BAD BIRNBACH®

DAS LÄNDLICHE BAD

ROTTALER MOSTWOCHEN

VOM 17.09. - 30.10.2016 IM LANDKREIS ROTTAL-INN

HERZLICH WILLKOMMEN
ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!

Liebe Bad Birnbacher, liebe Gäste,

ein ganzes Jahr ist schon vergangen, seit ich mein Amt als 1. Rottaler Mostkönigin angetreten habe.

Ich kann auf so viele schöne und herzliche Momente zurückblicken und bin deshalb auch sehr froh, dass meine Amtszeit noch nicht zu Ende ist.

Mit dem Spätsommer und der Apfel- und Birnenernte starte ich in eine neue Saison – sozusagen meine zweite Runde.

Am 17. September eröffne ich beim Most-Kirtatanz im Gasthof Wasner die zweiten Rottaler Mostwochen. Diesen Termin habe ich auch zum Anlass genommen, meine Amtskolleginnen zum Königinnen-Treffen zu laden.

Bunt wie der Herbst ist auch das weitere Programm unserer Mostwochen. Neben Herbstmärkten, dem traditionellen Erntedankfest und der „Streuobst 2000+“ werden in den heimischen Gasthäusern auch wieder viele Spezialitäten rund um den Most angeboten. Nachfolgend haben wieder viele Köche aus dem Rottal ihr Lieblings-Most-Rezept verraten.

Ich freue mich auf einen goldenen Herbst, auf viel guten Most und fröhliche Feste - mit Ihnen!

Ihre

Johanna Stöger

Johanna
1. Rottaler Mostkönigin

MOST - WAS IST DAS EIGENTLICH?

Früher, da war Most buchstäblich und im wörtlichen Sinn in aller Munde. Als Most wird hierzulande schließlich jener durch Pressen gewonnene Fruchtsaft bezeichnet, der seit alters her von Apfel- und Birnbäumen der Rottaler Bauerngärten gewonnen und anschließend vergärt wurde.

Es sind in der Regel gerbstoffreiche Obstsorten, die zur Gewinnung von Most verwendet werden. Obstsorten, die sich als Tafelobst gar nicht eignen würden. Meistens werden Mostbirnen, je nach Gusto, mit Äpfeln vermengt. Aber auch reiner Apfel- oder Birnenmost wird von vielen Liebhabern heute noch in mühevoller Handarbeit, häufig aber auch dank der Mithilfe von gewerblichen Obstpressern, hergestellt. Ist der Süßmost (im Rottal auch „Bipperlmost“ genannt) einmal gewonnen, wird durch Hefepilze der enthaltene Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt. Die Gärung dauert zehn Tage bis drei Wochen. Einigen Mostsorten werden Edelhefen zugesetzt, um die Gärung für etliche Tage zu verlängern. Dann wird der Most filtriert.

Während früher Most in riesigen Mengen in Holzfässern als Wintervorrat eingelagert wurde, ist er heute eher zum Liebhaberprodukt geworden. Unter den „Mostlern“ wird dann natürlich ein bierernster Wettbewerb ausgetragen, wessen vergorener Fruchtsaft die besseren Eigenschaften besitzt. In der Fachwelt wird der Most in vier Geschmacksrichtungen aufgeteilt: mild, halbmild, kräftig und resch. Und auch über die Farbgebung wird dann gefachsimpelt, was das Zeug hält. Sie reicht in aller Regel von einem hellen Gelb bis hin zum bernsteinfarbenen Schimmer.

Wie auch immer, ob Sie den Most nun milder oder kräftiger, heller oder dunkler bevorzugen: Als spritziges Sommergetränk mit vergleichsweise wenig Alkoholgehalt (man spricht von einem „G’spritzt’n“) wird Most von vielen Feinschmeckern ebenso geschätzt wie als Begleiter der hiesigen Küche. Als regionales Produkt macht Most oft auch den geschmacklichen Unterschied aus. Probieren Sie es doch einfach!

HIRSCHSTUBE IM ****S HOTEL SONNENGUT

Am Aunhamer Berg 2 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.30 50 · www.sonnengut.de

Hirschkalbsrücken/Most-Palatschinken/Mostkraut

Zutaten:
Kraut: 1 kg Blaukraut, 0,5 l Apfelmost, 1 große Zwiebel, 1 großer Apfel, 1 Birne, 2 El Butterschmalz, 2 El Preiselbeeren, 2 El Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Holundersirup zum Abschmecken
Most-Palatschinken: 2 Eier, 2 El Mehl, 0,1 l Apfelmost, Salz, Pfeffer, Petersilie
Füllung Palatschinken: 500 g Hirschrücken, 2 Eier, 200 g Sahne, 100 g Karotten, Sellerie, Lauch, 40 g Butter, Muskat, Chili

Zubereitung:
Mostkraut: Kraut in feine Streifen schneiden, mit Apfelmost, Essig, Salz, Pfeffer, Holundersirup marinieren, über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag: Zwiebel, Apfel, Birne schneiden und in Butterschmalz anschwitzen. Kraut und Sud zugeben und auf kleiner Flamme weich dünsten. Mit Preiselbeeren abschmecken, Pfannkuchen herstellen.
Palatschinken-Füllung: 200g Hirschrücken, Eier & Sahne mixen, 300g Hirschrücken in feine Würfel und Gemüse in feine Streifen schneiden, mit Butter anschwitzen. Mit Muskat, Salz, Chili würzen, abkühlen lassen. Hirschfarce mit Würfeln und Gemüse verrühren, in Pfannkuchen streichen. Einrollen, in Alufolie wickeln, bei 80°C/50min. backen.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer Mittwoch - Sonntag in der Hirschstube.

Herzlich Willkommen im Sonnengut

Tradition trifft Kreativität!
Hochwertige Qualitätsprodukte aus regionaler Herkunft bilden die Grundlage für die feine Sonnengut-Küche. Unser Küchenchef Christian Gsödl ist mit seiner 8-köpfigen Küchenbrigade für die kulinarischen Genüsse in unseren 2 Restaurants zuständig. Je nach Vorliebe genießen Sie frische Vitalküche im neuen Restaurant mit einer der schönsten Terrassen im Rottal mit Blick auf die niederbayerische Toskana. Besonders verwöhnt werden Sie in unserem á la carte Restaurant, der Hirschstube, wo altes Eichenholz, Dielen und warme Stoffe zu angenehmen Stunden einladen.

Im Sonnengut wird auf regionale, authentische Küche Wert gelegt und das gelingt bestens. Aus den Regionalprodukten werden mit Leidenschaft unvergessliche Geschmackserlebnisse kreeirt. Auf den Geschmack gekommen?

VENITE-RESTAURANT IN DER ROTTAL TERME®

Prof.-Drexel-Str. 25 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.29 00 · www.rottal-terme.de

Rottaler Mosteintopf mit Speck

Zutaten (für 4 Personen)
80 g Kartoffeln
80 g Karotten
50 g Sellerie
1/2 Stange Lauch
20 g Speck
Most (zum Ablöschen)
1 l Rinderbrühe (zum Aufgießen)
Salz

Zubereitung: Für den Rottaler Mosteintopf alle Zutaten klein schneiden. Die Hälfte des Gemüses zuerst in Öl anrösten und mit Most ablöschen. Das Ganze mit ca. 1 l Wasser aufgießen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe pürieren und anschließend das restliche Gemüse hinzufügen. Den Speck in einer Pfanne anbraten und ebenfalls zugeben. Nochmals aufkochen und den Eintopf auf geringer Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Rottaler Mosteintopf abschmecken und heiß servieren.

