

*Presseinformation, Donnerstag, 19. April 2018
- mit der Bitte um Veröffentlichung -*

Start für die Hallertauer Spargelwochen 2018 Neue Broschüre „Schmecken & Entdecken im Hopfenland Hallertau 2018“ ist erschienen

Die Hallertauer Kulinarikwochen gehen in die erste Runde. Den Auftakt für die diesjährigen Hallertauer Spargelwochen bildet wieder das „Fest der Spargelvielfalt“ am 21. April 2018 im Schloss Pörnbach, das vom Kommunalunternehmen Strukturentwicklung Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm (KUS) in Zusammenarbeit mit der Pfaffenhofener Kreisstelle des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes (BHG) und dem Gräflichen Hofbrauhaus Freising veranstaltet wird. In königlichem Ambiente können die Besucher den ersten Spargel in all seiner Vielfalt genießen.

Noch mehr Spargelgenuss gibt es im Rahmen der Hallertauer Spargelwochen bis Mitte Juni 2018 in dreiundzwanzig Restaurants und Gaststätten in der Hallertau. Auf den Speisekarten der Hallertauer Gastronomen sind dabei traditionelle Spargelgerichte sowie neue Spargelkompositionen zu finden.

Herrlich frisch kommt der Spargel dank der direkt vermarktenden Pflanzler der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. sowie des Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. auf den Tisch. Wer das delikate Gemüse gerne selbst zubereiten möchte kann auf den Spargelhöfen, in den Hofläden und an vielen Verkaufsständen in der Region das begehrte Stangengemüse direkt vor Ort erstehen.

Organisiert werden die Spargelwochen wie in den Jahren zuvor von den Kreisstellen des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands (BHG) mit Unterstützung vom Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.

Doch damit nicht genug. Frische und Regionalität spielen auch bei den Hallertauer

[Hopfenland Hallertau Tourismus e.V., Münchener Vormarkt 1, 85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm](http://Hopfenland-Hallertau-Tourismus-e.V.,-Münchener-Vormarkt-1,-85276-Pfaffenhofen-a.d.Ilm)

Ihre Ansprechpartnerin: Heidemarie Gmelch

heidemarie.gmelch@hopfenland-hallertau.de

www.hopfenland-hallertau.de

Kulinarikwochen im Sommer und Herbst eine tragende Rolle. Während der Hallertauer Hopfen- und Bierwochen von August bis Mitte September 2018 wird neben kreativen Biergerichten und Biermenüs auch das „Original Hallertauer Hopfenzupfermahl“ angeboten. Im Rahmen der Wildwochen von Mitte Oktober bis November 2018 garantieren kulinarische „Wild-Klassiker“ sowie neue Kreationen köstlichen Wildgenuss.

Vorgestellt werden die drei Hallertauer Kulinarikwochen wieder in der kompakten Broschüre „Schmecken & Entdecken im Hopfenland Hallertau 2018“. Auf 36 Seiten werden alle Gastronomiebetriebe, die an den jeweiligen Aktionswochen beteiligt sind, mit Kontaktdaten, wissenswerten Informationen und Bildern vorgestellt.

Zudem enthält die handliche Broschüre ausgewählte „Hopfenhighlights“ des Jahres 2018 sowie offene Hopfenerlebnisführungen in der Hallertau. Auch sind dort Anbieter von diversen regionalen Produkten gelistet. So bietet die inzwischen etablierte Broschüre wieder einen hohen Nutzwert und ist ein wertvoller Begleiter bei der Freizeitplanung.

Die Broschüre ist bei allen Tourist-Informationen im Hopfenland Hallertau, dem Tourismusverband im Landkreis Kelheim e.V., dem Kommunalunternehmen Strukturentwicklung Landkreis Pfaffenhofen (KUS), den Landkreisen Freising und Landshut sowie beim Hopfenland Hallertau Tourismus e.V. (info@hopfenland-hallertau.de) kostenlos erhältlich. Weitere Infos unter www.hopfenland-hallertau.de. Alles Wissenswerte zum Abensberger Qualitätsspargel bzw. zum Schrobenhausener Spargel unter: www.qualitaetsspargel.de bzw. www.spargel.de.

Im Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm:

Hotel Moosburger Hof, Insel No. 1 und Brauereigasthof Müllerbräu in Pfaffenhofen

Gasthaus Söttl in Reichertshofen/Hög;

Gasthof Fröhlich und Hotel-Gasthof Häußler in Langenbruck;

Gasthof Schrätzenstaller in Hettenshausen;

Wirtshaus zum Wilden Hirsch und Nepomuk Stub´n in Wolnzach;

Klosterschenke in Scheyern;

Gasthof Bogenrieder in Pörnbach;

Gasthaus Metzgerbräu in Hohenwart;

Gasthof zum Maurerwirt in Langwaid;

Im Landkreis Kelheim

Gasthof Eisvogel in Bad Gögging;

Espert-Klause in Mainburg;

Spargelhof Kügel und Walzl-Hof in Abensberg/ Sandharlanden;

Wirtshaus beim Lauberger in Abensberg;

Gasthaus Paulus in Neustadt a.d. Donau/Marching;

Gasthaus Randlkofer in Volkenschwand-Leibersdorf;

Im Landkreis Freising und Landshut

Gasthaus Spitzer in Osterwaal;

Gasthaus Ostermeier in Attenkirchen;

Gasthaus Betz in Ergolding-Oberglaim.