Zweiter Teil: Bayern zum Reinbeißen

Bei jedem guten Ausflug sollte man auch die lokale Küche und ihre Spezialitäten probieren. Deshalb stellen wir Ihnen im zweiten Teil unserer virtuellen Wanderungen durch Bayern ein paar besondere Gastronomen vor und bieten Ihnen die einzigartige Möglichkeit, ihnen auf die Finger zu schauen. Auf ihre Kosten kommen dabei insbesondere Gemüse-, Fleisch- und Käseliebhaber. Wenn man eine gute Idee mit kulinarischer Kunst verbindet, ist dies wortwörtlich eine Garantie für ein Erfolgsrezept. Bereiten Sie also Ihre Geschmacksknospen vor und erkunden Sie mit uns das kulinarische Bayern!

Liebe zu Kartoffeln

Kulinarik auf Sterneniveau

Dem Käse auf der Spur

Liebe zu Kartoffeln

Fragen Sie sich, wie die Liebe zur Kartoffel einen Projektmanager und einen Goldschmied zusammenbringen konnte? Alles begann mit einem Zufall: dem leerstehenden Stand Nr. 38 auf dem legendären Viktualienmarkt in München. Dies wollten die beiden unterschiedlichen Partner nutzen, um traditionelles Gemüse in neuen Kreationen anzubieten. Davon, dass sie ihr Vorhaben gut umgesetzt haben, können Sie sich selbst in diesem Video überzeugen. Zahlreiche zufriedene Kunden stehen täglich Schlange für die leckeren vegetarischen Gerichte aus regionalen Zutaten am Stand von Theo Lindinger und Dominik Klier. Bis auf drei französische Sorten stammen alle angebotenen Kartoffelsorten aus Bayern.

© Bayern Tourismus Marketing GmbH - www.erlebe.bayern

Kulinarik auf Sterneniveau

Lassen Sie sich dieses kulinarische Erlebnis nicht entgehen und kommen Sie ins schwäbische Nördlingen! Der Meisterkoch Jockl Kaiser führt hier das Restaurant „Meyers Keller“, das seit 2009 jedes Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird. Für Fleischliebhaber gibt es hier eine besondere Spezialität: den hauseigenen Schinken mit einer Reifezeit von 30 Monaten. Guten Appetit!

© Bayern Tourismus Marketing GmbH - www.erlebe.bayern

Dem Käse auf der Spur

Thomas Breckle hat keine Kunden, sondern eher Fans, die wegen seiner Käsespezialitäten nach Kempten im Allgäu kommen. Er ist nämlich deutschlandweit der einzige Hartkäse-Affineur. Den ganzen Sommer lang fährt er kreuz und quer durch die Region und sucht nach geeignetem jungem Käse, den er dann zur Perfektion reifen lässt. Ob es für diesen Job lediglich einer feinen Zunge bedarf? Sie allein würde längst nicht reichen! Der feinste Käse kann nur aus hochwertigsten Zutaten entstehen und muss in den besten Kellern reifen, wo er von den besten Affineuren gepflegt wird. Ohne Kompromisse.

© Bayern Tourismus Marketing GmbH - www.erlebe.bayern