerichte mit Altmühltaler Weiderind auf der Speisekarte:

- > Hotel und Gasthof Fuchsbräu, www.fuchsbraeu.de
- > Post Berching, www.post-berching.de
- > Hotel-Gasthof Sonne, www.sonne-pappenheim.de
- > Landgasthof Eichenseher, www.landgasthof-metzgerei-eichenseher.de
- > Brauereigasthof Schneider www.brauereigasthof-schneider.de
- > Ritterschänke, www.ritterschaenke-sturm.de
- > Klostersgasthof Heidenheim, www.franken-hsg.de
- > Hotel Gasthof Adler, www.hotel-adlerbraeu.de
- > Zirbelstube, www.zirbelstube.com

Im Handel



Die Partner-Metzgereien des Projekts bieten bei Verfügbarkeit Fleisch vom Altmühltaler Weiderind an. Außerdem gibt es fertige Produkte im Glas zu kaufen.

www.naturpark-altmuehlal.de/altmuehlaler-weiderind/kaufen

Zum Bestellen

Online bestellen kann man Produkte vom Altmühltaler Weiderind unter www.heimateil.de oder im Naturpark-Shop unter www.naturpark-altmuehlal.de/shop



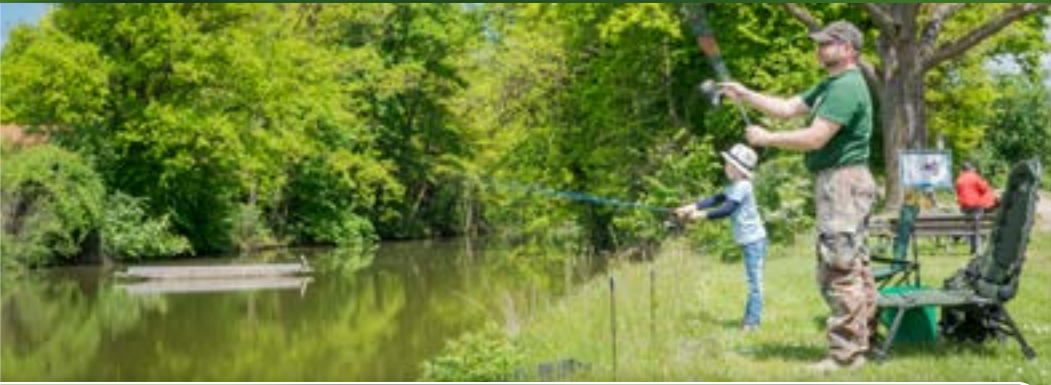
Donaufischer im Donaudurchbruch bei Kelheim | Fischplatte aus der Fischzucht Reile | Angeln in Treuchtlingen

Frisch gefischt auf den Tisch: Teiche, Bäche und Flüsse schenken dem Naturpark Altmühltal eine köstliche Fischvielfalt. Genießen kann man diese in der Gastronomie oder fangfrisch vom Direktvermarkter.

Es sind die kühlen Monate des Herbstes und Winters sowie die ersten Frühlingswochen, die im Naturpark Altmühltal für einen besonderen

Genuss stehen: Fangfrischer Fisch verzaubert mit kulinarischer Leichtigkeit. In den Quellwassern der Fischteiche, in Altmühl und Donau sowie den zahlreichen kleinen Bächen der Nebentäler wächst im Naturpark Altmühltal eine kulinarische Vielfalt heran, die es in sich hat. Regenbogenforellen, Lachsforellen, Saiblinge, Karpfen und Waller gehören zu den gern gesehenen Bereicherungen auf den regionalen Speisekarten.

Tipp: Die heimischen Fischarten lernt man auch auf drei Lehrpfaden im Naturpark Altmühltal kennen. Naturgenuss und Wissensvermittlung durch Schautafeln rund um das Thema „Fische und Gewässer“ verbinden der 12 Kilometer lange Fischerei- und Naturlehrpfad in Riedenburg, der 3 Kilometer lange Fisch- und Naturlehrpfad im Sulzpark in Beilngries und der 7 Kilometer lange Gewässer-Lehrpfad in Bad Gögging.



Frischer Bachsaibling „nach Müllerin Art“ mit Speck und Rucola gefüllt



Zubereitung: Die Bachsaiblinge unter kaltem Wasser abspülen und waschen. Danach mit dem Saft der halben Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Den Bund Rucola halbieren und in je eine Scheibe Bacon wickeln und damit die Bauchhöhle des Fisches füllen.

Pflanzenöl mit Rosmarinzwig in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Die Fische in Mehl wenden und ca. 10 Min. braten bis beide Seiten goldbraun sind. Die fertigen Saiblinge auf einem heißen Teller anrichten und mit Zitronenscheiben und Dill garnieren. Mit Petersilienkartoffeln und Sahne-Meerrettich servieren.

Rezept: Landhotel Zur Jurahöhe in Hard
www.jurahoehe.de

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Bachsaiblinge frisch aus dem Juraquellwasser von der Fischzucht Reile aus Wellheim, küchenfertig geputzt
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Scheiben Bacon
- ¼ Bund Rucola
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarinzwig
- Mehl
- Pflanzenöl

FANGFRISCH FÜR SIE

Fischzucht Ullermann / Beilngries

Hirschberg 73, 92339 Beilngries, Telefon: 08461/470

Forellenzucht Schmidner / Biberbach

Forellen und Saiblinge, fangfrisch oder geräuchert.
Biberbach 30, 92339 Beilngries, Telefon: 08461/1437

Forellenzucht Bäuml / Dietfurt

Lachsforellen, Karpfen, Aale, geräuchert oder frisch geschlachtet, Fischspezialitäten in Öl.
Haas 6, 92345 Dietfurt, Telefon: 08464/9454

Fischzucht Uebler / Heidenheim

Forellen, Saiblinge und Karpfen, filetiert und geräuchert. Obere Steingrube 11,
91719 Heidenheim, Telefon: 09833/323

Donau-Fisch / Kelheim

Die Fischereigenossenschaft Kelheim verkauft über Direktvermarkter ihren Fang.
Telefon: 09444/978040

Forellenzucht Lang / Kipfenberg

Forellen, Lachsforellen und Saibling;
Räucheraal / Karpfen, Waller auf Anfrage. Regelmannsbrunn 2, 85110 Kipfenberg, Telefon: 08465/3311

Forellenzucht Juraquell Reile / Wellheim

Regenbogen-, Bach- und Lachsforellen sowie Saiblinge geräuchert oder fangfrisch. Talleiten 23,
91809 Wellheim, Telefon: 0176/70088283

Fischzucht Schneider

Ohlangener Str. 8, 91177 Thalmässing,
Telefon: 0151/43246767



Kräuterpädagogische Veranstaltung | Kräuter in der Küche beim Beckerwirt in Böhmfeld | Kräuterführung in Trechtlingen | Honig aus dem Altmühltal

Der aromatische Bärlauch ist ein genussvolles Beispiel dafür, dass die moderne regionale Küche nicht nur die klassischen Kräuter und Pflanzen aus dem Garten nutzt, sondern auch sogenannte „Un-Kräuter“ aus Wald und Wiese.

