

Freu'
Dich auf
Franken

Genießerland



Zwischen Tradition, Street Food und Sterneküche

Frankens vielfältige Delikatessen machen Reisen durch die Region zu erlebnisreichen Genussstouren. Jede Urlaubslandschaft und jede Jahreszeit hat ihre eigenen Spezialitäten, die in der Gastronomie kreativ verarbeitet werden.

Unterwegs in den 16 fränkischen Urlaubslandschaften schweift der Blick mal über Weinberge, dann wieder über Hopfengärten, weite Wälder, Obstwiesen oder glitzernde Fischeiche. Die Landschaft ist ein köstliches Genussversprechen, das in den Gasthöfen und Restaurants, in Heckenwirtschaften, Hofläden und Metzgereien sowie auf zahlreichen Festen eingelöst wird.

Kurze Wege vom Feld, Teich oder Garten in die Küche – darauf wird in Franken schon lange viel Wert gelegt. Landwirtschaft, Handel und Gastronomie arbeiten eng zusammen und haben in vielen Gegenden kulinarische Initiativen gegründet, um den Feinschmecker:innen besten heimischen Genuss zu garantieren.

Wer möchte, darf auch mal einen Blick hinter die Kulissen werfen. Führungen durch Weinkeller und Brauereien, Backkurse, Kräuterwanderungen und genussvolle Seminare bieten dafür Gelegenheit. Selbst in der Sternegastronomie verraten die Profis bei Kursen ein paar ihrer Tricks.

Heimische Zutaten für höchste Ansprüche

Bei der Einkehr lässt Franken keine Wünsche offen. In traditionellen Gasthöfen – teils mit eigener Brauerei oder Metzgerei – kommen typisch fränkische Spezialitäten frisch auf den Tisch. Eine besondere Rolle spielen Bratwürste, für die jedes Gebiet und jede Metzgerei eigene Rezepte hat. Kreative Lokale und Food Trucks kombinieren

heimische Zutaten mit internationalen Einflüssen. Und auch die strengen Juror:innen der bekannten Restaurantführer sind von der Qualität in Franken überzeugt: Über 50 Restaurants im Reiseland wurden mit Hauben des „Gault Millau“ oder den begehrten „Michelin“-Sternen ausgezeichnet.

i www.frankentourismus.de/kulinarisch
www.franken-weinland.de
www.franken-bierland.de

Frankens genussvolle Seiten



Lust auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch Franken? Dazu lädt die neu aufgelegte Broschüre „Franken – Land der Genüsse.“ ein. Typische Spezialitäten und Genusssorte werden darin vorgestellt, dazu gibt es Rezepte aus allen 16 Urlaubslandschaften. Der hochwertige, über 140 Seiten lange Genussführer ist kostenlos bestellbar und steht auch digital zur Verfügung.

i www.frankentourismus.de/geniessen

**Die Jahreszeiten
decken den Tisch**

→ Seite 3

**Kultur im Glas –
von Wein bis Bier**

→ Seite 4

**Unterwegs im
Genießerland Franken**

→ Seiten 5, 16 und 17

**Mit Bus und Bahn zu
kulinarischen Zielen**

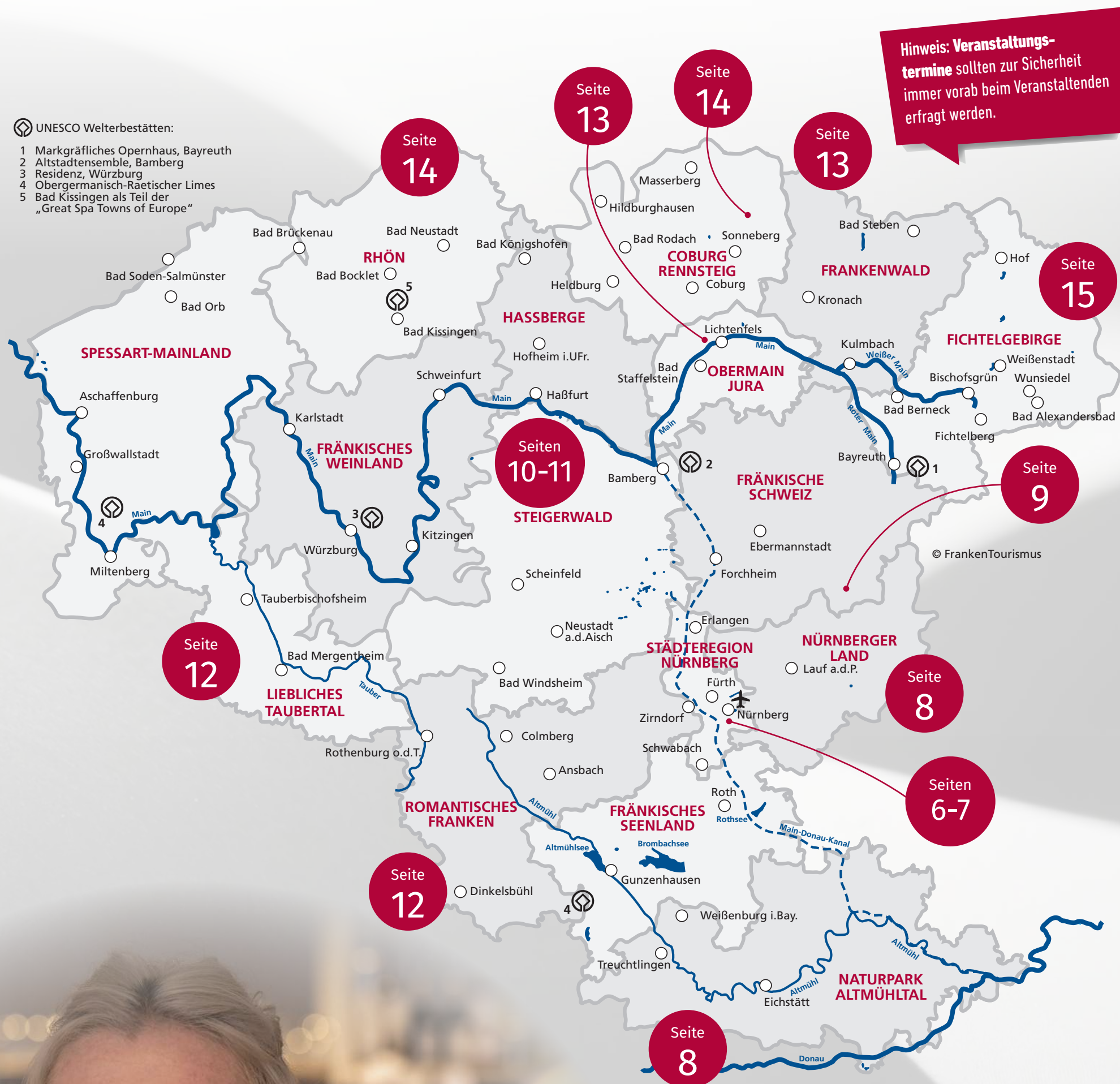
→ Seiten 18 bis 20

Auf Schlemmerreise durch Franken

Tipps und Spezialitäten aus 16 Urlaubsgebieten entdecken.

