

Kulinarische Genüsse 2024

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



Naturpark
Altmühltal



Ja, natürlich!

55 JAHRE Naturpark
Altmühltal
1969-2024

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 Weiderind, 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 | Gungoldinger Wacholderheide

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.



Kellerröllchen vom Altmühltaler Lamm mit Käse überbacken

Zutaten :

- Lammhackfleisch
- Ei
- Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei, Petersilie)
- Sahne, Milch, Butter
- Mehl
- Zwiebeln
- geriebener Käse (z.B. Bergkäse oder Emmentaler)

Zubereitung: Lammfleisch mit Kräutern und Zwiebeln wölfen. Ei, Sahne und Semmelbrösel dazu geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus Ei, Milch, Mehl und frischen Kräutern einen glatten Pfannkuchenteig zubereiten (mit dem Pürrierstab klappt das sehr gut). Die Pfannkuchen in Butter ausbacken. Die Hackfleischmasse gleichmäßig auf die Pfannkuchen verteilen und als Rollen in ein Bratereindl geben. Im Backofen bei ca. 130 °C 20 Minuten backen, danach den Reibekäse gleichmäßig auf den fertig gebackenen Brätstrudel geben und bei Oberhitze so lange backen, bis der Käse schön goldgelb ist. Dazu passen hervorragend eine Schwammerlrahmsoße, Gemüse, Kartoffeln oder auch Nudeln.



Rezept: Zum Höllbräukeller, Eichstätt
www.zumhoellbraeukeller.de

KULINARISCHE ERLEBNISSE

Mai: „Altmühltaler Lamm“-Auftrieb



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

Feines vom Lamm, etwa den „Lamm-Burger“ (18.-20. Mai 2024).

„Kulinarisches Schäferstündchen“



Bei einem Spaziergang mit dem Hüteschäfer über die Wacholderheiden erfährt man bei Mönsheim 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

28. und 29. September 2024 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 | Partner-Landwirt mit Rind



**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. Diese stressfreie Weideschlachtung, die für besonders hohe Fleischqualität sorgt, ist

möglich, weil der Weg in die regionalen Metzgereien kurz ist. 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 dafür, 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, Hauptstraße 23, 92339 Beilngries, www.fuchsbraeu.de
- > Post Berching, Johannesbrücke 5, 92334 Berching, www.post-berching.de
- > Hotel-Gasthof Sonne, Deisingerstraße 20, 91788 Pappenheim, www.sonne-pappenheim.de
- > Landgasthof Eichenseher, Hauptstraße 1, 93351 Painten-Maierhofen www.landgasthof-metzgerei-eichenseher.de

Im Handel



Die Partner-Metzgereien des Projekts bieten bei Verfügbarkeit Fleisch vom Altmühltaler Weiderind an. Außerdem gibt es fertige

Produkte im Glas zu kaufen.

- > Metzgerei Eichenseher, Hauptstraße 1, 93351 Painten-Maierhofen www.landgasthof-metzgerei-eichenseher.de
- > Metzgerei Leidl, Hauptstraße 18, 92345 Dietfurt an der Altmühl www.metzgerei-leidl.de
- > Metzgerei Leidl, Alte Postgasse 5, 92339 Beilngries, www.metzgerei-leidl.de

Online bestellen kann man Produkte vom Altmühltaler Weiderind auch schon, bei „HeimaTeil - der Regionalladen des Weißenburger Tagblatts“ (<https://atalanda.com/altmuehlfranken/vendors/weissenburger-tagblatt>).



Donaufischer im Donaudurchbruch bei Kelheim | Altmühl | 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 frisch 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 10 Kilometer lange Fischerei-Lehrpfad in Riedenburg, der 3 Kilometer lange Fisch- und Naturlehrpfad im Sulzpark in Beilngries und der 7 Kilometer lange Fischerei-Lehrpfad in Bad Gögging.



