

Kulinarische Streifzüge durch Bayern

# BAYERN bringt Sie auf den Geschmack

## GOURMET-REISE

10 Spitzenköche in  
10 Tagen

## KÖSTLICH BAYERISCH

Die besten Reisetipps  
& Rezepte

## GEWINNSPIEL

Das Beste aus  
Bayern

Eine Beilage  
für die Leser  
von



Genießer  
LAND



# Allgäu

Urlaub in den Alpen

falsche Größe!

Das Allgäu:  
Schöne Ferien

Bei uns ist Wellness überall,  
spektakulär schönen NaturLandschaften.  
In den WellnessOasen unserer Hotels.  
und in der Gastfreundlichkeit der Menschen.

Fordern Sie jetzt unseren Katalog  
mit den schönsten Arrangements für  
Wellness & Genuss an.  
Für Ihren nächsten WohlfühlUrlaub...

Freecall

0800-2573678

[www.allgaeu.info](http://www.allgaeu.info)



[www.koenigshof.de](http://www.koenigshof.de)  
Tel: 08386 - 49 30



[www.das-kleine-berghotel.at](http://www.das-kleine-berghotel.at)  
Tel: +43 5517 - 53 38



[www.naturhotel.at](http://www.naturhotel.at)  
Tel: +43 5517 - 5 41 40



# Willkommen in Bayern!

## Inhalt

Neues aus dem Genießerland Bayern	S. 04
Streifzüge durchs Genießerland	S. 06
Alexander Herrmann serviert	S. 09
Bayern erleben	S. 10
Gourmet-Reise	S. 12
Radeln und Wandern in Bayern	S. 14
Bayerisches Bier – einzig in der Welt	S. 16
Milch und Käse aus Bayern	S. 18



Lust auf mehr Bayern?  
Klicken Sie doch einfach auf  
[www.bayern.by](http://www.bayern.by)



Frankens kulinarische Vielfalt	S. 20
Vom Frankenwald zum Bayerwald	S. 22
Feinschmecken für Kinder	S. 23
Ostbayern aktuell	S. 24
Wellness in Ostbayern	S. 25
Ostbayern – Neumarkt erschmecken	S. 26
Ostbayern – Landshut entdecken	S. 27
Einkehren in München	S. 28
Naturparadies Allgäu	S. 29
Gewinnspiel	S. 30

## SERVUS UND GRÜSS GOTT IN BAYERN!

*Deutschlands Urlaubsland Nummer eins ist nicht nur für Familien, Naturliebhaber und Sportbegeisterte ein Paradies, sondern auch und insbesondere für alle, die eine gute Küche schätzen. Ob familientauglicher Schweinsbraten, Brotzeit im Biergarten oder Gourmet-Menü – das Genießerland Bayern bietet für jeden Gaumen das Richtige!*

## Tag der offenen Küche

Fachsimpeln mit Sterneköchen und Spitzenwinzern beim alljährlichen Culinarium Bavaricum!

Für jeden Geschmack ist etwas dabei: Von Artischockenmousse mit Hummertatar bis zum gefüllten Wachtelkotelett reicht die kulinarische Bandbreite der sechs Top-Restaurants rund um München, die zusammen mit Winzern der „Deutschen Löwen“ und der Weinakademie München diese Veranstaltungsreihe über „Essen, Wein & Wissen“ anbieten. Für 35 € kann der Gast bei der Tagesveranstaltung den Köchen in die Töpfe schauen und mit anwesenden Winzern über Weine philosophieren. In lockerer Atmosphäre pendeln die Gäste zwischen Herd und Restaurant, verkosten 40 edle Tropfen und schlemmen sich durch mehr als 15 Gourmetgerichte. Nach dem Motto: „Fühlen ohne Hände, Sehen ohne Augen, Schmecken ohne Nase – das Erlebnis Lebensmittel“ können Kinder und Erwachsene in Sensorikseminaren ihre eigene Wahrnehmung testen und trainieren. Kinder sind übrigens an diesen Tagen ausdrücklich erwünscht; das Angebot für sie ist fantasievoll, denn schließlich sind sie die Genießer von morgen! Der Abend bietet ein opulentes Galamenu ab 95 € in exklusiver Umgebung und schließt dieses Gourmet-Happening unterhaltsam und stilvoll ab.



Culinarium Bavaricum

Details, Adressen und Termine sowie die Küchenphilosophien der teilnehmenden Restaurants finden Sie unter [www.culinarium-bavaricum.de](http://www.culinarium-bavaricum.de) oder Telefon: (0 88 07) 94 83 57



## GWF: Genuss. Wein. Freude.

Garantierte fränkische Weinvielfalt aus einer Hand!

Die unterschiedlichsten Böden und die besonderen Wetterbedingungen prägen den Charakter der erstklassigen Frankenweine. Vom Silvaner über Bacchus, Riesling oder Kerner bis hin zu Domina oder Spätburgunder bauen die fränkischen Winzer 16 verschiedene Rebsorten an. Diese Weinvielfalt aus einer Hand präsentieren zu können ist das Anliegen der GWF, Deutschlands größter Weißweingewinnerschaft. Jetzt neu: In den Bocksbeutel mit dem Güteband „Deutscher Wein der DLG“ um den Flaschenhals dürfen nur noch mit einer Silber- oder Goldmedaille prämierte Frankenweine. Zahlreiche Auszeichnungen und Top-Klassifizierungen zeigen: Höchste Weinqualität kommt eben aus Franken! Weitere Informationen bei der GWF – Gebietswinzergenossenschaft Franken – unter [www.gwf-frankenwein.de](http://www.gwf-frankenwein.de)

## Ferien auf der Sonnenalp

Ein Abenteuer-Festival der Superlative!

Ihre Kids werden jubeln. Das *Hotel Sonnenalp* hat sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen. In der gesamten Ferienzeit des Jahres wird das coolste Urlaubsprogramm für Kinder geboten. Die abenteuerlichen Aktivitäten von Wildwasser-Canyoning, Klettern im Hochseilgarten, Segeln oder Surfen am Alpsee, aber auch das an 365 Tagen von 9 bis 21.00 Uhr geöffnete Kinderparadies für unsere Kleinen bis 7 Jahre krönen den Urlaub.

Telefon: (0 83 21) 2 72-0  
[www.sonnenalp.de](http://www.sonnenalp.de)



## Die Jagd-Residenz

der Fürststäbe zu Kempten von 1709

Allgäuer Wild schießen und genießen  
im Hofgut Kürnach

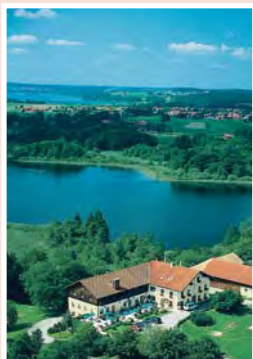
Traumhaft eingebettet im Kürnachtal bei Kempten/Allgäu zwischen Bodensee und den Königsschlössern, bietet dieser Familienbetrieb alles, was das Urlauberherz begehrt: Neben der einzigartigen Möglichkeit der Jagd im Hofgut-Revier und der Option auf Kauf und Verzehr des selbsterlegten Wildes im hauseigenen Restaurant besticht die absolute Alleinlage des Hauses. Wer also sein Gewehr mal wieder „lüften“ und auf dem Hochstand die



Natur genießen möchte, der sollte folgendes Angebot nutzen: Für nur 99 € bietet das Hofgut 1 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, 3-Gänge-Candle-Light-Dinner, 1-stündiger Massage und Hochstandnutzung plus Einweisung durch den Förster an. Preise ab mind. 2 Tagen Aufenthalt. Die Begleitperson zahlt 60 € am Tag und kann sich im Wellnessbereich verwöhnen lassen.

Die *Jagd- und Sommer-Residenz Kürnach* hat Geschichte. Erbaut im Jahre 1709, wurde sie von Familie Sauerhering 1990 als Familienhotel neu eröffnet. Das im Allgäu sehr beliebte Restaurant verführt mit regionalen und internationalen Spezialitäten. Das Freizeitprogramm ist riesig: Sportarten wie Reiten, Radeln, Schwimmen, Golf, Tennis, Surfen, Wandern bieten die idealen Voraussetzungen für einen unvergesslichen Aufenthalt. Ergänzt mit dem hervorragenden Wellnessangebot und der liebevollen Kinderbetreuung, ist dieses der perfekte Urlaub für die ganze Familie. Kinder und Familie, Umwelt und Natur – dies liegt dem ganzen Hofgut-Team sehr am Herzen. Dafür erhielt es schon viele Auszeichnungen. Residenz Hofgut Kürnach – wirklich ein Kleinod im Allgäu!

RESIDENZ HOGGUT KÜRNACH  
Unterkürnach 2, 87487 Wiggensbach  
Tel.: (0 83 70) 8 07-0, Fax: (0 83 70) 18 63  
info@hofgut-kuernach.de  
www.hofgut-kuernach.de



## Schlemmen am See

Essen & Trinken  
hält Leib & Seele  
zusammen ...

... so auch im *Gasthof Seehaus* im oberbayerischen Petting. Das familienfreundliche Radl- und Wanderhotel am

See verzaubert Gäste aus aller Welt. Die liebevolle und herzliche Art der Gastgeber, die frischen Produkte und Biere der Region und die Vielfalt der bayerischen Küche begeistern Sportler und Familien gleichermaßen. **Unser Tipp: die „köstlich bayrisch“-Wochen vom 15.10. – 17.12.2006.** Es erwarten Sie z. B. 3 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, ein 5-Gang-Schlemmermenü, 2 Abendessen à la carte und der Besuch in Europas größter Bieraussstellung. Ab 148 € im DZ!

Seehaus 3, 83367 Petting  
www.gasthof-seehaus.de  
info@gasthof-seehaus.de  
Telefon: (0 86 86) 98 81-0



## Heimat der edlen Tischkultur

Auf den Spuren der Porzellan-Geschichte

Bayern bietet nicht nur köstliche kulinarische Überraschungen, sondern auch gleich die passende Tischkultur in facettenreichen Designs. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Porzellans. Im Fichtelgebirge, der Heimat namhafter Porzellanhersteller, erleben Sie Europas größte Spezialmuseen für Porzellan: das Deutsche Porzellanmuseum, das Europäische Industriemuseum für Porzellan, das Europäische Museum für Technische Keramik und das Rosenthal Museum.



Informationen unter  
www.porzellanwelten.org

## *Streifzüge durchs Genießerland*



Die bayerische Landschaft  
fasciniert immer wieder aufs Neue.  
Ganz gleich, welche Region Sie besuchen,  
am Ende des Tages wird die bayerische  
Lebensart kulinarisch genossen!





