

Presseinformation



Neumarkt/OPf., September 2024

Goldener Oktober für Genießer

NEUMARKT/OPF. Den kulinarischen Zauber der dritten Jahreszeit zelebrieren die „Neumarkter Schmankerlwochen“ vom 1. bis 31. Oktober. Für das überregional bekannte herbstliche Kulinarik-Festival ziehen die sieben Schmankerlwirte aus Neumarkt in der Oberpfalz wieder alle Register und können mit dem diesjährigen Motto „Erntedank – die Fülle des Herbsts genießen“ aus der verschwenderischen Vielfalt der herbstlichen Natur schöpfen. Einen Monat lang darf man sich die kreativ zubereiteten regionalen Schätze auf der Zunge zergehen lassen und sich mit den Köstlichkeiten aus Töpfen und Pfannen den Abschied vom Sommer erleichtern. Spannend sind wie jedes Jahr die individuellen Schwerpunkte, die die einzelnen Wirte innerhalb des vorgegebenen Themas setzen. Da lockt zum Beispiel die Post Berching mit herbstbunter Crossover-Küche aus europäischen Länderspezialitäten und orientalischen Gerichten – ein Feuerwerk aus Gewürzen, Stilen und Geschmackserlebnissen. Im Gasthof am Schloss in Pilsach huldigt man dem Herbstklassiker Kürbis und verwandelt Hokkaido, Muskat und Butternut zu Flammkuchen, Nudeltascherln oder Ofenkürbis-Creme als Bestandteil eines verführerischen „Erntedank-Burgers“. Der Goldene Hirsch in Berg vereint die Tradition des europäischen Erntedanks mit der Gastfreundschaft des amerikanischen Thanksgiving-Festes zu fantasievollen Gerichten wie „Gezupfter Rehbraten“ und gerösteten „Raahner“ (Rüben) mit Cashew-Creme. In Freystadt laden die Schätze der Klosterküche zum Schmaus – da kommt dann beispielsweise die Juradistl-Lammkeule mit Ysop und Berberitzen-Knoblauch-Kruste auf den Tisch. In Neumarkt selbst lädt das Restaurant La Fortunella zu „Pasta & Pinsa perfetto“ und verführt mit hausgemachter Pasta mit Steinpilzen, Maronen und Trüffelcreme oder traditioneller Pinsa. Der Almhof in Höhenberg entbietet köstliche Herbstgrüße aus dem Obstgarten und feiert die Schöpfung mit Gerichten rund um Apfel, Birne und Pflaume. Zur „herbstlichen Genussjagd“ bläst schließlich das Berghotel Sammüller und eröffnet die Saison mit Schwammerl aus dem Herbstwald, buntem Herbstgemüse und zartem Wild aus heimischen Wäldern. Wie immer setzen die Wirte auf erstklassige heimische Zutaten mit einem Schuss Exotik aus den Küchen der Welt (www.schmankerlwochen.de).

<p>Tourist-Information Neumarkt in der Oberpfalz Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt/OPf. Telefon 09181/255-125 Telefax 09181/255-198 E-Mail: tourist-info@neumarkt.de www.tourismus-neumarkt.de</p>	 <p>QUellenREICH REGIONALPARK NEUMARKT</p>	<p>Pressekontakt: Rainer Seitz Touristik- und Werbefachwirt BAW Telefon 09181/255-127 E-Mail: Rainer.Seitz@neumarkt.de www.tourismus-neumarkt.de</p>
--	---	--

Presseinformation



Herbstliche Genießer-Radtour entlang von fünf Flüssen

NEUMARKT/OPF. Der Fünf-Flüsse-Radweg, einer der bekanntesten Radwege Deutschlands, wird 30 Jahre „jung“. Er verbindet die Städte Regensburg, Kelheim, Beilngries, Neumarkt, Nürnberg, Lauf, Hersbruck und Amberg und bietet Fahrvergnügen pur entlang von fünf Flüssen. Zum Jubiläum bietet sich eine herbstliche Radtour geradezu an. Mal atemberaubend wild, mal lieblich sanft durchströmen Donau, Altmühl, Pegnitz, Vils und Naab das Herz Bayerns – und die alte Pfalzgrafenstadt Neumarkt in der Oberpfalz liegt genau im Zentrum der 300 Kilometer langen Genießer-Route. In fünf Tagesetappen kann man den Fünf-Flüsse-Radweg „häppchenweise“ genießen. Ab Regensburg führt die romantische Tour durch das Altmühltal und trifft dort auch auf den historischen Ludwig-Donau-Main-Kanal. Entlang alter Treidelpfade erreichen die Radler Neumarkt in der Oberpfalz. Hier lohnt sich eine Übernachtung, denn für die kulinarische Vielfalt und die bemerkenswerten Museen und Sehenswürdigkeiten sollte genug Zeit eingeplant werden. So zeigt das Museum für historische Maybach-Fahrzeuge sage und schreibe ein Zehntel des Weltbestandes der nostalgischen Nobel-Automobile. Das weithin bekannte Museum Lothar Fischer, ebenfalls „Jubilar“, lädt anlässlich seines 20. Geburtstags bis 16. Februar 2025 zur großen Jubiläumsausstellung ein. Infos: <https://www.tourismus-neumarkt.de/radfahren>.

Exklusive Konzerte in legendärem Musiksaal

NEUMARKT/OPF. Die Neumarkter Konzertfreunde laden zur Saison 2024/25 ihrer exklusiven Konzertreihe im Historischen Reitstadel. Der Konzertsaal in dem 500 Jahre alten Gebäude ist ein großer Schatz: Seine Akustik gehört zu den besten der Welt. Heiß begehrt sind die Karten für die jährlichen zehn Konzerte der Reihe, die am 20. September mit „Zen in der Kunst des Klavierspiels“ beginnt. Damit verabschiedet sich Pianisten-Legende Christian Zacharias von der Solobühne. Äußerst hochkarätig besetzt sind auch die Folgekonzerte „Von ewiger Liebe“ am 8. Oktober mit dem Liedduo Christian Gerhaher und Gerold Huber und „In Undines Armen“ mit Emmanuel Pahud (Flöte) und Yefim Bronfman (Klavier) am 25. Oktober. Ein Höhepunkt im April: die Wiederaufführung der „Verklärten Nacht“ von 1902 im Wiener Konzerthaus (www.neumarkter-konzertfreunde.de).

<p>Tourist-Information Neumarkt in der Oberpfalz Rathausplatz 1, 92318 Neumarkt/OPf. Telefon 09181/255-125 Telefax 09181/255-198 E-Mail: tourist-info@neumarkt.de www.tourismus-neumarkt.de</p>	 <p>QUELLENREICH REGIONALPARK NEUMARKT</p>	<p>Pressekontakt: Rainer Seitz Touristik- und Werbefachwirt BAW Telefon 09181/255-127 E-Mail: Rainer.Seitz@neumarkt.de www.tourismus-neumarkt.de</p>
--	---	--