

Kulinarische Genüsse 2022

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



Naturpark
Altmühltal

Ja, natürlich!



Hier lockt die Vielfalt

Unterwegs im **Genießerland** Naturpark Altmühltal

Der Naturpark Altmühltal ist ein Land der Natur, Kultur und Traditionen - und eben diese prägen seine kulinarische Vielfalt.

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, fangfrischer Fisch, zartes Altmühltaler Weiderind, 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 Veranstaltungen | 28 |
| Kulinarische Gastgeber | 42 |



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.



Gratinierter Rücken vom Altmühltaler Lamm

Zutaten :

- Lammrücken ohne Knochen, min. 10 Tage abgehangen
- Für die Kruste:
- 250 g Butter
- 250 g Weißbrot
- Thymian, Rosmarin, Petersilie, Estragon, Salbei
- 1 Orange
- Für das Rösti:
- 3 große Kartoffeln
- ½ Zwiebel
- Für die Sauce:
- Fleischfond vom Anbraten
- Rotwein
- Thymian
- Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Lammrücken von beiden Seiten scharf anbraten, auf ein Blech geben, würzen, und bei 90° C 30 Minuten in den Ofen geben. Den Fleischsaft auffangen und mit Rotwein, Thymian, Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren Butterflocke untermixen.

Kartoffeln schälen, eine Hälfte kochen, die andere reiben. Die gekochten Kartoffeln durch Presse drücken und zur geriebenen Hälfte geben, mit gedünsteten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat verfeinern, in der Pfanne ausbacken. Für die Kruste weiche Butter schaumig schlagen, gewürfeltes Toastbrot mit der Petersilie in der Küchenmaschine fein zerkleinern und unter die schaumige Butter heben. Abschmecken mit den Kräutern, Orangenabrieb und Salz. Das medium gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen, Ofen auf 250°C einstellen, den Rücken mit der Kräutermasse bestreichen und kurz zum Überbacken wieder in den Ofen geben. Dazu passt frisches, knackiges Gemüse.



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

KULINARISCHE ERLEBNISSE

Mai: „Altmühltaler Lamm“-Auftrieb



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

Feines vom Lamm, etwa den „Lamm-Burger“ (14.-15. Mai 2022).

„Kulinarisches Schäferstündchen“



Bei einem Spaziergang mit dem Hüteschäfer über die Wacholderheiden erfährt man bei Mörsnheim 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@moersnheim.de, Mindestteilnehmerzahl 10 Personen).

September: „Altmühltaler Lamm“-Abtrieb



Zum 17. Mal werden die Schafe im idyllischen Kipfenberger Ortsteil Böhming mit einem Festzug und Blasmusik ins Winterquartier verabschiedet. Bei der Erlebnisveranstaltung am

24. und 25. September 2022 gibt es ein buntes Programm für die ganze Familie, Schmankerl vom Altmühltaler Lamm und einen großen Woll- und Handwerkermarkt. www.kipfenberg.de/altmuehltaeler_lammabtrieb



Donaufischer im Donaudurchbruch bei Kelheim | Altmühl | Feines aus Fisch

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

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

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

Tipp: Die heimischen Fischarten lernt man auch auf drei Lehrpfaden im Naturpark Altmühltal kennen. Naturgenuss und Wissensvermittlung durch Schautafeln rund um das Thema „Fische und Gewässer“ verbinden der 9 Kilometer lange Fischerei-Lehrpfad in Riedenburg, der 2 Kilometer lange Fisch- und Naturlehrpfad im Sulzpark in Beilngries und der 6 Kilometer lange Fischerei-Lehrpfad in Bad Gögging.



Biberbacher Lachsforellenfilet in einer Kräuterkruste

Zutaten (für 4 Personen):

Für den Fisch:

- 600 g Lachsforellen-Filets (4 x 150 g)
- Mehl, Salz, Pfeffer, Zitrone
- 100 g Butter, 2 Eigelb
- 70 g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- 20 g frische, fein gehackte Kräuter
- 100 g Rote Bete, 50 g Mehl, 100 ml Öl

Für das Gemüse:

- 30 g Butter
- 400 g Kürbis
- 100 g Lauch
- 150 ml Sahne
- 30 ml Weißwein, 10 ml Wermut

Zubereitung: Die zimmerwarme Butter schaumig rühren, Ei-gelbe und Kräuter dazu geben. Semmelbrösel unterheben und mit Salz / Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben, ca. 5 mm dick ausrollen und kalt stellen. Das Lachsforellenfilet mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, auf der Hautseite mehlieren und in der Pfanne vorsichtig anbraten. Die Lachsforellenfilets auf der nicht gebratenen Innenseite mit der kalten Kruste belegen und bei 200 Grad in den Ofen geben. Das Kürbis-Lauch-Gemüse mit Butter in der Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen, kurz einköcheln lassen. Anschließend mit Sahne aufgießen und nochmals einkochen. Zum Schluss mit Wermut und Salz/ Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete in feine Streifen schneiden, mehlieren und in heißem Öl frittieren. Das Gemüse auf die Teller geben, die Lachsforellenfilets darauf setzen und mit den frittierten Rote-Bete-Streifen bestreuen.

Rezept: Hotel - Restaurant Post Berching
www.post-berching.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 Bäum / 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

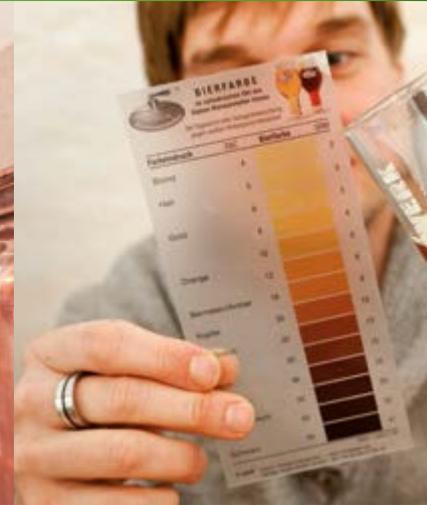
Donau-Fisch / Kelheim

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





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 Brauereivielfalt hat im Naturpark Altmühltal Tradition.

Schließlich ist nicht nur mit dem Kloster Weltenburg bei Kelheim die älteste noch bestehende Klosterbrauerei der Welt hier daheim: Der Jura ist eines der bedeutendsten Anbauggebiete Bayerns

für Braugerste, eine Mälzerei in Pappenheim verarbeitet sie zu hochwertigem Malz. Altmanstein, Kinding und Beilngries gehören zu den traditionsreichen Hopfenanbaugebieten Hallertau und Spalt, wo der bekannte Aromahopfen 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.



Alles bio im Braukessel im Riedenburger Brauhaus



1994 war das Riedenburger Brauhaus die erste rein ökologische Brauerei in Bayern. Wie es in einer solchen Bio-Brauerei zugeht, finden Neugierige von Mai bis Oktober jeden Donnerstag um 10:30 Uhr bei den Brauereiführungen heraus (Anmeldung unter: 09442/99160). Dabei erfahren sie einiges über die Geschichte des Brauhauses, das Brauer Maximilian Krieger bereits in der achten Generation führt.

Aber auch die Rohstoffe, die die Brauerei unter anderem vom Kloster Plankstetten bezieht, und die Herstellung der unterschiedlichen Biersorten sind Thema. Rund 30 verschiedene Biere, unter anderem aus dem Urgetreide Emmer, und vier gebraute Limos hat die Brauerei im Angebot. Den Abschluss bildet eine genussvolle Bierprobe im Biergarten oder Bräustüberl. Für Gruppen ist die Brauereiführung auf Anfrage auch mit zusätzlichem – zum Beispiel kulinarischem oder musikalischem – Programm buchbar.

www.riedenburger.de

TIPPS FÜR BIERLIEBHABER

Bayerische Bierwoche / Landkreis Eichstätt

Am 23. April 1516 wurde in Bayern das Reinheitsgebot verkündet. Daran erinnert die Bayerische Bierwoche: mit feinen Biergerichten in der Gastronomie (ab 23. April 2022). www.bayerische-bierwoche.de

Maibockfest / Plankstetten

Im Kloster Plankstetten zapft der Abt persönlich das erste Fass Maibock an. Am 30. April und 1. Mai 2022 (11 bis 19 Uhr) 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 (19. bis 21.08.22). www.brauerei-gutmann.de

Hopfenzupferfest / Haunstetten

Das Hopfenzupferfest wird mit großem Festumzug am Sonntag, Festzeltbetrieb ab Freitag, Wahl der Hopfenkönigin, Frühschoppen und mehr gefeiert (26. - 28.08.22). www.kinding.de

Bierseminare / Kelheim

Bierseminar mit Verkostung mit Biersommelier Stephan Butz im „Weissen Bräuhaus“ (jeweils samstags am 12.02., 07.05., 17.09., und 26.11.2022). www.biererlebnisse.de



Zuckersüße Frühlingsboten, Coniserie Segerer, Neumarkt | Ostergebäck aus der Backstube Schneller, Eichstätt | „Ausgezogene“ vom Jura Backservice, Titting | Pralinen vom „SchokoLaden“, Weißenburg

Vom Fasching bis in die Weihnachtszeit hinein versüßt im Naturpark Altmühltal das Brauchtum den Speiseplan.

Schmalzküchle gehören im Naturpark Altmühltal wie in ganz Bayern zum traditionellen Faschings- und Kirchweihgebäck – ganz frisch sind sie ein besonderer Genuss. Im Fasching beliebt sind außerdem Krapfen (andernorts Berliner genannt), vor allem wenn sie mit „Hiffenmark“ (Hagebuttenmarmelade) gefüllt

sind. Nach der Fastenzeit decken die Bäcker die Ostertische mit Hefegebäck in vielen Formen. Teils werden sogar noch oder wieder rote Zuckerhasen hergestellt – sie schmückten vor allem in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts die Osternester, weil Schokolade zu teuer war.

