

## Pressemitteilung

Nr.: 12/2022

Berching, den 21.02.2022

Auskunft erteilt: Tourismusbüro  
Telefon: 08462/205-13  
E-Mail: tourismus@berching.de  
Presseverteiler: regional

---

### **Schwungvoll und gesund in den Frühling**

**Wenn die ersten Frühlingsblumen erwachen und das Grün frisch sprießt, dann weiß man, der graue Winter ist vorbei. Die Berchinger Wirte läuten die farbenfrohe Jahreszeit mit leckeren Gerichten ein. Vom 12. bis 27. März gibt es in teilnehmenden Betrieben in Berching besondere Gerichte.**

Nach einem Jahr Pause geht die Cittaslow Frühlingsküche in eine neue Runde. Frische, regionale und saisonale Zutaten stehen im Rahmen der cittaslow-Frühlingsküche bei den Berchinger Gastwirten im Fokus. Dieses Jahr nehmen wieder fünf Gastronomiebetriebe teil und verwöhnen die Gaumen ihrer Gäste. Die Küchen versprechen Genuss für alle Sinne und vor allem Genuss mit Verstand. Denn cittaslow steht nicht nur für Tradition und Entschleunigung, sondern auch für Nachhaltigkeit im Sinne von Regionalität und Saisonalität. Die Gerichte nach dem Saisonkalender zu richten ist nicht nur abwechslungsreich, sondern dient auch dem Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft und trägt zudem durch kurze Lieferwege zum Klimaschutz bei. „Als cittaslow Netzwerkpartner können wir durch diese Aktion nach außen tragen, was uns wichtig ist“, weiß Erster Bürgermeister Ludwig Eisenreich. Mit starken Partnern aus der Gastronomie sei Berching gut aufgestellt, darauf sei man stolz. Sowohl die Familienbetriebe, die seit Generationen mit viel Leidenschaft und gutem Service für das leibliche Wohl der Berchingerinnen und Berchinger aber natürlich auch für unsere Tages- und Urlaubsgäste bestens sorgen, als auch neue Betriebe in der Gasthausfamilie prägen das Leben der Stadt.

#### Teilnehmende Betriebe:

Hotel Restaurant Gewürzmühle, Altstadthotel Brauereigasthof Winkler, Hotel Gasthof Blaue Traube, Post Berching, Klosterschenke Plankstetten

#### **Auszug aus den Speisekarten:**

Hotel Restaurant Gewürzmühle

- Biberbacher Forellenfilet in grünem Speck, gebratenes Frühlingsgemüse, dazu Tomatenmarmelade

Altstadthotel Brauereigasthof Winkler



- Mit Fetakäse und Südtiroler Schinken gefüllte Maispoulardenbrust auf mediterranem Gemüse und Kartoffelkrapfen

#### Post Berching

- Kürbnisgnocchi mit Biberbacher Saibling, Kirschtomaten und Blattspinat in Brunnenkresse Veloute

#### Hotel Gasthof Blaue Traube

- Frühlingsalat mit Halomi



Bildunterschrift: Bürgermeister Ludwig Eisenreich und Frater Bonifatius (vorne) stoßen auf die Cittaslow Frühlingsküche an.

