

Pressemitteilung

Nr.: 2026/153

Weißenburg i. Bay., den 09.09.2026

Kontakt zur Pressestelle: Landratsamt Weißenburg-Gunzenhausen
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Bahnhofstraße 2
91781 Weißenburg i. Bay.

pressestelle@landkreis-wug.de
09141 902-398

Tag der regionalen Genüsse: Entdecken, probieren und mitmachen

Regionale Produkte und Landwirtschaft hautnah erleben: Hofführungen, Mitmachaktionen, Verkostungen und Kinderprogramm erwarten die Besucher am 20. September rund um Dittenheim und Meinheim.

Was passiert auf einem Hühnermobil? Wie werden Walnüsse verarbeitet oder Mehl und Haferflocken hergestellt? Und wie funktioniert Humusaufbau im Garten? Antworten auf diese und viele weitere Fragen gibt es beim 5. Tag der regionalen Genüsse am Sonntag, 20. September, rund um Dittenheim und Meinheim. Von 11.00 bis 17.00 Uhr öffnen zehn Stationen ihre Türen und bieten ein abwechslungsreiches Programm mit Hofführungen, Vorführungen, Verkostungen, Mitmachaktionen und Angeboten für Kinder.

Den Auftakt bildet um 10.00 Uhr die offizielle Eröffnung in der Scheune der Familie Loos in Sausenhofen 40. Neben einer Andacht von Diakon Dieter Blencke und Grußworten sorgt der Posaunenchor Sammenheim/Sausenhofen für die musikalische Umrahmung. Ab 11.00 Uhr startet an den Stationen das Programm. Ein kostenloser Shuttlebus verbindet die Veranstaltungsorte miteinander.

In Dittenheim können beim Altmühltaler Wiesen Ei bei Planwagenfahrten die mobilen Ställe erkundet und verschiedene Tiere erlebt werden. Der Hofladen Brummer sowie der Gartenbau- und Heimatverein Dittenheim ergänzen das Angebot mit regionalen Produkten, kulinarischen Spezialitäten und Aktionen für Kinder. Auch der Bayerische Bauernverband und das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Roth-Weißenburg sind mit Informationsangeboten vertreten.



Landratsamt Weißenburg-Gunzenhausen

Bahnhofstraße 2
91781 Weißenburg i. Bay.

Telefon: 09141 902-0
Telefax: 09141 902-108

poststelle.lra@landkreis-wug.de
www.landkreis-wug.de

In Sausenhofen laden Weideglück Kirsch zu Einblicken in die natürliche Weidehaltung und Bio-Hof Kirsch in die Verarbeitung regionaler Getreideprodukte ein. Bei Vorführungen und Tierbesichtigungen können Besucher die landwirtschaftliche Arbeit unmittelbar kennenlernen.

In Sammenheim dreht sich bei der Manufaktur Gelbe Bürg alles um die Walnuss. Die Gäste können die Verarbeitung verfolgen, selbst beim Sortieren mitmachen und verschiedene Produkte verkosten. Imker Hermann Beißer gibt Einblicke in die Bienenhaltung. Für weitere kulinarische Vielfalt sorgen der Biohof Kraft mit Fischspezialitäten, der Jagdverein Gunzenhausen mit Wildprodukten und das Streuobstwiesencafé „Gute Luise“.

Beim Sammenheimer Weide Ei stehen Hofführungen, die Eilverarbeitung und eine Vorführung der Ölpresse auf dem Programm.

In Meinheim präsentieren die Landmetzgerei Engelhardt, Imker Karl Wolf und Michael Bergdolt sowie die Landfrauen Meinheim regionale Spezialitäten, Honig und traditionelles Gebäck. Ein Kasperltheater und verschiedene Kinderaktionen ergänzen das Programm. Bei Billes Gemüse Oase können Besucher bei Führungen den Terra-Preta-Garten kennenlernen und mehr über Humusaufbau und Market Gardening erfahren.

Auch in Wolfsbronn erwartet die Gäste ein vielseitiges Programm: Landwirtschaft Werner Stichauer, Imker Herbert Niederlöhner, Imker Konstantin Strobl, Bäcker Helmut Renner und die Landfrauen bieten Einblicke in Landwirtschaft, Imkerei und traditionelles Backhandwerk. Kühe, Ziegen und weitere Mitmachangebote machen die Station zu einem Erlebnis für die ganze Familie.

Auf dem Berghof Oberweiler können bei einem Hofrundgang Tiere und Biogasanlage besichtigt werden. Pony- und Eselreiten, Kinderschminken und weitere Angebote machen den Besuch auch für die jüngsten Gäste interessant.

Neben den zahlreichen Aktionen steht natürlich der Genuss regionaler Lebensmittel im Mittelpunkt. An den Stationen gibt es zahlreiche Spezialitäten zu probieren und direkt vor Ort einzukaufen.

„Der Tag der regionalen Genüsse bietet in diesem Jahr besonders viele Möglichkeiten, selbst aktiv zu werden und hinter die Kulissen zu schauen“, sagt Vanessa Scherer von der Zukunftsinitiative Altmühlfranken. „Ob bei einer Hofführung, beim Walnusssknacken, beim Tiere erleben oder bei einer Verkostung – die Besucherinnen und Besucher können regionale Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion mit allen Sinnen entdecken.“

Ein kostenloser Shuttlebus verbindet die Stationen und ermöglicht eine unkomplizierte Entdeckungstour durch die Region. Das vollständige Programm mit allen Angeboten, Adressen und den Abfahrtszeiten des Shuttlebusses ist auf der Website www.altmuehlfranken.de/regionalegenuesse abrufbar.

Organisiert wird die Veranstaltung von der Zukunftsinitiative Altmühlfranken in Zusammenarbeit mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Roth-Weißenburg, dem Kreisverband des Bayerischen Bauernverbands Weißenburg, dem Regionalbuffet Fränkisches Seenland, den beteiligten Gemeinden sowie den engagierten Betrieben der Region.



Bildunterschrift: Beim Tag der regionalen Genüsse stehen heimische Produkte, handwerkliche Herstellung und kulinarische Spezialitäten im Mittelpunkt.

Bildnachweis: Landratsamt Weißenburg-Gunzenhausen/Stefanie Robinson