Im Frühsommer freut man sich im Naturpark Altmühltal auf eine Spezialität, die nur während der Blütezeit des Holunders Saison hat: Hollerküchle sind in Teig getauchte, in Fett

ausgebackene Holunderblüten. Im Herbst sind die Allerseelenspitz oder -spitzl eine genussvolle Tradition: meist rautenförmige, fein verzierte Lebkuchen. Neben dem Lebkuchen versüßt im Naturpark Altmühltal auch „Kletzenbrot“ seit alters her die Winterzeit. Kletzen sind getrocknete Birnen; Kletzenbrot ist ein dunkles, würzig-süßes Brot, bei dem Trockenfrüchte und Gewürze mit Brotteig vermischt werden. Es ist sehr lange haltbar – dem Brauch nach wird es am Heiligen Abend erstmals angeschnitten.



MEHR FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

Pralinenkunst im Naturpark Altmühltal



Der Ammonit, das Wahrzeichen des Naturpark Altmühltal, in Schokoladenform – oder Altmühltaler Honigpralinen: Konditoreien und Schokoladenmanufakturen zaubern mit ausgewählten Rohstoffen Pralinen zum Dahinschmelzen. Einige Genussadressen finden Schleckermäuler ab S. 42.

Eisgenuss vom Bauernhof



Die hofeigenen Kühe liefern die Milch für das Bauernhofeis, das Direktvermarkter im Naturpark Altmühltal ab Hof oder auf Märkten und Festen der Region anbieten. Oft stammen auch die Früchte aus eigenem Anbau. Diese regionale Frische und der Verzicht auf künstliche Farb- und Konservierungsstoffe geben dem Bauernhofeis seinen besonderen Geschmack. www.naturpark-almuehltal.de/direktvermarkter

Frisch gebacken!



Küchle und Krapfen, feine Torten oder traditionelles Holzofenbrot: Der „Jura Back Service“ liefert alles für besondere Anlässe. Gruppen können bei Annette Wenzl auch einen Blick in die „gläserne Backstube“ werfen und werden im Hofcafé mit Kaffee und Kuchen verwöhnt. www.jura-backservice.de

Schokotasting bei Dos estaciones - Cacao & Chocolate Beilngries



In Beilngries verwöhnt Konditormeisterin Corinna Camacho Angeles Schokofans. Sie verarbeitet nur „Single Farm“-Kakao von einer Kakaopflanzung in Peru, auf der sie selbst schon gelebt und gearbeitet hat. Die Schokoladen und kreativen Kakao-Kreationen wie Kakaotee, vegane Trinkschokolade oder vegane Mandelmilchschokolade gibt es online und bei regionalen Händlern zu kaufen – oder man

probiert sie bei einem Schokotasting. Dabei erfahren die Teilnehmer auch etwas über den Anbau der Kakaobohne und die Schokoladenherstellung. Und natürlich lassen sie sich drei bis vier Sorten Schokolade sowie Kakaoschalente auf der Zunge zergehen.

Termine 2022: 15. Januar, 19. Februar, 18. März (weitere werden auf der Homepage veröffentlicht), um 18 Uhr (Dauer: 1,5 bis 2 Stunden, 4 bis 10 Personen). Termine für Gruppen ab 10 Personen auf Anfrage.

www.dosestaciones.de



Kaffeelikör aus Kelheim | Verkostung in der Brennerei Schweiger, Kelheim | Historische Apfelsorte aus den Luisengärten, Riedenburg | Obstwiesenführung mit Luise Naderer, Luisengärten Riedenburg

Eine reiche Ernte für Genießer versprechen Streuobstwiesen, Waldränder und Wacholderheiden: 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. Einige Brenner stellen die Spezialität nach ihren ganz eigenen Rezepten her - manchmal sogar in mehr als einer Variante. 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.

Bio-Apfelsaft und mehr

Luisengärten-Säfte leistet einen direkten Beitrag zum Erhalt der artenreichen Kulturlandschaft im Naturpark Altmühltal, denn das Obst dafür – darunter historische Apfelsorten – stammt von biologisch und naturnah bewirtschafteten Streuobstwiesen, ehemaligen Dorfallmenden und Obstgärten um Riedenburg. In Handarbeit wird es geerntet und zu Bio-Streuobst-Direktsäften und sortenreinen Bränden verarbeitet (Verkaufsstellen und -zeiten unter www.naturpark-altmuehltal.de/luisengaerten).



OBST: TIPPS UND INFOS

Streuobst erleben



Seltene, aromatische Obstsorten wachsen im Naturschutzgebiet Buchleite bei Markt Berolzheim und in der „Obstarche“ in Spielberg. Gruppen entdecken bei Führungen die Buchleite oder erfahren in der Obstarche nach einem Apfel-Aperitif viel über die Geschichte des Obstanbaus (ab 20 Personen, Tel. 09833/ 988930, www.obstarche.com).

Marmeladen und Saft

Die engagierten Direktvermarkter im Naturpark Altmühltal machen aus ihrem Obst mehr: In den Hofläden gibt es hausgemachte Marmeladen, Fruchtgelees und frisch gepresste Säfte. Mit dem Kauf sichert man den Erhalt der Streuobstbestände im Naturpark Altmühltal. Einige Direktvermarkter verarbeiten auch mitgebrachtes Obst zu Saft. www.naturpark-altmuehltal.de/direktvermarkter

Schnapsverkostungen

- > Gustav Mayer, Eichstätt, Tel.: 08421/9367996, 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



Frische Kräuter... | ...finden auch im Brauerei-Gasthof Trompete in Eichstätt Verwendung | Kräuterpädagogische Veranstaltung | 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 Kräuterpädagoginnen 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 Kräuterpädagoginnen 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



Grüne Küchengeheimnisse vom Beckerwirt



Wildkräuter und Bio-Zutaten sorgen im Gasthaus Beckerwirt in Böhmfeld für besondere Geschmackserlebnisse.

Wo die grünen Genüsse wachsen, wie man sie verwendet und vor allem, wie sie schmecken, erfahren Neugierige bei Kräuterwanderungen mit Imbiss (27.04., 11. und

25.05., 22.06., 24.08., 20.09.2022) oder Picknick (08.06., 06. und 20.07., und 17.08.2022). Einige Tipps verrät Köchin Andrea Beck außerdem bei Kochkursen mit Warenkunde und Vier-Gänge-Menü. 2022 stehen die Themen Ayurveda (16.02. und 16.03.), Frühlingskräuter (04.05.), Kochen mit Wildkräutern (13.07.) sowie „Wurzelgemüse & Co.“ (03.10.) auf dem Programm. Und beim Weinabend am 18. August 2022 treffen die Köstlichkeiten aus der Küche auf spannende Weine.

www.gasthaus-beckerwirt.de

KRÄUTERKOCHKURSE & CO.

Wildkräuter kennen lernen im Kloster Plankstetten



Die Kräuter, die wild auf Wiesen und an Waldrändern wachsen, lassen sich vielseitig verwenden. Wie, das erfahren Kursteilnehmer im Kloster Plankstetten. Frische Wildkräuter werden hier gesammelt und zubereitet, unter anderem zu Nudeln mit Löwenzahnknospensoupe, Wildkräutersalat mit Gundermann, Giersch und mehr, Kräuterlimo oder Brennesseltempura mit Wiesenknopfdip (Termine 2022: 26.03., 14.05., 11.06. und 25.06.).

Kräuter-Brunch und -Wanderungen

Kräuterpädagogin Brigitte Zinsmeister erklärt beim Brunch (13.02. und 12.03.2022) oder bei einer Kräuterwanderung auf dem Altmühltal-Panoramaweg mit anschließendem Kräutermenu oder Picknick (27.05., 11.06., 01.07., 22.07. und 09.09.2022) viel Wissenswertes rund um schmackhafte (Un-)Kräuter. www.kraeutertreff.de

Honigbienen im Kräuterparadies



Die Wacholderheiden und Wiesen im Naturpark Altmühltal sind mit ihren blühenden Wildkräutern ein Paradies für Honigbienen. Mit ihrem Flug von Blüte zu Blüte leisten diese einen wichtigen Beitrag zur Vermehrung und damit zum Erhalt vieler Pflanzen. Mit seinem Lehrbienenstand informiert darüber der Imker Kreisverband Eichstätt im Eichstätt Ortsteil Rebdorf. www.imker-kreisverband-eichstaett.de



Metzgerei Lickleder, Kelheim | Deftige Brotzeit in Greding | Frisches Brot aus dem Holzbackofen | Ziegenkäse-Probierteller vom Ziegenhof Monheim

„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. Eine besondere Kreation ist das Sauerkrautbrot aus dem Kloster Plankstetten. Sauerkraut, Röstzwiebeln und Kümmel machen dieses Steinofenbrot aus Getreide vom

eigenen Klostergut zu einer herzhaften Spezialität, die 2020 mit Bronze bei „Bayerns beste bio Produkte“ ausgezeichnet wurde. 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 Schlach-



tung. Hier kommen wieder traditionelle Genüsse auf den Tisch, die lange Zeit verpöht waren: etwa „Saures Lüngerl“, gebratene Lammleber oder Kalbsbries. Im fränkischen Teil des Naturpark Altmühltal spielen würzige Bratwürste eine große Rolle. Die Altbayern lieben dagegen ihr Weißwurstfrühstück: Zu einem (bei Bedarf auch alkoholfreien) Weißbier werden die Weißwürste mit Breze und süßem körnigen Senf serviert.

