



## 01.SPEZIALISTENPOST

KirRoyal-GENIESSERVERLAG Enzianweg 1 B 83043 Bad Aibling

### Bayerns Beste(s) – kulinarisch

#### Buchpremiere im Wolnzacher Hopfenmuseum

*Ein Buffet von 20 Metern Länge, mit den Kostproben von Bayerns besten Herstellern regionaltypischer Spezialitäten, gab einen Einblick in die bayerische Ernährungskultur und war zugleich der köstliche Begleiter einer Buchpremiere.*

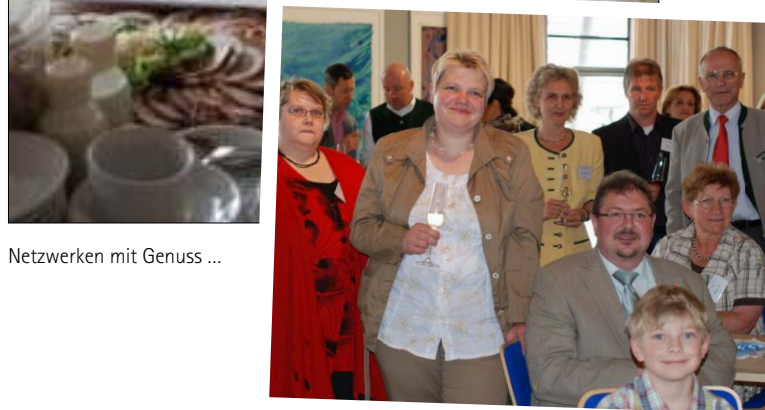
Von den 100 in dem Buch „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“ präsentierten Herstellern trafen sich am 10. Juni 2011 über 70 Repräsentanten zur Buchvorstellung im Wolnzacher Hopfenmuseum.

Viele der geladenen Herstellerbetriebe brachten zu diesem Anlass Kostproben ihres Könnens mit. So füllten Nürnberger und Coburger Bratwürste, Allgäuer Kaminwurzn, vielerlei Käse wie Bavaria blu, Obazda oder Romadur aus verschiedenen Käsereien, süffige Biere aus Aldersbach, Bodenwöhr, Scheyern, Bamberg und Miesbach, Pralinen und Confiturwaren aus Regensburg und vom Tegernsee sowie Hiffenmark aus Maintal und Aecht Bayerischer Blockmalz das Buffet. Riesling und Klingenberg Spätburgunder aus Franken, Liköre und Brände wie Hopfengold, Gebirgsenzian oder der Odl aus Amerang wurden verkostet. Selbst das unwiderstehliche frische Radieserl von Bayerns wohl einzigem professionellen



Zwetschgenbaames aus Bamberg

Bio-Radieserl-Züchter aus Neufahrn/Nb. oder die ersten zarten, heute wieder kultivierten Süßholzpfanzen aus Bamberg zeugten von der Vielfalt bayerischer Genussskultur. Buchauer Holz-



Netzwerken mit Genuss ...

ofenbrot, frische Brezn aus Holzkirchen, Zwetschgenbavesen aus München, G`selchtes aus Niederbayern, Zwetschgenbaames aus Bamberg und Weißwürste von Spitzenmetzgereien aus München und Miesbach schmeckten in Party- und Standardgröße, selbstverständlich begleitet von leckerem Händlmaier-Senf. Begrüßt wurden die Gäste mit einem Cassisco aus Würzburg, einem dem KirRoyal nachempfundenen Sektcocktail. Abschließend gab es eine kleine Prise Schmalzler – Schnupftabak aus einem der ältesten Produktionshäuser in der Oberpfalz. Und gleich daneben stand Heilwasser aus dem nahen Labertal bereit.

#### Spezialistentreffen einmal im Jahr

Mit großer Begeisterung überzeugten sich die Teilnehmer an diesem außergewöhnlichen Buffet von der Qualität der im Buch vorgestellten Spezialitäten, tauschten Erfahrungen aus und knüpften Kontakte. Der Wunsch, so eine exklusive „Spezialitäten-Messe“ einmal im Jahr durchzuführen, wurde mehr-



## 01.SPEZIALISTENPOST

fach geäußert. Dass der Bildband „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“ erweitert und ausgebaut wird und damit auch als lebendiges Spezialitäten-Netzwerk innerhalb Bayerns wirkt, liegt den beiden Autoren Peter & Gabriela Weilacher besonders am Herzen. Dies fand auch in der Dankesrede von Walter König, dem Geschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes e. V., besondere Beachtung.



