

Schlemmen, Schenken, Sinnesfreude: Originelle Präsentideen aus Niederbayern sorgen für Glücksgefühle – direkt vor Ort oder im eigenen Zuhause

Regensburg, 27. Oktober 2021 (w&p) – Auf der Suche nach dem Besonderen – wenn die Tage kürzer und die Temperaturen frischer werden, sehnen sich viele nach kleinen Genussauszeiten, die das Leben versüßen. Ob verführerische Marmelade, deren Früchte die letzten Sonnenstrahlen des Sommers eingefangen haben, wunderbare Schokoladenkreationen für Naschkatzen oder im Holzfass gereifte Feinschmecker-Essige – im Bayerwald sowie im Bayerischen Golf- und Thermenland schaffen Genussmanufakturen außergewöhnliche Produkte für besondere Momente.

Fruchtige Grüße aus der Obstschüssel des Bayerwalds

Weckt die Vorfreude auf den nächsten Sommer: Im [Marmeladen-Haus](#) in Hunding gibt es Hausgemachtes in bester handwerklicher Tradition. Fruchtaufstriche, Gelees, Chutneys sowie fruchtige Senfspezialitäten haben eines gemeinsam: Die Früchte reifen in der Obstschüssel des Bayerischen Waldes – dem Lallinger Winkel. So nennt sich der Talkessel, der die Sonne von Süden einfängt und somit dem Obst einen ganz besonders fruchtigen Geschmack verleiht. Für eine aromatisch-säuerliche Komposition sorgt zum Beispiel der Aufstrich „Waldbeere mit Zimt und Zitrone“. Fünf verschiedene Beerenfrüchte finden sich hier zusammen und sorgen für eine perfekte Frühstücksmarmelade. Wer einen passenden Aufstrich zur Jahreszeit sucht, wird ebenso fündig. Das Produkt „Lebkuchen-Holunder“ verspricht einen herb-fruchtigen Genuss mit Lebkuchengewürz. Das gesamte Sortiment ist direkt in der Manufaktur des Bayerischen Waldes, im Herzen des „Lallinger Winkels“, oder im [Onlineshop](#) erhältlich.

Flüssige Würze als Geschmacksveredler und Gesundbrunnen

Absolut lecker und noch dazu gesund. Das Familienunternehmen [Kriegl](#) aus Pilsting im Bayerischen Golf- und Thermenland beweist seit über 70 Jahren: Essig ist nicht gleich Essig. Die Herstellung nach traditionellen Rezepten, ausgewählte Rohstoffe sowie die Reifung in Lärchenholzfässern prägen den typischen Geschmack der Kriegl Essige. Von Gourmet-Essig über Bio-Essig bis zu urtypischen Basis-Essigen – aus über 60 Spezialitäten in verschiedensten Varianten lassen sich gleich mehrere Lieblingsessige wählen. Als Trink-Balsam mit Himbeere, Apfel oder Kirsche verfeinert, zeigt Essig auch so manch überraschende Wirkung. Er enthält Vitamine, wirkt verdauungsfördernd, verspricht einen positiven Einfluss auf erhöhte Cholesterinwerte und ist noch dazu erfrischend lecker. Wohl bekomm's!

Die Kriegl-Essige sind in der Gärungsessigbrauerei in Pilsting, bei verschiedensten Händlern europaweit sowie im [Onlineshop](#) erhältlich.

Süße Sünden aus Schokolade

Schokolade geht immer – das gilt vor allem für das Unternehmen „[Chocolat](#)“ aus Landshut im Bayerischen Golf- und Thermenland. Wer die gläserne Manufaktur betritt, kann den süßen und feinerbigen Sünden wohl kaum widerstehen. Sieben Tonnen des Genussmittels verarbeitet Inhaber Olaf Minet pro Jahr. Das Ergebnis sind feinste hausgemachte Schokoladenkuchen, Eis- und Dessertkreationen sowie Pralinen, die nicht nur den Gaumen verzaubern, sondern auch für das Auge ein absoluter Hingucker sind. Zusammen mit einem Pariser Schokoladenlabor hat der gelernte Koch sogar eine eigene Kuvertüre entwickelt. Vor Ort lässt sich der Chocolatier gern über die Schulter schauen und weicht seine Gäste bei verschiedensten Kursen in die süßen Geheimnisse der Schokoladenherstellung ein – eine Pilgerstätte für alle, die das Kakaoprodukt lieben. Schönste Geschenksets werden auch bis nach Hause geliefert.

Flauschiges und Köstliches vom Schaf

Kuschelig warm, pflegend oder einfach lecker: Der [Schafhof Perl](#) in Rinchnach im Bayerischen Wald sorgt mit verschiedensten Produkten rund ums Schaf für Wohlfühlzeit. Von flauschigen Schaffellen, Wollbekleidung und Schmusetieren über Wurst- und Käsesorten sowie Schokolade bis zur Schafmilch-Kosmetik – auf einer Fläche von 300 Quadratmetern findet jeder sein persönliches Lieblingsstück. Wer die Erlebniswelt der Tiere besser kennenlernen möchte, sollte an einer der Führungen teilnehmen. Hier verrät die Familie Perl die Geheimnisse der Schafmilch-Pflegeprodukte, weicht in die Technik der Schafschur ein und stellt die mittlerweile 15 verschiedenen Schafrassen vor. Ein Besuch der wolligen Geschöpfe auf den weiten Wiesenlandschaften rund um den Rinchnacher Ortsteil Grub oder in den Stallungen ist natürlich ebenso inbegriffen. Auch die jungen Gäste kommen auf ihre Kosten: Sie dürfen auf dem Bock „Xaver“ – bekannt durch die Serie „Forsthaus Falkenau“ – reiten. Für die wohlige Auszeit im eigenen Zuhause lassen sich die Produkte rund ums Schaf direkt auf der Website anfragen.

Im Pausnhof natürlich entspannen – ein Geschenk für die Sinne

Entspannen, entdecken, durchatmen: Wer sich nach Stille und Ruhe sehnt, findet im [Pausnhof](#), dem ersten Bio-Hotel Deutschlands, seinen Wohlfühlort. In Sankt Oswald, am Nationalpark Bayerischer Wald gelegen, lebt es sich in dem Vier-Sterne-Haus ganz im Einklang mit der Natur. Über alle ihre Sinne erfahren die Gäste Natur und Natürlichkeit. Ob in der Küche mit Lebensmitteln vom eigenen Bio-Hof, im Garten mit seinem nahezu naturbelassenen Schwimmteich oder in den mit heimischen Hölzern ausgestatteten Zimmern – 100 Prozent Bio ist im Pausnhof Programm. In allen Bereichen wurden mit natürlichen, hochwertigen und regionaltypischen Materialien angenehme Lebensräume geschaffen. Und vor der Tür: Das „Grüne Dach Europas“ – ein Wald, der ebenso zum Aufatmen und Freisein einlädt. Gutscheine, um Erholung zu verschenken, gibt es direkt auf der Website zum Selbstaussuchen: <https://shop.pausnhof.de/>.

Weitere Presseinformationen:

Tourismusverband Ostbayern
Ulrike Eberl-Walter
E-Mail: eberl-walter@ostbayern-tourismus.de
Tel. +49 (0)941 58539-12
Internet: www.ostbayern-tourismus.de
www.bayerischer-wald.de

Wilde & Partner Communications GmbH
Kristina Radtke | Hannah Bugert
Email: ostbayern@wilde.de
Tel.: +49 (0)89 – 179 190 94
www.wilde.de