NATURPARK ALTMÜHLTAL THEMENMAGAZIN

Genussmomente

Naturpark Altmühltal

Von Weide und Heide
Köstliches von Lamm und Ziege

Frisch vom Hof
Wochenmärkte und Hofläden

Eingeschenkt
Bier, Edelbrände und Säfte

Mit Liebe gebacken
In der bäuerlichen Backstube

Ja, natürlich!

beilngries
bewirtet

Beilngries bewirtet!

Im Herzen von Bayern ist die Gastlichkeit zu Hause.

* **Bayerische Küchentraditionen und internationale Spezialitäten, Zutaten, die vor Ort wachsen und frisch geerntet werden: In Beilngries sind Genießer richtig. Vom Traditionswirtshaus in historischen Mauern über den urigen Biergarten bis zur stilvollen Bar findet man für jede Gelegenheit den richtigen Gastgeber. Appetit holt man sich bei einem Bummel durch die historische Altstadt oder auf aktiven Touren durch die idyllische Umgebung.**

Einkaufen direkt beim Erzeuger oder mitfeiern bei Genussfesten – Tipps und Termine für Feinschmecker:

Februar - März: Kulinarisches Frühlingserwachen in Beilngries
Juli: Beilngrieser Altstadtfest mit vielfältigen Schmankerln
August/September: Beilngrieser Volksfest
Oktober (alle 2 Jahre): Bayerischer Zwiebelmarkt
Jeden Samstag (9-12 Uhr): Bauernmarkt am Kirchenvorplatz

Infotelefon: 08461 8435 | facebook.com/beilngries.de | www.beilngries.de/kulinarisches

„Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend." (Johann Wolfgang von Goethe)

Inhalt

Begleiten Sie uns in diesem Magazin zu den köstlichen Seiten des Naturpark Altmühltal: Hier – mitten im Herzen Bayerns – vereinen sich fränkische, schwäbische und altbayerische Küchentraditionen, hier erweist sich Landschaftsschutz als köstliche Angelegenheit, hier würzen kreative Küchenchefs klassische Rezepte mit neuen Ideen. Nehmen Sie sich Zeit für Frische und Regionalität auf dem Teller – und für den Geschmack einer einzigartigen Urlaubslandschaft.

4
Geißen als Genussbotschafter
Köstlicher Bio-Käse vom Ziegenhof in Monheim

9
Köstlichkeiten für den Landschaftsschutz
Spezialitäten der Naturpark Altmühltal Edition

10
Lust auf Lamm
Die Herden des „Altmühltaler Lamms" stehen für zartes Fleisch und den Erhalt der Wacholderheiden

14
Farben der Vielfalt
Wochenmärkte und Direktvermarkter

17
Zeit zum Schlemmen
„Slow Food" im Naturpark Altmühltal

20
Genuss im Glas
Biere aus Traditionsbrauereien, aromatische Säfte, Brände und Liköre

24
Erfrischende Braukultur
Das Beste aus Hopfen und Malz

26
Fürs tägliche Brot
In der Backstube der Bäuerin

franken tourismus.de

©

Impressum

Herausgeber: Informationszentrum Naturpark Altmühltal
Notre Dame 1 · 85072 Eichstätt
Telefon 08421/9876-0 · Telefax 08421/9876-54
info@naturpark-altmuehltal.de · www.naturpark-altmuehltal.de
Bildnachweis: Partner und Archive des Tourismusverbandes Naturpark Altmühltal und der Orte, Dietmar Denger, Sisi Wein, Stefan Schramm, Florian Trykowski, Andreas Hub, Gerhild Wächter, iStock
Realisation: magenta4.com / Druck: druckpruskil, Gaimersheim
12/06/18 – Alle Angaben ohne Gewähr.

Landschaft schmecken im Naturpark Altmühltal

Geißen als Genussbotschafter

Wacholderheiden, Streuobstwiesen und naturnahe Weiden gehören zu den prägenden Landschaften im Naturpark Altmühltal. Sie liefern besondere Delikatessen, müssen aber auch aufwendig gepflegt werden. Zum Beispiel von Nina, Flavia, Ludmilla und ihren Ziegenschwestern, aus deren Milch auf dem Ziegenhof Monheim feiner Bio-Käse hergestellt wird.

(oben) Freundlich und neugierig sind die Ziegen auf dem Ziegenhof Monheim | (unten) Ein Herz für Ziegen: Herbert Summer mit Hildegard

(oben) Den Käse aus naturbelassener Ziegenheumilch kauft man direkt vor Ort im Hofladen des Ziegenhofs

Ludmilla ist ein echtes Modeltalent. Vor der Kamera wirft sie sich sofort in Pose. Außerdem sind Handtaschen ganz nach ihrem Geschmack. Doch kaum hat sie den Henkel erwischt, geht Herbert Summer dazwischen und die Ziege zieht sich zurück – zumindest vorerst.

Schließlich ist Ludmilla neugierig und vorwitzig. Charaktereigenschaften, die sie mit den rund 60 Milchziegen, die auf dem Ziegenhof Monheim in naturnaher Weidehaltung leben, teilt. „Sie sind immer für eine Überraschung gut", erzählt Hofbesitzer Herbert Summer. „Man meint, man kennt jetzt alles, aber sie schaffen immer wieder etwas, womit man überhaupt nicht rechnet." Da kann es schon mal passieren, dass die Tiere den teuren Futterautomaten lahmlegen. „Zum Glück ein Garantiefall", sagt Summer mit einem Schmunzeln und man hört ihm an, wie sehr er seine Ziegen ins Herz geschlossen hat.

„Die Ziegen haben mich einfach angesprochen", verrät der Hofherr. „Sie sind so lebensfroh." Das gilt vor allem für den Ziegennachwuchs: Aufgeregt begrüßen die Geißlein Herbert Summer in ihrer gemütlichen Kinderstube, springen zutraulich um seine Beine und knabbern an seinem Jackensaum: eine fröhliche, ernergiegeladene Bande. Die Jüngsten, erst rund zwei Wochen alt, liegen aneinandergekuschelt im Stroh und halten Mittagsschlaf.

Jede Ziege auf dem Hof hat einen Namen und ein ganz eigenes Wesen: die neugierige Ludmilla, die stolze Leitziege Nina mit dem üppigen Fell oder die freundliche alte Dame Ramona. Die Appenzellerziege Flavia erkennt man schnell an ihrem schneeeweißen Fell. Die meisten von Summers Ziegen aber sind hellbraun bis graubraun, viele mit langem Haar an den Flanken und gehören zur Schweizer Rasse Toggenburger. Weiße Streifen im Gesicht geben ihnen ein freundliches, aufgewecktes Aussehen. Summer hat die Rasse mit Bedacht ausgewählt: „Die Toggenburger Ziege ist sehr menschenbezogen und hat ein gutes Sozialverhalten."

Als sie seine Stimme hören, antworten die Geißen mit einem freundlichen Meckern. Einige kommen auch gleich an den Zaun. Die Tiere haben jederzeit Zugang zur Weide – eine artgerechte und naturnahe Haltung. Heute regnet es, weshalb sich die Ziegen in den Stall oder zumindest unters Vordach zurückgezogen haben. Dort halten sie „Siesta": Die meisten liegen gemütlich wiederkäuend oder dösend am Boden. „Von den Ziegen kann man chillen lernen", ist sich Summer sicher. Dazu bleibt ihm selbst allerdings wenig Zeit, denn auf dem Hof gibt es immer etwas zu tun.

Die körperliche Arbeit war für den ehemaligen Vorstand eines internationalen Molkereiunternehmens zuerst eine große Umstellung. Früher verbrachte er seine Zeit in Büros, Autos, Flugzeugen und Sitzungssälen. Mit Mitte 50 wagte er einen Neuanfang und machte eine landwirtschaftliche Ausbildung. „Ich bin auf einem Hof aufgewachsen und wollte eigentlich immer Bauer werden", erklärt der gebürtige Allgäuer.

Die Suche nach einem Hof für die Weideziegenhaltung führte ihn schließlich 2016 vom Allgäu nach Monheim in den Naturpark Altmühltal. „Die Hügellandschaft ist sehr reizvoll und ideal für Ziegen," findet der Neu-Monheimer. Sein Biohof mit rund elf Hektar Weidefläche direkt vor der Stalltür liegt in ländlicher Idylle, aber auch stadtnah. Das war Herbert Summer wichtig, um Kunden für seinen Bio-Ziegenkäse in der Nähe zu haben.