*Eine neue Generation von Spitzenköchen hat sich auf die Wurzeln der bayerischen Küche besonnen und Klassiker neu interpretiert*

## Kulinarische Impressionen aus Bayern

*Von deftiger Hausmannskost bis zu sterngekrönten Spezialitäten – das Thema Genuss wird in Bayern groß geschrieben!*

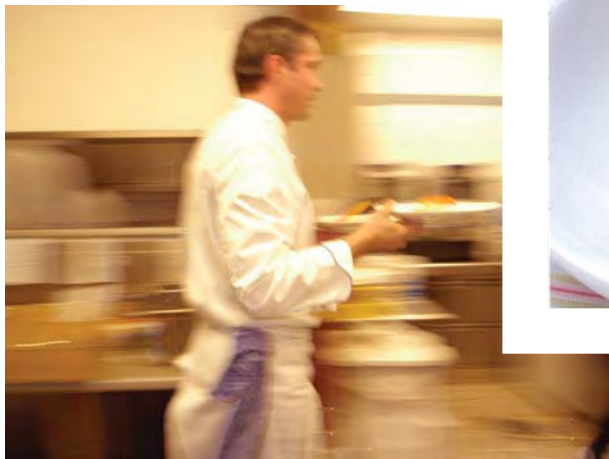
**F**einschmecker geraten ins Schwärmen, wenn es um den Freistaat geht. Die lukullische Angebotspalette verführt mit unvergleichlichem Reichtum: Mit herzhaften Wirtshaus-Klassikern, innovativen Feinschmecker-Kreationen, erstklassigen Weinen und 4.000 Biersorten avanciert der weiß-blaue Landstrich zu einem kulinarischen Mekka. Je nach Region werden ganz verschiedene traditionelle Speisen angeboten. So kombiniert man im Allgäu den Braten mit handgeschabten Spätzle, in Oberbayern mit Semmelknödeln und in Franken mit den rohen, mit Brotwürfeln gefüllten „Knidla“. Ebenso differenziert verhält es sich mit den Würsten. In München liebt man die klassische Weißwurst, aus Nürnberg kommen die leckeren Rostbratwürstchen und die so genannten Regensburger stammen aus der gleichnamigen Stadt.

So vielseitig wie die Gastronomie sind auch die landestypischen Getränke. Je nach Gericht und geographischer Lage trinkt man herberes Pils in Nordbayern, malzbetontes Lagerbier im Süden des Landes oder den Klassiker, das perlende Weißbier, im ganzen Freistaat Bayern. Bei Volksfesten, im Wirtshaus oder im Biergarten wird dann auch gleich eine ganze Maß bestellt, also ein ganzer Liter. Ein Brauch, der über Bayerns Grenzen hinaus berühmt ist und Touristen aus aller Welt begeistert.



*Karpfen vom Aischgrund oder Renken aus dem Starnberger See sind der Gastro-Geheimtipp. Delikat hierzu: Frankenwein*

Den Spagat zwischen Tradition und Innovation meistern die „Genießerland Bayern“-Spitzenköche mit Bravour



Jung, modern und „a bisserl verrückt“ – eine neue Ära der bayerischen Küche: Pilz-Chips-Lasagne mit Schnittlauchquark à la Alexander Herrmann

Der einzigartige und spannende Gegensatz zwischen traditioneller Wirtshaus-Küche und Sterne-Koch-Variationen lässt kulinarischen Kennern das Wasser im Munde zusammenlaufen. Hier kann der Gast nicht nur raffiniert schlemmen, sondern auch die zahlreichen regionalen Spitzenweine kosten. Ob der beliebte Frankenwein im Bocksbeutel, der blumige Müller-Thur-

gau, der körperreiche Silvaner, der rassige Riesling oder der glutvolle Spätburgunder – bayerische Weine lassen das Gourmet-Herz höher schlagen.

Kommen Sie und lassen Sie sich verwöhnen, denn die Vielfalt der Küche und die landeseigene Gastfreundschaft krönen den Freistaat Bayern zu einem Urlaubsland der Gaumenfreuden!

## „Genießerland Bayern“-ABC

Auszogne [auch: Kirchweihnudeln] • Bärwurz • Dampfnudeln • Erdäpfel-Kas [auch: Kartoffelkäse] • Fränkischer Zwiebelkuchen • Griebenschmalz [auch: Grammfett] • Hollerkiachl [auch: Holunderküchle, Hollerküachl] • Juralamm • Kässpätzle [auch: Knöpfle, Kasspatzen, Kässhätzla, Kässpätzli] • Leberknödel [auch: Lewwerknepp, Läuwegnepp] • Münchner Weißwurst • Nürnberger Rostbratwurst [auch: Werschdla, Broadwerschtle] • Obazda [auch: Gerupfter] • Presssack [auch: Schwartenmagen, Blunzen, Saumagen] • Radi [auch: Rettich] • Schupfnudeln [auch: Bautzga, Fingernudeln, Kartoffelnudeln, Wargelnudeln] • Tellersülze [auch: Tellersulz, Schüsselsulze] • Wollwurst [auch: Nackerte, Geschlagene, Geschwollene] • Zwetschgendatschi ...

... was sich hinter diesen und vielen weiteren bayerischen Spezialitäten verbirgt, erfahren Sie unter [www.geniesserland.by](http://www.geniesserland.by)





# Pilz-Chips-Lasagne

## mit Schnittlauchquark

Zutaten für 2-4 Personen

Für die Pilz-Chips-Lasagne:

250 g gemischte Pilze  
(Egerlinge, Champignons, Austernpilze)  
1 Schalotte, 1 TL Butter  
1 EL Sonnenblumenkerne, Zucker  
1 EL Rotweinessig, 1 Schuss Gemüsebrühe  
Salz & Pfeffer, 1-2 EL Öl

1 kleines Stück älteres Sauerteigbrot

Für den Schnittlauchquark:

1/2 Bund Schnittlauch, 1/2 Knoblauchzehe  
100 g Quark, Salz & Pfeffer, Milch

- Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten.
- Sonnenblumenkerne und Pilze zu der Schalotte geben und mitbraten, bis die aus den Pilzen ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Eine Prise Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit Essig und Brühe ablöschen, salzen, pfeffern und wieder einkochen lassen. Das Öl untermischen und die Pilzmischung abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
- Das Brot mit der Schneidemaschine oder einem scharfen Messer in 12 hauchdünne Scheiben schneiden und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Backpapier bedecken und mit einem kleineren Blech oder einer ofenfesten Platte beschweren, damit die Brote sich beim Backen nicht wölben. Die Brotscheiben im Ofen etwa 8 Minuten knusprig rösten.
- Den Schnittlauch waschen und trockenschütteln. Ein paar Halme zur Seite legen, den Rest in feine Röllchen schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Presse in den Quark drücken. Salzen, pfeffern und mit etwas Milch glatt rühren. Den Schnittlauch unter den Quark mischen.
- Abwechselnd Brotchips, Schnittlauchquark und Pilzmischung so übereinander schichten, dass mehrere Lasagne-Portionen entstehen. Mit Chips abschließen. Die Lasagne mit etwas Pilzmarinade beträufeln, mit Schnittlauch dekorieren und auf einer Platte servieren.

## AN GUAD'N!

Das komplette 3-Gänge-Genießerland-Menü von Alexander Herrmann und weitere Schlemmer-Rezepte finden Sie unter [www.geniesserland.by](http://www.geniesserland.by)



*Buchtip  
für Hobbyköche:  
Alexander Herrmann,  
der kreative Spitzen-  
koch, verrät seine  
besten Rezepte*

## Der sympathische Franke


**W**as macht ein talentierter, junger Koch, der schon als Dreijähriger als Maskottchen im elterlichen Restaurantbetrieb eingesetzt wurde, bei den großen Starköchen wie Schuhbeck und Schilling gelernt hat und anschließend ins fränkische Wirsberg heimkehrt? Er widmet sich dem Familienbetrieb, der Pflege der bayerischen Regionalküche und versucht vor allem, Spaß bei der Arbeit zu haben. So entschied sich Alexander Herrmann, zweigleisig zu fahren: In der rustikal-edlen *Jägerstube* serviert er leicht reformierte fränkische Speisen und im gehobenen *Herrmann's Restaurant* verwöhnt er seine Gäste mit einer ambitionierten Gourmet-Küche. Hier orientiert er sich an der klassischen Haute Cuisine, verfeinert mit regionalem und kalifornischem Einschlag.



*Im „Herrmann's Restaurant“ und in  
der „Jägerstube“ werden Gourmet-  
Gaumen verwöhnt!*

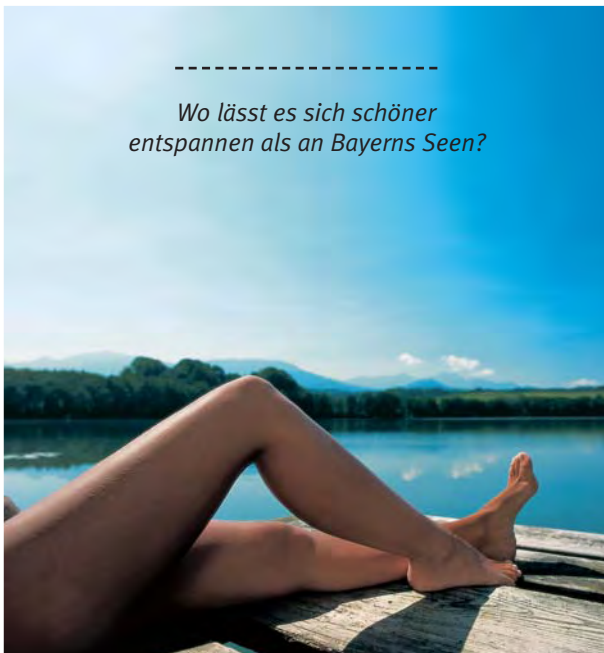
Der den meisten als Fernseh-Koch bekannte Franke hat bereits im Kindesalter den Betrieb seiner Eltern unterstützt. Damals war er seiner Großmutter, der Grande Dame der Patisserie, eine große Stütze und er half Vater Udo bei der hauseigenen Fischzucht. Seine Stationen lesen sich wie das „Who is who“ der deutschen Küche: Romantikhôtel Rottner, Schweizer Stuben bei Fritz Schilling, Scholteshof, Alfons Schuhbeck und Karl Ederers Restaurant Glockenbach. Diverse Auszeichnungen, TV- und Radio-Auftritte pflastern ebenfalls seinen Weg. Ein absoluter Geheimtipp für kulinarisch Interessierte!

# ALLES, was das Herz begehrt



*Ob Ferien auf dem Bauernhof, Pilgerreise, Shopping-Tour oder Beauty-Weekend – das Urlaubsland Bayern ist zu jeder Zeit eine (Kurz-) Reise wert!*

-----  
*Wo lässt es sich schöner entspannen als an Bayerns Seen?*



**B**ayern: mehr als nur eine kulinarische Entdeckung. Die unterschiedlichen Facetten des Freistaats finden sich in eigenen Urlaubsmarken und Produktlinien wieder – abgestimmt auf die Bedürfnisse der Gäste und mit jeder Menge individueller Angebote.

So entstand die Marke **KINDERLAND**, die durch ihr Konzept besticht: Die großen Freizeitparks, Spaßbäder, Museen und Bergbahnen sind allesamt mit den Hotels, Campingplätzen, Bauernhöfen und Ferienwohnungen vernetzt. Das Resultat ist ein perfekter Urlaub mit kindgerechter Ausstattung, Betreuungsmöglichkeiten und erlebnisorientierten Ausflügen. Hier können sich auch die Eltern wirklich erholen.

Stichwort Relaxen: Die bayerischen Wellness- und Gesundheitsspezialisten, privilegiert durch das Klima und die natürlichen Heilschätze, haben die Marke **WELLVITAL** kreiert. Mit individuellen Verwöhn-, Beauty-, Aktiv- und Gesundheitsprogrammen haben sich über 125 Hotels und Orte den hohen Qualitätsansprüchen dieser Marke verpflichtet, um Sie von Kopf bis Fuß zu verwöhnen.

