



Heimische Schwammerl haben in den Küchen des Bayerischen Waldes einen festen Platz.



Der Pfifferling, in der Region auch „Rehgoßl“ genannt, ist sehr bekannt und gilt als delikater Speisepilz.

MODERNE SCHWAMMERL-KÜCHE

Pilze oder Schwammerl – wie man im Bayerischen Wald sagt – sind ein fester Bestandteil der heimischen Küche. Waltraud Witteler hat ihnen ein ganzes Buch gewidmet, das mit bekannten Klassikern und Geheimnissen des Waldes für die moderne Gourmetküche begeistert. Ein herzhaftes Wildschweinfilet in Pfifferlingrahm findet der Leser ebenso darin, wie feinste Pilzküchlein oder einen frischen Kräuterseitlings-Salat. Mit fundiertem Wissen ergänzt die Autorin die Rezepte um allerlei nützliche Informationen, sodass jeder Waldspaziergang, jeder Marktbesuch zur Inspiration wird. Dieses Buch ist für Anfänger wie für Küchenprofis der ideale Begleiter und ein wahrer Rezipienten-Schatz für Liebhaber von Wald-, Zucht- und Marktschwammerln.

Waltraud Witteler ist seit ihrem Sieg bei der Fernsehshow „Die Küchen-schlacht“ im ZDF einer breiten Öffentlichkeit als Wildkräuter-Expertin bekannt. Ihr war es als Kind genauso ergangen wie manch anderen

Waldliebhabern: Sie hatte einen Riesenspaß beim Schwammerlsuchen und einen großen Ehrgeiz, den ersten, schönsten, besten und möglichst nicht wurmigen Pilz zu finden. Das gelang ihr auch meist, denn sie hatte wirklich viel Schwammerlglück. Doch wenn es ans Essen ging, war die Begeisterung nicht so groß. Sie schmeckten nicht immer, manchmal für ihren empfindlichen Gaumen sogar etwas bitter, hatten zu wenig Biss und einige Male wurde es ihr auch richtig übel. Das änderte sich im Laufe der Jahre, als sie selbst zu Kochen anfang – und das war schon recht früh. Sie nutzte den Eigengeschmack der verschiedenen Sorten, die unterschiedlichen Eigenarten ihrer Veränderung beim Garen, sei es geschmacklich, farblich oder in ihrer Textur, und machte dabei immer wieder neue Entdeckungen. Besonders die ungeheuer große Vielfalt der Pilze fasziniert sie – auch heute noch.

WALDHerbst – Genuss und Kulinarik

Gut essen und trinken, sich einmal richtig verwöhnen lassen – das gehört zum Leben dazu. Der Bayerische Wald hat hervorragende Erzeugnisse zu bieten, aus denen sich leckere Köstlichkeiten zaubern lassen. Die Küchen im Bayerischen Wald sind hervorragend aufgestellt und verwöhnen ihre Gäste je nach Gusto mit traditionellen Gerichten, internationalen Köstlichkeiten, Menüs auf Sternenniveau und saisonal abgestimmten Spezialitäten zur Oster-, Spargel-, Schwammerl- oder Weihnachtszeit. Dieser Beitrag ist den Genüssen des Lebens gewidmet und gibt Ihnen auch einen Überblick über heimische Gastronomiebetriebe. Um sicher zu gehen, dass Ihrem Besuch nichts im Wege steht, nutzen Sie am besten die Kontaktdaten und reservieren vorher einen Tisch. Wenn Sie als Gastronom Ihr Haus und Ihr kulinarisches Angebot hier vorstellen möchten: Für WALDgeist-Kunden ist der Service kostenlos (waldgeist@agentur-ssl.de).

