

# Eine urig-deftige und süß-dramatische Genussreise

**Regensburg (BY).** „Die meisten Menschen jagen so sehr dem Genuss nach, dass sie an ihm vorbeilaufen“, hat der dänische Philosoph Sören Kierkegaard einmal gesagt. In Ostbayerns Städten besteht dafür keine Gefahr: Städte wie Regensburg, Straubing, Deggendorf, Landshut oder Passau begeistern mit einer ganzen Reihe einmaliger kulinarischer Spezialitäten, die große Geschichte und Tradition, exklusive Genussmomente und besondere Geschmackserlebnisse auf einmalige Weise miteinander verbinden und mitten im Herzen der Zentren zum Erlebnis machen.

Von süßen goldenen Hauben, „rettenden“ Knödeln bis hin zur Wurst mit mehr als 850 Jahren Geschichte: Ostbayerns Zentren bieten Urlaub, der auf der Zunge zergeht und mit besonderen Geschmackserlebnissen Besucher fasziniert.

Zum Pflichtprogramm von Besuchern der mehr als 2.000-jährigen Welterbestadt Regensburg an der Donau gehört der Genuss der berühmten Regensburger Bratwurstl aus der Historischen Wurstküchl, gelegen direkt am Donastrudel neben der Steinernen Brücke. Die rauchigen Grillwurstl aus Regensburgs „Historischer Gar- und Wurstküche“ sind seit mehr als 850 Jahren ein kulinarischer Renner. Vielleicht auch deshalb, weil die Mini-Grillwürste traditionell und unverändert einst wie heute aus purem Hinter-schinken und kernigem Rückenspeck vom Schwein mit einer streng geheim gehaltenen Gewürzrezeptur hergestellt und über offenem Holzkohlenfeuer gegrillt werden.

Serviert werden sie mit süßem Senf, ebenfalls aus eigener Herstellung und verfeinert mit Honig aus der Region, und Sauerkraut von einem heimischen Bauern und in einem „Schwarzen Kipferl“, einem



**Regensburg:** Die rauchigen Grillwurstl aus Regensburgs „Historischer Gar- und Wurstküche“ sind seit mehr als 850 Jahren ein kulinarischer Renner. Foto: Regensburg Tourismus

mit Kümmel verfeinerten Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl. „Markenzeichen“ ist neben ihrem besonderen Geschmack ihr Miniformat. In Dosen luftdicht verpackt gehen die Würstl nach Bestellung via Internet im Online-Shop heute an Liebhaber aus aller Welt von Amerika bis Australien. Mehr Infos: [www.tourismus.regensburg.de](http://www.tourismus.regensburg.de)

### Eine süße Hommage an eine große Liebesgeschichte mit tragischem Ende.

Die Traumhochzeit von Prinz William und Kate Middleton im britischen Königshaus vor einigen Jahren ist nur ein Beispiel: Bürgerliche heiratet adeligen Thronfolger und viele Millionen begeisterter Zuschauer applaudieren dem Paar rund um den Globus. Vor über 500 Jahren ist es Albrecht III., damaliger Thronfolger des Herzogtums Bayern-München, mit der Ehelichung seiner bürgerlichen Geliebten Agnes Bernauer weniger glücklich ergangen.

Vater Herzog Ernst sah mit der Verbindung seine Nachfolge gefährdet und ließ die Bernauerin in der Donau zu Straubing ertränken. Die tragische Liebesgeschichte bewegte viele Menschen: Ein Straubinger Konditor kreierte zu Ehren Agnes Bernauers ein besonderes Meisterwerk der Patisseriekunst: die Agnes-Bernauer-Torte, eine Schichttorte aus mit Mocca-Buttercreme gefüllten Nuss-Baiser-Böden. Als Hommage an die tragische Liebesgeschichte gehört die „süße Sünde“ heute zu Straubing wie das berühmte Gäubodenvolksfest. Mehr Infos: [www.straubing.de](http://www.straubing.de)

### Knödel, die einst die Stadt retteten

Bereits seit dem 13. Jahrhundert eilt dem niederbayerischen Deggendorf, dem „Tor zum Bayerischen Wald“, der Ruf einer besonders einfallsreichen Stadt voraus. Damals, so erzählt es eine Sage, soll die Frau des Bürgermeisters die gesamte Stadt vor dem Überfall durch böhmische Soldaten gerettet haben: indem sie einem feindlichen Spion einen Knödel über die Stadtmauer entgegenwarf. Der sollte zwar eigentlich als Proviant aus letzten Vorratsresten für ihren Ehemann gedacht sein, aber die böhmischen Feinde sahen darin eine ganz andere Botschaft: Ein Ort, der nach Wochen der Belagerung noch über so viel Essen verfügt, dass dies sogar als Waffe eingesetzt werden kann, dem geht es so gut, dass der Versuch des Auszehrens zum Scheitern verurteilt ist.