Pochierter Karpfen kongolesische Art (Liboké au poisson)

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Karpfenfilets zu 180 g, entgrätet
- 4 Stücke Bananenblätter, ca. 35 x 35 cm, alternativ Backpapier
- 4 Stücke Alufolie (gleiche Größe)
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Scheibe Ingwer, geschält
- 1 Chilischote ohne Kerne
- 25 ml Zitronensaft
- 5 g Muskatnuss oder Muskatblüte, gemahlen
- 25 g Blattpetersilie
- 25 ml Sonnenblumenöl
- 1 Tomate, gewürfelt
- Salz nach Geschmack
- ca. 200 ml leichter Fischfond

Zubereitung: Die Quadrate der Blätter auf Alufolie legen, bei Backpapier ein Lorbeerblatt beigegeben. Das Karpfenfilet jeweils mittig platzieren. Alle weiteren Zutaten mit einem Mixer grob zerkleinern und die Marinade auf die Filets verteilen. Den Fisch in Säckchen einschlagen, daumenhoch siedenden Fischfond eingießen und dann mit Küchengarn oben zubinden. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf einem Blech garen, bis eine Innentemperatur von 65 °C erreicht ist. Im tiefen Teller servieren. Der Fisch lässt sich so auch auf dem Grill zubereiten. Dazu passen je nach Saison Kürbis, Spinat und Kartoffeln.

Rezept: Florian Leykauf LINDE Soul Food & Wine
www.linde-thalmaessing.de



FANGFRISCH FÜR SIE

Fischzucht Ullermann / Beilngries

Hirschberg 73, 92339 Beilngries, Telefon: 08461/470

Forellenzucht Schmidtner / 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, 91089 Wellheim, Telefon: 0176/70088283



Kräuterpädagogische Veranstaltung | Kräuter in der Küche beim Brauerei-Gasthof Trompete in Eichstätt | Kräuterführung in Treuchtlingen | 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



Yoga und Kräuter



**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 vegetarischem Snack

an (Termine 2024: 25.02., 07.04., 21.04., 11.05., 08.06., 23.06., 14.07., 08.07., 06.09., 12.10., 10.11.). Dabei dreht sich alles um saisonale Wildkräuter. Jeder Termin wird individuell an das angepasst, was gerade wächst. Die Teilnehmenden erhalten Rezepte und Infos zum Nachlesen. Am 25. Mai 2024 steht ein Kräuter-Workshop auf dem Programm. Außerdem gehören Yoga-, Meditations- und Räucherworkshops zum Angebot.

www.yoga-herbal-love.de/wildkraeuter/

KRÄUTERKOCHKURSE & CO.

Kräuterpädagogin Brigitte Zinsmeister



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

Kräuter. Zum Muttertag gibt es Brunch-Tüten (12.05.2024), danach stehen von Mai bis September verschiedene Kräuterwanderungen, teils mit Menü, an. Alle Infos und Termine gibt es online unter: www.kraeutertreff.de

Grüne Küchegeheimnisse vom Beckerwirt



Der Beckerwirt in Böhmfeld hat nicht nur viele Kräuter-spezialitäten auf der Karte, sondern bietet auch Kräuterwanderungen – zum Beispiel unter dem

Motto „Lebensgeister wecken, Kräfte sammeln“ (17.04.2024) oder „Holunderwunder“ (26.06.2024). Kochen mit Kräutern steht am 10. Juli, 31. Juli und 2. Oktober 2024 auf dem Programm. Alle Termine, Infos und Anmeldung: www.gasthaus-beckerwirt.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 Eichstättler Ortsteil Rebdorf. www.imker-kreisverband-eichstaett.de



Kaffeelikör aus Kelheim | Verkostung in der Brennerei Schweiger, Kelheim | Historische Apfelsorte aus den Luisengärten, Riedenburg | „Ausgezogene“ vom Jura Backservice, Titting

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.



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

Jura-Back-Service



Familie Wenzl backt auf dem Matheis Hof in Petersbuch - und zwar Küchle, Krapfen, 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. Außerdem sind Familienfeste und das Bauernhoffrühstück mit Erzeugnissen vom eigenen Hof buchbar.

www.matheis-hof.de/backservice/

EINFACH MAL PROBIEREN!

Bio-Apfelsaft und mehr

Alle Sorten von biologisch und naturnah bewirtschafteten Streuobstwiesen und Obstgärten werden im Naturpark Altmühltal zu Bio-Streuobst-Direktsäften und -Bränden verarbeitet. Dies leistet einen Beitrag zum Erhalt der artenreichen Kulturlandschaft. Früchte aus dem Naturschutzgebiet Buchleite bei Markt Berolzheim erntet die Manufaktur „Genuss im Fluss“, die auch Führungen anbietet. Um Riedenburg wächst das Obst der „Luisengärten“. Alle Direktvermarkter gibt es online unter: www.naturpark-altmuehltal.de/direktvermarkter

Nachhaltige Verführung



In Beilngries verarbeitet Konditormeisterin Corinna Camacho Angeles „Single Farm“-Kakao von einer Kakaopflanzung in Peru. Mehr über die schokoladigen Köstlichkeiten erfährt man bei Schokotastings (jeden 1. Freitag im Monat - online buchbar unter www.dosestaciones.de).

