



# NACHHALTIG & KÖSTLICH

Das Genussmagazin der »Fränkischen«

 [fraenkische-schweiz.com](http://fraenkische-schweiz.com)

#schmecken



## Willkommen in der fränkischen Genussregion ...

Der Duft von frischem Holzofenbrot, die saftige Süße reifer Kirschen und der malzige Schaum eines frisch gezapften Bieres ... die Fränkische Schweiz ist nicht nur landschaftlich eine Augenweide, sondern immer wieder ein Erlebnis für Nase und Gaumen.

Mit diesem Genussführer wollen wir Sie inspirieren zu einer Entdeckungsreise des guten Geschmacks. Durch eine Region, die sich ihre Ursprünglichkeit bewahrt hat und die prädestiniert ist fürs Wandern und Biken mit leichtem Gepäck und unvergesslicher Einkehr. Wir haben uns für Sie auf Recherche gegeben und waren in allen Winkeln der Fränkischen Schweiz unterwegs, auf Schlössern, auf Bauernhöfen und in Gasthäusern.

Edzerdla, hier sind unsere Entdeckungen und Geheimtipps: Essen und trinken Sie sich satt, gesund und glücklich in der Genussregion Fränkische Schweiz. Sie werden überrascht sein, was in diesem »Schatzkästchen« alles an Köstlichem versteckt ist.

Mit kulinarischen Grüßen

Matthias Helldörfer  
Leiter Tourismuszentrale Fränkische Schweiz

Corinna Brauer  
Autorin & Redakteurin





## So schmeckt die »Fränkische«

Gastronomie auf Fränkisch .....	6
Genuss rund um Ostern .....	8
Spargel – der Star unter den Gemüsen .....	12
Leuchtender Blütenzauber und das Aroma ausgereifter Früchte .....	16
Goldgelber Honig .....	30
Genussort Pretzfeld .....	33
Ein Sonntag auf dem Land ... ..	34
Herzensnahrung für Romantiker .....	36
350 Biere und die höchste Brauereidichte der Welt .....	39
Voll im Trend der Zeit: Die fränkische Brautradition .....	48

Wildkräuter stehen seit Jahrhunderten auf dem Speiseplan ....	52
Von Bratwurstkönigen und Engeln in der Räucherammer .....	54
Kirchweih-Kulinarik .....	56
Wenn es aus dem Holzbackofen verführerisch duftet ... ..	58
Genussort Pegnitz .....	61
Zu Besuch bei den Naturparkhöfen ....	62
Spezialitäten vom Weiderind .....	64
Genussort Forchheim .....	67
Von Schäfern, Lämmern und Landschaftsschutz, der schmeckt! .....	68

Genussort Fränkisches Genießerland rund ums Walberla .....	71
Kren – alte Heilpflanze und bayerisches Weltgenusserbe .....	72
Genussort Baiersdorf .....	74
Edle Fische und ein gutes Gefühl .....	76
Genussort Aufseß .....	81
Fränkische Kloßvielfalt .....	82
Es gibt Wild! .....	84
Genussort Der 13-Brauereien-Weg .....	87

Kultur & Genuss in den fränkischen Museen .....	88
Genuss-Manufakturen – klein, fein und nachhaltig .....	90
Vom Christstollen aus dem Burgkeller und der Mettensau am Weihnachtstag .....	93
Genussort Gößweinstein .....	95
Dorfläden und Bauernmärkte .....	96
Genussort Neudrossenfeld .....	98
Genussverzeichnis .....	99
Genusskalender .....	103



### Genuss in der »Fränkischen« ist für mich ...

” ... a frisch gezapft's Seidla, eine schmackhafte Brotzeit und liebe Leit' am Tisch, mit denen ich a wengala waaf'n kann! “

**Norbert Heimbeck**

Geschäftsführer Genussregion Obefranken e. V.

## Gastronomie auf Fränkisch

Cafés, Biergärten und Brauereigasthöfe

Ein saftiger Schweinebraten mit Kloß und Kraut, dazu ein frisch gezapftes Bier – wer die Fränkische Schweiz besucht, kommt an diesem Goldstandard nicht vorbei. Die fränkische Küche ist ohne Zweifel eine Braten- und Kloßküche – und hält doch viele Überraschungen bereit. Forellen und Saibling zum Beispiel sind seit Jahrhunderten fester Bestandteil und kommen vor allem »blau« oder nach »Müllerin Art« auf den Tisch. Kein Wunder bei so vielen Bächen und Flüssen! Auch Vegetarier und Veganer dürfen sich in der Fränkischen Schweiz auf mehr freuen als Käsespätzle oder Kartoffelbaggers (Reibekuchen) mit Apfelmus.



**Schäufelra** – gehört zu Franken wie Labskaus zu Hamburg. Es handelt sich um eine knusprig gebratene Schweineschulter, deren Knochen die Form eines Schaufelchens hat. Serviert wird sie mit Kloß und Kraut, und die Kunst besteht darin, dass die Schwarte beim Braten auch schön »rösch«, also krachend kross gerät.

i

## Stattliche 440 genussvolle Adressen

Viele Gasthöfe sind bis heute Familienbetriebe, oft gehen Brauerei und Gastwirtschaft Hand in Hand. Kaum ein Dorf, das nicht über eine Wirtschaft verfügt. So kommen stattliche 440 genussvolle Adressen zusammen. Auf ein und derselben Wanderung kann man mittags seinen knusprigen Braten im Brauereigasthof verspeisen und am Nachmittag im Töpfereicafé vorzügliche Kuchen genießen. In der Gegend rund ums Walberla gibt es laut dem örtlichen Tourismusverein sogar mehr Gasthäuser als Dörfer. Wer einmal das gemütliche Ambiente in einer der urigen Wirtschaften erlebt hat, kommt wieder.



## Wenn die Ausflugsküche geschlossen hat

Hand aufs Herz: Auch die Fränkische Schweiz hat mit dem Gasthofsterben zu kämpfen. Vor allem Betriebe in abgeschiedener Lage haben es schwer, Personal zu finden. Fachkräftemangel, Arbeitszeitverordnung und Hygienevorschriften sorgen auch hierzulande dafür, dass viele Wirte ihre Öffnungszeiten verkürzen oder ganz aufgeben. Es kann durchaus vorkommen, dass Sie als Wanderer an Wochentagen vor verschlossenen Türen stehen. Daher besser vorher im Gasthof anrufen und nachfragen. Im Fall des Falles sorgt der nächste Metzger oder Bäcker für die Brotzeit.

Apropos Brotzeit: Kleine Speisen wie Ziebeleeskäse, Bratwürste oder Brotzeitplatten finden Sie auf den urigen Bierkellern, für die unsere Region so bekannt ist. Zum Nachtisch lockt ein süßes Küchla oder ein fruchtiger Brand aus den Edeldestillieren.

## Essen gehen

- Im Verein »Gscheitgut – Franken isst besser« haben sich Gastwirte zusammengeschlossen, die regional, saisonal und »ohne Päckchen und Tütchen« kochen, weswegen bei ihnen auch Vegetarier, Veganer und Allergiker gerne einkehren. [www.gscheitgut.de](http://www.gscheitgut.de)
- Mehrmals im Jahr finden kulinarische Wochen in den Gasthöfen statt: Bierwochen, Fischwochen, Spargelwochen, Obstwochen ... [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)
- Corona hat auch die fränkischen Gasthöfe stark gefordert. Entstanden sind viele Ideen rund um einen nachhaltigen Abholservice, zum Beispiel das erste Schäufelra-Drive-In im Braugasthof Höhn in Memmelsdorf. [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)
- Im Herbst finden in den Gasthäusern und Brennereien rund ums Walberla die »Kunst & Genuss-Wochen« statt. Dann werden die Gasträume zu Galerien: Malereien und Skulpturen zieren die Wände und sind natürlich auch zu erwerben. [www.kunstgenuss.walberla.de](http://www.kunstgenuss.walberla.de)

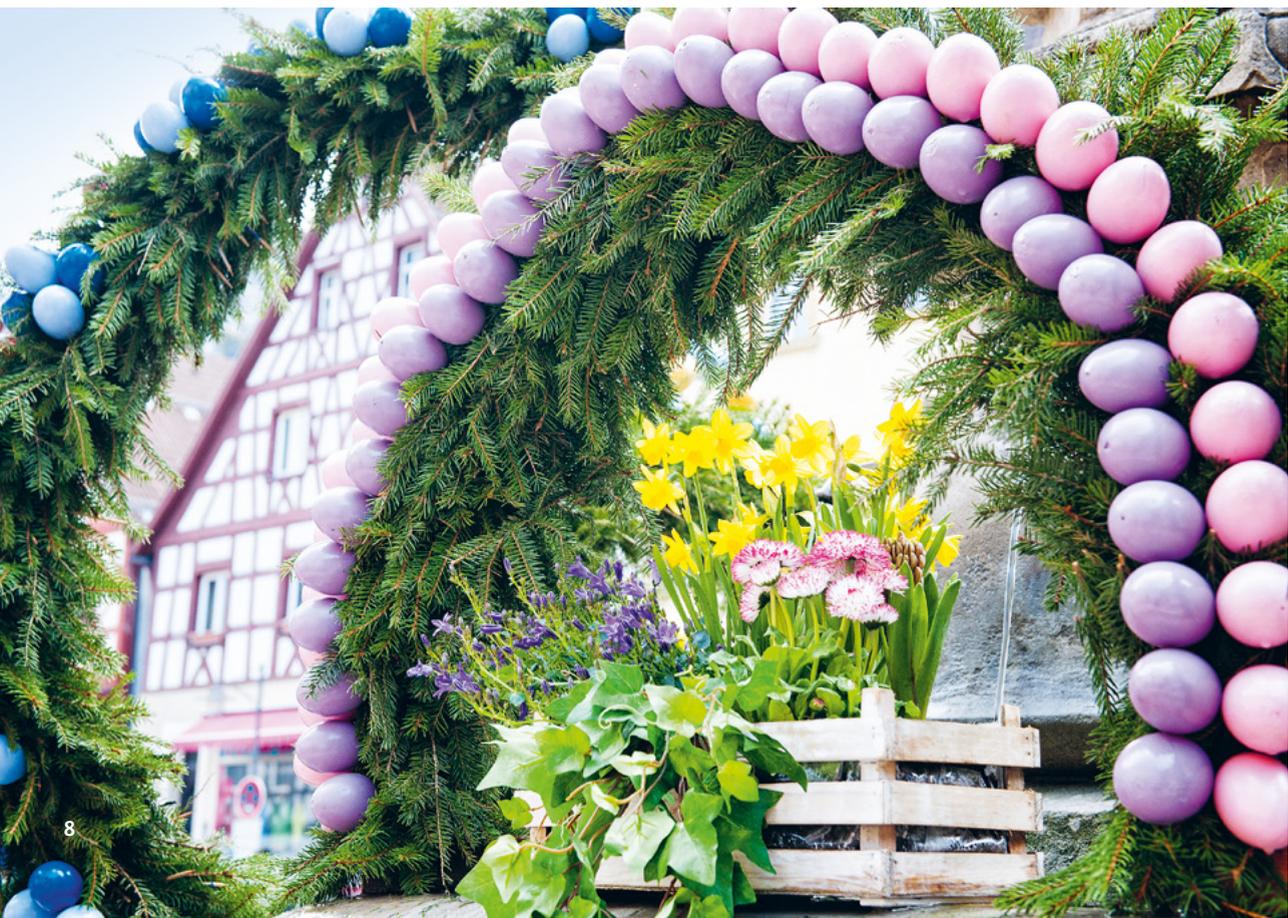
## Genuss rund um Ostern

Die Saison ist eröffnet! Fein herausgeputzt sind die romantischen Fachwerkdörfer, Gasthäuser und Bauernhöfe. Unternehmen Sie eine Frühlingstour durch die Fränkische Schweiz und genießen Sie frisches Osterbrot aus den Landbäckereien oder knusprigen Lammbraten in den fränkischen Wirtshäusern.

### Die Legende der Osterbrunnen

Von Palmsonntag bis zwei Wochen nach Ostern sind in mehr als 200 Orten der Fränkischen Schweiz die mit Tausenden bunten Eiern festlich geschmückten Brunnen und Quellen zu bewundern.

Die Ursprünge des Brauches reichen zurück in die Zeit, in der Wasser ein knappes Gut war: Bevor es eine zentrale Wasserversorgung gab, mussten die Frauen das Wasser mühselig aus den wenigen Quellen in die Dörfer tragen. Ohne Zisternen und Brunnen wären Mensch und Vieh verdurstet. Daher ehrte man die Brunnen mit aufwendigem Blumenschmuck, mit bemalten Eiern und immergrünen Buchs- oder Tannenzweigen.



### Der älteste Osterbrunnen der Welt

... befindet sich in der Gemeinde Aufseß. Seit dem Jahr 1909 wird hier der Osterbrunnen geschmückt. Nach und nach verbreitete sich das Brunnenschmücken auch weit über die Grenzen der Region ins südliche Bayern, nach Hessen und Thüringen. Doch noch immer locken die fränkischen Brunnen jedes Jahr Tausende von Besuchern an die Orte, wo der Osterbrunnenbrauch seinen Anfang nahm.

### 2.000 handbemalte Eierschalen

Ein »durchschnittlicher« Osterbrunnen in der Fränkischen Schweiz umfasst bis zu 80 laufende Meter Girlandenschmuck und mindestens 2.000 handbemalte, ausgeblasene Eier. Die Girlanden bestehen meist aus Buchs- oder Tannenzweigen und bunten Bändern, den »Pensala«.

Die komplette Übersicht zu allen Osterbrunnen finden Sie unter [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com).



### Der größte Osterbrunnen der Welt

Mit insgesamt 11.108 handbemalten Eiern schaffte es im Jahr 2000 der Osterbrunnen in Bieberbach bei Egloffstein als größter Osterbrunnen der Welt ins »Guinness Buch der Rekorde«. Kein Osterbrunnen weit und breit konnte dem hiesigen das Wasser reichen, bis im Jahr 2005 der oberpfälzische Brunnen in Sulzbach-Rosenberg mit 16.500 Eiern dem fränkischen den Rang ablief. Das tut der Beliebtheit keinen Abbruch, Jahr für Jahr bestaunen Tausende die liebevoll gefärbten und bemalten Eier in Bieberbach.



»Fasten vorüber, das ist uns lieber,  
Eier und Wecken viel besser schmecken!«

### Von Osterlämmern und Osterbroten

Was wäre ein Osterfrühstück ohne ein saftiges Osterbrot? Mit purer Butter oder mit fruchtiger Marmelade bestrichen, ist es einfach ein Genuss. Das goldgelbe Hefebrot gilt als ältestes Ostergebäck und hat auch in Franken eine lange Tradition. Bereits im Mittelalter gab es spezialisierte Bäcker in Bamberg, die die sogenannten »Osterfladen« zubereiteten, aus denen sich nach und nach das Osterbrot entwickelte. Diese Osterspeisen wurden zum liturgischen Speise-segen in der Osternacht in die Kirche mitgenommen. Zum Beginn des Oster-

mahls wurde dann der Spruch getan: »Fasten vorüber, das ist uns lieber, Eier und Wecken viel besser schmecken!«. Schließlich markiert das Osterfest nicht nur den Höhepunkt des Kirchenjahres, sondern beendet auch die 40-tägige Fastenzeit.

Neben dem Osterbrot gehören auch gebackene, mit Puderzucker bestreute und mit roter Schleife verzierte Osterlämmern zu den traditionellen Osterbäckereien. Es wird meist aus

einem feinen Biskuitteig oder Sandteig gebacken und ist ein beliebtes Ostergeschenk. Das Lamm gilt als ein Zeichen des Lebens und der Unschuld, sein weißes Fell steht für innere Reinheit. Jesus selbst wird in der Offenbarung des Johannes als Lamm Gottes bezeichnet.

Die Zutaten zum Osterbrot haben symbolische Bedeutung: Die safrangelbe Färbung deutet auf die wiederkehrende Kraft der Sonne, und die beigegebenen Früchte drücken die Hoffnung auf ein fruchtbares Jahr aus. Beide Segenswünsche lassen sich auch im christlichen Sinn als Verweis auf die Auferstehung und die fruchtbringende Kraft des Glaubens deuten.

i

### Genuss mit Tradition: Osterzicklein und Lamnbraten

Was Gourmets aus aller Welt schätzen, ist in der Fränkischen Schweiz gelebte Tradition: Ein gebratenes Zicklein oder Lamm gehört zum Osterfest einfach dazu. In der Fränkischen Schweiz beweiden die genügsamen Tiere artenreiche Trocken- und Magerwiesen und helfen so bei der Landschaftspflege mit. »Die Kuh des kleinen Mannes« begnügt sich mit Kräutern und Blättern und ist daher kein Futterkonkurrent zu den Rindern. Auch ihre ausgeprägte Kletterfähigkeit ist ideal, um die steilen Hänge zu beweiden. Wacholder- und Magerrasen tragen seit jeher zur hohen Fleischqualität bei. Ziegenfleisch ist ein besonders hochwertiges Fleisch, denn es ist sehr fettarm und liefert wertvolles Eiweiß. So wird aus einem österlichen Zickleinbraten eine kulinarische Spezialität, die Tradition, Landschaftspflege und regionalen Genuss verbindet. Probieren können Sie ihn zum Beispiel im Gasthof Sponsel in Streitberg-Oberfellendorf, im Gasthof Neumühle im Ahorn-tal und im Brenneigasthof Sponsel in Kirchehrenbach ... Die Adressen von Direktvermarktern finden Sie im Adressverzeichnis im Anhang.





## Spargel – der Star unter den Gemüsen

Rund um das Spargeldorf Hausen wird er noch in Handarbeit angebaut und geerntet

Gekocht oder gedünstet? Gebraten oder als Salat? Es braucht nicht viel, um aus zartem Spargel ein leichtes und umwerfend gutes Frühlingsgericht zu zaubern. Spargel ist das meistangebaute Freilandgemüse in Deutschland – und doch währt seine Erntezeit nur kurz: Von Mitte April bis zum Johannistag, dem 24. Juni, dauert die Saison. Vor allem auf den sandigen Böden im Regnitztal wächst der Spargel besonders gut. Hier gibt es rund ein Dutzend Betriebe, die den Spargel nach wie vor in Handarbeit anbauen, und natürlich eine Spargelkönigin! Diese brachte Hausen den Titel »Spargeldorf« ein.



»Wer Spargel isst,  
der sündigt nicht«

Volksmund

## Spargelfelder sind Bienenweiden

Nach der Ernte, wenn die Spargelpflanzen blühen, werden die Spargelfelder zu Bienenweiden. Das, was wir von April bis Juni als Spargel kaufen, sind nur die abgeschnittenen, unterirdischen Sprossen der Spargelpflanze. Wenn die Zeit der Spargelernte vorbei ist, treiben die Pflanzen richtig aus und blühen bis weit in den September – zu einer Zeit, in der viele Wiesen schon gemäht sind. Das hilft den Bienen, ihren Futtermittelvorrat für den Winter anzulegen.



### Genuss in der »Fränkischen« ist für mich ...

» ... stillvergnügt durch eines der wenig begangenen Täler zu wandern, barfuß durch eiskalte Bachläufe zu waten und dann auf einen Gasthof zu stoßen, der sogar noch Spargel für mich übrig hat.

«

Jan Burdinski

Intendant Fränkischer Theatersommer e.V.

### So wird der Spargel gestochen

Spargel zu ernten ist nach wie vor reine Handarbeit. Die Arbeit auf dem Feld beginnt meist früh um 7 Uhr und dauert bis zum Nachmittag. Als Spargelstecher ist man ständig in gebückter Haltung, egal ob es regnet oder bei 30 °C die Sonne brennt. Und so geht's: Den reifen Spargel suchen, der aus der Erde spitzt, mit der linken Hand die Erde etwas aufgraben, mit der rechten Hand das Messer ansetzen, zustechen und den Spargel aus dem Beet heben. Ein ungelerner Arbeiter braucht dafür ca. 15 Sekunden, ein erfahrener Erntehelfer nur fünf.



## Wussten Sie schon? Acht Fakten über den Spargel

- Fränkischer Spargel gilt als feinfaserig, besonders mild und wenig bitter. Das brachte ihm im Jahr 2005 die Auszeichnung »von der EU geschützte Herkunftsbezeichnung«.
- Lange Zeit war der Spargel nur dem Adel vorbehalten. Seit Ende des 19. Jahrhunderts wird das aristokratische Gemüse in größerem Stil angebaut und ist kein Privileg der Oberschicht mehr, doch etwas Besonderes geblieben.
- Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland liegt bei 1,6 kg Spargel im Jahr.
- Spargel ist ein gesundes Gemüse. Eine Portion deckt etwa 80 % des Tagesbedarfs an Vitamin C und E und ist dabei außerdem kalorienarm.
- Mehr als 220 Spargelsorten gibt es weltweit, am populärsten ist die weiße, mild schmeckende Sorte.
- Spargel wächst gut und gern 10 Jahre am selben Ort.
- Spargelfelder werden mit dunkler Folie abgedeckt, die kein Licht durchlässt. Dadurch wird nur noch einmal am Tag gestochen. Die Folie wird übrigens ca. 10 Jahre wiederverwendet und erst danach recycelt.
- Spargel ist eine leicht verderbliche Ware. Daher sollte man ihn in ein feuchtes Baumwolltuch einschlagen, damit er sich im Gemüsefach hält.



Frische ist das alles entscheidende Kriterium für den Genuss. Daher sollten Sie den Spargel am Besten direkt ab Hof kaufen. Eine Auswahl an Spargelhöfen in und bei Hausen:

### Spargelhof Zenk

[www.spargelhofzenk.chayns.net](http://www.spargelhofzenk.chayns.net)

### Kupfers Spargelhof

[www.derpilatushof.de](http://www.derpilatushof.de)

### Spargelhof Balbach

[www.spargelhof-balbach.de](http://www.spargelhof-balbach.de)

**Singers Bauernladen** – Auf dem Hof von Familie Singer steht im Frühjahr alles im Zeichen des Spargels. Landwirt Daniel Singer ist überzeugt vom Freilandanbau. Er verzichtet auf beheizte Gewächshäuser, die viel Energie benötigen, und setzt stattdessen auf lockeren Boden und regelmäßige Bewässerung.  
[www.singers-bauernladen.de](http://www.singers-bauernladen.de)





# Fruchtiges Paradies

## Leuchtender Blütenzauber und das Aroma ausgereifter Früchte

Wanderpfade, die sich entlang uralter Zwetschgenbäume schlängeln, schattige Picknickplätze unter blühenden Kirschbäumen und geistreicher Genuss in den zahlreichen Brennereien am Wegesrand – die Fränkische Schweiz ist wahrlich ein fruchtiges Paradies.

Bis ins 11. Jahrhundert lässt sich die Geschichte des Obstanbaus zurückverfolgen, und sie ist eng mit dem Kloster Weißenhohe verbunden. Hier begannen die Mönche mit dem Veredeln der Wildbäume, und sie regten auch die Landbevölkerung an, Obstbäume zu pflanzen und zu pflegen. Die Streuobstbestände prägen heute noch die Landschaft rund um den Hetzleser Berg, um Reifenberg, Pretzfeld und das Walberla, sie sind für viele Tierarten ein unverzichtbarer Lebensraum und fördern so die Artenvielfalt.

Vor allem im Frühjahr, wenn Kirsche & Co. blühen, sind die Wanderwege rund um die Wiesen in Pretzfeld oder am Walberla die schönsten Ausflugsziele, die man sich vorstellen kann.



