

Rezeptvorschläge aus der fernen Nähe Urlaub auf dem Teller

München, 24. April 2020. Egal, ob auf der Schwäbischen Alb, unterwegs im Allgäu oder auf Tour im Fichtelgebirge – in jeder Region finden Urlauber typische Gerichte und Schmankerl auf den Speiskarten der lokalen Gasthäuser. So lassen sich Ausflügler in Albstadt die Schwäbischen Maultaschen nicht entgehen, probieren sich von Bayerisch-Schwaben bis nach Pfronten durch alle Spätzle-Variationen oder genießen die etwas anderen Dampfnudeln in der Südpfalz – normalerweise! Damit Sehnsuchtsgeplagte aber auch in Zeiten des Nicht-Reisens in den Genuss „landesüblicher“ Gerichte kommen, haben wir für den Urlaub auf dem Teller besondere Geschichten und passende Rezepte zusammengestellt:

Albstadt: Die Maultasche – eine kulinarische Glaubensfrage

Ihre Herstellung ist ein wohlgehetes Geheimnis, ihr Geschmack wird auf der ganzen Welt geschätzt und für echte Schwaben ist sie ein wahres Heiligtum: die Maultasche. Gefaltet oder gerollt? Das ist in [Albstadt](#) auf der Schwäbischen Alb eine Glaubensfrage. Jede Familie hat ihr eigenes, wohlgehetes Rezept, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. So dürfen die gefüllten Teigtaschen natürlich auch auf den Speisekarten der Traufgänge Gastgeber nicht fehlen. Die „Hergottsbscheißerle“, wie sie die Schwaben, aufgrund der Legende, nach der Mönche während der Fastenzeit das Fleisch vor Gott „versteckten“, auch nennen, werden üblicherweise auf drei Arten serviert: in der Brühe, „gschmälzt“ mit Zwiebeln und Kartoffelsalat oder „geröstet“ in Scheiben und mit Ei in der Pfanne angebraten. Harry Fischer vom Nägelehaus in Albstadt-Onsmettingen und Meister der Maultasche erklärt: „Ich setze auf das altbewährte Rezept mit Zutaten wie Hackfleisch, Spinat, Lauch und Gewürze. Meine Maultaschen sind gerollt, das heißt wir schneiden die einzelnen Maultaschen von einer langen Rolle. So kann der Gast direkt sehen, was sich in der Maultasche befindet.“

Bayerisch-Schwaben: Wo Bayern schwäbisch is(s)t

Zwei Traditionen, zwei Versprechen: Allein bei den Namen Bayern und Schwaben läuft vielen das Wasser im Mund zusammen. Denn beide Kulturen stehen für eine herzhafteste Küche bekannter Spezialitäten. So wäre [Bayerisch-Schwaben](#) beispielsweise ohne Spätzle genauso undenkbar, wie die Augsburger Puppenkiste ohne Jim Knopf. Dabei nennt jeder Landstrich die kleinen Teigschmankerl etwas anders: Im Geopark Ries heißen sie etwa Späazla, im Schwäbischen Donautal Knöpflein oder Spätzen, rund um die UNESCO-Welterbestadt Augsburg Spätzlein und im Wittelsbacher Land Spatzen oder Spoozn. Darüber hinaus setzen die Gastronomen in Bayerisch-Schwaben auf Regionalität und Authentizität. Bei der Interessensgemeinschaft „Geopark Ries kulinarisch“ dreht sich alles um lokale Produkte, bei den

Schwäbischen Kartoffelwirten kommen entlang der Themenradtour die kreativsten Kartoffelgerichte auf den Teller und die Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land setzen bei ihren Gerichten auf eine kulinarische Hommage an die Kulturroute „Altbaierischer Oxenweg“.

Pfrontener Kässpätz'n

Deftig und mit frischen, regionalen Zutaten: Die Allgäuer Küche ist bekannt für ihre leckere Hausmannskost. Eine der beliebtesten Speisen ist wohl das „Allgäuer Nationalgericht“: die Kässpätz'n. Auch in [Pfronten](#) sind sie auf keiner Speisekarte wegzudenken und werden von zahlreichen Gasthäusern und Berghütten, wie der Ostlerhütte auf dem Breitenberg, der ersten vegetarischen Hütte in den Alpen, der Hündeleskopfhütte, oder der seit 1783 in Pfronten ansässigen Traditions-gaststätte Fallmühle frisch zubereitet. So stellen Wirtsfamilie Müller in der Fallmühle beispielsweise seit 2013 das Kultgericht nach einem besonderen Familienrezept her. Neben kleinen Geheimtricks wie einem Schuss Weißwein-Essig im Teig werden vor allem nur regionale Zutaten wie frische Eier vom Bauern und Allgäuer Käsespezialitäten verwendet. Ausschlaggebend für die Pfrontener Kässpätz'n ist die richtige Mischung aus gehobeltem Emmentaler, Romadur, Weißlacker und Allgäuer Bergkäse. Letzterer erhält seinen unverwechselbaren Geschmack dank des wertvollen heimischen Bergwiesenheus. Diese und weitere Käsesorten sind im PfAD-Bauernladen oder im Bauernladen des Hofes Bantschar in Pfronten erhältlich. Um das Rezept nach zu kochen, können beim [Bantschar](#) auch alle Käsespezialitäten online direkt nach Hause bestellt werden.