UNESCO Welterbestätten:

- 1 Markgräfliches Opernhaus, Bayreuth
- 2 Altstadtensemble, Bamberg
- 3 Residenz, Würzburg
- 4 Obergermanisch-Raetischer Limes
- 5 Bad Kissingen als Teil der „Great Spa Towns of Europe“



Genussreiche Vielfalt

Franken bietet Genussmenschen jede Menge Abwechslung: Wein oder Bier, Deftiges oder Süßes, Traditionelles und kreative Küche wechseln sich ab. Die 16 fränkischen Urlaubslandschaften stellen auf den folgenden Seiten einige ihrer Genussangebote vor. Die Karte gibt einen Überblick darüber, wo die Tipps zu finden sind. Das Genießerland Franken bietet aber noch viel mehr. Zahlreiche weitere Angebote

und Spezialitäten, Genussevents und kulinarische Touren werden online auf der Website von FrankenTourismus präsentiert. Dort können Nutzer:innen im kulinarischen Veranstaltungskalender stöbern, das Wein- und Bierland Franken kennenlernen oder Unterkünfte suchen.

i FrankenTourismus
 Telefon 0911/94151-0
www.frankentourismus.de/kulinarisch

Von Spargel bis Schmätzchen und Schneeballen

Ob während der kalten Jahreszeit in der gemütlichen Gaststube, im Frühling beim Genussmarkt, im sommerlichen Biergarten oder am festlichen Weihnachtsmarkt – im Lauf der Jahreszeiten lernen Gäste Frankens Kulinarik immer wieder neu kennen.



Franken. Obstwiesen voller zarter Blüten, üppig blühende Gärten, farbenfrohe Herbstwälder und romantische Schneelandschaften: Regelmäßig verleihen die vier Jahreszeiten Frankens Landschaften ein frisches Antlitz – und auch auf den Tellern sorgt der Wandel der Natur für eine bunte Vielfalt an Spezialitäten.

Im Frühling etwa sprießen auf Frankens Wiesen und Feldern nicht nur Blütenknospen, sondern auch frische Kräuter- und Gemüsesorten. Besonders beliebt ist der zarte Spargel. Serviert mit feinem Lachsfilet oder knusprigen Bratwürsten sorgt das frisch gestochene Gemüse für kulinarisches Hochgefühl. Ebenfalls typisch für den Frühling sind Zicklein und Lamm. Das Fleisch der Tiere ist

nicht nur köstlich, als Weidetiere helfen die Ziegen und Schafe auch bei der Landschaftspflege und halten mit gesundem Appetit zum Beispiel wertvolle Wacholderheiden frei.

Früchte aus Franken

Im Sommer werden aus den hübschen Blüten süße Früchte. Als erstes werden die Kirschen reif, dann folgen Beeren, Zwetschgen, Mirabellen und Frühäpfel. Was nicht vom Baum genascht oder frisch als Kuchen und Desserts verspeist wird, wird zu haltbareren Delikatessen verarbeitet – wie etwa in den Brennereien. Vor allem ist der Sommer aber auch die Saison der traditionellen Bierkeller und Heckenwirtschaften. Ein kühles Seidla Bier oder ein köstliches Glas Frankenwein, dazu deftige Spezialitäten – so wird der Sommertag perfekt.

Wenn die Tage langsam kürzer werden, sind auf den Weinbergen die Trauben reif zur Ernte und die fränkischen Winzer:innen sind zur Weinlese unterwegs. Ist die „letzte Fuhre“ eingebracht, wird das in den fränkischen Weinorten gefeiert. Gäste haben dann die Gelegenheit, den „Bremser“, die fränkische Variante des Federweißen, zu probieren. Auf den Teller kommt im Herbst zartes Wild aus



Wildbratwürste mit Wein.



Im Sommer schmeckt's draußen am besten – wie hier in der Weinstadt Hammelburg.

Frankens weiten Wäldern – oder fangfrischer Fisch. In den Monaten mit „r“, also von September bis April, hat nämlich der Karpfen Saison. In Franken ist er als „Aischgründer Spiegelkarpfen“ eine ganz eigene Spezialität. Klassisch wird der Fisch gebraten oder blau aufgetischt, aber auch als Karpfenbratwurst oder als Karpfenfilet in der Müslikruste wird er angeboten.

Fisch und Wild stehen auch im Winter in den fränkischen Gasthäusern auf der Karte. In der Adventszeit locken zudem kulinarische Leckerbissen auf den Weihnachtsmärkten. Auf dem Grill brutzeln Bratwürste und in

den Buden wird feiner Winzerglühwein ausgetrennt. Dazu kommen süße Versuchungen, die je nach Gebiet unterschiedlich ausfallen. Bekannte Leckereien wie die „Nürnberger Lebkuchen“, die „Coburger Schmätzchen“, die „Dinkelsbühler Schneckenknudel“ oder die „Rothenburger Schneeballen“ versüßen die Frankenreise aber natürlich das ganze Jahr über.

FrankenTourismus
Telefon 0911/94151-0
www.frankentourismus.de/kulinarisch
FrankenTourismus
FrankenTourismus

Hier dreht sich alles um besondere Genüsse

Über 50 Städte, Gemeinden und regionale Initiativen in Franken gehören zu den „100 Genussorten Bayern“. Lange Tradition oder ein besonderer Bezug zur Landschaft machen ihre Spezialitäten unverwechselbar.

100
Genuss
ORTE
Bayern
WIR SIND GENUSSORT
www.100genussorte.bayern



Franken. Ob „Coburger Rutscher“, „Fatschenbrunner Hutzeln“, oder „Aischgründer Karpfen“ – viele fränkische Spezialitäten tragen ihren Heimatort im Namen. Die regionalen Besonderheiten schmecken nämlich nicht einfach nur herrlich, sie sind vielerorts Teil der Identität. Kein Wunder also, dass in Franken über die Hälfte der „100 Genussorte Bayern“ liegen.

Diese wurden 2018 im Rahmen eines Wettbewerbs des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie der Bayerischen Landesanstalt für

Weinbau und Gartenbau ausgezeichnet. Die fränkischen Gewinner überzeugten unter anderem mit ihrer langen Brauereitradition, der besonderen Weinkultur sowie außergewöhnlichen Spezialitäten.

Deftiges und scharfe Sachen

Die Bandbreite der Delikatessen reicht von der Hofer Rindfleischwurst über den Dätscher, der in Hammelburg in der Rhön als Gebäck zum Wein gereicht wird, bis zu Kräuterspezialitäten aus Königstein im Nürnberger Land. Auch die Bratwürste wurden ge-

würdigt, etwa die Ansbacher Variante, die besonders grob ist, die Meterbratwurst aus Sulzfeld a.Main oder natürlich der Nürnberger Klassiker „Drei im Weggla“.

Die schärfste Spezialität hat Baiersdorf in der Fränkischen Schweiz zu bieten. Bereits seit dem 15. Jahrhundert wird um die Stadt Meerrettich angebaut. In Bamberg wachsen mitten im UNESCO-Welterbe alte Gemüsesorten in der Gärtnerstadt. Und in der Gemeinde Oberaurach im Steigerwald wachsen rund um das Dorf Fatschenbrunn zahlreiche Birnen, die mit einem jahrhundertealten Verfahren zu süßen Hutzeln gedörft werden. Und apropos süß: Für Naschkatzen bieten die Genussorte so einiges, von besonderem Gebäck bis zu feinen Pralinen.

Genussreise per Rad

Wer Lust hat, fränkischen Genuss zu entdecken, verknüpft am besten gleich mehrere dieser Orte zu einer kulinarischen Tour. Ein Tipp für Radler:innen ist zum Beispiel der RegnitzRadweg. Er verbindet auf 85 Kilometern die Genussorte Nürnberg, Baiersdorf, Forchheim und Bamberg. Mit einem kurzen Abstecher ist auch das „Fränkische Genießerland rund um das Walberla“ erreichbar, wo mehr als 30 Wirt:innen ihre Gäste mit fräns-



Lauensteiner Pralinen aus dem Genussort Ludwigsstadt.

schen Spezialitäten wie Zwetschgenbames, einem zarten Rinderschinken, verwöhnen. Den Abschluss des fränkischen Menüs bildet ein aromatischer Brand. Brennereien haben am „Walberla“ Tradition, aber zum Beispiel auch in der Rhön und im Spessart-Mainland wartet Hochprozentiges aus heimischem Obst darauf, verkostet zu werden.

www.frankentourismus.de/genussorte



Frankenwein und deftige Freuden im Genussort Schweinfurt.

