



Öko-Ochse, schwäbische Seelen & Bio-Kräutertaschen Nachhaltig Schlemmen in Bayerisch-Schwaben

Augsburg/München, 3. Mai 2022. In [Bayerisch-Schwaben](#) schlemmen sich Genussliebhaber durch das kulinarische Erbe der Ausflugs- und Kurzurlaubsregion. Dabei begeben sie sich auf eine vielfältige Reise, bei der Nachhaltigkeit und natürliche, regionale Produkte für besondere Geschmackserlebnisse sorgen. Ob Bio-Pralinen, vollwertige Brotwaren, edle Obstbrände oder hochwertiges Bio-Ochsenfleisch – vom Hofbetrieb bis zum grünen Michelin-Stern setzen die Produzenten der Region auf heimische, ökologische Zutaten sowie auf Qualität und direkte Lieferketten.



v.l.: Katharina Zott © Florian Trykowski, Holunderhof Lohe © C. Sirch, Stefan Fuß © Florian Trykowski

Von der Wiese in den Topf: Kräuterführungen auf dem Holunderhof Lohe

Am nördlichen Riesrand nahe Oettingen betreibt Kräuterpädagogin und Bio-Bäuerin Siglinde Beck den [Holunderhof Lohe](#) mit der Intention, die Natur in ihrer Vielfalt zu schützen und zu bewahren. Gäste erleben dort zwischen Sojafeldern und Rinderweiden, was in nachhaltiger Landwirtschaft Leckeres produziert wird. So finden sie im Hofladen beispielsweise Fleischwaren der hofeigenen Galloway-Rinder, hausgemachte süße und pikante Aufstriche sowie Kräuter- und Wildfruchtliköre aus heimischen Zutaten. Wissenswertes über Verwendung und Geschichte der Rieser Pflanzenwelt lernen Teilnehmer auf der Kräuterwanderung mit Siglinde Beck. Und auch was man daraus zaubern kann, erfahren sie von ihr: Von Zitronenmelissen-Sirup über Kräutertaschen bis hin zum Dinkel-Emmer-Bärlauchbaguettestrudel teilt Siglinde inspirierende Rezepte zum Nachkochen.

Bio-Ochsenfleisch aus der Region für die Region: das „BruderOx“-Projekt

Im Rahmen der Öko-Modellregion Paartal bietet das [BruderOx-Projekt](#) regionales, hochwertiges Bio-Ochsenfleisch aus bäuerlichen Betrieben des Wittelsbacher Landes. Das Projekt basiert auf einer

Partnerschaft zwischen bioregionalen Milchvieh- und Mastbetrieben. Männliche Kälber, die auf Milchbetrieben geboren wurden, verlassen nicht - wie meist üblich - die Region, sondern kommen auf Bio-Mastbetriebe im Wittelsbacher Land. Damit trägt die Initiative dazu bei, das Bewusstsein für ökologische Lebensmittel, Tierwohl, Klimaschutz und eine verantwortungsbewusste Ernährung zu schärfen und eine für den Verbraucher transparente Wertschöpfungskette mit ansässigen Bauern zu schaffen. In den Genuss des Ochsensfleisches kommen Gäste auch in verschiedenen Restaurants, wie beispielsweise im Schloss Blumenthal, einer der vielen bio-zertifizierten Küchen.

Bio-Fairtrade-Pralinen: die Lanwehr Schokoladenmanufaktur

In Bayerisch-Schwaben kommen auch Naschkatzen auf ihre Kosten: Die in dritter Generation familiengeführte Schokoladenmanufaktur [Lanwehr](#) in Illertissen verwöhnt Schokofans bereits seit 1927 mit feinsten, süßen Handwerkskunst basierend auf Traditionsrezepten. Neben Klassikern wie Königsberger Marzipan und Konditorenpralinen finden Schleckermäuler auch zuckerfreie Diabetikerpralinen sowie ein breites Bio-Sortiment mit Bio-Pralinen, Bio-Schokolade und Bio-Trüffeln. Letztere werden aus erlesenen Fairtrade-Zutaten, basierend auf kontrolliertem biologischem Anbau, hergestellt.

Bayerisch-schwäbische Küche mit grünem Michelin Stern: das Gasthaus Goldener Stern

Das familiengeführte Traditionsgasthaus [Goldener Stern](#) in Rohrbach nahe Friedberg blickt auf eine Jahrhunderte alte Geschichte zurück. Chefkoch und Inhaber Stefan Fuß führt seinen Betrieb mit viel Leidenschaft sowie einem großen Augenmerk auf Nachhaltigkeit, weshalb die Gaststätte auch mit dem grünen Michelin Stern für nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet ist. Für seine trendigen bayerisch-schwäbischen Gerichte nutzt er fast ausschließlich frische und regionale Zutaten. Dafür sammelt der Hobbygärtner auch gerne mal selbst die Kräuter aus dem eigenen Garten und bezieht seine Produkte aus einem Netzwerk von über 20 regionalen Lieferanten. Der passionierte Koch verwendet darüber hinaus immer das komplette Produkt, das ganze Rind oder auch die Schalen der Kartoffeln, und zaubert daraus hochwertige Traditionsspeisen mit modernem Twist.

