

Schmankerlwoche



Vor neun Jahren fasste der Neukirchener Marktgemeinderat den Beschluß, auch in Neukirchen b. Hl. Blut einen lokalen Agenda-21-Prozeß zu starten. Einer der Arbeitskreise, der sich mit der Weiterentwicklung in Neukirchen b. Hl. Blut beschäftigt, ist der Tourismus-Arbeitskreis, der seit 2004 als konkretes Projekt die Durchführung der Neukirchener Schmankerlwochen organisiert, die heuer ab dem 28. September wieder in sechs Gasthöfen und Restaurants der Marktgemeinde im Hohenbogenwinkel stattfinden. Neu im Kreis der Schmankerlwirte ist Stefan Breu vom Gasthof zum Wirt in Vorderbuchberg. Die sechs Wirte Markus Pongratz, Marianne Maurer, Bernhard Vogl, Alexander Stumreiter, Josef Hastreiter und eben Stefan Breu werden mit dem "Neukirchener Teller" als Markenzeichen Gerichte aus regionaler und frischen Zutaten bieten. Zusätzlich zur "normalen" Speisekarte wird es in den genannten Gasthäusern zusätzlich regionale Schmankerl gegeben. So wird es Gerichte wie die „Erdäpfelpfann“, den „Bayerischen Wrap“, den „Neukirchener Rehbock“ oder „Oberpfälzer Böfflamot“ geben. Den Auftakt macht der Landgasthof "Zum Klement" in Mais (28.-30.9.) und das Ferienhotel „Waldschlössl“ , wo es die Schmankerl vom 4. bis 7. Oktober gibt, gefolgt bei uns im Gasthof zum Wirt in Vorderbuchberg (vom 11. bis 14. Oktober), dem „Kolmsteiner Hof vom 18. bis 21. Oktober und dem Gasthof "Zur Linde" in Neukirchen b. Hl. Blut“, wo es die spezielle Schmankerlkarte vom 25. bis 28. Oktober geben wird. Den Abschluß finden die 9. Neukirchener Schmankerlwochen vom 1. bis 4. November im Gasthof "Zum Bach“ in Neukirchen b. Hl. Blut.