Garantierter Reiseegenuss rund um den Frankenwein

„Franken – Wein.Schöner.Land!“ ist das Siegel für höchsten Weingenuss in Franken. Es vereint Angebote vom kulinarischen Erlebnis in der Heckenwirtschaft über den unvergesslichen Kurzurlaub bis hin zum exquisiten Rebensaft.



Malerisches Weinberg-Panorama beim Aussichtspunkt „terroir f“ in Iphofen.



Franken. Entspannte Übernachtungen auf dem Winzerhof, interessante Führungen durch die Weinberge und unterhaltsame Weinverkostungen – Frankens traditionsreiche Weinkultur hat nicht nur zahlreiche edle Tropfen hervorgebracht, sondern auch unzählige besondere Weinerlebnisse. Vom renommierten Weingut bis zum genussreichen Weinwanderweg: Die schönsten Angebote tragen das Siegel „Franken – Wein.Schöner.Land!“.

Ausgewählt werden die Weingüter, Restaurants, Gasthäuser, Vinotheken, weinkulturellen

Veranstaltungen, Tourenvorschläge und Führungen von anspruchsvollen Expert:innen aus Weinforschung, Weinwirtschaft und Tourismus anhand höchster Qualitätskriterien. Weit über 200 Angebote haben die strenge Prüfung bereits durchlaufen und sind mit dem Siegel zertifiziert. Gemeinsam präsentieren sie sich in der Broschüre „Franken – Wein.Schöner.Land!“ und online auf einer eigenen Website.

Die Qualität der dort vorgestellten Weingüter zeigt sich auch an anderer Stelle: Regelmäßig überzeugen die **fränkischen Weine** in nationalen und internationalen Wettbewerben, besonders der fränkische Silvaner, der nur

hier im typischen Bocksbeutel abgefüllt werden darf. Auch Müller-Thurgau, Domina oder Burgunderweine gehören zum erstklassigen Repertoire der fränkischen Weingüter.

Besuch beim Weinprofi

Perfekte Orte, die feinen Weine zu probieren, sind die von „Franken – Wein.Schöner.Land!“ zertifizierten Vinotheken. Hier steht in ansprechendem Ambiente, was Rang und Namen hat beziehungsweise als Geheimtipp noch mehr Aufmerksamkeit verdient. Kompetente Berater:innen helfen, einen Überblick über das Angebot zu gewinnen und bringen den Gästen Franken, seine Winzer:innen und Weine näher.

Ein gutes Stück fränkische Kultur erleben Gäste auch in den erstklassigen Restaurants, Wirtshäusern, Weinstuben und Heckenwirtschaften. Der fränkische Wein ist perfekter Begleiter zu regionalen Spezialitäten wie Spargel, Wildragout oder Karpfen.

Wo die Reben für den fränkischen Wein wachsen, erfahren Gäste zum Beispiel auf einem der vier zertifizierten Weinwander-



wege. Oder sie verschaffen sich einen Überblick. Ideal dafür sind die „magischen Orte des Frankenweins – terroir f“. Von diesen Aussichtspunkten bietet sich ein fantastischer Blick über das Weinland Franken. Zudem sind sie jeweils einem anderen speziellen Weinthema

gewidmet. So stellen sie zum Beispiel die Weingeschichte vor oder zeigen die poetische Seite des Weines.

www.franken-weinland.de
[weinlandfranken](https://www.instagram.com/weinlandfranken)



Weinseminar „Schokolade & Wein“.

Kultur, Tradition und Genussvielfalt im Seidla

Keller- oder Zwickelbier, Märzen, Ungespundetes oder Bockbier: Frankens Biervielfalt ist groß. In Biermuseen, bei Führungen, auf Bierwanderwegen und Kirchweihfesten oder einfach bei der Einkehr lässt sie sich erleben.



Franken. Das Bier gehört zu Franken wie Hopfen, Wasser, Malz und Hefe zum Reinheitsgebot – und das schon sehr lange: Bereits im 12. Jahrhundert begannen hier einige Klöster mit dem Brauen und noch heute halten rund 300 Brauereien die Tradition lebendig. Im Laufe der Zeit ist eine einzigartige und reiche Bierkultur entstanden: von den kleinen Kommunbrauhäusern, die seit Generationen über ein privates Braurecht verfügen, über alteingesessene Familienbetriebe bis hin zu hippen Craft-Bier-Brauereien, die sich für Nachhaltigkeit einsetzen. Dieser Facettenreichtum spiegelt sich in den vielen verschiedenen Biersorten wider, die

hier ausgeschenkt werden: Klassiker wie Lager, Märzen, Schwarzbier und Weizen sind ebenso darunter wie besondere Spezialitäten – etwa das herbe **Rauchbier**, das Ungespundete oder das **Rotbier**. Streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot entsteht diese Vielfalt aus nur vier Zutaten: Hopfen, Wasser, Malz und Hefe. Die verschiedenen Aromen verdanken die Biere dem Wissen und der Kreativität der Braumeister:innen.



Das Malz macht's

Das Bamberger Rauchbier etwa, bei dem der Name den besonderen Geschmack verrät, verdankt das rauchige Aroma dem Malz. Dieses wird nämlich wie in alten Zeiten über dem Feuer getrocknet und nicht wie bei den anderen modernen Bieren im Darrofen.

Wer dieses oder eines der anderen köstlichen Frankenbiere probieren möchte, besucht am besten einen traditionellen Bierkeller. Eine Stärkung dort unter schattigen Bäumen ist der ideale Stopp auf einer Wanderung, der Radtour oder dem Familienausflug. Vor allem im Sommer locken zahlreiche Bierfeste. Ob Einheimische oder Gäste – hier



Anstoßen mit fränkischem Bier an der Altmühl im Pappenheimer Ortsteil Zimmern.

feiern alle zusammen, zum Beispiel bei der Erlanger Bergkirchweih (16. bis 27. Mai 2024), dem Forchheimer Annafest (26. Juli bis 5. August 2024) oder der Kulmbacher Bierwoche (27. Juli bis 4. August 2024). Dazu kommen unzählige weitere Kirchweih- und Brauereifeste, auf denen eigens eingebraute Festbiere ausgeschenkt werden.

Ebenso lässt sich die Verkostung des „flüssigen Goldes“ mit einer Bier-Wanderung oder -Radtour durch Frankens malerische Naturlandschaften verbinden – oder mit dem Besuch in einem der Bier- und Brauereimuseen. Viel Wissenswertes rund ums fränkische Bier wird auf der Website des Bierlands

Franken erklärt. Hier sind außerdem aktuelle Veranstaltungstipps, Einkehrmöglichkeiten, Touren und Rezepte zum Kochen mit Bier zu finden.

Ganz analog tauchen Genussmenschen mit der Broschüre „Franken – Heimat der Biere.“ in die fränkischen Bierwelten ein. Sie ist kostenlos über FrankenTourismus erhältlich und online als Blätterkatalog verfügbar. Viele authentische Eindrücke gibt es außerdem in den Sozialen Medien, wo Bierfans ihre schönsten Bilder unter #bierlandfranken teilen.

www.franken-bierland.de



Braumeister Ulrich Martin aus Schonungen.

Entdeckungsreise durch das Land der Genüsse

Franken  Eine kulinarische Entdeckungsreise
Land der Genüsse.

Für Gourmets hat Franken viel zu bieten. Die schönsten Inspirationen für eine kulinarische Reise geben die neu aufgelegte Broschüre „Franken – Land der Genüsse.“ sowie die FrankenTourismus-Website.