Im Lauf des Sommers wird das fruchtige Angebot der Streuobstwiesen größer: Äpfel, Quitten, Birnen, Zwetschgen und Mirabellen gedeihen auf den sonnigen Anhöhen besonders gut. Damit die Obstgärten erhalten bleiben, sind viele Arbeiten rund ums Jahr notwendig.

Die meisten Obstbauern bewirtschaften ihre Streuobstwiesen im Nebenerwerb. Damit tragen sie entscheidend zum Erhalt der wunderschönen Fränkischen Schweiz bei. Alte und seltene Sorten wie Prinzenapfel, Pfirsichroter Sommerapfel, Roter Berlepsch oder Gelber Bellefleur wachsen neben Most- oder Williams-Christ-Birne oder der Regina-Kirsche. Viele der Obstbauern vermarkten ihr frisches Obst über eigene Hofläden, ein Besuch lohnt sich nicht nur für den Zwetschgenkuchen. Adressen für Hofläden finden Sie unter [www.naturparkhoefe.de](http://www.naturparkhoefe.de).

i

Wann die Kirsche blüht, erfahren Sie auf unserem Blütenbarometer unter [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)



### Was unterscheidet eine Streuobstwiese von der Obstplantage?

Auf Streuobstwiesen wachsen hochstämmige Obstbäume verschiedener Arten mit unterschiedlichem Alter. Meist beginnen die ersten Äste ab 1,80 m Höhe. Die Wiesen, auf denen die Bäume stehen, werden nur wenige Male im Jahr gemäht bzw. durch Rinder oder Schafe beweidet. Ganz im Gegensatz dazu bestehen die intensiv genutzten Obstplantagen aus kleinwüchsigen Obstbäumen (sog. Buschbäume). Woher der Begriff Streuobst stammt? Er bezieht sich auf Bäume und Obstwiesen, die in der Landschaft verstreut sind.





## 13 Erlebnisse rund um die Streuobstwiesen

**Geschichten unter Bäumen** plus Naschereien vom Wildfruchtbuffet. Brennerei Brehmer-Knauer in Hiltspoltstein mit der Kräuterpädagogin Christa Heinze. [www.brennerei-brehmer-knauer.de](http://www.brennerei-brehmer-knauer.de)

**Übernachten** im ersten Brennereihotel der Fränkischen Schweiz: das Hotel Sponsel in Kirchehrenbach. [www.brennerei-hotel.de](http://www.brennerei-hotel.de)

**2-km-Erlebnissrunde** in Moggast bei Ebermannstadt: Wiesen, Bäume, Picknickplätze und der Hofladen der Familie Kormann. [www.kormann-online.de](http://www.kormann-online.de)

Im September 2-mal **Apfelfest!** Bei Familie Erlwein in Kunreuth sowie auf der Obstwiese Schmitt in Mittelehrenbach. Inkl. Apfelbratwürsten und Apfelsauser! [www.obstwieseschmitt.de](http://www.obstwieseschmitt.de) und [www.obsthoferlwein.de](http://www.obsthoferlwein.de)

**Alte Sorten, Öchslegrade und Geschmacksnuancen** – eine Brennerei-Verkostung ist Pflicht! Alle Adressen finden Sie auf [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)

**Idyllische Themen-Wege** finden Sie auch am Walberla, am Hetzleser Berg, in Reifenberg und in Pretzfeld. [www.walberla.de](http://www.walberla.de)

**Destillieren live** – von Oktober bis Februar z. B. auf dem Genusshof Pingold in Lilling, in der Brennerei Brehmer-Knauer in Hiltspoltstein oder bei der Brennerei Haas in Pretzfeld. [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)

Der 3. Sonntag im Oktober ist der **Tag der Brennereien**. Rund 10.000 Besucher in den Dörfern rund ums Walberla. Alles wird probiert, und alle fahren ganz vorbildlich mit dem Sonderbus. [www.walberla.de](http://www.walberla.de)

**Streuobstlehrpfad** in Stierberg bei Betzenstein. Familientaugliche 6 km zwischen Wiesen und Wald.

**Mit dem Wohnmobil** zur Brennerei. Stellplätze bietet z. B. das Hofcafé Geist-Reich in Weingarts oder der Preuschens Hof in Hundsboden.

**Den richtigen Obstschnitt** oder Einmach-Kurs im Obstinformationszentrum in Hiltspoltstein. Aktuelles unter [www.vhs-forchheim.de](http://www.vhs-forchheim.de)

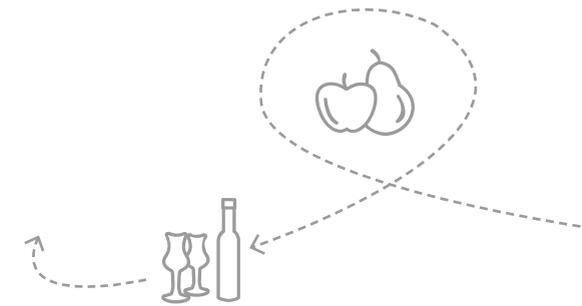
**Fruchtige Kuchen**, Pralinen und Aufstriche unter fachkundiger Anleitung selbst herstellen in der Zeissler Genusswerkstatt in Unterzaunsbach. [www.zeissler-genuss.de](http://www.zeissler-genuss.de)

Am 2. Sonntag im Oktober **Apfelmarkt** in Memmelsdorf. Mit vielen alten Sorten zum Probieren, mit Kunsthandwerk und Kinderprogramm. [www.fraenkische-toskana.com](http://www.fraenkische-toskana.com)

## Geistreicher Genuss

Alles, was vom Obst nicht frisch vermarktet werden kann, wird eingemaischt oder vermostet. So ist es kein Wunder, dass jeder Obsthof seine eigene Apfelsaftsorte verkauft oder Seccos und Essige aus verschiedenen Früchten herstellt.

Eine Vielzahl an Bränden, Geisten und Likören halten die rund 200 Brennerinnen und Brenner bereit. Selten gewordene Sauerkirschen gehören ebenso dazu wie ein Schlehenbrand, dessen Zutaten an den Hecken neben dem Kirchgarten wachsen. Oder probieren Sie mal einen Gravensteiner Apfelbrand, der im Eichenholzfass gereift ist!



### Genuss in der »Fränkischen« ist für mich ...

„ ... die Obstvielfalt der fränkischen Streuobstwiesen, die sich in den mannigfaltigen Aromen unterschiedlicher Liköre und Brände widerspiegelt. “

**Ernst-Jürgen (»Teddy«) Dahlmann**  
ehemaliger Leiter des Landwirtschaftsamtes Forchheim, ehemaliger Vorsitzender des Tourismusvereins »Rund ums Walberla« und Inhaber der Ferienwohnung & Brennerei Dahlmann-Schmidt, Mittelehrenbach



## Das Geheimnis eines guten Apfelsaftes

Wenn es im Herbst rot leuchtet an den Apfelbäumen, dann beginnt auch bei uns die Ernte- und Mostzeit. Aromatische Apfelsorten wie Goldparmäne, Winterrambour und Gravensteiner spielen ihre geschmacklichen Trümpfe aus. Sie finden gleich nach der Ernte den Weg in die Mosterei. Betriebe wie die Pretzfelder Obstgenossenschaft oder Kupfers Natursäfte in Heroldsbach haben sich auf die Herstellung fränkischer Direktsäfte spezialisiert. Sie sind erste Anlaufstellen für die Obstbauern. Frisch gepresst entsteht hier ein Saft, der nicht nur köstlich, sondern auch gesund ist.



»Direktsaft« bedeutet, dass der Saft direkt aus der Presse abgefüllt wird und weder Farb- noch Konservierungsstoffe beigemischt wurden. Ob naturtrüb oder klar – das ist nicht nur Geschmackssache. Die naturtrübe Variante enthält Polyphenole, die freie Radikale binden und vorbeugend gegen Krebs wirken. Das Gute vom Apfel bleibt also im Saft! Im klaren Apfelsaft sind nur noch etwa 10 % der gesunden Inhaltsstoffe enthalten.

i

## Wussten Sie schon?

### Vier Fakten über fränkischen Apfelsaft

- Fast jeder Obsthof in der Fränkischen Schweiz verkauft Apfelsaft aus den eigenen Früchten. Aufgrund der unterschiedlichen Apfelsorten findet jeder seinen Lieblings-saft! Immer beliebter werden sortenreine Apfelsäfte, aber auch Mischungen mit Traube, Quitte und Kirsche sind begehrt.
- Wer Frischmost mag, ist in der Mosterei Kupfer in Heroldsbach genau richtig. Zur Erntezeit kann man sich frisch gepressten, nicht erhitzten Apfelsaft abholen und nach 2–3 Tagen als Federweißen genießen.

»An Apple a day  
keeps the  
Doctor away«

- Indem Sie Direktsaft der Streuobstwiesen trinken, helfen Sie aktiv beim Artenschutz mit, denn Streuobstwiesen sind wahre »Hotspots« der Biodiversität und werden daher auch »die Regenwälder Deutschlands« genannt. An einem Apfelbaum leben bis zu 1.000 Tierarten!
- Fränkischer Direktsaft ist auch in der Gastronomie angekommen. Viele Gasthöfe in der Fränkischen Schweiz verzichten mittlerweile auf Konzentrat aus der Zapfanlage und mischen die Schorle stattdessen frisch. Zum Beispiel die Gscheitgut-Gasthöfe: [www.gscheitgut.de](http://www.gscheitgut.de).



### Kirschen reißen und Äpfel pflücken – was für ein Erlebnis!

Wer beim Obst mithelfen möchte, darf Gast sein beim Ernteerlebnis e.V.

Der Verein vermittelt Interessierte und »gestresste Großstadtmen-schen«, die gegen Kost und Logis bei der Arbeit auf den Obstwiesen mit anpacken wollen, an Obstbauernhöfe in der Fränkischen Schweiz. Ganz nebenbei lernen Sie von unseren Obstexperten, worauf es beim Baumschnitt ankommt, dass man Kirschen und Äpfel beim Ernten wie rohe Eier behandeln sollte und wie Brände, Obstessige und Liköre hergestellt werden.

Vor allem im Sommer sind Erntehel-fer gern gesehen, denn die schönste Zeit des Jahres ist für die Obstbauern gleichzeitig die arbeitsintensivste: Im Juni reifen die Erdbeeren, im Juli müssen die Kirschen vom Baum und im August und September sind Zwet-schgen, Äpfel und Birnen reif.

[www.ernteerlebnis.de](http://www.ernteerlebnis.de)



### Wer die Früchte aus dem eigenen Obstgarten pressen möchte ...

... dem seien die Kleinbrennereien bzw. -mostereien in Hundshaupten oder Gunzendorf empfohlen. Hier ist alles noch Handarbeit: Das Waschen und Auslesen der Äpfel, das Einfüllen des Obstes in die Presse und das Abfüllen des heißen Saftes. So gut gemostet, ist der Saft mindestens ein Jahr haltbar.

■ **Hundshaupten:**  
Kleinbrennerei Rackelmann,  
[www.die-kleinbrennerei.de](http://www.die-kleinbrennerei.de)

■ **Buttenheim:**  
Süßmosterei Gunzendorf

Dank dem Engagement des Kreisverbandes für Gartenbau und Landespflege Forchheim gibt es im Herbst zur Erntezeit auch eine »Rundtour« mit der mobilen Saftpresse durch den Landkreis Forchheim. Anmeldungen am besten über die örtlichen Obst- und Gartenbauvereine.

### So kommt man ohne eigenen Obstgarten zu selbstgeernteten Äpfeln ...

Einfach im Spätsommer und Herbst nach dem »Gelben Band« Ausschau halten. Mit diesem Band werden Bäume auf Streuobstwiesen gekennzeichnet, die für jedermann abzuernsten sind. Das relativ junge Projekt – es startete im Sommer 2020 in Thurnau – soll helfen, Streuobst nachhaltig zu nutzen. Obst, das nicht geerntet wird, verfault – schade drum! Vor allem bei einer solchen gesunden Vielfalt. Daher darf jeder so viel pflücken, wie er für den Eigenbedarf benötigt. Wer erntet, tut dies natürlich mit der nötigen Sorgfalt und auf eigene Gefahr. Die Landkreise Bamberg und Kulmbach sind schon mit dabei, weitere werden folgen.



### Zu Gast im Hofladen Kormann

Das eigentliche Markenzeichen von Franziska Kormann aus Moggast sind Brände, Liköre und Geiste von den eigenen Streuobstwiesen, die sie als Edelbrandsommerlière in ihrer Brennerei produziert. Seit dem Sommer 2020 geht die Familie auch beim Saften neue Wege: Sohn Michael experimentierte mit alten Apfelsorten, mit Kräutern und Rosenblüten. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Es entstanden Apfelwiesensäfte, die mit Minze, Basilikum oder Rosen verfeinert wurden. Auch Liebhaber sortenreiner Apfelsäfte werden hier glücklich. [www.kormann-online.de](http://www.kormann-online.de)





### Charlemagner

Den Charlemagner erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

**Hundsboden**, Preuschens Hof, Familie Erlwein, [www.preuschens.de](http://www.preuschens.de)

**Dietzhof**, Brennerei Siebenhaar, [www.brennerei-siebenhaar.de](http://www.brennerei-siebenhaar.de)

**Mittelehrenbach**, Brennerei Singer, [www.brennerei-singer.de](http://www.brennerei-singer.de)

**Weingarts**, Feesenhof, Familie Georg Beutner, [www.feesehof.de](http://www.feesehof.de)

### Pomme Royal

Der Pomme Royal wird in Streitberg gekeltert. Sie erhalten ihn in vielen regionalen Geschäften oder direkt beim Erzeuger: [www.pomme-royal.de](http://www.pomme-royal.de)

## Charlemagner und Pomme Royal – prickelnder Apfelgenuss

Äpfel uralter Sorten liefern säurebetonte, naturnahe Säfte und bilden damit die Grundlage für zwei fruchtig-spritzige Spezialitäten aus der Fränkischen Schweiz, den Pomme Royal und den Charlemagner. Die beiden Edelschaumweine werden aus heimischen Streuobstäpfeln in traditioneller Flaschengärung hergestellt.

Familie Erlwein aus Hundsboden ist einer der fünf Produzenten für den Charlemagner. Nur Äpfel von den eigenen Obstgärten kommen hinein. Erst wenn der Termin fürs Mosten feststeht, sammeln die Erlweins die Äpfel dafür. Und zwar frisch, wie Rositta Erlwein betont. Damit nur beste Ware in ihren Apfelsaft kommt. Aus ihm entstehen verschiedene Charlemagner-Varianten in Trocken, Halbtrocken, Weiß und Rosé.



## Die Faszination fränkischer Kirschen

Kirschgärten wie aus dem Bilderbuch: stattliche Bäume mit dunklen, leicht glänzenden Stämmen, ausladenden Kronen und in der Sonne leuchtenden dunkelroten Früchten. Die Fränkische Schweiz ist mit mehr als 200.000 Bäumen verteilt auf 25 Quadratkilometern das größte zusammenhängende Süßkirschenanbaugebiet Deutschlands.

Anni Reichold vom Peterhof in Ortsspitz ist eine von knapp 2.000 Kirschbäuerinnen und -bauern. Die meisten von ihnen bewirtschaften ihre Höfe im Nebenerwerb. Zur Erntezeit ist daher auf dem Peterhof die ganze Familie im Einsatz. Wochenlang heißt es dann von früh bis spät Kirschen pflücken. Seit Jahren geht dafür fast der gesamte Jahresurlaub drauf. »Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht«, lacht Anni Reichold. Seit Generationen gehören die Kirschbäume zum Peterhof. Manche Bäume sind 60 bis 70 Jahre alt.

**i** 28 mm groß ist die Kirsche, wie der Handel sie am liebsten hat. Diese Größe schafft man nur mit Buschbäumen. Aromatischer und süßer sind jedoch die alten, kleinen Sorten der Streuobstwiesen, sie haben die Zuckeranteile, die man auch fürs Brennen braucht.





## Sechs Erlebnisse rund um die Kirschen

**Wandern auf dem Kirschenlehrpfad** rund um Pretzfeld: Neun Kilometer, 15 Schautafeln und vor allem zur Kirschblüte im Frühjahr ein Naturschauspiel!

Knackige **Kirschen pflücken** mit dem Verein Ernteerlebnis Fränkische Schweiz. [www.ernteerlebnis.de](http://www.ernteerlebnis.de)

Kirschlikörpralinen, Kirschaft und Kirschdesserts in den **heimischen Gasthäusern** probieren. [www.gscheitgut.de](http://www.gscheitgut.de)

**Dem Kirschbrand auf der Spur** – mit den Genussbotschaftern urige Brennereien besuchen. Adressen finden Sie unter [www.fraenkische-schweiz.com/genussbotschafter](http://www.fraenkische-schweiz.com/genussbotschafter)

Das **Pretzfelder Kirschenfest** besuchen: Neben der Wahl der Kirschenkönigin zählt die »Kerschenkerwa« im Juli zu den sommerlichen Höhepunkten der Fränkischen Schweiz. Sechs Tage lang feiert man im Kellerwald mit Bieranstich, Blaskapelle, Kinderprogramm und natürlich Kirschkuchen.

**Wandern auf dem Brennereienweg** rund ums Walberla. [www.walberla.de](http://www.walberla.de)



### Traditionelle Ernte

Hier bei uns gibt es sie noch, die traditionellen Kirschbauern, die die Hochstämme pflegen. Doch da die Kirschen aus Streuobstbeständen meist kleiner sind, gelangen sie nicht in den Handel, sondern sind nur direkt beim Bauern erhältlich. Kaufen kann man diese Kirschen vor allem an den Hauptstraßen zwischen Kirchehrenbach und Pretzfeld sowie an der B470. Achten Sie auf die Hinweisschilder und ziehen Sie den Hut vor den Landwirten, die auch heute noch auf endlos langen Leitern die süßen Früchte ernten!

## Wussten Sie schon? Sechs Fakten über die fränkischen Kirschen

- Mit mehr als 200.000 Kirschbäumen ist die Fränkische Schweiz eines der größten Süßkirschenanbaugebiete Europas.
- Bereits seit dem Anfang des 17. Jahrhunderts gilt Pretzfeld als das Zentrum des regionalen Kirschenanbaus
- Alle zwei Jahre wird eine Kirschenkönigin gewählt. Sie ist die Botschafterin der fränkischen Kirsche und kennt sich bestens mit dem Obstbau aus.
- Die Kirsche gilt unter Obstbauern als Sensibelchen, sie reagiert empfindlich auf Regen, Temperatur oder Druck. Weil sie so leicht verderblich ist, isst man sie am besten frisch.
- Die Kirschensaison beginnt traditionell mit Johanni, wenn es heißt »Spargel tot, Kirschen rot«.
- Bis vor 10 Jahren ernteten die fränkischen Obstbauern bis zu 8.000 Tonnen Süßkirschen, das entsprach einem Fünftel der gesamten deutschen Ernte. Heute bringen selbst gute Jahre nur noch knapp die Hälfte ein, denn der Klimawandel macht auch vor der Fränkischen Schweiz nicht halt.

### Genuss in der »Fränkischen« ist für mich ...



” ... als Abschluss, nach einem guten Essen, einen fruchtigen Kirschlikör aus einer kleinen Brennerei zu genießen. Ob als Schnaps, als Likör oder ganz frisch vom Baum, unsere Kirsche ist immer ein Traum. “

Rebecca Dautner  
Kirschenkönigin

### Kirschen vom Peterhof

Was unterscheidet die fränkischen Kirschen von importierter Ware? »Wir kennen den richtigen Erntezeitpunkt und lassen die Kirschen ganz ausreifen«, beschreibt Anni Reichold ihre Philosophie. Alle Kirschen werden bei ihr sortiert, ein Teil geht in den Handel, den Rest verkauft sie ab Hof. Was nicht verkauft oder verzehrt wird, wird fürs Brennen vorbereitet, denn von Herbst bis Januar ist in der Fränkischen Schweiz die Zeit des Obstbrennens. [www.reichold-peterhof.de](http://www.reichold-peterhof.de)



## Im Beerengarten

Wenn die Erdbeeren auf den Feldern reifen und die weißen Holunderblüten ihren zarten Duft verströmen, ist der Sommer da. Heimische Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren sind besonders aromatisch und gesund, denn sie dürfen in der Sonne vollständig ausreifen.

Die fränkischen Beerengärtner haben sich auf intensiven Geschmack spezialisiert – mit alten, fast vergessenen Sorten wie der tiefroten Erdbeere »Mieze Schindler« oder wilden Himbeeren. Weil sie nicht lagerfähig sind, erhalten sie diese Edel-Beeren nicht im Supermarkt, sondern nur bei den Erzeugern vor Ort.

Was gibt es Schöneres, als an heißen Sommertagen in eine süße Erdbeere zu beißen? Wir verraten Ihnen, wo Sie frische Erdbeeren selbst pflücken können und wo es die große Beerenvielfalt zu kaufen gibt.



- **Hofladen Bauer-Böck** in Rothenbühl. Frische Erdbeeren und Himbeeren aus dem Freiland, darunter auch besonders aromatische Sorten wie »Mieze Schindler«. Verkaufsstellen direkt an der B470 zwischen Streitberg und Muggendorf sowie am Parkplatz Oberes Tor in Ebermannstadt oder freitags im Hofladen.
- **Bauernladen Singer** in Hausen. Dunkelrote Erdbeeren aus dem Freilandbau. Täglich frisch direkt vom Feld. Verkauf ab Hof oder im Dorfladen in Aufseß.  
[www.singers-bauernladen.de](http://www.singers-bauernladen.de)

- **Obstbau Fahner** in Igensdorf. Ein wahres Beerenparadies, hier gibt es Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren oder Brombeeren aus eigenem Freilandbau. In der Beersaison täglich geöffnet.  
[www.obstbau-fahner.de](http://www.obstbau-fahner.de)
- **Obstwiese Schmitt** in Mittelehrenbach. Himbeeren, Brombeeren, Johannis- und Stachelbeeren sind die Basis für aromatische Fruchtsäfte, Marmeladen und Liköre.  
[www.obstwiese-schmitt.de](http://www.obstwiese-schmitt.de)
- Auf dem **Pilatushof** in Hausen verkauft Familie Kupfer Erdbeeren aus eigenem Freilandbau und ergänzt die große Beerenvielfalt mit Produkten von befreundeten Bauern.  
[www.derpilatushof.de](http://www.derpilatushof.de)
- **Hofladen Hack** in Elsenberg verkauft frische Erdbeeren aus eigenem Anbau direkt ab Hof oder auf dem Bauernmarkt in Forchheim.  
[www.brennerei-hack.de](http://www.brennerei-hack.de)
- **Weberhof** in Igensdorf. Frisch vom Feld kann man hier in der Saison Erdbeeren kaufen oder selber pflücken.  
[www.der-weberhof.de](http://www.der-weberhof.de)
- **Erdbeerhof Schuster**, an der Hauptstraße zwischen Pödeldorf und Memmelsdorf. Hier gibt es von Mitte Mai bis Ende Juni Erdbeeren zum Selbstpflücken, nahtlos schließt sich die Heidelbeersaison an.  
[www.erdbeerhof-schuster.de](http://www.erdbeerhof-schuster.de)

## So lässt sich der Sommer genussvoll konservieren

Das Beerenobst enthält nur wenig Zucker und eignet sich daher hervorragend zur Herstellung von Geisten und Likören. Dafür werden die Beeren in Alkohol mazeriert (ausgezogen) und nach einiger Zeit abdestilliert. Viele Hofläden verarbeiten ihre frischen Beeren zu feinen Fruchtaufstrichen und aromatischen Essigen. Was am Morgen frisch geerntet wird, ist am Abend schon verarbeitet – mit hohem Fruchtanteil und ohne künstliche Aromen.