Ob Brennesselsuppe mit Schwarzbrotkrusterln, Filetsteak mit Bärlauchbutter oder Chicorée mit Giersch-Creme – die Kräuter und „Un-Kräuter“ beflügeln die Fantasie der Küchenchefs im

Naturpark Altmühltal und die Gäste lassen sich gerne darauf ein.

Wer nicht nur spannende Geschmackserlebnisse genießen will, sondern auch neues Wissen mit nach Hause nehmen möchte, der ist bei den Kräuterpädagogen im Naturpark Altmühltal richtig. Früher wusste man auf dem Land genau, wie Kräuter hilfreich, gesundheitsfördernd oder schlicht würzend einzusetzen sind. Dieses traditionelle Wissen vermitteln

heute die Kräuterpädagogen bei Wanderungen oder Führungen. Gemeinsam lernt man auch, wie man aus den wiederentdeckten Naturschätzen schmackhafte Gerichte zubereiten kann. Einige Kräuterpädagoginnen sind zugleich auch Direktvermarkterinnen und verkaufen im Hofladen ihre Delikatessen – vom Kräutersalz über Liköre bis hin zu köstlichen Brotaufstrichen aus den vermeintlichen „Un-Kräutern“. Mehr Infos unter: www.koestliches-vom-land.de/kraeuterpaedagogik



Geschmackvolles Kräuterwissen



Der Beckerwirt in Böhmfeld hat viele Kräuterspezialitäten auf der Karte und vermittelt Kräuterwissen.

Vom Frühjahr bis in den Herbst lernen Interessierte die heimische Kräuterwelt bei Kräuterwanderungen kennen

(30. April, 14. und 28. Mai, 18. Juni, 2. und

16. Juli sowie 17. September 2025). Bei Kochkursen stehen Ayurveda (12. März 2025), Wildkräuter (23. Juli 2025), Wild (1. Oktober 2025) und Omas Gerichte (29. Oktober 2025) im Mittelpunkt. Bei Workshops dreht sich alles „Rund um die Brennessel“ (20. August 2025) oder ums Räuchern (12. November 2025). Dazu kommen kulinarische Veranstaltungen. Alle Termine und weitere Informationen sind online zu finden.

www.gasthaus-beckerwirt.de

KRÄUTERKOCHKURSE & CO.

Kräuterpädagogin Brigitte Zinsmeister



Beim Brunch oder bei einer Kräuterwanderung am Altmühltal-Panoramaweg erklärt Brigitte Zinsmeister viel Wissenswertes rund um schmackhafte (Un-)Kräuter.

Von Mai bis September stehen verschiedene Kräuterwanderungen, teils mit Menü, an. Alle Infos und Termine gibt es online unter: www.kraeutertreff.de

Yoga Herbal Love



Kräuterliebe entdecken Interessierte zusammen mit Nadine Haser in und um Kasing bei Kösching. Die Yogalehrerin und Kräuterpädagogin kennen seit

2020 einige aus der Sendung „Querbeet“ des Bayerischen Rundfunks. Regelmäßig bietet sie Kräuterwanderungen mit Snack an. Die Teilnehmenden erhalten Rezepte und Infos zum Nachlesen. Außerdem gehören Yoga-, Meditations- und Räucherworkshops zum Angebot. Termine unter: www.yoga-herbal-love.de

Honigbienen im Kräuterparadies



Die Wacholderheiden und Wiesen im Naturpark Altmühltal sind mit ihren blühenden Wildkräutern ein Paradies für Honigbienen. Mit ihrem Flug

von Blüte zu Blüte leisten diese einen wichtigen Beitrag zur Vermehrung und damit zum Erhalt vieler Pflanzen. Mit seinem Lehrbienenstand informiert darüber der Imker Kreisverband Eichstätt im Eichstätt Ortsteil Reddorf. www.imker-kreisverband-eichstaett.de



Historische Apfelsorte aus den Luisengärten, Riedenburg | Verkostung in der Brennerei Schweiger, Kelheim | Altmühltal-Edition

Eine reiche Ernte für Genießer versprechen Streuobstwiesen und Waldränder: Ihre Früchte ergänzen im Naturpark Altmühltal die Küche - oder werden zu Säften, Likören und Hochprozentigem.

Viele Landwirte haben das stets zum Hof gehörige Brennrecht geerbt und nutzen den Obstanbau und die Schnapsbrennerei zum Nebenerwerb. Sie bewirtschaften Streuobstwiesen mit hochstämmigen und

weitläufig gepflanzten Obstbäumen. Diese sind nicht nur wertvolle Lebensräume für Vögel und Insekten - dort haben sich oft auch alte Obstsorten erhalten. Die Geschmacksvielfalt der vollreif geernteten Früchte macht regionale Streuobstsäfte zum Genuss und prägt den Charakter der Obstbrände.

Aus Beerenfrüchten wie Himbeeren und Schlehen, die nicht zum Brennen geeignet sind, entsteht Obstgeist. Und dann sind da noch die

Früchte der Wacholderheiden: Deren Beeren kennen Genießer als Hauptzutat für Gin. Wer es süß liebt, versucht vielleicht lieber einen Schluck Likör. Im Naturpark Altmühltal werden dafür neben Früchten auch Kräuter, Kaffee, Nüsse oder regionale Bierspezialitäten verwendet. Zu kaufen gibt es die flüssigen Delikatessen oft direkt beim Hersteller. Egal ob nun Brand, Geist oder Likör: Die alkoholischen Gaumenschmeichler sind feine Naturprodukte, die als Aperitif wie als Digestif jedes Festmahl würdig begleiten.



Zwischen Fasching und Weihnachten versüßt zudem das Brauchtum den Speiseplan: von Schmalzküchle als Faschings- und Kirchweihspezialität über Hefegebäck zu Ostern bis in den Herbst. Dann haben Allerseelenspitze oder -spitze aus Lebkuchenteig und würziges „Kletzenbrot“, bei dem getrocknete Birnen und Gewürze mit Brotteig vermischt werden, Saison. Einen besonders feinen Genuss bietet der Sommer mit den Hollerküchle: in Teig getauchte, in Fett ausgebackene Holunderblüten.

Dos Estaciones



In Beilngries verarbeitet Konditormeisterin Corinna Camacho Angeles „Single Farm“-Kakao von einer

in Peru. Mehr über die schokoladigen Köstlichkeiten erfährt man bei Schokotastings (jeden 1. Freitag im Monat - online buchbar).

www.dosestaciones.de

EINFACH MAL PROBIEREN!