Herzlich Willkommen beim

Hotel mit 3 Sterne • Komfortzimmer
Schmankerlrestaurant
ausgezeichnete Küche mit Saisonellen Angeboten
Wirtsgarten
E-Bike Ladestation
Festsaal für bis zu 300 Personen

Albert Dick • Kirchenweg 6 • 94154 Neukirchen vorm Wald
Tel. 08904 3035 • Fax 5764 • info@kirchenwirt-neukirchen.de
www.kirchenwirt-neukirchen.de

Familienfreundliches
Gasthaus

Itzoldwanderweg und Premiumwanderweg
Goldsteig führen direkt am Haus vorbei
fangfrische Bayerwaldforellen
bayerische Brotzeit-Schmankerl
Kaffeespezialitäten, Eisbecher
hausgemachte Kuchen-öfenfrische Topfenstrudel
Zimmer mit Dusche/ WC, Balkon
Kinderspielplatz
Campingplatz

Familie Anton Segl
Schrottenbaumühle 1 • 94142 Färsteneck • Tel. 085 94 17739
info@schrottenbaumuehle.de • www.schrottenbaumuehle.de

Hotel • Restaurant • Hausbrennerei

Großer Kinderspielplatz
Gut essen und trinken in gemühter Atmosphäre
Hausbrennerei
Wildspezialitäten vom eigenen Rotirsch
Schöne, komfortable Zimmer und Suiten
Wir empfehlen uns für Familienfeiern und sonstige festliche Anlässe
Herrliche Wanderwege ums Rotwildgehege
sowie Tagesausflügen von Reise-Busgruppen

Höchste Qualität
vom 600jährigen Rotirsch

Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Bitte reservieren Sie, damit wir die Abstands- und Hygienemaßnahmen bestens für Sie einhalten können!

www.schaetzhof.de
HOTEL • RESTAURANT • HAUSBRENNEREI
Fam. Schätzl • Pettersberg 1 • 94161 Ruderting • 08509/90040 • info@schaetzhof.de



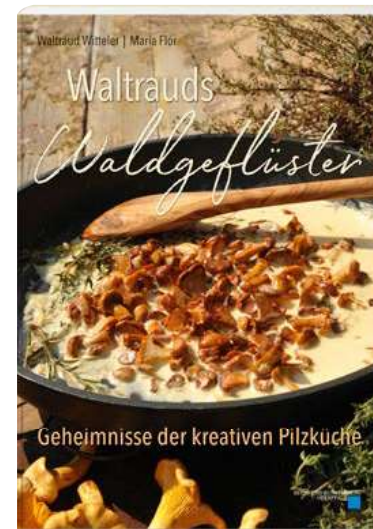
Nach einem Rezept von Waltraud Witteler: ein Butterpilz-Curcuma-Ragout.

REZEPT: BUTTERPILZ-CURCUMA-RAGOUT

Ein einfaches Gericht aus den Butterpilzen, die man, so man sie findet, oft recht zahlreich in seinem Sammelkorb nach Hause trägt. Curcuma erscheint vielleicht ungewöhnlich, erfüllt hier jedoch gleich mehrere Funktionen: Es gibt einen besonderen Geschmack, ein schönes Aussehen durch die gelbe Farbe und macht die nicht so leicht verdaulichen Butterpilze bekömmlicher.

Die Zutaten: 500 g Butterpilze, 2 – 3 Schalotten, 1 Strauch Mangold, 1 Curcuma-Wurzel (wenn zur Hand), 1 EL Butter + ein weiterer zum Ausbacken der Pfannkuchen, Curcuma-Pulver, Pfeffer aus der Mühle, Salz. Für den Teig: 500 ml Milch, 250 g Mehl, 4 Eier, Salz, Curcuma-Ragout.

Die Zubereitung: Butterpilze putzen, dabei unbedingt die graue Huthaut abziehen, in Scheibchen schneiden. Schalotten klein würfeln und, wenn zur Hand, eine Curcuma-Wurzel schälen und in ganz dünne Streifen schneiden. Alles in einer Pfanne in Butter bei milder Hitze garen, 12 bis 15 Minuten. Mit Curcuma, Pfeffer und Salz würzen. Meist sind die Pilze so nass, dass keine Flüssigkeit mehr zugegeben werden muss. Will man die Masse etwas flüssiger, so kann nach Belieben Sahne zugefügt werden. Dies kann man auch direkt vor dem Befüllen der Omeletts tun, sollte man das Ganze nochmals kurz erwärmen müssen.



Waltrauds Waldgeflüster – ein inspirierendes Buch.

GEWINNEN SIE EIN KOCHBUCH!