**i** Beeren sind wahre Powerfrüchte. In ihnen stecken viele Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. 100 g Erdbeeren enthalten beispielsweise mehr Vitamin C als Orangen, Johannisbeeren sogar dreimal mehr und Brombeeren liefern viel Vitamin A, das wichtig für Netzhaut, Haut und Schleimhäute ist.

## Goldgelber Honig

Es summt und brummt im Obstparadies

Zwischen blühenden Kirsch- und Apfelbäumen vibriert die Luft voller Insekten. Die fränkischen Streuobstwiesen sind wichtige Lebensräume für Bienen, Hummeln und andere Bestäuber. Ohne ihre Mitwirkung würden die Obstbäume keine Früchte tragen. Die bunten Bienenkästen zwischen den Obstbäumen sind damit genauso nützlich, wie ihr Inhalt köstlich ist.



In Franken wurde der Honig im Mittelalter hochgeschätzt. Die Zeidler ernten den Honig wilder Bienen, der für die Lebkuchenbäckerei nötig war. Damit gehörte die Zeidlerei zu den ältesten Zünften der Freien Reichsstadt Nürnberg. Der Nürnberger Reichswald und das Fichtelgebirge waren wichtige Standorte für die Bienenstöcke, der Reichswald wurde gar als »des Heiligen Römischen Reiches Bienengarten« bezeichnet. Nach und nach begann man damit, Bienen in Körben und Strohkisten zu halten, und die Imkerei fasste auch in der Fränkischen Schweiz Fuß.

## 5 Fakten über den Honig

- Die Bestäubungsleistung der Bienen kann man nicht genug schätzen: ein Birnbaum ohne Bestäubung hat einen Ertrag von 45 Kilo, mit Bestäubung durch Bienen steigt sein Ertrag auf 156 Kilo.
- Für ein Kilo Honig müssen die Bienen eine Strecke von drei Mal um die Erde fliegen.
- Honig ist eines der wenigen Lebensmittel, das nicht verdirbt und endlos haltbar ist.
- Die Deutschen sind Weltmeister im Honigessen – rund 1 Kilogramm ist es im Jahr.
- Die deutsche Honigverordnung besagt, dass dem Honig aus Deutschland nichts hinzugefügt werden darf. Damit ist Honig zu 100 % naturbelassen.



### Imkerei Markus Hilfenhaus

Diese Imkerei arbeitet im Sinne der wesensgemäßen Bienenhaltung. Das bedeutet, dass die Bienen ihre Waben selbst bauen und nicht, wie sonst üblich, Mittelwände zur Verfügung gestellt bekommen. Wenn ein Volk seine Waben selbst herstellt, braucht es mehr Honig für sich selbst. Markus entnimmt daher nur einen Teil des Honigs, der Rest bleibt bei den Bienen. Auch die Völkervermehrung über den natürlichen Schwarmtrieb ist ein zentrales Element seiner Imkerei. Markus Hilfenhaus ist Vorsitzender des Imkervereins Aufseß. Er vermittelt sein Wissen in Imkerkursen rund ums Jahr, seinen Honig gibt es im Dorfladen Aufseß. [www.mellifera.de](http://www.mellifera.de)



## Nicht nur für Imker interessant

Was passiert in einem Bienenstock und wovon ernähren sich die Bienen? Programme wie »Das Leben des Bienenvolkes« nehmen Kindern auf spielerische Art und Weise die Angst vor Bienen. Für bienenbegeisterte Erwachsene gibt es interessante Vorträge. Wer selbst das Imkerhandwerk erlernen will, der hat die Qual der Wahl ... in fast jeder Gemeinde sind Imkervereine aktiv, zum Beispiel in Aufseß, Pegnitz oder Ebermannstadt. Eine Liste über Imker in der Fränkischen Schweiz finden Sie auf [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)



### Kleine Bienenkunde

Informieren Sie sich an einem der Lehrbienenstände:

#### ■ Auf der Burg Feuerstein:

Das Jugendhaus hält eigene Bienenvölker. Zum Sommerferienprogramm gehört auch ein Kurs »Von der Biene zum Honig«. [www.burg-feuerstein.de](http://www.burg-feuerstein.de)

■ In Lützelsdorf: Beeindruckender Lehrbienenstand mit Bienenbörse, Vorträgen und Honigverkauf. [www.infoimker.de](http://www.infoimker.de)

■ In Bayreuth befindet sich der Lehrbienenstand an der Umweltstation Lindenhof. Es gibt ein abwechslungsreiches Jahresprogramm mit Vorträgen zu Wildbienen und Streuobstwiesen. [www.oberfranken.lbv.de/umweltstationen/lindenhof-1](http://www.oberfranken.lbv.de/umweltstationen/lindenhof-1)

■ In Pegnitz verläuft ein spannender Imkerpfad: Der Imkerverein Pegnitz hat einen Lehrpfad angelegt, der vom Dorfplatz Buchau auf dem alten Kirchenweg zur Imkerstation führt. [www.fraenkische-schweiz.com/wandern](http://www.fraenkische-schweiz.com/wandern)



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern

GENUSSORT

# Pretzfeld

## Kirschen und Keller

Süße Kirschen sind das Markenzeichen von Pretzfeld. Im Frühjahr ist der Spaziergang auf dem blühenden Pretzfelder Kirschenweg Pflicht! Im Juli, gegen Ende der Erntezeit folgt die Kür und die Kirschenkönigin eröffnet das Kirschenfest. Dann wird auf den Pretzfelder Kellern gegessen, getrunken und getanzt. Tonnen von Kirschen, Äpfeln, Birnen und Zwetschgen aus der gesamten Fränkischen Schweiz werden in Pretzfeld weiterverarbeitet. So produziert die lokale Obstgenossenschaft die berühmten Säfte, die Zeissler Eventgastronomie feine Aufstriche, Liköre und Sirupe, und die sortenreinen Brände haben der Edelbrennerei Haas zu überregionalem Ruhm verholfen. Naturbelassene, kreative Biere sind die Spezialität von Braumeister Mike Schmitt aus dem Nikl Bräu. [www.pretzfeld.de](http://www.pretzfeld.de)



WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

## Ein Sonntag auf dem Land ...

Wer den Sonntag feiern und den Alltag krönen will, findet hier einige schöne Ausflugsideen für einen köstlichen Tag auf dem Land:

### Genusswanderung zu den Brennereien am Walberla

Von Hundshaupten nach Pretzfeld verläuft ein »Genusswanderweg« durch die malerische Landschaft am Walberla und verbindet auf 16 km alteingesessene Obstbaubetriebe und Brennereien – Panoramablicke auf den Tafelberg sowie Bier- und Edelbrandverkostungen inklusive. Nachhaltig wird der Wandergenuss durch die Anreise mit Wildpark-Express und Agilis-Bahn. [www.walberla.de](http://www.walberla.de)



### Bier- und Weintouren mit dem VW Bulli

Im Braugasthof Höhn in Memmelsdorf bietet Braumeister Georg Höhn individuelle »Genusstouren mit dem Bulli« an. Die Biertour führt in kultige Brauereien der Fränkischen Schweiz. Mehr Infos unter [www.hotel-gasthof-hoehn.de](http://www.hotel-gasthof-hoehn.de)

### Genusswanderung durch die Fränkische Toskana

Ein entspannter Wandertag im Ellertal: Natur, Kunst, fachkundige Wanderführung und ein Besuch auf dem Bauernhof mit Verkostungen im Hofladen. [www.fraenkische-toskana.com](http://www.fraenkische-toskana.com)

### Unterwegs mit den Genussbotschaftern

Gehen Sie für Leib und Seele auf Entdeckungstour! Ob Brauseminare, Bierkulinarier, Kräuterekkursionen, Brennereivorfürungen oder Verkostungen von Apfelspekt und Hopfenspezialitäten. Unsere Genussbotschafter kennen sich aus und führen Sie exklusiv durch einen Tag voller Köstlichkeit. Inspirationen unter [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)



### Genussfahrten mit der Dampfbahn Fränkische Schweiz e.V.

Viele haben sie vermisst, die gute alte Dampfbahn! Nachdem die Strecke zwischen Ebermannstadt und Behringersmühle für den Personenverkehr 1976 stillgelegt wurde, gründete sich ein Verein mit dem Ziel, die Bahnstrecke weiterleben zu lassen. Seit 1983 fahren auf der reizvollen Trasse historische Museumszüge, gezogen von alten Original-Dampf- und Dieselloks.

Während die Felsen, Wiesen und Dörfer des idyllischen Wiesentales gemächlich am Fenster vorbeiziehen, muss die Fahrt keine Durststrecke werden.

#### Fünf genussvolle Ideen

■ Whisky-Probe

■ Gin-Tastings

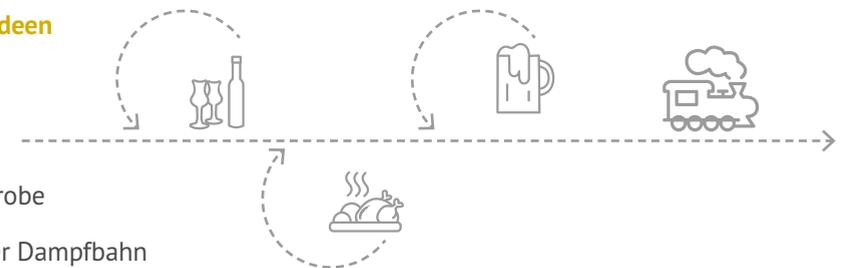
■ Rollende Bierprobe

■ Frühstück in der Dampfbahn

■ Nikolausfahrten – Genuss nicht nur für Kinder

Ein Hauch von Bullerbü liegt in der Luft, wenn der Nikolaus mit seinen zwei Engeln über das schneebedeckte Feld zur wartenden Dampfbahn stapft, um die Kinder auf der Zugfahrt mit süßen Päckchen zu beschenken. Reservierung dringend empfohlen!

Die Züge verkehren vom 1. Mai bis Ende Oktober an Sonn- und Feiertagen. Die Genusstouren finden an festen Terminen statt. Tickets können direkt bei der Dampfbahn gebucht werden: [www.dampfbahn.net](http://www.dampfbahn.net)



# Herzensnahrung für Romantiker

Genuss auf den Schlössern

Gleich zehn fränkische Adelsitze liegen an der Deutschen Burgenstraße. Diese Burgen und Schlösser sind auch heute noch in Privatbesitz und Zeugen einer reichen Vergangenheit. Egal ob aus dem Mittelalter, dem Barock oder der Renaissance ... viel Wunderbares lässt sich hier genießen.



## Burg Rabenstein

Etwas für alle Sinne ist die Dinnershow auf Burg Rabenstein: mehrmals im Jahr Grusel-dinner, Zaubershow oder Krimidinner. Wenn es dabei spät wird, übernachten Sie in einem der 22 Doppelzimmer. Termine unter [www.forchheimer-kulturservice.de](http://www.forchheimer-kulturservice.de). Für einen Wanderstopp eignet sich die Guttschenke, und die Rabensteiner Sophienhöhle zählt zu den schönsten Tropfsteinhöhlen der Welt. [www.burg-rabenstein.de](http://www.burg-rabenstein.de)



## Kulinarische Schloss-Erlebnisse

### Schloss Seehof

Die Wasserspiele auf Schloss Seehof in Memmelsdorf gehören zum Familiensommerferienprogramm einfach dazu. Zuerst durch die Parkanlage streifen, dann einen Picknickplatz suchen oder sich im schönen Restaurant-Café verwöhnen lassen. [www.schloesser.bayern.de](http://www.schloesser.bayern.de)

### Renaissanceschloss Wiesenthau

Das Renaissanceschloss Wiesenthau am Walberla beherbergt ein schickes Restaurant und ein Schloßhotel, perfekt für Genussabende wie »Musicaldinner«, »Dinner in the dark« oder die Silvestergala. Im November wird der Innenhof zum Kunsthandwerkermarkt, im Dezember zum Weihnachtsmarkt. [www.schloss-wiesenthau.de](http://www.schloss-wiesenthau.de)

### Schloss Burgellern

Für das Schloss Burgellern sprechen nicht nur stilvolle Übernachtungsmöglichkeiten und ein traumhafter Park, sondern auch ein Restaurant der Extraklasse. Der ideale Ort für ein »Dinner for two« oder einen romantischen Heiratsantrag. [www.burgellern.de](http://www.burgellern.de)



*»Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen eine Kunst«*

### Schloss und Park Fantaisie

In Donndorf, 5 km westlich von Bayreuth befindet sich dieser prächtige Garten im Rokokostil. Nach Museumsbesuch und Gartenrundgang lohnt ein Stopp im bezaubernden Museumscafé. Ein Geheimtipp ist der Brunch an ausgewählten Sonn- und Feiertagen. [www.cafe-fantaisie.de](http://www.cafe-fantaisie.de)

### Schloss Thurnau

Mitten im schönen Töpfereiort befindet sich dieses prächtige Schloßhotel. Im Restaurant finden regelmäßig Candle Light Dinner, Ritteressen, Whiskeytasting und Dinnershows statt. Im Advent romantischer Töpferweihnachtsmarkt im Schloßhof. [www.schloss-thurnau.de](http://www.schloss-thurnau.de)

### Burg Gaillenreuth

In der Burg Gaillenreuth kann man in ritterlichem Ambiente wohnen und beispielsweise selbstgemachte Bratwürste speisen. Im Frühjahr lockt ein Kunsthandwerkermarkt, vor der Tür der schöne Biergarten. [www.burggaillenreuth.de](http://www.burggaillenreuth.de)

### Burg Zwernitz

Burg Zwernitz in Sanspareil – »ohnegleichen«, so heißt der Felsengarten mit der verwinkelten Fachwerkburg zu Recht. Unvergleichlich auch die Einkehr im Schlosscafé mit Sonnenterrasse. [www.schloesser.bayern.de](http://www.schloesser.bayern.de)



# Fränkische Bierseeligkeit

DIE FRÄNKISCHE SCHWEIZ

IST DER DEUTSCHE HOPFEN-UND-MALZ-HIMMEL:

69 BRAUEREIEN! NIRGENDS IM LAND GIBT ES AUF DIE FLÄCHE

GERECHNET MEHR. NAHEZU 350 BIERSORTEN WERDEN HIER IN

HANDWERKLICHER BRAUKUNST HERGESTELLT –

DAS IST CRAFT BEER SEIT JAHRHUNDERTEN.

## 350 Biere und die höchste Brauereidichte der Welt

Die Geschichte des oberfränkischen Bieres reicht zurück bis 800 v. Chr. In Kasendorf bei Kulmbach fand man in einem Frauengrab Bieramphoren und Maische-Reste. Einen ersten Höhepunkt erfuhr die Braukunst dann in den Klöstern, schließlich bauten die Mönche die Zutaten auch selbst an. Bier galt bei den Brüdern als nahrhafte Fastenspeise.

**i** Zwischen dem 15. und 18. Jahrhundert lag der Durchschnittsverbrauch bei weit über 200 Litern pro Person und Jahr – Kinder eingeschlossen. Schon aus rein hygienischen Gründen war dem Bier früher mehr zu trauen als dem Wasser. Heute hat sich der Pro-Kopf-Verbrauch auf rund 95 Liter pro Jahr reduziert.

### Warum gibt es hier so viele Brauereien?

Begünstigt wurde die Braukultur Oberfrankens durch die Sandsteinschichten, die unter dem Jura-kalk liegen. Der weiche Stein war ideal, um ausge-dehnte Lagerkeller anzulegen. In ihnen war das im Winter gebraute Bier bis zum Sommer haltbar. Heute noch existieren diese Sandsteinkeller im Pretzfelder Kellerwald, im Forchheimer Kellerwald und vor den Toren Bambergs. Da das Bier direkt an den Kellern ausgeschenkt wurde, brauchte man es außerdem nicht für einen langen Transport haltbar machen. So blieb es meist ungefiltert und behielt damit Aromastoffe und Vitamine. Auch heute genießt der Gast »auf den Kellern« das Bier naturtrüb aus dem Zapfhahn. Je länger das Bier lagert, umso klarer wird es in der Regel.



### Wie das fränkische Bier seine dunkle Farbe erhält

In Franken wird seit jeher ein unter-gäriges Bier gebraut. »Untergärig« bedeutet, dass mit der Gärung die Hefekulturen auf den Boden des Gärgefäßes sinken. Weil für den Brauprozess Temperaturen von unter 10 °C nötig sind, wurde traditionell nur in den kalten Monaten gebraut, von Michaeli am 29. September bis Georg, den 23. April.

Das fränkische Bier hat typischerweise eine etwas dunklere Farbe. Das liegt an der hohen Karbonathärte des Brauwassers – sie sorgt dafür, dass mehr Malz gelöst wird, was das Bier dunkler werden lässt. Viele Brauer nutzen übrigens ihre eigenen Felsquellen oder ihren eigenen Brunnen.

## Zur fränkischen Biervielfalt gehören zum Beispiel:

- **Das Kellerbier bzw. Zwickel:** Charakteristisch ist seine dunkle Farbe, es schmeckt vollmundig und hopfig und wird meist direkt nach dem Nachgärungsprozess unfiltriert, also hefetrüb ausgeschenkt.
- **Das Rauchbier** ist eine Bamberger Spezialität. Das dunkle Bier erhält seinen rauchigen Geschmack vom Malz, das zuvor über dem Buchenholzfeuer gedarrt wurde. Die Aromen reichen von leicht-würzig bis hin zu Noten, die an Räucherschinken erinnern.
- **Das Starkbier/Bockbier** schmeckt malzig und vollmundig. Es hat mindestens 16 % Stammwürze.
- **Das Märzen** erhielt seinen Namen von dem Monat, in dem es traditionell gebraut wurde, dem März. Es schmeckt leicht hopfenbitter und vollmundig.
- **Das Weizenbier** ist zwar nicht typisch fränkisch, doch viele fränkische Brauereien haben längst ihr eigenes Rezept für das obergärige Weißbier entwickelt.

## Bierbrauen zuhause

Brauen liegt im Trend! Das zeigt sich an den immer mehr werdenden Hobbybrauern. Im kleinen Kreis treffen sie sich im Garten oder in der Waschküche, um mit einfachen Geräten ihr Lieblingsgetränk herzustellen.

Temperaturfühler und Rührwerk gehören zwar zur Ausstattung, und doch gleicht jeder Brautag einem Experiment. Alles ist Handarbeit, nur die Rohstoffe und der Brauprozess beeinflussen den Geschmack des Bieres. Deswegen schmeckt das Endprodukt immer anders. »Aber das Schöne ist: Bier wird es immer«, lacht Walter Simon, der unter der Marke [www.ladidel.de](http://www.ladidel.de) Hausbraukurse in ganz Oberfranken anbietet. Seine Kurse finden in alten Kommunbrauhäusern, auf Schlössern, in Biergärten oder in der Volkshochschule statt. Auch in einigen Brauereien lässt sich das Brauhandwerk in einem Tagesseminar erlernen, zum Beispiel im Nikl Bräu in Pretzfeld.



i

**Seidla** – Für Franken schon Kulturgut, fürs Bamberger Ordnungsamt Täuschungsgefahr: Im Jahr 2015 entbrannte in Bamberg ein Streit zwischen Ordnungsamt und Brauereien. Den Beamten fehlte die Mengenangabe auf den Preisschildern. Wie viel Bier ist denn nun in einem Seidla? Immer noch 0,5 Liter.

## Bierwandern (und Radeln) mit Weltrekord

Gemessen an der Einwohnerzahl hat die Gemeinde Aufseß die höchste Brauereidichte der Welt. 1999 kamen auf 1.500 Einwohner vier Brauereien. Das brachte Aufseß im Jahr 2001 den Weltrekord und einen Eintrag ins »Guinness Buch der Rekorde«. Heute sind es zwar nur noch 1.240 Einwohner, die vier Brauereien gibt es dank der vielen bierliebenden Gäste immer noch. Und der schön angelegte Wanderweg, der alle Brauereien miteinander verbindet, hat mittlerweile Fans in aller Welt.

Wer von Brauerei zu Brauerei radeln möchte, findet Halbtages- und Ganztagestouren unter [www.fraenkische-schweiz.com/bier](http://www.fraenkische-schweiz.com/bier)



## Die schönsten Brauereienwanderwege

### Kulinarische Bierstadt-Führung durch die Stadt Pottenstein

Geführter Spaziergang durch das Felsenstädtchen mit Bierverkostung.

2 km 3 Brauereien

### Brauereienweg durch die Weltrekord-gemeinde Aufseß

Rundwanderung durch das Aufseßtal mit Urkunde zum »Fränkischen Biergenießer«.

14 km 4 Brauereien

### Spaziergang auf dem WALK OF BEER

Quer durch Forchheims Innenstadt und durch den Kellerwald.

3 km 4 Brauereien

### 13-Brauereien-Weg

Auch in Etappen machbar, der Gesamtweg führt von Memmelsdorf nach Strullendorf.

35 km 13 Brauereien

### Der Ahorntaler Brauereienweg

Der Rundweg ist ideal für eine sportliche Tagestour.

24 km 3 Brauereien



### Bierquellenwanderweg Hummeltal

Rundweg durch das schöne Hummeltal bei Pegnitz.

18 km 4 Brauereien

### Brauereienweg Heiligenstadt

Aussichtsreiche Rundwanderung durch das Leinleitertal.

15 km 2 Brauereien

### Brauereienweg Waischenfeld

Geführte Wanderung entlang von Flüssen und Bächen.

13 km 4 Brauereien

### Fünf-Seidla-Steig Gräfenberg

Ein Klassiker! Hin und zurück geht's mit der Bahn.

18 km 5 Brauereien



### Zum Brauort des Gößweinsteiner Wallfahrtsbieres

Rundwanderung durch schattige Buchenwälder mit steilen Anstiegen.

15 km 1 Brauerei



### 4-Tage-BierGenuss-Tour von Waischenfeld nach Hollfeld und zurück

Auf die ambitionierten Wanderer warten urige Landgasthäuser zum Übernachten.

90 km 8 Brauereien



### Biererlebnis für alle Sinne

In einigen Brauereien wird das untergärige Bier noch nach alter Art und Weise gebraut: Über einem Holzfeuer in der offenen Sudpfanne wird die Maische, ein Gemisch aus Wasser und Gerstenmalz, gekocht, dann gehopft und noch einmal erhitzt. Dieser Sud kommt anschließend in große Behälter in den Keller, wo die Hefe das Bier weiterbearbeitet. Nach einigen Tagen Gärung wird das Bier in Fässer abgefüllt, in denen es noch mehrere Wochen ausreifen muss. Wo Sie das sehen können? Zum Beispiel im Braugasthof Höhn in Memmelsdorf, in der Brauerei Heckel in Waischenfeld und in der Brauerei Herold in Büchenbach bei Pegnitz.



### Möchten Sie selbst einmal beim Bierbrauen dabei sein?

Ob als Gast in der Gläsernen Brauerei im Kulmbacher Brauereimuseum oder in einer der 69 Landbrauereien – Führungen finden in fast jeder Brauerei statt! Eine Liste finden Sie auf [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)



### Braukurse

Bierbrauen ist eine handwerkliche Kunst, die Sie selbst erlernen können!