Kulinarische Genuss tour im Fränkischen Weinland.

Franken. Vom Kuchle übers Schäufele bis zur Rostbratwurst – zahlreiche regionale Delikatessen locken zur kulinarischen Tour durch Franken. Doch nicht nur traditionelle, deftige Speisen werden serviert, zahlreiche Küchenchefs vereinen mit viel Leidenschaft, Kreativität und frischen Ideen internationale Küche mit fränkischer Genussstradition.

Wer die ganze Vielfalt erschmecken möchte, macht sowohl in der Dorfwirtschaft, beim

Straßenverkauf als auch im Sternerrestaurant halt – und probiert die typisch fränkischen Gerichte am besten gleich mehrmals. Denn auch wenn Kuchle, Bratwürste und Klöße überall in Franken auf der Karte stehen, gibt es doch Unterschiede. Zum Beispiel bei der Bratwurst: Die „**Kronacher Elle**“ etwa ist gleich 67 Zentimeter lang, die **Nürnberger Rostbratwurst** hingegen maximal neun. Die **Ansbacher** Variante ist besonders grob, die echte **Coburger Bratwurst** wiederum wird über Kiefernzapfen-glut gegrillt.

Wer seine Bratwurst-Favoritin finden möchte, probiert sich einfach durch. Gelegenheit dazu geben die zahlreichen kulinarischen Veranstaltungen in den fränkischen Urlaubsgebieten oder die vielen genussreichen Themenrouten für Aktive.

Genüsse zum Durchblättern

Einen Überblick über das Angebot bietet die neu aufgelegte Broschüre „Franken – Land der Genüsse“. Auf über 140 Seiten geht es auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch Franken. Vom Karpfen über den Meerrettich bis hin zum regionalen Obstbrand findet dort jede typische Delikatesse ihren angemessenen Platz und wird in Geschmack, Herstellung und Geschichte liebevoll beschrieben.



Schupfnudeln als feine Beilage.



Darüber hinaus gibt die Broschüre Inspirationen für kulinarische Touren, stellt besondere Museen und Veranstaltungen vor.

Ein besonderes Highlight sind die Rezepte,

denen ein eigenes Kapitel gewidmet ist: Hier geben Küchenchefs und -chefinnen aus den 16 fränkischen Urlaubsgebieten einige ihrer köstlichsten Geheimnisse preis. Die Rezepttipps reichen von deftig bis leicht und sind verwurzelt in Frankens kulinarischer Tradition. Wer zum Beispiel schon immer einmal echte fränkische **Kirwa-Kuchle** selber machen wollte, findet jetzt eine Anleitung sowohl für die katholische als auch für die evangelische Variante. Und neben Klassikern wie **Schäufele** gibt es auch Veganes: Aus dem Romantischen Franken kommt ein Rezept für Kartoffelknödel mit Zwiebel-Kräuter-Füllung und Waldpilzragout.

Die Broschüre ist kostenfrei über die Internetseite von FrankenTourismus bestellbar und steht in einer digitalen Version zur Verfügung.

 www.frankentourismus.de/kulinarisch

Praktische Urlaubsberater zum Mitnehmen

Frankens Kulinarik ist der perfekte Anlass für eine abwechslungsreiche Genussreise. Anregungen dazu liefern die Themenzeitungen, Broschüren und Online-Angebote von FrankenTourismus.



Franken. Ob kulinarische Entdeckungsreisen, aktive Touren durch malerische Naturlandschaften, kulturelle Höhepunkte in den fränkischen Städten oder erholsame Entspannung in Kurorten und Heilbädern – beim Urlaub in Franken steht der Genuss im Mittelpunkt. Wer nichts verpassen und je nach Interesse das Richtige finden will, freut sich über die Angebote von FrankenTourismus.

Erste Anlaufstelle ist die eigene Website. Unter www.frankentourismus.de finden Interessierte einen Überblick von Sehenswertem über Freizeiterlebnisse bis zu Unterkünften. Auch aktuelle Führungsangebote, Veranstaltungen sowie andere Neuigkeiten sind online.

Für alle, die ihre Frankenreise möglichst nachhaltig gestalten möchten, werden spezielle Angebote herausgestellt.

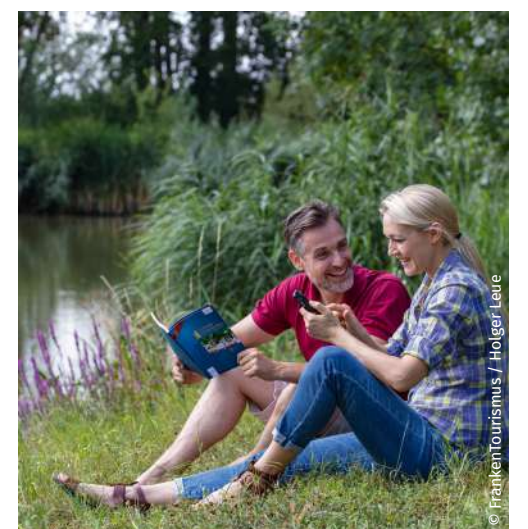
Versteckte Schönheiten

Auch in den Sozialen Medien ist FrankenTourismus vertreten. Auf Facebook und Instagram machen ästhetische Aufnahmen von den fränkischen Urlaubsgebieten, Städten, Kurorten und Heilbädern Lust auf mehr, und in den Storys gibt es Tipps, zum Beispiel für sogenannte „Hidden Places“, also schöne Plätze in Franken, die noch wenig bekannt, aber auf jeden Fall eine Reise wert sind.

Wer sich lieber offline inspirieren lässt, erhält Flyer und Broschüren zu vielen Themen. Allen voran das Urlaubsmagazin „Freu’ Dich auf Franken“ verschafft einen guten Überblick und gibt zahlreiche Ideen für einen unvergesslichen Aufenthalt. Dank der Reportagereihe „Hausbesuche“ lernen die Leser:innen auch einzelne Gastgeber:innen, ihre persönlichen Geschichten und ihre Erlebnis-Angebote kennen. In der aktuellen Ausgabe von 2024 geht es unter anderem nach Nürnberg ins Travestietheater, zum Töpferort Thurnau in die Keramikwerkstatt oder ins Liebliche Taubertal zur Sagen- und Geisterführung.

Ideal für alle, die sich für Städtereisen interessieren, ist der neue Flyer „Die Fränkischen Städte - 15 traumhafte Stadterlebnisse“. Mit der übersichtlichen Karte, Highlights aus allen Städten und vielen Link-Tipps macht sie Lust auf den nächsten Ausflug. Vier weitere Themenzeitungen, zahlreiche Broschüren zu den Paradenstrecken fürs Wandern und Radeln oder den spannendsten Kapiteln der fränkischen Geschichte liefern weitere Tipps und Hintergrundinformationen.

 **FrankenTourismus**
Telefon 0911/94151-0
www.frankentourismus.de/prospekte
 **FrankenTourismus**
 **frankentourismus**



Mit Broschüre unterwegs in Franken.

Jetzt bestellen!