Die erstklassige Auswahl an Musikveranstaltungen, der sagenhafte Kulturkalender und die historischen Brauchtums-Feste verzaubern die Gäste aus aller Welt. Detaillierte Kultur-Termine erfahren Sie in der Broschüre **KUNST, KULTUR UND FESTE**. Im Trend sind Pilgerreisen: „Auf den Spuren von Papst Benedikt XVI.“ wurde jetzt neu ins Programm genommen.

**STÄDTE UND TOUREN** bietet attraktive Städteangebote sowie Kurzreisen entlang kultureller und historischer Routen. Ganz gleich, ob Shopping, Museumsbesuche, Theater, Sightseeing oder ein romantisches Wochenende auf dem Programm stehen – in Bayerns Städten und auf den Themenstraßen kommt jeder auf seine Kosten.

„Auf geht’s, raus geht’s!“ ist das kernige Motto der Produktlinie **LUST AUF NATUR**. Eine Vielzahl traumhafter Urlaubsgebiete in Bayern hat sich auf die Wünsche von Radfahrern und Wanderern eingestellt. Sie bieten ein klares Qualitätsversprechen in Sachen Unterkunft, Wegenetze, Kartenmaterial und weiteren Dienstleistungen rund um den Aktivurlaub.

Ein besonderes Vergnügen im Fußballjahr 2006 versprechen die so genannten Wilde Kerle Camps. Die Marke **FUSSBALLAND BAYERN** präsentiert außer Wochenendreisen den wildesten Abenteuer-Urlaub für Kids. Fußball und Aktion stehen ganz oben auf dem Programm.



## LUST AUF MEHR INFOS?

Die aktuellen Urlaubsideen erhalten Sie kostenlos bei der BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH  
Leopoldstraße 146, 80804 München  
Prospekttelefon: (01805) 85 50 50 (12 Cent/Min.),  
E-Mail: [tourismus@bayern.info](mailto:tourismus@bayern.info) oder [www.bayern.by](http://www.bayern.by)

-----  
*Traumurlaub in Bayern, oft nur  
einen Sprung entfernt*



# 10 Köche

in 10 Tagen



*Vordere Reihe von links nach rechts: Barbara Schlachter-Ebert, Jürgen Koch, Michael Fell, Christian F. Grainer, Christian Mittermeier; hintere Reihe von links nach rechts: Alexander Herrmann, Heinrich Schöpf, Michael Philipp, Joachim Kaiser, Stefan Rottner*

**L**iebhaber der neuen deutschen Küche haben allen Grund zur Freude: „10 Köche in 10 Tagen“ ist das Motto einer von Bayern Tourismus entwickelten Gourmet-Reise durch die Region. Unter der Marke „Genießerland Bayern“ präsentieren sich zehn junge Spitzenköche, allesamt Mitglieder der *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, mit ihren traditionell-innovativen Kreationen.

**1. Tag: [Pfronten](#)**

Berghotel Schloßanger Alp  
Am Schloßanger 1  
87459 Pfronten-Obermeilingen  
Telefon: (0 83 63) 91 45 50

**Barbara Schlachter-Ebert**, die Spitzenköchin des Allgäus, offeriert auf einer ehemaligen Alp ihren Gästen bodenständige Zubereitungen landestypischer Gerichte, die – fürs Alpenland ganz untypisch – jeglicher Schwere entkleidet auf die rustikalen Tische kommen. Einen Ausblick, der einem glatt den Atem nimmt, gibt's gratis dazu.

**2. Tag: [Rottach-Egern](#)**

Parkhotel Egerner Hof  
Aribostr. 19-21  
83700 Rottach-Egern  
Telefon: (0 80 22) 66 65 16

**Michael Fell**: Zehn Jahre schon ist seine *Dichterstub'n* für Gourmets die „Nummer eins“ am Tegernsee. Sein zweites Standbein, das rustikale *Hubertusstüberl*, ist ein Geheimtipp für bayerische Traditionsküche. Bei den Großmeistern der Zunft erlernte er sein Handwerk. Bei Eckart Witzigmann in der *Aubergine* in München erhielt er den letzten Schliff und entwickelte sein Gespür für internationale Küchenklassiker.

**E**ine ganz neue Generation von Küchenchefs, allen voran der Genießerland-Botschafter **Alexander Herrmann**, hat sich der Pflege der gehobenen Regionalküche verpflichtet. Sie interpretieren die bayerischen Spezialitäten auf moderne und kreative Weise. Lernen Sie ihn und die anderen neun Genießerland-Köche bei einer Feinschmecker-Tour durch Bayern kennen. Genießen Sie Tag für Tag ein Top-Menü mit erlesenen Weinen und frischgezapftem Bier – gekrönt von traumhaften Ausflugsrouten durch die bayerische Landschaft.



## Gourmet-Reise

### 3. Tag: [Kirchdorf bei Haag](#)

[Christians Restaurant](#)  
Dorfstr. 1, 83527 Kirchdorf  
Telefon: (0 80 72) 85 10

**Christian F. Grainer**, Koch, Wirt und Kellner in einem, ist Meister seines Fachs. 1990 übernahm Grainer, nach Metzger- und Kochlehre sowie Erfahrungen rund um die Welt, das elterliche Anwesen. Er schuf einen Gourmet-Tempel, der seine Leidenschaften widerspiegelt: Neben der großartigen Küche gibt es hier einen der bestgefüllten Weinkeller des Landes.

### 4. Tag: [Wunsiedel](#)

[Schöpfs Jägerstüberl](#)  
Luisenburg 5, 95632 Wunsiedel  
Telefon: (0 92 32) 44 34

**Heinrich Schöpf** kombiniert Fränkisches mit einem Hauch Asien und einer Prise Orient. Seinen Weg begann er bei *Käfer* in München, setzte ihn im *Hilton* fort und kehrte nach weiteren Stationen wieder heim ins elterliche Lokal. Hier eröffnete er das *Jägerstüberl*, wo er unkonventionelle Kreationen zaubert. Eine spannende Speisekarte erwartet die Gäste, vor allem wenn man sie von der Gastgeberin vorgesungen bekommt.

### 5. Tag/mittags: [Wirsberg](#)

[Herrmann's Romantik Posthotel](#)  
Marktplatz 11, 95339 Wirsberg  
Telefon: (0 92 27) 20 80

**Alexander Herrmann** serviert in der rustikal-edlen *Jägerstube* lockere, leicht reformierte fränkische Küche sowie seine ambitionierte Gourmet-Küche im gehobenen *Herrmann's Restaurant*. Der sympathische Franke orientiert sich an der regionalen Küche, spielt dabei kreativ mit kalifornischem Einschlag. Der Botschafter der bayerischen Küche, den meisten als Fernseh- und Radiokoch (z. B. „Koch doch“ im Bayer. Fernsehen) ein Begriff, kocht hoch engagiert und entwickelt dabei eine Kreativität, die ihresgleichen sucht.

### 5. Tag/abends: [Nürnberg](#)

[Romantik Hotel Gasthaus Rottner](#)  
Winterstr. 15, 90431 Nürnberg  
Telefon: (09 11) 61 20 32

**Stefan Rottner** hat das von seiner Großmutter geführte Gasthaus übernommen und ihre bodenständige, saisongeprägte Küche gleich mit

dazu. Mittlerweile ist dieses zum *Romantik Hotel* erwachsen, dem Rottner mit seiner Frau den besonderen Touch verleiht. Der Jeune Restaurateur kredenzt hier klassisch-fränkische Spezialitäten auf höchstem Niveau.

### 6. Tag: [Sommerhausen](#)

[Restaurant Philipp](#)  
Hauptstr. 12, 97286 Sommerhausen  
Telefon: (0 93 33) 14 06

**Michael Philipp**: Im wunderschönen historischen Winzerdorf Sommerhausen bietet das in einem über 400 Jahre alten Fachwerkhaus gelegene *Restaurant Philipp* eine interessante Kombination aus Mittelalter und Moderne. Nur frische saisonale Spitzenprodukte finden den Weg an Philipps Herd.



*Gebeizter Spessart-Bachsaiibling, serviert im Restaurant Philipp*

### 7. Tag/mittags: [Weikersheim](#)

[Flair-Hotel Laurentius](#)  
Marktplatz 5, 97990 Weikersheim  
Telefon: (0 79 34) 9 10 80

**Jürgen Koch**: Sein *Laurentius* ist nicht nur feines Flair-Hotel, sondern auch ein exzellentes Gourmet-Restaurant. Das tauberfränkische Weikersheim gehört kulinarisch betrachtet zu den bedeutendsten Plätzen im Lande. Koch lernte u. a. in Düsseldorf, St. Moritz, Texas und Mexiko. Lange Zeit war er auch persönlicher Privatkoch der Sachs-Familie. Der kreative Starkoch verbindet virtuos Klassik mit Moderne.

### 7. Tag/abends: [Rothenburg ob der Tauber](#)

[Restaurant Mittermeier](#)  
Vorm Würzburger Tor 9  
91541 Rothenburg ob der Tauber  
Telefon: (0 98 61) 9 45 40

**Christian Mittermeier**: Seine berufliche Laufbahn begann in Baiersbrunn. Nach einem Zwischenstopp in Basel und fünf Jahren in der Burg Rötteln zog es ihn zurück ins fränkische Rothenburg ob der Tauber. Das *Mittermeier* wird als Geheimtipp weit über die alte Stadtmauer hinaus gehandelt. Regionale Produkte sind die Basis seiner fränkischen Free-style-Küche.

### 8. Tag: [Nördlingen](#)

[Restaurant Meyer's Keller](#)  
Marienhöhe 8, 86720 Nördlingen  
Telefon: (0 90 81) 44 93

**Joachim Kaiser** zaubert schwingvolle Kreationen und verwendet neben den regionalen Produkten gerne auch Fisch und Krustentiere. Das Restaurant, das rustikale Bierstühle, die international sortierte Cocktailbar und der bezaubernde Garten von *Meyer's Keller* bieten viel Platz zum Genießen.

### 9. Tag: [Von Nördlingen über Augsburg nach Kaufbeuren](#)

Der neunte Tag der Gourmet-Rundreise führt uns durch Bayerisch-Schwaben über Augsburg wieder zurück ins Allgäu.

### 10. Tag: [Von Kaufbeuren nach Pfronten](#)

Der zehnte Tag unserer „Genießerland Bayern“-Route ist der Tag der unbegrenzten Möglichkeiten: So fahren Sie z. B. über Füssen zurück nach Pfronten oder Sie entscheiden sich für einen der zahlreichen Ausflusstipps unter [www.bayern.by](http://www.bayern.by)

Mehr Details  
zur Reiseroute oder zu den  
alternativ angebotenen  
3-tägigen Gourmet-Trips unter  
[www.geniesserland.by](http://www.geniesserland.by)



# ERHOLUNG PUR!

*Lust auf einen Kurztrip? Sportlich, erholsam  
und naturnah? Ohne Reisetress? Warum in die Ferne  
schweifen, Bayern liegt so nah!*



**B**ayern mit dem Fahrrad zu erkunden ist ein ganz besonderes Erlebnis. Die Vielfalt der Landschaft bietet beste Voraussetzungen sowohl für aktive Sportler als auch für Familien mit Kindern. Jeder Radler kann seine ganz persönliche Route anhand der zahlreichen Radwege festlegen. Immer mehr Urlauber ziehen dabei eine mehrtägige Radreise durch das weiß-blaue Urlaubsland einer Flug- oder Autoreise vor. Spontan kann der Radler entscheiden, wo er übernachten will. Für die Suche nach attraktiven Raststationen und um einen zuverlässigen Standard zu gewährleisten, zertifizieren der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband e.V. (BHG) und die regionalen bayerischen Tourismusverbände Gasthäuser und Hotels mit dem Qualitätssiegel „Fahrradfreundlicher Hotel- und Gaststättenbetrieb“. Hier erwarten den Gast z. B. sportlergerechte Mahlzeiten, Trocken-

räume für die Kleidung, eine versierte Pannenhilfe und eine regionale Radwanderkarten-Auswahl – kurzum eine radlerfreundliche Betreuung.