Die Käsespezialitäten werden direkt vor Ort aus der unbehandelten, naturbelassenen Ziegenheumilch produziert. Vom Hofladen aus haben Kunden durch eine Fensterwand sogar einen hervorragenden Einblick in die moderne Molkerei. Hier entstehen feiner Camembert, Schnittkäse, Frischkäse und auch ein Weichkäse nach Mozzarella-Art. „Da er aber ein bisschen fester ist als Mozzarella, kann man ihn zum Beispiel wunderbar mit Schinken umwickeln und in der Pfanne anbraten", empfiehlt der Käseexperte. Zwei Sorten – einen Schnittkäse und in Öl eingelegte Käsewürfel – stellt Summer für die „Naturpark Altmühltal Edition" her (siehe S. 9).

Für welche Variante man sich auch entscheidet: Beim Probieren fällt auf, dass die Bio-Käse vom Ziegenhof Monheim ganz mild schmecken; der typische, leicht strenge Ziegenkäsegeschmack fehlt. „Voraussetzung dafür ist die schonende Verarbeitung der Milch", erklärt Summer.

Ziegenkäse mit Honig aus dem Backofen

Ziegenhofbesitzer Herbert Summer hat nicht nur ein Herz für seine Tiere, sondern isst auch selbst sehr gerne den Käse, der aus der Milch seiner Ziegen hergestellt wird. Am liebsten mag er den Käse dabei in einer „köstlichen Umarmung" mit Honig: Ideal dafür ist natürlich der Honig aus der „Naturpark Altmühltal Edition" (S. 9).

Die Zubereitung ist einfach:
Dafür Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und Ziegenkäse-Scheiben auf Weißbrotscheiben legen. Dann den Honig über den Käse träufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C rund 10 Minuten überbacken. Währenddessen in einer fettfreien Pfanne Pinienkerne kurz anrösten und nach der Backzeit über den Käse geben. Dazu schmeckt grüner Salat.

Vom Melken über den Transport bis zur Verarbeitung geht er äußerst vorsichtig damit um. Die feinen und übrigens auch besonders bekömmlichen Käsespezialitäten gibt es samstags im Hofladen zu kaufen. Außerdem ist täglich von 8 bis 20 Uhr das „Käskammerl" mit Selbstbedienung geöffnet.

Der Regen hat inzwischen aufgehört und die Herde ist auf die Weide gezogen. Neugierig schauen einige Tiere herüber, als wüssten sie, dass gerade über sie gesprochen wird. Dann grasen sie friedlich weiter. Bei diesem Anblick betont Summer, dass er seinen Wechsel von der Chefetage auf den Ziegenhof nicht bereue. Im Gegensatz zu früher begleitet er jetzt den gesamten Weg von der Weide über die Milch zum Käse. Das habe seine Perspektive verändert: „Erst wenn man für alles zuständig ist, begreift man den Kreislauf der Natur wirklich – und wie wichtig es ist, dass er intakt bleibt."

www.ziegenhof-monheim.de

Kulinarische Genüsse in Kipfenberg

Mitten in der Genussregion Naturpark Altmühltal bereichern in Kipfenberg regionale Produkte wie Wild aus den nahen Wäldern oder Forellen und Saiblinge aus heimischen Gewässern die Speisekarten. Herzliche Gastgeber erwarten Sie hier: Sie zeigen, wie abwechslungsreich die bayerische Küche ist!

In den warmen Monaten weiden die Herden des „Altmühltaler Lamms" auf den sonnigen Wacholderheiden des Naturpark Altmühltal und bewahren damit einen empfindlichen Lebensraum. Wenn die Schafe ins Winterquartier ziehen, wird das im Kipfenberger Ortsteil Böhming beim „Altmühltaler Lamm"-Abtrieb genussvoll gefeiert (immer am letzten September-Wochenende) – begleitet von einem Handwerkermarkt und vielen Köstlichkeiten vom „Altmühltaler Lamm".

MARKT KIPFENBERG
DIE MITTE BAYERNS

www.kipfenberg.de
www.facebook.com/Markt.Kipfenberg

Naturpark Altmühltal Edition

Köstlichkeiten für den Landschaftsschutz

Besondere Spezialitäten, die einen Beitrag zum Erhalt wertvoller Landschaften leisten: Das sind die Köstlichkeiten der „Naturpark Altmühltal Edition".

Die Wacholderheiden im Naturpark Altmühltal sind der Lebensraum für viele teils seltene Pflanzen und Tiere. Hier erntet Brigitte Zinsmeister vom „Kräutertreff" die Früchte für den Wacholderlikör der „Naturpark Altmühltal Edition". Wenn die Blumen und Kräuter der Wacholderheiden blühen, sind zahlreiche Honigbienen unterwegs: Ohne die nützlichen Insekten würden viele Pflanzen nicht bestäubt – das gilt auch für die Blüten auf den Streuobstwiesen. Imker wie Markus Markert aus Rapperszell bei Walting sorgen dafür, dass viele Bienen unterwegs sind. Sie liefern den aromatischen Altmühltaler Blütenhonig der Edition.

Dank den Bienen, aber auch dank der unermüdlichen Arbeit von Luise Naderer fällt die Ernte der „Luisengärten"-Streuobstwiesen reichlich aus. So steckt der volle Geschmack traditionsreicher Obstsorten in jeder Flasche Altmühltaler Streuobstsaft.

Altmühltaler Blütenhonig von der Imkerei Markert

Schnittkäse aus Ziegenrohmilch vom Ziegenhof Monheim

Eingelegter Altmühltaler Bio-Ziegenkäse vom Ziegenhof Monheim

Altmühltaler Wacholderlikör vom „Kräutertreff"

Altmühltaler Bio-Apfeldirektsaft von „Luisengärten"

intern.naturpark-altmuehltal.de/naturpark-altmuehltal-edition

Unterwegs mit den Herden des „Altmühltaler Lamms“

Lust auf Lamm

Mit ihrer Schäferei pflegt die Familie Eichhorn nicht nur eine jahrhundertealte Kultur, sondern auch die Landschaft. Ihre Schafe bewahren die artenreichen Wacholderheiden – und schmecken köstlich als „Altmühltaler Lamm“.

(links) Wanderschäfer Barbara und Johannes Eichhorn mit ihrer Herde | (oben rechts) „Altmühltaler Lamm“ in köstlicher Zubereitung | (rechts) Ein Lamm der Schäferei Eichhorn

Vielstimmiges Blöken erschallt als Begrüßungsmusik auf dem Hof der Eichhorns am Schernfelder Ortsrand. 1000 Mutterschafe sind hier zu Hause, zusammen mit je nach Jahreszeit rund 500 Lämmern.

Den Sommer über verbringen die meisten von ihnen allerdings nicht im Stall, sondern auf den für den Naturpark Altmühltal so typischen Wacholderheiden und Magerrasen – ein wertvoller Lebensraum für seltene Pflanzen und Tiere. Hier lassen sich die Schafe Kräuter wie wilden Thymian, Habichtskraut oder Echtes Labkraut schmecken.

Diese Kost macht das Fleisch des „Altmühltaler Lamms“ nicht nur besonders zart und würzig, sondern die Schafe auch zu „Landschaftsschützern auf vier Beinen“: Die hungrigen Schafe und Ziegen zupfen die Triebe von Büschen und Bäumen von der Heide, die diesen empfindlichen Lebensraum für Apollofalter oder Heidegrashüpfer, Silberdistel oder Enzian sonst schon bald überwuchern würden.