Ausstellung „So schmeckt der Naturpark“

Vom 3. bis 31. Oktober 2025 dreht sich in der Kuppelhalle des Informationszentrums Naturpark Altmühltal in Eichstätt alles um den Genuss. Von Obst und Gemüse über „Altmühltaler Lamm“, Weiderind und Käse bis hin zum Bier werden vielfältige Spezialitäten im Naturpark Altmühltal hergestellt. Die Ausstellung gibt Ihnen eine Plattform. An den Wochenenden wird sie ergänzt durch Führungen, einen Direktvermarkter-Markt und mehr. Infos gibt es unter www.naturpark-altmuehltal.de/veranstaltungen.

Jura-Back-Service



Familie Wenzl backt auf dem Matheis Hof in Petersbuch – und zwar Küchle, Kräpfen, feine Torten oder auch traditionelles Holzofenbrot

auf Bestellung. Gruppen von 20 bis 25 Personen können zum „Erlebnisbacken“ auf den Hof kommen. Nach Voranmeldung öffnet das Hof-Café. www.matheis-hof.de/backservice/

Schnapsverkostungen

- Brennerei Schweiger, Kelheim
Tel.: 09441/7387, www.brennerei-schweiger.de
- Brennerei Betke, Niederhofen-Weißenburg
Tel.: 09141/2619
- Hausbrennerei Engeler, Pappenheim-Zimmern
Tel.: 09143/1414, www.hausbrennerei-engeler.de
- Brennerei Stürhof, Titting
Tel.: 08423/985661, www.stuerhof.de
- Luisengärten, Riedenburg, Tel.: 01715781710, www.naturpark-altmuehltal.de/luisengaerten



Regionaler Biergenuss | Brauereiführung | Lehrreiche Bierverkostung im „Brauhandwerk“ Kelheim | Hopfenanbau in der Hallertau

Die einen brauen nur für die eigene Gaststätte, die anderen sind überregional bekannt: Bier- und Brauereivielzahl hat im Naturpark Altmühltal Tradition.

Mit dem Kloster Weltenburg bei Kelheim ist schließlich nicht nur die älteste noch bestehende Klosterbrauerei der Welt hier daheim: Der Jura ist eines der bedeutendsten Anbaugelände Bay-

erns für Braugerste; eine Mälzerei in Pappenheim verarbeitet sie zu hochwertigem Malz. Altmanstein, Kinding und Beilngries gehören zu den traditionsreichen Hopfenanbaugeländen Hallertau und Spalt, wo der bekannte Aroma-hopfen angebaut wird.

Heute versorgen rund 25 Privatbrauereien den Naturpark Altmühltal mit Gerstensaft:

individuelle Biere aus regionalen Produkten, vom Pils über Helles und Hefeweizen bis hin zu würzigen Dunkelbierspezialitäten, ober- oder untergärig, gefiltert oder naturtrüb. Dazu kommen saisonale Biersorten. Am bekanntesten ist das starke und fast schon nahrhafte Bockbier, das traditionell während der Fastenzeit getrunken wird. Genießen kann man die Bierspezialitäten überall im Naturpark Altmühltal.



Weizen Bier Pizza



Zubereitung: Das kalte Wasser mit der Hälfte des Mehls und der Hefe zu einem Vorteig vermengen. Bei Zimmertemperatur abgedeckt ca. 4 Stunden gehen lassen. Alternativ nach einer ½ Stunde Gezeit über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Vorteig zusammen mit dem restlichen Mehl, dem

Salz und dem Bier verkneten, bis er sich gut von der Schüssel löst. Den Teig zu 4 bis 5 gleich großen Kugeln formen und dünn mit Olivenöl einreiben. Ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich die Größe der Kugeln verdoppelt hat. Pizzastein in den Backofen geben und 1 Stunde auf höchster Stufe vorheizen. Den Teig auf etwas Grieß flach in die gewünschte Form rollen. Mit Sauce und Zutaten nach Wunsch belegen. Backen, bis der Rand goldbraun ist. Auf einem Kuchengitter 1 Min. abkühlen lassen, heiß servieren.

Rezept: Florian Leykauf, LINDE Restaurant
www.linde-thalmaessing.de

Für den Teig:

- 800 g Pizzateig von der Hainmühle
- 450 ml kaltes Wasser
- 50 ml Gutmann Dunkles Weizen
- ½ Packung Trockenhefe oder ½ Würfel
- 15 g Salz
- Olivenöl

Für die Sauce:

- 2 Dosen Pelati (geschälte Tomaten)
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- regionaler Käse nach Wahl
- frische Zutaten nach Herzenslust

TIPPS FÜR BIERLIEBHABER

Biererlebniswochen / Landkreis Eichstätt

Am 23. April 1516 wurde in Bayern das Reinheitsgebot verkündet. Daran erinnern die Biererlebniswochen mit feinen Biergerichten in der Gastronomie (ab 25. April 2025).
www.bayerische-bierwoche.de

Maibockfest / Plankstetten

Im Kloster Plankstetten zapft der Abt persönlich das erste Fass Maibock an. Am 3. und 4. Mai 2025 wird in der Benediktinerabtei mit süffigem Starkbier und kulinarischen Genüssen aus den ökologischen Klosterbetrieben gefeiert. Kostenlose Klosterführungen, der neue Familienbereich auf dem Kirchplatz und ein großer Jungpflanzenverkauf runden das Programm ab.

Kellerfest / Titting

Mit bayerisch-fränkischen Schmankerln, Bier und Musik wird auf dem Gelände der Brauerei Gutmann zünftig gefeiert (22. - 24.08.25).
www.brauerei-gutmann.de

Hopfenzapferfest / Haunstetten

Das Hopfenzapferfest wird mit großem Festumzug am Sonntag, Festzeltbetrieb ab Freitag, Wahl der Hopfenkönigin, Frühschoppen und mehr gefeiert (29. - 31.08.25). www.kinding.de

Bierseminare / Kelheim

Bierseminar mit Verkostung mit Biersommelier Stephan Butz im „Weissen Bräuhaus“ (Termine auf Anfrage). www.biererlebnisse.de



Brotzeit im Biergarten in Wellheim... | ... und in Gunzenhausen | Frisches Brot aus dem Holzbackofen | Wurstspezialitäten im Metzgerei-Hofladen des Gasthauses Ziegelhütte

„Obazter“, Bauernleberwurst, erlesene Schinkenvarianten und ein guter Ziegenkäse, dazu Radi und Radieserl - bayerische Brotzeit ist eine herzhafteste Geschmacksexplosion.

Dazu gehört unbedingt eine Breze oder gutes Brot: Wer einmal ein Sauerteigbrot gekostet hat, das nach traditioneller dreistufiger Teigführung und vielleicht sogar im Holzofen gebacken wurde,

wird sich so schnell nicht mehr mit Massenware zufrieden geben. Im Naturpark Altmühltal wird Backen vielerorts noch als wahre Handwerkskunst betrieben. Weizen, Roggen und Dinkel werden hier angebaut und vermahlen, etwa in der Hainmühle in Morsbach. Auch die Gastronomen, Metzger und Direktvermarkter haben kreative Angebote - von der Hirschsalami bis zum hausgemachten Kräuterfrischkäse.