So ganz der historischen Wahrheit entspricht die Legende wohl nicht, aber bis heute erzählen die Deggendorfer ihren Gästen diese Geschichte und schicken sie gerne auf eine Reise in die Vergangenheit mit der „echten“ Knödelwerferin. Und die Knödel gibt es bis heute: Hergestellt aus einem Biskuitteig, der



Die Confiserie Simon, seit fast 120 Jahren in der Drei-Flüsse-Stadt an der bayerisch-österreichischen Grenze zuhause, schuf eine Pralinen-spezialität in Form der historischen Hutbedeckung der wohlhabenden Bürgerfrauen. Foto: TVO/Confiserie Simon

mit geschlagener Sahne vermergt wird. Gefüllt mit Mandarinen oder Pfirsichen werden sie anschließend in Kokosflocken gewälzt, bevor sie als süße Köstlichkeiten Einheimische und Besucher verzaubern. Inzwischen gibt es die „Deggendorfer Knödel“ in vielen weiteren Varianten: vom herzhaften Wurstknödel zur Brotzeit bis zur edlen Praline. Infos: [www.deggendorf.travel](http://www.deggendorf.travel)

### Verführerische „Burgfräuleinspitzen“ aus einer gläsernen Manufaktur

Zum „Zentrum des süßen Verlangens“ weit über die Grenzen der historischen Herzogsstadt Landshut hinaus ist die dortige gläserne Schokoladenmanufaktur geworden. In der 2005 gegründeten „Chocolat Manufaktur“ kreieren die Inhaber Olaf und Inge Minet mit ihrem Team alles, was das Herz von Naschkatzen höherschlagen lässt.

Das Besondere: Sie lassen sich dabei über die Schulter schauen, wenn Confiserie-Spezialitäten wie die Burgfräuleinspitze entstehen. Die schokoladige Pyramide aus weißer Schokolade mit Erdbeerjoghurt und Vanille ist die beliebteste der mehr als einhundert verschiedenen Pralinenarten, die heute in Landshut entstehen. Ebenfalls hoch im Kurs steht das „männliche“ Pendant: die Burgherrenspitze aus dunkler Schokolade, Kaffee und Marzipan. Beides eine Hommage an die stolze Burg Trausnitz, den prächtigen

### Eine süße, goldene „Botschafte-rin“ für die Drei-Flüsse-Stadt

Goldene Hauben waren einst die Krönung der Tracht wohlhabender Bürgerfrauen im Passauer Raum und im Bayerischen Wald. Heute gibt es die goldenen Hauben auch als zart schmelzende Schokoladen-Köstlichkeit, die auf der Zunge zer-geht: Die Confiterie Simon, seit fast 120 Jahren in der Drei-Flüsse-Stadt an der bayerisch-österreichischen Grenze zuhause, schuf eine Prali-nenspezialität in Form der histori-schen Hutbedeckung.



Die Kompositionen aus Marillen- und Nusstrüffel entstehen mit viel handwerklichem Geschick von Hand, ganz so, wie auch die ech-ten Goldhauben, für die selbst geübte Hände bis zu 200 Stunden brauchen. „Wir können mit Stolz sagen, dass unsere Goldhauben-Pralinen ebenfalls eine un-serer aufwendigsten Kreationen ist“, sagt Chocolatier Walter Simon. Ganz so wie die originalen Kopfbede-

**Straubing:** Ein Straubinger Konditor kreierte zu Ehren Agnes Bernauers ein besonderes Meisterwerk der Patisseriekunst: die Agnes-Bernauer-Torte, eine Schichttorte aus mit Mocca-Buttercreme gefüllten Nuss-Baiser-Böden. Foto: TVO/Thomas Rathay

kungen haben die goldenen Pralinen-Kreationen auch ihre eigene elegante (Hut-)Schachtel - als wür-digen Rahmen für einen besonderen ostbayerischen Genussmoment. Mehr Infos: [tourismus.passau.de](http://tourismus.passau.de)



**Deggendorfer Knödel:** Hergestellt aus einem Biskuitteig, mit geschlagener Sahne vermergt und gefüllt mit Mandarinen oder Pfirsichen werden sie anschließend in Kokosflocken gewälzt und serviert. Foto: Tourismusverband Ostbayern