Unseren Rottaler Mosteintopf gibt es während der Mostwochen täglich.

Das Venite-Restaurant in der Thermenwelt des Vitariums spricht Ihnen allen im wahrsten Sinne des Wortes die herzliche Einladung aus, sich auf besondere Weise verwöhnen zu lassen. Mit heimischen und stets frisch zubereiteten Köstlichkeiten, die überwiegend aus der Region bezogen sind, werden wir Ihren erholsamen Aufenthalt in der Rottal Terme das i-Tüpfelchen verleihen. Genießen Sie während Ihres Besuches einen herrlichen Panoramablick über den „Garten der Sinne“ und den einzigartigen Thermenbach bis hinein in die wunderschönen Rottauen. Essen und Trinken halten bekanntlich Leib und Seele zusammen, deshalb kreieren wir unsere Gerichte stets mit sehr viel Liebe zum Detail. Auch im Venite-Bistro und im Venite-Café erwarten Sie vielseitige Leckereien.

(Für den Besuch des Venite-Restaurants benötigen Sie eine gültige Eintrittskarte für die Rottal Terme.)

HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.91 51 1 · www.hofgut.info

Ravioli mit Kürbis und Apfelmost-Buttersauce

Zutaten
Teig: 225 g Mehl 00, 100g Hartweizen-Dunst, 3 Eier ganz, 4 Eigelb
Füllung: 500g Hokkaido Kürbis, 100g Parmesan, 30g Amarettini Kekse, etwas Salz
Sauce: 2 Äpfel, 50 g brauner Zucker, 30 cl Apfelmost, 50g Butter
Mostschaum: 100 ml Rottaler Apfelmost, 5g Lecithin
Garnitur: Frische Petersilie

Zubereitung:
Nudelteig: Nudelteig herstellen, 2 Std. ruhen lassen. Pasta-Bahnen auf ca. 1 mm ausrollen.
Füllung: Amarettini zerbröseln, Parmesan reiben, Kürbis in Spalten schneiden, leicht Salzen und im Ofen bei 160° C weich garen. Durch ein Sieb streichen und mit Amarettini und Parmesan abschmecken, Pasta-Bahn mit Eiweiß einstreichen und die Füllung mit einem Abstand aufbringen. Die Bahn zusammenfalten und ausstechen. Jetzt zu Ravioli formen.
Apfelmost Buttersauce: 12 Apfelschnitze in 50 g Zucker karamellisieren, mit 30 cl Apfelmost ablöschen, mit Butter aufschlagen.
Mostschaum: 100 ml Apfelmost auf 60 Grad erwärmen, etwas salzen, Lecithin einrühren und mit Stabmixer aufschäumen.
Anschließend Ravioli in die Apfelmost-Buttersauce geben, kurz ziehen lassen und mit restlichen Komponenten servieren.

Unsere Ravioli gibt es während der Mostwochen immer freitags.

Saisonale Genüsse inklusive herzlicher Atmosphäre

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das. Inmitten unberührter Natur bieten die Besitzer einen außergewöhnlichen Platz zum Feiern. Im idyllischen Innenhof mit plätschernder Brunnensäule oder im ländlich, mediterranen Haupthaus. Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen und Ferienhäuser. Wohlzeitwürfel, zum Entspannen, runden die Zeit für Ruhe im Hofgut ab.
Im Restaurant „ohne Speisekarte“ gibt es zum Kennenlernen zwei öffentliche Tage: Donnerstag: Spaghettata – alla famiglia im Sommer aus der Riesenpfanne und im Winter aus dem flambierten Parmesan.
Freitag: Kulinarium - da zaubern die Hofgut-Köche aus saisonalen und regionalen Grundzutaten ein leckeres Überraschungsmenü. In der „Mostzeit“ ist immer ein innovatives Mostgericht dabei. Reservierung notwendig. TIPP: Kochkurse und Grillkurse am Weber Grill, Baristakurse.

FREIZEIT WIRTSHAUS

Grabpointstr. 2 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.18 00

Mostpfandl mit Speck und Ofenkartoffel

Zutaten
600 g Schweinefilet, etwas Öl (zum Anbraten)
2 EL Mehl
100 g Zwiebel, 1-2 Zehen Knoblauch
Salz, Pfeffer
100g Speck
100 g Wurzelgemüse
1/4 l Birnenmost, 1/4 l Rindssuppe
100 g Bauchspeck in Scheiben

Zubereitung:
Zwiebel und Speck in Streifen schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Mit 2 EL Mehl stauben, mit Most und Rindssuppe aufgießen und mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. 10 Min. kochen lassen. Zum Schluss Wurzelgemüse beigeben und etwas ziehen lassen. Schweinefilet in Öl anbraten, mit Mostsoße aufgießen, mit Sahne und Petersilie verfeinern. Filet mit Mostsoße, Ofenkartoffel und kurzgebratenen Speckscheiben anrichten.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer Dienstag und Sonntag.

Ein Biergarten in ruhiger Atmosphäre - diesen Traum erfüllt das „Freizeit“ von Erich Krammer, nur ein paar Meter vom Kurpark entfernt. Es hat täglich geöffnet und von 11 bis 20 Uhr durchgehend warme Küche. Besonders beliebt sind die „Tagesschmankerl“, die die Speisekarte tagtäglich ergänzen. Natürlich sind im Zeitraum der Mostwochen auch dahingehend Spezialitäten dabei. Immer sonntags lockt das Freizeit Wirtshaus mit besonderen Schmankerln, Mittwoch ist Grilltag und jeden 1. und 3. Freitag im Monat gibt‘s den „Freizeit-Steckerlfisch“. Auch die hausgemachten Kuchen haben einen hervorragenden Ruf bei Gästen und Einheimischen. Nicht nur der Biergarten besticht durch sein Ambiente, sondern auch der von Licht durchflutete Innenraum des Wirtshauses.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

GASTHOF ZUR MÜHLE

Mühlstr. 3 · 94137 Bayerbach · **T** 0 85 32.9 61 60 · www.gasthof-zur-muehle.de

Most-Kaas-Suppe mit Bauernbrotknödel

Zutaten (4 Personen)
Suppe: 60 g Butter, 50 g Mehl, 1/8 Liter Most, 150 g Schmelzkäse, 60 g Emmentaler, 1 Liter Rindsbrühe, 1/4 Liter Sahne, Knoblauch, Salz und Pfeffer, Muskat
Bauernbrotknödel: 150 g altbackenes Bauernbrot, 1 EL gewürfelter Speck, 1 EL gewürfelte Zwiebeln, 1 EL Butter, 100 ml lauw. Milch, 2 Eier verquirlt, Salz, gem. Koriander, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:
Suppe: Butter und Mehl anschwitzen, mit Most ablöschen, Schmelzkäse unterrühren, mit Brühe aufgießen. Geriebenen Emmentaler einrühren, pikant abschmecken, mit Sahne verfeinern. Die Suppe nicht mehr kochen lassen (Käse kann klumpen).
Knödel: Brot in feine Scheiben oder 1 cm dicke Würfel schneiden. Speck & Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Milch, Eier, Gewürze und Brot zugeben. Ca. 1 Stunde in warmer Milch quellen lassen. Alufolie mit Butter einpinseln. Den Teig zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser formen und in Folie einwickeln. Die Enden zusammendrehen, damit die Rolle wasserdicht verschlossen ist. Die Rollen in einem Topf mit leicht siedendem Wasser ca. 30 Minuten garen. Die Scheiben in Butter braten.