Viele Landgasthöfe mit angeschlossener Metzgerei bieten Spezialitäten aus eigener Schlachtung. Hier kommen traditionelle Genüsse auf den Tisch: etwa „Saures Lünglerl“, gebratene Lammeleber oder Kalbsbries. Im fränkischen Teil der Region spielen würzige Bratwürste eine große Rolle. Die Altbayern lieben ihr Weißwurstfrühstück: Zu einem (bei Bedarf auch alkoholfreien) Weißbier werden Weißwürste mit Breze und süßem Senf serviert.



Edle Tropfen aus der Ölmühle



Hocharomatisch, nussig und von tiefgrüner Farbe bereichert das kaltgepresste Altmühltaler Kürbiskernöl der Familie Hiermeier die Küche - und ist auch noch gesund (Öffnungszeiten Hofladen: Mi. 16 bis 18 Uhr und Sa. 9 bis 12 Uhr; jederzeit zugänglicher Automat). Außerdem kann man die Spezialitäten im Online-Shop bestellen. Hofführungen sind für Gruppen ab 20 Personen buchbar. Mehr Infos unter:

<https://kernstodl.de/hoffuehrungen/>
[#fuehrungInfo](https://kernstodl.de/hoffuehrungen/)

„DEFTIGE“ ERLEBNISTIPPS

Selber wursten in Kipfenberg und Neumarkt



In Kipfenberg lädt die Metzgerei Neumeyer dazu ein, die „Weißwurst als Kult und Kulturgut“ beim Weißwurstseminar zu entdecken (Termine 2025: 25.01., 08.02., 22.03., 05.04., 26.04., 25.10. und 15.11.). In Neumarkt lernen Besucher an Deutschlands erster Weißwurst-Akademie alles rund um die bayerische Spezialität und absolvieren die Prüfung für das „Weißwurst-Diplom“ (buchbar für Gruppen ab zehn Personen, www.wittmanns-neumarkt.de).

Käsespezialitäten aus der „Hofkaiserei“



In der Hofkaiserei Pfaunfeld in Burgsalach wird die hofeigene Milch zu feinen Käseprodukten veredelt. Seit 2023 bietet der Familienbetrieb mit jahrhundertelanger Tradition ein abwechslungsreiches Sortiment, das im Selbstbedienungshofladen und bei verschiedenen Verkaufsstellen erhältlich ist. Für Gruppen sind nach Voranmeldung auch Käseführungen möglich. www.hofkaiserei.de

Bestes Brot aus dem Holzofen

- > Holzofenbrot aus Zutaten aus kontrolliertem, regionalem Anbau hat die Bäckerei Huber im Angebot. Die Spezialität gibt es im Laden im Dietfurter Ortsteil Vogelthal und auf Bauernmärkten im Umland. www.huber-holzofenbrot.de
- > Der Brothof Strauß bietet bestes Bio-(Vollkorn-) Brot und Bio-Gebäck aus naturbelassenen Zutaten und eigens angebautem Getreide, das vor dem Backen frisch vermahlen wird. Erhältlich im Natur- und Feinkostladen Burgsalach, im Rathaus-Café in Weißenburg und in umliegenden Bauernhofmärkten. www.brothof-strauss.de



Gasthaus Storchennest, Gunzenhausen | Gasthof Stockhammer, Kelheim | Landgasthaus Almhof, Neumarkt | Weingut Bleimer Schloß

Dass die bayerische Küche ihre traditionelle Seite auf wunderbar leichte Art mit moderner Kochkunst verbinden kann, zeigen immer mehr engagierte Küchenchefs in den Restaurants des Naturpark Altmühltal.

Sie interpretieren Modernität mit regionaler Qualität, kombinieren Althergebrachtes mit Neuem. Kleine saisonale Köstlichkeiten genießt man genauso wie beeindruckende Feinschmeckermenüs - und das sowohl unter

barocken Stuckdecken in der Altstadt als auch am einfachen Holztisch auf dem Land. Oft hat eine junge Generation den Gasthof der Eltern übernommen und mit Fingerspitzengefühl an die neue Zeit angepasst. Man experimentiert mit Wildkräutern, entdeckt alte Gemüsesorten neu, ist Mitglied der Slow-Food-Bewegung oder einer Regionalinitiative. Teilweise finden sich dabei Gastronomie und regionale Lebensmittelherzeugung zu eigenen „Genussregionen“ zusammen: Ein erfolgreiches Beispiel ist etwa

das Projekt „Geopark Ries kulinarisch“ (www.geopark-ries.de).

Auch bei der Getränkeauswahl setzen die engagierten Gastronomen im Naturpark Altmühltal Zeichen: Regional oder vor Ort gebraute Bierspezialitäten, vom klassischen Hellen bis zum naturtrüben Emmerbier, stehen genauso auf den Karten wie internationale Weine für jeden Anspruch, wobei der Schwerpunkt auf Frankenweinen liegt. Seit einigen



Jahren wird im Naturpark Altmühltal sogar wieder vor Ort Wein angebaut. Das Terroir Altmühl Jura, entstanden durch Sedimentablagerungen des Jurameeres, speichert die Tageswärme und hat einen hohen freien Kalkanteil im Boden. Es verleiht den nach Bio-Richtlinien kultivierten Wein- und Sektspezialitäten des Weinguts Bleimer Schloß bei Greding ihr besonderes Aroma. Auch Neuburg an der Donau belebt die Weintradition aus der Römerzeit neu (www.neuburg-donau.info/geniessen).

Weinbergführungen

Anbau nach Bio-Richtlinien, mit internationalen Preisen ausgezeichnete Weine: Wer einen Blick hinter die Kulissen des Weinguts Bleimer Schloß bei Greding werfen möchte, hat bei Führungen mit Verkostung Gelegenheit dazu (03.05.25, 07.06.25, 05.07.25, 06.09.25, 04.10.25, individuelle Weinbergführungen, Verkostungen oder Veranstaltungen für Gruppen ab 20 Personen nach Absprache). Außerdem laden der Weinstadt und verschiedene Veranstaltungen zum Besuch ein.

www.bleimer-schloss.de

GENUSSVOLLE JAHRESZEITEN

Kulinarische Highlights: In den Restaurants und Gasthöfen der Region serviert man gerne saisonale Spezialitäten – hier eine Auswahl.

