

Ein Jahr voller Genüsse Kulinarische Erlebnisse im Naturpark Altmühltal

Die Brotzeitplatte im Biergarten am Altmühlufer, der hausgemachte Kuchen nach Omas Rezept im kleinen Altstadtcafé oder die überraschende Geschmackskomposition im stilvollen Ambiente des Fine-Dining-Restaurants: Viele Spezialitäten, die im Naturpark Altmühltal serviert werden, haben frische, heimische und saisonale Zutaten als Grundlage. Wer die Augen offen hält, kann den Weg der Leckerbissen von Feld und Weide bis in die Küche mitverfolgen. 2026 steht der Genuss ein Jahr lang besonders im Mittelpunkt. Kulinarische Erlebnisse, Tourentipps und Veranstaltungen laden dazu ein, den Geschmack der Region zu erkunden.

Die kulinarische Bandbreite ist hier in Bayerns Mitte besonders groß. Im Westen der Region stehen Käsespätzle hoch im Kurs, von Weißenburg bis Solnhofen werden gern „Schäufele“ und grobe Bratwürste serviert, weiter östlich dagegen Schweinshaxen und Weißwürste: Im Naturpark Altmühltal treffen fränkische, schwäbische und altbayerische Küchentraditionen aufeinander. Vor allem sind es aber die heimischen Zutaten und die handwerkliche Zubereitung, die den Gerichten ihre besondere Note verleihen. Viele Gastronomen arbeiten schon lange vertrauensvoll mit Bauernhöfen, Teichwirten, Jägern oder Brauereien aus der Gegend zusammen und zeigen dies auch auf ihren Speisekarten. Mancher Familienbetrieb vereint sogar noch Landwirtschaft, Metzgerei und Gasthof. Andernorts tragen Gerichte wie „Biberbacher Saibling“, „Medaillons vom Beilngrieser Strohschwein“ oder „Rehaxerl mit Wild aus heimischen Wäldern“ die heimische Herkunft der Zutaten im Namen. Fine-Dining-Restaurants nutzen die kurzen Wege und persönlichen Kontakte, um die besten saisonalen Zutaten ganz frisch verarbeiten zu können. Diese werden dann kreativ verfeinert, wobei auch die internationale Küche Inspiration liefert.

Wie eng Landschaft und Genuss im Naturpark Altmühltal miteinander verbunden sind, zeigt das Projekt „Altmühltaler Lamm“: Von Frühjahr bis Herbst sieht man die Schafherden über die südländisch anmutenden Wacholderheiden ziehen. Die Tiere fressen sich an Gräsern, Kräutern und Trieben satt. So sorgen sie dafür, dass dieser wertvolle Lebensraum, der zu den artenreichsten in Europa gehört, nicht zuwächst. Die Hüteschäferlei leistet damit einen direkten Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt. Das delikate Fleisch der Weidelämmer wird unter dem Siegel „Altmühltaler Lamm“ verkauft, das auf vielen Speisekarten zu finden ist. Neben den Schafen sind im Naturpark Altmühltal noch weitere vierbeinige Landschaftspfleger aktiv: Die „Urdonautaler Auerochsen“ beweiden ganzjährig ein wertvolles Niedermoor bei Wellheim und das „Altmühltaler Weiderind“ grast auf verschiedenen Wiesen im ganzen Naturpark-Gebiet.

Weitere Genüsse versprechen etwa die wogenden Kornfelder auf der Jurahochebene: Das Getreide wird zum Teil direkt vor Ort in der Hainmühle im idyllischen Morsbachtal zu Mehl verarbeitet, das wiederum an heimische Bäckereien ausgeliefert oder direkt im Mühlenladen verkauft wird. Auf so manchem Feld wächst auch Braugerste: Als Malz ist sie eine entscheidende Zutat für die Bierspezialitäten, die von rund 25 regionalen Privatbrauereien hergestellt werden – darunter die älteste noch bestehende Klosterbrauerei der Welt in Weltenburg, die auf fast tausend Jahre Brautradition zurückblickt. Bei Kinding und Altmannstein rankt sich eine weitere Bierzutat in die Höhe: der Hopfen. Was sonst noch auf den Feldern und in den Obstgärten reift, erfährt man beim Besuch eines der zahlreichen