Edle Tropfen aus der Ölmühle



Vor der schroffen Felskulisse des Wellheimer Trockentals reifen die Ölkürbisse der Familie Hiermeier. Hocharomatisch, nussig und von tiefgrüner Farbe bereichert das kaltgepresste Altmühltaler Kürbiskernöl die Küche – und ist auch noch gesund (Öffnungszeiten Hofladen: Mi. 16 bis 18 Uhr und Sa. 9 bis 12 Uhr; jederzeit zugänglicher Automat). Hofführungen für Gruppen ab 20 Personen.

www.kuerbis-kern-oel.de

„DEFTIGE“ ERLEBNISTIPPS

Selber wursten in Kipfenberg und Neumarkt



In Kipfenberg lädt die Metzgerei Neumeyer dazu ein, die „Weißwurst als Kulturgut“ beim Weißwurstseminar zu entdecken (29.01., 12.02., 12.03., 23.04., 21.05., 10.09., 15.10., 12.11. und 10.12.2022, Telefon 08465/9402-0). 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 acht Personen, www.hotel-wittmann.de).

Zu Besuch auf dem Ziegenhof

Käsespezialitäten aus reiner Ziegenheumilch bietet der Hofladen des Ziegenhofs Monheim (Öffnungszeiten Hofladen: Sa. 10 bis 13 Uhr, „Käskammer!“ mit Selbstbedienung: tägl. 8 bis 20 Uhr). Hier kann man nicht nur einkaufen, sondern auch die freundlichen Ziegen besuchen.

Bestes Brot aus dem Holzofen

- > Ein genussvolles Erlebnis für Gruppen (mind. 15 Personen) ist ein Brotbackkurs bei Annette Wenzel vom Jura Back Service in Petersbuch (Tel. 08423/985220). www.jura-backservice.de
- > Holzofenbrot aus Zutaten aus kontrolliertem, regionalem Anbau hat auch die Bäckerei Huber im Angebot. Die Spezialität gibt es im Laden im Dietfurter Ortsteil Vogelthal und auf Bauernmärkten im Umland. www.huber-holzofenbrot.de
- > Gemeinsames Brotbacken im Jura-Bauernhof-Museum unter der Leitung von Brigitte Gangauf. Termine: samstags, 30. April, 14. Mai, 4. Juni und 16. Juli 2022; Anmeldung erforderlich. www.naturpark-altmuehltal.de/veranstaltungen



Stirzer-Stube in Dietfurt (an der Altmühl) | Landgasthaus Almhof, Neumarkt | Gasthof Stockhammer, Kelheim | Grillevent in der Schmiede 7, Beilngries

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

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

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

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

Auch bei der Getränkeauswahl setzen die engagierten Gastronomen im Naturpark Altmühltal Zeichen: Regional oder sogar vor Ort gebraute Bierspezialitäten, vom klassischen Hellen bis zum naturtrüben Emmerbier, stehen genauso auf den Karten wie internationale Weine für jeden Anspruch. Ein Schwerpunkt liegt bei den Weinen aus dem benachbarten Franken.



Der Frankenwein hat sich von seinem angestaubten Bocksbeutelimage befreit. Junge Winzer und Winzergenossenschaften setzen genauso wie traditionsreiche Weingüter auf einen individuellen und modernen Weinan- und -ausbau. Seit einigen Jahren wird im Naturpark Altmühltal sogar wieder vor Ort Wein angebaut: Neuburg an der Donau belebt diese Tradition aus der Römerzeit neu (www.wein-natur-kultur.de) und bei Greiding produziert das Weingut Bleimer Schloß Bio-Wein und -Sekt (www.bleimer-schloss.de).

Hier wird Grillen zum Event!

Direkt neben dem Ringhotel „Die Gams“ in Beilngries bietet die Schmiede 7 den Rahmen für genussreiche Veranstaltungen – wie zum Beispiel die Grillevents (18. Februar, 20. Mai und 14. Oktober 2022): Unter fachmännischer Anleitung erlernen die Teilnehmer Kniffe und Tricks rund um verschiedene Grillmethoden, erfahren etwas über das Grillzubehör und die verwendeten Lebensmittel. Und natürlich werden die Delikatessen, die sie an diesem Abend zubereiten, auch gemeinsam verkostet. Getränke sind dabei inklusive.

www.schmiede7.de

GENUSSVOLLE JAHRESZEITEN

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

12.03. bis 10.04.22 Kulinarisches Frühlingserwachen

Beilngries startet lecker und frisch in das Genussjahr 2022 – mit frischen Zutaten aus der Region und viel Fantasie. www.beilngries.de

02.03. bis 16.04., 15.07. bis 14.08., 17.09. bis 09.10. und 25.11. bis 18.12.22 „Eichstätt kocht“

Bei Aktionswochen unter dem Motto „Eichstätt kocht“ genießt man in Eichstätt zu kulinarischen Themen. Bei „Eichstätt kocht ... zur Adventszeit“ (25.11. bis 18.12.22) 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

01. bis 16.10.22 „Wilder Herbst“

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

01. bis 31.10.22 „32. Neumarkter Schmankerlwochen“

Die Neumarkter Schmankerlköche wählen sich jedes Jahr im Oktober ein gemeinsames Motto. www.schmankerlwochen.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 Mörnsheim statt; immer am letzten Septemberwochenende der **„Altmühltaler Lamm“-Abtrieb** im Kipfenberger Ortsteil Böhming. Aktionen wie das „Kulinarische Schäferstündchen“ in Mörnsheim, Feste und Führungen ergänzen das Angebot (Termine Seite 5).

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



Bayerisches Bier - ein Genuss seit 500 Jahren

22. Bayerische Bierwoche im Landkreis Eichstätt

Die bayerischen Brauer konnten 2016 das Jubiläum „500 Jahre Reinheitsgebot“ feiern - aber natürlich ist Bier in Bayern immer ein Grund zum fröhlichen Genuss. Etwa in der Bayerischen Bierwoche mit vielen Köstlichkeiten und Veranstaltungen: Ca. 30 gastronomische Betriebe sowie die Regionsbrauereien (Gutmann, Hofmühl, Schattenhofer, DeBassus, Graf Törring und Tucher) starten diese gemeinsame Aktion. Los geht's mit der Auftaktveranstaltung am 23. April 2022 in der Brauerei Schattenhofer in Beilngries. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Infotelefon: 08467/801030
www.bayerische-bierwoche.de

Bier erleben
Gastlichkeit und Genuss



Geopark Ries kulinarisch: einschlagende Geschmackserlebnisse aus dem Krater

Geopark Ries kulinarisch Ein Gemeinschaftsprojekt für Genießer

Einschlagende Geschmackserlebnisse aus dem Krater: Der Nationale 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 in Donauwörth, das Literaturcafé und



das Café Samocca in Nördlingen, der Gasthof „Zur Wallfahrt“ und das Schieners Hotel in Wemding sowie der Gasthof Zum Goldenen Hirsch in Donauwörth 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, der Brauerei „Fürst Wallerstein Brauhaus“, der Heide-Allianz Donau-Ries, dem Holunderhof Lohe, der Direktvermarkter-Metzgerei Sonnenhof in Alerheim sowie dem Kartoffelhof „Hertle“ in Munningen. Der Nationale 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





Kräuterpädagoginnen haben auch leckere Produkte im Angebot



Bratwurstgenuss aus Altmühlfranken / Altmühlfränkische Bierkönigin



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



GenussRegion Altmühlfranken kulinarisch genießen

Im äußersten Westen des Naturparks liegt mit Altmühlfranken eine Genuss-Region, die mit einer Vielfalt an regionaltypischen Spezialitäten aufwartet. Handwerkliche Brauereien bereichern mit ihren regionalen Bierspezialitäten die Brau- und Wirtshauskultur in Altmühlfranken. Die Altmühlfränkische Bratwurst, Bachforellen aus den Jurabächen und Brachsen aus der Altmühl oder dem Fränkischen Seenland ergänzen diese kulinarische Vielfalt. Den Jahresverlauf in Altmühlfranken bereichern Veranstaltungen zu den Themen „Regionale Produkte“ und „Kulinarik“, bei denen man die Vielfalt und Qualität der Genuss-Region kennenlernt. Besuchen Sie unsere Website!

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





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



Einkehren in Weißenburg



So schmeckt Weißenburg: traditionell – fränkisch – ehrlich

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

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





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 2022: Samstag, 11. Juni und 23. Juli, Sonntag, 18. September (jeweils um 15 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: 08431/908-330

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 2. März bis 16. April 2022 heißt es „Eichstätt kocht...zur Fastenzeit: Suppen und Eintöpfe frisch und hausgemacht“, vom 15. Juli bis 14. August 2022 „Eichstätt kocht...sommerlich“ - es kommt Leichtes auf den Tisch. Enten, Kürbis, Wild, Schwammerl und mehr gibt es bei „Eichstätt kocht...herbstlich“ vom 17. September bis zum 9. Oktober 2022. Festlich wird es bei „Eichstätt kocht...zur Adventszeit“ vom 25. November bis 18. Dezember 2022 - 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





Gesellig genießen in Beilngries



Feine Kulinarik ist in Beilngries zuhause.

Genuss hat ein Zuhause

Acht Häuser, acht Familien, ein Credo: Die Beilngrieser Hotels & Restaurants, ob mitten in der Altstadt oder in der Idylle der Ortsteile, 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!

www.beilngries.de/gastgeber



Die Gams



Euringer



Zur Krone



Zum Hirschen



Der Millipp



Schattenhofer



Altmühlberg



Fuchsbräu

*
Die Beilngrieser
Hotels & Restaurants



beilngries
bewirte

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 2022: Kulinarisches Frühlingserwachen (12.03. bis 10.04.), Altstadtfest (16. und 17.07.), Beilngrieser Volksfest (02.09. bis 11.09.), Bayerischer Zwiebelmarkt (08. und 09.10.), Weihnachtsmarkt (25. bis 27. 11. und 02. bis 04.12.)