Unser Most-Schmankerl kredenzen wir Ihnen täglich außer Donnerstag (Ruhetag).

Urig, bayerisch, herzlich
Ein familiengeführter Gasthof mit langer Tradition. Bereits in 4. Generation wird hier bayerische Gastlichkeit gelebt und gepflegt. Egal ob Sie als Gast in den liebevoll gestalteten Hotelzimmern nächtigen oder „nur" zum Essen in der gemütlichen Kaminstube oder einem der schönsten Kastanienbiergärten der Region vorbei schauen, schnell werden Sie merken welche Herzlichkeit hier noch herrscht.
Das Herz unseres Familienbetriebs schlägt in der Küche. Hier bereitet die Chefin des Hauses ausgewählte Speisen zu, die größtenteils noch aus dem Rezeptbüchlein zu Oma´s Zeiten stammen. Bayerische Schmankerl und Rottaler Spezialitäten kommen auf den Teller. Aber auch leichte Küche und innovative Kreationen sind auf unserer Speisenkarte ein fester Bestandteil.
Besonders wichtig ist es für uns, saisonale und regionale Produkte zu verwenden. So können wir unseren Gästen eine bestmögliche Frische und Qualität bieten. Davon würden wir Sie auch gerne im Rahmen der „Rottaler Mostwochen" überzeugen.

„ZUM HEURIGEN“ IM HOTEL STERNSTEINHOF

Brunnaderstr. 8 - 10 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.29 57 77 · www.hotel-sternsteinhof.de

Bad Birnbacher Birnenknödel an Mostsauce

Zutaten (für ca. 10 Knödel)
Birnenknödel: 500g Birnen, 100g Butter, 100g Semmelbrösel, 60g getrocknete Cranberrys, 60g Haselnüsse, 1 Ei, Zimt, Nelkenpulver, Piment gemahlen - nach Geschmack, Mehl, Ei, Semmelbrösel zum Panieren, Öl zum Ausbacken
Mostsauce: 600ml Apfelmost, 2 EL Maisstärke, 240g Zucker, 1 Zimtrinde, 4 Eier, 2 Gewürznelken

Zubereitung:
Knödel: Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden, Butter in Pfanne, die Birnen dazu und anschwitzen. Zimt, Nelken, Piment und Zucker zugeben und weich dünsten. In weiterer Pfanne Semmelbrösel und Haselnüsse in Butter anrösten. Cranberrys nach Bedarf klein hacken und alles in die Birnenmasse geben. Danach das Ei zur Bindung untermischen. Knödel formen und in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. In Öl ausbacken, vorzugsweise schwimmendes Fett.
Sauce: 400 ml Apfelmost mit Zucker, Zimt und Nelken aufkochen. 200 ml Apfelmost mit den Eiern und der Maisstärke verrühren. Die Apfelmost-Eiermischung in den kochenden Apfelmost gießen und unter Rühren wieder erhitzen (nicht aufkochen!).

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen täglich.

Ein ganz besonderes Flair hat das Restaurant „Zum Heurigen“ im Hotel Sternsteinhof.
Kulinarische Genüsse in breiter Vielfalt kreiert die Küchencrew aus weitgehend heimischen Produkten und kredenzt bayerische Schmankerl, nat.e und int. Speisen, leichte und vegetarische Gerichte, Fisch, Reduktions-, Diät- und Vollwertkost. Vitalteller und Sechs-Gänge-Verwöhnmenü - es gibt nichts, was es nicht gibt.

Küchenchef Armin Bachhuber kocht nach der Saison, Pfifferlinge, Steinpilze und Wild werden dann serviert. Auf frische, gesunde Zutaten legt er besonderen Wert. Mit der rustikalen Ausstattung und der unbestechlichen Rottaler Gastfreundschaft der Mitarbeiter werden dem Gast hier ländliche, bayrische und entspannte Gemütlichkeit vermittelt.
Barbetrieb sowie Livemusik am Abend und Tanz stehen für Geselligkeit und Unterhaltung.
Ein schöner Biergarten lädt an warmen Tagen zum Platz nehmen ein. Regelmäßig lockt der Duft von Gegrilltem Gäste an.

ARTERHOF – „DER KUR-GUTSHOF“

Hauptstraße 3 · 84364 Lengham · **T** 0 85 63.9 61 30 · www.arterhof.de

Most-Rostbraten

Zutaten

1000 g Rindfleisch, 80 g Karotten, 80 g Petersilien, 50 g Sellerie, 60 g Zwiebel, 6 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Honig, 750 ml Most, 1 EL Tomatenmark, 1500ml Rindsuppe, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl anbraten. Wieder herausnehmen. Würfelig geschnittenes Gemüse in die Pfanne geben, mitrösten, Tomatenmark dazu, mit Most ablöschen, einkochen, Gewürze und Fleisch dazu und mit Rindsuppe nach und nach auffüllen. Fleisch weich kochen (ca.1,5 bis 2 Stunden). Fleisch wieder herausnehmen und warm stellen. Fond abseihen, einkochen lassen, mit etwas angerührter Stärke oder Mehlbutter eindicken, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Mit Serviettenknödel servieren.

Unsere Most-Schmankerl bieten wir Ihnen während der Mostwochen täglich.

Familie Sigl sagt ein herzliches „Grüß Gott“

1750 wurde der Arterhof in Lengham zum ersten Mal in einem Kirchenarchiv erwähnt. Der Wandel in der Nutzung der einzelnen Gebäude dieses Vierseithofes verdeutlicht eindrucksvoll die Entstehungsgeschichte des Kur-Gutshofes, der bereits in der 9. Generation als Familienbetrieb geführt wird. Entdecken Sie den echten Charakter der Rottaler Lebensart. Auf dem familiengeführten Kur-Gutshof Camping Arterhof erleben Sie einmalige Momente in angenehmer Atmosphäre, bei Camping-Wohnen, Kuren und Kultur. Auf dem altbairischen Gutshof verbinden sich moderner Komfort und die Rottaler Tradition zu einem nostalgischen Urlaubserlebnis. Ein einzigartiges Erlebnis erwartet Sie: Das 1. Naturhallenbad Deutschlands mit tropischem Pflanzenwuchs und kostenloser Wassergymnastik, ein Thermalwasser-Außenbecken mit original Bad Birnbacher Heilwasser.