Hofläden: Hier bekommen Kunden Gemüse, Obst und mehr direkt von den Erzeugern. Oft verarbeiten die Landwirte ihre Ernte selbst weiter, etwa zu Fruchtaufstrichen, Chutneys und Soßen. Andere stellen Käse aus der eigenen Milch her oder pressen Öl aus Kürbiskernen und Hanfsamen. Auch Säfte, Brände und Liköre gehören zum Angebot. Oft werden sie aus Früchten von den Streuobstwiesen hergestellt, denn dort wachsen alte, aromatische Sorten. Besonders zur Blütezeit im Frühjahr sind die Wiesen mit den alten, hochstämmigen Bäumen auch ein Augenschmaus. Dann stellen die Imker hier ihre Bienenkörbe auf, um süßen Honig zu gewinnen und natürlich auch, damit die Ernte reichlich ausfällt.

Hinter den Genuss-Kulissen

Manche Spezialitäten aus dem Naturpark Altmühltal werden gar nicht angebaut – sie wachsen wild, wie die Schlehen und Hagebutten an den Waldrändern, die Wacholderbeeren an den Talhängen oder die zahlreichen Wildkräuter. Bei Kräuterwanderungen und Kochkursen erfahren Interessierte mehr über die wilde Vielfalt – natürlich inklusive Kostproben. Wer dagegen schon immer wissen wollte, wie eine Weißwurst gemacht wird, ist in Kipfenberg richtig: Die Metzgerei Neumeyer bietet regelmäßig „Weißwurstseminare“ an (24. Januar, 28. Februar, 7. März, 18. April, 2. Mai, 5. September, 10. Oktober und 21. November 2026). Auch bei einigen Brauereien dürfen Neugierige hinter die Kulissen blicken – bei der Bio-Brauerei Lammsbräu in Neumarkt i.d.OPf. sogar jeden ersten Samstag im Monat ohne Voranmeldung. Für die Weinliebhaber bietet das Weingut Bleimer Schloß bei Greding Führungen mit Verkostung an (2. Mai, 6. Juni, 4. Juli, 5. September und 3. Oktober 2026).

Besondere regionale Genüsse stehen immer wieder im Zentrum von kulinarischen Festen. So werden etwa der „Altmühltaler Lamm“-Auftrieb in Mörsheim (16. und 17. Mai 2026) und der Abtrieb in Kipfenberg (26. und 27. September 2026) mit Märkten, Vorführungen und vielen Schmankerln vom Lamm gefeiert. Auch bei den „HeimatGenuss-Wochen in Altmühlfranken“ steht das Lamm im Fokus (4. bis 26. April 2026). Vorher servieren die teilnehmenden Gastronomen Feines aus Fisch (20. Februar bis 15. März 2026) und im Herbst dreht sich bei den Apfel-Wochen alles um erntefrisches Obst (2. bis 25. Oktober 2026). Deftig geht es beim Bayerischen Zwiebelmarkt in Beilngries zu (10. und 11. Oktober 2026). Zum Auftakt des Gourmetjahres lädt das gastfreundliche Städtchen zum „Kulinarischen Frühlingserwachen“ ein (28. Februar bis 29. März 2026), während die Reihe „Eichstätt kocht...“ (18. Februar bis 4. April, 10. Juli bis 9. August, 19. September bis 11. Oktober, 27. November bis 18. Dezember 2026) die Genießer durch die Jahreszeiten begleitet. Ein Tipp für Neugierige sind die „Neumarkter Schmankerlwochen“ (1. bis 31. Oktober 2026), bei denen sich die Wirte jedes Jahr ein gemeinsames kreatives Motto geben. Noch mehr Genusstermine sind auf der Naturpark-Website zu finden. Dort gibt es auch Infos über Direktvermarkter, Brauereien und kulinarische Projekte.

Mehr Informationen: Informationszentrum Naturpark Altmühltal, Notre Dame 1, 85072 Eichstätt, Telefon 08421/9876-0, info@naturpark-altmuehltal.de, www.naturpark-altmuehltal.de/genussjahr-2026