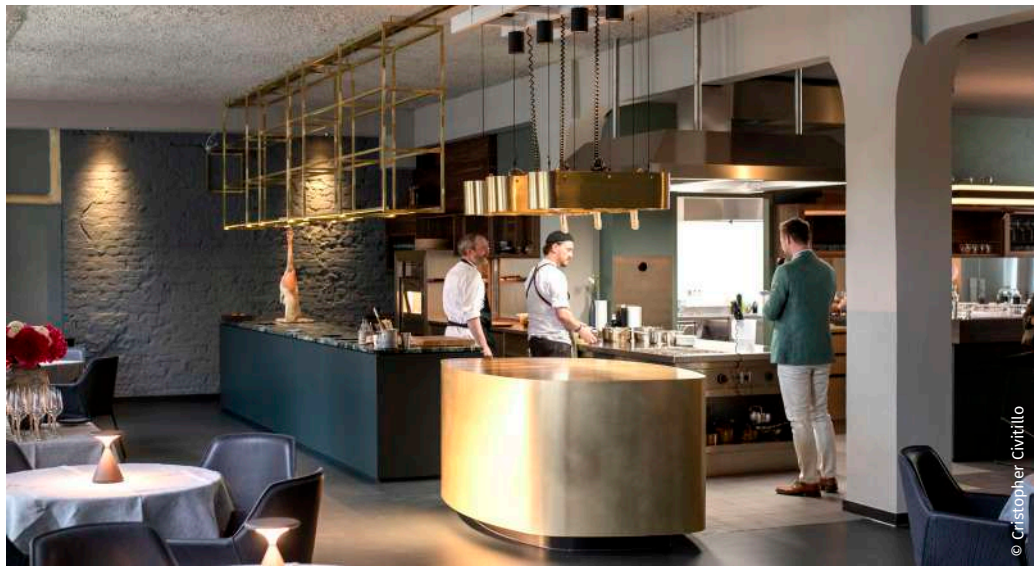


Alle fünf Themenzeitungen, das Urlaubsmagazin „Freu’ dich auf Franken“ sowie viele weitere Broschüren sind online oder telefonisch kostenlos bestellbar. Auf der FrankenTourismus-Website stehen sie zudem digital zum Durchblättern zur Verfügung.

 www.frankentourismus.de/prospekte

Ausgezeichnet! Mit zehn Sternen und 31 Hauben

Sie tragen Michelin-Sterne und Hauben von Gault-Millau: Nürnbergs Gourmet-Adressen machen Menüs zum Erlebnis und setzen dabei auf frische, regionale Zutaten sowie Nachhaltigkeit.



Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen: das Restaurant „etz“.

Nürnberg. Kreativ angerichtete Speisen, fantasievolle Menüs und erlesene Weine, perfekt serviert, gehören zur gehobenen Küche in Nürnberg. Höchste Ansprüche gelten für die Ausstattung der Restaurants ebenso wie für die Kunstwerke auf dem Teller. Auch die Nachhaltigkeit spielt in den Nürnberger Küchen eine große Rolle. Viele Zutaten werden mit kurzen Wegen direkt aus dem Nürnberger Knoblauchsland bezogen.

Jedes der Restaurants hat seinen eigenen Charakter und seine besondere Atmosphäre. So haben die Gäste im Restaurant Tisane im

Augustinerhof etwa freien Blick auf den Küchenchef und sein Team bei der Arbeit: Die 16 Plätze sind an einem Tresen rund um die Küche angeordnet. Ein Michelin-Stern und drei Hauben des Gault-Millau bestätigen die ausgezeichnete Qualität des neun- bis zwölfgängigen Menüs.

Drei rote Hauben als eines der Spitzenrestaurants seiner Kategorie und dazu zwei Michelin-Sterne kann das Restaurant „Essigbrätlein“ vorweisen. Das Engagement in Sachen Nachhaltigkeit wurde mit dem ersten grünen Michelin-Stern in Nürnberg gewür-

digt. Das Restaurant „etz“ trägt die selben Auszeichnungen des Guide Michelin und erhielt vier Hauben von den Tester:innen des Gault-Millau.

Der Geschmack der Jahreszeiten

Das Restaurant „Veles“ wurde für seine nachhaltige Ausrichtung ebenfalls mit einem „Grünen Stern“ ausgezeichnet. Zusätzlich darf es sich mit einem Stern und zwei roten Hauben schmücken. Die Speisekarte wird hier vom Lauf der Jahreszeiten bestimmt. Das gilt auch im Restaurant „Entenstuben“ (ein Stern, zwei Hauben), wo ausschließlich saisonale und regionale Zutaten verwendet werden.



© Christopher Civitillo / restaurant etz

Im „Waidwerk“ (ein Stern, drei Hauben) ist Tradition ebenso wichtig wie Nachhaltigkeit. Der Küchenchef geht hier selbst auf die Jagd. Das „Koch und Kellner“ (ein Stern, zwei Hauben) vereint Sterneküche mit einer entspannten Bistro-Atmosphäre. Und wer die französisch-mediterrane Küche schätzt, ist im Restaurant „ZweiSinn Meiers“ (ein Stern, drei Hauben) richtig. Hier haben Hobbyköch:innen bei Kursen mit dem Küchenchef die Gelegenheit, ein paar Tricks aus der Sterneküche zu lernen.

Neben den Sterne- und Hauben-Restaurants sind in Nürnberg weitere Adressen für den anspruchsvollen Gaumen zu finden, die kreative Menüs und perfekt darauf abgestimmte Weine servieren.

i tourismus.nuernberg.de/geniessen/restaurants/gehobene-kueche
www.restaurant-tisane.de
www.etzrestaurant.de
www.essigbraetlein.de
www.waidwerk-restaurant.de
www.veles-restaurant.de
www.entenstuben.de
www.kochundkellner.de
www.meierszweisinn.de

Wenn die Stadtführung zur Geschmacksreise wird

Mit allen Sinnen erleben die Teilnehmenden kulinarische Führungen durch Nürnberg. Ob traditionell oder international, in der Gruppe oder auf eigene Faust – für jeden Anspruch ist die richtige Tour dabei.

Nürnberg. Wer Nürnbergs Biergeschichte erkunden möchte, muss unter die Erde. Mehr als 40 Brauereien gab es hier im ausgehenden 14. Jahrhundert – und das bei nicht einmal 30.000 Einwohner:innen. Aufgrund einer Verordnung des Rates der Stadt musste jeder, der Bier brauen und verkaufen wollte, einen eigenen Bierkeller zum Lagern und Gären des Bieres haben. Unter der Kaiserburg entstand über Jahrhunderte ein aus Sandstein geschlagenes Felsenlabyrinth. Durch diese Felsengänge geht es bei Führungen, bei denen die Teilnehmenden viel Interessantes aus der Nürnberger Biergeschichte erfahren. Ein Teil wird heute von der „Hausbrauerei Altstadt Hof“ genutzt. Die Spezialitäten, die hier reifen, können anschließend in der Probierboutique, im Bräustüberl, im Restaurant oder im Kellerlokal Schmelztiegel der Brauerei probiert werden.

Smartphone als Genuss-Guide

„Wie schmeckt meine Stadt?“ Dieser Frage gehen genussvolle Angebote nach, die in unterschiedliche Lokale führen. Ideal für Nürnberg-Neulinge ist zum Beispiel die „Tour Klassik“, einmal quer durch die Altstadt. Unterwegs lernen sie berühmte Sehenswürdigkeiten und typische Spezialitäten kennen.

Besonders praktisch: Mit der „Stadtrallye 4.0“ gehen Feinschmecker:innen auf eigene Faust auf kulinarische Entdeckungstour. Dafür brauchen sie nur ein Smartphone oder Tablet. Unterwegs gilt es, interaktive Aufgaben zu lösen und Codes zu entschlüsseln. Dafür wartet zwischendurch auch eine kleine Stärkung. Noch spannender wird das Erlebnis, wenn mehrere kleine Gruppen gegeneinander antreten.

Übrigens gibt es die Führungen – ob mit dem Smartphone oder mit Stadtführer:innen – zu verschiedenen Themen und durch unterschiedliche Stadtviertel, etwa durchs Künstlerviertel Gostenhof, auch „Goho“ genannt. Eine Tour des Anbieters „Eat the World“ hat sich ebenfalls dem Geschmack dieses Viertels verschrieben. Typisch Fränkisches liegt hier ebenso am Weg wie internationale Spezialitäten.