ROTTALER STUBEN

Hoftstraße 1 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.9 60 60 · www.rottaler-stuben.de

Rottaler Schulterbraten mit Kruste in feiner Mostsoße

Zutaten
2,5 Kg Schweineschulter, etwas Öl zum Anbraten, Salz, Pfeffer
1 Karotten, 1/2 Lauch, etwas Sellerie, 1 kleine Zwiebel, 1/2 l Apfelmost, 2 EL Apfelmus, 1 EL Kartoffelstärke

Zubereitung:
2,5 kg Schweineschulter mit Salz und Pfeffer würzen, die Schwarte rautenförmig einschneiden, kurz rundum anbraten und mit Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln) im Ofen bei 170 Grad ca. 1,5 Std. garen. Zwischendurch den Braten immer wieder mit Apfelmost übergießen. Zum Schluss die Soße nochmal mit Most, Salz, Pfeffer und etwas Apfelmus abschmecken und leicht abbinden. Dazu gibt's Brezenknödel und bayerisches Kraut.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer mittwochs an.

Bayerische Gastlichkeit & Tradition

Wer hier Gast ist, kann einiges entdecken. Die Räumlichkeiten sind mit Witz und Kunst liebevoll eingerichtet und strahlen eine gemütliche, ungezwungene Atmosphäre aus. Die Rottaler Stuben bieten den idealen Rahmen für Feste und Anlässe aller Art. Der Geschmack nach Heimat, Bayern und Tradition - das ist es, was die Gäste an unserer Küche so schätzen. Wir legen sehr viel Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Produkte. Die bayerische Küche hat viele Gesichter und bietet für jeden den richtigen Geschmack. Im Stockwerk trifft sich abends Jung und Alt. Herzhafte Steaks, leckere Cocktails, edle Weine, flotte Musik und eine tolle Stimmung lassen hier den Alltag schnell vergessen. Die Bar befindet sich in der Galerie der Rottaler Stuben und ist bequem über eine Freitreppe vom Restaurant aus zu erreichen. Die Wirtsleut Sonja, Matthias und Tochter Emely Eckerl wünschen Ihnen angenehme Stunden und einen guten Appetit.

LESECAFÉ SOPHIA

Kurallee 7 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.96 30 71

Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Waldpilzen in Kürbiskern-Mostdressing

Zutaten

1-2 Semmelködel vom Vortag, Blattsalat (Eichblatt, Feldsalat, Rucola....), Tomatenwürfel, Waldpilze (Pfifferling, Steinpilze..), gehobelter Parmesan, Öl, Salz, Pfeffer, Petersilie, Kürbiskernöl, Most, Apfelessig, Zucker

Zubereitung:

Salat: Dünn geschnittene Semmelknödel fächerförmig auf einen Teller legen, in die Mitte ein Blattsalatbouket. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die geputzten Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze oder andere je nach Saison) knusprig braten. Salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dressing: Apfelessig, Apfelsaft, einen Schuss Apfelmost mit Salz, Zucker, Und Kürbiskernöl zu einem sämigen Dressing verrühren.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer donnerstags.

Offen für alle - offen für alles.

Das ist der Anspruch, den wir an unser Artrium haben. Es ist ein Haus, das für die Kommunikation geschaffen worden ist. Ein Haus, das von allen Himmelsrichtungen her einen Eingang besitzt; Dessen bewusst grau gefärbte Wände im mit Licht durchfluteten Wandelgängen Künstler aus allen Bereichen geradezu anziehen, um hier ihre Werke auszustellen; Das für Tagungen dank seiner Vielfalt geradezu prädestiniert ist; Das Platz für Brauchtum und Tradition, aber auch für Modernes, Experimentelles hat. Und es ist ein Haus, das im Cafe Sophia und dem herrlichen Innenhof zum Lesen und zum Verweilen einlädt. Ob in den immer aktuellen Tageszeitungen aus der ganzen Republik, in zahlreichen Illustrierten oder in einem guten Buch aus der Bibliothek Mammertus, die sich ebenfalls im Artrium befindet. Dazu präsentieren wir gerne einen Schuss Kulinarik – sei es in Form von feinsten Kaffees, Tees oder Schokolade oder mit leichten Gerichten - mal mediterran, mal bodenständig, aber immer exquisit. Schauen Sie vorbei, wir freuen uns sehr!

RESTAURANT IM HOTEL LENAUHOF

Brunnaderstr. 15 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.96 01 00

Marinierter Knusperbraten, Mostrahmsoße mit Zucchinispätzle

Zutaten
1 Schweineschulter, 6 Knoblauchzehen, 1 l Most
Salz/Pfeffer/Rosmarin/Thymian/Koriander/Oregano/Paprika/Kümmel, Rahm, 600 g Zucchini, 600 g Vollkornmehl, 2 Tl Backpulver, 2 Eier

Zubereitung:
Fein gehackten Knoblauch, die Gewürze und etwas Most zu Paste verarbeiten. Die Paste in das Fleisch „einmassieren“ und das anschließend in einer Gefriertüte ca. 24 Std ruhen lassen. Das Fleisch mit wenig Most angießen und auf 150 – 160 °C im Rohr langsam braten lassen. Dabei oft mit Most übergießen. Die Zucchini waschen und kleingeschnitten in Salzwasser weich kochen. Abgekühlen lassen, pürieren und mit restlichen Zutaten einen festen Teig kneten und Spätzle reiben. Das Fleisch schneiden und den „Braten-Most-Saft“ mit dem Rahm und etwas Mehlbutter luftig aufschlagen.Gutes Gelingen

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer Donnerstag.

Der niederbayrischen Familientradition verbunden

Als Familienbetrieb sind wir den kulinarischen Genüssen unserer Heimat sehr verbunden. Natürlich haben wir auch eine Leidenschaft für den Most, der wir mit vielerlei verschiedenen Rezepten und Gerichten frönen.

Eigens für Sie kreieren wir in unserem Restaurant die Gerichte, die auch wir gerne mögen. Wir verwenden hierzu Qualitätsprodukte von Lieferanten unserer schönen Region, von denen wir viele persönlich kennen und schätzen.

Lassen Sie sich von uns und unserem Team auf der wunderbaren Sonnenterrasse oder im mediteranen Wintergarten mit den Schmankerln, unserer Küche verwöhnen. Genießen Sie ein Glaser´l Most im traditionellen niederbayrischen Ambiente unseres Restaurants.
Die Familie Rothberger freut sich auf Ihren Besuch.

© Roland Kirsch

FAMILIENGASTHOF HUCKENHAMER STADL

Huckenham 11 · 94137 Bayerbach · **T** 0 85 32.927 80 70 · www.huckenhamer-stadl.de

Gefülltes Innviertler Schweinskarree

Zutaten
1 kg langes Schweinskarree, Schweinsknochen,
Salz, Kümmel, Knoblauch,
30 g Fett, 10 g Mehl, 0,5 l Most
Fülle von 4 Semmeln (wie bei Semmelknödel)

© Shutterstock mirohna141

Zubereitung:
Vom Karree die Rückgratknochen aushacken, etwa 1 cm von den Rippenknochen entfernt das Fleisch abschaben. Vom Rückgradknochen her einen Einschnitt machen, das Karree auseinanderklappen, mit Salz und Knoblauch einreiben, Fülle auftragen, zusammenrollen und binden. Außen mit Salz, Kümmel und Knoblauch würzen. Auf einer Knochenunterlage mit Röstgemüse im Rohr braten. Des Öfteren mit Most ablöschen, Bratdauer 1 ¼ Stunden. Zum Schluss Sauce ziehen. TIPP: Dazu schmecken Knödl und grüner Salat.