**A**uch für Wanderer gibt es das passende Qualitätssiegel: In Zusammenarbeit mit dem Deutschen Wanderverband e.V. und den bayerischen regionalen Tourismusverbänden zeichnet der BHG die „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland in Bayern“ aus. Ob regionaltypische Speisen aus einer durchgehend geöffneten Küche, Wetterinfos, Wanderkarten oder das kostenlose Auffüllen der Thermoskanne: Wanderfreundliche Qualitätsgastgeber erkennen Sie am grünen „W – Wanderbares Deutschland in Bayern“. Damit ist der Gast bestens gerüstet für ein neues Wandererlebnis in der Natur.

-----  
*Das ist bayerische Freiheit:  
durch Berge und Wiesen radeln  
und bleiben, wo es gefällt!*

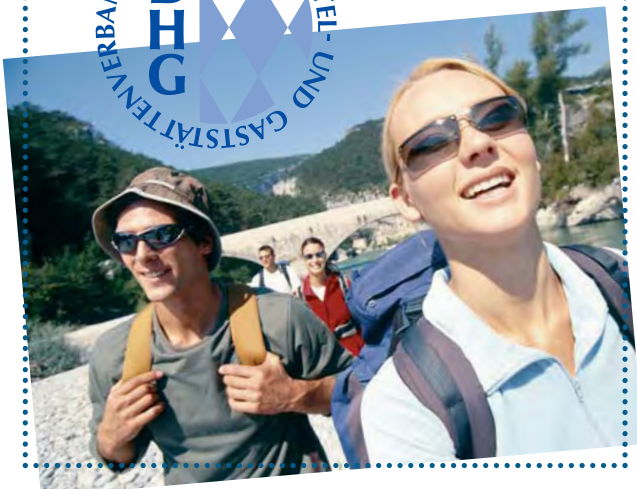


Bayerns Raststationen bieten durchgehend geöffnete Küche und sportlergerechte Mahlzeiten!



### LUST AUF RADELN ODER WANDERN?

Die Liste der fahrrad- und wanderfreundlichen Hotel- und Gaststättenbetriebe erhalten Sie unter [www.bhg-online.de](http://www.bhg-online.de), Rubrik BHG → Aktionen oder telefonisch unter (0 89) 2 87 60-1 14



### Ohne Rauch geht's auch

Was gibt es nach einem Tag in Bayerns kraftspendender Natur und der wohltuenden Kombination aus Fitness und Geselligkeit Schöneres, als in eines der traditionellen Wirtshäuser einzukehren und es sich so richtig



gut gehen zu lassen? Einziges Manko, besonders für Sportler, ist oft der Rauch. Doch für viele Gäste gehören der Restaurantbesuch und die genussvolle Zigarette einfach zusammen. Der Gastronom hat es nicht leicht, will er alle Gäste zufrieden stellen.

Der BHG hat in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz die Aktion „Nichtraucherfreundlicher und rauchfreier Hotel- und Gaststättenbetrieb“ ins Leben gerufen. In diesen Betrieben sind mindestens 40% des Gastraumes für die Nichtraucher reserviert, in einigen Hotels sogar schon 100%.

Alle teilnehmenden Hotels und Gastronomiebetriebe erhalten Sie unter [www.nichtrauchen.bayern.de](http://www.nichtrauchen.bayern.de) oder der Telefonnummer: (0 89) 2 87 60-1 14

*Es erfrischt den Körper,  
belebt den Geist und streichelt  
die Seele:*

# Das Beste in Bayern!

**Bier ist das Symbol  
Bayerns und fördert die  
Lebenslust!**



**E**s ist Sommer im Freistaat, weiß-blauer Himmel und faszinierende Natur. Ganz gleich, wo der Gast den herrlichen Tag verbringt, beim Skaten, beim Wandern, beim Radeln oder einfach auf den Wiesen liegend – früher oder später führen alle Wege in den Biergarten. Gott sei Dank, denn hier wartet die köstlichste Erfrischung des Landes auf Touristen und Einheimische – das

flüssige Gold. Hier klingt der Tag in geselliger Runde aus und die Besucher entspannen sich bei Radler, Weißbier, Russ'n und Co.

Doch neben dem unvergleichlichen Geschmackserlebnis überzeugt bayerisches Bier mit einigen gesundheitlichen Aspekten: Immer mehr führende Wissenschaftler bestätigen, dass moderater Bierkonsum eine positive Auswirkung auf den gesamten Organismus hat, vor allem auf das Herz-Kreislauf-System. Maßvoll konsumiert, d. h. für Frauen circa ein halber, für Männer ein ganzer Liter täglich, fördert das bayerische Nationalgetränk nicht nur die Lebensfreude, sondern enthält auch viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Phosphor, zugleich ist es streng natriumarm.

Erwähnenswert an dieser Stelle ist, dass Bier zum größten Teil aus Wasser besteht, pro Kilo im Schnitt aus 920 Gramm. Da der empfohlene Flüssigkeitsbedarf eines Erwachsenen bei zwei bis drei Litern liegt, kann der maßvolle Genuss einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit leisten. Obendrein gehört Bier, neben Wasser und Diät-säften, zu den kalorienärmsten Kaltgetränken. Kein Grund also, sich um die schlanke Linie zu sorgen. Bier belebt die Sinne und ist ein Hochgenuss der bayerischen Lebensart!

---

*Seit dem Mittelalter pflegt man  
in Bayern eine einzigartige  
Biertradition!*





## Bayerisches Bier – einzig in der Welt

**P**robieren Sie 40 Sorten und circa 4.000 Marken bayerischer Biere und profitieren Sie von den positiven Auswirkungen auf Ihre Gesundheit. Denn Genuss und Lebensfreude gehören so eng zusammen wie Bayern und Bier. Moderater Bierkonsum ist also gesund: „Das Gute daran ist das Gute darin.“ Die Tatsache, dass Bayerns Brauer ohne den Zusatz von Konservierungsmitteln, Schaumstabilisatoren, Geschmacksverstärkern, Farb- und anderen Zusatzstoffen auskommen, verdanken sie dem Reinheitsgebot, das für die bayerischen Biere seit 1516 gilt. Hiernach darf ein Bier aus nichts anderem bestehen als aus den vier klassischen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Diese erlesenen Rohstoffe kommen meist aus der Gegend, denn Bayern ist eines der führenden Anbauggebiete für Braugerste. Darüber hinaus gibt es im Freistaat mit der Hallertau das größte zusammenhängende Hopfenanbauggebiet der Welt. Als Bierland ist Bayern schon seit Jahrhunderten berühmt, in einheimischen Klöstern wurde das Bierbrauen sogar zur Wissenschaft. Heute gibt es rund 650 Brauereien, die jedes Jahr rund 20 Millionen Hektoliter Bier produzieren.

### „Bayerisches Bier“ europaweit geschützt

Seit 2001 hat die Europäische Union den Begriff „Bayerisches Bier“ als geschützte geographische Angabe eingetragen. Als „Bayerisches Bier“ darf ausschließlich Bier, das in Bayern hergestellt und nach dem strengen bayerischen Reinheitsgebot gebraut wurde, angeboten werden. Mit dieser neutral überwachten Qualitätsgarantie will die EU regionaltypische Spezialitäten fördern, traditionelle Herstellungsweisen erhalten, Produktnamen vor Missbrauch und Nachahmung bewahren und dem Verbraucher Orientierungshilfe geben.



#### WEITERE INFOS ÜBER BAYERISCHES BIER

erhalten Sie unter  
[www.bayerisches-bier.de](http://www.bayerisches-bier.de)

*Im Sommer haben die bayerischen  
Biergärten und Sommerbiere  
Hochsaison!*



# Tradition de luxe:

mild, pikant oder kräftig-würzig

*In Bayern schmeckt der Käse noch nach duftenden Almwiesen und glücklichen Kühen. Probieren Sie die köstlichsten Variationen von einfach bis edel!*



*Spargel-Tortilla mit Feta ist nur eine von vielen köstlichen Käse-Spezialitäten aus Bayern*

**M**an sagt, der Geschmack des Urlaubslandes Bayern stecke im Käse. Eine schöne Vorstellung – den blau-weißen Charme mitsamt seinen Bergen, Schlössern und Seen an jeder gut bestückten Käsetheke genießen zu können. Die besondere Qualität und das vorzügliche Aroma beruhen auf einer langen Sennerei-Tradition. So wurden z. B. auch die Begriffe „Allgäuer Bergkäse“ und „Allgäuer Emmentaler“ EU-weit geschützt und nur im Allgäu verarbeitete Produkte dürfen sich mit dieser Auszeichnung schmücken. Bereits im Jahre 1827 brachten zwei Käsemeister aus dem Schweizer Emmental ein Rezept mit ins Allgäu, das bis heute gilt. Fakt ist: Bayern ist in Deutschland das Milch- und Käseland Nummer eins: 40% der deutschen Käseerzeugnisse stammen aus dieser Region. Über 400 Sorten Käse und sieben Millionen Tonnen Milch werden hier jährlich erzeugt. Die Produktpalette reicht von Milch, Butter, Sahne, Joghurt über Kefir und Speisequark-Variationen bis hin zu Käse- und Frischkäse-Spezialitäten. Die bayerischen Produkte sind übrigens an ihrem Qualitätssiegel „BY“ auf jeder Verpackung leicht zu erkennen.

Nebenbei bemerkt sind Milchprodukte nicht nur reich an gesunden Inhaltsstoffen und gut für die Knochen und Kariesprophylaxe, sie machen auch noch glücklich! Grund hierfür ist Tryptophan, der „Gute-Laune-Stoff“. Kurzum, lassen Sie sich's schmecken!



**MEHR INFOS & REZEPTE**  
zu bayerischen Milchprodukten  
erhalten Sie unter  
[www.milchland-bayern.de](http://www.milchland-bayern.de)

*Bayerische Blauschimmel-Crème mit Pumpernickel und Cranberries – Innovation trifft Tradition*



## DAS KLEINE KÄSE-LEXIKON FÜR LIEBHABER



... wussten Sie, dass im Milchland Bayern 400 verschiedene Käsesorten hergestellt werden? Wir präsentieren hier die Klassiker:

### CAMEMBERT UND BRIE

Der Camembert blickt in Deutschland auf eine hundertjährige Tradition zurück. Seine runden, flachen Laibe sind mit weißem Schimmel überzogen. Die Weichkäselaike wiegen bis zu 400 g. Sein großer Bruder Brie erreicht bis zu 3 kg. Beide reifen auch im Kühlschrank weiter. Sie haben einen mild aromatischen Geschmack, der mit zunehmender Reife pikanter wird.