Schnapsverkostungen

- > Gustav Mayer, Eichstätt, Tel.: 8421/9367996, www.schnaps-mayer.de
- > Brennerei Schweiger, Kelheim Tel.: 09441/7387, www.brennerei-schweiger.de
- > Genuss im Fluss, Markt Berolzheim Tel.: 09146/90209, www.genussimfluss.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. Altmannstein, 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.



Hinter den Kulissen der Brauerei Schattenhofer



In Beilngries sorgt die familiengeführte Brauerei Schattenhofer für erstklassigen Biergenuss. Rund 600 Jahre reicht ihre Tradition bereits zurück. Heute wird handwerklich mit moderner technischer Einrichtung Bier aus regionalen

Rohstoffen gebraut. Was das bedeutet, erfahren Neugierige bei den Brauereiführungen. Diese finden von Mai bis Oktober an jedem ersten Donnerstag im Monat um 17 Uhr statt (Anmeldung telefonisch unter 08461/64130 oder per Mail an: kontakt@braugasthof-schattenhofer.de).

Sonderführungen für Gruppen sind auf Anfrage möglich. Im angeschlossenen Braugasthof klingt die Führung dann gemütlich aus – mit einem Freigetränk für alle Teilnehmenden.

www.brauerei-schattenhofer.de

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 19. April 2024). www.bayerische-bierwoche.de

Maibockfest / Plankstetten

Im Kloster Plankstetten zapft der Abt persönlich das erste Fass Maibock an. Am 4. und 5. Mai 2024 wird in der Benediktinerabtei mit süffigem Starkbier und kulinarischen Genüssen aus den ökologischen Klosterbetrieben gefeiert. Kostenlose Klosterführungen 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 (16. - 18.08.24). www.brauerei-gutmann.de

Hopfenzupferfest / Haunstetten

Das Hopfenzupferfest wird mit großem Festumzug am Sonntag, Festzeltbetrieb ab Freitag, Wahl der Hopfenkönigin, Frühschoppen und mehr gefeiert (23. - 25.08.24). www.kinding.de

Bierseminare / Kelheim

Bierseminar mit Verkostung mit Biersommelier Stephan Butz im „Weissen Bräuhaus“ (jeweils Samstag, 17.02. und 06.04. sowie Freitag 24.05.2024). www.biererlebnisse.de



Metzgerei Lickleder, Kelheim | Weißwurstfrühstück in Beilngries | Frisches Brot aus dem Holzbackofen | Käselager der „Hofkaiserei Pfrauinfeld“

„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.



Käsehandwerk aus dem Altmühltal schmecken und erleben



In liebevoller Handarbeit wird die hofeigene Milch in der Hofkäserei Pfrauendorf in Burgsalach zu feinen Käseprodukten veredelt. 2023 wurde der Umbau des ehemaligen Kuhstalls zur Käserei abgeschlossen. Seither bietet der Familienbetrieb mit jahrhundertelanger Tradition ein abwechslungsreiches Sortiment, das im Selbstbedienungs-Hofladen und bei verschiedenen Verkaufsstellen erhältlich ist.

In liebevoller Handarbeit wird die hofeigene Milch in der Hofkäserei Pfrauendorf in Burgsalach zu feinen Käseprodukten veredelt.

Quark, Fruchtquark und verschiedene Frischkäse – jeweils weitestgehend mit Früchten und Kräutern aus eigenem Garten – gehören zum Angebot. Eine Spezialität des Hauses ist der „milde Kaiser“, ein Schnittkäse, der sechs Wochen im Laib reift – und zwar im ehemaligen Rübenkeller. Camembert sowie saisonale Angebote wie Bratkäsetaler runden das Sortiment ab. Für Gruppen sind nach Voranmeldung auch Käseführungen möglich (unter Tel. 01772801008 oder info@hofkäserei.de).

www.hofkäserei.de

„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 unter www.metzgerei-gasthof-neumeyer.de oder Tel. 08465/94020). 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).