Hier geht es um die Wurst

Traditioneller geht es beim „Nürnberger Nachtwächtermahl“ zu. Erst führt die Nachtwächterin die Teilnehmenden durch die abendlichen Straßen und Gassen, anschließend wird ein Drei-Gänge-Menü in einem traditionsreichen Altstadtlokal serviert.



Stadtführung durch Nürnberg.

Da spielen sicher die Bratwürste eine Rolle, schließlich gehören sie zu den bekanntesten Nürnberger Delikatessen. Um die Wurst geht es deshalb auch bei einer eigenen Führung mit dem Titel „Rotes Bier und blaue Zipfel“. Dabei genießen die Teilnehmenden neben herzhaften Kostproben auch die süße Versuchung, die Nürnberg zu bieten hat: feine Lebkuchen.

i www.historische-felsengaenge.de
www.wie-schmeckt-meine-stadt.de
www.nachtwaechterin.de
tourismus.nuernberg.de/stadtfuehrung/kulinarische-stadtfuehrungen
www.eat-the-world.com/stadtfuehrung/nuernberg
www.geschichte-fuer-alle.de

Der echte Geschmack der Weihnachtszeit

Auf den Handelsrouten des Mittelalters gelangten einst Gewürze aus fernen Ländern nach Nürnberg. Daraus kreierten Klosterbrüder die echten Nürnberger Lebkuchen, die heute auf der ganzen Welt bekannt sind.



Lebkuchen auf dem Nürnberger Christkindlesmarkt.

Nürnberg. Zimt, Nelken, Kardamom und Muskat: Den verführerischen Duft der Nürnberger Lebkuchen verbinden heute viele mit der Weihnachtszeit. In früheren Jahrhunderten waren die Gewürze und feinen Mandeln exotische Raritäten, die eine weite Reise hinter sich hatten, wenn sie auf den wichtigen Handelsrouten der Epoche in die Reichsstadt Nürnberg gelangten. Dort wurden sie mit heimischem Honig zu der heute weltbekannten Köstlichkeit verarbeitet.

Die Geschichte der Nürnberger Lebkuchen lässt sich bis ins 14. Jahrhundert zurückver-

folgen. Fränkische Klosterbrüder stellten das süße Gebäck her und setzten den Teig auf Oblaten, damit er nicht am Backblech festklebte. Die Nürnberger Lebküchner:innen entwickelten bald ihre eigenen Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben und streng gehütet wurden.

Nur echt aus Nürnberg

Seit 1. Juli 1996 tragen die Nürnberger Lebkuchen das EU-weit einheitliche Siegel „geschützte geografische Angabe“, das ihre Her-

kunft aus Nürnberg garantiert. Die Lebküch- nereien der Stadt produzieren sie teils schon mit langer Tradition, etwa das Unternehmen Lebkuchen-Schmidt, das auf eine über 95-jährige Geschichte zurückblickt. Nach wie vor legt es einen besonderen Wert auf seine streng geheimen und seit Jahrhunderten überlieferten Rezepturen mit ausgesuchten Rohstoffen.

Ein paar ihrer Geheimnisse geben sie mitt- lerweise aber preis. Lebkuchenfans können zum Beispiel bei einem Workshop in der Lebküch- nerei Wicklein die Feinheiten des

Handwerks lernen, etwa die Technik des „Lebkuchen-Streichens“.

Mit der Lebküchnerin unterwegs

Noch mehr Lebkuchen-Geschichte(n) hört, wer „Die Führung zum Lebkuchen“ mitmacht. Dabei erkunden die Teilnehmenden mit der Lebküchnerin im historischen Gewand die Stadt und lernen Orte kennen, die mit der süßen Spezialität in Verbindung stehen. Angeboten wird die Führung immer zum weltbekannten Nürnberger Christkindles- markt im Advent. Dann steht die süße Ge- bäckspezialität ohnehin besonders im Mittel- punkt und an den Ständen türmt sich die Lebkuchen-Vielfalt auf – mit dunkler oder heller Schokolade, mit Mandeln und Zucker- guss, extragroß oder ganz klein. Hier finden alle ihre persönliche Liebessorte und las- sen sich dazu gern den Nürnberger Christ- kindlesmarkt-Glühwein oder eine Tasse Punsch schmecken. Zu bekommen sind die Nürnberger Lebkuchen aber natürlich das ganze Jahr über.

i [tourismus.nuernberg.de/geniessen/ spezialtaeten/nuernberger-lebkuchen](http://tourismus.nuernberg.de/geniessen/spezialtaeten/nuernberger-lebkuchen)
www.lebkuchen-schmidt.com
www.wicklein.de/flagship-store
www.fuehrung-zum-lebkuchen.de

Auf Gin-Suche in Nürnbergs Bars und Brennereien

Gin ist in: Nürnberger Brennereien und Bars verleihen der beliebten Spirituose durch heimische Zutaten und kreative Ideen ein besonderes Aroma. Wer möchte, geht hier auf eine fränkische Gin-Reise.



Fränkische Gin-Probe.

Nürnberg. Das typische Aroma der Wachol- derbeeren, dazu ein Hauch von Zitrusfrüch- ten oder der Geschmack von Kräutern und Gewürzen: Gin hat viele Facetten. Wer wissen möchte, wie das beliebte Getränk entstand, wie es hergestellt wird und was es aus- macht, ist im „Gelben Haus“ in Nürnberg richtig. In der Cocktailbar im Stadtteil St. Johannis werden nicht nur Gins ausge- schenkt, sondern auch bei verschiedenen Kursen verkostet.

Die Gin-Seminare beschäftigen sich mit welt- weiten Spirituosen, mit Craft-Gins oder auch mit fränkischen Gins. Denn in und in einem 50-Kilometer-Radius rund um Nürnberg ent- stehen mittlerweile die unterschiedlichsten Spezialitäten. Sechs davon dürfen die Teil- nehmenden direkt probieren. Und auch eine Hausmarke ist erhältlich (siehe Kasten).

Einer der Nürnberger Gin-Hersteller ist die „Hausbrauerei Altstadtthof“. Sie ist vor allem

für ihr traditionelles, handwerklich gebrau- tes Nürnberger Rotbier bekannt und hat sich außerdem schon mit Whisky einen Namen gemacht. Inzwischen gehört auch Gin zum Sortiment. Dieser wird aus 100-prozentigem Biomalz mit regionaler Herkunft in der haus- eigenen Kupferdestille hergestellt. Bei einer Variante wird auf alle Botanicals verzichtet, um den reinen Geschmack des Bio-Wachol- ders zu den Genießer:innen zu bringen.

Zu Besuch beim Mixologen

Gin-Saison ist natürlich immer, trotzdem kann sich auch in Bars der Blick auf die Saisonkarte lohnen. Zumindest in der „Gin & Julep Bar“ mitten in der Nürnberger Altstadt, wo viele wechselnde Eigenkreationen das Angebot bereichern. Wie der Name ver- spricht, finden Gin-Liebhaber:innen hier eine große Auswahl. Barmeister und Mixologe Gianni Ripa zeigt sein Können natürlich auch gern bei Cocktail-Klassikern. Tapas und Fingerfood runden den Abend ab. Da die Plätze begrenzt sind, empfiehlt sich eine Reservierung.

i www.hausbrauerei-altstadthof.de
www.ginandjulep.de
www.gelbes-haus.de/gin-seminare

Souvenir zum Anstoßen

Schon die stilvolle Apothekerflasche macht neugierig auf den Inhalt: Der „Nvremberga Gin“ trägt einen Namen, der auf die erste urkundliche Erwäh- nung der Stadt im Jahr 1050 zurück- geht. Hinter der Spirituose, die dem Gaumen mit Aromen von Zitrone und Orange schmeichelt, steht die „Gin & Julep Bar“.