### EMMENTALER UND ALLGÄUER EMMENTALER

Der Emmentaler zählt mit mindestens 60 % Trockenmasse zu den Hartkäsen. Die großen Laibe erreichen ein Gewicht von bis zu 130 kg. Sie haben eine grifffeste, glatte Rinde und einen glatten Teig mit regelmäßigen, kirschgroßen Löchern. In der Reifezeit von mindestens zwei Monaten entwickelt der Emmentaler einen nusskernartigen, vollmundigen Geschmack. Er wird kräftiger, je länger er lagert. Allgäuer Emmentaler ist eine EU-weit geschützte, geographische Ursprungsbezeichnung. Die Milch muss aus den Allgäuer Alpen stammen und dort verarbeitet werden. Die Reifedauer beträgt drei Monate.

### BERGKÄSE UND ALLGÄUER BERGKÄSE

Der Bergkäse ist ein aromatisch-pikanter Hartkäse mit einer dunkel schattierten Rinde. Der gleichmäßige Teig weist vereinzelt erbsengroße Löcher auf. Bergkäse reift mindestens drei Monate und erlangt einen nusskernartigen Geschmack. Allgäuer Bergkäse ist ebenfalls eine EU-weit geschützte geographische Ursprungsbezeichnung. Die Milch muss aus den Allgäuer Alpen stammen und dort verarbeitet werden. Er wird aus Rohmilch hergestellt und reift mindestens vier Monate. Je nach Alter hat er einen milden bis vollaromatischen Geschmack.

### BAYERISCHER EDELPILZKÄSE

In Bayern werden Blauschimmelkäse bereits seit 1927 produziert. Der halbfeste Schnittkäse hat einen hellen, leicht krümeligen, aber dennoch geschmeidigen Teig, der von blauen oder grünen Schimmeladern durchzogen wird. An der Schnittfläche erinnert er an Marmor. Bayerischer Edelpilzkäse ist pikant bis sehr pikant im Geschmack.

### FETA AUS BAYERN

Die Produktion des bekannten Lakenkäses, der ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammt, läuft bei uns schon lange auf Hochtouren. In Bayern wird Feta jedoch überwiegend aus Kuhmilch hergestellt. Feta wird als junger Käse sofort abgefüllt und luftdicht verschlossen. Er entwickelt seinen vollen Geschmack nach etwa drei Wochen in einer Salzlake.

### BAYERISCHER ROTSCHMIERKÄSE

Zu den bayerischen Rotschmierkäsen zählen Romadur, Limburger und Münsterkäse. Der Reifeprozess wird durch Rotschmiere unterstützt. Dabei handelt es sich um spezielle Kulturen, die dem Weichkäse Geschmack und eine rötliche Färbung verleihen. Romadur duftet sehr intensiv, schmeckt jedoch mild bis leicht pikant. Der Münsterkäse hat eine milde, feine Note.

## Gratinierter Käseteller

### mit Kräutervinaigrette

Rezept für 4 Personen

#### Zutaten:

150 g Allgäuer Emmentaler  
150 g bayerischer Brie  
(z. B. Brie Royal, Alpenhain Brie)  
150 g bayerischer Münsterkäse (St. Mang)  
150 g bayerischer Romadur (z. B. Stich)  
150 g bayerischer Blauschimmel-Weichkäse  
(Bavaria Blue, Cré Monté)  
1/2 Zitrone  
6 EL Olivenöl  
150 g Tomaten  
1/2 Bund Schnittlauch  
1/2 Bund Petersilie  
1/2 Bund Zitronenthymian  
Salz, Pfeffer

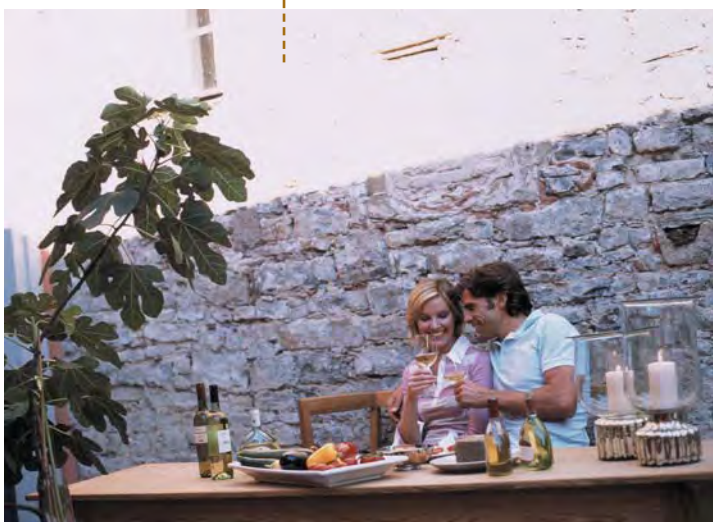


#### Zubereitung:

1. Für die Vinaigrette Zitrone auspressen, Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Kräuter hacken, Zitronensaft, Tomaten und Kräuter salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl verrühren.
2. Allgäuer Emmentaler, Brie, Münsterkäse, Rotschmierkäse und den Weichkäse mit Blauschimmel in Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen.
3. Alle Teller 2-3 Min. unter einem Grill gratinieren. Mit etwas Vinaigrette servieren. Dazu passen Weißbrote, wie Ciabatta oder Baguette.

**GUTEN APPETIT!**

*Ob frische oder fruchtige  
Sommerweine – in Franken gibt es  
zahlreiche Möglichkeiten, die edlen  
Tropfen zu kosten!*



# Ein Paradies für Schlemmerfreunde

*Die älteste Weinstadt, die größte  
Brauereidichte oder der erste  
Kartoffelbauer: Franken überzeugt  
historisch und kulinarisch!*

**E**in Land der Superlative: Kulinarisch betrachtet ist Franken eine wahre Herausforderung für Feinschmecker. Ob die fränkische Traditionsküche, die moderne Regionalküche, die hervorragende Weinbautradition oder die historischen Bier- und Burgenstraßen – hier können sich Gourmets auf ganzer Linie verwöhnen lassen. Die Vielseitigkeit der Spezialitäten, das besonders milde Klima und die Gastfreundschaft der Menschen begeistern Besucher schon seit langem. Das Geheimnis der fränkischen Küche besteht aus Omas Traditionsrezepten, hochwertigen regionalen Lebensmitteln und der Innovation der Köche. Eine besondere fränkische Spezialität sind natürlich die Bratwürste, die je nach Ortschaft in verschiedenen Größen und Würzungen angeboten werden. Da wären z. B. die kleinen Nürnberger, die gerade mal 25 Gramm wiegen dürfen, die lange, dicke Fränkische, die Hofer, Kulmbacher, Coburger und Ansbacher Bratwürste oder die Meterbratwurst in Sulzfeld am Main. Wer es gern herzhaft mag, sollte das *Schäufele*, ein Schulterstück vom

Schwein, serviert mit Kartoffelklößen und Natursoße, kosten. Genauso beliebt ist der typisch fränkische Sonntagsbraten oder das gekochte Rindfleisch mit Meerrettich. Doch der unangefochtene Star der fränkischen Küche ist die Kartoffel. Sie wurde 1647 von Bauer Hans Rogler erstmals in Deutschland angebaut. Ob roh, gekocht oder halbsieden – nahrhafte, frische Kartoffelklöße dürfen bei keinem regionalen Bratengericht fehlen. Eine ebenfalls große Rolle auf Frankens Speisekarte spielt natürlich der Fisch: Der Aischgründer Karpfen, Waller, Schleien, bachfrische Forellen oder seit einigen Jahren auch wieder Flusskrebse animieren die lokalen Köche zu Höchstleistungen. Die Delikatessenauswahl ist grenzenlos, denn auch der Spargel, die Lämmer der Region und die fränkische Brotzeit sind Gaumenfreuden der Spitzenklasse. Auch die Dessertliebhaber geraten hier ins Schwelgen: Mit süßen Köstlichkeiten wie Nürnberger Lebkuchen, Pralinen aus dem Frankenwald, Bamberger Hörnchen, Dettelbacher Muskazinen oder Rothenburger Schneebällen werden sie hier garantiert nicht zu kurz kommen.

**W**er gern gut isst, weiß auch einen edlen Tropfen zu schätzen. Und das kann man hier, im Land des Weinbaus, vom Feinsten. Historisch dokumentiert ist Hammelburg seit dem Jahre 777 die älteste Weinstadt Frankens. Die traumhaften, sonnigen Bedingungen und die unterschiedlichsten Anbauböden ergeben eine reiche Rebsortenvielfalt. 500.000 Hektoliter Most werden hier

## Frankens kulinarische Vielfalt

Alles über Braukunst und Biergeschichte erfährt der interessierte Gast in den historischen Museen.



Weinberge bei Klingenberg a. M.: Unter traumhaften, sonnigen Bedingungen wächst eine reiche Rebsortenvielfalt.



im Jahr geerntet, davon 83 % zu Weißwein und 17 % zu Rotwein verarbeitet. Die Silvanertraube hat eine jahrhundertelange Tradition und bekommt bei Weinprämierungen immer wieder die besten Auszeichnungen. Aber auch die Trauben Müller-Thurgau, Spätburgunder und Schwarzriesling sind beliebt bei Kennern. Die Möglichkeiten, die Rebsorten zu kosten, sind zahlreich und stimmungsvoll, von der Kellerprobe bis zum Hofschoppenfest.

**D**och zur deftigen Mahlzeit gehört auch in Franken ein Bier und die Vielfalt ist hier, im Land der größten Brauereidichte Europas, garantiert. Besonders die Gasthausbrauerei ist sehr verbreitet, d. h. kleine Betriebe, die ausschließlich für den Ausschank in der eigenen Gaststät-

te produzieren. Jeder Sud hat seine individuelle Note. Wer sich für die Wurzeln der Brauereikunst interessiert, kann hier einiges erleben: Ob das Bayerische Brauereimuseum Kulmbach oder das Kreuzgewölbe auf dem Michaelsberg in Bamberg – die historischen Stätten sind, nicht nur für Bierfans, einen Besuch wert. Weltweit einmalig ist in der Fränkischen Schweiz die Anzahl der Brauereien. Mehr als 70 Klein- und Kleinstbrauereien, durchweg Familienbetriebe, laden zum Verkosten, Probieren und Studieren ein. Überall locken zahlreiche Bierkeller mit ihrer unendlichen Sortenvielfalt. Zum Wohl!



Tradition trifft Kultur: Ein Besuch im „Weingut Hirn“ in Untereisenheim, gebaut im „Hundertwasser-Stil“, ist eine Reise wert.


### MEHR INFOS ÜBER FRANKEN?

Weitere Informationen und Adressen plus einen detaillierten Veranstaltungskalender erhalten Sie unter

Telefon: (09 11) 9 41 51-0,  
Fax: (09 11) 9 41 51-10, [info@frankentourismus.de](mailto:info@frankentourismus.de)  
[www.frankentourismus.de](http://www.frankentourismus.de)



# Franken

 Diese Maßnahme wurde mit Mitteln der EU kofinanziert.

