

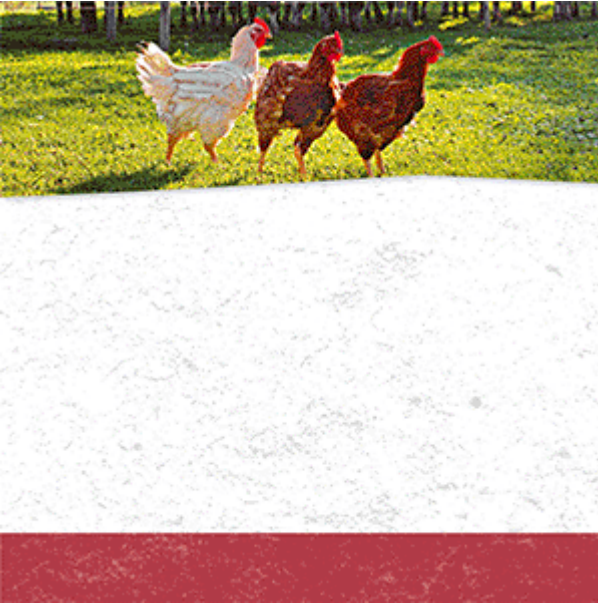


Neuer Genussführer für das Priental

Beitrag

â??Mmmhh, is des guad!â?? So lässt sich die kleine Magdalena ihr tolles Eis im sonnigen Bergsteigerdorf Sachrang schmecken. Auch im neu aufgelegten Genussführer durch die Tourist Info Aschau und Sachrang gibt es viele â??guadeâ?? Dinge für unsere Gäste und Einheimische zu entdecken. Ob Einkaufstipps, Öffnungszeiten der ortsansässigen Gaststätten, Almen und Hütten oder Wissenswertes über die regionalen Initiativen wie z.B. â??Region in Aktionâ?? oder die â??Äko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelsteinâ??, hier kann alles nachgeschlagen werden. Auch Information zu den vielen regionalen Angeboten im Priental, vom frischen Fisch aus dem Hofladen im Ortsteil Bach bis zum ofenfrischen Brot vom Simmerlhof in Mitterleiten, finden sie in der druckfrischen Broschüre. Für Feinschmecker gibt es eine reichhaltige Auswahl, ob zünftige Brotzeit auf der Alm oder doch lieber die 5 Sterne Küche, die örtliche Gastronomie hat für jeden etwas zu bieten. Und wenn sie einmal selbst etwas richtig â??Guadsâ?? zubereiten möchten, dann kochen sie doch eines der ausgewählten Rezepte aus frischen regionalen Zutaten nach. Aschaws Dritte Bürgermeisterin Monika Schmid, Monika Franzke und Magdalena Pfaffinger haben hierfür jeweils ihre Geheimrezepte verraten. Die Arbeitsgruppe Inkas Tourismus hat auch einen ausführlichen Bericht über die Landwirtschaft zusammengetragen, wo unsere echt regionalen Lebensmittel herkommen und vieles mehr. â??Nachhaltig und regional sind die erstklassigen Zutaten für das Aschauer Erfolgsrezeptâ??, so Aschaws Tourismuschef Herbert Reiter. Schließlich ist Aschau genau deshalb zum ausgezeichneten â??Genussortâ?? ernannt worden. Der neue Genussführer ist ab sofort kostenlos in den Tourist Infos Aschau i. Chiemgau, Tel. 08052/90490 und Sachrang, Tel. 08057/909737 bzw. unter www.aschau.de erhältlich.

Bericht und Foto: Herbert Reiter, Tourist-Information Aschau i. Chiemgau



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Aschau
2. Chiemgau
3. Genussführer
4. München-Oberbayern
5. Priental