Das Team vom Familiengasthof Huckenhamer Stadl wünscht „An Guad'n"!

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer donnerstags.

Viel Platz für fröhliche Feste

Viel Platz für lässige Feiern und zünftige Feste bietet der Familiengasthof „Huckenhamer Stadl" in Bayerbach bei Bad Birnbach. Gäste sind täglich von 11 bis 22 Uhr herzlich willkommen.

Das urige Wirtshaus und der Biergarten bestechen durch ein liebevolles altbayerisches Ambiente mit einer Mischung aus Tradition und Moderne. Die Speisekarte kredenzt Salate, Brotzeiten, deftige Hauptgerichte wie Schweinekrustenbraten oder Schnitzel sowie Pizza und Pasta. Kuchen, Eisspezialitäten und Mehlspeisen krönen den Genuss. Weiterhin sorgen Tagesgerichte wie BBQ Ripperl oder Hendl für Abwechslung. Über Auftritte bayerischer Künstler wird in der Tagespresse sowie im Internet informiert. Der Huckenhamer Stadl ist ein ideales Ziel für die Mittagspause, Brotzeit oder gemütliches Beisammensein am Abend.

LANDGASTHOF WINBECK

Holzham 5 · 94137 Bayerbach · **T** 0 85 32.92 58 80 · www.landgasthof-winbeck.de

Zwetschgenbavesen mit Mostschaum

Zutaten
Bavesen: 6 - 8 Semmeln vom Vortag, 400-500 g Zwetschgenmus aus getrockneten Zwetschgen, 100 g Mehl, 1/4 -1/2 l Milch, Salz, 2-3 Eier, Butterschmalz (zum Ausbacken), Zimt und Zucker zum Anrichten
Mostschaum: 4 Eigelb, ca. 50 g Zucker, 1/2 l Most

Zubereitung:
Bavesen: Semmeln in 1/2 - 3/4 cm dicke Scheiben schneiden mit gut abgeschmecktem Zwetschgenmus bestreichen, je 2 Scheiben aufeinander legen, etwas andrücken.
Mehl mit Milch und Salz glattrühren, Eier unterrühren. Gefüllte Scheiben darin wenden und in heißem Butterschmalz ausbacken. In Zimt-Zucker wenden.
Mostschaum: Eigelbe mit Zucker und Most auf dem Wasserbad heiß aufschlagen.
Zwetschgenbavesen mit Mostschaum auf Teller anrichten

Unsere Zwetschgenbavesen mit Mostschaum servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer Sonntag (Ruhetag).

Unser familiengeführter Landgasthof blickt auf eine über 200 Jahre alte Tradition zurück. Durch die Urgroßeltern Josef und Amalie Mittendorfer wurde das Anwesen erworben, das nun bereits in der vierten Generation geführt wird.

Wir sehen es als unsere ganz natürliche und schöne Aufgabe an, unseren Gästen den Aufenthalt bei uns in jeder Weise angenehm zu machen. Neben einem ruhigen und erholsamen Schlaf gehört eine vielseitige und auch gehobenen Ansprüchen gerecht werdende Speisekarte dazu. Erleben Sie eine Atmosphäre, die Ihnen von Anfang an das Gefühl vermittelt, bei uns „zuhause“ zu sein.

Ebenso sind seit 1874 die Besitzer auch auf einem der „großen“ Volksfeste in Bayern, dem Karpfhamer Fest, mit der „Holzhamer Hütte“ vertreten.

GASTHOF WASNER

Passauer Straße 9 · 84364 Bad Birnbach · **T** 0 85 63.8 71 · www.gasthof-wasner.de

Variation vom Spanferkl im Mostsafterl
mit Bratlgmüas, Reiberknödl und süßem Apfel-Mostkraut

Zutaten
Schlegl/Rollbraten vom Spanferkl (ca. 1kg), 4 Spanferklkotelett
Bratlgmüas: Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebel
Apfel-Mostkraut: 1 Zwiebel, Butterschmalz zum Anbraten, 1 Kopf Weißkraut in Rauten geschnitten, ca. 250 ml Apfelmost zum Aufgießen, Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Schlegel oder Rollbraten: Fleisch waschen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen. Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebel) und Kartoffeln grob würfeln. Fleisch im Ofen bei 180 Grad ca. 1,5 Std. garen. Nach 1 Std. Bratzeit das Gemüse zugeben. Für das Safterl mehrmals mit Most und Fleischbrühe aufgießen.
Spanferklkotelett: Kotelett salzen und pfeffern, in Mehl und dann in verquirltem Ei wenden, mit Semmelbrösel panieren. In der Pfanne mit heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken.
Mostkraut: Zwiebel fein hacken, in Butterschmalz mit etwas Zucker anschwitzen und mit Most ablöschen. Weißkraut zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 25 Minuten weich kochen (bei Bedarf Wasser nachgießen)

Während der Mostwochen werden täglich wechselnde Schmankerl mit Original Rottaler Most aufgetischt.

Urgemütlich geht's zu beim Wasner-Wirt z'Birnbach
Altbayerische Gastlichkeit und bodenständige Küche werden in diesem traditionsreichen Haus seit Generationen gepflegt. Bereits 1577 wurde der Gasthof im Tafernverzeichnis zum ersten Mal erwähnt und zählt damit zu den 50 historischen Wirtshäusern Niederbayerns. Berichte im Fernsehen und in der Presse sowie die zufriedenen Gäste aus nah und fern machten den Gasthof weit über die Grenzen Bayerns hinaus zu einem Begriff. Blättert man das Gästebuch durch, findet man bekannte Namen aus Film, Sport und Politik. Alle genießen die urige Atmosphäre in der Gaststube und in den gemütlichen Stüberln und die Vielfalt der originellen Speiskart'n.
Die Fleisch- und Wurstspezialitäten kommen aus der hauseigenen Metzgerei, die von bäuerlichen Betrieben aus der Region beliefert wird. Gekocht wird nach überlieferten Hausrezepten, jeden Monat gibt's ein eigenes Wasner-Wirt-Kalendarium mit speziellen Gerichten.

TIPP AUS DER ROTTAL TERME

BIRNBACHER APFELPACKUNG

€ 19,90

Genießen Sie die herrlich duftende Packung auf der Softpackliege. Sie spendet der Haut Feuchtigkeit und wirkt stark rückfettend bei sehr trockener Haut. Sie belebt den Stoffwechsel, fördert die Durchblutung und beugt der Hautalterung vor (Dauer ca. 25 Min).

Terminvereinbarung gerne unter **T** 0 85 63.29 00 oder per E-Mail an info@rottal-terme.de oder direkt an unseren Kassen.