Das „Gelbe Haus“ hat sich bei seinem Gin vom berühmtesten Sohn der Stadt, dem Maler Albrecht Dürer, ins- pirieren lassen. Der Compound-Gin wird mit einer Kräuter- und Gewürz- mischung abgeschmeckt. Probieren und kaufen kann man ihn direkt in der Cocktailbar.

Auch der Gin der „Hausbrauerei Alt- stadthof“ ist eine Geschenkidee für alle Gin-Fans, die das Besondere schätzen.

i www.nvremberga-gin.de
www.nuernberg-gin.de
www.hausbrauerei-altstadthof.de

Mehr als nur Bier: Hopfenwochen im Nürnberger Land

Der Hopfen und das Nürnberger Land blicken auf eine lange gemeinsame Tradition zurück. Ab 8. September 2024 wird das „grüne Gold“ im Rahmen der Hopfenwochen gebührend gefeiert.



Hopfenfest im Fränkischen Hopfenmuseum.

Nürnberger Land. Mit dem Herbst kommen die **Hopfenwochen**: Im Rahmen dieser Themenwochen tauchen Gäste im Nürnberger Land bei geführten Touren zu Fuß oder mit dem Rad sowie bei Brauereibesichtigungen in die Geheimnisse des „grünen Golds“ ein. Zur Stärkung servieren ihnen die teilnehmenden Restaurants und Wirtshäuser spezielle Gerichte und Menüs.

Verwurzelt in der Tradition

Das Hopfenanbaugebiet Hersbrucker Gebirge gehörte früher zu den größten Hopfenanbaugebieten Deutschlands und erstreckte sich

über weite Teile des Nürnberger Lands. Obwohl die heimischen Sorten mittlerweile nur noch auf 70 Hektar angebaut werden, ist das Brauen fester Bestandteil der Kultur. Unter anderem zeigt sich das bei den Hopfenwochen. Los geht es am 8. September 2024: Pünktlich zur Ernte wird jedes Jahr das Speikener Hopfenfest am Fränkischen Hopfenmuseum gefeiert. Gleichzeitig ist es der Startschuss für die Genusswochen.

Biergenüsse bewährt bis modern

Dabei dürfen Gäste den Hopfen vom Feld bis in den Bierkeller begleiten und dabei

das Hopfenzupfen – die Ernte – selbst ausprobieren. Bei Brauereiführungen und Bierverkostungen in den örtlichen Brauereien erfahren die Teilnehmenden viel über das bekannteste Hopfenprodukt. Was unterscheidet ein Pils von einem Hellen? Traditionelle Sorten wie Rotbier oder Zwickel stehen ebenso zur Verkostung bereit wie moderne Kreationen, etwa ein Mandarina Bavaria oder ein Brauhaus 976.

Auch in den gemütlichen Gasthäusern des Nürnberger Lands spielt der Hopfen in der Zeit der Aktionswochen die Hauptrolle: Zu speziellen Gerichten und Menüs werden passende Biere kredenzt – teilweise aus der eigenen Brauerei. Auch die Direktvermarkter:innen bieten besondere Leckereien an: Es gibt eine Braumeisterkruste vom Brot-sommelier, Hopfenkäse aus der Bioland-Käserei, Bierbeißer und Bierwiener vom „Heimat aufm Teller“-Metzger sowie Biergelee vom Naturparkhof.

Stadt und Land entdecken

Um sich Appetit auf die Spezialitäten zu holen und die Hopfenlandschaft zu genießen, bietet sich die Hopfen-Radtour an. Die 48 Kilometer lange Strecke startet am Bahnhof Neunkirchen am Sand und führt entlang des Anbaugebiets Hersbrucker Gebirge, vor-

bei an drei Brauereien und am Fränkischen Hopfenmuseum, zurück zum Ausgangspunkt. Die Tour mit einigen steilen Passagen setzt eine gute Kondition oder ein E-Bike voraus und ist gut mit dem ÖPNV erreichbar.

Wer lieber zu Fuß unterwegs ist, entdeckt bei Stadtführungen in Lauf a.d.Pegnitz und Hersbruck historische Bürgerhäuser mit Hopfentrockenböden. Beeindruckend sind auch die Felsenkeller der Stadt Lauf a.d.Pegnitz – die großen Gewölbe dienten früher als Bierlager. Die entspannende Seite der aromatischen Kletterpflanze spüren Erholungsuchende bei den Hopfenaufgüssen in der Fackelmann Therme Hersbruck.

i Nürnberger Land Tourismus

Telefon 09123/950-6062

genuss.nuernberger-land.de

f nuernberger.land

ig nuernberger.land



Burgbier auf Burg Hartenstein.

Frisch von der Weide oder aus dem Teich

Im Naturpark Altmühltal wachsen viele Genüsse direkt vor Ort. Wer hier einkehrt oder in den Hofläden einkauft, genießt die saisonale Vielfalt. Für eine besondere Verbindung von Landschaftsschutz und Genuss steht das „Altmühltaler Lamm“.



Schäfer mit „Altmühltaler Lamm“ auf der Weide.

Naturpark Altmühltal. Knusprig gebratenes fränkisches Schäuferle, schwäbische Spätzle oder bayerische Weißwürste mit Breze und süßem Senf: Im Naturpark Altmühltal treffen drei Küchentraditionen aufeinander. Das sorgt für eine genussvolle kulinarische Vielfalt auf den Speisekarten.

Gleichzeitig ist die Küche in Bayerns Mitte geprägt von regionalen Zutaten. Für eine besondere Verbindung von Landschaft und Genuss steht das „**Altmühltaler Lamm**“: Von Frühjahr bis Herbst weiden die Schafe wie schon vor Jahrhunderten auf den Wacholderheiden. So schützen sie diese, einen der artenreichsten Lebensräume in Europa, vor dem Verbuschen. Das zarte und aromatische Fleisch der Weidelämmer, das mit einem

eigenen Siegel gekennzeichnet ist, ist auf vielen Speisekarten zu finden und steht bei Veranstaltungen wie dem „Altmühltaler Lamm“-Auftrieb (Mai 2024) in Mönsheim oder dem „Altmühltaler Lamm“-Abtrieb (28. und 29. September 2024) in Böhming bei Kipfenberg im Mittelpunkt.

Guter Fang für Gourmets

Direkt vor Ort wachsen außerdem Hopfen und Gerste für die Bierspezialitäten der rund 25 Privatbrauereien, Obst und Gemüse. Dazu kommen Fleisch von Weiderindern und heimischem Wild. In Bächen und Teichen tummeln sich Forellen und Saiblinge. Fangfrisch oder fein geräuchert sind sie erhältlich. Auch in der Gastronomie kommen Fisch-

genießer:innen voll auf ihre Kosten. Im Landgasthof Wagner im ehemaligen Fischerdörfchen Unterermendorf bei Kinding können sie sogar beobachten, wie der eben bestellte Fisch aus dem Bassin geholt und in die Küche gebracht wird. Frischer geht es nicht!