... entspannt und aufmerksam.

### 5 Jahre „Poidl“ in Amerang

*Renate Stein (im Buch Odl, Josef Stein e.K.) feiert am 08. Juli 2011 das erste halbe Jahrzehnt „Hochgenuss in Amerang“.*

Das Feinkostgeschäft „Poidl“ – feine Kost am Dorfbach, führt regionale und mediterrane Produkte, die höchsten Ansprüchen genügen. Vor fünf Jahren übernahm Renate Stein das ehemalige Lebensmittelgeschäft ihrer Eltern und gestaltete es zu einer außergewöhnlichen Genießerwelt um. Der Ameranger Architekt Rudolf Rechel, bekannt durch seinen mittelalterlich anmutenden Baustil, schuf mit dem „Poidl“ einen „nagelneuen Altbau“. Die Auswahl der hier angebotenen Produkte ist exklusiv, alles ist hand- oder hausgemacht. Ein echtes Anliegen ist der Geschäftsführerin daher auch die Unterstützung der Initiative „Slow Food“.

Geordert und probiert ...

... wurden bereits etliche Spezialitäten aus dem Buch, die Renate Stein ihrer interessierten Kundschaft vorstellte: Käse aus der Naturkäserei Tegernseer Land, aus dem Allgäu von der Käserei Baldauf, vom Irschenberg der Heublumenkäse der Obermooser Bio-Hofkäserei. Auch die Liköre der Brennerei Hoermann, das Bier aus dem Kloster Scheyern, die weiß-blaue Rautenpraline der Confiserie Hagn und Weißbier aus der Familienbrauerei Jacob in der Oberpfalz finden ihre Liebhaber. Selbstverständlich gratulierten wir Autoren Renate Stein gerne vor Ort zum 5-jährigen Jubiläum!



Renate Stein mit Freunden, Kunden und Gästen

### Spätburgunder aus Franken

Am 29. Juli stellt Renate Stein bei ihrer drei Mal jährlich stattfindenden „Piccola tavola“ Weine des am bayerischen Untermain gelegenen Weingutes Klingenberg vor. Benedikt Baltes begleitet das „Festmahl für ein Dorf“ mit seinem „Klingengerger Spätburgunder“.



Kostproben

### Biershop Bayern

Als Geschäftsführer von [www.biershop-bayern.de](http://www.biershop-bayern.de) hat Artur Marienfeld eine ansehnliche Anzahl bayerischer Biere im Vertrieb. Zu Themen- und Verkostungspaketen geschnürt lässt er die einzigartigen Biere aus Bayern in die ganze Welt versenden. Selbstverständlich stellt er auf seiner Webseite und seinem vielgelesenen Newsletter auch unsere Neuerscheinung vor.

### „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“ nun auch als E-Book erhältlich

Das iPad ist in aller Hände, der „Kindle“ von Amazon ist jetzt auch in Deutschland ein Renner. Aufgrund des großen Interesses an elektronischen Büchern war es uns ein Anliegen, unseren Lesern die „Regionaltypischen Spezialitäten“ auch als E-Book anbieten zu können. Das Buch liegt seit kurzem im pdf- und ePub-Format vor.



## 01.SPEZIALISTENPOST

### Gute Resonanz im Buchhandel

Fast 1000 Bücher hatte allein der bayerische Buchhandel bereits vor der Veröffentlichung bestellt. Die Aufnahme des Buches bei den großen Barsortimentern wie Libri, KNV oder Umbreit garantieren zugleich auch eine deutschlandweite Verbreitung.