Fichtelgebirge: Von Lebkuchensoße bis Wildkräuterküche

Qualitätsbewusste Genießer lernen das [Fichtelgebirge](#) mit ihren regionalen Speisen wie Fichtelgebirgsforelle oder Sauerbraten mit Lebkuchensoße kennen. Die Lebkuchenmanufaktur Leupoldt in Weißenstadt stellt seit über 100 Jahren den würzigen Soßenkuchen her, der unabdingbar für echten fränkischen Sauerbraten ist. Hochwertige Vollkornbrote und Pumpernickel werden von der Weißenstädter Firma PEMA produziert, deren Produkte durch die regionale Herkunft des Getreides und die traditionsbewusste Herstellung geprägt sind. Concept Stores wie „Laura“ und „Franz“ vertreiben diese Produkte und bieten zugleich Verkostungen, Videopräsentationen, Kochvorführungen, Ernährungsinformationen und die Vermittlung von Produktkenntnissen. Im Zentrum der Initiative „essbares fichtelgebirge®“ stehen Gerichte auf Basis der regionalen Wildkräuterküche. Die enge Zusammenarbeit von Gastronomie, Jägern, Bauern, Fischern und Experten aus den Bereichen Medizin, Biologie und Foodstyling ermöglicht gesunde Ernährung und liefert innovative Geschmackserlebnisse.

Prien am Chiemsee: Frischer Fisch

Von Steckerlfisch bis „Kukuruz“ – so facettenreich wie die Landschaft sind auch die kulinarischen Spezialitäten in [Prien am Chiemsee](#). Besonders das Fischereiwesen ist in der Seegemeinde tief verwurzelt und prägt die Priener Genusslandschaft bereits seit dem 17. Jahrhundert. Die Tradition wird von Generation zu Generation in den Familien weitergeführt. Insgesamt fünf Berufsfischer gehen dem Handwerk in Prien heute noch nach und prägen den Genusssort mit ihren regionalen Spezialitäten. Schon früh morgens zieht es die Fischer auf das „Bayerische Meer“, um die am Tag zuvor ausgelegten Netze einzuholen und den Fang zu verarbeiten. Der Chiemsee beherbergt mit etwa 25 Fischarten eines der

wertvollsten und ertragreichsten Fischereireviere Bayerns. Egal, ob geräuchert, gedünstet, gebraten, gebacken oder gegrillt – Fisch ist aus der Küche der Seegemeinde einfach nicht wegzudenken.

Südpfalz: Der Dampfnudelkult

Die Dampfnudel besteht eigentlich aus nur wenigen Zutaten und gilt in der [Südpfalz](#) trotzdem als eine hohe Kunst. Nur wenige verraten hier ihr persönliches (Geheim-)Rezept für die perfekte Dampfnudel. Die Verehrung geht sogar soweit, dass es gleich mehrere Dampfnudeltore als architektonische Hingucker in der Region gibt. Auch was die Verzehrvielfalt angeht, sind die Südpfälzer äußerst kreativ: Je nach Jahreszeit werden saisonale Produkte mit der süßen und salzigen Dampfnudel kombiniert und so hat jeder seinen eigenen Favoriten. Klassischerweise eigentlich zur sogenannten „Grumbeersupp“ – also der Kartoffelsuppe – gereicht, ist es mancherorts üblich weiße Sauce und zum Beispiel Spargel zur Dampfnudel zu servieren. Für die einen unvorstellbar, für die anderen das beste Gericht, das es gibt! Am besten gleich selbst auf kulinarische Entdeckungstour gehen und die eigene Dampfnudel-Hitliste durchprobieren. Weitere Inspirationen aus der Südpfalzküche gibt es auch im [„Kraut & Rüben“-Kochbuch](#).

Weitere Informationen unter www.piroth-kommunikation.com. Medienvertreter wenden sich bei Interesse an einer Zusammenarbeit direkt an [piroth.kommunikation](mailto:media@piroth-kommunikation.com) unter media@piroth-kommunikation.com oder telefonisch unter +49-(0)-89-55 26 78 90.

Über piroth.kommunikation

piroth.kommunikation ist eine Full-Service-Agentur für PR, Marketing und Eventmanagement spezialisiert auf die Tourismusbranche. Das Leistungsangebot umfasst die Erstellung von PR- und Marketing-Konzeptionen sowie die Planung und Durchführung einzelner Maßnahmen für Destinationen, Reiseveranstalter, Hotels, touristische Internetportale, Ferienhausanbieter, Airlines sowie branchennahe Produkte in den deutschsprachigen Märkten sowie Benelux und Italien. Nähere Informationen unter www.piroth-kommunikation.com.

Aktuelle Kunden

Albstadt Tourismus | Amadria Park | AYANA Resort & Spa, BALI | AYANA Komodo Resort, Waecicu Beach | Bayerisch-Schwaben | Cavallino Bianco Family Spa Grand Hotel | Chiemsee-Alpenland | Ferienregion Fichtelgebirge | GFA | Katla Travel – Die Islandexperten | KÖNIGSCARD | Nördlicher Schwarzwald | PFALZBLICK WALD SPA RESORT | Pfronten Tourismus | Prien am Chiemsee | Südpfalz | Tourism Fiji | ZweiTälerLand

Kontakt

piroth.kommunikation GmbH
Teresa Hofmann
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel. +49-(0) 89-55 26 78 90
media@piroth-kommunikation.com