15.03. bis 13.04.25 Kulinarisches Frühlingserwachen

Beilgries startet lecker und frisch in das Genussjahr 2025 – mit frischen Zutaten aus der Region und viel Fantasie. www.beilgries.de

05.03. bis 19.04., 11.07. bis 10.08., 20.09. bis 12.10. und 28.11. bis 19.12.25 „Eichstätt kocht“

Bei Aktionswochen unter dem Motto „Eichstätt kocht“ genießt man in Eichstätt kulinarische Themen. Bei „Eichstätt kocht ... zur Adventszeit“ (28.11. bis 19.12.25) werden für jedes verkaufte Gericht 0,50 Euro zu Gunsten eines sozialen Zwecks gespendet. Alle Termine und die Genuss-Wirte unter www.eichstaett.de/eichstaett-kocht

04. bis 19.10.25 „Wilder Herbst“

Die Berchinger Gastronomie bietet schmackhafte Gaumenfreuden rund ums Wild. www.naturpark-altmuehltal.de/veranstaltungen

01. bis 31.10.25 „35. Neumarkter Schmankerlwochen“

Die Neumarkter Schmankerlköche wählen sich jedes Jahr im Oktober ein gemeinsames Motto. www.schmankerlwochen.de



Geopark Ries kulinarisch: Einschlagende Geschmackserlebnisse aus dem Krater

Geopark Ries kulinarisch Ein Gemeinschaftsprojekt für Genießer

Einschlagende Geschmackserlebnisse aus dem Krater: Der UNESCO Global Geopark Ries lädt Feinschmecker und Genießer auf eine kulinarische Entdeckungsreise ein. Der Zusammenschluss aus Gastronomen und Produzenten unter dem Motto „Geopark Ries kulinarisch“ steht für die Rückbesinnung der einstigen „Kornkammer Bayerns“ auf ihre ureigene Küche. Der Gast soll schmecken können, wo er is(s)t und trinkt.

Jeder Partner unterzeichnet bei der Aufnahme einen Ehrenkodex: Naturblassene Küche, Verwendung einheimischer Produkte und ein klares Nein zur Verwendung von Fertigprodukten, von Gentechnik oder geschmacksverändernden Zutaten sind Pflicht. Das Parkhotel und der Gasthof Zum Goldenen

Hirsch in Donauwörth, das Literaturcafé und das Café Samocca in Nördlingen, der Landgasthof Adler in Riesbürg, der Gasthof Zur Wallfahrt in Wemding sowie die Restaurants der Familie Senz in Dirgenheim und Bopfingen bieten die ganze kulinarische Vielfalt des Rieses.

Regionale Produzenten vervollständigen die Regional- und Marketinginitiative, dazu zählen die Brennerei Donare auf Schloss Alerheim, die Meteoriten Destille aus Alerheim, die Obere Mühle in Laub, das Fürst Wallerstein Brauhaus, die Heide-Allianz Donau-Ries, der Sonnenhof in Alerheim sowie der Kartoffelhof Hertle in Munningen. Der Geopark Ries, der das Projekt koordiniert und vermarktet, führt so Gastronomie und regionale Lebensmittelerzeugung auf hohem Niveau zusammen.

Infotelefon: 0906/74-6030, www.geopark-ries.de





Lammabtrieb in Böhming bei Kipfenberg (Foto: Bernhard Pfaller)



Wochenmarkt in Gunzenhausen

Altmühltaler Lamm Genuss und Naturschutz erleben

Eine glückliche Symbiose aus Naturschutz und Genuss: Die Herden des Altmühltaler Lamms beweiden die steilen Hänge im Naturpark Altmühltal und sorgen dafür, dass die herrliche Landschaft erhalten bleibt. Zugleich ist das Altmühltaler Lamm eine kulinarische Spezialität mit Erlebniswert: Immer am dritten Maiwochenende findet der **„Altmühltaler Lamm“-Auftrieb** in Mörsheim statt; immer am letzten Septemberwochenende der **„Altmühltaler Lamm“-Abtrieb** im Kipfenberger Ortsteil Böhming. Aktionen wie das „Kulinarische Schäferstündchen“ in Mörsheim sowie Feste und Führungen ergänzen das Angebot (Termine Seite 5).

Infotelefon: 09441/2077325 oder 08421/9876-0
www.naturpark-altmuehltal.de/lamm/termine



Gunzenhausen pur: Natur – Tradition – Genuss

Als Tor zum Altmühltal ist Gunzenhausen nicht nur optimaler Ausgangspunkt für Rad- und Wandertouren – auch kulinarisch hat die Stadt für Liebhaber der fränkischen Küche einiges zu bieten. Schäufele gefällig und „Saure Zipfel“? Oder doch lieber Striezel und Knieküchle? Der traditionelle Wochenmarkt verwandelt den Marktplatz immer donnerstags von 8 bis 13 Uhr in eine wahre Genussmeile mit frischen, regionalen Produkten. Alle Fischliebhaber sollten sich das zweite Oktoberwochenende vormerken, denn dann dreht sich beim „Fränkisches.Seenland.Fischerfest“ am Altmühlsee alles um den heimischen Fisch. Hier kommen aber nicht nur Fischfans auf ihre Kosten!

Infotelefon: 09831/508-300
www.gunzenhausen.de





Altmühlfranken in den Wanderschuhen entdecken

Wandern und genießen in Altmühlfranken

Bereits zum 4. Mal lädt der Altmühlfranken-Wandertag am 6. April 2025 dazu ein, die Region zu entdecken. Gewandert wird in diesem Jahr zwischen Limes und Brombachsee rund um Pfeld und Theilenhofen. Unterschiedlich lange Routen ermöglichen jedem Wanderer, die für sich passende Strecke zu wählen. Auch der Genuss kommt nicht zu kurz: Mehrere Stationen entlang des Weges verwöhnen mit regionalen Spezialitäten zum Probieren. Auch am Start- und Zielpunkt ist für eine Stärkung vor und nach der Wanderung gesorgt. Weitere Informationen zum Altmühlfranken-Wandertag finden Sie auf der Internetseite.

Infotelefon: 09141/902-192

www.altmuehlfranken.de/wandertag



Kräuterpädagoginnen haben auch leckere Produkte im Angebot

Köstliches vom Lande Gut einkaufen – direkt ab Hof

Nahrungsmittelkauf ist Vertrauenssache. Regionale Produkte von engagierten Direktvermarktern im Landkreis Eichstätt und der Stadt Ingolstadt garantieren hervorragende Qualität und Frische; die Hofläden bieten ein breites saisonales Sortiment. Viele Betriebe packen auch Geschenkkörbe oder bieten Dienstleistungen wie den hauswirtschaftlichen Fachservice an. Die Landfrauen vom Backservice überzeugen mit Selbstgemachtem; die Aktionen der Kräuterpädagoginnen sind unterhaltsam und lehrreich. Neu sind die 24-Stunden-Verkaufsautomaten unserer Direktvermarkter. Besuchen Sie uns im Web oder auf den Bauern- und Wochenmärkten!