„Die Landschaftspflege ist deshalb auch der wichtigste Aspekt unserer Arbeit als Hüteschäfer“, betont Barbara Eichhorn (28). „Schafe eignen sich für die Wacholderheiden besonders gut“, ergänzt ihr sechs Jahre jüngerer Bruder Johannes: „Rinder zum Beispiel wären zu schwer und würden den Boden verdichten. Und mit Maschinen würde man viel zu viel kaputt machen – doch für deren Einsatz sind die Hänge sowieso zu steil.“

Vier Geschwister sind die jungen Eichhorns, drei von ihnen treten in die Schäfer-Fußstapfen ihrer Eltern und Großeltern – mit der Herde unterwegs sind sie bereits, seit sie laufen können. Neben Barbara und Johannes, die bereits voll im Betrieb mitarbeiten, steht auch Matthias (19)

schon in den Startlöchern; er absolviert derzeit noch seine landwirtschaftliche Ausbildung. Barbara hat zuvor mehrere Jahre als Physiotherapeutin gearbeitet, erst vor Kurzem fiel ihr Entschluss für ein Leben mit den Schafen. „Es war an der Zeit“, sagt sie als Begründung, „weil einfach das Herzblut daran hängt.“

Von Hagenacker bei Mörnsheim bis Obereichstätt sind die Eichhorns mit ihrer „Altmühltaler Lamm“-Herde unterwegs. Bis zu 25 Kilometer am Tag legen Schafe und Schäfer an einem Tag zurück – bei 35 Grad im Schatten, bei Regen oder Hagel: Mensch und Tier sind draußen. „Mit Schäferromantik hat das nicht viel zu tun“, erklärt Johannes: „Draußen zu sein: Das bedeutet morgens den Pferch, in dem die Schafe die Nacht über standen, abbauen, mit den Hunden

>

Tierische Spektakel fürs „Altmühltaler Lamm"

Das ganze Jahr über steht das „Altmühltaler Lamm" bei verschiedenen Feierlichkeiten im Mittelpunkt. Wenn sich die Schafe im Frühling auf den Weg zur Sommerweide machen, wird das in Mörnsheim mit dem „Altmühltaler Lamm"-Auftrieb" groß gefeiert. Dabei zieht eine fast 1000-köpfige Schaf- und Ziegenherde dicht gedrängt und laut blökend durch das mittelalterliche Markttor und die engen Mörnsheimer Gassen. Nach dem Trubel schlendert man entspannt über den Schäfer- und Handwerkermarkt und genießt das Beste vom „Altmühltaler Lamm".

Zwischen Juni und September hat man außerdem in Mörnsheim die Möglichkeit zum „Kulinarischen Schäferstündchen": Bei diesem eineinhalb bis zweistündigen Spaziergang mit dem Hüteschäfer geht es über die ursprünglichen Wacholder- und Wildkräuterheiden. Dabei erfährt man Wissenswertes aus dem Alltag eines Schäfers und lässt sich im Anschluss zarte Köstlichkeiten vom „Altmühltaler Lamm" schmecken.

Solche Spezialitäten gibt es auch beim „Schäferfest" im Sommer auf der Burg Randeck in Essing. Im Rahmen des Festtags nimmt man am Schäfergottesdienst teil und beobachtet, wie Schafe geschoren werden. Zum Lammabtrieb Ende September lädt der Kipfenberger Ortsteil Böhming ein. Mit SchmankerIn vom „Altmühltaler Lamm", Handwerkermarkt und Festzug werden die Schafe und Ziegen gefeiert.

www.naturpark-altmuehltal.de/kulinarisch/veranstaltungen

(oben) „Altmühltaer Lamm"-Auftrieb in Mörnsheim | (unten) Schäfer Alfred Eichhorn | (rechts) Wacholderheiden wie hier bei Gungolding sind ein artenreicher und empfindlicher Lebensraum

arbeiten, aufpassen, dass die Schafe genug fressen und trinken, sich um jedes einzelne Tier kümmern und abends das neue Nachtquartier aufbauen." „Und man muss über Stunden mit sich alleine sein können", ergänzt Barbara. „Aber wenn man das kann, ist es herrlich. Unser Vater sagt immer, ein Tag mit den Schafen draußen, das ist wie Urlaub."

Vater Alfred und Mutter Maria sind laut Barbara außerdem „der Kopf alles Organisatorischen" auf dem Hof – denn die Arbeit mit den Schafen bedeutet noch viel mehr als die Zeit auf der Weide. Deshalb haben die Eichhorns für die tägliche Arbeit mit den Schafen auch die Unterstützung eines angestellten Schäfers und eines Auszubildenden. „Das Futter für den Winter, wenn die Tiere im Stall sind, bauen wir komplett selbst an", erklärt Barbara. Außerdem schlachten die Eichhorns einmal in der Woche.

Circa sechs Monate ist ein Lamm bei der Schlachtung alt, damit sein Fleisch das Qualitätszeichen „Altmühltaler Lamm" tragen darf. Die Eichhorns beliefern zertifizierte Metzgereien und Gastwirtschaften im Naturpark Altmühltal mit ihrem zarten Lammfleisch. Wer Lust auf Lamm hat und es selbst zubereiten will, kann sich auch direkt ab Hof sein „Altmühltaler Lamm" abholen. Die kleinste Abgabemenge sind hier halbe Lämmer zu etwa 10 Kilo, fachgerecht zerlegt. Auch die Felle werden ab Hof vermarktet.

Damit es auch weiterhin zartes Lammfleisch gibt, bekommen die Mutterschafe auf der Weide etwa zweimal im Jahr Besuch von den zehn Zuchtböcken der Eichhorns. Sie leben die übrige Zeit des Jahres im Stall und „fressen sich dort", so Johannes, „schön fett". Diesen Vorrat am Leib brauchen die Böcke auch – denn die je vier Wochen bei den Weibchen sind für die Schafherren äußerst anstrengend. „Die Jungs kommen oft mit 20 bis 30 Kilo weniger nach Hause", stellt der Jungschäfer fest, „das ist für sie Schwerstarbeit". Wenige Monate später tummelt sich auf den Wacholderheiden die nächste Generation der weißgelockten Lämmer – und damit das Versprechen auf einen regionalen Hochgenuss und die Bewahrung einer einzigartigen Kulturlandschaft.

www.schaeferei-eichhorn.de
www.naturpark-altmuehltal.de/lamm

* Genuss hat ein Zuhause

Acht Häuser, acht Familien, ein Credo: „die genuss**gastgeber**" in Beilngries verwöhnen Sie mit dem Besonderen. **Speisen, schlafen, feiern** oder **tagen** Sie in unseren familiengeführten Hotels und Gasthöfen und teilen Sie mit uns die Freude am Genuss!

Telefon Beilngries: 08461
Altmühlberg -605300
Landgasthof Euringer -6510
Fuchsbräu -6520
Die Gams -6100
Zum Hirschen -520
Zur Krone -6530
Der Millipp -1203
Schattenhofer -64130

genuss**gastgeber.beilngries.de**

Direktvermarkter im Naturpark Altmühltal

Farben der Vielfalt

Frischer geht es nicht: In den Hofläden und auf den Wochen- und Bauernmärkten des Naturpark Altmühltal füllt man seinen Einkaufskorb mit dem Geschmack der Region.

Wenn Markttag in den Städten des Naturpark Altmühltal ist, herrscht schon frühmorgens geschäftiges Treiben: An jedem Stand lockt die aromatische Pracht, die die Direktvermarkter aus der Region dabei haben. Auch in ihren Hofläden präsentieren viele von ihnen Köstlichkeiten für Feinschmecker.

Wer über den Markt schlendert, lässt sich nicht nur von dem erstklassigen Angebot inspirieren, sondern hat auch Gelegenheit, sich bei den Direktvermarktern über ihre mitgebrachten Leckereien zu informieren: Welches Holzofenbrot hat den größten Roggenanteil? Schmeckt der Rapshonig oder der Lindenblütenhonig süßer? Aus welchen Obstsorten besteht die rote Mehrfruchtmarmelade? Manchmal darf man die Delikatessen am Stand sogar probieren. Neben den Landwirten, die Spezialitäten aus eigener Schlachtung wie geräucherte Bratwürste oder zarte Lammsalami anbieten, leuchten köstliche Kirschen, knackige Karotten, Zucchini und Gurken, Heidelbeeren und Blaukraut der Obst- und Gemüsebauern in Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau oder Lila – ein appetitanregender Regenbogen.

Treffpunkte zum Genießen und Einkaufen sind außerdem die Hofläden im Naturpark Altmühltal. Dort nimmt man sich Feines und Frisches direkt vom Bauern mit – nirgendwo sind die Lieferwege kürzer! Ob Fleisch von den Angusrindern der Familie Bittlmayer in Enkering bei Kinding oder hofeigenes Jura-Geflügel und Eier von den freilaufenden Hühner der Familie Hüttinger in Rapperszell bei Walting – hier schmeckt man, wo man isst.