Wir verlosen 3 Exemplare von „Waltrauds Waldgeflüster, Geheimnisse der kreativen Pilzküche“, das im Battenberg Gietl Verlag / Buch- & Kunstverlag Oberpfalz erschienen ist. Senden Sie einfach eine Postkarte mit dem Stichwort „Waltrauds Waldgeflüster“ an folgende Adresse:

agentur SSL GmbH & Co. KG
WALDgeist / WALDHerbst
Sachsenring 31
94481 Grafenau
Einsendeschluss ist der 12.11.2021

Vom Mangold nur die grünen Blätter von den Stielen trennen und 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Sie sollen nicht mehr roh sein aber nicht allzu weich. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Stiele lassen sich zu einem anderen Gericht verwenden, wie z. B. Spargel oder als Gratin.

die Eier trennen und das Eiweiß leicht schaumig schlagen. Den Teig einige Minuten quellen lassen. In einer Pfanne die Butter erhitzen, nur mittlere, eher niedrige Stufe, den Teig mit einer Schöpfkelle eingießen, nicht zu dick, und auf beiden Seiten ausbacken.

Aus Milch, Mehl und Eiern und etwas Salz einen Omelett-Teig bereiten, dabei das Mehl in die Milch einrühren und erst dann die Eier dazu, damit keine Klümpchen entstehen. Wer es ganz fein machen will, kann auch

Die Omelette mit dem Mangold belegen, das Pilzragout darauf füllen und halb einschlagen.

Berggasthof – Ferienwohnungen Gut Viehtenau

...wo Ihr Ausflug zur Erholung wird!

Natur pur – Abenteuer – Spaß – Biergarten im Grünen mit traumhaftem Panorama – Kinderspielplatz – gemütliche Gasträume im Landhausstil – Wildgerichte teilw. aus eigener Jagd – ff. Forellen – selbstgem. Kuchen und „Hollkracher“!...

Ferienwohnungen für Familien und nur zu zweit in unserem Holzhaus gleich nebenan. Wir freuen uns auf Ihren Besuch Familie Stempfinger

Lichtenau 1 - 94051 Hauzenberg - Tel. 08586 1213 - Fax 6895 info@gut-lichtenau.de - www.gut-lichtenau.de
Ruhetag: Montag und Dienstag

Michel & Friends Hotel Waldkirchen

- Herrlicher Blick auf den Bayerischen Wald
- Helle und geräumige Zimmer mit Balkon oder Terrasse
- Gemütliches Restaurant „Karoli Stub'n“ mit bodenständiger Küche
- Räume für Familienfeiern, Tagungen, Seminare, Besprechungen
- Direkter Zugang zum Karoli Badepark
- 3 Sterne S Komfort zum Wohlfühlen

Hauzenberger Str. 48 • 94065 Waldkirchen • Tel: 08581 2050 • www.michelhotel-waldkirchen.de

KNAUS CAMPINGPARKS

Wunsch-Urlaub für Individualisten

Übernachten wo andere Wandern gehen?

KNAUS Campingpark: Das heißt Erholung, Spaß, Freiheit und Abenteuer. Egal ob Übernachtung im eigenen Wohnmobil, im Campingfass oder Tipi-Zelt – Groß und Klein kommen hier auf ihre Kosten. Sie möchten nach einer ausgedehnten Wanderung in Ruhe einen Wein auf der Terrasse genießen und die Seele baumeln lassen? In **28 KNAUS Campingsparks** in ganz Deutschland wird das Wirklichkeit. Gerne heißen wir auch Ihren vierbeinigen Freund willkommen. **Im Bayerischen Wald** finden Sie uns gleich an zwei Standorten: in Neureichenau OT **Lackenhäuser** und in **Viechtach**. Die wichtigsten Informationen rund um alle KNAUS Campingparks finden Sie auf unserer Website: www.knauscamp.de.



KNAUS Campingpark Lackenhäuser****
Lackenhäuser 127 | 94089 Neureichenau
Tel.: +49 (0)8583 311 | E-Mail: lackenhaeuser@knauscamp.de

KNAUS Campingpark Viechtach****
Waldfrieden 22 | 94234 Viechtach
Tel.: +49 (0)9942 1095 | E-Mail: viechtach@knauscamp.de

kaiser alm

94139 breitenberg oberstein 10 tel.08584-989980 www.kaiseralm.net

Sommeröffnungszeiten: **Start:** Di Ruhetag Mo + Mi 11 - 19 Uhr **Schaukelweg** Do - Sa 11 - 23 Uhr **Granitweg** So + Feiertags 11 - 21 Uhr **Blutwurzradweg**