ROTTAL TERME®
BAD BIRNBACH

Prof.-Drexel-Str. 25 · 84364 Bad Birnbach · www.rottal-terme.de

FREILICHTMUSEUM MASSING

„ÄPFEL UND BIRN“ AM 9. OKTOBER

„Äpfel und Birn“ beim Kira in Massing

Kirchweih ist ein großer Tag im altbayerischen Kalender. Man kommt zusammen, isst, trinkt, tanzt, feiert und besucht den Kirchweihmarkt. Deshalb wird natürlich auch im Freilichtmuseum Massing der Kirta gefeiert.

Dieses Jahr lädt das Museum am 9.Oktober zum Kirta. Ab 10 Uhr ist neben Bauernbrotbacken im Holzofen und einem Kinderprogramm vor allem der Standlmarkt „Äpfel und Birn“ ein gern besuchter Anziehungspunkt. Das Sortiment umfasst Kunsthandwerk und natürlich Spezialitäten wie Honig, Fruchtaufstriche, Liköre, Essig, gebrannte Mandeln, Schnaps, Saft, Wurst und Geräuchertes.
Eine Obstausstellung informiert über einzelne Fruchtsorten und zeigt, wie Apfelsaft gepresst wird. Der Weg zum köstlichen Most ist dann nicht mehr weit. Auch der Museumswirt bietet Kirchweih-(Most-)Spezialitäten an.
Auf dem Massinger Kirta findet einfach jeder etwas für Leib und Seele – lassen Sie sich das Vergnügen nicht entgehen!

Ermäßigter Eintritt
Erwachsene 4 €
Kinder bis 14 Jahren frei
Kinder ab 14 Jahre 3 €

Museumsladen
Obstbrände vom Mustergut Deutenkofen (Ndb.)
Marmeladen von der bäuerlichen Direktvermarkterin
Rottaler Honig und vieles mehr

Bauernbrotbacken
Natursauerteigbrot heiß aus dem Steinbackofen
Ofenzelten mit Butter und Sauerrahm

Bauernkrapfen

Auch die Museumswirtin bietet Kirchweih-Spezialitäten an.

Freilichtmuseum Massing · 84323 Massing · Steinbüchl 5
T 0 87 24.96 03 0 · **F** 0 87 24.96 03 66 · massing@freilichtmuseum.de

WIRTSHAUS ZUM HAHN

Öttingerstraße 17 · 84307 Eggenfelden · **T** 0 87 21.86 60

Feine Mostsuppe

Zutaten

3 Frühlingszwiebeln, 3 Kartoffeln, 1 Stange Lauch (nur das Weiße), 20 g Butter, 20 g Mehl, 1/4 l Most, 3/4 l Rindsuppe (oder Gemüsesuppe), 1/8 l Schmand (Crème fraîche), Salz, Pfeffer (aus der Mühle), 1 Prise Muskatnuss, 100 g Geräuchertes, etwas Butter (zum Andünsten), 2 EL Gartenkräuter (frisch gehackt)

Zubereitung

Für die Mostsuppe die Frühlingszwiebeln fein hacken und die geschälten Kartoffeln sowie den Lauch in Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen, Zwiebeln zugeben, hell anrösten und mit Mehl stauben. Alles kurz durchrösten und mit Most aufgießen. Suppe zugießen und aufkochen lassen. Vorbereitetes Gemüse einmengen und etwa 10 Minuten kochen. Creme fraiche einrühren und die Suppe nochmals sämig einkochen lassen. Mit Salz, frisch geschrotetem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Während dessen in einer kleinen Pfanne das kleinwürfelig geschnittene Geräucherte in etwas geschmolzener Butter anrösten. Heiße Suppe auf vorgewärmten Suppentellern anrichten und vor dem Servieren mit den frisch gehackten Kräutern sowie dem Geräucherten bestreuen.

Dienstags servieren wir Ihnen Rottaler Mostrahmbraten vom Ochs mit hausgemachten Kürbisspätzle.

40 Jahre bayerische Spezialitätenküche!

Das durch Marianne Aigner-Hahn geführte Gasthaus überzeugt durch einen schmackhaften und günstigen Mittagstisch. Für die Ochsenspezialitäten von Ochsen aus der Region ist das Wirtshaus zum Hahn über Eggenfelden hinaus bekannt.

An geselligen Tischen in der Sonne im Biergarten lädt das Wirsthaus zum Hahn zum Genuß bayerischer Schmankerl und regionaler Spezialitäten ein.

Donnerstag
Ochsenspezialitäten ab 18:00 Uhr
Freitag Salatbuffet ab 18:00 Uhr

SCHELLENBERGHAUS

Schellenbergstr. 1 · 84359 Simbach a. I. · **T** 0 151.19 49 19 63 · www.schellenberghaus.de

Apfelspeidl im Mostteig (Apfel-Spalten)

Zutaten

4 - 6 Äpfel je nach Größe, 1 l Most, 1 kg Mehl mit 1 Backpulver, 6 Eier, 250 g Zucker, 1 Prise Salz, Rapsöl zum Ausbacken, Zimt und Zucker zum Betreuen; dazu Vanille-Eis und rote Grütze

Zubereitung

Den Most in eine Rührschüssel geben, 3/4 der Mehlmenge zugeben, dann mit dem Salz und dem Zucker kurz anrühren (Handmixer), die 6 Eier dazugeben und glatt rühren. Mit dem verbliebenen Mehl die Konsistenz des Teiges regulieren. Hat man große Eier, braucht man etwas mehr Mehl. Der Teig soll eine wirklich dickflüssige Beschaffenheit haben. Kurz stehen lassen..... während dessen die Äpfel mit einem Kernhausausstecher entkernen, schälen, je nach Größe in je 12 - 16 Speidl (Spalten) teilen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, (wen es nicht stört, wenn die Speidl sich verfärben, der kann den Zitronensaft weglassen). Jetzt den Teig noch einmal kurz durchrühren, sogleich die Apfel-Speidl durch den Teig ziehen, im heißen Öl (ca. 170 °C) goldgelb ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

Unsere Apfel-Speidl im Mostteig servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Samstag und Sonntag.

Der Schellenberg ist mit 552 m die höchste Erhebung Niederbayerns südl. der Donau. Herrliche Fernsicht bis in die Alpen! Beschilderte Wanderrouten

Sommer-Grill mit Biergartenbetrieb. Vom Frühling bis in den Herbst grillen wir an schönen Sonntagen für Sie alles, was das Herz begehrt. Ein Salatbuffet, der Brotkorb und die heiße Theke ergänzen das Angebot.

Oberkainer Platte und Saison-Schmankerl. Samstag ist bevorzugt Plattentag. Fisch-Essen, Fischplatte am Karfreitag und auf Vorbestellung, Enten- und Ganserl-Essen, Schwammerlessen, Wildgerichte im Herbst. Balkan-Grillkarte im Hüttenbetrieb.

Schellenbergstrauben
Unsere ganz besondere Mehlspeisen-Spezialität wird frisch gebacken und mit Most-Apfelkompott, Waldfrüchten, Eis oder Zimt und Zucker serviert. Muss man probiert haben! Wir wünschen allen Freunden und Gästen unseres Hauses einen schönen und erholsamen Aufenthalt.

