

Pressemitteilung

Nr.: 24/2020

Berching, den 21.09.2020

Auskunft erteilt: Veronica Platzek
Telefon: 08462/205-51
E-Mail: platzek.veronica@berching.de
Presseverteiler: regional

Wilde Wochen im Herbst – Köstlichkeiten aus der Küche

Der Wilde Herbst in Berching lässt die Geschmacksknospen auf ihre Kosten kommen. Regionale Köstlichkeiten aus Wald und Flur warten vom 3. Oktober bis 17. Oktober darauf verköstigt zu werden.

Die bunte Jahreszeit hält für Genießer Leckereien parat. Die exklusiv für diese Aktionswochen erstellten Speisekarten versprechen ganz besondere Gerichte aus regionalen und vor allem saisonalen Zutaten. Die teilnehmenden Betriebe legen Wert auf Frische und besondere Kompositionen aus der Küche.

Das Duett vom zarten Rotwild-Hirschkalb aus dem Hörmannsdorfer Revier verspricht besonders geschmackvolle Erlebnisse im Hotel Gewürzmühle. In der Klosterschenke in Plankstetten warten hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Frischkäsefüllung und herbstlichen Beilagen darauf die Gaumen zu verwöhnen. Deftiges Ragout vom Berchinger Wild mit Blaukraut und Dinkelspätzle werden in der Post Berching serviert. Im Brauereigasthof Winkler gibt es unter anderem Wildschweinbraten an Wacholderjus mit Schwarzwurzeln al la Creme, glasierten Karotten und Semmelknödeln. Der kleine Auszug aus den Speisekarten der Betriebe machen bereits beim lesen Appetit. Die Berchinger Wirte freuen sich darauf die Gäste begrüßen zu dürfen.



Bildunterschrift: Teilnehmende Betriebe, Bürgermeister Ludwig Eisenreich (2.v.r.) und Tourismuschefin Anikó Kerl (3.v.l.) stoßen auf den Start der Wilden Wochen an.