Infotelefon: 0152/05922803

www.koestliches-vom-lande.de





Wochenmarkt in Weißenburg

So schmeckt Weißenburg:
traditionell – fränkisch – ehrlich

Jeden Mittwoch und Samstag auf dem Marktplatz bieten Direktvermarkter auf dem Weißenburger Wochenmarkt fränkische Köstlichkeiten an, vom hofeigenen Honig bis hin zu „Altmühltaler Lamm“-Produkten. Ein Muss für Liebhaber der deftigen Gaumenfreuden sind die würzigen Fränkischen Bratwürste. Ob mit Sauerkraut oder geräuchert zu frischem Meerrettich und Brot, dazu passt ein frisch gezapftes Bier der heimischen Brauereien. Das süße Gegenstück zu diesem herzhaften Genuss zaubert die Weißenburger Lebkuchenmanufaktur.

Infotelefon: 09141/907-124
www.weissenburg.de

WEIßENBURG
in Bayern



Weingenuß in Neuburg an der Donau (Foto: erlebe.bayern / Bernhard Huber)

Ein Erlebnis für die Sinne –
Alles rund um den Wein in Neuburg an der Donau

Nach einer Führung durch den „kleinsten Weinberg Bayerns“ lädt der Winzer Josef Tremml in einer gemütlichen Runde direkt im Weinberg zu Tisch. Dort erfahren Gäste während einer Weinverkostung mit Brotzeit Wissenswertes und Heiteres rund um das Thema Wein. Falls gewünscht können auch vegetarische und vegane Brotzeiten angeboten werden. Dabei wird großer Wert auf Qualität und Regionalität der Produkte gelegt. Termine 2025: Samstag, 14. Juni, 30. August und 20. September (jeweils um 16 Uhr). Für Gruppen von Mai bis September individuell buchbar.

Infotelefon: 08431/55-400
www.neuburg-donau.info/geniessen

NEUBURG
RENAISSANCE AN DER DONAU



Schrobenhausener Spargel und Kartoffeln



„Eichstätt kocht“ sich genussvoll durchs Jahr

Königlich genießen – Schrobenhausener Spargel und Kartoffeln

Genuss wird in Schrobenhausen groß geschrieben. Die Lenbachstadt im Spargelland ist Heimat des Schrobenhausener Spargels. Traditionell dreht sich bis Johanni (24. Juni), dem letzten Tag des Spargelstichs, fast alles um das Edelgemüse. Auf den Speisekarten der heimischen Gastronomie ist der Spargel in vielfältigen Variationen zu finden. Im Herbst betritt dann die Kartoffel die kulinarische Bühne. Auf unterschiedlichste Arten - lecker und raffiniert zubereitet - ist sie auf den Speisekarten der Region zu finden. Die tolle Knolle ist immer für eine Überraschung gut.

Infotelefon: 08431/ 57 2222
erlebnisregion.neuburg-
schrobenhausen.de



LANDKREIS
Neuburg-Schrobenhausen

„Eichstätt kocht!“ Aktionswochen der Genuss-Wirte

„Eichstätt kocht“ ist ein Projekt der Eichstätter Genuss-Wirte und der Tourist-Info Eichstätt. Vom 05. März bis 19. April 2025 heißt es „Eichstätt kocht... zur Fastenzeit: Suppen und Eintöpfe frisch und hausgemacht“, vom 11. Juli bis 10. August 2025 „Eichstätt kocht... sommerlich“ - es kommt Leichtes auf den Tisch. Enten, Kürbis, Wild, Schwammerl und mehr gibt es bei „Eichstätt kocht...herbstlich“ vom 20. September bis zum 12. Oktober 2025. Festlich wird es bei „Eichstätt kocht...zur Adventszeit“ vom 28. November bis 19. Dezember 2025 - bei dieser Aktion geht bei jedem Gericht eine Spende von 0,50 Euro an einen guten Zweck.

Infotelefon: 08421/6001-400
www.eichstaett.de/eichstaett-kocht





Der Weinstadl ist eine einzigartige Location für Veranstaltungen und Feiern.

Genussüberraschung in Greding Weingut Bleimer Schloss

Wein und Sekt direkt aus dem Naturpark Altmühltal – das bietet nur das Weingut Bleimer Schloss. Neben den Weinbergen überrascht der Weinstadl, eine restaurierte Scheune im historischen Anwesen des Weinguts. Seit Juli 2022 bietet sie ein stilvolles Ambiente mit genügend Platz für Veranstaltungen und Events, etwa für Wein- und Kulturabende mit ausgewählten Speisen und Weinen aus dem eigenen Weinkeller, begleitet von unterhaltsamem Programm. An Wochenenden laden der Weinstadl und bei schönem Wetter die großzügige Terrasse zum Einkehren, Verkosten und Genießen ein. Individuelle Weinberg-/Keller-Führungen oder Veranstaltungen sind ab 20 Personen nach Terminabsprache möglich. Infos, aktuelle Termine und Öffnungszeiten sind online zu finden.

Infotelefon: 08463/7674132, www.bleimer-schloss.de



Feine Kulinarik ist in Beilngries zu Hause.

Bayerische Tradition trifft südländisches Flair

Zahlreiche Beilngrieser Feste und Märkte bezaubern mit besonderer Atmosphäre und einer einzigartigen historischen Kulisse. Ob fröhlich und musikalisch wie beim Altstadtfest, zünftig bayerisch beim Volksfest oder kulinarisch und traditionell beim Bayerischen Zwiebelmarkt und dem Genussmarkt Wilde Emma – bei den Veranstaltungen in Beilngries heißt es mitfeiern und genießen! **Kulinarische Höhepunkte 2025:** 15.03. - 13.04.2025 Kulinarisches Frühlingserwachen, 22.03.2025 Musiknacht, 19. und 20.07.2025 Altstadtfest, 05. - 14.09.2025 Beilngrieser Volksfest, 11.10. - 12.10.2025 Genussmarkt Wilde Emma, 28.11. - 30.11. und 06. - 08.12.2025 Beilngrieser Christkindlmarkt

Infotelefon: 08461/8435, www.beilngries.de

* Die Beilngrieser
Hotels & Restaurants





Blick auf Kloster Plankstetten

Genießen im „grünen Kloster“

Das Kloster Plankstetten bietet ein ganzheitliches Erlebnis für alle Sinne. Nebst interessanten Kursen, Führungen und Konzerten verwöhnen wir unsere Gäste mit ausgewählten biologischen Lebensmitteln in der gemütlichen, neu renovierten Klosterschenke. Die Zutaten kommen in erster Linie aus der Klostergärtnerei, -bäckerei, -metzgerei sowie der eigenen Landwirtschaft oder aus regionalen Biolandbetrieben. Die Klosterprodukte sind auch in Eichstätt, Ingolstadt, Nürnberg, Regensburg und Roth auf den Märkten oder in unserem Biomarkt zu finden. Wer ein hochwertiges Geschenk sucht, wird in der Buchhandlung, dem Missionsbasar oder an einem unserer Handwerksmärkte mit großem kulinarischen Rahmenprogramm fündig.