GASTHAUS MURAUER

Antersdorf 38 · 84359 Simbach am Inn · **T** 0 85 71.926 62 40 · www.da-murauer.de

Rottaler Apfel-Most-Geschnetzeltes mit Nudeln

Zutaten

600 g Schweinefleisch in Würfel geschnitten, 1Zwiebel, 1 l Sahne, Most 0,5l, 4 Äpfel, 350 g Nudeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Thymian

Zubereitung

Zwiebeln in Butter anschwitzen und das Schweinefleisch hinzufügen. Das Fleisch goldbraun anbraten und im Anschluss mit dem Apfelmost anschwitzen. Im Most das Ganze ein wenig köcheln lassen und mit der Sahne aufgießen. Ein wenig ziehen lassen und würzen mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Thymian. Vor dem Servieren das Geschnetzelte mit Apfel-Würfeln verfeinern. Mit Nudeln wird das Gericht serviert.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Unser Rottaler Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich.

Herzlich Willkommen im Gasthaus Murauer
Gasthaus, Osteria und bayerisch mediterran - das heißt für uns am ehesten „mitten vom Land“. Inspiriert von der italienischen Osteria, wo mit einfachen Zutaten richtig gut gekocht wird. In unserer Küche werden nur ausgesuchte Zutaten, wenn möglich aus der Region, verwendet, einfach weil sie dann frisch und kraftvoll sind. Deshalb ist sie gut und einfach - einfach gut.

Jeder Lebenstraum braucht Leut‘, die ihn träumen. Und Leut‘, die dazu stehen und den Traum leben. Und das kann direkt in Arbeit ausarten.

Es war der Lebenstraum von Gabi und Raphael Allgeier, einmal ein Gasthaus zu führen. Die beiden – und jeder einzelne Mitarbeiter des Murauer – setzen Träume in die Tat um. Tag für Tag stehen sie dahinter. Einer hinter‘m andern. Hinter einem Haufen Ideen, hinter‘m Tresen und hinter‘m Herd.
Also für Sie.
Was derf‘s denn sei?

GASTHOF WIRTSBAUER BAUER GDBR

Langeneck 2 · 84367 Tann · T 0 85 61.10 05 · gasthaus-wirtsbauer@t-online.de

Apfelmostbraten mit Kartoffelgratin

Zutaten

4 Stück Rostbraten, Salz, Pfeffer, 100 g Speck (mager), 150 g Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, etwas Mehl, Butter, 3/8 l Apfelmost, 1/8 l Rindsuppe (ersatzweise Suppenwürfel)

Zubereitung

Für den Apfelmostbraten Zwiebel fein hacken, Knoblauch in feine Scheiben schneiden, Speck von der Schwarte trennen und in feine Streifen schneiden.
Rostbraten (soll gut abgelegen sein) leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch an beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
Im Bratrückstand Zwiebel, Knoblauch und Speck anrösten, mit Mehl stauben und dunkel anlaufen lassen. Mit Apfelmost und Rindsuppe aufgießen, Rostbraten wieder hineinlegen und zugedeckt auf kleiner Flamme weichdünsten.
Wenn der Apfelmostbraten fertig ist, kann er mit Beilagen serviert werden.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.

Unsere gemütliche Wirtsstube und der sonnige Biergarten laden ein, die Gastlichkeit und die Spezialitäten der Region zu genießen.
Unser traditioneller, seit 1929 familiengeführter Gasthof bietet regionale, bayerische Küche in ländlicher Idylle, direkt am Radweg. Das gemütliche Gastzimmer mit Kachelofen und einer historischen Seitenholzverkleidung vermittelt eine besondere Atmosphäre.
Bayerische Brotzeiten und süffiges Bier schmecken nicht nur im Sommer in unserem Biergarten. Holzofengerichte, Surbradl aus der Rain, hausgemachte Marmelade, aber auch moderne kreative Variationen verbinden sich in unserer Küche, die Zutaten dafür beziehen wir von heimischen Erzeugern direkt ab Hof.
Regelmäßig bei uns: Mostessen, Entenessen, Bratlessen und Familiensonntage sowie bayerische Schmankerl und kulinarische Spezialitäten.
Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für jegliche Veranstaltungen, der Saal mit Bühne verfügt über Platz bis zu 350 Personen.

WORKSHOP: ALLES WAS IN EINEM APFEL STECKT
MIT „THE TASTE“-FINALISTIN SUSANNE HASENBERGER

Sie hat sich einen Traum wahr gemacht: Die Bad Birnbacherin Susanne Hasenberger kochte sich bei der großen SAT1-Kochshow „The Taste“ bis ins Finale. Zu verdanken hat sie diesen Traum zu einem guten Teil ihrem Ehemann Adrian Bührer. „Die Bewerbung hat Adrian gemacht“, erzählte Susanne damals. Adrian hat sie während eines Praktikums in der Schweiz kennengelernt. Gemeinsam arbeiten sie im Schweizer Gourmet-Restaurant „PUR“. Feinschmecker werden sich die Augen reiben: Sage und schreibe 15 Gault-Millau Punkte stehen dort zu Buche!

Adrian ist dort Küchenchef, Susanne arbeitet als Chef Pâtissière. Im ganzen Rottal, aber auch in Italien und in der Schweiz wurden eifrig die Daumen gedrückt. Überall hat Susanne viel Berufserfahrung gesammelt. Mit dieser Erfahrung, mit viel Charme und ihrer Kombinationsgabe kochte sich Susanne in die Herzen der TV-Zuschauer – und das will sie nun auch live im ländlichen Bad präsentieren. Jetzt kehrt sie zu den Rottaler Mostwochen ins ländliche Bad zurück und bietet die Chance, sie live in einem Workshop zu erleben. Moderne Zubereitungstechniken und Geschmackskombinationen stehen dabei besonders im Fokus. Susanne und Adrian wollen ihre Leidenschaft fürs Kochen demonstrieren und zeigen, was in einem Apfel drinsteckt. Alles wird verständlich vorgetragen und jeder ist willkommen, ob Profi-, Hobbykoch oder interessierte Genießer. „Es wird für alle ein Erlebnis“, versprechen die beiden.

Workshop am 27. September im Artrium

13.00 Begrüßungsapéro

13.15 Warenkunde, Wissenswertes über Äpfel, Bedeutung in der gesunden Ernährung, Inhaltsstoffe, Sorten und deren Verwendung, Mostherstellung, Kleine Degustation verschiedener Sorten

13.45 Techniken/ Vorkochen 1.Teil

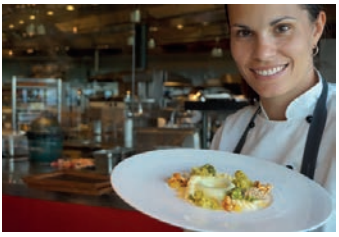
15.15 Kaffeepause

15.45 Techniken/ Vorkochen 2. Teil

18.00 Geschmackserlebnisse, Mut zum Kombinieren und Ausprobieren (alle helfen beim Anrichten), zum Beispiel:

Kürbis · Birne · Saibling · Kaffee oder
Fisch · Apfel · Dill · Senf · Most oder
Birne · Sellerie · Hirsch · Haselnuss oder
Apfel · Schwein · Maroni · Kartoffel oder
Birne · Johannisbrot · Vanille · Gin oder
Apfel · Gurke · Estragon · Vanille.

