

BAYERISCH-SCHWABEN AUF DEM TELLER UND IM GLAS

Zwei Traditionen, zwei Versprechen: Allein bei den Namen Bayern und Schwaben läuft vielen das Wasser im Mund zusammen. Denn beide Kulturen stehen für eine herzhaft-küchliche Küche bekannter Spezialitäten. Doch Bayerisch-Schwaben ist mehr als der Mix aus Knödel und Spätzle. Vom Ries mit seiner Nördlinger Stabenwurst und besonderen Gin-Kreationen über die Fuggerstadt mit bayerisch-schwäbischen Tapas & Co. bis hin zu den Kartoffelwirten im schwäbischen Barockwinkel - hier kommen die kulinarischen Schmankerln der Region.



GEOPARK RIES KULINARISCH

Wer Authentizität auf dem Teller sucht, ist im Nördlinger Ries genau richtig. Nicht nur eine der bekanntesten Bratwürste Deutschlands, die Stabenwurst, stammt aus dem Ries. Seit Jahrzehnten pflegen hier verschiedene Initiativen ein Credo von Regionalität und modernem Esprit. Vor allem die Gastronomen, Produzenten und Veredler der Interessensgemeinschaft „Geopark Ries kulinarisch“ unterstützen die ureigene Rieser Küche. Bereits zu Römerzeiten galt die Region mit ihrem geologischen Untergrund, den Böden und dem Klima als Kornkammer für das karge Umland - von hier aus wurden die Limes-Soldaten versorgt. Heute bewahren die Erzeuger durch den hiesigen Anbau sowie die Gastronomen durch die Verwendung regionaler Produkte deren geschmackliche Eigenheiten. So wird die Rieser Küche für die Gäste erlebbar.



ZU GAST BEIM BIO-BAUERNHOF

Bayerisch
Schwaben

Seit 2003 führen Werner und Sieglinde Beck den Holunderhof Lohe mit viel Leidenschaft und Hingabe. Der Hof am nördlichen Rieskraterrand wird nach den Biokreis-Richtlinien bewirtschaftet und ist Teil der Regional-Initiative "Geopark Ries kulinarisch". Den beiden Bio-Bauern ist es ein großes Anliegen, die Natur und ihre Vielfalt zu beschützen und zu bewahren. So erfahren Besucher bei Hofführungen von Werner Beck Wissenswertes zum Anbau alter Getreidesorten wie Dinkel und Emmer, lernen das „Gold der Kelten“ kennen und genießen anschließend die hofeigenen Produkte bei einem kleinen Buffet. Die Kräuterpädagogin führt ihre Gäste bei den Wanderungen rund um den Oettinger Ortsteil Lohe und geht mit ihnen auf eine Entdeckungstour in die Welt der einheimischen Wildkräuter und Wildfrüchte - Kostproben inklusive.



Bayerisch
Schwaben

WACHOLDER-ERNTE UND GIN- KREATIONEN

Kraterspirits steht für einzigartige und preisgekrönte Produkte aus dem Ries. Familie Scheible ist eigentlich für das regionale Scheible-Bier bekannt - die nächste Generation widmet sich zusätzlich einer Leidenschaft mit etwas höherer Drehzahl: Der minzig-feurige Kräuterlikör "Kraterfeuer" und der Bavarian Distilled Dry Gin "Krater Noster". Beide Produkte wurden mehrfach mit internationalen Preisen ausgezeichnet und in ihnen steckt viel Regionalität. Der Gin wird beispielsweise aus heimischen Wacholderbeeren vom Rand des Meteoritenkraters gewonnen. Ansonsten legen die Scheibles viel Wert auf Handarbeit und Kraterspirits ist ein echtes Familienprojekt. So werden etwa die Flaschen liebevoll von Hand befüllt, verschlossen und etikettiert und die ganze Familie hilft im September bei der Wacholderbeeren-Ernte zusammen.