Infotelefon: 08461/8435
www.beilngries.de



beilngries
begeistert



Johannes, Gertraud und Johann Huber (von links)



Küchenchef Thomas Daxl



Fotograf: Attila Hemming

Gebackener Hochgenuss Vogelthaler Holzofenbrot aus der Bäckerei Huber

Nur naturreine Zutaten aus kontrolliertem, ungespritztem Anbau verwenden Johann, Gertraud und Juniorchef Johannes Huber für ihr Brot. Daran hat sich seit der Gründung der Bäckerei in Vogelthal bei Dietfurt im Jahr 1986 nichts geändert. Das gentechnikfreie Getreide aus der Region lassen sie von der Hainmühle Morsbach verarbeiten. Die eigene Rezeptur und das Backen im Holzofen verleihen dem Brot sein besonderes Aroma und seine lange Haltbarkeit. Die Kunden wissen es zu schätzen: Inzwischen beliefern die Hubers viele Bauernmärkte im Umland und fahren mit ihren Verkaufsbussen 100 Orte in der Region an.

Infotelefon: 08464/1527
www.huber-holzofenbrot.de



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





Regelmäßige Veranstaltungen

- | | |
|--|--|
| <p>1. Jan. - 31. Dez. Wochenmarkt - mittwochs und samstags schlemmt man sich durch Weißenburg, Weißenburg i. Bay., KunstSchrane (8-12 Uhr), Info: 01 71/3067577</p> <p>1. Jan. - 31. Dez. „Schäuferltag“ samstags, „Haxnschmaus“ donnerstags, Kinding, Hotel Gasthof Krone (11:30-21 Uhr), Info: 08467/801030</p> <p>5. Jan. - 31. Dez. Neuburger Wochenmarkt auf dem Schrannenplatz, mittwochs, samstags, ganzjährig, Neuburg an der Donau (6:30-12:30 Uhr), Info: 08431/55-321</p> <p>5. Jan. - 31. Dez. Eichstätter Wochenmarkt - Frisch und regional, mittwochs, samstags, Eichstätt, Marktplatz (7-12:30 Uhr), Info: 08421/6001-160</p> <p>7. Jan. - 16. Dez. Wochenmarkt in Monheim, Innenstadt (9-13 Uhr, jeden Freitag), Info: 09091/473</p> <p>7. Jan. - 30. Dez. Bauernmarkt, freitags, Greding, Altstadtparkplatz beim Hallenbad (8-12 Uhr), Info: 08463/904-22</p> <p>7. Jan. - 30. Dez. Wochenmarkt in Titting, freitags, Titting, Marktplatz (10-15 Uhr), Info: 08423/9921-0</p> <p>8. Jan. - 31. Dez. Wemdinger Wochenmarkt, samstags, Wemding, Historischer Marktplatz (8-12 Uhr), Info: 09092/9690-23</p> | <p>12. Jan. - 23. Nov. Ripperl u. Surhaxnessen im Brauerei-Gasthof Krone, mittwochs, Termine: 12.01., 16.02., 23.03., 27.04., 18.05., 22.06., 20.07., 08.08., 21.09., 19.10., 23.11., Berching, Brauerei Schuller (18 Uhr), Anmeldung: 08462/302</p> <p>12. Jan. - 21. Dez. Schlachtschüsseessen, mittwochs, jeden 2. Mittwoch, Dietfurt, Gasthaus Zucker (Mittwoch: 11-14 Uhr, 16:30 Uhr), Anmeldung: 08464/569</p> <p>16. Jan. - 9. Okt. Brunch im Hotel Dirsch, Termine: 17.01., 07.02., 07.03., 18.04., 03.10., Titting, Emsing, Hotel Dirsch (11-14 Uhr), Anmeldung: 08423/189-0</p> <p>27. Jan. - 15. Dez. Kochkurs in der Klosterküche Plankstetten, jeden 4. Donnerstag, Berching, Kloster Plankstetten (18:30-22:30 Uhr), Anmeldung: 08462/206251</p> <p>29. Jan. - 10. Dez. Weißwurstseminar in der Metzgerei Neumeyer - Die Weißwurst als Kult und Kulturgut - Wissenswertes, Mythen und Anekdoten, Samstags, Termine: 20.11.21, 29.1.22, 12.2., 12.3., 23.4., 21.5., 10.09., 15.10., 12.11., 10.12, Kipfenberg, Gasthof-Metzgerei Neumeyer (9:30-12:30 Uhr), Anmeldung: 08465/94020</p> <p>30. Jan. - 29. Mai Bio-Brunch 2022, sonntags, Termine: 31.01., 28.02, 28.03., 25.04., 30.05., 19.09., 31.10., 21.11., 19.12., Berching, Kloster Plankstetten (10-14 Uhr), Anmeldung: 08462/206130</p> |
|--|--|



Veranstaltungen

- | | | | |
|---------------------|--|----------------------|--|
| 19. Jan. | Kochschule im Herrler Gourmet: Asiatisch Fantastisch , Beilngries, Herrler Gourmet Restaurant (18-22:30 Uhr), Anmeldung: 08461/705420 | 11. u. 12. März | Starkbieranstich der Hofmühlbrauerei - Bockbierfest, Eichstätt, Altes Stadttheater, Festsaal (19:30-23 Uhr, Einlass ist jeweils um 18 Uhr mit einem kleinen Stehempfang), Anmeldung: 08421/2430 |
| 28. Jan. | Dinner Krimi , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (19-22:30 Uhr), Info: 09441/176980 | 12. März | Basiskochkurse in der Klosterküche , Berching, Benediktinerabtei Plankstetten (8:30-13:30 Uhr), Info: 08462/206251 |
| 4. Feb. | Bankett zum chinesischem Neujahr - Kulturreihe „China im Kulturhaus“, Dietfurt, China-Restaurant „7-Täler“ im Sportheim TSV Dietfurt (19 Uhr), Anmeldung: 08464/640049 | 12. März | Unkräuterbrunch , Kräutertreff, Dorfanger 23, 85132 Schönfeld (9:30 Uhr), Info: 08422/98955 |
| 4. Feb. - 6. März | Raffinierte Gerichte aus Indonesien von unseren Nachwuchstalenten, Beilngries, Die Gams, Info: 08461/6100 | 12. - 26. März | Citta-Slow - leichte Frühlingsküche in Berching , in verschiedenen Gastronomiebetrieben (zu den Öffnungszeiten der teilnehmenden Betriebe), Info: 08462/205-13 |
| 13. Feb. | Brunch zum Valentinstag , Kräutertreff, Dorfanger 23, 85132 Schönfeld (9:30 Uhr), Info: 08422/98955 | 12. März - 10. April | Kulinarisches Frühlingserwachen , Beilngries, in den Beilngrieser Hotels und Restaurants, Info: 08461/8435 |
| 14. u. 18. Feb. | Valentinstag in der Gams - Verführung der Sinne, Beilngries, Die Gams, Info: 08461/6100 | 16. März | Kochschule im Herrler Gourmet: Fisch & Meeresfrüchte - vom Biberbach bis zum Atlantik , Beilngries, Herrler Gourmet Restaurant (18-22:30 Uhr), Anmeldung: 08461/705420 |
| 2. März | Fischessen im Gasthof Zur Krone , Berching (zur Mittags- und Abendszeit), Info: 08462/302 | 16. - 20. März | Urdonautaler Auerochsenwoche , Wellheim, Hard, Landhotel zur Jurahöhe, Info: 08427/9850980 |
| 2. März - 16. April | „Eichstätt kocht...zur Fastenzeit“ - Suppen und Eintöpfe frisch und hausgemacht, Eichstätt, Teilnehmende Gastronomiebetriebe (zu den jeweiligen Öffnungszeiten), Info: 08421/6001-400 | 19. März | Bockbierfest der Limeschützen, Titting, Erkertshofen, Gasthaus Bauernfeind (19 Uhr), Info: 08423/987053 |



