



# Eine Tradition zum Fortführen

Beilngrieser Wirtegemeinschaft eröffnet den Kulinarischen Frühling

Der historische Saal im Hotel und Gasthof Fuchsbräu inmitten der geschichtsträchtigen Innenstadt von Beilngries ist voll mit Gästen. Wirte, Einzelhändler, Politiker und Lieferanten sind alle dem Ruf der Wirtegemeinschaft Beilngries gefolgt. Denn es ist wieder soweit: Der „Kulinarische Frühling“ in Beilngries hat begonnen. Nun schon zum 16. Mal laden die Wirte der Gasthäuser Fuchsbräu, Schattenhofer, Gams, Krone und Gallus zum geschmackvollen

Genuss. „So eine Tradition kann man gerne fortführen“, sagt Rita Böhm, Bürgermeisterin der Gemeinde Kinding. Landrat und Kollege Anton Knapp ließe sich entschuldigen, so Böhm, er sei auf einer anderen Veranstaltung. „Ich weiß zwar nicht, wo genau er ist, aber ich habe auf jeden Fall den schöneren Termin“, freut sich Rita Böhm als stellvertretende Landrätin. Alle anwesenden Gäste durften sich erlesene Gerichte aus den fünf beteiligten



- 1 Die Vorspeise - präsentiert vom Schattenhofer-Koch persönlich, links Gastgeberin Denise Amrhein vom Hotel Fuchsbräu
- 2 Naturpark-Altühltal-Geschäftsführer Christoph Würflein mit Rita Böhm
- 3 Genossen die kulinarischen Köstlichkeiten: Gamswirt Eduard Liebscher und Beilngrieser Bürgermeisterin Brigitte Frauenknecht
- 4 Naturpark-Altühltal-Geschäftsführer Christoph Würflein mit Siegfried Gallus, einem der fünf Wirte
- 5 Das Ehepaar Liebscher Junior vom Ringhotel „Die Gams“
- 6 Das Ehepaar Bauer vom Hotel und Gasthof „Krone
- 7 Der Beilngrieser Tourismus-Chef Michael Dyckerhoff
- 8 Der Hauptgang (Juradistel Rind) schmeckte allen Gästen



Gasthöfen schmecken lassen. Das fantasievolle Fünf-Gänge-Menü bestand aus einer delikatsten Gelbe-Rüben-Ingwersuppe, gefolgt von einem herrlichen Skreitfilet auf Lachsrisotto. Ein äußerst interessanter und doch gut schmeckender Gang war das Sorbet von der Blutorange auf Gurken-Schafskäse-Salat. Als Hauptspeise servierten die aufmerksamen Bedienungen einen genüsslichen Sauerbraten vom Juradistel-Rind mit dreierlei Karottengemüse und Kartoffelbreizenknödel. Abgerundet wurde das hervorragende Menü noch mit einem wundervollen Haselnussflammeri mit Waldheidelbeerragout, Amarettosahne und Knusper.

„Nach diesem Essen falle ich jedes Jahr in einen Zustand der positiven Erschöpfung“, verkündete die Bürgermeisterin von Beilngries, Brigitte Frauenknecht, glücklich, „jetzt ist das Jahr eingeleitet.“ Die Bürgermeisterin dankte der Wirtegemeinschaft noch für die Aufrechterhaltung dieser wunderschönen Tradition. Noch bis zum 24. März dürfen sich alle Freunde von Genüssen der Spitzenklasse es sich in Beilngries beim „Kulinarischen Frühling“ schmecken lassen. (fk)

# SAG JA

...ZUR VERÄNDERUNG!

Wir sind für Sie da.  
Milchmeier – der Weltmeister.  
4 x in der Region.

**ATTRAKTIVE NEUKUNDEN-  
PREISE!\***

**Damen 29,90€**  
(Waschen/Schneiden/Föhnen)

**Herren 16,90€**  
(Schnitt)

\*Für alle Neukunden bis zum 14.03.2013

Die fünf Gastwirte  
der Wirtegemeinschaft  
Beilngries freuen sich  
auf Ihr Kommen!

Hotel  
Gasthof  
*zur Krone*  
Beilngries  
Hauptstraße 20 · Tel. 08461/653-0  
www.krone-beilngries.de

HOTEL  
GASTHOF  
**GALLUS**  
Neumarkter Straße 25 · Tel. 08461/247  
www.hotel-gallus.de

Fuchsbräu  
Hauptstraße 23 · Tel. 08461/6520  
www.fuchsbraeu.de

**Die GAMS**  
RINGHOTEL  
Hauptstraße 16 · Tel. 08461/6100  
www.hotel-gams.de

**Schattenhofer**  
BRAUEREI · GASTWIRTSCHAFT · HOTEL  
Hauptstraße 44 · Tel. 08461/6413-0  
www.schattenhofer-beilngries.de



FRISEUR  
**MILCHMEIER**  
INTERNATIONAL

www.milchmeier.de