MIT DEM RAD ZU DEN KARTOFFEL- WIRTEN

Die „Schwäbischen Kartoffelwirte“ zeigen, was die Knolle alles drauf hat. Die zehn Gastronomen widmen sich dem Nachtschattengewächs mit viel Hingabe und einer Prise Experimentierfreude. So bauen sie nicht nur die Kartoffeln selbst an, sondern probieren immer wieder neue Sorten und Kombinationen aus. Gäste genießen das ganze Jahr über die raffinierten Kreationen oder erradeln sich ihre wohlverdiente Stärkung auf der "Schwäbsischen Kartoffeltour". Auf der 215 Kilometer langen Strecke geht es in drei Etappen durch Mittelschwaben vorbei an barocken Kirchen, Straußenfarm und natürlich den Kartoffelwirten. Diese haben sich perfekt auf die Radler eingestellt und verwöhnen ihre Gäste mit Schmankerln und gemütlichen Zimmern.



DER "ALTBAIERISCHE OXENWEG" UND ECHTE G'SCHMOXERLEBNISSE

Im Wittelsbacher Land haben sich die Spezialitätenwirte die heimische Esskultur zur Aufgabe gemacht. Vom Erzeuger direkt auf den Tisch, verwöhnen die Köche ihre Gäste mit regionalen Schmankerln. Die Gerichte rund um das "Oxenfleisch" sind eine Besonderheit und vor allem eine Hommage an die Kulturroute "Der Altbaiersche Oxenweg". Vom 15. bis zum 17. Jahrhundert trieben ungarische Viehtreiber bis zu 400 Ochsen über die 600 Kilometer lange Verbindung von Ungarn bis nach Augsburg - hier galt das Ochsenfleisch bei den Bürgern als besondere Spezialität. Heute erwandern Interessierte die Route auf zwei Wegen. Von Augsburg führt Variante eins vorbei an Wallfahrtskirchen, Feldern und Wäldern bis ins Dachauer Land. Die zweite Route führt Aktivurlauber vorwiegend entlang der Paar - Bayerisch-Schwabens größte Talau - bis ins Schrobenhausener Land.



HOCHPROZENTIGES UND BAYERISCHE TAPAS AUS AUGSBURG

Bayerisch
Schwaben

In Augsburg gibt es bayerische Tapas zum Genießen: Torsten Ludwig vermischt in seinem Restaurant "Die Tafeldecker" klassische bayerisch-schwäbische Spezialitäten mit internationalen Aromen. So lassen sich Gäste etwa Maultaschen mit Currysoße oder Schweinebraten-Cannelloni schmecken. Das Restaurant in der Fuggerei setzt dabei auf regionale Produkte und den traditionellen Gedanken der Sozialsiedlung - Bewohner erhalten ein günstiges Mittagsmenü. Doch die Fuggerstadt kann nicht nur mit gutem Essen aufwarten, auch Gin-Liebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten. Was mit einem Hobby begann ist nun der Hauptberuf von Christoph Steinle. Sein "August Gin" ist nicht nur in der Region der Verkaufsschlager. Das Besondere: Verfeinert mit den Spänen der Zirbelkiefer steckt ein echtes Stück Stadtgeschichte in dem Schnaps - und auch eine Hommage an den Gründer Kaiser Augustus.



Bayerisch
Schwaben

HONIG ÜBER DEN DÄCHERN DER FUGGERSTADT

Im Hotel Maximilian's in Augsburg summt es auf dem Dach. Bis zu 600.000 Honigbienen leben zur Zeit hoch über der Maximilianstraße im Zentrum der Fuggerstadt und werden vom engagierten Imker Andreas Stiel betreut. Von Frühjahr bis Herbst schwärmen die fleißigen Tierchen aus und sammeln in den umliegenden Gärten und Parkanlagen Pollen und Nektar. Andreas Stiel erntet 500 bis 700 Kilogramm Honig im Jahr. So genießen die Gäste den würzig-süßen Sirup am täglichen Frühstücksbuffet oder als einzigartiges Highlight an der Hotelbar 3M: der exklusive Honig-Gin aus August Gin und dem Honig der Bienen vom Hoteldach. Zudem legt das Haus großen Wert auf Regionalität und Saisonalität auf der Speisekarte des Restaurants maximilian's und bezieht viele Produkte aus dem Augsburger Umland.



Bilder zum Download,
Hintergrundinformationen und zusätzliche
Pressetexte im Online Media-Center unter
www.piroth-kommunikation.com.

Pressekontakt:
piroth.kommunikation GmbH
Franziska Bernholz
Gotthardstraße 42
80686 München
Tel. +49-(0)170-54 20 793
fmb@piroth-kommunikation.com

piroth.kommunikation