Vegetarisch geht es bei Familie Hiermeier in Wellheim zu: Sie hat sich den grün-orangenen Kürbissen verschrieben! Deren Kerne verarbeiten sie zu Altmühltaler Kürbiskernöl oder veredeln sie mit Zimt, Chili-Kakao, Sesam, Kaffee, Vanille, Curry oder Schokolade zu knackigen Knabbereien. Prächtige Kürbisse, farbenfrohe Blumen, aber auch saftige Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren erntet man unter anderem bei Erdbeer Meier in Wiesenhofen bei Beilngries gleich selbst – so überzeugt man sich am besten von der ausgezeichneten Qualität!

Ein Beispiel für einen besonders engagierten Direktvermarkter im Naturpark Altmühltal sind auch die Bonschabs in Buxheim: Von ihrem familiengeführten Bauernhof kommen Weizen, Dinkel, Zuckerrüben, Kartoffeln, Mais und Raps sowie viele Obst- und Gemüsesorten. Zusammen mit weiteren auserlesenen Köstlichkeiten aus der näheren Umgebung werden diese hochwertigen Erzeugnisse im Laden ab Hof verkauft. Zusätzlich zum Hofladen, der übrigens erst kürzlich zu einem der drei schönsten Hofläden in

›

(links) Ernte auf dem Kürbishof Hiermeier in Wellheim | (unten) Wochenmarkt in Weißenburg

(links) In der Fischzucht Lang in Regelmannsbrunn | (unten und oben links) Gesunde Vielfalt aus Bonschabs Hofladen in Buxheim

Frischer Fang für Feinschmecker

Im Herbst und Winter sowie in den ersten Frühlingswochen kommt die Frische im Naturpark Altmühltal aus dem Wasser: Dann ist es Zeit für fangfrische Fische, die in der Altmühl, in der Donau, in den zahlreichen kleinen Bächen der Nebentäler sowie in den mit Quellwasser gespeisten Teichen der Fischzüchter herangewachsen sind.

Klassisch oder auch mit frischen Ideen zubereitet sind die Regenbogen- und Lachsforellen, Saiblinge, Karpfen, Aale oder Waller ein Hochgenuss. Das lässt man sich entweder bei den Gastgebern im Naturpark Altmühltal schmecken oder man schaut selbst bei den direktvermarktenden Fischzüchtern vorbei, um sich fangfrischen oder geräucherten Fisch für zu Hause mitzunehmen.

Übrigens: Dem heimischen Fisch begegnet man natürlich nicht nur auf dem Teller im Naturpark Altmühltal. Gleich drei Lehrpfade haben „Fische und Gewässer" zum Thema: der Fischerei-Lehrpfad in Riedenburg, der Fischerei-Lehrpfad in Bad Gögging und der Fisch- und Naturlehrpfad im Beilngrieser Sulzpark. Mit Weglängen zwischen zwei und neun Kilometern sind sie damit ideal für einen entspannten Verdauungsspaziergang.

www.naturpark-altmuehltal.de/fisch

Bayern gekürt wurde, genießt man bei den Bonschabs freitags und samstags im Hofcafé liebevoll angerichtetes Frühstück, herzhafte Brotzeitbrettln, duftende Kuchen und leckeres Bauernhof-Eis.

Auch die Klosterschenke der Benediktinerabtei Plankstetten bei Berching serviert wohlschmeckende, saisonale Speisen in bester Bio-Qualität, wobei die zertifizierten Bioland-Produkte aus eigener Herstellung nicht nur dort zu finden sind: Im Klosterhofladen hat man die große Auswahl zwischen Kuchen, Gebäck, Broten und Semmeln aus der Backstube, edlen Bränden wie Obstler, Bierbrand und Zwetschgenwasser aus der Brennerei, Honig aus der Imkerei und Gelees und Marmeladen aus der Küche des Benediktinerklosters. Ergänzt wird diese Vielfalt noch mit der Ernte aus der Klostergärtnerei und den herzhaften Spezialitäten der Klostermetzgerei.

Viele Gastronomen im Naturpark Altmühltal schätzen die Vielfalt an Zutaten aus der Region – und zelebrieren sie bei kulinarischen Aktionswochen wie „Eichstätt kocht", dem „Kulinarischen Frühlingserwachen" in Beilngries, den „Wilden Wochen" in Berching oder den „Schmankerlwochen" in Neumarkt und Kelheim.

www.naturpark-altmuehltal.de/direktvermarkter

„Slow Food" im Naturpark Altmühltal

Zeit zum Schlemmen

Slow Food®

Frische, saisonale Zutaten, regionale Kochkultur und eine köstliche authentische Küche – dafür stehen die „Slow Food"-Gasthäuser im Naturpark Altmühltal.

Die „Slow Food"-Bewegung setzt sich für eine lebendige Ess- und Trinkkultur ein und bewahrt die regionale Geschmacksvielfalt mit nachhaltig angebauten und verarbeiteten Lebensmitteln. Mehrere Gasthäuser und Restaurants im Naturpark Altmühltal leben diese Philosophie und sind deshalb im „Slow Food Genussführer Deutschland" aufgeführt. Eine Auswahl dieser Häuser stellen wir hier vor.

Gasthof Gentner in Spielberg

Der familiär geführte Gutshof in Spielberg hat eine lange Geschichte: 300 Jahre wurde im Bräuhaus Bier gebraut. Heute sind dort die Blaue, die Gelbe und die Historische Gaststube des Gasthofs untergebracht. Die Küche folgt einer klaren Philosopie: Die Gentner-Schwestern als Hausherrinnen legen großen Wert auf saisonales, täglich frisch zubereitetes Gemüse, handwerklich gekochte Soßen, feine Kräuter und hochwertige kaltgepresste Öle, die man sich als bodenständige Gerichte mit fränkischem Esprit schmecken lässt.

Spielberg 1, 91728 Gnotzheim, Tel. 09833/988930, www.gasthof-gentner.de

Gasthaus Stark in Wolkertshofen

Bereits seit 100 Jahren befindet sich das idyllisch im Schuttertal gelegene Wolkertshofener Gasthaus im Besitz der Familie Stark. Josef Stark, der das Haus 2007 von seinen Eltern übernommen hat, lässt sich bei seinen kulinarischen Kreationen von den Schätzen der Natur inspirieren. „Altmühltaler Lamm", Wild aus heimischer Jagd, Enten aus eigener Aufzucht, Fische aus dem nahen Regelmannsbrunn, Fleisch vom örtlichen Bio-Bauern oder der Naturland-Marktgesellschaft: Daraus zaubert Josef Stark köstliche, jahreszeitlich wechselnde Gerichte.

Dorfstraße 17, 85128 Wolkertshofen, Tel. 08424/485, www.gasthaus-stark.de

Hotel-Gasthof Sonne in Pappenheim

In der „Sonne" in Pappenheim vereint die Familie Glück auf ihrer Speisekarte fränkische Klassiker und ausgefallene Küchenkreationen – zubereitet aus hochwertigen Zutaten, die zum großen Teil von Direktvermarktern aus der Region stammen. In der Küche wird Wert darauf gelegt, dass ganze Tiere verarbeitet werden und nicht nur abgepackte Edelteile. Saucen und Fonds werden frisch gekocht, Gemüse garten- oder marktfrisch geputzt und verarbeitet und die Kräuter im eigenen Garten gezupft. Ein Tipp sind auch die Schlemmer-Genussbuffets in der „Sonne".

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

›

Gasthaus Beckerwirt in Böhmfeld

Beim Beckerwirt in Böhmfeld wird bio groß geschrieben: Der Bioland-Partner mit eigener Landwirtschaft in Böhmfeld verwendet für seine kulinarischen Köstlichkeiten nur zertifizierte Lebensmittel, Wild aus Böhmfelder Jagd und Wildkräuter von den Magerwiesen des Altmühltals. Bereits seit über 150 Jahren leitet die Familie Beck das Gasthaus und die Landwirtschaft – und setzt dabei auf Fairness und Nachhaltigkeit. Ihr Wissen geben die Wirtsleute bei Kochkursen und Kräuterwanderungen gerne weiter.

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

Landgasthof Wagner in Unteremmendorf

Der Landgasthof Wagner in Unteremmendorf bei Kinding ist für seine Fischspezialitäten bekannt: Bis zur Verarbeitung schwimmen die Tiere direkt vor dem Gasthof in einem Bassin, das mit Frischwasser vom Dorfbach gespeist wird. Die Fische sind so frisch, dass sie auch roh serviert werden können – zum Beispiel als sommerliche Ceviche. Auch sonst wird auf Regionalität viel Wert gelegt: Gekocht wird mit „Altmühltaler Lamm", Schweinefleisch und Geflügel aus Umgebung sowie Wild aus heimischer Jagd.