Eine Auswahl an Bierkursen:

- Nikl Bräu, Pretzfeld  
[www.brauerei-nikl.de](http://www.brauerei-nikl.de)
- Brauhaus am Kreuzberg, Hallerndorf  
[www.brauhaus-am-kreuzberg.de](http://www.brauhaus-am-kreuzberg.de)
- Kurse für Hausbrauer gibt es bei Walter Simon, Effeltrich  
[www.ladidel.de](http://www.ladidel.de)

### Zu Gast beim Biersommelier

Monatliche Bier-Verkostungen gibt es zum Beispiel in den Gasthöfen Höhn und Drei Kronen in Memmelsdorf und im Winterbauer Keller in Forchheim (Anmeldung über die örtlichen Touristinfos).



### Hinein in die Bierkeller

Führung durch die Felsengänge im Kellerwald Forchheims, »den größten Biergarten der Welt« mit kulinarischer Kostprobe. (Anmeldung über die Forchheimer Touristinfo).  
[www.forchheim-erleben.de](http://www.forchheim-erleben.de)

## Feste rund ums Bier ...

- zwischen Aschermittwoch und dem 23. April, dem Tag des Bieres, zeigen sich die »Bierwochen« auf den Speisekarten der Gasthöfe. Freuen Sie sich auf Altfränkisches Biergulasch, abgeschmolzene Bierbrot-suppe und ein süßes »Bieramisu« ...
- ab dem 23. April beginnt auf den Forchheimer Kellern die Saison
- April bis Juni Flinderertreiben in Pegnitz
- am 1. Maiwochenende steigt das legendäre Walberlafest mit 15 Brauereien auf dem Walberla
- am 1. Maiwochenende Bierkulturfest mit sieben Brauereien in Memmelsdorf bei Bamberg
- zu Pfingsten: Schammelsdorfer Biertage in Schammelsdorf
- am Pfingstsonntag: Brau- und Genussfest im Schloss Thurnau
- Ende Juli Annafest im Forchheimer Kellerwald
- Anfang September Craft-Brauer-Festival in der Maisel's Bier-Erlebnis-Welt in Bayreuth
- den ganzen Sommer über, von Pfingsten bis Oktober, finden in den Dörfern der Region zahllose Kirchweihen statt
- Ende September Brauereienlauf »Fränkische Toskana« rund um Litzendorf mit bierigem Programm



## Biergartenempfehlungen von Einheimischen

- der Forchheimer Kellerwald – unter mächtigen Eichen und Buchen kann man 23 Brauereien besuchen
- Bräuwerck, Neudrossenfeld
- Sachsenmühle, direkt an der Wiesent unterhalb von Gößweinstein
- Biergarten auf der Burg Gößweinstein mit herrlicher Aussicht
- Bierkeller auf dem Kreuzberg mit 5-D-Kino, großem Spielplatz und auf Wunsch Bierkellerführung
- Gasthaus Schiller, Wernsdorf
- Griess-Keller, Strullendorf (Geisfeld)
- Pretzfelder Keller
- Roßdorfer Felsenkeller, Roßdorf am Forst
- Gasthaus Maihof, Köttweinsdorf
- Senftenberger Keller, Gunzendorf



## Voll im Trend der Zeit: die fränkische Brautradition

Bier in Bio-Qualität? Selbstverständlich! Ein frisch gebrautes Bier genießen und dabei die Geschichte der Brautradition erkunden? In Kulmbach geht beides. Folgen Sie uns auf einer Tour zu Bio-pionieren und Museen rund ums Bier.

### Die Klosterbrauerei Weißenhohe, Gräfenberg

Die Brauerei zählt zu den ältesten im Land: Bereits im 10. Jh. brauten an dieser Stelle Benediktinermönche. 1827 erwarb Familie Winkler die Gebäude samt Braurecht. Mit Urban Winkler braut bereits die fünfte Generation das süffige Weißenhoher Bier. 2001 stellte der Brau-



meister auf Bio-Produktion um. Das bedeutet: regionaler Bio-Anbau von Hopfen und Gerste, Verzicht auf genmanipulierte Hefe und, nicht zu vergessen, das Brauwasser aus dem eigenen Brunnen. Denn Wasserqualität ist für das Bier entscheidend. [www.klosterbrauerei-weissenhohe.de](http://www.klosterbrauerei-weissenhohe.de)



### Brauereigasthof und Landquartier Pfister

Stefan Pfister hat sich als Öko-Brauer längst einen Namen gemacht: Er war der erste Braumeister in der Region, der auf Bio umstellte. Stammgäste schätzen den vollmundigen und erfrischenden Geschmack seines »Landbieres« oder die kräftige Note des dunklen »Schwarzen Kellers«. Mehrmals im Jahr findet im Braugasthof ein Bierkulinarium statt. Auch kulinarisch gilt der Braugasthof Pfister mit seiner Regionalküche und dem beschaulichen Innenhof als feine Adresse. [www.gasthof-pfister.de](http://www.gasthof-pfister.de)



### Unterwegs im Mönchshof Kulmbach

Von der Kunst, Bier zu brauen, erzählt das Bayrische Brauereimuseum in Kulmbach. Nach dem geschichtlichen Rundgang gibt es für jeden Gast einen Probierschluck aus der Gläsernen Museumsbrauerei. Zu den fachkundigen Führungen gehören die verschiedensten Bier- und Brotverkostungen.

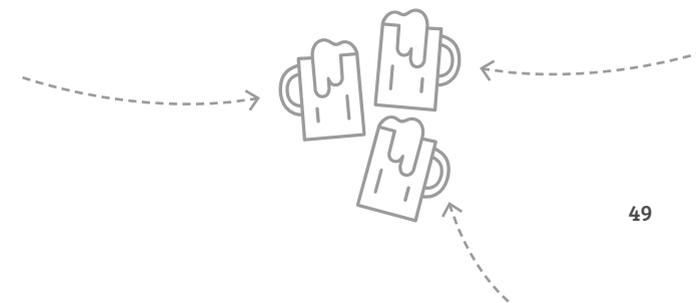


Schräg gegenüber vom Museumseingang wartet dann schon das nächste Highlight: das Mönchshof-Bräuhaus mit gemütlichem Biergarten, gutem Essen und Bier aus der Brauerei. [www.kulmbacher-moenchshof.de](http://www.kulmbacher-moenchshof.de)



### Krügemuseum Creußen

Das Krügemuseum liegt direkt an der Stadtmauer im ehemaligen Scharfrichterhaus und beherbergt heute einen besonderen Schatz: mehr als 150 Exponate aus der Blütezeit des Creußener Steinzeugs. Steinzeug wurde aufgrund knapper Rohstoffe in Bayern nur an ganz wenigen Orten hergestellt. Creußen war im 17. und 18. Jh. vor allem für seine einzigartige Qualität weltweit bekannt. Auf Führungen erfahren Sie mehr zur 170-jährigen Töpferkunst oder zu den Wappen auf den Creußener Krügen. Daneben gibt es Extra-Führungen nur für Kinder. [www.kruegemuseum.de](http://www.kruegemuseum.de)





## Welche Rolle spielt der Hopfen im Bier?

Das Bayerische Reinheitsgebot erlaubt nur drei Zutaten beim Brauen: Wasser, Gerste und Hopfen. Als die Regelung entstand, ging es vor allem darum, das knappe Getreide besser zu verteilen: »Weizen fürs Brot, Gerste fürs Bier, Hafer für die Pferde.« Die Auflage, Bier mit Hopfen zu würzen, diente der Gesundheit, schließlich kursierten im Mittelalter auch fragwürdige Biervarianten mit Ochsen-galle, Buchenasche oder Bilsenkraut.

Heute bedient sich die internationale Craft-Beer-Szene der großen Hopfenvielfalt. Durch Züchtungen entstanden eine ganze Reihe von Sorten, die den Craft-Bieren ein spezielles Aroma geben, das beispielsweise an Himbeeren und Zitronen erinnert. Auch die fränkischen Bierbrauer experimentieren mit neuen Hopfensorten. Eine Übersicht finden Sie auf [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)

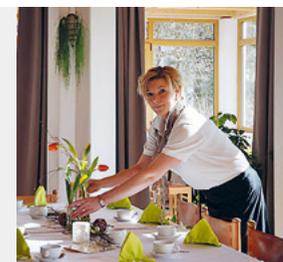
Der Hopfenanbau ist in der Fränkischen Schweiz schon mehrere Jahrhunderte alt. Wussten Sie, dass ein Drittel des weltweit gehandelten Hopfens in Deutschland angebaut wird? Größtes Anbaugebiet ist die Hallertau bei Ingolstadt, aber auch hier in der Fränkischen Schweiz findet man rund 70 Hektar Hopfenacker. Hopfen braucht tiefgründige Böden, denn die Pflanze wurzelt bis zu 7 m tief. Die Felder rund um Gräfenberg sind dafür besonders gut geeignet: In Igensdorf und Lilling können Sie Hopfenbauern bei der Arbeit zuschauen.

**i** Hopfenfelder sind Rückzugsorte für Feldhasen und Rebhühner, denn durch die Gerüstanlagen sind sie hier vor Greifvögeln geschützt.



### Zu Gast auf dem Genusshof Pingold

Landwirtschaft, Gastronomie und Hofladen gehen bei den Pingolds Hand in Hand. Die Hauptrolle spielt dabei der Hopfen. Einen Teil ihrer Ernte verarbeitet die Familie in ihrer Manufaktur zu Hopfengelee, Hopfensenf, Hopfenchutney und Hopfensirup. Im Hofladen gibt es aber auch Pralinen, Brände und Liköre aus den Früchten der umliegenden Obstwiesen. [www.pingold.de](http://www.pingold.de)





# Grüner Genuss mit Wildkräutern

## Wildkräuter stehen seit Jahrhunderten auf dem Speiseplan

Lassen Sie sich überraschen, wie frisch und würzig der Frühling in der Fränkischen Schweiz auf den Tisch kommt! Das Frühlingsgrün ist traditionell die Grundlage vieler Kräutergerichte.

### Auf einem Kräuterspaziergang erfahren Sie mehr ...

In der Fränkischen Schweiz gibt es zahlreiche Kräuterkundige, schließlich sind die hiesigen Mager- und Trockenwiesen, die Streuobstgärten und Wacholderheiden die besten Standorte.

Einen schön angelegten Kräutergarten finden Sie beispielsweise an der Wehrkirche in Neudrossenfeld oder auf dem Bauernhof der Familie Kormann in Moggast bei Ebermannstadt. Zu Letzterem gehört eine gemütliche Erlebnisrunde, die über kräuterreiche Wiesen und an alten Streuobstbäumen entlangführt. Es lohnt sich, im angeschlossenen Hofladen zu stöbern, Franziska Kormann hat Löwenzahnblüten, Gartenkräuter und Rosenblüten kreativ zu Kräutersalz, Pesto und Likören verarbeitet.

So basiert die klassische Sieben-Kräuter-Suppe am Gründonnerstag auf sieben Kräutern, die man im Garten oder auf den Wiesen sammelt. Egal ob Brennnesseln, Gundermann oder Löwenzahn – jetzt im Frühjahr sind die Kräuter besonders vitaminreich.

Auch im Wald gibt es Aromatisches zu entdecken: In feuchten Kalkbuchenwäldern verströmt der Bärlauch seinen kräftigen, knoblauchartigen Duft. Man findet im Eschlipper Tal, rund um Regensberg oder auf dem Hetzleser Berg wahre Bärlauch-Paradiese. Aber Vorsicht: Bärlauch ist eine geschützte Pflanze, die nur in Haushaltsmengen für den eigenen Bedarf gesammelt werden darf, und Bärlauchblätter sind leicht mit den giftigen Maiglöckchen zu verwechseln.

Nur ein paar Wochen später verströmt dann der Waldmeister seinen zarten Duft in den Buchenwäldern.

Ideen und Termine rund um Streuobstwiesen-Picknicks und Kräuterwanderungen finden Sie direkt bei den fränkischen Kräuterexpertinnen.



### Natur- und Kräuterwanderungen

- **Betzenstein:** Monika Börner  
[www.wildkraeutermonika.de](http://www.wildkraeutermonika.de)
- **Bärfels:** Christine Berner
- **Birkenreuth:** Naturschule Viva Natura, Rosa Schmidt-Köhler  
[www.naturschule.info](http://www.naturschule.info)
- **Hiltpoltstein:** Christa Heinze  
[www.wiesenkraeuter.com](http://www.wiesenkraeuter.com)
- **Leutenbach:** Carola Kubik  
[www.kraeuterfee-leutenbach.de](http://www.kraeuterfee-leutenbach.de)
- **Moggast:** Hofladen Kormann  
[www.kormann-online.de](http://www.kormann-online.de)
- **Pottenstein:** Birgit Haberberger
- **Scheßlitz:** Elisabeth Fröhlich
- **Thurnau:** Gertrud Richter



Kräuterglück aus der Natur

## Von Bratwurstkönigen und Engeln in der Räucherammer

»Drei im Weckla«, frisch vom Grill oder »im Schlafrock« ... die Bratwurst gehört zu Franken wie das Seidla Bier.

Doch eins vorweg: »Die« fränkische Bratwurst gibt es nicht. Jeder Metzger hütet sein Rezept. Dabei muss es nicht immer die klassische Füllung mit Schweinebauch sein, auch mit Kalb- oder Rindfleisch, Lamm oder Wild wird experimentiert. Vor allem aber kommt es auf die richtige Würzmischung an: Je nach Rezept sind das Muskatblüte, Pfeffer, Kümmel oder Majoran. Anschließend füllt man das Ganze in Schafsaitleinlinge oder Schweinedärme und fertig ist die Bratwurst.



### Wussten Sie, dass es in Franken katholische und evangelische Bratwürste gibt?

Evangelische Bratwürste sind grob, während bei katholischen Bratwürsten das Bratwurstgehäck ganz fein zerkleinert wird. Woher stammt diese Unterscheidung?

Die älteste Art der Bratwurstzubereitung ist die mit grobem Gehäck. Dabei werden die Zutaten durch den Fleischwolf gedreht, die Masse gewürzt und in Därme gefüllt. Der Nachteil dieser leicht krümeligen Masse war die geringe Bindung, sodass manchmal auch Eier zugegeben wurden. Als im 19. Jh. die Kutter aufkamen, begannen vor allem Metzger in den katholischen Gebieten, die Wurstmasse fein zu kattern.



### Genuss in der »Fränkischen« ist für mich ...

„ ... nach einer anstrengenden Radtour durch die wildromantische Natur der Fränkischen Schweiz, sich in einem traditionellen Wirtshaus ein Paar typisch fränkische Bratwürste mit Kraut zu gönnen. “

*Marion Rossa-Schuster*

*Geschäftsführerin VHS Landkreis Forchheim*

In Franken kennen wir keine Fleischskandale, die Bratwurst wird noch in Handarbeit hergestellt. Ein Besuch beim alljährlichen »Bratwurstgipfel« in Pegnitz beweist, wie einfallsreich die fränkischen Metzgermeister sind, wenn es dort um den Titel »Bratwurstkönig« geht: Varianten mit Spargel, Kräutern, Kürbis oder sogar Gyros wurden in den letzten Jahren zu Publikumsbeliebungen. Eine Pegnitzer Spezialität ist außerdem die »Bengatza Bündel-Bier-Bratwurst«, in der zwei fränkische Spezialitäten harmonisch vereint sind: Bier und Bratwurst.

Typisch sind außerdem geräucherte Bratwürste, die Schlotengel. Eigentlich wurden die Bratwürste sofort am Schlachttag gegessen. Blieben dann Würste übrig, wanderten sie zur Haltbarmachung in die Räucherammer. Dass ab und zu eine Bratwurst beim Räuchern verloren ging, schob man klugerweise den Engeln unter die Flügel. Auch heute sind die Franken kreativ, wenn es um übriggebliebene Bratwürste geht. Sie werden zum Hauptdarsteller in der Bratwurstsülze oder dem biergartentauglichen Bratwurstsalat.

**i** In Kulmbach lautet eine typische Bestellung »A Boor in an Halbn« (zwei Bratwürste in einem halben Stollen) oder »Drei in an Ganzn« (drei Bratwürste in einem ganzen Stollen).  
Dahinter verbirgt sich ein besonderer Wurstgenuss, denn die Kulmbacher haben für ihre Bratwurst extra den »Stollen« erfunden: ein längliches Brötchen, das mit Anis bestreut wird.

# Kirchweih-Kulinarik

Genuss und Feierlaune seit Jahrhunderten

Der Sommer ist die Zeit der Bierkeller und der Feste! Die Kirchweih ist in der Fränkischen Schweiz bis heute lebendig und wird in den Dörfern zünftig gefeiert – mit Bieranstich, Blasmusik und Kerwabaum. Mehrere Tage dauert das Vergnügen, zu dem nicht nur viel Bier, sondern auch typische Kirchweihgerichte serviert werden: Krenfleisch, Schlachtschüssel und Kuchla gehören zum gemeinsamen Feiern einfach dazu!

i

Ursprünglich feierte man die Einweihung der Kirche oder den Namenstag des Heiligen, dem die Kirche geweiht ist. Daraus entwickelten sich oft mehrtägige Volksfeste wie das Walberlafest oder das Annafest.

Eine Besonderheit ist die Tanzlindenkirchweih, die bis heute im Norden der Fränkischen Schweiz gefeiert wird. Diese Kirchweih findet tatsächlich »im Baum« statt. Ein Gerüst aus Holz umgibt die Baumkrone und wird so für die Kerwamädla und -buben zum Tanzboden. Die 400 Jahre alte Lindenkirchweih in Limmersdorf bei Thurnau steht sogar als immaterielles Kulturerbe in Deutschland auf der UNESCO-Liste.

Baumkrone und wird so für die Kerwamädla und -buben zum Tanzboden. Die 400 Jahre alte Lindenkirchweih in Limmersdorf bei Thurnau steht sogar als immaterielles Kulturerbe in Deutschland auf der UNESCO-Liste.



### Tanz um die Baumkrone

An diesen drei Terminen findet der Tanz um die Baumkrone statt:

- **Thurnau / Limmersdorf**  
ab dem Samstag um den Bartholomäustag (23. August)
- **Peesten / Kasendorf**  
am 2. Sonntag im Juni
- **Langenstadt / Neudrossenfeld**  
immer am letzten Wochenende im August

### Typischer Kirchweihgenuss

- **Krenfleisch:** Hinter dem Begriff »Krenfleisch« steckt ein komplettes Gericht: gekochtes Rind- oder Schweinefleisch mit Klößen und reichlich Meerrettichsoße.
- **Urrädla:** Sie sind das typische Schmalzgebäck zur Kirchweih, vor allem in den Gemeinden rund ums Walberla wird diese mit Puderzucker bestäubte Köstlichkeit geliebt.
- **Ausgezogene (Krapfen):** Goldgelbe, aus Hefeteig hergestellte und in Fett ausgebackene Kuchla. Sie werden oft mit Puderzucker bestreut. Ein einheitliches Rezept gibt es nicht, aber ein Schuss Obstler macht den Teig lockerer, heißt es.
- **Harrische, Flecken, Dürre Kuchle (Dörrplatz), Geschnittene Hasen:** Eng verwandt mit den Urrädla, gehören sie zu den ältesten Rezepturen. Eier, Mehl und Zucker sind die Hauptzutaten. Sie werden zu einem geschmeidigen Teig geknetet und hauchdünn ausgerollt. Die Kunst besteht darin, die Teigfladen in Streifen zu schneiden und diese schleifenartig zu verschlingen. Im Butterfett ausgebacken und in Zimtzucker gewendet, sind sie ein paar Wochen haltbar.



## Wenn es aus dem Holzbackofen verführerisch duftet ...

Wem wird es nicht warm um Herz und Magen, wenn es nach frisch gebackenem Holzofenbrot duftet? Einfach nur mit Butter oder mit Wurst, Schinken und einem cremigen Gerupften ist es der pure Genuss.

Das Brotbacken hat eine lange Tradition. Seit dem Mittelalter hat die Fränkische Schweiz rund 200 verschiedene Brotsorten hervorgebracht. Sicher eine Vielfalt, die in der Welt einmalig ist. Als es noch keine Bäckereien gab, besaß fast jeder Hof einen eigenen Backofen, in dem einmal im Monat gebacken wurde. Wer keinen Ofen besaß, nutzte den Gemeindebackofen, der meist mitten im Dorf stand. In vielen Dörfern werden auch heute noch die Holzbacköfen angeschürt. Damit das Brot am Samstagmittag fertig ist, beginnen die Bäckerinnen und Bäcker bereits am Tag zuvor mit dem Anfüttern des Sauerteigs. Immer wieder heißt es dabei abwarten, denn der Sauerteig braucht Zeit, damit sich die herzhaften Aromen und die lockere Krume entwickeln können.

Das Wichtigste beim Backen ist Geduld: Für die natürliche Säuerung des Teigs braucht ein Brot 20 bis 24 Stunden, damit sich die herzhaften Aromen und die Krume entwickeln können.

i

Das Wichtigste beim Backen ist Geduld: Für die natürliche Säuerung des Teigs braucht ein Brot 20 bis 24 Stunden, damit sich die herzhaften Aromen und die Krume entwickeln können.

Am Backtag früh um 4 Uhr brennt meist schon Licht in der Backstube. Der Brotteig muss kräftig geknetet werden, nur dann wird er locker und saftig. Wenn der Ofen eine Temperatur von 290 – 300 °C erreicht hat, werden die Laibe eingeschossen. Nach 1½ bis 2 Stunden sind sie mit einer knusprigen Kruste überzogen, und dieser unvergleichliche Duft zieht durch die Ofentür.

Am Backtag früh um 4 Uhr brennt meist schon Licht in der Backstube. Der Brotteig muss kräftig geknetet werden, nur dann wird er locker und saftig. Wenn der Ofen eine Temperatur von 290 – 300 °C erreicht hat, werden die Laibe eingeschossen. Nach 1½ bis 2 Stunden sind sie mit einer knusprigen Kruste überzogen, und dieser unvergleichliche Duft zieht durch die Ofentür.



### Selber backen

Möchten Sie selbst ein fränkisches Holzofenbrot backen? Hier können Sie es lernen:

- beim Genussbotschafter Jürgen Zöbele in Buckenreuth
- auf der Burg Feuerstein
- in der Zeissler Eventgastronomie in Unterzaunsbach

»Das Universum beginnt mit dem Brot«

Pythagoras, griechischer Philosoph (ca. 570–510 v. Chr.)

Es lohnt sich nicht, den Backofen für zwei Kleinfamilien anzuschüren, denn Platz ist für bis zu 30 Laibe. Daher verkaufen die BäckerInnen gern etwas von ihrem frischen Holzofenbrot.

## Holzofenbrot – frisch aus dem Ofen

**Stackendorf:** Auf dem Mühlenhof Fleischmann gibt es alle 14 Tage von Montag bis Mittwoch frisches Holzofenbrot, auch Natursauerteigbrot sowie Zutaten zur Brotzeit wie hausgemachte Wurst und eingelegtes Gemüse.

