



PRESSEINFORMATION

30 JAHRE NEUMARKTER SCHMANKERLWOCHEN – EINE RUNDE SACHE MIT BURGIS KNÖDELLIEBE

Feierlicher Auftakt in der neuen Knödel Liebe-Alm auf dem Firmengelände des Neumarkter Knödelspezialisten.

Neumarkt i.d. OPf., 24. September 2020. Zum Eröffnungssessen der Neumarkter Schmankerlwochen begrüßen der Tourismusverband Neumarkt e.V. und Burgis Knödel Liebe zahlreiche Ehrengäste aus Gastronomie und Politik in der festlich geschmückten Knödel Liebe-Alm. Neun Gastronomen widmen sich den vielfältigen Köstlichkeiten rund um das Thema Knödel, Gnocchi und Nockerl, die „runden Seelenstreichler“. Vom 1. bis 31. Oktober servieren sie ihre „Schmankerl-Speiskarten“ zum 30. Mal. Dieses Jahr zum runden Jubiläum mit dem Motto „eine runde Sache“.

Die Neumarkter Schmankerlwochen sind das Aushängeschild des Tourismusverbandes und fanden zum ersten Mal 1991 statt. Den Geschäftsführern von Burgis, Christina Dietmayr und Timo Burger, freut das diesjährige Motto, „eine runde Sache“, besonders. Nicht nur, weil sie seit Generationen runde Knödelspezialitäten in Neumarkt erzeugen. 30 Jahre regionaler Zusammenhalt ist gerade in Krisenzeiten gefragt. Als Premiumpartner setzen sie gemeinsam mit den Wirten das Statement, dass man gerade in der Coronazeit zusammenhalten müsse und daraus langfristige und starke Partnerschaften entstehen können. Mit der Eröffnungsfeier sehen sie sich in der Vorbildfunktion. Sie wollen zeigen, dass trotz neuer Regeln die Gastronomie gut funktionieren kann. „Wir halten alle Schutzmaßnahmen, die bereits zu unserem Alltag gehören, ein und richten uns streng nach den Vorgaben der DEHOGA. Mit gesundem Menschenverstand können wir Sicherheit und wieder Vertrauen für die Gastronomen schaffen“, so Timo Burger. Ziel sei auch, mit der Unterstützung der Schmankerlwochen, die heimische Gastronomie wieder anzukurbeln. Hauptakteure sind dabei Knödel, Gnocchi und Nockerl. Eine runde Vielfalt von traditionell über modern, deftig bis süß, und mit hochwertigen Lebensmitteln aus der Region zubereitet. Im Rahmen der Schmankerlwochen werden auch die neuen Bio-Kartoffelknödel und Bio-Knödelinos® vorgestellt, für die Burgis ausschließlich Juradistl-Bio-Kartoffeln aus der Oberpfalz verwendet. Passend dazu servieren die Wirte Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, wie Juradistl-Lamm oder Weiderind. Die kreative Vielfalt schmeckt man bereits in der Knödel Liebe-Alm mit Spinatknödel, Knödelinos® Genießergrün, Juradistl Bio-Knödel und Schaufelbug vom Rind. Nach dem Tischgebet darf das extra für die Festwochen gebraute Schmankerlbier von der Neumarkter Lammsbräu fließen. Mit süßen Knödelinos® mit Sauerrahmeis rundet Schmankerlkoch und Caterer des Festaktes, Johann Herrler vom Café Restaurant Lex, das Jubiläumsmenü ab. TV- und Wiesnkoch Andreas Geitl unterstützt ihn mit Leib und Seele dabei. Jürgen Lochbihler vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA ist einer der Ehrengäste, der selbst Regionalität seit

Presseagentur: Sabine Elisabeth Barthelmeß, BB MEDIA CONSULT, 0171 7867711, presse@bbmc.de



Jahren in seinem Wirtshaus, Der Pschorr, in München aktiv umgesetzt. Das Wirtepaar Birgit und Gerhard Heidner, werden für ihre 30jährige Teilnahme als Schmankerlwirte mit ihrem Hotel-Gasthof Am Schloss, ausgezeichnet. Der Tourismusverband und die Schmankerlwirte sponsern für die Schlemmerausflüge im Oktober ein Schmankerltaxi mit 15 % Rabatt. Obendrein kann man mit dem Schmankerlpass u.a. Knödelpakete zum Schlemmen für Daheim und exklusive Reisen gewinnen. Die Neumarkter Schmankerlwochen sind seit 1991 wohl in jeder Hinsicht ein runder Gewinn für die Region Oberpfalz.

Schmankerlwirte 2020 (<https://www.schmankerlwochen.de/die-schmankerlwirte/>)

Am Schloss, Hotel, Gasthof, Litzloher Straße 8, 92367 Pilsach,
Telefon: 09181 510600, www.am-schloss.de, **Gerhard und Birgit Heidner**

La Fortunella, Ristorante, Pizzeria, Catering, Mariahilfstraße 36, 92318 Neumarkt,
Telefon: 09181 220135, www.la-fortunella.de, **Karin und Francesco Pagano**

Hotelgasthof Dietmayr, Bahnhofstraße 4, 92318 Neumarkt,
Telefon: 09181 2587-0, www.hotelgasthof-dietmayr.de, **Franz und Maria Dietmayr**,

Landgasthaus Almhof, Am Höhenberg 5, 92318 Neumarkt,
Telefon: 09181 32584, www.landgasthaus-almhof.de, **Claudia und Georg Lukas**

Restaurant Franziskus, Grill, Biergarten, Allersberger Straße 35, 92342 Freystadt,
Telefon: 09179 9633853, www.restaurant-franziskus.de, **Beate Schiller**

Lex, Café Restaurant, Regensburger Straße 109, Neumarkt,
Telefon: 09181 50907500, www.lex-neumarkt.de, **Johann Herrler und Felix Pröpster**

Oberer Ganskeller Neumarkt, Gaststätte, Ringstraße 2, 92318 Neumarkt,
Telefon: 09181 512035, www.obererganskeller.de, **Heike Kirsch**

Post Berching, Johannesbrücke 5, 92334 Berching,
Telefon: 08462 200420, www.post-berching.de, **Dr. Denise Amrhein**

Sammüller, Berghotel Schafhofstraße 25, 92318 Neumarkt,
Telefon: 09181 40570, www.sammuller.de, **Katja und Josef Sammüller**

Broschüre mit Schmankerl-Menü: <https://www.schmankerlwochen.de>

Kontakt: Burgis Knödelliebe, Kartoffelweg 1, 92318 Neumarkt, www.burgis.de
Julia Fersch, Leitung Marketing, 09181 4744-62, fersch@burgis.de

Presseagentur: Sabine Elisabeth Barthelmeß, BB MEDIA CONSULT, 0171 7867711, presse@bbmc.de