

Natur und Essen genießen

Jetzt sind Wild- und Fischwochen rund um den Schwarzwährberg

Neunburg vorm Wald (ggo). Der Erntedank steht am Beginn des Herbstes. Draußen kündigt ein herrliches Farbenspiel der Laubbäume vom Ende des Sommers und lädt auf den hervorragend beschilderten Wanderwegen rund um den Schwarzwährberg und den Eixendorfer Stausee dazu ein, die letzten schönen Sonnentage in der Natur zu genießen – und die gastronomischen Highlights zu genießen.

Neun Gasthäuser von Rötzing über Hillstett, Gütenland und Neunburg bis nach Kulz und Dieterskirchen/Bach haben diese Zeit zum Anlass genommen, in einer Ge-

meinschaftsaktion mit Wild- und Fischwochen (noch bis zum 19. Oktober) sich der Vielfalt und den Besonderheiten des regionalen Angebotes dieser Jahreszeit zu widmen und so ihrerseits Erntedank zu feiern.

Lecker, lecker

Eines dieser Gasthäuser ist der Gasthof Sporrer in Neunburg, der zum Beispiel „gebackenen Karpfen aus eigenen Gewässern“ oder einen leckeren Wildtopf „Fürstlerin Art“ oder das „Hirschsteak von der Hüfte mit frischen Waldpilzen“ auf der Speisekarte zu stehen hat. Je nach Gusto lässt sich der Genuss der besonderen

Schmankerln an den Beginn oder das Ende eines Herbstspazierganges in der wunderschönen und noch unberührten Natur rund um den Schwarzwährberg legen – oder man kann sich einfach nur einmal so als geschätzter Gast verwöhnen lassen.

Dafür, dass es an nichts mangelt, stehen die beteiligten gastronomischen Betriebe in der Region mit ihrem Knowhow und ihrem guten Namen.

Nähere Informationen zu der Aktion gibt es auf [/www.schwarzwährberg.de/WildFischwochen08.html](http://www.schwarzwährberg.de/WildFischwochen08.html).



Anja Bauer serviert im Gasthof Sporrer knusprigen Karpfen und einen leckeren Wildtopf. Foto: Gohlke