



Lallinger Mostwochen

Regionaler Most und daraus zubereitete Schmankerl stehen vom 1. bis zum 26. Mai im Mittelpunkt

Lalling. Um die Menschen wieder mehr auf den Geschmack des urtypisch-niederbayerischen Mostes des regionalen Streuobst zu bringen hat die Genussregion Niederbayern gemeinsam mit Maria Gruber vom Niederbayerischen Streuobstwiesenkompetenzzentrum Lallinger Winke die Lallinger Mostwochen ins Leben gerufen. „Most lässt sich in der Küche vielfältig einsetzen und verleiht dem Gericht eine besondere Note“, erklärt Genussbotschafter Bernhard Senkmüller.

Vom 1. bis zum 26. Mai dreht sich in der Gemeinde daher alles um den Most, der aus dem Streuobst des Lallinger Winkels gewonnen wird. Der Landgasthof Düllhof, der



Bis zum 26. Mai dreht sich in der Gemeinde Lalling alles um den Most.

Foto: Sepp Eder

Gasthof zur Post sowie das Wellnesshotel Thula unterstützen die Aktion und bieten

auf ihren Speisekarten während der Themenwochen verschiedene Mostschmankerl wie beispielsweise einen Most-Obazdn, Reh-Geschnetzeltes in kräftiger Wildsoße mit Most oder Most-Risotto mit Apfelstücken und Spargel an. Außerdem wird in den Restaurants auch ein eigen für Lalling kreierter Aperitif serviert - der Mosterol.

Zum Abschluss der Lallinger Mostwochen findet am 25. und 26. Mai das traditionelle Mostfest mit Töpfermarkt statt, bei dem auch wieder die Deutsche Mostkönigin offiziell gekrönt wird. Weitere Informationen gibt es außerdem unter <https://lallingerwinkel.de/>.