Guten Appetit!



Anmeldung in der Gästeinfo im Artrium unter **T** 0 85 63.96 30 46 (Teilnahmegebühr p. P. € 69,-).

LECKERE MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION
VERKAUFSSTELLEN IN BAD BIRNBACH UND IM ROTTAL

GETRÄNKESPEZIALIST KOLBINGER
Hoftstraße 4 · **T** 0 85 63.39 37

Bio-Apfelmost vom Biohof Wimmer Rottal-Inn

STUBENBERGER HOFBRENNEREI
Maierhof 3 · 94166 Stubenberg · **T** 0 85 71.28 41

Brände aus Obst von heimischen Streuobstwiesen z. B. Birne, Zwetschge, Quitte, Vogelbeere, Apfel...

EDELBRENNEREI PRIENBACH
Hauptstr. 17 · 94166 Stubenberg · **T** 0 85 71.10 06
www.edelbrennerei-prienbach.de

Hochwertige Brände aus regionalem Obst, fruchtige Liköre und Geiste. Im Herbst: Apfelsaft und Most.

NATURBRENNEREI MIT LIKÖRMANUFAKTUR
Baron-Riederer-Str. 47· 84337 Schönau
T 0 87 26.967 88 98 · www.naturbrennerei.de

Das Obst, für unsere Naturliköre und Naturbrände wird von Hand verarbeitet. Eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Auflagen zeichnet uns aus.

PROGRAMM ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN

Sa. 17.09.
Mostpressen auf dem Bad Birnbacher Wochenmarkt
Adolf Steinhuber erklärt die Verarbeitung von Äpfel und Birnen - und wer einen Guster hat auf Pipperl-Most, der kann auch probieren

Sa. 17.09.
19 Uhr
Eröffnung der Rottaler Mostwochen mit Most-Kirtatanz und Königinnentreffen im Gasthof Wasner

So. 18.09.
10 Uhr
Erntedankfest in Bayerbach
Festgottesdienst mit anschließendem Umzug durch den Ort.
Verleihung der Urkunde „Staatlich anerkannten Erholungsort“

Do. 22. 09.
14 Uhr
Themenwanderung „Von der Streuobstwiese zum Most“ –
Wanderung ca. 5 bis 8 km mit anschließender Einkehr und Mostverkostung

Sa. 24.09.
Große Obstausstellung in Pfarrkirchen

So. 25.09.
10-17 Uhr
Über 350 verschiedene Obstsorten, Obstverkauf und Verkaufszelt
mit regionalen Produkten – Besuch der Mostkönigin
(Aula Landwirtschaft – Lärchenweg 12)

So. 25.09.
Erntedankfest in Bad Birnbach
9.30 Erntedankfestzug durch die Hofmark zum Neuen Marktplatz, Festgottesdienst. Anschließend Fest mit Blasmusik, Volkstanz und Handwerkermarkt

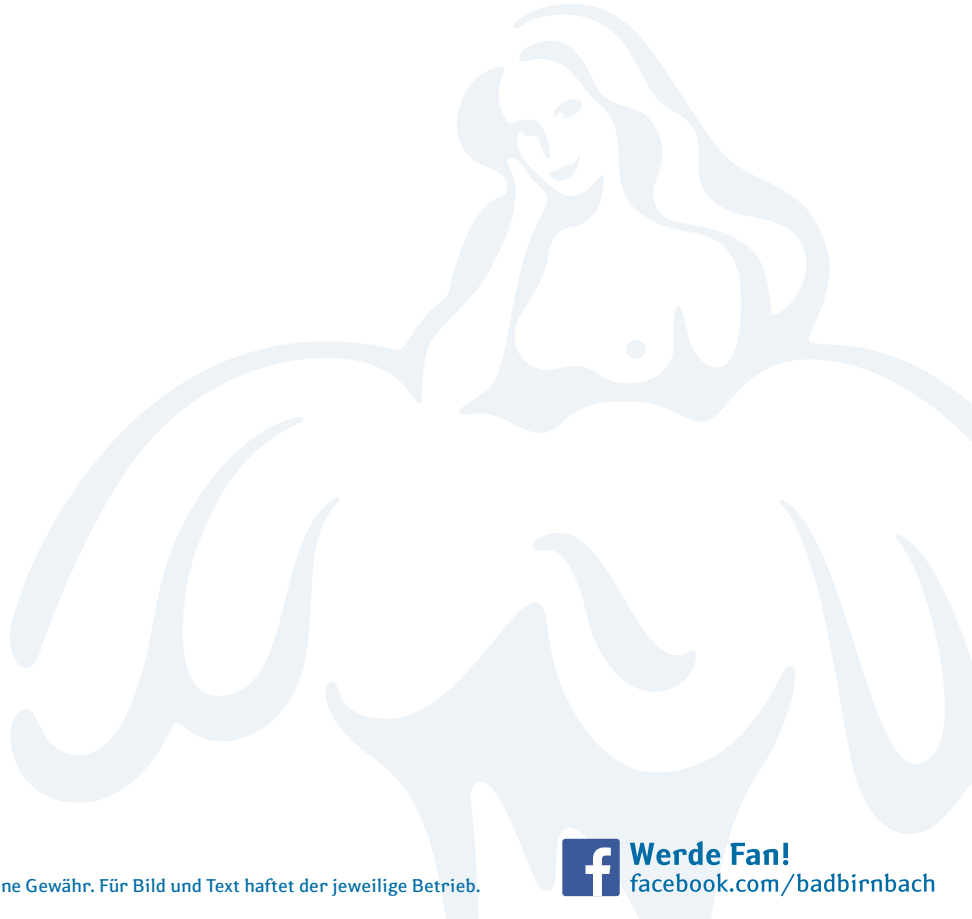
Di. 27.09.
13 Uhr
(bis ca. 20 Uhr)
Workshop: „Most und Äpfel“. Susanne Hasenberger bekannt durch die Kochshow „The Taste“ kocht für euch mit Ihrem Mann Adrian alles was in einem Apfel drinsteckt. Jeder ist willkommen, ob Profi-, Hobbykoch oder interessierte Esser - Kochen wird zum Erlebnis. Unkostenbeitrag: € 69. Anmeldung in der Gästeinformation im Artrium, **T** 0 85 63.96 30 46

Sa. 08.10.
Mostpressen auf dem Bad Birnbacher Wochenmarkt
Adolf Steinhuber erklärt die Verarbeitung von Äpfel und Birnen - und wer einen Guster hat auf Pipperl-Most, der kann auch probieren

So. 09.10.
10 Uhr
„Äpfel und Birn“ im Freilichtmuseum Massing
Man kommt zusammen

BAD BIRNBACH®

DAS LÄNDLICHE BAD



*Alle Angaben ohne Gewähr. Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.

Werde Fan!
facebook.com/badbirnbach

BAD BIRNBACH · Neuer Marktplatz 1 · 84364 Bad Birnbach · **T** +49 (0) 85 63.96 30 40
F +49 (0) 85 63.96 30 66 · kurverwaltung@badbirnbach.de · www.badbirnbach.de