## Kulinarischer Zeitgeist aus Franken



*Genießen Sie die einzigartige  
Auswahl an regionalen Klassikern und  
gesundheitsbewussten Speisen!*

**A**uch im Frankenwald wird das Thema Essen und Trinken groß geschrieben. Wo sonst lernt der Gast eine Region besser kennen als am Wirtshaustisch? Je nach Vorliebe können Sie sich die traditionellen Speisen wie Braten, Presssack, Krumba oder „besoffene Jungfern“ servieren lassen oder sich für die gesundheitsbewusste, moderne Küche entscheiden. Bei der facettenreichen *Frankenwald-Küche – natürlich regional* werden fast ausschließlich Produkte der Region verwendet. Wer aber auch im Feinschmecker-Urlaub die leichte Küche bevorzugt, sollte die *Frankenwald-Küche – natürlich vital* kennen lernen. Hier wird, in Kooperation mit Ernährungsberatern, höchster kulinarischer Genuss linienfreundlich interpretiert. Ganz gleich, für welche Küche Sie schwärmen: Ein Bier aus dem Frankenwald sollte immer dabei sein und der krönende Abschluss eines tollen Menüs sind Pralinen aus Lauenstein. Im Frankenwald sollte man beim Kalorienzählen beide Augen zudrücken, die Versuchungen sind einfach zu groß!

### ADRESSEN & REZEPTE

Frankenwald Tourismus  
Postfach 12 64, 96302 Kronach  
Tel.: (01805) 36 63 98 (12 Cent/Min.)  
[www.frankenwald-kulinarisch.de](http://www.frankenwald-kulinarisch.de)  
[www.frankenwald-tourismus.de](http://www.frankenwald-tourismus.de)



## EINE WOHLFÜHL-OASE FÜR DIE GANZE FAMILIE

Hier gibt es alles für den perfekten Familien-Urlaub: ein top Sport- und Wellness-Angebot, fantasievolle Kinder-Unterhaltung und eine paradiesische Umgebung!



**W**underschön gelegen, im Länderdreieck zwischen Donau, Nationalpark und Böhmerwald, erwartet Sie das zauberhafte *Familien- & Sporthotel Reutmühle*. Je nach Anspruch kann der Gast zwischen Familienzimmer, Ferienwohnung oder Appartement wählen. Ob Hallenbad, Golfplatz, Kosmetikstudio oder Streichtiere – das Unterhaltungsangebot begeistert Eltern und Kinder gleichermaßen. Während die Damen sich dem umfangreichen Wellness-Angebot zuwenden und die Herren die traumhafte bayerische Natur beim „Walken“ erkunden, kümmert sich liebevolles Personal kostenlos um die Kleinsten. Die im Hotel Reutmühle liegende Heilpraktikerpraxis sowie die zahlreichen Beauty-Anwendungen und die hauseigene Saunalandschaft verhelfen zu einem Verwöhn-Urlaub der Extraklasse, der auch nachhaltig mehr Lebensenergie und Entspannung verschafft.

Besonders schön ist das breite Sportprogramm für Kids. Ob Skifahren im Winter, Reiten im Sommer, Golfen, Schwimmen oder Walken: Hier kommen auch die größeren Kinder und Teenies auf ihre Kosten – und die Eltern zu einer wohlverdienten Ruhepause. Vergessen Sie den Alltag und lassen Sie sich von der Fröhlichkeit und herzlichen Gastfreundschaft des Hauses anstecken!

### REUTMÜHLE - URLAUB FÜR ALLE !

**Familien- & Sporthotel Reutmühle**  
Frauenwaldstraße 7, 94065 Waldkirchen  
Telefon: (0 85 81) 20 30, Fax: (0 85 81) 20 31 70  
[info@reutmuehle.de](mailto:info@reutmuehle.de), [www.reutmuehle.de](http://www.reutmuehle.de)  
Gebührenfreie Servicenummer: (0800) 7 77 99 77

# „Kochen macht Spaß“

Ob Suppen-Show, Kartoffel-Rallye oder Benimm-Theater: Hier wird in lockerer Atmosphäre und mit einem kreativen Programm den Kids die Lust am Genuss vermittelt!



Am Kartoffel-Spezial-Tag gibt es von der Ernte bis zum Erdäpfelfeuer und Kartoffeldruck alles rund um die tollen Knollen!

**W**ie weckt man bei Kindern die Lust auf gesunde Lebensmittel ohne den erhobenen Zeigefinger? Mit dieser Frage hat sich FAMILIOTEL, der europäische Spezialist für Familienurlaub im Hotel, beschäftigt. Resultat ist das fantasievolle Ferienprogramm „Aktion Kinderköche“, das bereits im November 2005 mit dem Bayerischen Innovationspreis ausgezeichnet wurde. Im Rahmen der Kinderbetreuung wird den kleinen Gourmets frei nach dem Motto „Mit Essen spielen ist erlaubt“ die Zubereitung von hochwertigen Speisen näher gebracht. Hierbei können die Mini-Köche



nach Lust und Laune experimentieren, richtig riechen lernen und natürlich „feinschmecken“! In themenorientierten Seminaren, wie z. B. „Brot selber backen“, „Non-alcohol Cocktailkurs für Teenies“ oder „Esspedition durch das Reich der 1000 und 1 Gemüse und Früchte“, vermitteln speziell geschulte Betreuerinnen alles rund um Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln. Auf den Tisch kommt nur, was den kleinen Genießern auch schmeckt. Es wird darauf geachtet, dass die hergestellten Speisen nicht zu süß, nicht zu fett und trotzdem lecker sind! Ein schönes Ergebnis: So manches vorher abgelehnte Gericht wird, nach dem großen Probier-Spaß, plötzlich zur Leibspeise. Ein gelungenes Projekt, das nicht nur den Kindern riesig Freude macht, sondern auch den Eltern die Möglichkeit gibt, mal wohlverdient abzuschalten!

**BAYERISCHER  
INNOVATIONSPREIS**  
FÜR ANGEBOTSGESTALTUNG IM TOURISMUS

## Aktion Kinderköche

Mehr über die Aktion Kinderköche und alle teilnehmenden Hotels unter [www.familotel.com](http://www.familotel.com)



# Bier & Barock

Vom „Hopfazupfa“, dem ersten Bier-Sommelier, Fürstin Gloria und dem Papstbesuch: Viele gute Gründe führen nach Ostbayern und Böhmen!



Jahrhundertealte Bier- und Brautradition, kulinarische Köstlichkeiten sowie Kunst & Kultur – dafür stehen der Bayerische und der Oberpfälzer Wald, der Bayerische Jura und Niederbayern zwischen Donau und Inn sowie das benachbarte Böhmen. In der Bierzeitung des Tourismusverbandes Ostbayern finden sich zu diesen Themen „Schmankerln“ der Region, die man hier stimmungsvoll als „Gaumenfreuden“ für Körper und Geist präsentiert.

**B**eim Hopfenzupfen in der Hallertau haben sich früher viele Oberpfälzer und Bayerwaldler ein Zubrot verdient. Heute kann das „Hopfazupfa“ jeder ausprobieren. Bei verschiedenen Terminen Ende August/Anfang September haben Gastwirte ein zünftiges Hopfenzupfermahl, bayerische Brotzeiten, Ausgezogene, Hopfenwurst und Hopfenschnaps für fleißige Zupfer und deren Zuschauer vorbereitet. Und danach gibt's die passende Verdauungswanderung am zwölf Kilometer langen Erlebnispfad „Hopfen und Bier“ im Landkreis Kelheim.

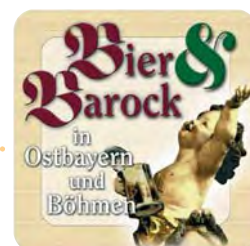
**D**er erste diplomierte Bier-Sommelier Deutschlands, Bernhard Sitter vom Gut Riedelsbach im Landkreis Freyung-Grafenau, kennt die Sorten, Farben und Geschmäcker der Biere in aller Welt in Theorie und Praxis.



Wer bei ihm einkehrt, wird schon mal mit einem „gestachelten Bock“ überrascht. Dazu lässt der Bier-Sommelier das Bier mit einem glühend heißen Stab im edlen Weinglas zum Feinschmeckertrank aufschäumen. In kulinarischer Folge empfiehlt der urige und immer gut gelaunte Wirt seinen Gästen ein gediegenes Kalbsschnitzel mit Sitter'schem Stifterbier oder Topferockerl mit Bock.



**W**er Glück hat, kann im fürstlichen Brauhaus von Thurn und Taxis in Regensburg schon mal die Fürstin Gloria treffen. Dort spielen Big Bands auf, werden knusprige Schweinshaxen serviert und gutes, frisch gebrautes Bier getrunken. Während die Fürstin abwechselnd in ihrem Schloss in Regensburg und in Rom wohnt, kommt dieses Jahr noch jemand aus Rom nach Regensburg „heim“, der bedeutende Jahre seines Lebens hier verbracht und an der Universität gelehrt hat: Papst Benedikt XVI.



## MEHR INFOS

Die Bierzeitung kann kostenlos beim Tourismusverband Ostbayern, Luitpoldstraße 20, 93047 Regensburg, Tel.: (09 41) 5 85 39-0, [info@ostbayern-tourismus.de](mailto:info@ostbayern-tourismus.de), [www.ostbayern-tourismus.de](http://www.ostbayern-tourismus.de), angefordert werden.





### WOHLFÜHL-URLAUB VOM FEINSTEN

**Bad Birnbach: Lassen Sie sich in Bayerns Toskana nach allen Regeln der Kunst verwöhnen!**

Das Vier-Sterne Superior *Hotel Sonnengut* setzt neue Maßstäbe, wenn es um moderne Wellness-Anwendungen geht. Petra und Hans-Jörg Franzke, die seit 1994 das Hotel leiten, haben einen klaren Schwerpunkt: Innovation. Ihr neues türkisches Hamam, das Medical-Wellness-Center, die Caracalla-Starlight-Wanne, La Stone-Therapie, Kräuterstempel-Massage Pantai Luar, Ayurveda und Ultraschall-Power-Lifting sind nur einige Highlights aus dem umfassenden Repertoire.



Wellness-Hotel  
Sonnengut GmbH & Co. KG  
Am Aunhamer Berg 2  
84364 Bad Birnbach  
Telefon: (0 85 63) 30 50  
Fax: (0 85 63) 30 51 00  
[www.sonnengut.de](http://www.sonnengut.de)



### Eine Auszeit zu zweit!

**Ob Wellness, Wandern oder Relaxen – die Kuschel-Tage für Paare sind ein Hochgenuss!**

Ganz gleich, ob Sie die frische bayerische Waldluft genießen oder das großartige Kosmetik-Angebot nutzen wollen, im *Hotel Böhmhof* findet jeder Gast seine persönliche Form von Entspannung. Der traditionsreiche Familienbetrieb bietet eine hervorragende Bäder- und Saunenwelt, ein vielfältiges Sportangebot und fantasievolle Treatments wie Honig-, Rosenblüten- oder Bierbäder an. Besonders beliebt sind die „Kuschel-Tage“.



Endlich mal in Ruhe mit dem Partner ausspannen und sich professionell verwöhnen lassen. Es warten exzellente Beauty-Pakete, unterschiedlichste Massagen und Fitness-Kurse, geführte Wanderungen, bayerische Hüttenabende mit Live-Musik, Schlitten- oder Kuschel-Gondel-Fahrten, die einzigartige Natur, eine familiäre Atmosphäre und ein romantisches Candle-Light-Dinner auf Sie! Preise: z. B. 5 Tage/4 Übernachtungen ab 334,- € inkl. „Lust-und-Laune-alles-drin-Service“.



Feriengut-Hotel Böhmhof  
Böhmhof 1, 94249 Bodenmais  
Telefon: (0 99 24) 94 30-0, Fax: (0 99 24) 94 30-13  
[geiger@feriengut-boehmhof.de](mailto:geiger@feriengut-boehmhof.de)  
[www.feriengut-boehmhof.de](http://www.feriengut-boehmhof.de)

 Diese Maßnahme wurde mit Mitteln der EU kofinanziert.