| | | | |
|----------------------|---|----------------------|---|
| 20. März | Josefsmarkt in Monheim , Innenstadt (11-17 Uhr), Info: 09091/9091-0 | 15. April | Fischessen , Kinding, Hotel Gasthof Krone, Info: 08467/801030 |
| 25. März | Starkbierfest der CSU Kipfenberg , Kipfenberg, Irlahüll, Gasthof „Oberer Wirt“ (19 Uhr), Info: 0172/9080605 | 15. April | Karfreitag in der Gams - Traditionelle Fisch- und Fastenspeisen, Beilngries, Die Gams, Info: 08461/6100 |
| 2. - 3. April | Tag des offenen Stroh-Hauses im Kloster Plankstetten, Berching, Info: 08462/206-201 | 16. April | Sonntags Brunchfahrt Richtung Regensburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 3. April | Fastenmarkt , Dietfurt, Innenstadt (bis 17 Uhr), Info: 08464/6400-14 | 16. - 18. April | Ostern in der Gams - Osterlamm in vielen Variationen, Beilngries, Die Gams, Info: 08461/6100 |
| 3. April | Ostermarkt , Wemding, Historischer Marktplatz (9-17 Uhr, verkaufsoffener Sonntag von 12.30 - 17.00 Uhr), Info: 09092/9690-35 | 17. April | Oster Brunchfahrt Kelheim/Donau Riedenburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 7. - 10. April | Frühjahrs-Dult auf dem Schrankenplatz - Krammarkt in der Innenstadt, Neuburg an der Donau (Donnerstag und Freitag: 11-19 Uhr, Samstag: 10-19 Uhr, Sonntag: 10:30-19 Uhr, Verkaufsoffener Sonntag am von 13 bis 18 Uhr), Info: 08431/55-321 | 18. April | Sonntags Brunchfahrt Richtung Regensburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 8., 10. u. 14. April | Ostereierverkauf - Von Uns, für Kinder-Dietfurt e.V. , Dietfurt a.d.Altmühl, Info: 08464/1590 | 18. April | 11. Natur- und Kunsthandwerkermarkt - Regionaler Frühlingmarkt, Gunzenhausen, Markgräflicher Hofgarten (11-17 Uhr), Info: 09831/508-300 |
| 10. April | Oster-Jahrmarkt / verkaufsoffener Sonntag , Neumarkt i. d. OPf., Volksfestplatz (9 Uhr), Info: 09181/255-229 | 21. April - 12. Juni | Spargelwochen , Kinding, Hotel Gasthof Krone (11:30-21 Uhr), Info: 08467/801030 |
| 10. April | 5. Ostermarkt mit verkaufsoffenem Sonntag , Kipfenberg, Marktplatz (11-18 Uhr), Info: 08465/941040 | 22. April - 29. Mai | Rendezvous mit Schrobenhausener Spargel , Beilngries, Die Gams, Info: 08461/6100 |
| | | 24. April | Weißer-Sonntag-Markt , Riedenburg, Marktplatz (8-18 Uhr), Info: 09442/9181-36 |



| | | | |
|---------------------|--|---------------|---|
| 24. April | Walpurgimarkt , Weißenburg i.Bay., Innenstadt (10:30-17 Uhr), Info: 09851/553157 | 1. Mai | Fest der Kulturen - Eine Reise um die Welt, Treuchtlingen, Fischergasse (13-17 Uhr), Info: 09142/9600-60 |
| 24. April | Walburgimarkt , Gunzenhausen, Marktplatz (11-18 Uhr), Info: 09831/508-127 | 8. Mai | „Heute back ich, morgen brau ich...“ - Erlebnisführung mit Schauspiel - Rats- und Bürgerseut, amüsant und wortgewaltig, Treffpunkt: Berching, St. Lorenz-Kirche (13:30-14:45 Uhr), Anmeldung: 08462/2218 |
| 24. April - 8. Mai | Kräuter- und Genießerwochen - Genuss pur in der Gredinger Gastronomie, Greding, Info: 08463/90420 | 14. Mai | Brotbacken im Jura-Bauernhof-Museum - Leckeres aus dem Original Backofen, Hofstetten (Details siehe 30. April) |
| 25. April - 29. Mai | Spargelwochen im Hotel Dirsch, Titting, Emsing (11:30-13:45 Uhr, 18-20:45 Uhr), Info: 08423/189-0 | 14. - 15. Mai | Altmühltaler Lammauftrieb mit Schäfer- und Handwerkermarkt, Mörsnheim, Info: 09145/8315-0 |
| 27. April | China-Kochabend - Kulturreihe „China im Kulturhaus“, Dietfurt, Kulturhaus (18 Uhr), Anmeldung: 08464/640019 | 15. Mai | KunstHandWerkMarkt Monheim , Monheim, Innenstadt (11-17 Uhr), Info: 09091/9091-51 |
| 30. April | Maifest „Bier und Wein“ , Kinding, Ortsmitte, Info: 08467/805210 | 17. Mai | Frühlingskräuter für die Gesundheit und den Gaumen - Kräuterwanderung mit Verkostung und Herstellung eines Kräutersalzes, Kinding-Enkering, Schmiebauer's Hofladen (17 Uhr), Anmeldung: 08467/390 |
| 30. April | Maibaumfest mit Tanz und Musik , Wemding, Historischer Marktplatz, Info: 09092/9690-35 | 18. Mai | Kochschule im Herrler Gourmet: Pasta - Basta! , Beilngries, Herrler Gourmet Restaurant (18-22:30 Uhr), Anmeldung: 08461/705420 |
| 30. April | Brotbacken im Jura-Bauernhof-Museum - Leckeres aus dem Original Backofen, Hofstetten (14-16:30 Uhr), Anmeldung: 08421/987612 | 21. Mai | Waldbaden mit Brotzeit im Weinberg, Neuburg an der Donau, Weinhaus Tremml Neuburg, Weinberg im Eulatal (15-18 Uhr), Anmeldung: 08431/9119 |
| 30. April - 1. Mai | 18. Maibockfest , Berching, Kloster Plankstetten (11-19 Uhr, Sonntag: 10:15 Uhr Gottesdienst in der Kirche), Info: 08462/206203 | | |
| 1. Mai | Gredinger Frühlings- und Kräutermarkt mit verkaufsoffenem Sonntag und großer Autoschau, Greding, Marktplatz (10-17 Uhr), Info: 08463/904-20 | | |

Kulinarische Reise durch das Jahr | Veranstaltungen auf einen Blick



- | | | | |
|---------------|---|----------------|---|
| 26. Mai | Christi-Himmelfahrts-Markt , Riedenburg, Marktplatz (8-18 Uhr), Info: 09442/905000 | 4. - 6. Juni | Altmühltaler Gartentage , Beilngries, Sulzpark (Montag, Sonntag: 10-18 Uhr, Samstag: 10-21 Uhr), Info: 08461/6067311 |
| 26. Mai | Traditions Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg mit Landgang und Stadtführung und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-18:15 Uhr), Info: 09441/176980 | 5. Juni | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 27. Mai | Kräuterwanderung auf dem Altmühltal-Panoramaweg mit Unkräutermenü , Kräutertreff, Dorfanger 23, 85132 Schönfeld (17 Uhr), Info: 08422/98955 | 9. Juni | Lunch Schiff MS Renate (Riedenburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Altmühltal (11-16:45 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 27. - 29. Mai | Störfried Streetfood Festival , Nördlingen, Innenstadt, Info: 09081/84-116 | 10. - 12. Juni | 31. Neumarkter Altstadtfest mit Mittelaltermarkt im Stadtpark, Neumarkt i. d. Opf., Innenstadt, Info: 09181/255-2621 |
| 28. - 29. Mai | Fuchsien- und Kräutermarkt , Wemding, Historische Altstadt (9-18 Uhr), Info: 09092/9690-36 | 11. Juni | Basiskochkurse in der Klosterküche , Berching, im Jugendhaus Schneemühle-Egglasmühle (8:30-13:30 Uhr), Info: 08462/206251 |
| 29. Mai | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg mit Landgang und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-17 Uhr), Info: 09441/176980 | 11. Juni | Weinverkostung mit Weinbergführung - Weinseminar beim Weinbauern, Neuburg an der Donau, Weinhaus Tremml Neuburg, Weinberg (15-18 Uhr), Anmeldung: 0171/2074095 |
| 31. Mai | Lunch Schiff MS Renate (Regensburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10-17:45 Uhr), Info: 09441/176980 | 11. Juni | Kräuterwanderung mit Picknick , Kräutertreff, Dorfanger 23, 85132 Schönfeld (17 Uhr), Info: 08422/98955 |
| 1. Juni | China-Kochabend - Kulturreihe „China im Kulturhaus“, Dietfurt, Kulturhaus, (Details siehe 27. April) | 11. Juni | Bayrischer Biergartenabend mit Live-Musik , Kinding, Hotel Gasthof Krone (18 Uhr), Info: 08467/801030 |
| 3. - 7. Juni | Berchinger Pfingstvolksfest , Berching, Volksfestplatz, Info: 08462/20524 | | |
| 4. Juni | Brotbacken im Jura-Bauernhof-Museum - Leckeres aus dem Original Backofen, Hofstetten (Details siehe 30. April) | | |



- | | | | |
|---------------------|--|--------------|---|
| 12. Juni | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg mit Landgang und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-17 Uhr), Info: 09441/176980 | 26. Juni | Traditions Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg mit Landgang und Stadtführung und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-18:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 16. Juni | Lunch Schiff MS Renate (Riedenburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Altmühltal (11-16:45 Uhr), Info: 09441/176980 | 26. Juni | Sonntagsbraten vom Buffet im Hotel Dirsch, Titting, Emsing (11:30-14 Uhr), Anmeldung: 08423/189-0 |
| 16. - 19. Juni | Donauwörther Inselfest mit traditionellem Fischerstechen, Donauwörth, Altstadtinsel Ried, Info: 0906/789-151 | 28. Juni | Lunch Schiff MS Renate (Regensburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10-17:45 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 18. Juni | 11. Riedenburger Sonnwendfeier , Riedenburg, Stadtweiher Riedenburg (15-23:30 Uhr), Info: 09442/918136 | 1. Juli | Ausblick mit Genuss , Kräutertreff, Dorfanger 23, 85132 Schönfeld (17 Uhr), Info: 08422/98955 |
| 18. Juni | Sonnwendfeier im Altmühltal ab Kelheim , Schiffsanlegestelle Kelheim/Altmühltal (19-23:59 Uhr), Info: 09441/5858 | 1. - 3. Juli | Eichstätter Altstadtfest - Ein Fest von Bürgern für Bürger, Eichstätt (Fr 15 bis 24 Uhr, Sa 10 bis 24 Uhr, So 10 bis 22 Uhr), Info: 08421/6001-400 |
| 19. Juni | Johannimarkt , Gunzenhausen, Marktplatz (11-18 Uhr), Info: 09831/508-127 | 1. - 3. Juli | Bürgerfest 2022 , Gunzenhausen, Marktplatz, Innenstadt (Freitag: 19-23 Uhr, Samstag: 10-0 Uhr, Sonntag: 9:30-22 Uhr), Info: 09831/508-300 |
| 20. Juni - 24. Juli | Matjes - Die jungen Milden sind da! , Beilngries, Die Gams, Info: 08461/6100 | 3. Juli | 50. Fischerfest in Berching , Ludwigskanal Schleuse 24 (10 Uhr), Info: 08462/1211 |
| 21. Juni | Die Kraft der Sonnwendkräuter für Körper und Seele - Kräuterwanderung mit Verkostung und Herstellung einer Tinktur, Kinding-Enkering, Schmiebauer's Hofladen (17 Uhr), Anmeldung: 08467/390 | 3. Juli | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| | | 4. Juli | Nach-Kirchweih in Mühlbach - abends mit Blasmusik ... , Dietfurt, Landgasthof „Zum Wolfsberg“, Info: 08464/601726 |