Infotelefon: 08462/206-251
www.kloster-plankstetten.de



Slow-Food Genussführer - **** Post Berching

Stilvoller Genuss im barocken Palais

Das denkmalgeschützte, aufwendig restaurierte Gebäude der Post Berching ist DER Blickfang in der Berchinger Vorstadt. In unserem familiengeführten Traditionshaus ist Lebensfreude zu Hause und Nachhaltigkeit oberstes Gebot. Das spüren Sie auch in unserem Restaurant mit regionaler Slow Food Küche. Freuen Sie sich auf unsere vielfältige Speisekarte mit bewährten Klassikern und neuen kulinarischen Spezialitäten. Ob in unserem malerischen Biergarten an der Sulz oder im romantischen Kaminzimmer unseres Restaurants - lassen Sie sich von der Herzlichkeit unseres Teams einnehmen und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns.

Infotelefon: 08462 / 200 420
www.post-berching.de





Neumarkt ist neuer „GenussOrt Bayern“

Neumarkt – GenussOrt Bayern 2024

Die Pfalzgrafen- und Studentenstadt wurde im Herbst 2024 als neuer „GenussOrt Bayern“ ausgezeichnet. Die Bierstadt im Herzen des Bayerischen Jura ist stolz auf drei eigenständige Brauereien, die älteste davon feierte soeben das 450. Jubiläum. Die regionalen Spezialitäten Neumarkts und deren Erlebniswelten stehen für pure Genussvielfalt - von der Marke Jura-distl über das Thema Weißwürste bis hin zu Knödeln. Höhepunkt im Jahreslauf sind die 35. Neumarkter Schmankerlwochen (1.- 31.10.2025) mit allen Regeln der Kochkunst. Das verheißt Lebensfreude pur!

Infotelefon: 09181/255-125
www.tourismus-neumarkt.de/
genussortebayern



Küchenchef Thomas Daxl



Fotograf: Attila Henning

Blickfang und bayerische Schmankerl: Leckere Weissbiere beim Kuchlbauer in Abensberg

Frisch gezapfte Biere im Herzen der Altstadt genießen: Der Abensberger Weissbierbrauer Kuchlbauer lädt in seinen charmanten Brauereigasthof „Zum Kuchlbauer“ mit Hotel ein. Hier serviert das Küchenteam in den neu renovierten Räumen besondere Gaumenfreuden: traditionell, bayerisch und mit einem Hauch von Extravaganz - garniert mit Gastfreundschaft und Herzlichkeit. Der Kuchlbauer-Turm, ein Architekturprojekt des Künstlers Hundertwasser, ist das Wahrzeichen der Brauerei. Bei einer Führung erfahren Interessierte hier alles rund um das Brauen und die charakterstarken Weissbiere.

Infotelefon: 09443/1484
www.zum-kuchlbauer.de





Kochkunst im Braugasthof Trompete, Eichstätt | Einkehr am Karlsplatz in Neuburg an der Donau

Kulinarische Qualität – unsere Gastgeber

Die Gastronomen, die hier als Qualitätsgastgeber aufgeführt sind, verpflichten sich, ihren Gästen ganzjährig „Naturpark-Gerichte“ anzubieten. Die Zutaten dafür werden so weit wie möglich frisch, saisonal und regional bezogen; die Basiszutaten für die Naturpark-Gerichte (Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte, Kartoffeln, Mehl, Nudeln) stammen von Erzeugern aus dem Naturpark Altmühltal, Gemüse und Salat aus Bayern. Es kommen keine Fertigprodukte, Geschmacksverstärker und Imitate zum Einsatz, regionale Getränke ergänzen das Angebot.

Tipp für Schleckermäuler: Süße Naturpark-Altühltal-Schmankerl gibt es bei den hier aufgeführten ausgewählten Konditoren (🍰).

Zeichenerklärung



Altmühltal Lamm



Regionalbuffet Franken



Wettbewerb „Ausgezeichnete Küche“



Slow Food Betrieb im Genussführer Deutschland



Geopark Ries kulinarisch



Wettbewerb „Ausgezeichnete Küche“



Slow Food Unterstützer-Betrieb



im Guide Michelin



Wettbewerb „Ausgezeichnete Küche“



ServiceQualität Deutschland



GAULT MILLAU

Abensberg

> BRAUEREIGASTHOF KUCHLBAUER

Stadtplatz 2, 93326 Abensberg, Tel.: 09443/1484,
www.zum-kuchlbauer.de

Bad Gögging / Neustadt a.d. Donau

> DER EISVOGEL HOTEL - SPA - RESTAURANT

An der Abens 20, OT Bad Gögging, 93333 Neustadt a.d. Donau,
Tel.: 09445/9690, www.hotel-eisvogel.de

Beilngries

> DER MILLIPP - ROMANTIK HOTEL x GASTHOF x METZGEREI

Hauptstraße 9, 92339 Beilngries, Tel.: 08461/1203, www.der.millipp.de

> DIE GAMS UND KRÄUTERSCHMIED

Hauptstraße 16, 92339 Beilngries, Tel.: 08461/6100,
www.hotel-gams.de



> FUCHSBRÄU

Hauptstraße 23, 92339 Beilngries,
Tel.: 08461/6520, www.fuchsbraeu.de



> HOTEL-GASTHOF ZUR KRONE

Hauptstraße 20, 92339 Beilngries, Tel.: 08461/6530,
www.krone-beilngries.de

> LANDGASTHOF EURINGER

Dorfstraße 23, OT Paulushofen, 92339 Beilngries,
Tel.: 08461/6510, www.landgasthof-euringer.de

Berching

> KLOSTERSCHENKE PLANKSTETTEN

Klosterplatz 1, OT Plankstetten, 92334 Berching,
Tel.: 08462/206-170, www.kloster-plankstetten.de/betriebe/schenke/



> POST BERCHING

Johannesbrücke 5, 92334 Berching, Tel.: 08462/200420,
www.post-berching.de



Böhmfeld

> BECKERWIRT

Hauptstraße 15, 85113 Böhmfeld, Tel.: 08406/91242,
www.beckerwirt.de



Bopfingen

> KREUZ & QUER

lpftreff 2, 73441 Bopfingen, Tel.: 07362/9238600, www.kreuzdirgenheim.de



Dietfurt a.d. Altmühl

> HOTEL-GASTHOF "ZUM BRÄU-TONI"

Hauptstraße 4, 92345 Dietfurt, Tel.: 08464/605100,
www.zum-braeu-toni.de



Donauwörth

> GOLDENER HIRSCH

Reichsstraße 44, 86609 Donauwörth, Tel.: 0906/3124,
www.goldener-hirsch-donauwoerth.de



> PARKHOTEL DONAUWÖRTH

Sternschanzenstraße 1, 86609 Donauwörth, Tel.: 0906/70651-0,
www.parkhotel-donauwoerth.de



Eichstätt

> BRAUGASTHOF TROMPETE

Ostenstraße 3, 85072 Eichstätt, Tel.: 08421/98170,
www.braugasthof-trompete.de, www.facebook.com/gasthof.trompete/
www.instagram.com/braugasthof.trompete/