**Hundsboden:** Familie Erlwein backt alle 2 Wochen freitags frisches Brot und Küchle. [www.preuschens-hof.de](http://www.preuschens-hof.de)

**Unterailsfeld:** Bei Familie Haas gibt es jede Woche am Samstag frisches Holzofenbrot. [www.ferienwohnunghaas.de](http://www.ferienwohnunghaas.de)

**Görbitz:** Auch auf dem Schafferhof kommt jede Woche frisches Brot aus dem Holzofen. Sonntags verkauft Alfred Schaffer frisches Bauernbrot auf dem Parkplatz an der B2 bei Igensdorf. [www.schafferhof.de](http://www.schafferhof.de)

**Laibarös:** Naturlandhof Weiß, freitags frisches Holzofenbrot ohne Zusätze aus Natursauerteig. [www.naturlandhof-weiss.de](http://www.naturlandhof-weiss.de)

**Heiligenstadt:** Bei der Bäckerei Büttner gibt es täglich frisches Holzofenbrot, montags auch Holzofenpizza.

**Weingarts:** Holzofenbäckerei Meixner, große Auswahl, täglich frisch.

**Elsenberg:** Bei Familie Hack gibt es alle 14 Tage freitags frisches Brot ab Hof oder auf dem Forchheimer Bauernmarkt. [www.brennerei-hack.de](http://www.brennerei-hack.de)

**Pegnitz:** Buchauer Holzofenbäckerei, täglich frisches Brot. [www.holzofenbrot.de](http://www.holzofenbrot.de)

**Hühnerloh:** Norbert Fischer backt alle 14 Tage frisches Holzofenbrot, auch Osterbrot und Lebkuchen.

**Wannbach:** Familie Richter produziert jede Woche am Samstag frisches Holzofenbrot, auf Wunsch auch mit Röstzwiebeln.



In **Pretzfeld** wird freitags und samstags der Gemeindebackofen angeschürt. Wer Glück hat, ergattert gleich vor Ort ein frisches Brot.

**Weilersbach:** Hofladen Seiler, jede Woche am Samstag frisches Holzofenbrot.

**Igensdorf:** Weberhof, jede Woche frisches Steinofenbrot, auch Brötchen, Schmalzgebäck, Stollen und Apfelstrudel.

**Hetzles:** Holzofenbäckerei Mehl, von Dienstag bis Samstag Brot, Küchle und Zwiebelkuchen. [www.holzofenbäckerei-mehl.de](http://www.holzofenbäckerei-mehl.de)

**Stiebarlimbach:** auf Friedels Brothof wird freitags und samstags Holzofenbrot nach alter Tradition gebacken.



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern

GENUSSORT

# Pegnitz

## Flindererbier, Holzofenbrot und Bratwurstgipfel

»Bratwurst, Brot und Bier sind das Pegnitzer Lebenselixier«, so eröffnet der Bürgermeister von Pegnitz die jährliche Flindererzeit zwischen April und Juni, in der kleine private Brauereien ein Spezialbier ausschenken. Kurz vor Pfingsten wartet das nächste Highlight, der »Fränkische Bratwurstgipfel«. Dann wollen bis zu 32 verschiedene Bratwurstsorten entdeckt und verkostet werden. Wer wohl in diesem Jahr der »Bratwurstkönig« wird? Und was passt besser zu Bratwurst und Bier als ein frisches Holzofenbrot? Im Pegnitzer Ortsteil Buchau wird täglich frisch gebacken – aus regionalem Jurakorn. Was für ein Dreiklang aus Bier, Brot und Bratwurst! Kein Wunder, dass Pegnitz zum Genussort wurde. [www.pegnitz.de](http://www.pegnitz.de)



WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

## Zu Besuch bei den Naturparkhöfen

Von Natur aus schön, gesund und nachhaltig

Weiderinder als Landschaftspfleger, artenreiche Streuobstwiesen, Spargelfelder als Bienenweiden und Ziegen, die sich aktiv am Naturschutz beteiligen: Wer fasziniert ist von der heimischen Artenvielfalt und der Schönheit der Kulturlandschaft, ist bei den Naturparkhöfen genau richtig. Als »Naturparkhöfe« zeichnet der »Naturpark Fränkische Schweiz – Frankenjura« Bauernhöfe aus, die auf dem Naturparkgebiet nach Bio-Richtlinien wirtschaften oder nachhaltige Landwirtschaft betreiben.

Jeder Naturparkhof leistet seinen ganz eigenen Beitrag zum abwechslungsreichen Landschaftsbild der Fränkischen Schweiz. Zum Beispiel durch Beweidung: Schafe und Rinder verbringen die Sommersaison auf unterschiedlichen Hanglagen oder auf Streuobstwiesen und helfen so aktiv bei der Landschaftspflege mit.



Dank der nachhaltigen Bewirtschaftung unseres Naturparks entstehen auf den Naturparkhöfen einzigartige Produkte. Regionaler Honig, Hopfensenf, Ziegenkäse, Apfelsaft und Fleisch vom Weiderind sind nicht nur in Sachen Qualität und Geschmack erste Wahl. Sie sind auch ein Stück Naturschutz und haben bei Umwelt- und Klimaaspekten die Nase vorn. Längst ist bewiesen, dass Obst aus regionalem Anbau einen geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck besitzt, als Obst aus Übersee.

Hinter den Naturparkhöfen stehen Landwirte mit ihren Familien, die die Balance schaffen zwischen Bewahren und Erneuern, zwischen Tradition und Zukunft.

Viele Höfe verkaufen ihre Produkte über den eigenen Hofladen, einen Hof-Automaten oder im Online-Shop. Mehr zu den Produkten der Naturparkhöfe finden Sie auf [www.naturparkhoefe.de](http://www.naturparkhoefe.de)



Die Naturparklandwirte bewirtschaften einen Großteil ihrer Flächen nachhaltig mit dem Ziel, die biologische Vielfalt zu erhöhen, die Bodenstruktur zu verbessern, den Tierschutz zu wahren und die Düng- und Pflanzenschutzzeiträume zu verringern.

### Dabei halten sie sich an folgende Kriterien:

- Verzicht auf gentechnisch verändertes Saatgut
- Förderung von Nützlingen, zum Beispiel durch Reduzierung der chemischen Pflanzenschutzmittel nach dem Prinzip des »integrierten Pflanzenbaus«, Einsatz bienenverträglicher Pflanzenschutzmittel, Anlegen von Blühstreifen und Wildbienen-Lebensräumen, Bienenhaltung
- Sehr reduzierter Einsatz von mineralischen oder organischen Stickstoffdüngern
- Artgerechte Tierhaltung, z. B. durch Laufställe, Stroheinstreu statt Spaltenböden, kurze Tiertransporte
- Überwiegend regionale Vermarktung im Naturparkgebiet z. B. Märkte, Regional-Regal im Supermarkt, Hof-o-Mat ...

## Spezialitäten vom Weiderind

Ein Besuch auf der Weide

Sind Sie reif für gutes Rindfleisch? Auf den sanften Höhen des Jura grasen Simmentaler Rinder, schottische Highlands und sogar Wagyu-Rinder. Im Sommer führen die Tiere auf den Weiden ein freies Leben und sind dabei wahre Helden der Landschaftspflege, denn sie halten die Verbuschung und Verwaldung im Zaum. Weil sie ständig in Bewegung sind, ist ihr Fleisch besonders fettarm.

Da die Weiderinder artgerecht im Laufstall und auf Weiden heranwachsen, ist auch ihr Fleisch von besonderer Qualität. Es hat einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, ist ausgesprochen fettarm und fein marmoriert.



Wer sich für Weiderindfleisch interessiert, der wird in der Fränkischen Schweiz fündig. Hier einige Landwirte, bei denen Sie beste Qualität bekommen:

**Egloffstein:** Highland-Cattle-Zucht und Direktvermarktung Markus Wolf, Schlachttermine im März/April und im September/Oktober. Fleischpakete holt man sich nach Vereinbarung ab. [www.fraenkische-schweiz-herde.de](http://www.fraenkische-schweiz-herde.de)

Hof Veldensteiner Forst in **Lohndorf/Litzendorf**, Weiderind aus eigener Schlachtung jede Woche frisch im Hofladen oder im Regiomaten. [www.hof-veldensteiner-forst.de](http://www.hof-veldensteiner-forst.de)

### Weiderindfleisch direkt vom Hof

**Engelhardsberg:** Biohof Familie Beyer & Raststation, regelmäßige Schlachttermine (werden per E-Mail bekannt gegeben). Außerdem Grillstation mit Rindfleischburgern in Bioqualität.

**Schrenkersberg:** Biohof Norbert Böhmer, samstags ist der Hofladen geöffnet, auch auf dem Thermenmarkt in Obersees vertreten. [www.weiderindfleisch-boehmer.de](http://www.weiderindfleisch-boehmer.de)

**Hagenbach:** Biorinderhof Familie Dorn, 4x im Jahr ist Schlachttermin, Fleischpakete holt man sich nach Vereinbarung ab. [www.schaeferi-dorn.de](http://www.schaeferi-dorn.de)

In der Nähe von **Waischenfeld:** Gut Schönhof, ökologische Landwirtschaft mit Hofladen. [www.gut-schoenhof.de](http://www.gut-schoenhof.de)



**Buttenheim:** Biohof Behr, frisches Rindfleisch ab Hof, am besten vorbestellen und nach Vereinbarung abholen. [www.biohof-behr.de](http://www.biohof-behr.de)



**Laibarös:** Naturlandhof Weiß, freitags ist der Hofladen geöffnet, samstags findet man die Familie auch auf dem Bauernmarkt in Bamberg, [www.naturlandhof-weiss.de](http://www.naturlandhof-weiss.de)



### Zwetschgenbaames

Für Liebhaber des Zwetschgenbaames hier eine kleine Auswahl an Adressen:

- **Ebermannstadt:**  
Metzgerei Hübschmann,  
[www.foodplanet.de](http://www.foodplanet.de)
- **Forchheim:** Metzgerei Walenta,  
[www.metzgerei-walenta.de](http://www.metzgerei-walenta.de)
- **Heiligenstadt:**  
Metzgerei Schmidt,  
[www.schmidt-metzgerei.de](http://www.schmidt-metzgerei.de)
- **Kirchhehrenbach:**  
Metzgerei Trautner
- **Leutenbach:** Metzgerei Spindler,  
[www.metzgerei-spindler.de](http://www.metzgerei-spindler.de)
- **Seidmar:** Hofladen & Bauernhof  
Familie Alt
- **Schrenkersberg:** Bio-Weiderind-  
fleisch Norbert Böhmer,  
[www.weiderindfleisch-boehmer.de](http://www.weiderindfleisch-boehmer.de)

### Eine fränkische Spezialität – der Zwetschgenbaames

Kommt der Name vom Zwetschgenholz, das man früher für das Räuchern verwendete, oder daher, weil der Schinken nach dem Räuchern so hart wie Zwetschgenholz wird, so dass man ihn dünn wie Carpaccio aufschneiden kann, oder erinnert seine Maserung nach dem Räuchern an Zwetschgenholz?

Wie dem auch sei, der Zwetschgenbaames genießt in der Fränkischen Schweiz einen exzellenten Ruf. Dieser langsam geräucherte Rinderschinken wird bis heute nach streng gehütetem Rezept auf einigen Bauernhöfen sowie von traditionsbewussten Metzgermeistern hergestellt. Der Geschmack wird deshalb immer variieren – welcher Zwetschgenbaames ist Ihr Favorit?

Für den Schinken werden nur die besten Teile vom Rind verarbeitet. Sie werden zunächst in Salzlake eingelegt und anschließend mit Gewürzen und Kräutern verfeinert. Die genaue Mischung ist selbstverständlich Betriebsgeheimnis. Anschließend wird der Schinken langsam über Hartholz geräuchert. Und er reift stolze 10 bis 12 Monate nach, bis er seine typisch dunkel-rötliche Farbe erhält.



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern

GENUSSORT

# Forchheim

## Königliches Fachwerk-Idyll

Die alte Königspfalz ist heute ein Königreich für Feinschmecker und Genießer: Es gibt den größten Biergarten der Welt und immer noch vier Altstadtbrauereien, ein Festival der Genüsse, das legendäre Annafest – einer der beliebtesten Events in ganz Nordbayern – und eine trendige Kaffeemanufaktur mit Röstseminaren sowie Kuchen- und Pralinspezialitäten. Der jüngst entstandene WALK OF BEER lässt die Brauereikultur auch multimedial aufleben. »Jedes Eckla liebenswert« – davon überzeugt man sich bei einer Führung über den schattigen Kellerwald, mit einem kulinarischen Genießer-Rundgang durch die Altstadt, bei einer erlesenen Bierverskostung oder auf Tour mit dem Bierkönig Gambrinus. [www.forchheim-erleben.de](http://www.forchheim-erleben.de)



WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

## Von Schäfern, Lämmern und Landschaftsschutz, der schmeckt!

Früher gab es in fast jedem Dorf einen Schäfer. Heute findet man in ganz Bayern noch 80 Berufsschäfer, darunter ein paar wenige in der Fränkischen Schweiz.

Einer von ihnen ist Georg Distler aus Egloffstein. Von April bis zum Wintereinbruch ist er mit seinen Schafherden unterwegs, um die kräuterreichen Hänge an der Ehrenbürg, im Trubachtal oder rund um Egloffstein zu beweiden. Seine Schafe sind unverzichtbar für die Landschaftspflege. Vor allem Trockenrasen und Wacholderheiden brauchen ihre Hilfe: Wenn die Flächen nicht beweidet werden, verbuschen sie innerhalb von 20 bis 30 Jahren.

Trockenwiesen und Wacholderheiden sind wahre Hotspots des Artenreichtums – und haben sich glücklicherweise bis heute in der Fränkischen Schweiz erhalten. Sie finden sich meist an Hängen und auf abgelegenen Hochflächen, die für die Landwirtschaft unrentabel sind. Doch gerade hier ist das Refugium für wärmeliebende Pflanzenarten wie die Große Kuhschelle und die Zypressen-Wolfsmilch. Sie haben sich an die rauen Lebensbedingungen angepasst und können mit extremer Hitze, Trockenheit und starkem Wind sehr gut umgehen. Dank ihrer Inhaltsstoffe sind die Kräuter der Magerwiesen besonders wertvoll und haben für Tier und Mensch eine gesundheitsfördernde Wirkung.

### Dem Schäfer auf der Spur

Wanderideen zu den Wacholderheiden. Detaillierte Tourenbeschreibungen finden Sie unter [www.fraenkische-schweiz.com/de/touren](http://www.fraenkische-schweiz.com/de/touren)

#### Rund um den Wattendorfer Hang

Rundweg, 5 km, 2 Stunden

#### Vom Kainachtal über die Wacholderheiden an der Schlötmühle nach Krögelstein

Rundweg, 12 km, 4 Stunden

#### Auf dem Kulturweg in Egloffstein

Rundweg, 14 km, 4,5 Stunden

#### Retterner Kanzel und Högelstein

Rundweg, 16 km, 5 Stunden

#### Blühender Jura

7-tägige Wanderung von Scheßlitz nach Lohndorf und zurück  
Rundweg, 100 km, 7 Tage

#### Vom Püttlachtal zur Hohenmirsberger Platte

Rundweg, 20 km, 5 Stunden, auch als Radtour geeignet

#### Romantisches Leidingshofer Tal

Rundweg, 11 km, 3,5 Stunden

#### Rund ums Walberla

Rundweg, 14 km, 4,5 Stunden





### Hier gibt es fränkisches Lammfleisch

- **Egloffstein:** Erzeugergemeinschaft Juralamm, Fam. Distler
- **Hagenbach:** Naturlandhof Dorn
- **Neuhaus/Aufseß:** Naturlandhof Görl
- **Ebermannstadt:** Metzgerei Hübschmann
- **Pretzfeld:** Metzgerei Lamm
- **Kirch Ehrenbach:** Metzgerei Trautner, Gasthaus Sponsel
- **Neumühle, Ahorntal:** Gasthof Neumühle, Fam. Hösch
- **Bärfels:** Gasthof Drei Linden
- **Streitberg-Oberfellendorf:** Gasthof Sponsel
- **Aufseß:** Gasthof Rothenbach

### Wussten Sie schon? Fünf Fakten über die Schafzucht in der Fränkischen Schweiz:

- Die häufigsten Schafrassen in der Fränkischen Schweiz sind Merinolandschafe, Rhönschafe und Coburger Fuchsschafe.
- Die Erzeugergemeinschaft Juralamm in Egloffstein vermarktet das ganze Jahr über Schaf- und Lammfleisch. Geschlachtet und küchenfertig zerlegt wird auf Bestellung – das garantiert eine hervorragende Qualität.
- Wer Lammfleisch isst, unterstützt aktiv Landschaftspflege und Artenvielfalt. Ohne die Schafe gäbe es keine Wacholderheiden und Trockenrasen mit ihren hunderten Tierarten und tausenden Pflanzenarten, viele von ihnen sind vom Aussterben bedroht.
- Das Fleisch der Lämmer ist ausgesprochen gesund: Es enthält hochwertige Eiweiße, wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Dabei ist es sehr kalorienarm.
- Lammbraten erhalten Sie bei vielen Metzgern in der Region. Als »Lamm« gilt ein Schaf unter einem Jahr, »Milchlämmer« sind besonders junge Tiere, die noch kein Gras gefressen haben.



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern



### GENUSSORT

Fränkisches Genießerland rund ums

# Walberla

Rund um den eindrucksvollen Tafelberg – das Wahrzeichen der Fränkischen Schweiz – zaubert man aus Früchten Hochprozentiges: 30 Brennereien veredeln die reifen Früchte der Obstgärten zu Bränden, Geisten und Likören. Wer die edlen Tropfen probieren möchte, nimmt an einer Brennereitour teil oder am »Tag der offenen Brennereien und Brauereien«, der am 3. Sonntag im Oktober die feinen Nasen anzieht. Der Herbst ist die Zeit, in der das Destillieren beginnt. Dann duftet es in den Brennereien verführerisch. Erkunden lassen sich die »geistreichen« Hofläden gut zu Fuß oder per Rad auf Panoramarouten und Genussstouren. Probieren Sie unbedingt die »Urrädla«, ein typisches Schmalzgebäck zur Kirchweih und an Festtagen. Am Walberla – wo es mehr Gasthäuser als Dörfer gibt. [www.walberla.de](http://www.walberla.de)



WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

## Kren – alte Heilpflanze und bayerisches Weltgenusserbe

Jüngst wurde er zur Heilpflanze des Jahres 2021 gekürt, doch in Franken und Bayern wissen wir die scharf-würzigen Meerrettichwurzeln schon viel länger zu schätzen.

Heute ist »bayerischer Meerrettich« eine geschützte geographische Herkunftsbezeichnung – die selbstverständlich Franken mit einschließt. Als Krensoße zur zarten Ochsenbrust, feinwürziges Krensüppchen oder frisch gerieben zur geräucherten Forelle ist Meerrettich traditioneller Bestandteil der fränkischen Küche.

Schon die alten Ägypter schätzten die Wurzel als Heilpflanze, erst mit der Völkerwanderung brachten slawische Stämme den Meerrettich nach Mitteleuropa.

Seit dem 15. Jahrhundert wird er in Franken angebaut. Vor allem bei Baiersdorf mit seinen lehmig-sandigen und nährstoffreichen Böden fand die Heilpflanze optimale Bedingungen. Bis heute bauen rund um die »schärfste Stadt Bayerns« viele Landwirte die Wurzeln an.

Krenanbau ist harte Arbeit. Ein altes Sprichwort heißt: »Ein Acker mit Kren will seinen Herrn jeden Tag sehn.« Damit man schöne, lange Krenwurzeln ernten kann, ist Handarbeit nötig: Nachdem die Triebe im Frühjahr eingesetzt wurden, muss jede einzelne Pflanze während des Wachstums wieder ausgegraben, von Nebenrieben befreit und abermals eingegraben werden. Nur der stärkste Trieb darf weiterwachsen und wird zur legendären Wurzel.

Meerrettich ist eine alte Heilpflanze und besitzt antibiotische Wirkung. Er ist reich an Vitaminen und Mineralien, stärkt das Immunsystem und regt den Stoffwechsel an. Der Kult um diese scharfe Wurzel hat also gute Gründe!

i



Der Großteil des fränkischen Meerrettichs geht direkt nach Baiersdorf zur Firma Schamel, der ältesten Meerrettichmarke der Welt. Seit 1846 werden hier die scharfen Wurzeln gerieben und heute zu Sahnemeerrettich, Rospelstix oder feinen Saucen veredelt. Auch in Bioqualität! Die Firma hat mit den ansässigen Landwirten langjährige Anbauverträge abgeschlossen und garantiert so den Erhalt des fränkischen Kulturgutes.

»Ein Acker mit Kren  
will seinen Herrn  
jeden Tag sehn«

Sprichwort



### Wussten Sie schon? Sechs Fakten über den Kren

- Der bayerische Meerrettich gehört zum »Weltgenusserbe Bayern« und ist eine geschützte geographische Herkunftsbezeichnung.
- Rund 100 Krenbauern bauen in einem Radius von 40 Kilometern rund um Baiersdorf die scharfen Wurzeln an.
- Krenanbau ist aufwendig – pro Jahr und Hektar stecken im Kren ca. 1.000 Arbeitsstunden
- Baiersdorf steht ganz im Zeichen des Krens: Jeden 3. Sonntag im September feiert man hier den Krenmarkt – mit Musik, Krengerichten und der Wahl der Bayerischen Meerrettichkönigin.
- »Bayerische Meerrettichkönigin« heißt mehr, als Dirndl und Diadem zu tragen. Als Botschafterin der gesunden Wurzel sollte sie »von der Scholle« kommen und sich mit dem Krenanbau gut auskennen.
- Zur Erntezeit im Oktober laden Gastronomen zu den »Scharfen Wochen« ein. Lassen Sie sich überraschen, was der Kren auf den Speisekarten alles kann.  
[www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)



GENUSSORT

## Baiersdorf

### Die schärfste Stadt Bayerns

Baiersdorf ist der Inbegriff für scharfen Genuss! Seit mehr als 500 Jahren wird der »Kren« hier angebaut. Bis heute produzieren 100 Bauern aus der Region über 1.000 Tonnen Meerrettich. Viele von ihnen liefern die Wurzeln direkt an die Firma Schamel, Weltmarktführer in Sachen würziger Feinkost. Ein Besuch auf dem Krenmarkt am 3. Sonntag im September unter der Obhut der Bayerischen Meerrettichkönigin ist eigentlich ein Kuraufenthalt: Krenfleisch, Krensüppchen und Krenbrot sind nicht nur schmackhaft, sondern stärken das Immunsystem. Zur Erntezeit im September und Oktober zeigen viele Gasthöfe in der Fränkischen Schweiz während der »Scharfen Wochen«, was sich mit Kren und Kreativität alles kochen und backen lässt.

[www.baiersdorf.de](http://www.baiersdorf.de)

WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)



## Fischparadies Wiesent

»DURCH DAS TAL SCHLÄNGELT SICH DIE WIESENT, VON KLEINEN BÜSCHEN EINGEFASST UND VON FRISCHEN WIESEN UMGEBEN. DER KLEINE FLUSS IST MERKWÜRDIG, WEIL ER DIE GRÖSSESTEN UND WOHLSCHMECKENDSTEN FORELLEN GIBT, DIE MAN HIER BESTÄNDIG HABEN KANN.«

AUS DER BERÜHMTEN »PFINGSTREISE«  
VON HEINRICH WACKENRODER UND WILHELM TIECK,  
PFINGSTEN 1793

## Edle Fische und ein gutes Gefühl

Wo Saibling, Forellen und Karpfen zu Hause sind

Ob Saibling gedämpft, Forelle in Mandelbutter gebraten oder Karpfen blau, in Zeiten von überfischten und verschmutzten Meeren, von Schleppnetzen und umstrittenen Aquakulturen wirken unsere heimischen Fischzüchter wie die neuen ökologischen Musterknaben. Dabei blicken sie auf eine lange Geschichte zurück, denn die fränkischen Bäche und Flüsse sind schon im 18. Jahrhundert für ihren Forellenreichtum im ganzen Land bekannt geworden. Damals übte man sich hier in der »Sprungfischerey«, aus der sich das Fliegenfischen entwickelte. Bis heute ist die Fränkische Schweiz ein Paradies für Freunde und Freundinnen dieser eleganten Art des Angelns.