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 zugänglich Automat). Hofführungen für Gruppen ab 20 Personen. www.kuerbis-kern-oeel.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 Dieffurter 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 Lebensmittel-erzeugung 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 (04.05.24, 01.06.24, 06.07.24, 03.08.24, 28.09.24, 05.10.24, 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.

24.02. bis 23.03.24 Kulinarisches Frühlingserwachen

Beilgries startet lecker und frisch in das Genussjahr 2023 – mit frischen Zutaten aus der Region und viel Fantasie. www.beilgries.de

14.02. bis 30.03., 12.07. bis 11.08., 21.09. bis 13.10. und 29.11. bis 20.12.24 „Eichstätt kocht“

Bei Aktionswochen unter dem Motto „Eichstätt kocht“ genießt man in Eichstätt zu kulinarischen Themen. Bei „Eichstätt kocht ... zur Adventszeit“ (29.11. bis 20.12.24) 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

05. bis 20.10.24 „Wilder Herbst“

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

01. bis 31.10.24 „34. 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: Naturbelassene 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 Gasthof Zur Wallfahrt und das Schieners Hotel in Wemding sowie die Gasthöfe der Familie Senz in Nördlingen, Dirgenheim und Bopfingen bieten die ganze kulinarische Vielfalt des Rieses. Mit regionalen Produkten beliefert werden sie von der Brennerei Donare auf Schloss Alerheim, „Krater Spirits“ aus Alerheim, der Oberen Mühle Laub, dem Fürst Wallerstein Brauhaus, der Heide-Allianz Donau-Ries, dem Holunderhof Lohe, der Direktvermarkter-Metzgerei Sonnenhof in Alerheim sowie dem Kartoffelhof Hertle in Munningen. Der Geopark Ries, der das Projekt koordiniert und vermarktet, führt so Gastronomie und regionale Lebensmittelherzeugung auf hohem Niveau zusammen.

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





Altmühltaler Lamm

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/



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: 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
15/11/23 – Alle Angaben ohne Gewähr.



Wochenmarkt in Gunzenhausen

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. Schäuferle 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



Tag der regionalen Genüsse

Tag der regionalen Genüsse in Altmühlfranken

Am Tag der regionalen Genüsse gewähren landwirtschaftliche Betriebe interessante Einblicke in ihre tägliche Arbeit. Direktvermarktungsbetriebe präsentieren ihre Produkte, die auch gleich vor Ort gekostet werden können. Die Verbraucherinnen und Verbraucher haben die Möglichkeit, regionale Produkte und Betriebe kennenzulernen und das jedes Jahr in einer anderen Ecke Altmühlfrankens. Im Jahr 2023 fand der zweite Tag der regionalen Genüsse im September rund um Pappenheim statt. Die Betriebe konnten dabei auch durch einen Rundradweg und mit kostenlosem Bustransfer erreicht werden. Wo und wann der Tag der regionalen Genüsse 2024 stattfindet, wird auf der Homepage bekannt gegeben.

Infotelefon: 09141/902-192
www.altmuehlfranken.de/regionalegenuesse





Kräuterpädagoginnen haben auch leckere Produkte im Angebot



Wochenmarkt in Weißenburg

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



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





Weingenuß in Neuburg a.d. Donau

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 2024: Freitag, 21. Juni und 26. Juli (jeweils um 18 Uhr). Für Gruppen von Mai bis September individuell buchbar (max. 13 Personen).

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



Schrobenhausener Spargel & Kartoffel



Königlich genießen – Schrobenhausener Spargel und Kartoffel

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





„Eichstätt kocht“ sich genussvoll durchs Jahr

„Eichstätt kocht!“ Aktionswochen der Genuss-Wirte

„Eichstätt kocht“ ist ein Projekt der Eichstätter Genuss-Wirte und der Tourist-Info Eichstätt. Vom 14. Februar bis 30. März 2024 heißt es „Eichstätt kocht...zur Fastenzeit: Suppen und Eintöpfe frisch und hausgemacht“, vom 12. Juli bis 11. August 2024 „Eichstätt kocht...sommerlich - Leicht und frisch auf den Tisch“. Enten, Kürbis, Wild, Schwammerl und mehr gibt es bei „Eichstätt kocht... herbstlich“ vom 21. September bis zum 13. Oktober 2024. Festlich wird es bei „Eichstätt kocht...zur Adventszeit“ vom 29. November bis 20. Dezember 2024 - 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 zuhause.