- | | | | |
|---------------------|--|----------------|---|
| 7. Juli | Lunch Schiff MS Renate (Riedenburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Altmühltal (11-16:45 Uhr), Info: 09441/176980 | 17. Juli | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 8. - 17. Juli | Treuchtlinger Volksfest 2022 , Treuchtlingen, Festplatz, Info: 09142/9600-60 | 19. Juli | Lunch Schiff MS Renate (Regensburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10-17:45 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 9. - 10. Juli | Klostermarkt im Kloster Plankstetten , Berching (10-18 Uhr), Info: 08462/206203 | 22. Juli | Warum in die Ferne schweifen? - Kräuterwanderung am Altmühltal-Panoramaweg, Kräutertreff, Dorfanger 23, 85132 Schönfeld (17 Uhr), Info: 08422/98955 |
| 10. Juli | GenussKulturMarkt , Maihingen, Museum KulturLand Ries (11-17 Uhr), Info: 09087/9201710 | 22. Juli | Bayerischer Abend mit der Stadtkapelle Treuchtlingen , Schlossgraben am Stadtschloss (19 Uhr), Info: 09142/960060 |
| 12. Juli | Duftende Sommerkräuter für Küche und Gesundheit - Kräuterführung mit Verkostung und Herstellung eines Wildkräuteressiges, Kinding-Enkering, Schmiebauer's Hofladen (17 Uhr), Anmeldung: 08467/390 | 22. - 25. Juli | 53. Gredinger Volksfest , Greding, Altstadtparkplatz beim Hallenbad, Info: 08463/904-11 |
| 13. Juli | Kochschule im Herrler Gourmet: Beef - unser Grillkurs , Beilngries, Herrler Gourmet Restaurant (18-22:30 Uhr), Anmeldung: 08461/705420 | 23. Juli | Weinverkostung mit Weinbergführung - Weinseminar beim Weinbauern, Neuburg an der Donau, Weinhaus Tremml Neuburg (Details siehe 11. Juni) |
| 15. Juli - 14. Aug. | „Eichstätt kocht...sommerlich“ - Leicht und frisch auf den Tisch, Eichstätt, teilnehmende Gastronomiebetriebe (zu den jeweiligen Öffnungszeiten), Info: 08421/6001-400 | 23. Juli | Picknick-Konzert des Symphonischen Blasorchesters Beilngries , Beilngries, Sulzpark (19-21 Uhr), Info: 08461/605534 |
| 16. Juli | Brotbacken im Jura-Bauernhof-Museum - Leckeres aus dem Original Backofen, Hofstetten (Details siehe 30. April) | 24. Juli | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg mit Landgang und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-17 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 16. - 17. Juli | Beilngrieser Altstadtfest , Beilngries, Historische Innenstadt (Samstag ab 18 Uhr), Info: 08461/8435 | | |



- | | | | |
|--------------------|--|----------------|---|
| 28. Juli | Lunch Schiff MS Renate (Riedenburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Altmühltal (11-16:45 Uhr), Info: 09441/176980 | 7. Aug. | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 29. Juli - 2. Aug. | 7-Täler-Volksfest 2022 , Dietfurt, Volksfestplatz, Info: 08464/6400-19 | 7. Aug. | St. Lorenz-Kirchweih bei Gasthof zur Krone , Berching (11-21 Uhr, Mittag- und Abendessen), Info: 08462/302 |
| 29. Juli - 7. Aug. | Neuburger Volksfest , Neuburg an der Donau, Volksfestplatz (Mo bis Sa, Feiertag: 14-0 Uhr, Sonntag: 10:30-0 Uhr, Eröffnungstag ab 16 Uhr), Info: 08431/55-321 | 9. Aug. | Lunch Schiff MS Renate (Regensburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10-17:45 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 31. Juli | Sankt-Anna-Markt , Riedenburg, Marktplatz (8-18 Uhr), Info: 09442/9181-36 | 12. - 15. Aug. | Kipfenberger Limesfest 2022 - Traditionelles Volksfest mit historischer Zeitreise in die Römer- und Mittelalterzeit, Marktplatz und Festplatz in Kipfenberg (18 Uhr), Info: 08465/941040 |
| 31. Juli | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg mit Landgang und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-17 Uhr), Info: 09441/176980 | 12. - 22. Aug. | JURA-Volksfest , Neumarkt i. d. OPf., Volksfestplatz, Info: 09181/255-2050 |
| 6. Aug. | Fischerstechen auf der Altmühl - Spannender Kampf um Kipfenberg!, An der Altmühlbrücke (17 Uhr), Info: 08465/3759 | 14. Aug. | Traditions Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg mit Landgang und Stadtführung und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-18:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 6. Aug. | Sommernachtsfest in Hirschberg , Beilngries, Gasthof zum Hirschen (17-0 Uhr), Info: 08461/520 | 14. Aug. | Fischerfest der Fischergemeinschaft Emsing, Titting, Festplatz Emsing (15 Uhr), Info: 08423/987471 |
| 7. Aug. | Radifest , Kinding, Hirtenhaus in Unteremmendorf, Info: 08467/801547 | 14. - 15. Aug. | Altbayerische Kirchweih , Breitenbrunn, Marktplatz (10 Uhr, 16 Uhr), Info: 09495/683 |
| 7. Aug. | Portiunkulamarkt mit verkaufsoffenem Sonntag , Dietfurt, Innenstadt (bis 17 Uhr), Info: 08464/6400-14 | 15. Aug. | Traditioneller Limesfest-Frühshoppen am Geißbrunnen , Kipfenberg (10:30-13:30 Uhr), Info: 08465/941040 |



- | | | | |
|---------------------|--|----------------|---|
| 18. Aug. | Lunch Schiff MS Renate (Riedenburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Altmühltal (11-16:45 Uhr), Info: 09441/176980 | 30. Aug. | Lunch Schiff MS Renate (Regensburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10-17:45 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 19. - 21. Aug. | Tittinger Kellerfest - Höhepunkt des Brauereijahres, Titting, Brauerei Gutmann (Freitag ab 17 Uhr, Samstag ab 12 Uhr und Sonntag ab 10.30 Uhr Biergartenbetrieb), Info: 08423/9966-0 | 1. Sept. | Bio-Erlebnistage im Kloster Plankstetten - Klostergärtnerei erleben, Berching (13-17 Uhr), Info: 08462/206251 |
| 21. Aug. | Backofenfest in Berching - OGV Berching, Vereinshaus, Gredinger Straße, hinter der Gewürzmühle (11-20 Uhr), Info: 08462/905580 | 2. - 11. Sept. | Beilngrieser Volksfest , Beilngries, Volksfestplatz, Info: 08461/707-32 |
| 26. - 28. Aug. | Traditionelles Hopfenzupferfest in Haunstetten - Wahl der Hopfenzupferkönigin, Kinding, Festplatz Haunstetten (Freitag: 20:30 Uhr, Samstag: 19:30 Uhr, Sonntag: 9 Uhr), Info: 08467/641 | 3. u. 4. Sept. | Kirchweihküchelverkauf der KAB , Dietfurt a.d.Altmühl, Info: 08464/1591 |
| 26. - 30. Aug. | Volksfest Riedenburg , Volksfestplatz, Info: 09442/9181-36 | 4. Sept. | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg mit Landgang und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-17 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 26. Aug. - 4. Sept. | Volksfest Eichstätt , Volksfestplatz, Info: 08421/706349 | 5. - 24. Sept. | Federweißer & Flammkuchenwochen im Hotel Drisch, Titting, Emsing (11:30-13:45 Uhr, 18-20:45 Uhr), Info: 08423/189-0 |
| 28. Aug. | 40. Gredinger Altstadtfest , Greding, Marktplatz (10-22 Uhr), Info: 08463/904-60 | 6. Sept. | Lunch Schiff MS Renate (Regensburg) , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10-17:45 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 28. Aug. | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 | 6. Sept. | Bio-Erlebnistage/ Apfeltag im Kloster Plankstetten , Berching (13-17 Uhr), Info: 08462/206251 |
| 28. Aug. | Kartoffelfest - Vorführungen, Wettbewerbe und Speisen rund um die Kartoffel, Maihingen, Museum KulturLand Ries (11-17 Uhr), Info: 09087/920717-0 | 9. Sept. | Kulinarische Hecke , Kräutertreff, Dorfanger 23, 85132 Schönfeld (17 Uhr), Info: 08422/98955 |
| | | 9. Sept. | Feiern auf Chinesisch - Spezialitäten zum chinesischen Mondfest - Kulturreihe „China im Kulturhaus“, Dietfurt, China-Restaurant „7-Täler“ im Sportheim TSV Dietfurt (19:30 Uhr), Anmeldung: 08464/640019 |