### Die Forelle war eine Leibspeise der Romantiker ...

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts, uns heute bekannt als die Zeit der Romantik, entdeckten Literaten und andere Künstler und Freigeister die ärmliche Region zwischen Ebermannstadt und Muggendorf als »romantische Landschaft« für sich. In den heimischen Gasthöfen fanden sie eine höchst einfache Landküche vor. Mit einer Ausnahme: Forellen im blauen Sud gegart oder nach »Müllerin Art« galten schon damals als Delikatesse und wurden zum kulinarischen Liebling der Kreativen. Den Dichter Victor von Scheffel inspirierten sie sogar zu nebenstehendem Gedicht.



»Wisunt, Bergströmlein frisch und gut  
In enger Taleswildnis,  
Wie spiegelst du in klarer Flut  
Der weißen Felswand Bildnis,  
Strömst tiefgrün wie ein Alpensee,  
Durchsichtig bis zum Grunde ...  
Forellen schnalzen in die Höh' –  
Gern prüft ich sie im Munde.«

Victor von Scheffel

Gar noch älter ist die Karpfenzucht. Seit dem 9. Jahrhundert sind die Karpfenweiher ein typisches Bild in der fränkischen Kulturlandschaft, auch hier waren wieder die Klöster die Vorreiter. Anders als Fleisch durften nämlich Fische an den zahlreichen Fastentagen verzehrt werden. Gezüchtet wird vor allem der hochrückige Spiegelkarpfen. Die jahrhundertealten Teichanlagen werden bis heute naturnah bewirtschaftet und sind Rückzugsort für viele andere Tier- sowie Pflanzenarten.

Fisch aus Franken ist durch und durch ein nachhaltiger Genuss. Wo Sie fränkischen Fisch genießen können, finden Sie auf [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com).



i

Sicheres Frische-Erkennungszeichen für den Feinschmecker, der seine Forelle »blau« bestellt hat, ist, dass die Haut des Fisches geplatzt ist, weil sie noch Spannung aufweist, wenn sie ins saure Tauchbad gelegt wird. Ähnliches passiert mit dem gebratenen Fisch, der frisch geschlachtet in die Pfanne kommt. Die Haut platzt und die Forelle krümmt sich. Statt Reklamationen schickt obiger Feinschmecker deshalb einen freundlichen Gruß in die Küche.



### Wussten Sie schon?

#### Fünf Fakten über fränkischen Süßwasserfisch:

- Saiblinge, Forellen und Karpfen sind ein nachhaltiger und gesunder Genuss. Süßwasserfisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren, enthält viele Mineralstoffe und ist dabei relativ fettarm.
- Karpfen wurde von WWF und Greenpeace zum nachhaltigsten deutschen Fisch erklärt, denn er hat eine hervorragende Ökobilanz.
- In den fränkischen Fischküchen steht der Karpfen nur in den Monaten mit »R« auf den Speisekarten. Diese Tradition stammt aus der Zeit, als es noch keine künstliche Kühlung gab und man den Fisch nicht bei hohen Temperaturen transportieren konnte.
- Fisch war in den Klöstern eine beliebte Fastenspeise. Außerdem galt er seit frühester Zeit als Symbol für den Glauben an Christus. Zwischen dem 13. und 16. Jh. war die Hochphase der Karpfenzucht. Karpfen kostete zeitweilig viermal so viel wie Rindfleisch.
- Das wichtigste Kriterium einer guten Fischküche ist ein mit frischem Wasser gefüllter Fischkasten. Hier schwimmen die Forellen und Saiblinge bis zu ihrem kulinarischen Finale – frischer geht es nicht.

### Fränkisches Hummerla

Die Fränkische Schweiz hat nicht nur Fisch zu bieten, sondern auch einen Krebs, der sich immer mehr in der Wiesent breit macht. Der Signalkrebs ist ein Einwanderer aus Amerika, der die heimischen Edelkrebse mittlerweile fast vollständig verdrängt hat.

Dagegen hilft nur eins: aufessen. Eine äußerst delikate Angelegenheit, mit der Sie gleichzeitig die heimische Artenvielfalt schützen. Kaufen können Sie den Krebs in der Fischerei Gebhardt in Streitberg.

Genießen können Sie ihn zum Beispiel in folgenden Gasthöfen:

- Bärnfels: Gasthof Drei Linden
- Regensburg: Berggasthof Hötzelein
- Streitberg-Oberfellendorf: Gasthof Sponsel



#### Genuss in der »Fränkischen« ist für mich ...

” ... die Vielfalt der Lebensräume mit darin lebenden Tieren und Pflanzen zu entdecken und dabei Kraft in der Natur zu tanken. “

*Dr. Melanie Chisté  
Rangerin*

*Naturpark Fränkische Schweiz – Frankenjura*

#### Betriebe, wo Sie frische Forellen und Saiblinge kaufen können ...

... sind auch auf den üblichen Bauernmärkten zu finden. Wenn Sie jedoch schon mal in der Nähe sind, lohnt es sich, auch vor Ort einzukaufen:

- **Ebermannstadt:** Forellenzucht Thoosmühle
- **Egloffstein:** Forellenzucht Arlesbrunnen
- **Hollfeld:** Bio-Fischzucht Degen & Sohn (bio-zertifiziert)
- **Streitberg im Wiesental:** Fischerei Gebhardt, [www.fisch24.net](http://www.fisch24.net)
- **Wüstenstein im Aufseßtal:** Fischzucht Schwegel, [www.aufsesstal.de](http://www.aufsesstal.de)



## 5 Erlebnisse rund um die Fischzucht

Mit Gummistiefeln und Lupe auf **Bach-Safari**: In der Lehranstalt für Fischerei in Aufseß können Kindergarten- und Grundschul Kinder die heimische Wassertierwelt erforschen.

**Kurse zum Fischräuchern oder zur Sushi-Herstellung**: Ebenfalls in der Lehranstalt für Fischerei finden das ganze Jahr über Kurse und Führungen statt. Im Frühjahr lockt außerdem der **Tag der offenen Tür** und im Juni das **Fischereifest**.



Ein guter Wurf ist das Fundament des Fliegenfischens, und wer die Technik erlernen will, dem seien die Fliegenfischerschulen empfohlen:

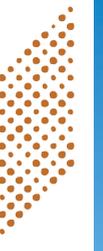
**Fliegenfischen Hammermühle**,  
Waischenfeld,  
[www.fliegenfischen-kellermann.de](http://www.fliegenfischen-kellermann.de)

**Fliegenfischerschule Fränkische Schweiz**, Muggendorf, Michael Sanna,  
[www.fliegenfischerschule-fraenkische-schweiz.com](http://www.fliegenfischerschule-fraenkische-schweiz.com)

Wer schon fischen kann und einen gültigen Angelschein besitzt, findet herrlichste Voraussetzungen an der Wiesent und ihren Nebenflüssen. Für das **Verzeichnis der Gewässer**:  
[www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)

**Frischen Fisch genießen**: Zwischen Februar und März finden die Fischwochen in den Gscheidgut-Gasthöfen statt. [www.gscheidgut.de](http://www.gscheidgut.de)

100  
Genuss  
ORTE  
Bayern



GENUSSORT

# Aufseß

## Alter Adel, Bier-Weltrekord und alles über Fische

Weltweiten Ruhm erlangte der kleine Ort mit gleich zwei stolzen Schlössern derer von Aufseß durch die »höchste Brauereidichte der Welt«: Vier Brauereien auf 1.500 Einwohner brachten Aufseß ins »Guinness Buch der Rekorde«. Die Brauereien verbindet ein Wanderweg, zum »Fränkischen Biergenießer« wird, wer in ihren Gasthöfen einkehrt. Dort steht Bieriges auch auf den Speisekarten. Bier ist nicht alles: Die ortsansässige Lehranstalt für Fischerei sorgt für frische Saiblinge und Forellen. Familie Görl züchtet Schafe nach ökologischen Richtlinien, und die Höfe Lindner und Steinlein produzieren eigene Fleischwaren. Genussvoll geht es auch im Dorfladen zu mit Honig vom örtlichen Imker, Wurst vom nahen Bauernhof und frischem Holzofenbrot. [www.aufsess.de](http://www.aufsess.de)



WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

## Fränkische Klößvielfalt

Ohne Kloß ist kein Sonntag, heißt es in Franken.

Früher versammelten sich bereits am Samstagabend die meist weiblichen Familienmitglieder in der Küche, um beim Kartoffelreiben zu helfen. Weil das Klößemachen sehr zeit- und kraftaufwendig ist, greift man heute lieber auf Klößteigmischungen aus dem Kühlregal zurück. Nur wenige Gasthöfe in der Fränkischen Schweiz stellen ihre Klöße noch selbst her, zum Beispiel der Gasthof Sponsel in Streitberg-Oberfellendorf oder der Gasthof Stern in Aufseß.

*»Wenn ich Klöß' auf'm Tisch hob,  
brauch ich ka Fleische«*

Die wichtigste Kloßzutat sind natürlich Kartoffeln. Für die klassischen »Grünen Klöße« verwendet man am besten mehlig kochende Sorten. Sie haben einen hohen Stärkeanteil und nehmen weniger Wasser auf, als andere Kartoffeln. Dank der Stärke hält die Kartoffelmasse besonders gut zusammen, sodass die Klöße beim Kochen nicht zerfallen.

Traditionell aß man 3- bis 4-mal in der Woche Klöße, oft in unterschiedlichen Zubereitungsformen. Bis heute beliebt sind »eingeschnittene« oder »ausgebackene« Klöße, die mit Speck und Ei rösch gebraten werden. Auch ein pikanter Kloßsalat ist eine kreative Möglichkeit, um die Reste vom Sonntag ohne viel Aufwand zu einem schmackhaften Alltagsgericht zu verarbeiten.



### Ohne Kloß nix los ...

Jeden Samstagabend bereitet Günther Sponsel den Kloßteig vor, denn der Sonntag steht ganz im Zeichen des traditionellen Bratens. Dann wollen mindestens 20 kg Kartoffeln geschält, gerieben und geschwefelt werden. Das mühsame Schälen und Reiben der Kartoffeln macht dem Koch nichts aus, im Gegenteil, Günther Sponsel genießt diese Arbeit. Wer Sonntagsklöße mag, der sollte bei ihm in Oberfellendorf rechtzeitig reservieren, denn dass es hier gut schmeckt, hat sich längst herumgesprochen. [www.gasthofsponseloberfellendorf.de](http://www.gasthofsponseloberfellendorf.de)

**Baumwollene Klöße:** Sie werden aus gekochten Kartoffeln zubereitet und sind daher nicht so aufwendig in der Herstellung. Ihren Namen erhielten sie von ihrem Aussehen und aufgrund der sehr saugfähigen Oberfläche – perfekt für die saucenreiche Bratenküche.

**Serviettkloß:** die älteste Form der Kloßzubereitung. Der Kloß besteht meist aus altbackenem Weißbrot und einer Milch-Ei-Mischung, die ganz ohne Kartoffeln auskommt und im Tuch über Wasserdampf gegart wird.



**Zwetschgenklöße:** Kartoffelklöße für Süßmäuler! Statt »Bröggala« steckt in der Kloßmitte eine Zwetschge, die mit einem Stück Würfelzucker gefüllt wurde. In Kombination mit Zimt und Zucker ein echter Seelentröster.

**»Grüne Klöße« oder Kartoffelklöße:** Ein Teil gekochte Kartoffeln und ein Teil roh geriebene Kartoffeln verschmelzen zum absoluten Liebling in der fränkischen Küche. Nur echt mit »Bröggala«.

**Grießklöße:** Im Duett mit einem Kompott aus frischen Beeren sind sie nicht nur im Sommer ein Gedicht. Sie werden aber auch gern pikant mit Gemüse oder Fleisch serviert.

### Zu Gast in der Fränkischen Klößakademie

Wollen Sie lernen, wie sich Kartoffeln in Klöße verwandeln lassen? Ganz ohne Kloßteig, auf traditionelle Art und Weise? In der Fränkischen Klößakademie auf Schloss Burgellern dürfen Sie unter fachkundiger Anleitung selbst zaubern. Schlossherr Joachim Kastner weiß noch ganz genau, wie seine Mutter die Kartoffeln gerieben, die Bröggala geröstet und alles zu einem geschmeidigen Teig gerollt hatte. Wer die hohe Kloßkunst erlernen möchte, ist herzlich willkommen in seiner Schlossküche. Termine (mit Übernachtung) unter [www.burgellern.de](http://www.burgellern.de).



## Es gibt Wild!

Zarte Filets von Reh, Hirsch und Wildschwein gehören eigentlich auf den Teller eines jeden fränkischen Feinschmeckers. Auch als würziges Gulasch oder herzhaft als Rouladen sind Wildgerichte Delikatessen.

Einst war die Jagd das Privileg des Adels, Wild wurde nur zu besonderen Anlässen gegessen. Und das hat sich bis heute gehalten. Dabei ist das Wildfleisch so gesund, dass es sich lohnt, Wildgerichte öfter zu probieren. Rehwild ernährt sich fast ausschließlich von Wildkräutern und schmeckt daher besonders aromatisch.

Die bürgerliche Jagd ist erst 150 Jahre alt. Im Jahr 1875 gründete sich der Allgemeine Deutsche Jagdschutzverein.

i

Im Mai ist die Schonzeit für das Rehwild vorbei. Das bedeutet: Arbeit für die Jäger und frische neue Fleischgerichte auf den Speisekarten. Besonders begehrt ist das Wildbret von ein- bis zweijährigen Jungtieren wie Jährlingsböcken und Schmalrehen, die ein Gewicht von bis zu 40 Kilogramm erreichen können.

In freier Wildbahn kommen in der Fränkischen Schweiz vor allem Rehe vor, Rothirsche und Wildschweine findet man vor allem in den östlichen Waldgebieten des Naturparks Fränkische Schweiz – Frankenjura.

Übrigens: Achten Sie beim Kauf darauf, dass das Wild mit bleifreier Munition geschossen wurde!



### Forsthaus Schweigelberg

Auf einer romantischen Lichtung in der Nähe von Gößweinstein steht mitten im Wald das kleine Forsthaus. Zwischen mächtigen Linden und Buchen vergisst man die Zeit und genießt. Seit 40 Jahren übt Pächterin Marga Linhard im Staatsforstrevier die Jagd aus. War sie erfolgreich, dann steht Rehrücken auf der Speisekarte, den sie mit Fichtenspitzen verfeinert. Für die Auswahl ihrer Zutaten braucht sie nur für Tür zu treten – und sich vom Kräutergarten oder vom Waldrand inspirieren zu lassen. Ein alter Waldweg führt hinauf zu dieser besonderen Adresse, die Anreise ist nur zu Fuß möglich. [www.forsthaus-schweigelberg.de](http://www.forsthaus-schweigelberg.de)

»Eine Wildküche  
ist immer auch  
eine Kräuterküche«





### Wussten Sie schon? Fünf Fakten über wilde Küche:

- Wildfleisch ist ausgesprochen gesund, denn die Tiere bewegen sich ständig und ernähren sich hochwertig mit Blättern und Trieben von Büschen und Kräutern. Kein Sojaschrot aus Brasilien, stattdessen Biofutter in Reinform.
- Fleisch von Rehen und Hirschen ist fettarm, reich an Eiweiß, Eisen, Vitaminen und Mineralien. Es liefert die wertvollen Omega-3-Fettsäuren, die unser Körper nicht selbst herstellen kann.
- Da Wildschweine Allesfresser sind, wird ihr Fleisch grundsätzlich auf Cäsium-Rückstände untersucht und erst danach freigegeben.
- Salami und Schinken vom Wild sind ein kulinarischer Geheimtipp. Keule und Rücken sind die wertvollsten Stücke.
- Viele Gastronomen werden von Jägern aus den umliegenden Revieren beliefert. Edles Wildbret findet sich daher auf fast jeder Sonntagskarte eines fränkischen Gasthauses.



#### Forsterstube (Pottenstein)

In einem grünen Seitental von Behringersmühle, zwischen steilen Hängen und viel Wald, steht die Forsterstube. Ursprünglich sollte sie nur eine Brotzeitstube für Jäger werden, doch die gute Küche von Maria Bärtlein konnte nicht geheim bleiben. Ob Wilderertopf, Wildschweinbraten oder Hirschrouladen – die variantenreichen Wildgerichte in diesem gastronomischen Kleinod machen einfach Appetit. Robert Bärtlein liefert als passionierter Jäger den Großteil der »Rohstoffe« selbst. Wildsalami und Wildschweinschinken sind ebenfalls erhältlich. [www.forsterstube.de](http://www.forsterstube.de)



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern

GENUSSORT

## Der 13-Brauereien-Weg

### Vergnügte und bierisch inspirierte Wanderung ...

... durch Litzendorf, Strullendorf und Memmelsdorf. Das Bamberger Land lockt mit einer Herausforderung: 34 km lang ist die Strecke, die sich auch bequem in einzelnen Etappen machen lässt. Belohnt wird man mit 13 Brauereien und – theoretisch – 86 naturbelassenen Biersorten. Auch auf den Speisekarten der Gasthöfe unterwegs spielt Bier eine Rolle: Braumeisterschnitzel, Brauhausburger, Biertreberbrot, Bierpralinen und sogar ein spezielles veganes Brauergulasch. Mehrmals im Monat finden geführte Touren statt: Mit dem Braumeister Halu geht es zu Bierkellern und Brauereien. Bierverskostungen, Bierkulinarien, das Bierkulturfest und der Brauereienlauf gehören ebenfalls zum Genussserlebnis. [www.fraenkische-toskana.com](http://www.fraenkische-toskana.com)



WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

## Kultur & Genuss in den fränkischen Museen

Alles zur Geschichte des guten Geschmacks

Wie kam die Kartoffel nach Franken? Wie gelingt ein richtiges Sauerteigbrot? Und warum entstehen aus Hopfen und Malz so viele unterschiedliche Biersorten? Essen und Trinken sind seit jeher mit allen Bereichen unseres sozialen Lebens verbunden. Leider gehen Fertigkeiten und Rezepte in geradezu dramatischer Geschwindigkeit verloren. Das Institut für Ernährungsökologie in Karlsruhe hat recherchiert, dass keine zehn Prozent der unter Zwanzigjährigen die Zubereitung einer traditionellen Rindsroulade mit Blaukraut beherrschen. Und wie eine Hasenbratenpfanne aus Ton geformt oder ein Obstkorb aus Weidenruten geflochten wird, wissen heute nur mehr einzelne.



Das Museen-Netzwerk »Kultur und Genuss« spiegelt vielfach gelebte Geschichte, zumal das kulinarische Erbe noch in fast allen Ortschaften Oberfrankens erhalten ist. Man schmeckt, riecht und sieht es in den Wirtshäusern und Handwerksbetrieben und lernt es in den Museen der Region noch besser kennen. Elf, den Themen Kulinarik, Handwerk und Anbaukultur verbundene Institutionen haben sich zu diesem Zweck mit der Regionalinitiative Genussregion Oberfranken zusammengeschlossen. #kulturundgenussinfranken

Das Netzwerk umfasst damit heute zwölf Mitglieder, die sich der kulinarischen Tradition verschrieben haben (siehe Übersicht rechts).



### Kultur & Genuss

**Aischgründer Karpfenmuseum:**  
125 Jahre Karpfenzucht in Bayern

**Bauernhofmuseum Kleinlosnitz:**  
Freilichtmuseum zur Landwirtschaft im Fichtelgebirge

**Bayerisches Brauereimuseum Kulmbach:** Die Geschichte und Kunst des Bierbrauens

**Bayerisches Bäckereimuseum Kulmbach:** Alles über das Brot – vom alten Ägypten bis heute

**Deutsches Gewürzmuseum Kulmbach:** Eine Reise in die Welt der Gewürze

**Deutsches Korbmuseum Michelau:** Michelau – Wiege der Feinkorbflechterei

**Genussregion Oberfranken:** Weltmeister in Sachen Genuss, Qualität und Vielfalt

**Porzellanikon Selb:** Europas größtes Spezialmuseum für Porzellan

**Porzellanikon Hohenberg:** Inszenierte Porzellangeschichte vom 18. Jh. bis 1989

**Rogg-In Weißenstadt:** Pädagogisch-poetisches Informationszentrum für Roggenkultur



**Töpfermuseum Thurnau:** Spezialmuseum zur regionalen Töpfergeschichte

**Zentrum Welterbe Bamberg & Gärtner- und Häckermuseum:** Gärtnerstadt und urbaner Gartenbau als UNESCO-Welterbe



## Genuss-Manufakturen – klein, fein und nachhaltig

In den fränkischen Manufakturen fließt viel Wissen und Arbeit in die Produkte. Das Resultat: zarte Aromen, einzigartige Geschmacksnoten und gesunde Lebensmittel. Übrigens hat jede Manufaktur einen Online-Shop!

### essArt

Bei Katrin Pöhlmann klingen Aufstriche nach Verführung und Lebensfreude – »Genussmomente«, »Gute-Laune-Dips« oder »Gaumenschmeichler«. In ihrer Küche verarbeitet sie Obst und Kräuter aus der Region zu Aufstrichen, Fruchtsaugen, Grillsaucen und Gewürzmischungen. Fränki-



scher Bio-Hanf wird zu Bratlingen, Nudeln oder Pesto. Alles ganz ohne Zusatzstoffe, Rieselhilfen und Geschmacksverstärker. In der essArt-Küche finden Kochveranstaltungen statt. [www.meine-essart.de](http://www.meine-essart.de)

### Kaffeerösterei Bogatz



Verheißungsvoll zieht der Kaffeeduft durch die hellen Räume. Am Tresen locken handgemachte Pralinen, Torten und Kuchen. Koffein- und Schokoladenexperten sind genau hier am genau richtigen Ort. Dieter Bogatz veredelt Kaffeebohnen aus Brasilien, Äthiopien und Costa Rica zu besonderen Mischungen. Und in seinen Röstseminaren gibt er sein Knowhow an Interessierte weiter. [www.kaffeeruesterei-bogatz.de](http://www.kaffeeruesterei-bogatz.de)



### Biolandhof Nagengast

Auf den Feldern von Markus und Lisa Nagengast wachsen Hanf, Lein, Leindotter und Schwarzkümmel. Diese fast unbekannteren Saaten werden auf dem Hof jeden Freitag frisch gepresst, das Öl wird per Hand abge-



füllt. Dann wandert es in den Kühlschrank, damit die hochwertigen Omega-3-Fettsäuren und Vitamine erhalten bleiben. Besucher sind herzlich willkommen. Zu den Bestsellern



zählen das Lein-, Hanf- und ein aromatisches Kräuteröl, bei dem Basilikum, Thymian oder Rosmarin direkt mit dem Raps in die Presse kommen. [www.biolandhof-nagengast.de](http://www.biolandhof-nagengast.de)

### Storath Chocolatier



Hereinspaziert in die neue Welt der Schokolade! Johannes Storath und sein Team sind immer auf der Suche nach der nächsten ungewöhnlichen Kreation. Weiße Schokolade mit Holunder, Edelbitter mit Mandel oder Champagnernote ... die Vielfalt an Geschmacksnoten und Texturen ist unerschöpflich und wurde schon mehrfach ausgezeichnet. Die Kakao stammen aus nachhaltigem Anbau. Ladengeschäfte in Bayreuth und Bamberg, in der Manufaktur in Scheßlitz gibt es einen kleinen Fabrikverkauf. [www.storath.shop](http://www.storath.shop)





## Vom Christstollen aus dem Burgkeller und der Mettensau am Weihnachtstag

Weihnachtsmarkt und Gänsebraten

Ab November bereiten sich die kleinen und größeren Dörfer in der Fränkischen Schweiz auf die Adventszeit vor. In Forchheim verwandelt sich das Rathaus zum »schönsten Adventskalender der Welt«, in Thurnau verkauft der Töpferweihnachtsmarkt stilvolle Geschenke und im Fränkische-Schweiz-Museum Tüchersfeld wird der urige Innenhof zur lebenden Krippe. Aus dem Wallfahrtsort Gößweinstein wird ein Weihnachtsmarkt, der von der Basilika bis hinauf zur Burg führt ... Die Termine für die Weihnachtsmärkte finden Sie im Forchheimer Kulturservice.