Blick auf Kloster Plankstetten

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 - bei den Veranstaltungen in Beilngries heißt es mitfeiern und genießen!

Kulinarische Höhepunkte 2024: Kulinarisches Frühlingserwachen (24.02. bis 24.03.), Musiknacht (02.03.), Altstadtfest (20. und 21.07.), Beilngrieser Volksfest (30.08. bis 08.09.), Zwiebelmarkt (12. und 13.10.), Weihnachtsmarkt (29.11. bis 01.12. und 06. bis 08.12.)

Infotelefon: 08461/8435

www.beilngries.de



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





Markttag in Berching

Cittaslow Stadt Berching – lebenswerte Stadt mit Tradition!

Berchings Markttradition reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Heute gibt es jeden ersten und dritten Dienstag im Monat am Reichenauplatz unter anderem würzigen Käse, Gewürze, regionales Fleisch und feines Gebäck zu kaufen. Das ganze Jahr über locken die alteingesessene Gastronomie und die zahlreichen Vereine mit vielfältigen Genuss-Angeboten und interessanten Veranstaltungen, wie Cittaslow Frühlingsküche, „Wilder Herbst“, Fischerfest, Weinfest, Biergarten-Strawanzen und mehr. Entdecken Sie die Vielfalt unserer Gemeinde: selbstgemachte Pralinen, Fleisch vom örtlichen Metzger, Bio-Produkte vom Kloster – sogar Gin wird bei uns hergestellt!

Infotelefon: 08462/205-13
www.berching.de



Küchenchef Thomas Daxl



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. 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 als 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

Bad Gögging / Neustadt a.d.Donau

> DER EISVOGEL - HOTEL-GASTHOF-SPA

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

Beilngries

> DER MILLIPP - ROMANTIK HOTEL × GASTHOF × METZGEREI

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

> DIE GAMS UND SCHMIEDE7

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 (4 km), 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



Buxheim

> BONSCHABS HOFCAFÉ

Wolkertshofener Straße 12, 85114 Buxheim, Tel.: 08458/8549,
www.bonschabs.de



Dietfurt a.d.Altmühl

> HISTOR. GASTHOF STIRZER

Hauptstraße 45, 92345 Dietfurt, Tel.: 08464/6025990,
www.gasthof-stirzer.com



> 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



Essing

> GASTHOF RITTERSCHÄNKE

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



> IM PARADEIS

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



> RESTAURANT STÄDERER

Franz-Xaver-Platz 1, 85072 Eichstätt, Tel.: 08421/60290,
www.ibbhoteleichstaett.com

> WALDGASTHOF ZUM GELÄNDER

Geländer 1, 85132 Schernfeld, Tel.: 08421/937770,
www.waldgasthof-gelaender.de

> ZUM GUTMANN, WIRTSHAUS & KLEINKUNST

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



> ZUM HÖLLBRÄUKELLER

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



Greding

> HOTEL-GASTHOF "KRONE"

Marktplatz 1, 91171 Greding, Tel.: 08463/6528-0, www.krone-greding.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“

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

> HOTEL-GASTHOF „ZUR LINDE“

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

Neumarkt i.d.OPf.

> BERGHOTEL SAMMÜLLER

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

Nördlingen

> LANDGASTHOF ZUM KREUZ

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

> LITERATURCAFÉ

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

> KREUZ & QUER

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

> RIESLING

Deiningner Str. 17, 86720 Nördlingen, Tel.: 0151/22845790,
www.kreuzdirgenheim.de

Pappenheim

> HOTEL-GASTHOF "ZUR SONNE"

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



Treuchtlingen

> GASTHOF "ZUM GOLDENEN LAMM"

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



> HISTORISCHER BRAUEREIGASTHOF ZUM GÜLDENE RITTER

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



Wemding

> GASTHAUS ZUR WALLFAHRT

Oettinger Straße 107, 86650 Wemding, Tel.: 09092/362,
www.gasthaus-wallfahrt.de





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 · Telefax 08421/9876-54
info@naturpark-altmuehlal.de · www.naturpark-altmuehlal.de



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