Buchhandlung Hugendubel am Münchner Marienplatz

### Zahlreiche Webseiten und Medien berichten

Bis heute verweisen bei Google über 130 Seiten auf das Buch. Wir freuen uns, wenn auch Sie einen Hinweis auf das Buch auf Ihrer Webseite aufnehmen – oder die Daten in Ihren Shop einbinden. Auf [www.regionaltypische-spezialitaeten.de](http://www.regionaltypische-spezialitaeten.de) erhalten Sie im Bereich „Für Partner“ Bilder, Texte und das Plakat zur Installation auf Ihrer Homepage oder zur Verwendung in Prospekten und für die lokale Presse. Für die Zusendung eines Belegexemplars sind wir selbstverständlich sehr dankbar.

### Interview mit BLR

Der BLR produzierte als Content-Zulieferer der bayerischen Lokalradios ein Interview mit den Autoren Peter & Gabriela Weilacher, das in den Lokalradios gesendet wird. Auf der Homepage [www.regionaltypische-spezialitaeten.de](http://www.regionaltypische-spezialitaeten.de) steht das Interview als MP3-Download bereit.

### hitradio.rt1 in Augsburg

Am 23. Juli 2011 sendet das hitradio rt1 einen Beitrag über die Bäckerei Balletshofer aus Augsburg. Bei dieser Sendung rund um den Augsburger Zwetschgendatschi – einer Spezialität der Bäckerei – werden 10 Exemplare des Buches „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“ verlost.

### Facebook

Für „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“ gibt es eine eigene Facebook-Seite: [www.facebook.com/Bayerns.Bestes](http://www.facebook.com/Bayerns.Bestes). Dazu haben wir auch die Gruppe „Bayerns Beste“ eingerichtet.

### Deutscher Rätselverlag verlost Regionales Spezialitätenbuch aus Bayern

Anfang September erscheint in den Magazinen der WAZ-Mediengruppe – mit einer Auflagenhöhe von über 175.000 Exemplaren – eine Verlosungsaktion zum Buch „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“. Verkauft werden die Magazine im deutschsprachigen Raum (D, A, CH sowie Südtirol und Benelux).

**Unser Rezept-Tipp:**  
**Ayinger Bieramisu**  
 Zutaten: 150 bis 200 g Löffelbrüskits, 200 ml Kaffee zum Trinken, 2 Eigelb, 1 Ei, 50 g Zucker, 5 Blatt Gelatine, 130 ml Bierkäuz, 150 g Mascarpone, 100 g weiche Kouvertüre, 200 g gemahlene Kirschkörner zum Bestäuben  
 Zubereitung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in die warme Mascarpone einrühren. Kouvertüre flüssig machen, mit Mascarpone und Bierkäuz in die Ei-Löffelbrüskits in einer Auflaufform auslegen und mit Kaffee brühen. Geschlagene Sahne, die abgekühlte Masse heben. Masse auf Löffeln verteilen, danach in den Kühlschrank stellen. Mit Anrichten mit Kirschkörnern bestäuben. Zum Dekor eignen sich frische Beeren und oder frische Früchte

**10 x 1 Buch „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“ aus dem KirRoyal-Geniesserverlag**

**Alles rund um die Bayerische Schmankerlküche**

Das Schmankerl-Buch aus Bayern. Viele Klassiker in Bayern gibt es unverändert, weil es an ihnen nichts zu verbessern gibt. Jedoch wird gern auch neu interpretiert – haben Sie z.B. schon mal eine Semmelknodellassagne oder panierte Weißwurst probiert? Die Rezepte stammen von den Spezialisten in diesem Buch und inspirieren zum Nachkochen. Sie sind gut gehütet und doch gern hergegeben – so wie es dem Bayern eigen ist. Guten Appetit!  
 Gabriela und Peter Weilacher „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“, KirRoyal-Geniesserverlag, 368 Seiten, über 1000 farbige Abbildungen, gebunden, Hardcover, Preis 34,90 €, ISBN 978-3-942523-01-1.

Weitere Infos: [www.regionaltypische-spezialitaeten.de](http://www.regionaltypische-spezialitaeten.de)

Hauptstadt	Land	Teil des	500	als	Stadt in	Arbeits	angleich	Binnen	berühmt	Der	Obwohl	aus
berühmt	von	Fluss	er	Wald	erhöht	erzeugt	in	zählt	ist	der	der	ist
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Lösung 39

Zahlreiche Webseiten und Medien berichten.



