



Vom Wittelsbacher Flanksteak bis zur Rieser Bauertorte Inspirierende Festtagsrezepte aus Bayerisch-Schwaben

Augsburg/München, 21. Oktober 2022. Weihnachtszeit bedeutet Schlemmerzeit und sie kommt jährlich mit der gleichen Frage einher: Was kochen an den Festtagen? Die Genusswelt [Bayerisch-Schwabens](#) bietet von gehobener Sterneküche bis zu Traditionsgerichten aus dem [kulinarischen Erbe](#) eine Vielfalt an leckeren Gerichten, die jedes Festtagsmenü zum Highlight machen. Und dazu gibt's heißen Cider Punsch und fluffige Vanillekipferl. Wir stellen inspirierende und raffinierte Leckereien vor, auf die unsere Bayerisch-Schwaben-Botschafter schwören. Die dazugehörigen Rezepte finden Sie in der Anlage anbei.



Von Links: Schwäbische Spätzle ©TVABS; Jungle GmbH Andreas Mayr, Stefan Fuß ©Florian Trykowski; Rieser Bauertorte ©TVABS; Jungle GmbH Andreas Mayr

Flanksteak mit Meerrettichravioli und „Rohrbacher Heu“

An den Festtagen darf es auf dem Teller gerne mal ein wenig ausgefallener sein: mit Flanksteak vom Rind, Meerrettichravioli und „Rohrbacher Heu“ funkeln die Gourmetaugen mit dem Weihnachtsbaum um die Wette. Dieses besondere Gericht bereitet [Stefan Fuß](#) auch gerne für seine Gäste zu. Der Chefkoch und Betreiber des mit einem Grünen Michelin Stern ausgezeichneten Gasthauses „Goldener Stern“ in Rohrbach im Wittelsbacher Land verwendet dafür ausschließlich regionale Produkte von seinen rund 20 Lieferanten aus der Region. So bezieht er beispielsweise Wittelsbacher Ochsenfleisch, Maishähnchen, Wurzelgemüse oder Eier von nahegelegenen Bauernhöfen und verwendet auch besondere Zutaten von Herstellern der Umgebung, wie regionales Heu oder Rohrbacher Knuspersalz.

Rieser Bauertorte

Im idyllischen Ries, genauer gesagt im UNESCO Global Geopark Ries nahe des romantischen Städtchens Oettingen, betreibt Biobäuerin und Kräuterpädagogin [Siglinde Beck](#) zusammen mit ihrer Familie den Holunderhof Lohe. Aus gesammelten Wildkräutern und Wildfrüchten stellt sie unter anderem leckere

Aufstriche, Kräutersalze und Holunderprodukte her, die es neben dem eigenen Fleisch der Gallowayrinder und diversen alten Mehlsorten, wie Leindotter oder Dinkelmehl im Hofladen zu erwerben gibt. Letzteres braucht Siglinde auch für die Zubereitung der Rieser Bauertorte, die zu besonderen Anlässen im Ries aufgetischt wird. Die Tradition des kreisrunden, flachen Apfelmuskuchens reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Die Torte ist mit einfachen Zutaten herzustellen und ein echter optischer Hingucker auf der Festtagstafel.

Schwäbische Spätzle

Ob als Käsespätzle oder als Beilage zum Braten: Schwäbische Spätzle sind eine besondere Spezialität der Region. Die Eiermehlspeise, die schon im 18. Jahrhundert in der Region geschlemmt wurde, wird aus Hartweizengrieß oder Dinkelmehl, Frischei und Wasser hergestellt und von Hand ins kochende Wasser geschabt. Göttlich – findet auch [Pater Ulrich](#) vom Kloster Roggenburg. Neben seinen Aufgaben als Subprior im geschichtsträchtigen Prämonstratenser-Kloster, ist der Geistliche ein echter Genussmensch. So lässt er sich im Klostergasthof gerne seine Lieblingsspeise Käsespätzle schmecken und auch an den Feiertagen dürfen die Schwäbischen Spätzle nicht fehlen. Leicht gemacht und gut kombinierbar, sind die kleinen Spatzen ein echter Weihnachtstipp.

Cider Punsch

In Bayerisch-Schwaben gibt es insgesamt rund 261 alte und seltene Apfelsorten, die zu den regionalen „Genussschätzen“ gehören. Das sich Äpfel nicht nur zur Zubereitung der Rieser Bauertorte eignen, sondern auch super für einen Punsch, weiß auch [Katharina Zott](#) vom Obsthof Zott im Landkreis Augsburg. Aus den zahlreichen selbstangebauten Früchten und Steinobstsorten stellt die Doktorin der Önologie in ihrer Destillerie vielfältige Obstbrände, Liköre, Gin und auch Cider her. In der Weihnachtszeit bereitet sie aus Letzterem während des jährlichen Verkaufs der selbst gepflanzten Christbäume weihnachtlichen Cider Punsch für Besucher zu. Aufbereitet mit Orangensaft, Sternanis, Nelken und Rohrzucker, verbreitet das Heißgetränk nicht nur einen stimmungsvollen Duft, sondern schmeckt auch noch köstlich.

Vanillekipferl

Beim „Himmelbäck“ in Lauingen fangen die Bäcker bereits lange vor der Adventszeit an leckere Plätzchen zu backen. Das Traditionshaus im Herzen der Stadt beherbergt bereits seit dem 18. Jahrhundert einen Bäckerbetrieb unter dem gleichen Namen. Auf Traditionen legt auch der heutige Bäckermeister Jakob Lenzer großen Wert. Seit 2018 führt er die Familienbäckerei bereits in fünfter Generation und beliefert mit den Backwaren mittlerweile acht weitere Filialen im Landkreis Dillingen. Alle Produkte werden nach alter Handwerkskunst und mit regionalen, vollwertigen Zutaten hergestellt. So auch die beliebten Vanillekipferl, für die Jakob Lenzer ein besonders leckeres Rezept preisgibt.

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 bald 21 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 Jakobuswegs 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 .

Kontakt

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

Pressekontakt

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