



Altmühltal: Frühlingsküche von Berching

Beitrag

Cittaslow-Frühlingsküche – 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 4. bis 19. März gibt es in teilnehmenden Betrieben in Berching besondere Gerichte.

Frische, regionale und saisonale Zutaten stehen im Rahmen der kulinarischen Aktionswochen bei den Berchinger Gastwirten im Fokus. Dieses Jahr nehmen vier 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 orientieren ist nicht nur abwechslungsreich, sondern dient auch dem Erhalt der Natur und Kulturlandschaft und trägt zudem durch kurze Lieferwege zum Klimaschutz bei. Mit dieser Aktion möchte die Tourismusgemeinschaft Berching zusammen mit der Stadt Berching diese Themen besonders hervorheben und durch Genusserlebnisse die Werte erlebbar machen. Mit starken Partnern vor Ort lässt sich diese Aktion sinnvoll mit wichtigen Themen verbinden.

Teilnehmende Betriebe: Altstadthotel Brauereigasthof Winkler, Hotel Restaurant Gewürzmühle, Klosterschenke Plankstetten, Post Berching

Bericht: Stadt Berching – Vertreter der Gastronomiebetriebe und der Stadt Berching strahlen mit der Sonne um die Wette und freuen sich auf die kulinarischen Highlights während der Cittaslow-Frühlingsküche.

Fotograf: Veronica Platzek

BIKE SALE



bikePARK
SAMDENBERG



1.490 EURO
STATT 2.600 EURO

SOLO A50

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Berching
3. Frühlingsküche