

Presseinformation

Kulinarisches Bayern: Rezeptideen für die kühlere Jahreszeit!

Die Tage werden kühler und kürzer – Zeit, um es sich zuhause gemütlich zu machen und kuschelige Momente zu schaffen. Nicht fehlen sollte dabei ein „Essen für die Seele“ – ob geschmort, gesund, vegetarisch, exotisch, süß oder traditionell: wir präsentieren in dieser Newsletter-Ausgabe vier Gerichte aus Franken, Oberbayern, Allgäu/Bayerisch-Schwaben und Ostbayern. Nicht das Passende dabei? Dann gibt es hier Ideen für rund 40 weitere Rezepte: <https://erlebe.bayern/rezepte/>.

Kreative Kürbisvariation mit Gewürzbirne

Ein Klassiker im Herbst ist die Kürbissuppe. Wer aber etwas mehr Kreativität rund um den Hokkaidokürbis wünscht, der liegt garantiert bei der Kürbisvariation mit winterlicher Gewürzbirne richtig. Das Rezept von Tobias Franz, dem Küchenchef des Brauereigasthofs Hotel Aying, benötigt einen Tag Vorlaufzeit. Mit den Vorbereitungen – z.B. dem Gewürzsud und dem Einlegen der Birnen – sollte bereits am Vortag begonnen werden. Am Tag selbst stehen dann das Karamellisieren der Kürbiskerne, die Kürbismayonnaise, das Kürbispüree, das Kürbisschnitzel und das Backen des Butternut- und Hokkaido-Kürbisses auf der Agenda. Die Gewürzbirnen eignen sich übrigens auch prima für Desserts und halten sich mehrere Wochen lang.

Unter der Leitung von Tobias Franz bietet der Brauereigasthof Aying bayerische Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Die Gemeinde Aying ist nur rund 25 Kilometer Richtung Südosten von München entfernt. Und nur einen Steinwurf weiter befindet sich unter anderem das Naturschutzgebiet Bergermoor und der Münchner Wasserweg.

Hier geht es zum Rezept: <https://erlebe.bayern/rezepte/kuerbisvariation-gewuerzbirne/>

Alles Grünkohl oder was

Auch das Bowl-Rezept von Küchenchefin Nina Meyer startet bereits am Vortag mit der Vorbereitung der Saiblingsfilets. Dann geht es ans Rotkraut, Romanesco, Gerstengraupen, Grünkohl und Dressing. Mit kleinen Feinheiten wie Kerbel oder gerösteten Sonnenblumenkernen kann die köstlich-gesunde Bowl nach Belieben verfeinert werden.

Wer das Original verkosten möchte, der fährt nach Balderschwang ins Berghotel Ifenblick – hier wird den Gästen eine Fusionsküche aus Allgäu und Fernost geboten. Inspirationen für ihre kreativen Rezepte sammelt die Bio-Spitzenköchin unter anderem auf dem Balderschwanger Höhenweg und den blumenübersäten Alpwiesen. Balderschwang, die kleinste Gemeinde Deutschlands, liegt im Naturpark Nagelfluh-Gebiet, einem Eldorado für Naturliebhaber.

Hier geht es zum Rezept: <https://erlebe.bayern/rezepte/saibling-bowl/>

Mehr zu Nina Meyer hier: <https://erlebe.bayern/insider/bio-spitzenkoechin-nina-meyer-ifenblick/>

Deftig mit Junghirschbraten und Semmelknödeln

Junghirschbraten in Rotwein und Wildfond geschmort, mit Lorbeer und Wacholderbeeren verfeinert, serviert mit hausgemachten Semmelknödeln: Thomas Gstettenbauer, der den Wildberghof Buchet in dritter Generation leitet, weiß, wie es geht. So bietet er auch Kochkurse an und informiert über den verantwortungsvollen Umgang mit und in der Natur, dem Wald und den Tieren. Im Hofladen kann ein Teil der Zutaten auch direkt erworben werden.

Der Wildberghof Buchet in Bernried am Rande des Bayerischen Waldes ist umgeben von imposanten alten Bäumen und Wildrudeln mit 200 Tieren. Rund 100 Kilometer markierte Wanderwege stehen hier zur Auswahl.

Hier geht es zum Rezept: <https://erlebe.bayern/rezepte/junghirschbraten-semmelknoedel/>

Ofenschlupfer für die Seele

Frisch aus dem Ofen und mit Vanillesauce serviert, gehört der Ofenschlupfer definitiv in die Kategorie „Essen für die Seele“. Einst ein „Arme Leute-Gericht“, werden hier Milch, Eier, Äpfel und Vanillestangen mit alten Brötchen vermischt und in einer Auflaufform oder kleinen Dessertringen gebacken. Kleine Verfeinerungen, wie zum Beispiel ein Schuss Calvados, sorgen für eine Extra-Gaumenfreude.

Die Heckenwirtschaft im fränkischen Weingut Schenk hat im Frühjahr und Herbst geöffnet und Caro Schenk offeriert neben fränkischen Klassikern wie Bratwurst oder Blaue Zipfel auch den Ofenschlupfer mit Vanillesauce. Im Familienbetrieb auf sieben Hektar Grund werden Rebsorten, wie den in Franken weit verbreiteten Silvaner, aber auch Riesling, Spätburgunder und Scheurebe, angebaut.

Inmitten des Fränkischen Weinlandes gelegen, lädt die Region zum Schlendern durch Weinberge und zu Wander- und Radtouren ein, zum Beispiel entlang des MainRadwegs oder auf den „Wegen zum Wein“.

Hier geht es zum Rezept: <https://erlebe.bayern/rezepte/ofenschlupfer-mit-vanillesauce/>

Mehr zum Weingut Schenk hier: <https://erlebe.bayern/insider/weingut-thomas-schenk/>

Über die Bayern Tourismus Marketing GmbH

Die Bayern Tourismus Marketing GmbH (BayTM) ist die offizielle Dachorganisation der bayerischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Destinationen und Leistungsträger sowie die gesamte Branche im Freistaat zu unterstützen und zu fördern: Sie vernetzt, liefert Impulse, schafft Plattformen, setzt Themen und steht ihren Partnern mit Know-how und innovativen Tools zur Seite. Gleichzeitig vermittelt sie potenziellen Gästen mit spannenden Geschichten ein facettenreiches und faszinierendes Bild von Bayern, weckt Sehnsüchte und macht das bayerische Lebensgefühl erlebbar. Informationen zur Reisevielfalt Bayerns und zur Bayern Tourismus Marketing GmbH finden Sie unter erlebe.bayern und tourismus.bayern.

Pressekontakt:

Silvia Unger

Leitung Public Relations & Eventmarketing

Bayern Tourismus Marketing GmbH

Tel.: +49 (0)89 21 23 97 50 | Mobil: +49 (0)175 351 73 88

E-Mail: unger@bayern.info

Jasmin Steuler

Public Relations

Bayern Tourismus Marketing GmbH

Tel.: +49 (0)89 21 23 97 23 | Mobil: +49 (0)151 64 84 19 80

E-Mail: steuler@bayern.info