

Pressemitteilung; 30.06.2020;

Nächster Halt: Nuss-Baiser-Torte, Klostergeist und Hopfengold Kulinarische Genuss-Radtour durch das Bayerische Golf- und Thermenland

Kreuz und quer durch das liebliche [Bayerische Golf- und Thermenland](#), gemütlich an Donau, Vils oder Isar entlang und vorbei an malerischen Dörfern, Kirchen und Klöstern ...mit insgesamt mehr als 1.000 Kilometern Radwegen ist die niederbayerische Ferienregion das Dorado für Bikebegeisterte. Nicht nur auf der [Niederbayertour](#) laden gemütliche Biergärten und Gasthäuser entlang des insgesamt 240 Kilometer langen Weges ein, sich mit Brezen oder Schweinsbraten für die anschließende Weiterfahrt zu stärken. Auch auf den insgesamt sechs [Erlebnisradrunden](#) gibt es eine Vielzahl von Gelegenheiten, einen kulinarisch inspirierenden Zwischenstopp einzulegen. So wird die Radtour durch Niederbayern auch zu einer Genussreise, bei der so mancher Radler insgeheim froh ist, die zu sich genommenen Kalorien auf den nächsten Kilometern wiederabzustrampeln.

Hier eine Auswahl niederbayerischer Spezialitäten, die Radler auf ihrer Tour durch das Bayerische Golf- und Thermenland probieren, genießen und erwerben können:

Best „behütetes“ Schoko-Geheimnis: die Goldhauben-Pralinen der Confiserie Simon in Passau

Wer bei einem Sightseeing-Besuch durch die Altstadt von Passau bummelt, sollte unbedingt auch einen Abstecher in die Bahnhofstraße oder zum Rindermarkt machen. Hier laden die Cafés der Confiserie Simon zu einem köstlichen Kaffeestopp ein. Als kulinarisches Souvenir aus der Drei-Flüsse-Stadt empfiehlt sich eine süße Nascherei: feinste Pralinenpezalitäten aus Marillen- und Nusstrüffel mit einem Schweif aus karamellisierten Mandelsplittern. Die Schokoladen-Spezialitäten sind aufwendig verziert mit einer lebensmittelechten, 23-karätiger Blattgoldauflage. Die Goldhauben-Pralinen sind der festlichen Kopfbedeckung reicher Passauer Städterinnen aus dem frühen 19. Jahrhundert nachempfunden. Die Goldhauben-tradition ist ein vielfach ausgezeichnetes Kulturerbe und wird heute noch bei kirchlichen Hochfesten gepflegt.

Verführerisch zarter Genuss aus Nuss und Baiser: die Agnes Bernauer-Torte in Straubing

Mindestens genauso köstlich wie Pralinen ist eine andere niederbayerische Spezialität, die sich in der Gäuboden-Stadt Straubing „vernaschen“ lässt: die Agnes-Bernauer Torte. Diese süße Versuchung, eine Schichttorte aus mit Mocca-Buttercreme gefüllten Nuss-Baiser-Böden, kreierte die Meister der Konditorei Krönner zu Ehren der 1411 in Straubing geborenen Baderstochter Agnes Bernauer. Sie war die rechtmäßig angetraute Gattin von Herzog

Albrecht, dem in Straubing residierenden Wittelsbacher. Wegen angeblicher Hexerei wurde ihr jedoch von ihrem Schwiegervater Herzog Ernst der Prozess gemacht - sie wurde zum Tode verurteilt und in der Donau ertränkt. Ihr tragisches Schicksal aber machte sie unsterblich - die Torte macht sie unvergessen. Wer sich den Gaumenschmaus als Erinnerung an seine Radltour durch Niederbayern nach Hause bestellen möchte, kann die Torte im [Online Shop der Konditorei](#) ordern.

Klar, goldgelb und hochprozentig: Hallertauer Hopfengold aus Mainburg

Mit 2400 Quadratkilometern ist die Hallertau das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Hier werden rund 86 des deutschen und gut 34 Prozent des weltweit verarbeiteten Hopfens produziert, aus dem Bier gebraut wird. Oder pures Gold - das Hallertauer Hopfengold, wie ihn die Mainburger Likör- und Genussmanufaktur Lutzenburger herstellt. Stolze 56 Prozent Volumen beinhaltet dieser zitronengelbe, feinherbe Likör aus Kräutern und Hopfen. Ein starker Tropfen mit intensiv-markantem Geruch, der aber angenehm mild zu trinken ist. Flaschen gibt es im Weinhaus Lutzenburger in Mainburg in diversen Größen zu kaufen, die kleinste mit 20 Milliliter Hopfengold passt garantiert bequem in die Radtasche.

Knackig grüne, krumme Delikatesse: die Essiggurken aus Dingolfing-Landau

Die niederbayerische Region zwischen Donau-, Vils- und Isartal ist nicht nur ein Rad-Paradies sondern auch ein wahrer Gurken-Hotspot. Mit einer Gesamtfläche von ca. 1200 Hektar ist das Gurkenanbaugebiet rund um Dingolfing-Landau das größte in Europa. Jede zweite in Deutschland verzehrte Gewürzgurke kommt aus Niederbayern. Wer auf der Radltour ein Glas Essiggurken der Region als Proviant mit sich führt, hat alles richtig gemacht: Gurken sind ein kalorienarmer, erfrischender Snack, das Wasser, in dem die Gurken eingelegt sind, wirkt bei längerer Einnahme sogar krampflösend. Perfekt, falls sich abends nach der Radltour doch einmal die Waden bemerkbar machen sollten.

Wirkt nachhaltig: Schweiklberger Klostergeist aus Vilshofen

Die Benediktiner-Abtei Schweiklberg bei Vilshofen ist ein Ort der Ruhe, Besinnlichkeit und Einkehr. Fußpilger auf der [Via Nova](#) und Radpilger auf dem [Wolfgangweg](#) machen hier Halt, um im Kloster und in der Kirche Antworten auf Lebensfragen zu erhalten, Freizeiträdlern finden auf ihrer Etappentour durch Niederbayern im Gästehaus eine ruhige Unterkunft. Ein Besuch im Klosterladen ist lohnend: Hier gibt es nicht nur schöne Kerzen, feinen Honig, Apfelsaft und Apfelmost oder Honigbärchen, sondern auch den berühmten Schweiklberger Geist. Der Geist ist ein gesetzlich geschütztes Heilkräuter-Destillat, dessen Wirksamkeit gepriesen wird. Dreimal im Jahr brennen die Mönche ihren 77 Prozentigen und verkaufen davon jährlich gut 40.000 Fläschchen.

Für weitere Presseinformationen:

Tourismusverband Ostbayern

Ulrike Eberl-Walter

E-Mail: eberl-walter@ostbayern-tourismus.de,

Tel. +49 (0)941 58539-12

Internet: www.bayerisches-thermenland.de

[Brezenerkäuferin](#)

[Agnes Bernauer-Torte](#)

[Goldhauben-Pralinen](#)

[Essiggurken aus Landau](#)

[Ilse und Hans Peter Lutzenburger](#)

[Klosterkirche Schweiklberg](#)

[Radfahren durch Hopfengarten](#)

[Radfahrer am Schweiklberg](#)

[Radfahrer durch Sonnenblumen](#)