



Slow Food® in OÖ

BAYERNREISE (26.05. – 29.05.2015)



Foto: www.sonnenhausen.de

Hopfen, Wasser, Malz und sonst nix. Das gilt vielleicht für das deutsche Reinheitsgebot, nicht aber für die Slow Foodies aus OÖ. Von 26. bis 29. Mai strecken wir unsere Fühler aus und erkunden die kulinarische Vielfalt von Bayern. Exzellente Käser, hervorragende Wurstmanufakturen, Ökologische Vorzeigebetriebe oder von Slow Food ausgezeichnete deliziose Wirtshäuser. Dem Wohlgeschmack sind keine Grenzen gesetzt.

Und Bier? Selbstverständlich nehmen wir auch das Hopfengetränk unter die Lupe. Immerhin feiern unsere Nachbarn 500 Jahre Reinheitsgebot. Also. Darauf stoßen wir an.

Bayern, wir kommen und freuen uns.

Donnerstag 26. Mai

07:45 Treffpunkt Bahnhof Linz / ABC Buffet

08:00 Abfahrt

08:00 – 10:30 Reisezeit

10:30 – 12:00 Der Anderlbauer vom Chiemsee

Wir sind reif für die erste Verkostung. Der Anderlbauer vom Chiemsee (www.anderlbauer.de) produziert nicht nur Käse von außergewöhnlicher Güte, sondern ist auch ein Verfechter der biologischen Wirtschaftsweise. Wir werden durch die Käserei geführt, lassen uns Käse in den unterschiedlichsten Reifegraden auf der Zunge zergehen und erfahren unter anderem, warum die Milch für deren handwerklich hergestellten Käse nicht, wie in der Industrie üblich, homogenisiert wird.

12:00 – 12:30 Reisezeit

12:30 – 14:30 Große Küche im kleinen Wirtshaus

Der deutsche Slow Food Wirtshausführer hat nicht lange suchen müssen, um die Perle aus Eggstätt in den Guide aufzunehmen. Seit Mai 2013 ist s'kleine Wirtshaus (www-s-kleine-wirtshaus.de) prominent vertreten. Wir dürfen eine Selektion aus drei Gängen zu uns nehmen:

MENÜ zur Auswahl

Chiemsee-Renken-Matjes mit Apfel-Zwiebelschmand

Bayrisches Spargelgemüse mit Kräuterknödel mit hauchdünnem Bauerngeräuchtem

Birnenpflanzerl auf Vanille-Mohnsauce

14:30 – 15:00 Reisezeit

15:00 - 16:30 Ich bin so wild nach deinem Erdbeermund (geplant)

Es gibt nicht viele Bio-Erdbeerbelder. Die Flächen vom Franz Eizinger (www.erdbeeren-vom-franz.de) sind schon seit 25 Jahren ökologisch zertifiziert. Ob die köstlichen Beeren Ende Mai schon reif und zum sündigen Genuss freigegeben sind, erfahren wir zeitgerecht

16:30 - 17:30 Reisezeit

17:30 Ankunft im Gut Sonnenhausen

Gut, besser, Gut Sonnenhausen. Das Bio-Hotel (www.sonnenhausen.de) liegt wunderbar in idyllischer Landschaft und bot vor einiger Zeit sogar Novizinnen Unterschlupf, bevor es als herrschaftliches Gestüt genutzt wurde. Ein Grund war demnach vorhanden, auch einen Garten a la Selbstversorgungsgarten oder „Klostergarten“ anzulegen. Frisch, regional, saisonal und in bester ökologischer Qualität. Das schmeckt man. Was gibt es Besseres? Vielleicht nicht nur von den Zimmern im Gut Sonnenhausen zu träumen, sondern in den Betten zu träumen. Das machen wir doch glatt. Gute Nacht.

MENÜ folgt

Freitag 27. Mai

09:00 Abmarsch zu den Hermannsdorfer Landwerkstätten

„Ich steige aus und beginne noch mal von vorne, mit ökologischer Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung – mit den Erfahrungen von dreißig intensiv gelebten Jahren!“ Karl Ludwig Schweisfurth verkaufte sein Unternehmen „Herta“ und hielt Ausschau nach einem geeigneten Projekt. Vor über 30 Jahren war dies zugleich der Beginn vom ökologischen Pionierunternehmen, den „Hermannsdorfer Landwerkstätten“. Sein Sohn Georg (www.lokal-kochen.de) nimmt sich am Freitag extra für frei und führt uns am Vormittag durch den Betrieb.