Traditionell beginnt am Martinstag, dem 11. November, die weihnachtliche Fastenzeit. Jetzt ist in den Gasthöfen Saison für Gänsebraten mit Klößen – gut, wenn die Tiere aus regionaler Freilandzucht stammen! Knusprig gebraten, gewürzt mit Beifuß und Majoran kommt die Gans klassisch mit Blaukraut oder Wirsing auf den Tisch. Wer denkt da ans Fasten?

**i** Der Legende nach haben Gänse den Heiligen Martin verraten, als er sich in einem Stall versteckte, um in aller Bescheidenheit der Wahl zum Bischof zu entgehen. Deswegen wird am Martinstag Gänsebraten gegessen, das haben sie nun davon.



### Wussten Sie schon?

Der Gänsebraten ist das Festtagsessen Nummer eins an Weihnachten. In früheren Zeiten wurde bis einschließlich Heiligabend gefastet, und am 1. Weihnachtsfeiertag kam zum ersten Mal wieder Fleisch – in der Regel Schweinebraten, die sogenannte »Mettensau« – auf den Tisch. Erst mit zunehmendem Wohlstand wurde es Ende des 19. Jahrhunderts üblich, eine gemästete Gans an Weihnachten zu essen.



## Elisen, Springerle, Stollen – die Weihnachtsklassiker

Lebkuchen werden in Franken schon seit dem Mittelalter gebacken. Noch heute hat fast jede gute Bäckerei ihr eigenes Lebkuchenrezept.

Springerle bestehen aus einem lockeren, mit Anis gewürzten Eierschaumteig. Der Teig wird in Modeln eingedrückt, hölzerne Backformen mit eingekerbten Mustern, weswegen Springerle sich auch als Schmuck für den Weihnachtsbaum eignen.



### Wussten Sie schon?

- Der Stollen gehört zu den Gebäckbroten und soll das in Windeln gewickelte Christkind in der Krippe darstellen. Die Mandeln und Nüsse symbolisieren mit ihrer harten Schale und dem süßen Kern das verborgene Wort Gottes, Früchte und Gewürze erinnern an die kostbaren Gaben der Heiligen Drei Könige.
- Christstollen spezial: Die »Burgkeller Stollen« der Bäckerei Griesenbrock-Dumler aus Kulmbach lagern mindestens drei Wochen in den Gewölbekellern unterhalb der Plassenburg und werden dadurch goldgelb und aromatisch.  
[www.dumler-backspezialitaeten.de](http://www.dumler-backspezialitaeten.de)

Das älteste deutsche Weihnachtsgebäck ist wohl der Stollen. Schon 1329 wurde eine erste, bescheidene Variante für Bischof Heinrich in Naumburg gebacken. Erst im 16. Jahrhundert gab man Nüsse und Trockenfrüchte dazu. Während die Dresdner Variante üppig daherkommt, ist der fränkische Stollen schlichter. Hauptbestandteile sind aber auch hier Butter, Nüsse, ausgesuchte Früchte und Mandeln.

Im Bamberger Land werden an Silvester und vor dem Dreikönigstag Punschstangen aus einem buttrigen Blätterteig gefertigt und zu selbstgemachtem Punsch oder Glühwein gereicht.



100  
Genuss  
ORTE  
Bayern

GENUSSORT

## Gößweinstein

### Wallfahrt für Seele & Magen

Mit 150 Wallfahrten im Jahr ist die Gemeinde auf der Jurahöhe der größte Dreifaltigkeitswallfahrtsort Deutschlands. Jedes Jahr pilgern Tausende zur traumhaft schönen Basilika von Balthasar Neumann. Und es wäre keine ordentliche Wallfahrt ohne kulinarisches Begleitprogramm mit Wallfahrertorte, Wallfahrtsbier und Wallfahrerschnitzel. In der Metzgerei Winkler gibt es nicht nur Schnitzel, sondern auch glutenfreie Wurstwaren. Neue beste Freunde des fränkischen Bieres legen das Bier-Diplom ab – inklusive Bierverskostung und allerlei Gerstensaft-Anekdoten. Eine Wanderung führt zum Brauort des Wallfahrtsbieres in Oberailsfeld und auf dem Rückweg lassen wir es uns im Forsthaus Schweigelberg so richtig gut gehen. Familie Fischer in Hühnerloh komplettiert das Angebot mit duftendem Brot aus dem Holzofen. [www.goessweinstein.de](http://www.goessweinstein.de)



WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern.de](http://www.100genussorte.bayern.de)

## Dorfläden und Bauernmärkte

Die Dorfläden und Bauernmärkte sind mehr als eine Möglichkeit zum Einkaufen. Sie sind auch Treffpunkt für die Einwohner und Brotzeit-Tankstelle für Urlaubsgäste. Hier eine kleine Auswahl:



### Nachhaltig einkaufen

#### Ahorntal: »Unser Laden im Tal«

entstand durch eine Bürgerinitiative. Großes Sortiment, auch viele regionale Zulieferer. [www.ahorntaler-einkaufsmarkt.de](http://www.ahorntaler-einkaufsmarkt.de)

#### Aufseß: Dorfladen

Eine Frischetheke mit täglich wechselnden Kleinigkeiten, ein großes Honigsortiment, Wurst von den nahen Bauernhöfen und Holzofenbrot gehören zum Standard. Obst und Gemüse liefert Familie Singer aus Hausen jede Woche frisch. Ein besonderer Tipp ist das Mehl aus Bad Staffelstein, das Frau Taschner regelmäßig frisch mahlen lässt. [www.dorfladen-aufseß.de](http://www.dorfladen-aufseß.de)

#### Muggendorf: Marktladen

Die Einheimischen halfen mit bei der Neugründung, ein engagiertes Team sorgt für ein regelmäßig großes Angebot. [www.marktladen-wiesenttal.de](http://www.marktladen-wiesenttal.de)

#### Kunreuth: Nah & Gut Monika Drinndörfer

Das engagierte Inhaberehepaar hat nicht umsonst viele Stammkunden. Seit 30 Jahren ist der Laden »das Zentrum von Kunreuth«. Zum umfangreichen Sortiment gehören Bioprodukte und regionale Raritäten. Im Weinregal viele fränkische Tropfen. Dazu eine »offene Bibliothek«. Im Sommer gibt es Fisch vom Grill.

#### Obertrubach: Dorfladen Obertrubach

Ein echtes Gemeinschaftsprojekt: 270 Anteilseigner und noch viel mehr Kunden engagieren sich für diese Genussoase. Im Sortiment viele regionale Produkte, dabei auch Raritäten wie Kräutermischungen von der Kräuterfee, Fruchtestige von der Obstwiese Schmitt und fränkischer Whisky. An der Frischetheke gibt es täglich einen kleinen Imbiss, im Café ein großes Frühstücksangebot. [www.dorfladen-obertrubach.de](http://www.dorfladen-obertrubach.de)

#### Unterleinleiter: Laderer Dorfladen

Große Vielfalt im kleinen Laden: erstaunlich, was sich im Laderer Dorfladen alles verbirgt. Neben einem beachtlichen regionalen Sortiment gibt es auch täglich frische Backwaren und eine Imbissstheke. Wanderer und Radfahrer finden hier im Laden gute Zutaten für die Brotzeit und vor der Tür den richtigen Platz dafür. [www.laderer-dorfladen.de](http://www.laderer-dorfladen.de)



#### Pegnitz: Biotop

Zwar ist Pegnitz kein Dorf, der Bioladen von Ursula Heckel und Cornelia Röddiger verbindet trotzdem Gemütlichkeit mit persönlicher Beratung. Großes Biokäsesortiment, viele regionale Lieferanten und wunderschöne Töpferwaren. [www.biotop-pegnitz.de](http://www.biotop-pegnitz.de)

#### Hollfeld: Marktschwärmerei

Ausschließlich Biolandwirte aus der Region beliefern die Schwärmerei. Das Konzept ist einfach: Die Produkte online bestellen, bezahlen und mittwochs von 17 bis 19 Uhr in Hollfeld am Spitalplatz abholen. Beachtliches Angebot! [www.marktschwaermer.de](http://www.marktschwaermer.de)

#### Neunkirchen am Brand: Bauernmarkt

Klein und fein: An jedem ersten und dritten Freitag im Monat von 14 bis 18 Uhr gibt es den Bauernmarkt am Zehntspeicher.

#### Obersees: Thermenmarkt

Schöner Bauernmarkt mit vielen Bioprodukten direkt vor der Therme Obersees, ab und zu findet auch ein Flohmarkt statt. Von Februar bis Dezember an jedem 1. Sonntag im Monat von 9.30 bis 16.30 Uhr.

#### Forchheim: Bauernmarkt

Am zweiten und vierten Freitag im Monat, von 9.30 bis 14.00 Uhr treffen sich die Landwirte aus der Region auf dem Paradeplatz.

#### Bayreuth: Markt am Rotmaincenter

Immer mittwochs und samstags von 7 bis 12 Uhr findet am und im Rotmaincenter in Bayreuth ein Wochenmarkt statt.

#### Bamberg: Bauernmarkt

Auf dem Bamberger Maxplatz findet jeden Samstag von 8 bis 13 Uhr ein schöner Bauernmarkt statt. [www.bamberger-bauernmarkt.de](http://www.bamberger-bauernmarkt.de)

#### Creußen: Bauernmarkt

Am 1. und 3. Samstag im Monat vor dem Rathaus.



### Genuss in der »Fränkischen« ist für mich ...

„ ... ein Produkt in seiner Natürlichkeit zu schmecken – ohne künstliche Aromen. So, wie es von den kleinen Betrieben in unserer Region hergestellt wird. “

**Norbert Böhmer**

Landwirt am Schrenkersberg und Gründer des Thermenmarktes an der Therme Obersees





GENUSSORT

# Neudrossenfeld

... blüht, braut und tanzt

Die schönste Markgrafenkirche weit und breit, ein Brauhaus und das barocke Schloss bilden einen harmonischen Dreiklang, der in der Region wohl einzigartig ist. Als Geheimtipp für Hochzeitspaare gilt das Standesamt im Schloss mit Saal und Barockgarten. Das »Bräuwerck« gleich nebenan beherbergt eine Brauerei mit Biergarten und ein Lindenmuseum, das über die Geschichte der Tanz- und Gerichtslinden informiert. Der Biergarten ist mit Blick auf das Tal des Roten Mains und die 350 Jahre alte Linde einzigartig. Im Ortsteil Langenstadt widmet sich vor der Wehrkirche ein idyllischer Schaugarten den Heilpflanzen. Grün geht es auch in der Küche zu: Inspiriert vom Verein »Essbares Fichtelgebirge« serviert der Gasthof Schnupp raffinierte Wildkräutergerichte, zum Beispiel mit kandierten Veilchen. [www.neudrossenfeld.de](http://www.neudrossenfeld.de)

WIR SIND GENUSSORT  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)



## Genussverzeichnis

Alle 140 Adressen aus diesem Genussmagazin haben wir hier für Sie alphabetisch zusammengefasst – noch mehr Adressen und Einkehrtipps finden Sie auf [www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com).

Ahorntaler Einkaufsmarkt – Kirchahorn 55, 95491 Ahorntal, Tel. 09202-9719249 – <a href="http://www.ahorntaler-einkaufsmarkt.de">www.ahorntaler-einkaufsmarkt.de</a>	A
Bäckerei Büttner – Marktplatz 15, 91332 Heiligenstadt i.OFr, Tel. 09198-8998	B
Bäckerei Dumler GmbH – St.-Veit-Straße 3, 95362 Kupferberg, Tel. 09227-9350 – <a href="http://www.dumler-backspezialitaeten.de">www.dumler-backspezialitaeten.de</a>	
Bauernhof Familie Richter – Wannbach 1, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194-722727 – <a href="mailto:b.wongerla@web.de">b.wongerla@web.de</a>	
Bayrisches Bäckereimuseum – Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach, Tel. 09221-80514 – <a href="http://www.kulmbacher-moenschhof.de">www.kulmbacher-moenschhof.de</a>	
Bayrisches Brauereimuseum – Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach, Tel. 09221-80514 – <a href="http://www.kulmbacher-moenschhof.de">www.kulmbacher-moenschhof.de</a>	
Berggasthof Hötzelein – Regensberg 10, 91358 Kunreuth, Tel. 09199-8090 – <a href="http://www.berg-gasthof.de">www.berg-gasthof.de</a>	
Biergarten Sachsenmühle – Sachsenmühle 1, 91327 Gößweinstein, Tel. 09242-740660	
Bio-Fischzucht Degen – Eiergasse 14, 96142 Hollfeld, Tel. 0170-2436367 – <a href="http://www.garten-kunst-degen.de">www.garten-kunst-degen.de</a>	
Biohof Behr – Marktstr. 20, 96155 Buttenheim, Tel. 09545-509316 – <a href="http://www.biohof-behr.de">www.biohof-behr.de</a>	
Biohof Familie Beyer – Engelhardsberg 42, 91346 Wiesenttal, Tel. 0170-8062855 – <a href="mailto:biohof.beyer@outlook.de">biohof.beyer@outlook.de</a>	
Biolandhof Nagengast – Bergstr. 18, 91352 Hallerndorf, Tel. 09545-359064 – <a href="http://www.biolandhof-nagengast.de">www.biolandhof-nagengast.de</a>	
Bio-Schäferei & Biorinderhof Familie Dorn – Hagenbach 31, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194-796128 – <a href="http://www.schaefererei-dorn.de">www.schaefererei-dorn.de</a>	
Biotop Pegnitz – Nürnberger Str. 7, 91257 Pegnitz, Tel. 09241-7248575 – <a href="http://www.biotop-pegnitz.de">www.biotop-pegnitz.de</a>	
Brauerei Heckel – Vorstadt 3, 91344 Waischenfeld, Tel. 09202-493	
Brauerei Herold – Marktstr. 29, 91257 Büchenbach, Tel. 09241-3311 – <a href="http://www.beckn-bier.de">www.beckn-bier.de</a>	
Brauerei-Gasthof Rothenbach – Im Tal 70b, 91347 Aufseß, Tel. 09198-8282 – <a href="http://www.brauereigasthof-rothenbach.de">www.brauereigasthof-rothenbach.de</a>	
Braugasthof & Landquartier Pfister – Eggerbachstraße 22, 91330 Eggolsheim, Tel. 09545-94260 – <a href="http://www.gasthof-pfister.de">www.gasthof-pfister.de</a>	
Braugasthof Höhn – Hauptstr. 11, 96117 Memmelsdorf, Tel. 0951-406140 – <a href="http://www.hotel-gasthof-hoehn.de">www.hotel-gasthof-hoehn.de</a>	
Brauhaus am Kreuzberg – Kreuzberg 1, 91352 Hallerndorf-Schnaid, Tel. 09545-4736 – <a href="http://www.brauhaus-am-kreuzberg.de">www.brauhaus-am-kreuzberg.de</a>	
Bräuwerck Neudrossenfeld – Marktplatz 2a, 95512 Neudrossenfeld, Tel. 09203-9736515 – <a href="http://www.braeuwerck.de">www.braeuwerck.de</a>	
Brennerei Dahlmann-Schmidt – Mittelehrenbach 34, 91359 Leutenbach, Tel. 09199-208 – <a href="http://www.dahlmann-schmidt.de">www.dahlmann-schmidt.de</a>	
Brennerei & Hof-Café Geist-Reich – Weingarts 20, 91358 Kunreuth, Tel. 09199-697071 – <a href="http://www.brennerei-geistreich.de">www.brennerei-geistreich.de</a>	
Brennerei Brehmer-Knauer – Hauptstraße 51, 91355 Hiltoltstein, Tel. 09192-993495 – <a href="http://www.brennerei-brehmer-knauer.de">www.brennerei-brehmer-knauer.de</a>	
Brennerei Haas – Schmiedsgasse 2, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194-1256 – <a href="http://www.destillerie-haas.com">www.destillerie-haas.com</a>	
Brennerei Siebenhaar – Dietzhof 13, 91359 Leutenbach, Tel. 09199-69757 – <a href="http://www.brennerei-siebenhaar.de">www.brennerei-siebenhaar.de</a>	
Brennerei Singer – Mittelehrenbach 19, 91359 Leutenbach, Tel. 09199-385 – <a href="http://www.brennerei-singer.de">www.brennerei-singer.de</a>	
Brennerei und Hofcafé Familie Hack – Elsenberg 8, 91361 Pinzberg, Tel. 09191-5767 – <a href="http://www.brennerei-hack.de">www.brennerei-hack.de</a>	
Buchauer Holzofenbäckerei – Lehm 6, 91257 Pegnitz, Tel. 09241-8121 – <a href="http://www.holzofenbrot.de">www.holzofenbrot.de</a>	
Burg Gaillenreuth – Burggaillenreuth 5, 91320 Ebermannstadt, Tel. 09242-740483 – <a href="http://www.burggaillenreuth.de">www.burggaillenreuth.de</a>	
Burg Gößweinstein – Burgstraße 30, 91327 Gößweinstein, Tel. 09242-299 9891 – <a href="http://www.burg-goessweinstein.de">www.burg-goessweinstein.de</a>	
Burg Rabenstein – Rabenstein 33, 95491 Ahorntal, Tel. 09202-9700440 – <a href="http://www.burg-rabenstein.de">www.burg-rabenstein.de</a>	
Burg Zwernitz – Sanspareil 29, 96197 Wonsees, Tel. 09274-80890911 – <a href="http://www.schloesser.bayern.de">www.schloesser.bayern.de</a>	
Confiserie Storath AG – St.-Martin-Str. 18a, 96110 Scheßlitz-Stübig, Tel. 09542-773961 – <a href="http://www.storath.shop">www.storath.shop</a>	C

<b>D</b>	<b>Dampfbahn Fränkische Schweiz e.V.</b> – Bahnhofplatz 1, 91320 Ebermannstadt, Tel. 09194-725175 – <a href="http://www.dampfbahn.net">www.dampfbahn.net</a>
	<b>Deutsches Gewürzmuseum</b> – Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach, Tel. 09221-80514 – <a href="http://www.kulmbacher-moenschhof.de">www.kulmbacher-moenschhof.de</a>
	<b>Die Kräuterfee Carola Kubik</b> – Ortspitz 45, 91359 Leutenbach, Tel. 09197-626 8797 – <a href="http://www.kraeuterfee-leutenbach.de">www.kraeuterfee-leutenbach.de</a>
	<b>Dorfladen Aufseß</b> – Raiffeisenstraße 52a, 91347 Aufseß, Tel. 09198-1337 – <a href="http://www.dorfladen-aufsess.de">www.dorfladen-aufsess.de</a>
	<b>Dorfladen Obertrubach</b> – Trubachtalstr. 2, 91286 Obertrubach, Tel. 09245-9836608 – <a href="http://www.dorfladen-obertrubach.de">www.dorfladen-obertrubach.de</a>
<b>E</b>	<b>Erdbeerhof Schuster</b> – 96123 Litzendorf, Tel. 0173-4173567 – <a href="http://www.erdbeerhof-schuster.de">www.erdbeerhof-schuster.de</a>
	<b>Ernteerlebnis Fränkische Schweiz e.V.</b> – Weingarts 20, 91358 Kunreuth, Tel. 09199-697401 – <a href="http://www.ernteerlebnis.de">www.ernteerlebnis.de</a>
	<b>Erzeugergemeinschaft Juralamm, Schäferei Distler</b> – Markgrafenstr. 94, 91349 Egloffstein, Tel. 09197-207
	<b>essArt</b> – Hauptstr. 27, 91320 Ebermannstadt, Tel. 09194-2646810 – <a href="http://www.meine-essart.de">www.meine-essart.de</a>
<b>F</b>	<b>Feesenhof Georg Beutner</b> – Weingarts 11, 91358 Kunreuth, Tel. 09199-366 – <a href="http://www.feesenhof.de">www.feesenhof.de</a>
	<b>Fischerei Gebhardt</b> – Bahnhofstraße 20, 91346 Streitberg im Wiesenttal, Tel. 09196-92920 – <a href="http://www.fisch24.net">www.fisch24.net</a>
	<b>Fischzucht Schwegel</b> – Wüstenstein 53, 91346 Wüstenstein im Aufseßtal, Tel. 09196-1424 – <a href="http://www.aufsesstal.de">www.aufsesstal.de</a>
	<b>Fliegenfischen-Hammermühle</b> – Hammermühle 2, 91344 Waischenfeld, Tel. 0172-6639400 – <a href="http://fliegenfischen-kellermann.de">fliegenfischen-kellermann.de</a>
	<b>Fliegenfischerschule Fränkische Schweiz</b> – Tel. 0170-7769239 – <a href="http://www.fliegenfischerschule-fraenkische-schweiz.de">www.fliegenfischerschule-fraenkische-schweiz.de</a>
	<b>Forellenzucht Arlesbrunnen</b> – Arlesbrunnen, 91349 Egloffstein, Tel. 09197-344 – <a href="mailto:sebastian-illing@hotmail.de">sebastian-illing@hotmail.de</a>
	<b>Forellenzucht Thoosmühle</b> – Thoosmühle 1, 91320 Ebermannstadt, Tel. 09194-722666 – <a href="http://www.forellenzucht-thoosmuehle.de">www.forellenzucht-thoosmuehle.de</a>
	<b>Forsterstube</b> – Haselbrunn 7, 91278 Pottenstein, Tel. 09243-7017564 – <a href="http://www.forsterstube.de">www.forsterstube.de</a>
	<b>Forsthaus Schweigelberg</b> – Behringersmühle 1, 91327 Gößweinstein, Tel. 0172-8120871 – <a href="http://www.forsthaus-schweigelberg.de">www.forsthaus-schweigelberg.de</a>
<b>G</b>	<b>Gasthaus &amp; Brennereihotel Sponzel</b> – Hauptstraße 45, 91356 Kirchehrenbach, Tel. 09191-94448 – <a href="http://www.brennerei-hotel.de">www.brennerei-hotel.de</a>
	<b>Gasthaus Maihof</b> – Köttweinsdorf 30, 91344 Waischenfeld, Tel. 09209-353 – <a href="http://www.mai-hof.de">www.mai-hof.de</a>
	<b>Gasthaus Schiller</b> – Amlingstadter Str. 14, 96129 Wernsdorf bei Bamberg, Tel. 09543-44020 – <a href="http://www.gasthof-schiller.de">www.gasthof-schiller.de</a>
	<b>Gasthof &amp; Pension Neumühle</b> – Neumühle 31, 95491 Ahorntal, Tel. 09202-228 – <a href="http://www.gasthof-pension-neumuehle.de">www.gasthof-pension-neumuehle.de</a>
	<b>Gasthof Drei Linden</b> – Dorfstr. 38, 91286 Obertrubach, Tel. 09245-9188 – <a href="http://www.drei-linden.com">www.drei-linden.com</a>
	<b>Gasthof Sponzel</b> – Oberfellendorf 2, 91346 Wiesenttal, Tel. 09196-296 – <a href="http://www.gasthofsponseleoberfellendorf.de">www.gasthofsponseleoberfellendorf.de</a>
	<b>Gasthof Zöllner</b> – Kleinziegenfeld 41, 96260 Weismain, Tel. 09504-266 – <a href="http://www.gasthof-zoellner.de">www.gasthof-zoellner.de</a>
	<b>Genussbotschafter Jürgen Zöbelein</b> – 91320 Ebermannstadt, Tel. 09194-7957345 – <a href="http://www.genussbotschafter.ws">www.genussbotschafter.ws</a>
	<b>Genusshof Pingold</b> – Lilling 4, 91322 Gräfenberg, Tel. 09192-7494 – <a href="http://www.pingold.de">www.pingold.de</a>
	<b>Genussregion Oberfranken e.V.</b> – 95448 Bayreuth, Tel. 0921-507084915 – <a href="http://www.genussregion-oberfranken.de">www.genussregion-oberfranken.de</a>
	<b>Griess Keller</b> – Kellerweg 9, 96129 Strullendorf (Geisfeld), Tel. 09505-4300719 – <a href="http://www.griesskeller.net">www.griesskeller.net</a>
	<b>Gscheitgut-Verein für regionale Esskultur e.V.</b> – 91330 Eggolsheim, Tel. 09545-94260 – <a href="http://www.gscheitgut.de">www.gscheitgut.de</a>
	<b>Gut Schönhof</b> – Schönhof 10 b, 91344 Waischenfeld, Tel. 09202-95402 – <a href="http://www.gut-schoenhof.de">www.gut-schoenhof.de</a>
<b>H</b>	<b>Heil- und Wildkräuterschule Sonnetra</b> – Brigitte Addington, 91056 Erlangen, Tel. 09131-9317296 – <a href="http://www.sonnetra.de">www.sonnetra.de</a>
	<b>Highland Cattle Zucht &amp; Direktvermarktung</b> – 91349 Egloffstein, Tel. 09197-625626 – <a href="http://www.fraenkische-schweiz-herde.de">www.fraenkische-schweiz-herde.de</a>
	<b>Hof Veldensteiner Forst</b> – Lohntalstr. 18, 96123 Lohndorf, Tel. 0151-113 463 03 – <a href="http://www.hof-veldensteiner-forst.de">www.hof-veldensteiner-forst.de</a>
	<b>Hofladen &amp; Bauernhof Familie Alt</b> – Seidmar 3, 91359 Leutenbach, Tel. 09197-773 – <a href="http://www.partyservice-alt.de">www.partyservice-alt.de</a>
	<b>Hofladen Bauer &amp; Böck</b> – Rothenbühl 1, 91320 Ebermannstadt, Tel. 09194-8365 – <a href="mailto:hofladenbauer-boeck@t-online.de">hofladenbauer-boeck@t-online.de</a>
	<b>Hofladen Kormann</b> – Zum Steig 2, 91329 Moggast/Ebermannstadt, Tel. 09194-9215 – <a href="http://www.kormann-online.de">www.kormann-online.de</a>
	<b>Holzofenbäckerei Meixner</b> – Weingarts 148, 91358 Kunreuth, Tel. 09199-575
	<b>Holzofenbrot Fischer</b> – Hühnerloh 9, 91327 Gößweinstein, Tel. 09242-740506 – <a href="mailto:fischer-huehnerloh@t-online.de">fischer-huehnerloh@t-online.de</a>
	<b>Holzofenbrot Familie Haas</b> – Unterailsfeld 28, 91327 Gößweinstein, Tel. 09242-1441 – <a href="http://www.ferienwohnunghaas.de">www.ferienwohnunghaas.de</a>

