

Zoiglstern, Erdäpfel und Karpfenlust

Finden Sie nicht auch, dass zur Freude am Urlaub unbedingt die leiblichen Genüsse gehören? Im Oberpfälzer Wald werden Sie mit regionalen Köstlichkeiten „nach Strich und Faden“ verwöhnt! In gemütlichen Biergärten und urigen Zoiglstuben, in Gastwirtschaften und Sterne-Restaurants können Sie Ihr Herz verlieren – an die einfachen, manchmal auch raffinierten Genüsse der Region. Guten Appetit oder auf gut oberpfälzisch: „An Guad'n!“

Wo der Zoiglstern (das Zunftzeichen der Brauer) hängt, erleben Sie etwas Einzigartiges: den echten Zoigl, das „Kultbier“ des Oberpfälzer Waldes. Gebraut wird das untergärige, unfiltrierte Bier in den fünf Kommunbrauhäusern in **Eslarn, Falkenberg, Mitterteich, Neuhaus** und **Windischeschenbach** – zum Teil schon seit über 600 Jahren. Reihum schenken die Zoiglwirte das „flüssige Gold“ aus, dazu gibt es deftige Brotzeiten und eine urgemütliche Atmosphäre. Da sollten Sie dabei sein! Von uralter Brautradition können Ihnen auch die Historischen Felsenkeller in Schwandorf erzählen. Neben den Kommunbrauhäusern sorgen 16 Privatbrauereien dafür, dass Ihnen bei der Geschmacksvielfalt der Biere das Wasser im Mund zusammenläuft. Wohl bekomm's!

Ein Bier, vielleicht ein Karpfentrunk der Schlossbrauerei Friedenfels, passt hervorragend zum heimischen Karpfen, einer besonderen Spezialität in der Region. Wirklich wahr: Fischzucht gibt es im Oberpfälzer Wald schon seit über einem Jahrtausend! Vor allem im „Land der tausend Teiche“ rund um Tirschenreuth können Sie den Karpfen in allen möglichen Zubereitungsarten genießen. Aber auch Forellen, Saiblinge und andere Edelfische aus heimischen Flüssen und Seen - ganz frisch und extra-köstlich.

Sie mögen lieber Fleisch? Ein knuspriger Schweinsbraten mit Knödel, ein „kocht's Rindfleisch“ mit Wurzelgemüse oder natürlich eine „hausg'machte Tellersulz“ gehören zu den beliebtesten Gerichten des Oberpfälzer Waldes. Früher gab es Fleisch meist nur an Sonn- und Feiertagen. Am Werktag stattdessen Gemüse, Sauerkraut und vor allem Kartoffeln in allen Variationen, denn die gesamte Oberpfalz ist „Erdäpfelland“. Für die Kartoffel, also den Erdäpfel, weiß jede Hausfrau und jeder Wirt hunderte von delikaten Rezepten. Erleben Sie die heimische Frischeküche selbst: in Biergärten, Landgasthöfen und Gastwirtschaften.

Auf hohem Niveau und besonders kreativ zubereitet genießen Sie feine regionale Köstlichkeiten in unseren zwei Sterne-Restaurants. Lassen Sie sich im Landhotel Birkenhof und auf der Burg Wernberg mit gehobener Gastlichkeit in den kulinarischen Himmel entführen - und schmelzen Sie einfach dahin!