9. - 10. Sept. **Weinfest**, Neumarkt i.d.OPf., Rathausplatz (Freitag: 18-23 Uhr, Samstag: 11-23 Uhr), Info: 09181/8830070
10. Sept. **Bio-Erlebnistage/ Familientag**, Berching, Kloster Plankstetten (10-16 Uhr), Info: 08462/206251
10. - 11. Sept. **Tillyfest** - Historisches Spectaculum, Breitenbrunn (Samstag: 14:30-2 Uhr, Sonntag: 10-0 Uhr), Info: 09495/9403-0
10. - 18. Sept. **Gunzenhäuser Kirchweih 2022**, Gunzenhausen, Zum Schießwasen, Festplatz, Info: 09831/508-309
11. Sept. **Riedenburger Jahrmarkt** und Gewerbeschau, Riedenburg, Altstadt (9-18 Uhr), Info: 09442/905000
11. Sept. **Traditions Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg mit Landgang und Stadtführung und zurück**, Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-18:15 Uhr), Info: 09441/176980
11. Sept. **23. Kunsthandwerkermarkt mit Direktvermarktern in Kinding**, Ortsmitte (11-18 Uhr), Info: 08467/84010
14. Sept. **Kochschule im Herrler Gourmet: Karibische Spezialitäten**, Beilingries, Herrler Gourmet Restaurant (18-22:30 Uhr), Anmeldung: 08461/705420
15. Sept. **Lunch Schiff MS Renate (Riedenburg)**, Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Altmühltal (11-16:45 Uhr), Info: 09441/176980
16. Sept. **Bio-Erlebnistage/ Weinabend**, Berching, Kloster Plankstetten (18-21 Uhr), Anmeldung: 08462/206251
17. Sept. - 9. Okt. **„Eichstätt kocht...herbstlich“** - Enten, Wild, Kürbis, Schwammerl und mehr, Eichstätt, teilnehmende Gastronomiebetriebe (zu den jeweiligen Öffnungszeiten), Info: 08421/6001-400
18. Sept. **Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg und zurück**, Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980
18. Sept. **Weinverkostung mit Weinbergführung** - Weinseminar beim Weinbauern, Neuburg an der Donau, Weinhaus Tremml Neuburg (Details siehe 11. Juni)
24. - 25. Sept. **17. Altmühltaler Lamm-Abtrieb mit Woll- und Handwerkermarkt** - Erlebnisveranstaltung für die ganze Familie, Kipfenberg, Böhming, rund ums Landhotel Römer-Castell (10-18 Uhr), Info: 08465/941040
24. - 25. Sept. **26. Erntedankmarkt im Kloster Plankstetten** - Genuss, Kunsthandwerk und Brauchtum, Berching, auf dem gesamten Klostergelände (10-18 Uhr), Info: 08462/206203
25. Sept. - 13. Nov. **Wildwochen**, Kinding, Hotel Gasthof Krone (11:30-21 Uhr), Info: 08467/801030
25. Sept. **Sonntagsbraten vom Buffet** im Hotel Dirsch, Titting, Emsing (Details siehe 26. Juni)
27. Sept. **Lunch Schiff MS Renate (Regensburg)**, Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10-17:45 Uhr), Info: 09441/176980



- | | | | |
|---------------|--|---------------|--|
| 28. Sept. | China-Kochabend - Kulturreihe „China im Kulturhaus“, Dietfurt, Kulturhaus (Details siehe 27. April) | 2. - 16. Okt. | Apfel- und Genießerwochen - Genuss pur in der Gredinger Gastronomie, Greding, Info: 08463/90420 |
| 30. Sept. | Bio-Erlebnistage/ Bierabend , Berching, Kloster Plankstetten (18-21 Uhr), Anmeldung: 08462/206251 | 3. Okt. | Öko-Bauernmarkt - auf dem Gelände des Riedenburg Brauhauses, Riedenburg (9-16 Uhr), Info: 09442/99160 |
| 1. - 3. Okt. | 27. Erntedankfest am Altmühlsee , Gunzenhausen, direkt neben dem Erlebnisspielplatz im Seezentrum Wald (11-17 Uhr), Info: 09831/508-109 | 4. - 10. Okt. | Food&Fashion - Die Mode- und Genuss-Tage , Neumarkt i. d. OPf., Innenstadt, Info: 09181/8830070 |
| 1. - 16. Okt. | Wilder Herbst in Berching - Köstlichkeiten aus Wald und Flur, Berching, Altstadthotel Brauerei Gasthof Winkler, POST Berching, Hotel Restaurant Gewürzmühle, Klosterschenke Plankstetten (Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten der Teilnehmerbetriebe), Info: 08462/205-13 | 6. - 9. Okt. | Herbst-Dult auf dem Schrankenplatz - Krammarkt in der Innenstadt, Neuburg an der Donau (Donnerstag und Freitag: 11-19 Uhr, Samstag: 10-19 Uhr, Sonntag: 10:30-19 Uhr), Info: 08431/55-321 |
| 1. - 31. Okt. | 32. Neumarkter Schmankerlwochen , Neumarkt i.d.OPf., verschiedene Veranstaltungsorte, Info: 09181/255-125 | 8. u. 9. Okt. | 8. Fränkisches Seenland Fischerfest , Gunzenhausen, Seezentrum Wald (11-17 Uhr), Info: 09831/508-300 |
| 2. Okt. | Gredinger Herbst- und Apfelmarkt mit Gesundheits- und Wohlfühlmesse sowie verkaufsoffenem Sonntag, Greding, Marktplatz (10-17 Uhr), Info: 08463/904-20 | 8. Okt. | Bio-Erlebnistage: Kartoffeltag - Ein Tag für die ganze Familie, Kloster Plankstetten, Klostersgut in Staudenhof 3, 92334 Berching (13-17 Uhr), Info: 08462/206-251 |
| 2. Okt. | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 | 8. - 9. Okt. | 10. Bayerischer Zwiebelmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag , Beilngries, Historische Innenstadt (10-18 Uhr), Info: 08461/8435 |
| 2. Okt. | Erntedankfest mit Festzug , Breitenbrunn, Marktplatz (14 Uhr), Info: 09495/94030 | 9. Okt. | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg mit Landgang und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-17 Uhr), Info: 09441/176980 |



- | | | | |
|----------------|---|--------------------|---|
| 10. Okt. | Waldbaden mit Brotzeit im Weinberg, Neuburg an der Donau, Weinhaus Tremml Neuburg, Weinberg im Eulatal (15-18 Uhr), Anmeldung: 08431/9119 | 23. Okt. | Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980 |
| 14. Okt. | Grillakademie in der „Schmiede7“ , Beilngries, Anmeldung: 08461/6100 | 23. Okt. | Schärtlesmarkt in Monheim , Innenstadt (11-17 Uhr), Info: 09091/9091-0 |
| 15. Okt. | Basiskochkurse in der Klosterküche , Berching, Benediktinerabtei Plankstetten (8:30-13:30 Uhr), Info: 08462/206251 | 23. Okt. | „Heute back ich, morgen brau ich...“ - Erlebnisführung mit Schauspiel - Rats- und Bürgerleut, amüsant und wortgewaltig, Treffpunkt: St. Lorenz-Kirche in Berching (13:30-14:45 Uhr), Anmeldung: 08462/2218 |
| 15. Okt. | Weinfest der Kolpingsfamilie Dietfurt , Dietfurt, Alcmona-Erlebnisdorf (18 Uhr), für Kinder ab 16 Jahre, Info: 08464/6426480 | 23. Okt. - 1. Nov. | Wildwoche im Landgasthof „Zum Wolfsberg“ , Dietfurt, Mühlbach, Info: 08464/601726 |
| 16. Okt. | Kirchweihsonntag im Hotel „Die Gams“ , Beilngries, Info: 08461/6100 | 29. Okt. | Wirtshausmusi in Berchinger Gaststätten , Berching, Altstadthotel Brauereigasthof Winkler, Hotel-Gasthof Blaue Traube, Hotel-Restaurant Gewürzmühle (19-23 Uhr), Info: 08462/20513 |
| 16. Okt. | Traditions Brunchfahrt Kelheim/Donau Richtung Regensburg mit Landgang und Stadtführung und zurück , Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-18:15 Uhr), Info: 09441/176980 | 4. - 5. Nov. | Neuburger Weinbörse - Spezialmarkt im fürstlichen Marstall, Neuburg an der Donau, Fürstlicher Marstall (Freitag: 18-22 Uhr, Samstag: 16-22 Uhr), Info: 08431/8381 |
| 16. Okt. | Ente und Gans vom Bufett im Hotel Dirsch, Titting, Emsing (11:30-14 Uhr), Anmeldung: 08423/189-0 | 5. Nov. | Plätzchen backen auf dem Bio-Erlebnisbauernhof Betz , Beilngries (13:15-16:15 Uhr), für Kinder von 6 bis 12 Jahren, Anmeldung: 08461/602864 |
| 17. - 30. Okt. | Wildwochen im Hotel Dirsch, Titting, Emsing (11:30-13:45 Uhr, 18-20:45 Uhr), Info: 08423/189-0 | 6. Nov. | Spitzlmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag , Dietfurt, Innenstadt (bis 17 Uhr), Info: 08464/6400-14 |
| 21. - 30. Okt. | Wildwochen , Beilngries, Die Gams, Info: 08461/6100 | | |
| 22. Okt. | Beilngrieser Musiknacht , Beilngries, teilnehmende Gasthöfe (19:30 Uhr), Info: 08461/8435 | | |
| 23. Okt. | Spitzlmarkt , Riedenburg, Marktplatz (8-17 Uhr), Info: 09442/9181-36 | | |