Unteremmendorf 5, 85125 Kinding, Tel. 08467/279, www.landgasthof-wagner.de

Gasthof Bauer in Rieshofen

Im Gasthof Bauer in Rieshofen bei Walting werden für die geschmackvollen Gerichte vom Holzherd nur Zutaten aus eigener Landwirtschaft verwendet. Sogar Feta und Mozzarella stellen die Inhaber Renate und Johann Bauer selbst aus Kuhmilch her. Köstlich sind auch die selbstgemachten Sirupe, mit denen Mineralwasser nach Apfelminze, Löwenzahn oder Veilchen schmeckt. Der gemütliche Gasthof verfügt zudem über einen naturbelassenen Biergarten, eine eigene Räucherkammer, Viehhaltung sowie einen Obst- und Gemüsegarten.

Dorfstraße 15, 85137 Walting, Tel. 08426/266, www.gasthof-bauer-rieshofen.de

Hotel-Gasthof Fuchsbräu in Beilngries

Fuchs-Stub'n, Kaminzimmer, Wintergarten, Kaiserbeck Café Bar und Biergarten bilden die Genusskulisse für die feine Küche im Beilngrieser Fuchsbräu. In dem in fünfter Generation familiengeführten Hotel-Gasthof kommt frisch auf den Tisch, was die heimischen Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen bieten. Ob zartes Weiderind, Forellen und Saiblinge aus Biberbach, Freiland-Jura-Geflügel, Demeter-Gemüse oder Bio-Eier aus dem Altmühltal – alle Produkte bezieht das Fuchsbräu von Anbietern aus der unmittelbaren Umgebung.

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

Interview mit Stefanie Glück vom Hotel-Gasthof „zur Sonne" in Pappenheim

„Unsere Inspiration ist der Wille, Neues zu wagen"

(oben) Kulinarische Kreation aus der Küche von Sven-Wolfgang Glück | (rechts) Sven-Wolfgang und Stefanie Glück im Kräutergarten ihres Hotel-Gasthofs „zur Sonne" in Pappenheim

Frau Glück, 2010 haben Sie und Ihr Mann Sven-Wolfgang die „Sonne" mitten in Pappenheim übernommen. Welche Pläne haben Sie seitdem verwirklicht?

Stefanie Glück: „Eigentlich haben wir kaum einen Stein auf dem anderen gelassen. Wir haben unter anderem die Gästezimmer renoviert, eine neue Küche eingebaut und 2017 unseren Neubau in Betrieb genommen. Das waren für uns alles große Schritte in die Zukunft."

Auf Ihrer Speisekarte finden sich Klassiker der regionalen Küche wie zum Beispiel ein fränkisches Krustenschäufele ebenso wie ungewöhnliche Kreationen mit Spargeleis und Kerbelsorbet. Was steht dahinter?

Stefanie Glück: „Wir wollen zeigen, dass neue Interpretationen genauso ihre Berechtigung haben wie die Klassiker. Gerne probieren wir Neues aus, aber wir haben uns auch der sogenannten Oma-Küche verschrieben – und deshab fühlen sich bei uns Gäste, die das Besondere suchen, ebenso wohl wie Radler, die nur kurz bei Bratwürsten auf unserer Terrasse verschnaufen wollen."

Ihr Mann und Sie sind beide Küchenmeister. Wo finden Sie neue Ideen für Ihre Speisekarte?

Stefanie Glück: „Unsere Inspiration ist der Wille, immer Neues zu wagen und nicht nur zu kopieren. Das umschreibt eigentlich den gesamten Weg, den wir bisher mit der Sonne gegangen sind."

Ihr Haus gehört zu den Empfehlungen im „Slow Food"-Genussführer. Wie setzen Sie den Gedanken der Nachhaltigkeit jeden Tag in der Küche um?

Stefanie Glück: „Ein Beispiel betrifft das Fleisch, das wir von regionalen Direktvermarktern beziehen. Wir nehmen nicht nur die Edelteile, sondern verarbeiten in der Küche das ganze Tier. Beim Altmühltaler Lamm zum Beispiel servieren wir den Lammrücken kurzgebraten, Schulter und Schlegel als fein geschmorten Braten und aus Brust, Hals und Bauch machen wir Lammstrudel in Blätterteig mit Ziegenkäse, Datteln und Rote-Beete-Creme. Damit wollen wir zeigen, dass jedes Stück, wenn es richtig zubereitet ist, köstlich schmeckt. Und aus der Erfahrung können wir sagen: Jedes Stück findet auch seinen Liebhaber."

Flüssige Spezialitäten aus dem Naturpark Altmühltal

Genuss im Glas

Biere aus Traditionsbrauereien, aromatische Säfte, Brände und Liköre aus heimischen Früchten oder vor Ort geröstete Kaffeespezialitäten runden ein gutes Essen ab und sorgen für Genussmomente.

Die hellen Klostermauern leuchten in der Sonne, ein lauer Wind streicht durch die Baumkronen und das Bier funkelt bernsteinfarben im Krug: Im Biergarten des Klosters Weltenburg genießt man den Sommer – und die süffigen Ergebnisse einer fast 1000-jährigen Brautradition.

Die Benediktinerabtei Weltenburg bei Kelheim beherbergt die älteste Klosterbrauerei der Welt, die noch heute in Betrieb ist. Schon im Jahr 1050 wurde hier gebraut. Die ausgezeichneten Biere, aber auch die einmalige Lage am beeindruckenden Donaudurchbruch machen das Kloster zu einem beliebten Ausflugsziel.

Biergenießer kommen im Naturpark Altmühltal aber längst nicht nur in Weltenburg auf ihre Kosten. Rund 25 Privatbrauereien sorgen in der Region für eine genussvolle Vielfalt im Bierglas – und die besten Brauzutaten wachsen sogar direkt vor der Hautür. So ragen bei Altmannstein, Bad Gögging, Kinding und Beilngries im Sommer die Hopfenstangen in den Himmel: Hier gedeiht der Hallertauer Hopfen. Zudem zählt der Jura zu den bedeutendsten Anbaugebieten für Braugerste in Bayern. Dazu noch Quellwasser aus dem eigenen Brunnen, schon hat man alle Zutaten für die regionalen Bierspezialitäten zusammen.

Und von denen gibt es viele im Naturpark Altmühltal, dank Traditionsbrauereien wie dem Weissen Bräuhaus in Kelheim und damit Bayerns ältester Weißbierbrauerei, der 1492 gegründeten Privatbrauerei Hofmühl in Eichstätt, dem Beilngrieser Brauereigasthof Schattenhofer mit seiner über langen Geschichte oder der Weißbierbrauerei Gutmann in Titting, die in einem ehemaligen fürstbischöflichen Wasserschloss zu Hause ist. Diese Traditionsverbundenheit trifft in der Region auf innovative Ideen, wie etwa die Öko-Brauerei Riedenburger Brauhaus oder die Craftbiere der Hechtbräu aus Zimmern bei Pappenheim zeigen.

Bei Brauereiführungen und Bierseminaren wirft man einen Blick hinter die Kulissen oder versucht sich sogar selbst am Braukessel. Außerdem lassen unterhaltsame Stadtführungen die Biergeschichte lebendig werden – zum Beispiel die „Schmankerlführung“ in Kelheim oder die Führung „Ohne Bier dürfen die Bräuer die Stadt nicht lassen“ in Eichstätt.

(links) Anstoßen auf die Braukultur | (oben) Hallertauer Hopfen | (unten links) Heimisches Bier gehört im Naturpark Altmühltal zum Feiern dazu | (unten rechts) Kloster Weltenburg

Auf jeden Krug passt ein Deckel!