Vollwertige Backwaren: die Traditionsbäckerei Himmelbäck

Mehl, Wasser, natürliche Rohstoffe und jede Menge Liebe zum Backhandwerk – das ist das Geheimrezept von Bäckermeister Jakob Lenzer aus dem Dillinger Land. Seit 1722 werden in den Backstuben der [Bäckerei Himmelbäck](#) in Lauingen Brot und Backwaren hergestellt. Dabei kommen für die zahlreichen Brotsorten sowie die Sahne- und Plunderteilchen keine künstlichen Aromen oder Farbstoffe, sondern nur Naturprodukte zum Einsatz. So werden Dinkel-Vollkornbrot, Roggenbrot und Co. mit Vollkornmehl aus der Region hergestellt, auf dem Kürbisbrot landen heimische Kerne und für die süßen Teilchen werden Eier aus Lauingen und natürliche Aromen wie Zitronenraspeln verwendet.

Obst und Gemüse auf kurzen Wegen: der Obsthof Zott

Auf dem [Obsthof Zott](#) im Naturpark Augsburg – Westliche Wälder baut Familie Zott bereits seit über 40 Jahren eine beeindruckende Vielfalt an Beeren, Stein- und Kernobst an. Aus der Ernte stellt Katharina Zott in der hofeigenen Destillerie hochwertige Edelobstbrände sowie Liköre in verschiedensten Geschmacksrichtungen her, die bereits zahlreiche internationale Preise erhalten haben. Die edlen Tropfen finden sich nicht nur auf den Getränkekarten zahlreicher Restaurants in Bayerisch-Schwaben wieder,

sondern können neben Marmeladen, Obst und Gemüse auch im Hofladen vor Ort probiert und gekauft werden. Wer selbst Hand anlegen möchte, blickt hinter die Kulissen und erntet auf den Selbstpflückplantagen Äpfel, Heidelbeeren und Co., um die Ernte direkt vom Feld mit in die heimische Küche zu nehmen.

Die Schätze des kulinarischen Erbes

Der Paartaler Bauernschinken, die Riebelesuppe oder die Augsburger Bierkultur – besondere Genussschätze, -orte und lokale Spezialitäten gehören zum [kulinarischen Erbe](#) Bayerisch-Schwabens. So gibt es in der Region etwa alte Apfel- und Birnensorten sowie die einzige einheimische Hühnerrasse in Bayern, das Augsburger Huhn. Der „Ox“ ist eng mit der Geschichte des Wittelsbacher Landes verwoben, wurden doch im späten Mittelalter jährlich bis zu 8.000 Grauroschungen aus Ungarn über den heutigen Landkreis Aichach-Friedberg nach Augsburg getrieben. Mittlerweile erwandern Naturliebhaber die historischen Pfade des beschilderten „altbayerischen Oxenwegs“ und lassen sich in den zahlreichen Gasthäusern die „G’schmoxerlebnisse“ schmecken. Weitere traditionsreiche Gerichte, wie die Rieser Bauertorte aus dem 16. Jahrhundert, die Nördlinger Stabenwurst, die auch immaterielles Kulturerbe ist, oder der Augsburger Zwetschgendatschi dürfen bei keiner Reise in die Genussregion fehlen.

Weitere Informationen zu diesen und vielen weiteren Themen in Bayerisch-Schwaben gibt es beim Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V. – c/o Destinationsmarketing Bayerisch-Schwaben unter +49 (0)821 450 401 0 oder auf www.bayerisch-schwaben.de Weitere News, Bilder und Videos auf [Facebook](#), [Instagram](#), [YouTube](#) oder auf dem [Blog](#).

Über Bayerisch-Schwaben

Die Ausflugs- und Kurzurlaubsregion Bayerisch-Schwaben erstreckt sich vom Nördlinger Ries über das Schwäbische Donautal, die Fuggerstadt Augsburg und das LEGOLAND® bis ins Wittelsbacher Land. Radwege in idyllischen Flusslandschaften sowie Wander- und Themenwege durch die vielfältige Natur machen die Region zu einem beliebten Ziel für große und kleine Aktivurlauber. Zwischen prächtig-glanzvoll und verträumt-gemütlich präsentieren sich die Städte und Orte Bayerisch-Schwabens. Entlang der Romantischen Straße lassen sich viele Highlights verknüpfen. Kulturfans und Familien genießen das besondere Flair der historischen Stadtkulissen, Burgen und Straßenzüge, begeben sich auf die Spuren von Römern, Fuggern & Co. oder tauchen in die Museen-Welten von Ballonen, Bienen, Puppen sowie bedeutender Industrie- und Alltagskultur ein. Mit den 20 Lauschtouren gibt es überall in der Region großes Kino für die Ohren: So erfahren Urlauber und Ausflügler via kostenloser App Spannendes rund um die faszinierendsten Schauplätze Bayerisch-Schwabens. Fernab vom Großstadtstress finden Erholungssuchende ihre Auszeit in den besonderen Unterkünften für stille Nächte, schöpfen neue Kraft in Klöstern und Kirchen oder kommen beim Pilgern entlang des Bayerisch-Schwäbischen Jakobswegs zur Ruhe. Für die touristische Vermarktung der Region ist das Destinationsmarketing Bayerisch-Schwaben zuständig, welches unter der Dachorganisation des Tourismusverbands Allgäu/Bayerisch-Schwaben operiert. www.bayerisch-schwaben.de .

Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V.
c/o Destinationsmarketing Bayerisch-Schwaben
Ute Rotter
Schießgrabenstraße 14
D-86150 Augsburg
Tel +49-(0)821-450 40123
u.rotter@tvabs.de

piroth.kommunikation GmbH
Katja Broschart
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel. +49-(0) 170 4543485
kb@piroth-kommunikation.com