## Festival der Gaumenfreuden

Die Neumarkter Schmankerlwochen sind der Höhepunkt der Oberpfälzer Gastlichkeit!

Das Geheimnis des Erfolgs der „Neumarkter Schmankerlwochen“ ist die wunderbare Verschmelzung von altüberlieferten Traditionsrezepten und moderner, leichter Regionalküche mit mediterranen, skandinavischen oder gar exotischen Einflüssen. Seit inzwischen 16 Jahren servieren die Neumarkter „Schmankerlwirte“, immer im Oktober und jeweils unter einem neuen Motto, ihre fantasie-

vollen kulinarischen Köstlichkeiten. Die frischen, heimischen Zutaten und Produkte sind die delikate Grundlage des niveauvollen Genuss-Gipfels. Aus ihnen zaubern die Profis raffinierte Spezialitäten und lassen ihre internationalen Erfahrungen gekonnt einfließen. Der gepflegte und gemütliche Stil der Restaurants, Landgasthöfe und Wirtschaftshäuser krönt das Festival zu einem einzigartigen Erlebnis!



### WEITERE INFOS

Tourist Information  
Neumarkt in der Oberpfalz  
tourismus@neumarkt.de  
[www.schmankerlwochen.de](http://www.schmankerlwochen.de)



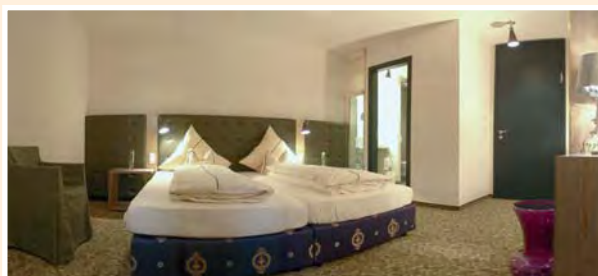
## Gastfreundschaft seit drei Generationen

Der mehrfach ausgezeichnete Familienbetrieb Hotel Lehmeier setzt auf „sanften Tourismus“!

Ganz gleich, ob Sie auf der Durchreise sind oder Ferien in Bayern erleben: Wer nach Neumarkt kommt, sollte sich den historischen Charme des *Hotel Lehmeier* keinesfalls entgehen lassen. Das „Drei Sterne Superior Hotel“

blickt auf eine lange Wirtshaus-Tradition zurück. Bereits im Jahre 1856 wurde der damalige Gasthof erstmals urkundlich erwähnt und befindet sich seit 1917 im Familienbesitz der Familie Lehmeier. Die Gäste schätzen neben der lebenswürdigen und herzlichen Art des Hauses die regionale, feine Küche. Zahlreiche Auszeichnungen, wie z. B. in der „savoir vivre“ und im „Feinschmecker“, bestätigen die exzellenten gastronomischen Leistungen. Besonders am Herzen liegt Karl und Johanna Lehmeier der Umweltschutz, daher werden nur regionale Produkte, die im Einklang mit Natur und Ökologie stehen, verwendet. Preisträger „Umweltpakt Bayern“ und „Hotelumweltpreis in Gold 1998 – 2007“.

Hotel - Restaurant Lehmeier  
Obere Markstraße 12, 92318 Neumarkt  
Telefon: (0 91 81) 25 73-0  
E-Mail: [info@hotel-lehmeier.de](mailto:info@hotel-lehmeier.de)  
[www.hotel-lehmeier.de](http://www.hotel-lehmeier.de)



# Landshut

## Die historische Hauptstadt mit Flair!

*Die malerische Idylle, das altbayerische Ambiente und der barocke Stil faszinieren Gäste aus aller Welt!*

**E**in Fest der Sinne: Neben der klassischen niederbayerischen Palette von Spezialitäten überzeugt Landshut mit einem besonders exquisiten Charme. Die gemütlichen Kneipen, die lebendig-mediterranen Straßencafés, die urigen Biergärten und die edlen Restaurants laden ein, sich bei traditionellen Speisen wie Schweinebraten, Knödeln, Ausgezog'nen oder Weißwürsten zu entspannen. Doch nicht nur kulinarisch kommt der Gast auf seine Kosten, denn die Altstadt der altbayerischen Residenzstadt bietet sich an, um ausgiebig zu flanieren und die barocken Bauwerke und prachtvollen Häuserfassaden zu bewundern.

Auch historisch hat Landshut einiges zu bieten: Es war der Landshuter Herzog Georg der Reiche, der bereits 1493 seine Biersatzordnung, nach der schon in Landshut seit 1409 Bier gebraut wurde, auch für ganz Niederbayern erließ. „Die Bierbrauer sollen nichts zum Bier gebrauchen, dann allein Malz, Hopfen und Wasser.“ Erst ganze 23 Jahre später erließ dann Herzog Wilhelm IV. am Georgischen Tag 1516 das so genannte Bayerische Reinheitsge-

*Erleben Sie die Landshuter Gastlichkeit:  
Die gastronomische Palette reicht von Haute  
Cuisine bis hin zu herzhaften Schmankerln!*




*Genießen Sie den Frühling in einem der  
zahlreichen Straßencafés der altbayerischen  
Residenzstadt!*

bot für ganz Bayern, nach dem noch heute gebraut wird. Diese Vorschrift ist die älteste Lebensmittelherstellungsvorschrift der Welt! Nicht in Brüssel, nicht in Berlin und auch nicht in München – das Reinheitsgebot für Bier wurde hier in Landshut erfunden, in der historischen Hauptstadt eines bierseligen Bayern!

## WEITERE INFORMATIONEN

Amt für Marketing & Tourismus  
Altstadt 315 – Rathaus, 84028 Landshut  
Telefon: (08 71) 9 22 05-0, Fax (08 71) 8 92 75  
tourismus@landshut.de  
[www.landshut.de](http://www.landshut.de)



 Diese Maßnahme wurde mit  
Mitteln der EU kofinanziert.



*Kulinarisch  
durchs Jahr*

*Bayerisch-regional,  
saisonal oder ganz vital:  
Der „Eisvogel“ begleitet  
geschmackvoll durchs  
Jahr. Von Spargel und  
Hopfensprosse im  
Frühjahr bis zu feinen  
Braten- und Wild-  
spezialitäten im Winter.  
Dazwischen liegen leich-  
te Fisch- und Fleischge-  
richte aus der sommer-  
lichen Vitalküche und  
die deftige Brotzeit unter  
alten Kastanien.  
Gaumenfreuden für  
jeden Geschmack und  
Anlass, in 14 gemüt-  
lichen Stuben serviert.*

*Gasthof · Hotel\*\*\*\**  
**Eisvogel**  
Ein Familienbetrieb der Familie Zettl  
An der Abens 20  
D-93333 Bad Gögging  
Tel. 0 94 45/96 90 · Fax 84 75  
e-mail: info@hotel-eisvogel.de  
www.hotel-eisvogel.de

## Einkehren in München



# Altmünchner Wirtshaus zwischen Trend und Tradition

*Für jede Veranstaltung das passende Ambiente*



Der Pschorr – das ist Altmünchner Wirtshaus-tradition, liebevoll neu interpretiert. Im historischen Kopfbau der wieder errichteten Schranken-halle hat das Wirtshaus einen passenden Platz gefunden. Das Bier steht im Mittelpunkt: Hacker-Pschorr-Edelhell aus alten Holzfässern, die wie früher mit Stangeneis gekühlt werden. Frisch gezapft kommt der Gerstensaft dann ins vorgekühlte Glas.

Die Küche ist frisch, bayerisch und aus der Region kommend. Ob original Münchner Weißwurst, blaufränkisch gegartes Schönacher Hendl oder Entenbraten: Von der bayerischen Brotzeit bis zum festlichen Menü ist kulinarisch (fast) alles möglich. Die Zutaten sind stets frisch und von höchster Qualität. Neu interpretiert, machen sie die Schmankerln aus der Pschorr-Küche zu einem wahren Hochgenuss.

Wer gerne in geselliger Runde isst oder seine Hochzeit feiern möchte, findet im Pschorr stets den passenden Rahmen. Insgesamt 340 Sitzplätze verteilen sich auf den Schankraum im Erdgeschoss sowie auf die gemütliche Empore und den Balkon. Hier genießt man inmitten des regen Wirtshaus-treibens. Im Sommer lädt der Biergarten ein, das frisch gezapfte Bier im Schatten der alten Bäume zu genießen. Auch Gäste, die lieber unter sich feiern, finden im Pschorr den geeigneten Raum: Für größere Veranstaltungen kann der festliche Theresiensaal im 1. Stock gemietet werden, in dem rund 200 Personen bequem Platz finden. Urig bayerisch dagegen ist das Ambiente im zünftigen Gewölbekeller mit circa 60 Sitzplätzen – der ideale Ort für die kleine Familienfeier oder das Firmenjubiläum.

Die Einrichtung im Pschorr schafft Atmosphäre. Tische, Bänke und Stühle sind aus Holz und vermitteln ein wohliges Gefühl, Kissen zum Kuscheln sorgen für Behaglichkeit. So zeigt der Pschorr hier seine ganz eigene Vorstellung von Tradition und Trend unter einem Dach. Und egal, wo man nun Platz nimmt im Pschorr: Hier wird überall ausgelassen gefeiert oder einfach gemütlich entspannt. „Eine Einkehr für den Einheimischen und eine Raststätte für den Reisenden“ – so lautet das Motto des Wirtshauses „Der Pschorr“, am weltberühmten Viktualienmarkt im Herzen Münchens.

### WEITERE INFORMATIONEN

Der Pschorr  
Viktualienmarkt 15, 80331 München  
Tel.: (089) 51 81 85 00, Fax: (089) 51 81 85 45  
E-Mail: info@der-pschorr.de  
www.der-pschorr.de





## Erleben Sie den BERGFRÜHLING

mischen Geheimtipp. Besuchen Sie auf jeden Fall die Weltcup-Hütte auf dem Ofterschwanger Horn. Mit der Viersesselbahn „Weltcup-Express“ fahren Sie direkt vor die Tür. Es erwartet Sie eine herrliche Sonnenterrasse, ideal für die Mittagsrast. Der Hüttenwirt Conny und seine Frau Silvia verwöhnen die Gäste mit köstlichen Schmankerln der Region, während diese den traumhaften Ausblick genießen können. Ein Ausflug in die Weltcup-Hütte ist speziell für Familien mit Kindern zu empfehlen: Die Wanderwege sind Kinderwagenkompatibel, Spielplätze und Streichelzoo gehören zur Ausstattung und unter dem Motto „Gaudi mit Tempo“

Endlich: Nach den langen Wintertagen locken uns jetzt die ersten Sonnenstrahlen ins Freie. Die steigenden Temperaturen wecken unsere Lebensgeister und stärken unser Wohlbefinden.

kann mit einem „Downhill-Roller“ die Allgäuer Bergwelt hinuntergestaust werden.