> CAFÉ KONDITOREI FUCHS

Ostenstraße 8, 85072 Eichstätt, Tel.: 08421/6789, www.hotel-fuchs.de



> GASTHOF KRONE

Domplatz 3, 85072 Eichstätt, Tel.: 08421/4406, www.krone-eichstaett.de

> RESTAURANT - CAFÉ IM PARADEIS

Marktplatz 9, 85072 Eichstätt, Tel.: 08421/3313, www.cafeparadeis.de

> ZUM GUTMANN, WIRTSHAUS & KLEINKUNST

Am Graben 36, 85072 Eichstätt, Tel.: 08421/904716,
www.gutmann-eichstaett.de



> ZUM HÖLLBRÄUKELLER

Pedettistr. 38, 85072 Eichstätt, Tel.: 08421/9345730,
www.zumhoellbraeukeller.de



Essing

> GASTHOF RITTERSCHÄNKE

Randeck 9, OT Randeck, 93343 Essing, Tel.: 09447/377,
www.ritterschaenke-burg-randeck.de



Greiding

> HOTEL-GASTHOF "KRONE"

Marktplatz 1, 91171 Greiding, Tel.: 08463/6528-0, www.krone-greiding.de

Gunzenhausen

> LAND-GUT-HOTEL ADLERBRÄU

Marktplatz 10/12, 91710 Gunzenhausen,
Tel.: 09831/88670, www.hotel-adlerbraeu.de



Kinding

> DIE KRONE

Marktplatz 14/16, 85125 Kinding,
Tel.: 08467/801030, www.krone-kinding.de



> HOTEL-GASTHOF „ZUM BRÄU“

Rumburgstr. 1 a, OT Enkering, 85125 Kinding, Tel.: 08467/8500,
www.hotel-zum-braeu.de

Kipfenberg

> GASTHOF „ZUM BLAUEN HECHT“ | GRÖSDORF

Irlahüller Weg 2, OT Grösdorf, 85110 Kipfenberg,
Tel.: 08465/1066, www.zumblauenhecht.de

> HOTEL-GASTHOF*** „ZUR LINDE“ | SCHAMBACH

Bachweg 2, OT Schambach, 85110 Kipfenberg, Tel.: 08465/94150,
www.linde-altmuehlal.de

Kirchheim am Ries

> LANDGASTHOF ZUM KREUZ

Ellwanger Straße 10, OT Dirgenheim, 73467 Kirchheim am Ries,
Tel.: 07362/7468, www.kreuzdirgenheim.de



Neumarkt i.d.OPf.

> BERGHOTEL SAMMÜLLER

Schafhofstr. 25, OT Schafhof, 92318 Neumarkt i. d. OPf.,
Tel.: 09181/4057-0, www.sammueler.de

Nördlingen

> LANDGASTHOF ADLER

Brunnenstraße 5, OT Utzmemmingen, 73469 Riesbürg,
Tel.: 09081/3476, www.adler-utzmemmingen.de



> LITERATURCAFÉ

Am Lindle 4, OT Holheim, 86720 Nördlingen, Tel.: 09081/2902122



> SAMOCCA

Eisengasse 1, 86720 Nördlingen, Tel.: 09081/7890230,
www.samocca-noerdlingen.de



Pappenheim

> HOTEL-GASTHOF "ZUR SONNE"

Deisingerstraße 20, 91788 Pappenheim,
Tel.: 09143/837837, www.sonne-pappenheim.de



Pollenfeld

> GASTHAUS ZIEGELHÜTTE

Ziegelhütte 1, OT Seuersholz, 85131 Pollenfeld, Tel.: 08421/6242,
www.gasthaus-ziegelhuette.de

Riedenburg

> GASTHOF KRONE

Prunner Hauptstr. 13, OT Prunn, 93339 Riedenburg,
Tel.: 09442/1507, www.hotel-zur-krone-prunn.de



> LANDGASTHOF SCHNEIDER

Kirchstraße 3, OT Buch, 93339 Riedenburg,
Tel.: 09442/1659, www.landhotel-schneider.com



Thalmässing

> LINDE SOUL FOOD & WINE

Marktplatz 15, 91177 Thalmässing, Tel.: 09173/7944966,
linde-thalmaessing.de/

Treuchtlingen

> GASTHOF "ZUM GOLDENEN LAMM"

Marktstraße 16, OT Wettelsheim, 91757 Treuchtlingen,
Tel.: 09142/9689-0, www.goldeneslamm-wettelsheim.de/



> HISTORISCHER BRAUEREIGASTHOF ZUM GÜLDENEN RITTER

Burggasse 1, OT Schambach, 91757 Treuchtlingen,
Tel.: 09142/204890, www.zum-gueldenen-ritter.de

Walting

> LANDGASTHAUS „ZUM ALTEN WIRT“

St. Marienstr. 4, OT Gungolding, 85137 Walting,
Tel.: 08465/173530, www.zum-alten-wirt.com

Wellheim

> LANDHOTEL ZUR JURAHÖHE

St.-Josef-Straße 6, OT Hard, 91809 Wellheim,
Tel.: 08427/9850980, www.jurahoehe.de



Wemding

> WALLFAHRTSWIRT

Oettinger Straße 107, 86650 Wemding, Tel.: 09092/362,
www.wallfahrtswirt.de



Impressum

Herausgeber: Informationszentrum Naturpark Altmühltal
Notre Dame 1 · 85072 Eichstätt, Telefon 08421/9876-0 · Telefax 08421/9876-54
info@naturpark-almuehltal.de · www.naturpark-almuehltal.de

Bildnachweis: Archive des Tourismusverbandes Naturpark Altmühltal, der Orte und Betriebe, istock, shutterstock, Andreas Hub, C. Mayer, Hubert Klotzbeck, Gerd Grimm, Stefan Gruber, Dietmar Denger, Stefan Schramm, Sebastian Stiphout, Guntar Feldmann, Erika Sauer, Elisabeth Wein, Florian Leykauf LINDE Soul Food & Wine

Realisation: magenta4.com / Druck: Senser Druck, Augsburg
13/12/24 – Alle Angaben ohne Gewähr.



Dieser Code bringt Sie direkt zur Internetseite. Einfach mit dem QR-Code-Leser Ihres Smartphones abfotografieren. Kosten abhängig vom Netzbetreiber.



Naturpark
Altmühltal

Ja, natürlich! Im Naturpark Altmühltal verbindet man kulinarischen Genuss und regionale Produkte mit unterhaltsamen Erlebnissen.

Informationszentrum Naturpark Altmühltal
Notre Dame 1 · 85072 Eichstätt
Telefon 08421/9876-0
info@naturpark-almuehlal.de
www.naturpark-almuehlal.de



klimaneutral gedruckt
mit BIO-Farben, Öko-Strom
und chemiereduziert, auf
Recyclingpapier mit dem
Blauen Engel

Franken
Tourismus

Bayern