## 01.SPEZIALISTENPOST

### Die nächste Ausgabe des KirRoyal-GENIESSERJOURNALS erscheint im Oktober 2011

#### Sonderkonditionen für die Teilnehmer des Buches „Regionaltypische Spezialitäten aus Bayern“

**Titel der Ausgabe: TRADITION – Feuer oder Wasser**

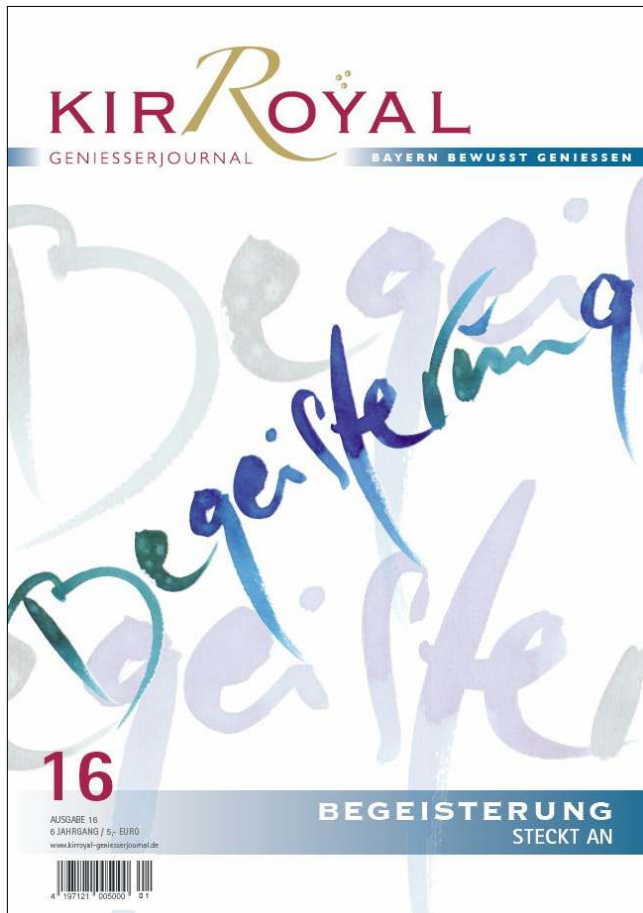
Wer Bayern bewusst erlebt, erkennt sehr schnell, dass das Selbstverständnis dieses Volksstammes vor allem in seinen Traditionen wurzelt. Trotzdem ist Bayern beileibe kein „verstaubtes Museum“, sondern auf seine ihm eigene Weise offen für Neues – und immer innovationsbereit.

Wir fragen Sie: Welche Traditionen und Bräuche tragen zur Bodenständigkeit und Stabilität Ihres Unternehmens bei? Aber auch: Welche „alten Zöpfe“ werden zum Haar in der Suppe? Kurzum: Wie verbinden Sie Neues mit Bewährten?

Erzählen Sie uns Ihre Geschichte(n) und Bräuche, welchem Anspruch sie dienen und warum und in welcher Form es sie heute noch gibt!

Bitte setzen Sie sich dazu mit uns in Verbindung. Wir sind schon sehr gespannt!

Auflage: 20.000 Exemplare  
Format: B x H 220 x 310 mm  
Satzspiegel: B x H 185 x 265  
Vertrieb: ganz Bayern



Jeder Teilnehmer erhält kostenfrei 50 Exemplare.

---

#### Fax-Antwort unter 0 80 61 – 39 27 90

Wir haben Neuigkeiten für die Oktoberausgabe  
des KirRoyal-GENIESSERJOURNALS

**Unternehmen**

---

**Ansprechpartner**

---

**Mail-Adresse**

---

**Telefonnummer**

---

**KIRROYAL**  
GENIESSER VERLAG

KirRoyal-GENIESSERVERLAG® e.Kfr.

Enzianweg 1 B

83043 Bad Aibling

FON +49 (0) 8061-39 27 88

FAX +49 (0) 8061-39 27 90

office@kirroyal.eu

www.kirroyal-geniesserverlag.de

www.regionaltypische-spezialitaeten.de