12:00 – 14:00 Mittagessen

Regionaler geht es wohl kaum. Ein kleines Mittagessen, direkt aus der angrenzenden Metzgerei, frisches Gemüse aus dem Garten und Bier aus der Schweinsbräu-Brauerei. So schmeckt Regionalität in Bio-Qualität.

14:00 – 16:30 Reisezeit

17:00 – 18:30 Biergenuss im Neumarkter Lammsbräu

Trockene Kehlen nach der Autofahrt? Das werden wir ändern, denn ein Bier haben wir uns wahrlich verdient. Aber nicht irgendeins, sondern ein Besonderes aus der ersten biozertifizierten Brauerei Europas (www.lammsbraeu.de). Wie alles begann, wie Bier hergestellt wird, und warum die Brauerei bezüglich Qualität Null Kompromisse eingeht, werden wir in prickelnden 90 Minuten erfahren.

19:30 Bayerisches Abendessen im Hotel Wittmann

Das Hotel (www.hotel-wittmann.de) befindet sich nicht nur im Herzen der Oberpfalz, es offeriert auch dementsprechende herzhaft-küchliche Küche. Wie schön, wenn Metzgerei, Gasthof und Hotel zu einer lukullischen Einheit verschmelzen. Wir starten unseren kulinarischen Rundgang mit folgenden Speisen:

MENÜ Wittmann

gebratene Egerlinge | Feldsalat | Kirschtomaten | Brotcroustons | Baguette

aufg'schmalz'ne Brez'nsupp'n

Niedertemperatur gegarte Ochsenschulter | Ochsensoß´ |

Brezen-Serviettenknödel | Preiselbeerbirne

oder

Gebratener Saibling | Erdäpfel-Selleriepüree | Pilzschaumsoß´

Mousse Chocolate | Himbeersorbet | Minzpesto

Und übernachten im ***Sterne sup. Hotel, ehe es am nächsten Tag um die Wurst geht ...

Samstag 28. Mai

09:00 – 14:00 Der Weg zum Weißwurst-Diplom

Wird die Weißwurst gezuzelt oder geschnitten? Was isst oder trinkt man zur Weißwurst und was hat die Weißwurst mit dem „Zwölf-Uhr-Läuten“ zu tun? Wie stellt man Brät her und füllt die Würste? Metzgermeister Norbert Wittmann weiht uns fünf Stunden lang in die Geheimnisse der Wurstproduktion ein und verleiht uns danach (hoffentlich) das Weißwurst-Diplom. Sofern wir die Prüfung bestehen.

15:15 – 16:00 Reisezeit

16:00 – 18:30 Die Gärten vom Kloster Plankstetten

„Verantwortung und Genuss gehören zusammen“. Darum unterstützt die Benediktinerabtei (www.kloster-plankstetten.de) Slow Food Deutschland als Förderer. Nach einem Zwischenstopp beim klostereigenen Landwirtschaftsbetrieb Staudenhof (seit 1994 biologisch) machen wir uns ans passive Garteln und spitzen die Ohren. Wir bekommen Einblick, dass der „Gemüseanbau die Hauptaufgabe der Gärtnerei ist – gerade im Hinblick auf den klostereigenen Anspruch, so autark wie möglich zu sein. Über 50 verschiedene Gemüsearten werden im Klostergarten angebaut und bringen in der Küche eine geschmacksvolle und saisonale Abwechslung.

18:30 – 18:45 Reisezeit

18:45 – 22:00 Genuss aus dem Altmühltal

„Die Hüteschäferi im Naturpark Altmühltal sorgt dafür, dass die herrliche Landschaft der Altmühljuraregion mit ihren seltenen Tier- und Pflanzenarten erhalten bleibt. Denn wären die wolligen Vierbeiner nicht, würden die Jurafelsen wohl in wenigen Jahrzehnten von Büschen und Bäumen verdeckt sein – und damit die wertvollen Lebensräume von Silberdistel, Enzian oder Schwalbenschwanz verschwinden. Wer sich in einem Gasthaus für ein herzhaftes Stück Altmühltaler Lammfleisch entscheidet, trägt zum Erhalt dieser Landschaft bei. So nahe liegen Genießen und Schützen beim Altmühltaler Lamm beieinander. Der von Slow Food ausgezeichnete historische Gasthof Stirzer (www.stirzer.de) schafft diese Symbiose aus Landschaftsschutz und Genuss und folgt dem Slow Motto: Essen, was wir erhalten wollen:

MENÜ folgt

22:00 – 22:45 Reisezeit

22:45 Gemütlich im Hotel Wittmann einschlummern

Sonntag 29. Mai

09:00 Abfahrt

09:00 – 12:00 Reisezeit

12:00 – 13:30 Der Schnaitl-Unterschied (geplant)

„Angenehme Rezenz, pilstypisch herb & schlank Abgang, eine deutliche Hopfennote, feinherb & elegant.“ So wird das Pils Deluxe der Schnaitl-Brauerei beschrieben. Eines von vielen Prachtstücken der Privatbrauerei. Wir haben wieder österreichischen Boden unter den Füßen und schmecken den Unterschied.

13:30 - 15:30 Der Vogel hat gerufen (geplant)

Wieso im Genuss versinken, wenn wir das auch im Moor können. Das Ibmer Moor ist der größte zusammenhängende Moorkomplex Österreichs und ein einzigartiges Vogelparadies. Wir wandern auf den Spuren des großen Brachvogel und holen uns Appetit für das kulinarische Finale beim Bernhard Gössnitzer in Eggelsberg.

15:30 - 18:00 kulinarischer Abschluss beim Gössnitzer

Auszug aus dem österreichischen Slow Food Guide: „ Von Beginn an leistet der Koch erfolgreichen Widerstand gegen die Industrialisierung von Lebensmitteln und erteilt Convenienceprodukten eine klare Absage. Mit ehrlicher Handarbeit und der Verwendung von regionalen Lebensmitteln tritt er den Gegenbeweis an, dass es für eine gute wohltuende Küche kein Tamtam und Unmengen an Zutaten braucht. „Essen ohne Nebenwirkungen ist das Um und Auf in der ehrlichen Wirtshausküche“ sagt der gebürtige Kärntner und produziert Speisen feinsten Güte.“ Wir bekommen folgende Auswahl:

MENÜ Gössnitzer

Selbstgebackenes Brot mit diversen Aufstrichen

herzhaftes Mangalitzsülz

Grießnockerlsuppe

Maibockragout mit Knödel

Mousse au Chocolat mit Erdbeerragout und Früchten

18:00 - 20:00 Reisezeit

20:00 Ankunft in Linz

Veranstaltungsbeitrag:

500 Euro für Slow Food Mitglieder / 550 Euro für Nichtmitglieder (ohne Bus)

- Der Preis beinhaltet 1 Übernachtung im Bio-Hotel Gut Sonnenhausen und 2 Übernachtungen im ****sup.** Hotel Wittmann. Anmerkung: Einzelzimmerzuschlag beträgt je nach Zimmerkategorie 71 bis 87 Euro für 3 Nächte.
- 3x mehrgängige, abendliche Degustationsmenüs exklusive Getränke.
- 2x kulinarische Mittagsfreuden
- Weißwurstseminar inkl. Diplom und Verpflegung (Dauer 5 Stunden)
- diverse Führungen (Brauereien, Gärten, Käsereien, Metzgereien,...)
- Verkostungen (Käse, Bier, Würste, Brot,...)

Trinkgelder sind nicht im Preis inbegriffen.

120 Euro werden zusätzlich für den Bus kalkuliert (variiert nach Teilnehmerzahl)

Kleine Abänderungen des Programms sind noch möglich. Sobald eine Anzahlung von **120 Euro pro Person** (Verwendungszweck Name + Bayern) auf

Nr.: 781120373, Blz.: 15000, IBAN: AT421500000781120373, BIC: OBKLAT2L

einbezahlt wird, ist die Buchung der Reise verbindlich. Der Betrag wird bei Nichtantreten der Reise nicht zurückerstattet. Maximale Teilnehmeranzahl: 30 Personen

Anmeldung unter slowfood-linz@gmx.at

Ich freue mich auf einen schönen Ausflug und verbleibe

Mit lieben Grüßen

Philipp