Biergärten haben in Bayern Tradition, schließlich schmeckt ein kühles Bier im Sommer draußen unter alten Bäumen besonders gut. Um den süffigen Sud vor Insekten oder Blättern zu schützen, kam ein Deckel auf den Krug. Während sich die ärmeren Leute mit Filz behelfen mussten, schmückten die reicheren ihre Bierkrüge mit teils aufwendig gestalteten Deckeln aus Zinn – so blieb der süffige Sud auch länger kühl. Im Naturpark Altmühltal ist die traditionelle Handwerkskunst des Zinngießens noch lebendig. In rund 130 historischen Deckelformen werden in der Eichstätter Zinngießerei Eisenhart stilvolle Bierkrugdeckel hergestellt. Nach Voranmeldung lässt sich Zinngießer Wilhelm Eisenhart bei einem Werkstattbesuch auch über die Schulter schauen, wie er jeden Krug mit dem passenden Deckel versieht.

www.zinngiesserei-eisenhart.de

Nicht nur die Bierbrauer bannen den Geschmack der Region in die Flasche. Auf den traditionellen Streuobstwiesen im Naturpark Altmühltal wachsen geschmacksintensive alte Obstsorten.

Die Ernte ist aufwendig, lohnt sich aber gleich doppelt: Einerseits sind Säfte, Brände, Marmeladen und weitere Streuobstprodukte besonders aromatisch. Andererseits sind Verarbeitung und Verkauf der Ernte die Grundlage dafür, dass der wertvolle, artenreiche Lebensraum Streuobstwiese weiterhin gepflegt wird.

Die Sortenvielfalt ist auf den Streuobstwiesen ungleich höher als auf Obstplantagen. Diese saftige Vielfalt, die Streuobstwiesen, ehemalige Dorfallmenden und Obstgärten bieten, bewahren zum Beispiel die „Luisengärten" bei Riedenburg. Hier kann man sich bei einer Verkostung

(links) Zinngießer Wilhelm Eisenhart | (oben links) Obstwiesenführung in den Luisengärten | (oben rechts), Verkostung in der Edelbrennerei Schweiger | (unten) Wacholderbeeren

nicht vor Ort, heimische Kaffeeröstereien wie die Edelbrennerei und Kaffeerösterei Schweiger in Kelheim, die Kaffeerösterei Dreiburgen in Dietfurt und die Kaffeerösterei Saerve in Eichstätt sorgen aber dafür, dass eine große Auswahl an schonend gerösteten Kaffeespezialitäten die Lebensgeister weckt.

www.naturpark-altmuehltal.de/spezialitaeten

Säfte von alten Sorten wie „Rheinischer Bohnapfel", „Gravensteiner" oder „Rote Sternrenette" schmecken lassen – und bei einer Obstwiesenführung diesen besonderen Lebensraum kennenlernen. Allein 90 verschiedene Apfelsorten wachsen im Naturschutzgebiet Buchleite bei Markt Berolzheim. Diesen Schatz an Früchten verarbeitet die Brennerei „Genuss im Fluss", eine von zahlreichen kleinen Handwerksbrennereien im Naturpark Altmühltal. Auch Beeren und Wildfrüchte wie Schlehe, Waldhimbeeren oder Speierling werden zu feinen Geisten und Bränden veredelt.

Bei Neuburg an der Donau gedeihen sogar Weintrauben: Die Weinbaugeschichte der Stadt reicht bis zu den Römern zurück. Dank eines engagierten Winzers feiert Neuburg jetzt die „Renaissance des Weines".

Ein wichtiger Teil der Genusskultur im Naturpark Altmühltal ist auch der Kaffee. Er wächst zwar

Hier hat man Gin für Genuss

Wacholderheiden prägen die Landschaft im Naturpark Altmühltal schon seit Jahrhunderten. Natürlich nutzt man auch deren Früchte. Neben dem Wacholdergeist, der traditionell nach dem Essen als „Verdauungsschnaps" serviert wird, kreieren die heimischen Brenner inzwischen auch eine weitere Spezialität: den Gin. Dabei wird der Wacholder mit den Aromen zum Beispiel von Koriandersamen, Ingwer oder Zitrusfrüchten kombiniert. Ein echter Gin-Spezialist ist die Edelbrennerei und Kaffeerösterei Schweiger in Kelheim, die gleich mehrere Varianten im Angebot hat. Auch andere Brennereien wie Gustav Mayer in Eichstätt oder Stürhof in Titting haben eigene Gins im Sortiment.

www.brennerei-schweiger.de
www.naturpark-altmuehltal.de/obstbraende

Kelheim
Stadt im Fluss

Den Sommer genießen mit Schneider Weisse!

Genuss macht das Leben reicher – so das Motto der Kelheimer Familienbrauerei Schneider Weisse. Seit der Gründung im Jahr 1872 werden die Weizenbiere deshalb mit einem besonderen Herstellungsverfahren, durch offene Hauptgärung und anschließende Flaschenreifung, gebraut. Verwendet werden außerdem nur natürliche und regionale Rohstoffe. So entstehen vielfältige und großartige Biere, die weltweit ausgezeichnet sind.

Die Schneider-Vielfalt erleben Sie live im Weissen Brauhaus Kelheim (Emil-Ott-Str. 3). Im schattigen Biergarten steht immer ein frisches Weissbier für Sie bereit. Dienstags und donnerstags können Sie außerdem jeweils um 14 Uhr an einer Führung durch die Brauerei teilnehmen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Naturpark Altmühltal

Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH
Emil-Ott-Straße 1-5 · 93309 Kelheim
Tel. 09441 705-0 · www.schneider-weisse.de

Bierige Stadtgeschichte(n)

Bei der „Kelheimer Schmankerlführung" erkundet man die alte Wittelsbacherstadt mit Genuss. In der historischen Altstadt erfahren die Teilnehmer Wissenswertes und Unterhaltsames rund um Kelheim und den Gerstensaft. Eine Bierverkostung in einem der vielen traditionsreichen Gasthäuser gehört natürlich dazu.

Alternativ zur Bierverkostung bieten wir Ihnen auch die Verköstigung verschiedener Pralinen einer ortsansässigen Manufaktur an.

Tourist-Info Stadt Kelheim
Ludwigsplatz 1
93309 Kelheim
Tel. 09441 701-234
tourismus@kelheim.de
www.kelheim.de

Das Beste aus Hopfen und Malz

Erfrischende Braukultur

Hopfen, Malz, Wasser und Hefe – mehr brauchen die Brauer im Naturpark Altmühltal nicht für ihre köstlichen Bierkreationen.

Viele Brauereien in der Region blicken auf eine jahrhundertelange Geschichte zurück. Die Brauer wissen genau, was ein gutes Bier ausmacht und setzen deshalb auf beste Zutaten auch aus ökologischem Anbau. So bilden Hallertauer Hopfen und Spalter Aromahopfen die Grundlage, die Braugerste wächst im Jura besonders gut und wird von Mälzereien der Region zu Malz verarbeitet – beste Voraussetzungen also für ein süffiges Geschmackserlebnis.

Zusätzlich bringen innovative Craft-Bier-Hersteller frischen Wind in die Brautradition. Auch Nachhaltigkeit wird bei ihnen groß geschrieben: Sie verstehen Bierbrauen als Handwerkskunst mit Philosophie. Im Folgenden stellen wir ausgewählte Brauereien aus dem Naturpark Altmühltal mit je einer ihrer Bierspezialitäten vor.

www.naturpark-altmuehltal.de/bier

(links) Michael Gutmann bei der Qualitätsprobe in seiner Brauerei | (oben) Im Biergarten | (unten) Sudkessel der Neumarkter Lammsbräu

Brauerei Gutmann
Weißbiere sind die Spezialität der Brauerei Gutmann in Titting. Die frühere Brauerei der Eichstätter Fürstbischöfe ist seit 1855 in Familienbesitz.

Hefeweizen Hell: mit feiner obergäriger Hefeblume und typischem Bananenduft

Brauerei Schattenhofer
Die Brauerei Schattenhofer in Beilngries blickt auf über 600 Jahre Braugeschichte zurück und setzt mit Lagerbier und Pils Höhepunkte. Diese genießt man am besten gleich vor Ort im Brauereigasthof mit Biergarten.

Schattenhofer Hirsch: Helles Lagerbier, charaktervoll und feinwürzig

Brauerei Strauß
Die untergärigen Bierspezialitäten der familiengeführten Brauerei Strauß in Wettelsheim bei Treuchtlingen gibt es auch in urigen, selbstgepichten Holzfässern.

Wet: spritziges und feinherbes Premium-Pils mit unverwechselbarer Hopfenbittere

Riedenburger Brauhaus
Das Riedenburger Brauhaus verwendet nur Zutaten, die aus ökologischem Landbau stammen. Das ganzheitliche Öko-Konzept passt hervorragend zu seinem Qualitätsanspruch.