**A**m faszinierendsten ist der Frühling im Allgäu. Die einzigartige Landschaft mit ihren zahlreichen Berg- und Wanderwegen verzaubert nicht nur Wanderer, Mountainbiker oder Nordic Walker. Die kleine, feine Bergregion rund um das Ofterschwanger Horn im Oberallgäu besticht durch beeindruckende Naturvielfalt und einen gastronomischen

### MEHR INFOS UNTER:

Bergbahnen  
Ofterschwang-Gunzesried  
Telefon: (0 83 21) 67 03 33  
Hüttenwirt: (0 83 21) 60 89 89  
[www.go-ofterschwang.de](http://www.go-ofterschwang.de)



## Irseer Klosterbräu – Allgäu

Das historische Klostersviertel mit Braugasthof und Hotel, Klosterbrauerei, Biergarten mit Taverne und Spielplatz verbindet in angenehm lockerer Atmosphäre das Ursprüngliche mit dem Heute.



**KLOSTERBRÄU BRAUGASTHOF.** Lebensfreude früherer Zeiten vereint sich hier mit dem Guten von heute • bodenständige Klosterbräu-Küche • ursprünglich gebrautes Klosterbier • freundliche Atmosphäre • schöner Garten • ausgezeichnet für bayerische Gastlichkeit • Hauptgerichte: 7,80 bis 16,80 €; Brotzeiten: 3,20 bis 8,80 €

**KLOSTERBRÄU HOTEL.** 53 Zimmer hinter alten Klostermauern • individuell eingerichtet mit dem Charme des Ursprünglichen und dem Komfort von heute. Preise pro Zimmer/Nacht inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet: EZ 49,- bis 65,- €; DZ 82,- bis 96,- €

**KLOSTERSVIERTEL ENTSPANNUNGSTAGE.** Entspannen und Genießen in schöner Umgebung bei Spaziergängen und Wanderungen zu ursprünglichen Stätten in würziger, reiner Luft • Rund um Irsee: Berge, Seen, Schlösser • freier Anreisetermin, Frühstücksbuffet, freie Auswahl von Mittag- oder Abendessen aus der Klosterbräu-Karte. Zum Beispiel 3 Übern.: 174,- bis 189,- €/Pers. im DZ (entspannen Sie auch zwei, vier oder mehr Tage).

**BIERGARTEN.** Mit uriger Taverne im Brauhausgewölbe.

**KLOSTERBRAUEREI MIT MUSEUM.** Ursprünglich gebrautes Klosterbier, Blick ins Sudhaus, Gär- und Gewölbekeller.



Irseer Klosterbräu, 87660 Irsee/Allgäu  
Telefon: (0 83 41) 43 22 00, Fax: (0 83 41) 43 22 69  
[www.irsee.com](http://www.irsee.com)

# Gewinnspiel



## 1. Preis: LUXUS-WOCHENENDE IN MÜNCHEN

Direkt im Zentrum liegt das 5\* *Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München*. Genießen Sie das Gewinnpaket mit 1 ÜN für 2 Personen in einem De-luxe-Zimmer, inkl. Frühstücksbuffet plus 3-Gang-Menü im Restaurant *Vue Maximilian*. Münchens beliebtes Restaurant besticht durch die kreative Küche des Küchenchefs Markus Winkelmann. (Wert ca. 700 €) [www.kempinski-vierjahreszeiten.de](http://www.kempinski-vierjahreszeiten.de)

## 2. Preis: ROMANTISCHES WOCHENENDE IN FRANKEN

Gewinnen Sie einen Besuch in Alexander Herrmanns 4\* *Romantik Posthotel* in Wirsberg/Franken!

Zwei Restaurants stehen zur Auswahl: die *Jägerstube* mit ihren fränkischen Spezialitäten und das Restaurant, in dem die kreative Gourmet-Küche von Alexander Herrmann serviert wird. Der Preis beinhaltet 2 ÜN im DZ, 3-Gang-Menü fränkisch, 5-Gang-Gourmet-Menü, Frühstück sowie die Nutzung der Badelandschaft. (Wert ca. 450 €) [www.herrmanns-posthotel.de](http://www.herrmanns-posthotel.de) → Siehe auch S. 12 und 13



## 3. Preis: SONNENSTUNDEN IM HOTEL LEHMEIER

Ihr Gewinnpaket enthält 2 ÜN im DZ mit Dusche/WC. Der Tag beginnt mit einem Frühstücksbuffet. Kulinarisch werden Sie mit einem Oberpfälzer 3-Gang-Schmankerl-Menü und einem 4-Gang-Candle-Light-Dinner inkl. Wein verwöhnt. (Wert ca. 250 €) [www.hotel-lehmeier.de](http://www.hotel-lehmeier.de) → Siehe auch S. 26

## 4. Preis: 100 €-SCHLEMMER- GUTSCHEIN „PSCHORR“



Altmünchner Wirtshaus mit neuem Flair. Im Mittelpunkt steht das Bier: Stangeneis-gekühltes Hacker-Pschorr-Edelhell aus alten Holzfässern kommt frisch gezapft ins vorgekühlte Glas. Dazu schmecken die Spezialitäten aus der bayerischen und regional-bodenständigen Küche. [www.der-pschorr.de](http://www.der-pschorr.de) → Siehe auch S. 28



## 5. Preis: BAYERISCHER KÄSEKORB

Ein Korb voller bayerischer Milchprodukte. Ein großes Stück Allgäuer Bergkäse, bayerischer Edelpilzkäse und Romadur. Zu dieser Auswahl aus 400 bayerischen Käsesorten gibt es Frankenwein. [www.milchland-bayern.de](http://www.milchland-bayern.de) → Siehe auch S. 18 und 19



## 6. Preis: BAYERISCHES BIERKENNER-SET

Bierkenner-Set mit zehn unterschiedlichen Bierspezialitäten aus den verschiedenen Regionen Bayerns, Kennerbroschüren, dem bayerischen Bierkenner-Rad und einer feschen Bier-Cap. [www.bayerisches-bier.de](http://www.bayerisches-bier.de) → Siehe auch S. 16 und 17

## 7. – 12. Preis: KOCHBUCH VON ALEXANDER HERRMANN

Mit seiner TV-Serie „Koch doch“ ist Alexander Herrmann der Sprung in die Riege der beliebtesten TV-Köche gelungen. Seinem Motto „Hauptsache, Kochen macht Spaß“ bleibt der Genießerland-Bayern-Botschafter auch in seinem zweiten Buch treu. [www.alexander-herrmann.de](http://www.alexander-herrmann.de) → Siehe auch S. 09



## 13. – 20. Preis: KINDERLAND BÄRCHEN-DUO VON NIGI



Diese beiden Bärchen sind die Maskottchen vom „Kinderland Bayern“ – der Erlebnismarke für glückliche Kinder im Urlaub! Darunter finden Sie jede Menge Ideen für einen gelungenen Familienurlaub. [www.kinderland.by](http://www.kinderland.by) → Siehe auch S. 10 und 11

# Sie möchten einen dieser Preise gewinnen?

Unter [www.geniesserland.by](http://www.geniesserland.by) finden Sie weitere Infos und auch das Teilnahmeformular für unser Online-Gewinnspiel sowie viele weitere Tipps & Angebote rund um den kulinarischen Genuss in und aus Bayern! Viel Glück!

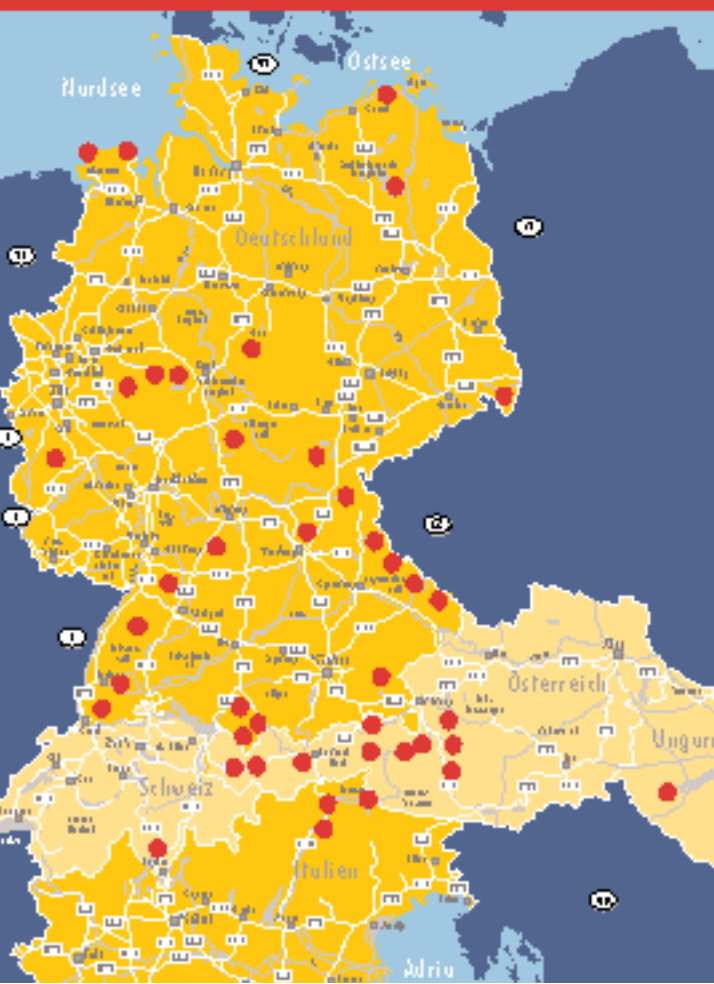
**BILDNACHWEIS:** Alexander Herrmann, BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH, Jeunes Restaurateurs d'Europe, SCOTT, Steigenberger Hotels, Tourismusamt der Stadt München, TV Allgäu/Bayerisch-Schwaben, TV Franken, TV Ostbayern, Zabert Sandmann Verlag. Für das Bildmaterial auf den Partnerseiten sind die jeweiligen Partner selbst verantwortlich.

**IMPRESSUM:** Eine Beilage der BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH, Leopoldstr. 14/6, 80804 München. [tourismus@bayern.info](mailto:tourismus@bayern.info); [www.bayern.by](http://www.bayern.by)  
Prospekttelefon: (01805) 85 50 50 (12 Cent/Min.); Prospektfax: (01805) 85 50 55 (12 Cent/Min.)

1/1 Anzeige



**Babyhotels, Familienhotels,  
Kinderhotels, Wellness und mehr...  
Über 40 mal in Europa...**



## Garantieleistungen

### FÜR BABYS UND KLEINKINDER

Wickeltisch oder Wickelaufgabe · Baby-Badewanne und Windelimer · Töpfel oder Einsatz für Toilettenbrille Hocker / Schemel vor dem Waschbecken · Fläschchen-wärmer oder Microwelle · Kinderwagen, Buggy und Rückenragen · Möglichkeit zum selbstständigen Erwärmen von Babynahrung (auch nachts)

### UNTERKUNFT

Familienzimmer (großräumig, Zustellbetten möglich) · Familienappartement (2 separate Schlafräume) · Küche im Zimmer oder auch nachts zugängliche Gemeinschaftsküche Waschs-service innerh. 24 Stunden oder Gästewaschmaschinen

### KINDERBETREUUNG/-ANIMATION

an 5 Tagen pro Woche (mind. 35 Std/Wo) im Zimmerpreis enthalten Betreuung während der gesamten Öffnungszeit des Betriebes

Auszug aus unseren Garantieleistungen

### FAMILIOTEL-INFO SERVICE

Postfach 52 · D-83123 Amerang  
Telefon: +49 (0)80 75/91 49-0  
Telefax: +49 (0)80 75/91 49-25  
E-Mail: info@familotel.com