



Kulinarischer Herbst im Chiemgau

Beitrag

So wird selbst der düsterste Herbst zu einem echten Lichtblick: Noch bis Anfang November lockt der „Kulinarische Herbst“ wieder alle Feinschmecker aus Nah und Fern in den Chiemgau und in die Region. Zu Tisch bitten dabei acht Restaurants: der Gasthof Hotel zur Post und der Gasthof Alpenrose in Samerberg, die Schlosswirtschaft Wildenwart, Bernhards Restaurant und Landhotel in Oberaudorf, Gut Steinbach in Reit im Winkl, das Restaurant Reinhart in Prien, das Hotel Restaurant Alpenhof in Übersee sowie das Romantik Hotel „Das Lindner“ in Bad Aibling.

Alle teilnehmenden Häuser bieten extra auf den kulinarischen Herbst zugeschnittene Speisekarten an. Alle Gerichte sind dabei bewusst aus saisonalen und regionalen Zutaten hergestellt, so dass man sich die Region förmlich auf der Zunge zergehen lassen kann.

Trotzdem: Corona hat auch vor diesem Projekt nicht Halt gemacht. Bekamen in den vergangenen Jahren Gäste, die in der Region auf Gourmet-Reise gingen, bei ihrem ersten Besuch eine „Kuli-Herbst-Broschüre“ und bei einem Mindestverzehr von 35 Euro pro Person einen Stempel-Eintrag, so gibt es heuer das alles nicht mehr. Dafür locken die Betriebe des Kulinarischen Herbstes mit einem monatlichen Stammtisch in kleinerem Rahmen.

Zudem wurde die Laufzeit der Aktion in dieser Saison bis zum März 2022 verlängert, so dass Feinschmecker und Liebhaber regionaler Küche noch länger auf ihre Kosten kommen. Auch wenn die Beteiligten über die derzeitige Situation nicht glücklich sind, so war doch allen Küchenchefs klar – der kulinarische Herbst muss weiter bestehen.

Denn er ist in der Region ein beliebtes und bewährtes Gastronomie-Projekt, das vor 26 Jahren ins Leben gerufen wurde. Ideengeber war der Kölner Restaurant-Kritiker Joachim Römer, betreut wird die jährliche Schlemmerreise seitdem von Christl Karner, die mit ihrem damaligen Landgasthof in Frasdorf schon von Anfang an mit im Aktiv-Team dabei war. Auch die Schlosswirtschaft Wildenwart ist ein Betrieb der ersten Stunde und über all die Jahre ein bei den Gästen sehr beliebter Betrieb beim kulinarischen Herbst. Beide Restaurants festigten so auch den guten Ruf Frasdorfs als Genusssort – als der sie im Jahr 2018 ernannt wurde.

Was die Küchenchefs der teilnehmenden Restaurants sich heuer für ihre Gäste ausgedacht haben, erfahren Gourmets kurz vor Aktionsbeginn am besten auf Anfrage direkt im jeweiligen Betrieb.

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de









Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Bad Aibling
3. Frasdorf
4. Kulinarischer Herbst
5. Prien am Chiemsee
6. Samerberg
7. Schlosswirtschaft Wildenwart
8. Umland