Historisches Emmerbier: naturtrübes, malzaromatisches Urgetreide-Bier

Hechtbräu
In Zimmern bei Pappenheim braut die Hechtbräu nicht nur klassische Bierspezialitäten, sondern auch kreative Craftbiere.

Amberella: mit den Hopfensorten Ella und Citra gebrautes bernsteinfarbenes Lagerbier

Schneider Weisse
Als älteste Weißbierbrauerei Bayerns steht Schneider Weisse in Kelheim für traditionelle Handwerkskunst und weiche, vielschichtige Weißbieraromen.

Aventinus Eisbock: durch spezielles Eisreifeverfahren sinnlich und elegant, aber auch kräftig-intensiv

Privatbrauerei Hofmühl
Schon 1492 gründete ein Eichstätter Fürstbischof die Brauerei Hofmühl in Eichstätt. Heute reicht die Produktpalette vom Hellen über Kellerbier bis zum Ale.

Kellergold: naturtrübes Helles, malzaromatischer Geschmack, honiggelb mit feinporigem und festem Schaum

Pyraser Landbrauerei
Die Familienbrauerei in Pyras bei Thalmässing braut Bier mit Wasser aus der Pyraser Waldquelle – das macht ihre 22 Sorten so außergewöhnlich.

Rotbier: kupferfarbenes Vollbier mit leicht malzigem, fein-herbem Geschmack und glänzendem Schaum

Neumarkter Lammsbräu
Die Neumarkter Lammsbräu ist Bio-Pionier: Das Familienunternehmen mit 200 Jahren Tradition produzierte das erste Bio-Bier Deutschlands.

Dunkle Weiße: kastanienbraunes Weizen mit vollmundigem, prickelndem Charakter und fruchtigen Noten

Zu Besuch in der Backstube von Bäuerin Annette Wenzl

Fürs tägliche Brot

Annette Wenzl hat sich mit ihrem „Jura Back Service“ ganz dem täglichen Brot verschrieben – sowie ihren „Küchle“, Kuchen und Torten. Ihr Wissen gibt sie den Besuchern ihrer Backstube gerne weiter.

Wärme – das ist das erste Gefühl, wenn man das Reich von Annette Wenzl betritt. Gemeint ist damit aber nicht die Temperatur, die vom großen Holzofen der Backstube ausgeht, sondern die Herzlichkeit, die die Familie Wenzl sowie das ganze Ambiente des „Jura Back Service“ ausstrahlen.

Sein Zuhause hat der „Jura Back Service“, einer der über 80 Direktvermarkter im Naturpark Altmühltal, direkt auf dem schmucken Hof von Annette und Stefan Wenzl in Petersbuch bei Titting. „Früher war hier der Kälberstall und das Austragshäusl“, erzählt die junge Bäuerin.

2013 schließlich wurde das 300 Jahre alte Gebäude komplett umgestaltet, ohne seinen ländlichen Charme zu verlieren. Und so findet man sich heute, wenn man die Tür des ehemaligen Stalls mit seinen dicken Mauern betritt, inmitten der einladenden Stube wieder: Kerzen brennen auf Eichenholztischen, auf Stühlen und Bänken wärmen Schaffelle, der Boden ist mit hellem Juramarmor aus dem Naturpark Altmühltal belegt. Hier nimmt man gern Platz, wenn man als Gruppe eine der Backvorführungen von Annette Wenzl besucht oder sich bei einem richtigen Bauernhoffrühstück verwöhnen lässt.

Das Backen liegt Annette Wenzl in den Genen: Gegründet wurde der „Jura Back Service“ im Jahr 1977 von ihrer Mutter Rosi. Zusammen mit anderen Bäuerinnen belieferte diese auf Bestellung zum Beispiel Geburtstage, Taufen oder Hochzeiten mit hausgebackenen Kuchen und schuf sich und ihren Mitstreiterinnen damit ein zweites Standbein.

(links) Frisches Bauernbrot vom „Jura Back Service“ | (oben) Annette Wenzl mit Küchle und Küchlepilz | (unten links) In der Gaststube des „Jura Back Service“ | (unten rechts) Herzlicher Empfang beim „Jura Back Service“

Annette, die jüngste der drei Töchter auf dem Hof, interessierte sich zunächst eher für die tierische Seite des elterlichen Betriebes: „Irgendwann aber hat meine Mama gesagt: Kind, du bist nur im Stall und kannst nicht einmal eine g’scheide Supp’n kochen“ – und daraufhin machte die gelernte Landwirtin noch eine zusätzliche Ausbildung zur Hauswirtschafterin.

Eine gute Entscheidung: Seitdem sie zusammen mit ihrem Mann den elterlichen Hof übernommen und beim „Jura Back Service“ ein Generationenwechsel stattgefunden hat, führt Annette die Backstube in Eigenregie. Kuchen und Torten bereitet sie auf Bestellung, zudem bäckt sie einmal die Woche ihr Bauernbrot. Wer etwas möchte, ruft einfach an oder schreibt eine WhatsApp. Schließlich ist Annette Wenzl eine moderne Bäuerin: „Mir ist es wichtig zu zeigen, wie vielfältig die Arbeit einer Bäuerin ist“, betont sie. „Schließlich laufen wir nicht ständig in Gummistiefeln und mit Kopftuch rum“.

Das Klischeebild einer Bäuerin erfüllt Annette Wenzl sicher nicht, auf Tradition legt sie trotzdem großen Wert. Das merkt man, wenn man mit ihr vom Gastraum in die eigentliche Backstube tritt. Unbestrittenes Herzstück ist hier seit dem Umbau der riesige Holzbackofen, in dem wie früher üblich gebacken wird. Um 1 Uhr nachts hat Annette Wenzl den Ofen mit mächtigen Fichtenholzscheiten geschürt, jetzt am Vormittag ist das Holz heruntergebrannt und der Ofen hat die richtige Temperatur zum Brotbacken. Einen Schalter, bei dem man wie bei einem Elektroherd die Temperatur regeln kann, gibt es hier nicht. „Auch in der Ausbildung lernt man nicht, wie man mit einem solchen Herd umgeht“, erzählt Annette Wenzl, „deshalb habe ich mir viel bei älteren Bäuerinnen, die das noch können, abgeschaut“.

(links) Annette Wenzl „schießt“ die Brote in den Holzofen ein | (rechts oben) Ein gebackener Erdbeertraum von Annette Wenzl (rechts unten) Frische Küchle

Erfahrung und Gefühl brauche man für so einen Ofen und die Geduld, mit seinen Mucken umzugehen. „Manchmal kommt es mir vor, als ob der Ofen mein zweiter Mann wäre“, sagt Annette Wenzl mit einem Lachen. Schließlich hat sie die volle Unterstützung ihres Mannes Stefan, der – eigentlich Schreiner – noch Landwirt gelernt hat und voll in den Hof mit eingestiegen ist. Komplett ist die Familie mit den Kindern Katharina und Moritz, in der Backstube hat Annette Wenzl zusätzlich Unterstützung von einer Angestellten.

Das ist auch gut so, denn gerade Brotbacken kostet gewaltig Kraft: Ein ganzer Berg von Brotteig will per Hand zu Laiben „rausgedreht“ werden, um dann noch eine Weile im Gärkorb zu ruhen. Diese Körbchen sind mal rund, mal oval und von verschiedener Größe. „Die Form beeinflusst auch den Geschmack“, erklärt die Bäuerin und knetet kraftvoll den nächsten Laib.

Schon der Teig riecht aromatisch: Das Mehl stammt von Roggen, das auf den Feldern der Wenzls gewachsen ist und in der nahen Hainmühle (siehe Kasten) vermahlen wurde. Verfeinert hat Annette Wenzl den Teig mit Gewürzen wie Koriander, Kümmel, Anis oder Fenchel sowie mit Bergkräutern von einer befreundeten Bäuerin aus Südtirol.