6. - 13. Nov. **Wildwoche im Gasthof Zur Krone in Berching**, Berching (11-21 Uhr), Info: 08462/302
12. - 13. Nov. **Gansviertelessen in Enkering**, Kinding, Hotel Heckl, Info: 08467/801040
13. Nov. **Sonntags Brunchfahrt Kelheim/Donau nach Riedenburg und zurück**, Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980
13. Nov. **Winterbrunch** im Hotel Dirsch, Titting, Emsing (11-14 Uhr), Anmeldung: 08423/189-0
16. Nov. **Kochschule im Herrler Gourmet: Bratenzeit - Staade Zeit**, Beilngries, Herrler Gourmet Restaurant (18-22:30 Uhr), Anmeldung: 08461/705420
19. u. 20. Nov. **Adventsmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag**, Titting, Marktplatz, Info: 08423/9921-0
24. - 27. Nov. **Christkindlesmarkt** - Märchenhaft-kulinarische Weihnachten, Oettingen i.Bay., Historische Altstadt (Donnerstag: 16-21 Uhr, Freitag und Samstag: 16-22 Uhr, Sonntag: 14:30-20 Uhr), Info: 09082/709-52
24. Nov. - 23. Dez. **Neuburger Weihnachtsmarkt** auf dem Schranneplatz, Neuburg an der Donau (Mo bis Mi: 12-19 Uhr, Donnerstag und Freitag: 12-20 Uhr, Samstag: 10-20 Uhr, Sonntag: 12-20 Uhr), Info: 08431/53621-12
24. Nov. - 23. Dez. **Neumarkter Weihnachtsmarkt**, Neumarkt i. d. OPf., Innenstadt (Mo bis Mi: 14-20 Uhr, Donnerstag und Freitag: 14-21 Uhr, Samstag: 13-21 Uhr, Sonntag: 13-20 Uhr), Info: 09181/883007-0
25. - 27. Nov. **Beilngrieser Weihnachtsmarkt**, Beilngries, Kirchenvorplatz (16-21 Uhr, Sonntag 13 - 20 Uhr), Info: 08461/8435
25. Nov. - 18. Dez. **„Eichstätt kocht...zur Adventszeit“** - Festlich genießen und entspannen, Eichstätt (zu den jeweiligen Öffnungszeiten), Info: 08421/6001-400
25. Nov. - 23. Dez. **Romantischer Weihnachtsmarkt**, Nördlingen, (11-19 Uhr, Freitags und samstags bis 20 Uhr), Info: 09081/84116
26. - 27. Nov. **16. Adventsmarkt im Kloster Plankstetten**, Berching (11-19 Uhr), Info: 08462/206-203
27. Nov. **Weihnachtsmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag**, Dietfurt, Innenstadt (bis 17 Uhr), Info: 08464/6400-14
27. Nov. **Nikolaus Brunchfahrt Richtung Regensburg und zurück**, Kelheim, Schiffsanlegestelle Kelheim/Donau (10:15-15:15 Uhr), Info: 09441/176980
27. Nov. **Winterbrunch** im Hotel Dirsch, Titting, Emsing (Details siehe 13. Nov.)
27. Nov. **Wintermarkt**, Oettingen i.Bay., Historische Altstadt (11-17:30 Uhr, Öffnungszeit Ladengeschäfte ab 12:30 Uhr), Info: 09082/709-52
30. Nov. - 4. Dez. **Wemdinger Weihnachtsmarkt**, Wemding, Historischer Marktplatz, Info: 09092/9690-35



2. - 4. u. 9. - 11. Dez. **Treuchtlinger Schlossweihnacht mit Mittelaltermarkt** - Romantischer Weihnachtsmarkt, rund um das Stadtschloss, vor der Lambertuskirche und im Volkskundemuseum (Freitag und Samstag: 15-21 Uhr, Sonntag: 14-20 Uhr), Info: 09142/9600-60
2. - 4. Dez. **Neuburger Christkindl-Markt** - Spezialmarkt am Karlsplatz, Neuburg an der Donau (Freitag: 16-21 Uhr, Samstag: 13-21 Uhr, Sonntag: 11-20 Uhr), Info: 08431/55-321
3. - 4. Dez. **Riedenburger Christkindlmarkt**, Riedenburg, Marktplatz (Samstag: 16 Uhr, Sonntag: 10:30 Uhr), Info: 09442/9181-36
3. - 4. Dez. **Gredinger Weihnachtsmarkt**, Greding, Marktplatz (Samstag: 16-21 Uhr, Sonntag: 13-19 Uhr), Info: 08463/904-20
3. - 4. Dez. **Weihnachtsmarkt**, Breitenbrunn, Marktplatz (Samstag: 19-22 Uhr, Sonntag: 14-19 Uhr), Info: 09495/94030
3. - 4. Dez. **Romantischer Weihnachtsmarkt**, Kipfenberg, Marktplatz (Samstag: 16-20 Uhr, Sonntag: 14-20 Uhr, Weihnachtszauber am Marktplatz (ohne Marktbetrieb) am Samstag von 20 bis 22 Uhr), Info: 08465/941040
4. Dez. **Winterbrunch** im Hotel Dirsch, Titting, Emsing (Details siehe 13. Nov.)
8. - 11. Dez. **Romantischer Weihnachtsmarkt 2022**, Gunzenhausen, Markgräflicher Hofgarten (Do bis Sa: 16-21 Uhr, Sonntag: 14-20 Uhr), Info: 09831/508-300
10. - 11. Dez. **Romantischer Weihnachtsmarkt**, Berching, Altstadt (Samstag 16 -21 Uhr, Sonntag 13-19 Uhr), Info: 08462/2165
15. - 17. Dez. **Weihnachtsmarkt Monheim**, Innenstadt (Donnerstag und Freitag: 17-20 Uhr, Samstag: 15-20 Uhr), Info: 09091/9091-51
15. - 18. Dez. **Romantischer Weihnachtsmarkt** auf der Altstadtinsel Ried, Donauwörth (Do bis Sa: 12-20:30 Uhr, Sonntag: 12-20 Uhr), Info: 0906/789-170
17. Dez. **Basiskochkurse in der Klosterküche**, Berching, Benediktinerabtei Plankstetten (8:30-13:30 Uhr), Info: 08462/206251
25. - 26. Dez. **Festtage in der Gams**, Beilngries, Die Gams, Info: 08461/6100
31. Dez. **Silvesterparty beim „Bräu Toni“**, Dietfurt, Hotel/Gasthof „Zum Bräu-Toni“, Info: 08464/605100
31. Dez. **Silvester 5-Gang-Galamenü**, Kinding, Hotel Gasthof Krone (19 Uhr), Info: 08467/801030
31. Dez. **Silvester im Hotel „Die Gams“**, Beilngries (19 Uhr), Anmeldung: 08461/6100



Kochkunst im Braugasthof Trompete, Eichstätt | Radeln & rasten im gemütlichen Biergarten „Bräustüberl“, Kelheim

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



Altmühltaler 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

> BRAUEREI, GASTWIRTSCHAFT & HOTEL SCHATTENHOFER

Hauptstraße 44, 92339 Beilngries, Tel.: 08461/64130,
www.schattenhofer-beilngries.de

> 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



> LANDGASTHOF EURINGER

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

> ZUR KRONE

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

Berching

> KLOSTERSCHENKE PLANKSTETTEN

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



> 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



Eichstätt

> BRAUGASTHOF TROMPETE

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



> CAFÉ KONDITOREI FUCHS

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



> GASTHOF KRONE

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



> RESTAURANT STÄDERER

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



> WALDGASTHOF GELÄNDER

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



> ZUM GUTMANN, WIRTSCHAUS & KLEINKUNST

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



> ZUM HÖLLBRÄUKELLER

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



Essing

> GASTHOF RITTERSCHÄNKE

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



Greding

> HOTEL-GASTHOF „KRONE“

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

Heidenheim

> KLOSTERGASTHOF HEIDENHEIM

Marktplatz 1, 91719 Heidenheim, Tel.: 09833/7709967,
www.klostergasthof-heidenheim.de

Kinding

> HOTEL GASTHOF 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.

> BERGGASTHOF & HOTEL SAMMÜLLER

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

> HOTEL-RESTAURANT LEHMEIER

Obere Marktstr. 12, 92318 Neumarkt i.d.OPf., Tel.: 09181/2573-0,
www.hotel-lehmeier.de

Nördlingen

> LITERATURCAFÉ

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



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



Walting

> GASTHAUS „ZUM ALTEN WIRT“

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

Weißenburg i.Bay.

> BRANDENBURGER HOF

Niederhofener Straße 18, 91781 Weißenburg i. Bay.,
Tel.: 09141/974100, www.brandenburger-hof-weissenburg.de



Wellheim

> LANDHOTEL ZUR JURAHÖHE

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



Wemding

> ZUR WALLFAHRT

Oettinger Straße 107, 86650 Wemding, Tel.: 09092/362,
www.gasthof-wallfahrt.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: Archive des Tourismusverbandes Naturpark Altmühltal
und der Orte, istock, shutterstock, Andreas Hub, C. Mayer, Hubert Klotzcek,
Gerd Grimm, Stefan Gruber, Dietmar Denger, Stefan Schramm,
Sebastian Stiphout

Realisation: magenta4.com / Druck: Senser Druck, Augsburg
15/11/21 – Alle Angaben ohne Gewähr.



Klimaneutral mit Bio-Farben,
Öko-Strom und chemiereduziert
auf Recyclingpapier mit dem Blauen
Engel gedruckt.



10. Bayerischer Zwiebelmarkt

08. und 09. Oktober 2022



Naturpark
Altmühltal



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-almuehlal.de · www.naturpark-almuehlal.de

franken
tourismus.de



Bayern