	<b>Hotel Schloss Burgellern</b> – Kirchplatz 1, 96110 Scheßlitz, Tel. 09542-5559990 – <a href="http://www.burgellern.de">www.burgellern.de</a>	<b>H</b>
	<b>Imkerverein Creußen und Umgebung e.V.</b> – 91257 Pegnitz-Büchenbach – <a href="http://www.imkerverein-creussen.de">www.imkerverein-creussen.de</a>	<b>I</b>
	<b>Imkerei Markus Hilfenhaus</b> – Wüstenstein 11; 91346 Wiesenttal, Tel. 09196-1583 – <a href="http://www.mellifera.de">www.mellifera.de</a>	
	<b>Jugendhaus Burg Feuerstein</b> – Burg Feuerstein 2, 91320 Ebermannstadt, Tel. 09194-76740 – <a href="http://www.burg-feuerstein.de">www.burg-feuerstein.de</a>	<b>J</b>
	<b>Kaffeerösterei Bogatz</b> – Holzstraße 10, 91301 Forchheim, Tel. 09191-6155030 – <a href="http://www.kaffeeoesterei-bogatz.de">www.kaffeeoesterei-bogatz.de</a>	<b>K</b>
	<b>Kleinbrennerei Rackelmann</b> – Hundshaupten 2a, 91349 Egloffstein, Tel. 09197-8885 – <a href="http://www.die-kleinbrennerei.de">www.die-kleinbrennerei.de</a>	
	<b>Klosterbrauerei Weißenhohe</b> – Klosterstr. 20, 91367 Weißenhohe, Tel. 09192-591 – <a href="http://www.klosterbrauerei-weissenhohe.de">www.klosterbrauerei-weissenhohe.de</a>	
	<b>Kräuter- und Streuobstpädagogin Christine Berner</b> – Herzogwind 40, 91286 Obertrubach, Tel. 0176-21960161	
	<b>Kräuterpädagogin Birgit Haberberger</b> – Rackersberg 24, 91278 Pottenstein, Tel. 09243-412	
	<b>Kräuterpädagogin Christa Heinze</b> – Schossarit 30, 91355 Hiltoltstein, Tel. 09245-578 – <a href="http://www.wiesenkraeuter.com">www.wiesenkraeuter.com</a>	
	<b>Kräuterpädagogin Monika Börner</b> – Münchs 5, 91282 Betzenstein, Tel. 09245-1322 – <a href="http://www.wildkraetermonika.de">www.wildkraetermonika.de</a>	
	<b>Krügemuseum Creußen</b> – Am Rennsteig 8, 95473 Creußen, Tel. 09270-5805 – <a href="http://www.kruegemuseum.de">www.kruegemuseum.de</a>	
	<b>Kupfers Natursäfte</b> – Ringstraße 9, 91336 Heroldsbach, Tel. 09190-217 – <a href="http://www.mostereikupfer.de">www.mostereikupfer.de</a>	
	<b>Ladarer Dorfladen</b> – Kirchenstraße 11, 91364 Unterleinleiter, Tel. 09194-7958151 – <a href="http://www.ladarer-dorfladen.de">www.ladarer-dorfladen.de</a>	<b>L</b>
	<b>Lehranstalt für Fischerei</b> – Draiesendorfer Straße 174, 91347 Aufseß, Tel. 09198-340 – <a href="http://www.bezirk-oberfranken.de">www.bezirk-oberfranken.de</a>	
	<b>Lehrbienenstand Umweltstation Lindenhof</b> – Karolinenreuther Str. 58, 95448 Bayreuth, Tel. 0921-759420 – <a href="http://www.lbv.de">www.lbv.de</a>	
	<b>Lehrbienenstand Lützelsdorf</b> – Kreisverband der Imker in Forchheim, Tel. 09191-95553 – <a href="http://www.infoimker.de">www.infoimker.de</a>	
	<b>Maisels Bier-Erlebniswelt</b> – Andreas-Maisel-Weg 1, 95445 Bayreuth, Tel. 0921-40234 – <a href="http://www.biererlebniswelt.de">www.biererlebniswelt.de</a>	<b>M</b>
	<b>Marktladen Muggendorf</b> – Marktplatz 2, 91346 Wiesenttal, Tel. 09196-220 – <a href="http://www.marktladen-wiesenttal.de">www.marktladen-wiesenttal.de</a>	
	<b>Marktschwärmerie Hollfeld</b> – Spitalplatz 7, 96142 Hollfeld – <a href="http://www.marktschwaermer.de">www.marktschwaermer.de</a>	
	<b>Metzgerei &amp; Wurstmanufaktur Hübschmann</b> – Hauptstraße 34, 91320 Ebermannstadt, Tel. 09194-304 – <a href="http://www.foodplanet.de">www.foodplanet.de</a>	
	<b>Metzgerei Hans Trautner</b> – Am Ehrenbach 6, 91356 Kirchehrenbach, Tel. 09191-94476	
	<b>Metzgerei Lamm</b> – Egloffsteiner Str. 1, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194-8095	
	<b>Metzgerei Schmidt</b> – Hauptstraße 25, 91332 Heiligenstadt i.OFr., Tel. 09198-221 – <a href="http://www.schmidt-metzgerei.de">www.schmidt-metzgerei.de</a>	
	<b>Metzgerei Spindler</b> – Dorfstr. 14, 91359 Leutenbach, Tel. 09199-405 – <a href="http://www.metzgerei-spindler.de">www.metzgerei-spindler.de</a>	
	<b>Metzgerei Walenta</b> – Bayreuther Str. 10, 91301 Forchheim, Tel. 09191-9784302	
	<b>Morgentau Spargel</b> – Oberndorf 12, 91096 Möhrendorf, Tel. 09131-47126 – <a href="http://www.morgentauwirtsstube.de/hofladen">www.morgentauwirtsstube.de/hofladen</a>	
	<b>Mühlenhof Fleischmann</b> – Stackendorf 44, 96155 Buttenheim, Tel. 0151-61486540 – <a href="mailto:fleischmann.rainer@yahoo.de">fleischmann.rainer@yahoo.de</a>	
	<b>Nah &amp; Gut Lebensmittel Monika Drinndörfer</b> – Kirchberg 2, 91358 Kunreuth, Tel. 09199-365 – <a href="mailto:Monika.Drinndorfer@web.de">Monika.Drinndorfer@web.de</a>	<b>N</b>
	<b>Naturführerin Elisabeth Fröhlich</b> – Peulendorf 17, 96110 Scheßlitz, Tel. 09542-7620 – <a href="mailto:elisabethfroehlich@t-online.de">elisabethfroehlich@t-online.de</a>	
	<b>Naturlandhof Görl</b> – Talstr. 36, 913247 Neuhaus/Aufseß, Tel. 09274-909649	
	<b>Naturlandhof Weiß</b> – Laibarös 12, 96167 Königsfeld, Tel. 09207-667 – <a href="http://www.naturlandhof-weiss.de">www.naturlandhof-weiss.de</a>	
	<b>Naturpark Fränkische Schweiz - Frankenjura</b> – Forchheimer Straße 1, 91278 Pottenstein, Tel. 09243-70816 – <a href="http://www.fsvf.de">www.fsvf.de</a>	
	<b>Naturschule Viva Natura</b> – Birkenreuth 25, 91346 Wiesenttal, Tel. 09194-4160 – <a href="http://www.naturschule.info">www.naturschule.info</a>	
	<b>Nikl Bräu</b> – Egloffsteiner Straße 19, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194-725025 – <a href="http://www.brauerei-nikl.de">www.brauerei-nikl.de</a>	
	<b>Obstbau Fahner</b> – Forchheimer Str. 25, 91338 Igensdorf, Tel. 09192-997640 – <a href="http://www.obstbau-fahner.de">www.obstbau-fahner.de</a>	<b>O</b>
	<b>Obsthof Erlwein</b> – Ermreus 37, 91358 Kunreuth, Tel. 0170-2825721 – <a href="http://www.obsthof-erlwein.de">www.obsthof-erlwein.de</a>	
	<b>Obstinformationszentrum Hiltoltstein</b> – Mochser Weg 12, 91355 Hiltoltstein, Tel. 09191-861081 – <a href="mailto:obst@lra-fo.de">obst@lra-fo.de</a>	
	<b>Obstwiese Schmitt</b> – Oberehrenbach 3, 91359 Leutenbach, Tel. 09199-698980 – <a href="http://www.obstwiese-schmitt.de">www.obstwiese-schmitt.de</a>	
	<b>Peterhof</b> – Ortspitz 14, 91359 Leutenbach, Tel. 09197-917 – <a href="http://www.reichold-peterhof.de">www.reichold-peterhof.de</a>	

<b>P</b>	<b>Pilatushof/Kupfers Spargelhof</b> – Pilatusring 32, 91353 Hausen, Tel. 09191-9792832 – <a href="http://www.derpilatushof.de">www.derpilatushof.de</a>
	<b>Pomme Royal</b> – Ernst Starost, Untere Bayerische Gasse 19, 91320 Ebermannstadt, Tel. 09194-9153 – <a href="http://www.pomme-royale.de">www.pomme-royale.de</a>
	<b>Pretzfelder Fruchtsaftkellerei</b> – Trattstraße 7, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194-79590 – <a href="http://www.obstmarkt-pretzfeld.de">www.obstmarkt-pretzfeld.de</a>
	<b>Pretzfelder Keller</b> – Egloffsteiner Straße 19, 91362 Pretzfeld, Tel. 09194-725027 – <a href="http://www.pretzfelderkeller.de">www.pretzfelderkeller.de</a>
	<b>Preuschens Hof</b> – Susanne Erlwein, Hundsboden 21, 91349 Egloffstein, Tel. 09197-1698 – <a href="http://www.preuschens-hof.de">www.preuschens-hof.de</a>
<b>R</b>	<b>Roßdorfer Felsenkeller</b> – Zum Felsenkeller 1, 96129 Roßdorf am Forst, Tel. 0151-47209091 – <a href="http://www.rossdorfer-felsenkeller.de">www.rossdorfer-felsenkeller.de</a>
<b>S</b>	<b>Schafferhof</b> – Görbitz 1, 91355 Hiltoltstein, Tel. 09192-8595 – <a href="http://www.schafferhof.de">www.schafferhof.de</a>
	<b>Schamel Meerrettich</b> – Johann-Jakob-Schamel-Platz 1, 91083 Baiersdorf, Tel. 09133-77600 – <a href="http://www.schamel.de">www.schamel.de</a>
	<b>Schloss Fantaisie</b> – Bayreuther Straße 2, 95488 Eckersdorf/Donndorf, Tel. 0921-73140011 – <a href="http://www.schloesser.bayern.de">www.schloesser.bayern.de</a>
	<b>Schloss Seehof</b> – Schloß Seehof 1, 96117 Memmelsdorf, Tel. 0951-409571 – <a href="http://www.schloesser.bayern.de">www.schloesser.bayern.de</a>
	<b>Schloss Wiesenthau</b> – Schlossplatz 1, 91369 Wiesenthau, Tel. 09191-79590 – <a href="http://www.schloss-wiesenthau.de">www.schloss-wiesenthau.de</a>
	<b>Schloss Thurnau</b> – Marktplatz 1, 95349 Thurnau, Tel. 09228-9540 – <a href="http://www.schloss-thurnau.de">www.schloss-thurnau.de</a>
	<b>Seiler's Hofladen</b> – Benedikt Seiler, Forchheimer Str. 34, 91365 Weilersbach, Tel. 09191-3415570
	<b>Senftenberger Keller</b> – Senftenberg 1, 96155 Buttenheim, Tel. 09545-70693
	<b>Singers Bauernladen</b> – Heroldsbacher Str. 42, 91353 Hausen, Tel. 09191-31797 – <a href="http://www.singers-bauernladen.de">www.singers-bauernladen.de</a>
	<b>Spargelhof Balbach</b> – Forchheimer Str. 3, 91353 Hausen, Tel. 09191-31449 – <a href="http://www.spargelhof-balbach.de">www.spargelhof-balbach.de</a>
	<b>Spargelhof Zenk</b> – Fackendorfer Str. 5, 91353 Hausen, Tel. 09191-4231
	<b>Süßmosterei Gunzendorf</b> – Am Bach Nr. 1, 96155 Gunzendorf/Buttenheim, Tel. 09545-5966
<b>T</b>	<b>Töpfermuseum Thurnau</b> – Kirchplatz 12, 95349 Thurnau, Tel. 09228-5351 – <a href="http://www.toepfermuseum-thurnau.de">www.toepfermuseum-thurnau.de</a>
<b>V</b>	<b>VHS Forchheim</b> – Hornschuchallee 20, 91301 Forchheim, Tel. 09191-861060 – <a href="http://www.vhs-forchheim.de">www.vhs-forchheim.de</a>
<b>W</b>	<b>Walter Simon »la didel« Hausbrauen</b> – Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich, Tel. 09133-603467 – <a href="http://www.ladidel.de">www.ladidel.de</a>
	<b>Weberhof</b> – Pettensiedel 19, 91338 Igensdorf, Tel. 09126-5467 – <a href="http://www.der-weberhof.de">www.der-weberhof.de</a>
	<b>Weiderindfleisch N. Böhmer</b> – Schrenkersberg 1, 95515 Plankenfels, Tel. 09204-740 – <a href="http://www.weiderindfleisch-boehmer.de">www.weiderindfleisch-boehmer.de</a>
<b>Z</b>	<b>Zeisslers Eventgastronomie</b> – Unterzaunsbach 3, 91362 Pretzfeld, Tel. 0170-5320444 – <a href="http://www.zeissler-genuss.de">www.zeissler-genuss.de</a>



### Genuss in der »Fränkischen« ist für mich ...

„ ... ein Besuch auf einem unserer wunder-  
schönen Bierkeller – mit ein, zwei Seidla und  
einer guten Brotzeit zur Ruhe kommen. “

**Jürgen Zöbelein**

Genussbotschafter der Region Oberfranken,  
Gästeführer und Bierphilosoph

## IMPRESSUM

### Herausgeber

Tourismuszentrale Fränkische Schweiz  
Oberes Tor  
91320 Ebermannstadt

### Konzept, Text, Recherche und Redaktion

Corinna Brauer  
[www.corinna-brauer.de](http://www.corinna-brauer.de)

### Lektorat

Angela Nitsche

### Konzept und Gestaltung

promedia designbüro, Erlangen  
[www.promedia-design.de](http://www.promedia-design.de)

### Druck

Louis Hofmann Druck- und  
Verlagshaus GmbH & Co. KG  
Auflage 30.000

### Fotonachweise

Corinna Brauer: 23 (unten), 31 (Kasten), 65 (unten), 98 (oben)

Andreas Hub: 40 (Kasten), 41, 43, 44, 45, 47, 49 (rechts), 50, 54, 56, 58, 59, 61 (kleine Fotos), 66, 67 (oben u. unten),  
77, 80 (oben), 81 (mitte u. unten)

Michael Müller Verlag GmbH/Gscheitgut.de: 70 (Kasten), 71 (mitte), 79, 84, 86, 94

Lars Schnoor: 12 (oben), 13, 14, 28, 71 (rechts-oben), 82

Karl Serwotka: 17 (rechts-oben), 30, 33 (oben, rechts-oben), 36, 70, 78, 81 (oben u. rechts-oben), 85, 91 (links-unten)

Florian Trykowski: Titel, 2, 6, 7, 8, 9, 16, 17, 18, 19, 21, 24, 25, 26, 27, 33 (rechts-mitte), 34, 35, 38, 42, 44 (mitte), 45 (mitte),  
46, 47 (unten), 53, 57, 63 (unten), 67 (mitte), 71 (oben), 75, 88 (rechts), 89, 92, 95, 98 (mitte u. unten), 103/Klappe

stock.adobe.com: 4 (Karoline Thalhofer), 9 (Tatiana), 10 (kathrin), 11 (belyaaa/Federico Magonio/Ryzhkov), 12 (unten/ExQuisine),  
15 (karepa), 17 (unten/MissesJones), 18 (unten/Martina Schikore), 20 (mahey), 22 (esebene), 23 (ZoomTeam), 29 (Alenka Robine),  
31 (oben/jd-photodesign), 32 (kosolovskyy), 37 (Quade), 39 (hiddenhallow), 51 (LianeM), 53 (unten/Marek Gottschalk),  
57 (unten/Harald Biebel), 60 (KarlaAcosta), 61 (oben/Jan Schuler), 62 (oben/MARIMA) (unten/dimedrol68), 63 (oben/fabiomax),  
64 (beats\_), 65 (Mitte/HLPhoto), 67 (oben/andiz275), 72 (lena\_zajchikova), 73 (oben/kameramann), 74 (links-oben/orestligetka),  
80 (unten/Rob), 83 (oben/womue), 92 (unten/Светлана Лазаренко), 93 (Alexander Raths), 95 (rechts-unten/contrastwerkstatt),  
96 (Bernd Schmidt), 97 (oben/Viktor Pravdica), 103/Klappe (Ryzhkov, ExQuisine, sandra zuerlein, Floydine, PhotographyByMK,  
LianeM, pixelliebe, lena\_zajchikova, PRILL Mediendesign, janvier)

Andreas Niedling: 69 – Anni Reichold: 26 (Portrait) – Bilder vom Leben: 52 – Biolandhof Nagengast: 91 (oben) –

Brauerei Pfister: 48 – Der Neue Wiesentbote: 33 (unten) – Digitalfoto Kraus Effeltrich: 55 (Portrait) – Ess-Art: 90 –

Fränkische Schweiz Tourismuszentrale: 27 (Portrait) – Genießerland rund ums Walberla: 71 (unten) –

Genusshof Pingold: 50 (Portrait) – H. Pfefferle: 19 (Portrait) – Joachim Kastner: 83 (unten) – Kaffeerösterei Bogatz: 90 –

Klosterbrauerei Weißenohe: 48 – Museen im Kulmbacher Mönchshof: 49, 88 (links) – Markus Hilfenhaus: 31 –

Norbert Böhmer: 65 (oben), 97 – Ökomodellregion Fränkische Schweiz: 91 (oben) – privat: 5, 79 – Stadt Baiersdorf: 73 (unten),

74 (links-mitte u. links-unten) – Stadt Neudrossenfeld: 98 (oben) – Storath Chocolatier: 91 – Touristinfo Fränkische Toskana/  
Bianca Müller: 87 – Walter Simon: 40 – Wikipedia (Victor von Scheffel): 76



## Tourismuszentrale Fränkische Schweiz

Oberes Tor 1 // 91320 Ebermannstadt

Mo.–Do. 08:00–12:00 Uhr & 13:00–16:00 Uhr  
Fr. 08:00–12:00 Uhr

Telefon +49 9191 8610-54  
E-Mail [info@fraenkische-schweiz.com](mailto:info@fraenkische-schweiz.com)

 [fraenkische-schweiz.com](http://fraenkische-schweiz.com)



## Die Fränkische Schweiz ist ...

nicht nur landschaftlich eine Augenweide, sondern immer wieder ein Erlebnis für Nase und Gaumen. Ob mit einem kulinarischen Dreiklang aus Bier, Brot und Bratwurst, mit spritzigen Ideen rund um Kirschen und Äpfel oder mit dem Kren als scharf-würzigem Kulturgut – es schmeckt und duftet rund ums Jahr!



### köstlich

Regionale Spezialitäten  
und Orte zum Genießen



### nachhaltig

Heimische Landwirtschaft  
und kleine Hofläden



### inspirierend

Genusserlebnisse und  
fränkische Lebensart

 [fraenkische](https://www.facebook.com/fraenkische)

 [fraenkische.schweiz](https://www.instagram.com/fraenkische.schweiz)