Dann ist es so weit, das Brot wird mit den Brotschieber in den Ofen „eingeschossen“ – und mit Weihwasser besprenkelt. Auch ein „Vaterunser“ betet Annette Wenzl laut, bevor sie die Ofentür schließt. „Mir ist das wichtig“, sagt sie: „Damit denkt man daran, welche Bedeutung es hat, ein tägliches Brot zu haben.“

Während sich schon ein köstlicher Duft in der Backstube breit macht, lässt man sich, bis das Brot fertig ist, am besten eine andere Spezialität schmecken: ein „Küchle“. Im Prinzip ist dieses Schmalzgebäck aus Hefeteig, das im gesamten Naturpark Altmühltal sehr gerne gegessen wird, mit dem Krapfen verwandt. Allerdings werden die kleinen Teigkugeln auf einem Holzpilz in der Mitte ausgezogen und der Rand zum „Roifla“ aufgerollt, bevor sie ihr Bad im heißen Fett nehmen und danach mit Puderzucker bestäubt werden.

Das frische Ergebnis ist köstlich – und Annette Wenzl zeigt in ihren Backvorführungen, wie die „Küchle“ auch zu Hause gelingen. Das wichtigste aber ist für sie folgender Grundsatz: „Wenn man beim Backen viel Liebe in den Ofen reingibt, kommt auch viel Liebe raus.“

Kurze Zeit später darf das Brot aus dem Ofen. Fehlt noch die Klopfprobe auf dem Boden des Laibes: Klingt das Brot hohl, ist es fertig. Der Geruch, der von den frischen Laiben ausgeht, ist überwältigend. Noch aber muss man sich gedulden, bis es abgekühlt ist. In der Zwischenzeit kann man sich ja noch ein „Küchle“ schmecken lassen. Oder vielleicht auch zwei, denn Widerstand ist bei so viel gebackener Liebe einfach zwecklos.

www.jura-backstube.de
www.naturpark-altmuehltal.de/suesses-brauchtum/

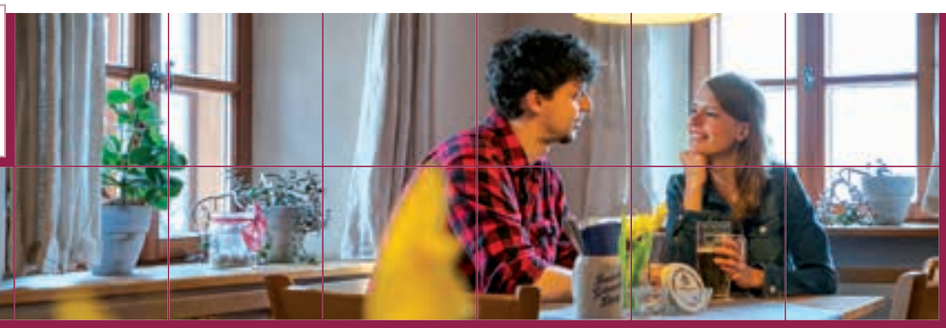
Eine Institution des Müllerhandwerks

Bis weit in die 1990er Jahre trieb der Esselbergbach das Mühlrad der Hainmühle in Morsbach bei Titting an und vermahlte mit seiner Kraft Getreide zu Mehl. Moderne Mühlen haben die Wassermühle abgelöst – geblieben ist das überlieferte Handwerk. Bereits seit mehr als 125 Jahren betreiben die Familien Biehler und Schmidt die Getreidemühle mit Herz und Verstand und stehen für Qualität und Nachhaltigkeit.

So werden Weizen, Roggen und Dinkel hauptsächlich aus kontrolliertem Anbau aus dem Naturpark Altmühltal verarbeitet. Wer live dabei sein will, wenn Korn zu Mehl vermahlen wird, ist zu Führungen jährlich zum Mühlentag am Pfingstmontag eingeladen. Die Besichtigungen sind außerdem das ganze Jahr über für Gruppen buchbar. Ganzjährig findet man neben den hochwertigen Mehlen und Schroten auch die mühleneigenen Naturprodukte in den Mühlen- und Naturkostläden in Morsbach und Thalmässing.

Eichstätt
die vielschichtige Altmühlstadt

EICHSTÄTT KOCHT!



Genussvoll durchs Jahr

Das Beste der Saison genießt man bei den kulinarischen Aktionswochen **„Eichstätt kocht…“** in der Barockstadt Eichstätt. Die teilnehmenden Gastronomen verwöhnen ihre Gäste unter anderem in gemütlichen Jurahäusern oder prächtigen ehemaligen Domherrnhöfen mit ausgewählten Spezialitäten aus regionalen Zutaten.

Bei **„Eichstätt kocht… zur Fastenzeit“** kommen feine hausgemachte Suppen und Eintöpfe auf den Tisch. Leicht und frisch geht es bei **„Eichstätt kocht… sommerlich“** zu und bei **„Eichstätt kocht… herbstlich“** veredeln die Genuss-Wirte Kürbis, Wild und Schwammerl zu ausgezeichneten Schmankerln. Für alle ein Fest zum Genießen ist **„Eichstätt kocht… zur Adventszeit“**: Mit Teilerlösen werden soziale Projekte unterstützt.

Tourist-Information Eichstätt · Domplatz 8 · 85072 Eichstätt · Telefon 08421/6001-400 · tourismus@eichstaett.de · www.eichstaett.de

Foto: Andreas Hub

Foto: Landschaftspflegeverband Neumarkt

Foto: Lothar Röhrl

Foto: Hubert Bösl

Neumarkt mit allen Sinnen genießen

Foto: Heiko Meier

Pure Genussvielfalt erwartet Sie in Neumarkt in der Oberpfalz.

Das „Kartoffelland“ im sinnenfrohen Osten Bayerns ist bekannt für seine köstlichen Variationen aus der tollen Knolle – am liebsten in Verbindung mit zartem Juradistl-Lamm, Juradistl-Weiderind oder knusprigen Bratengerichten vom Schwein.

Und dann erst die Brotzeiten – Weißwürste, Bratwürstl oder kalte Leckereien, von fein bis deftig und immer gaaanz frisch aus der Region. Dazu probieren Sie stilgerecht eine Bierspezialität aus heimischer Herstellung von einer der vier Neumarkter Brauereien – wohl bekomm’s!

Den „Gipfel der Genüsse“ erleben Sie bei den berühmten Neumarkter Schmankerlwochen im Oktober: Oberpfälzer Menü-Kreationen zum Niederknien!

www.neumarkt.de

NEUMARKT i.d.OPf.
STARKE STADT
STARKE GASTGEBER

GEOPARK RIES
kulinarisch

So schmeckt das Ries! So einzigartig wie die Landschaft, so vielfältig sind die Erzeugnisse, die unsere Geopark Ries kulinarisch-Partner bieten.
Genießen Sie regionale Identität und erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack unserer Heimat.

Gentner
www.gasthof-gentner.de

Roter Ochse
www.roter-ochse-noerdlingen.de

Literaturcafé
literaturcafe.am.geopark@gmail.com

Schieners
www.schieners.de

Parkhotel Donauwörth
www.parkhotel-donauwoerth.de

Zur Goldenen Sonne
www.sonne-maihingen.de

Produzenten
Gastronomen
Veredler

Donare Brennerei
www.donare-appl.de

Fürst Wallerstein Brauhaus
www.fuerst-wallerstein.de

Zur Wallfahrt
www.gasthof-wallfahrt.de

Heide-Allianz Donau-Ries
www.heide-allianz.de

Hertle Kartoffelhof
kartoffelhof-hertle@t-online.de

Kafferösterei samocca
www.samocca-noerdlingen.de

Holunderhof Lohe
www.holunderhof-lohe.de

mölle trinken
www.moelletrinken.de

Obere Mühle Laub
www.obere-muehle-laub.de

Johannes Markt
www.sanktjohannes.com

Kostenlose Prospekte:

Nationaler Geopark Ries
Pflegstraße 2
86609 Donauwörth
Telefon: 0906 74-140
info@geopark-ries.de

Mehr Infos:
www.geopark-ries.de

FUCHSBRÄU
★★★★

FUCHS MACHT GENUSS

Erleben Sie unsere **Genusspauschalen,** ob mit Dinos, jede Menge Freizeitspass oder für Verliebte – und das mitten im wunderschönen Naturpark Altmühltal. Genießen Sie ein Wochenende ab 150 € p.P. – jetzt informieren, buchen und ein Glas Sekt (Stichwort: Naturpark) geschenkt bekommen.

Genuss führer 2018

2018 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland e.V.

Naturpark Altmühltal

Hauptstraße 23 · 92339 Beilngries · Tel.efon 08461 6520 www.fuchsbraeu.de