Viele weitere heimische Produkte gibt es in den Hofläden im Naturpark Altmühltal zu kaufen. Infos rund um die Spezialitäten, Termine, Adressen und Angebote wie Kurse und kulinarische Führungen sind in der Broschüre „Kulinarische Genüsse 2024 – So schmeckt



der Naturpark Altmühltal“ sammelt. Wer sich den Geschmack der Region nach Hause holen möchte, findet auch Produkttipps und Rezepte. Die genussvolle Broschüre ist online kostenlos beim Naturpark Altmühltal bestellbar und steht zum Download zur Verfügung.

i Informationszentrum

Naturpark Altmühltal

Telefon 08421/9876-0

www.naturpark-almuehltal.de/genuss

f Altmuehltal

ig altmuehltal

Rezept-Tipp

Ceviche vom Landgasthof Wagner in Kinding-Unterermendorf

Zutaten (für 4 Personen)

Filet von der Goldforelle (ca. 600g, ohne Haut und Gräten)

½ Gurke

½ rote Paprika

½ Staudensellerie

2 Limetten

Ingwer, frischer Koriander, schwarzer und weißer Sesam (geröstet), Sesamöl, Chili, Sojasoße, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Goldforelle in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Das Gemüse in feine Würfel schneiden und zum Fisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Ingwer, Chili sowie den Sesam hinzufügen. Die Limetten auspressen. Limettensaft mit Sojasoße und Sesamöl über die Mischung geben und abschmecken. Zum Schluss den grob gehackten Koriander untermengen.



Historie trifft Hochgenuss in der Königsstadt

Der „kulinarische Stadtrundgang“ verbindet, was in Forchheim zusammengehört: Die einzigartige Kulisse der historischen Königsstadt und die lokalen Spezialitäten von Bier bis Bratwurst.



Beim „kulinarischen Stadtrundgang“ in Forchheim machen Gäste Bekanntschaft mit der Spezialität „Urrädla“.

Forchheim. Als eine der ältesten Städte Frankens ist Forchheim reich an Geschichte. Das erahnen Gäste schon aufgrund der bestens erhaltenen historischen Altstadt mit den vielen Fachwerkhäusern, der Festungsanlage und dem Kopfsteinpflaster. Vor mehr als 1.200 Jahren wurde der Ort gegründet und im Mittelalter wurden hier gleich drei Könige gekrönt.

Bekannt für Brot und Bier

Bekannt war Forchheim schon in alten Zeiten nicht nur als „Königsstadt“, sondern auch als ein Ort der Genüsse. Insbesondere das vorzügliche Bier und Brot waren berühmt. Einst gab es 38 Schankstätten, drei familiengeführte Brauereien sind noch immer hier zu Hause.

Dass Gourmets in Forchheim nach wie vor zahlreiche Höhepunkte erleben, beweist unter anderem der Status als einer der „100 Genusssorte Bayern“.

Rundgang mit Genussstationen

Wer diesen aus der Tradition geborenen Genussreichtum selbst erleben und dabei noch mehr über die Forchheimer Geschichte erfahren möchte, ist beim „kulinarischen Stadtrundgang“ goldrichtig. Die Führung, die von April bis Oktober 2024 jeden Samstag stattfindet, kombiniert auf kurzweilige Art Wissenswertes über die Sehenswürdigkeiten und die Historie der Stadt mit köstlichen Spezialitäten.

Los geht es an der Tourist-Information im Innenhof der Kaiserpfalz, dann quer durch die Altstadt. Vier Stationen mit Kostproben liegen dabei auf der Strecke.

Auf herzhaft folgt süß

Nach einer Pause mit einer herzhaften **Forchheimer Bratwurst** vom Holzkohlegrill geht es weiter zu den süßen Höhepunkten in der Chocolaterie Forchheim und der Kaffeerösterei Bogatz. Als krönender Ab-

schluss wartet ein original **Forchheimer Bier** auf die Teilnehmenden.

Die Führung ist ein Tipp für alle, die Forchheim auf genussvolle Art erkunden möchten. Sie können auch ganz spontan teilnehmen. Eine Voranmeldung ist nur für Gruppen ab vier Personen nötig. Treffpunkt ist die Tourist-Information.

i Tourist-Information Forchheim

Telefon 09191 714338

www.forchheim-erleben.de

f forchheim_erleben

forchheim_erleben



Forchheimer Bratwürste stärken auf der Führung.

DIE FRÄNKISCHE SCHWEIZ

Unterwegs im Land der Burgen, Höhlen & Genüsse.



#diefränkische
freut sich auf dich

Bestellen Sie

**KOSTENLOS
INFOMATERIAL**

fraenkische-schweiz.com



Fränkische Früchte in feiner Form

Das Wissen von Generationen, naturbelassene Früchte aus eigenem Anbau und neue Ideen gehen bei der Edelbrennerei Haas in Pretzfeld eine feine Verbindung ein.



Pretzfeld. Ob bei den sortenreinen Edelbränden, Geisten, Likören oder beim Whisky: Die Edelbrennerei Haas legt Wert auf höchste Qualität. Ihre Produkte tragen zum Erhalt alter, traditioneller

Obstsorten bei. Diese verleihen den Spezialitäten im Glas ihr besonderes Aroma, von dem sich Genießer:innen am besten selbst überzeugen.

Ein weiterer Genussgarant ist das „familiäre Reinheitsgebot“: Die Früchte werden ohne Zusatz von Zucker oder Aromastoffen schonend destilliert. Der Brennvorgang läuft langsam in Kupferblasen ab, an deren Oberfläche etwaige Schadstoffe gebunden werden. So entsteht ein besonders reines Destillat. Während der Reifezeit von drei Monaten bis zu fünf Jahren verbinden sich Fruchtkomponente und Alkohol zu dem harmonischen Endprodukt, das Genießer:innen im Laden der Edelbrennerei in Pretzfeld bei fachkundiger Beratung auch gleich verkosten können.

100-fache köstliche Verführung

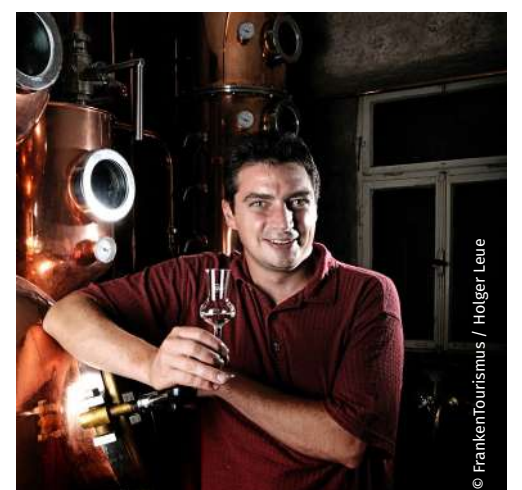
Das Wissen über Früchte und Brennverfahren wird in der Familie Haas seit 1901 von Generation zu Generation weitergegeben. Aber

auch neue Ideen haben ihren Platz. Vielfache Auszeichnungen belegen den Erfolg dieser Kombination aus Tradition und Moderne. Über 100 feine Destillate und Liköre, dazu Edelbrände, Fruchtweine und Essenzen hat der Familienbetrieb heute im Angebot. Neben Klassikern sind auch Besonderheiten wie Heckenkirschen- oder Speierling-Brand darunter. Außerdem gehören Whisky, Gin und Rum zum Sortiment.

i Edeldestillation Haas

Telefon 09194/1256

www.destillerie-haas.de



Brenner Johannes Haas.

Jahrhundertealte Gärtner- und Braukultur

Genuss hat seinen Ursprung mitten in der Altstadt Bambergs: Seit dem Mittelalter wird hier Gemüse angebaut und ab Hof oder auf dem Markt frisch verkauft. Die Braukultur der Welterbestadt reicht ebenfalls viele Jahrhunderte zurück.



Auf dem Bamberger Gemüsemarkt gibt es noch alte Sorten, etwa die Kartoffel „Bamberger Hörnla“.

Bamberg. Entschleunigung ist das Gebot der Stunde. In Bamberg lässt sich die Zeit vorzüglich ein wenig zurückdrehen: Der Gang durch die Gassen der Altstadt – in Gänze UNESCO-Welterbe und ein Gesamtkunstwerk in sich – gibt der Seele Nahrung und bietet mannigfache Gelegenheit, dem gehobenen Genuss zu frönen. Nicht umsonst hat die „Slow Food“-Bewegung die beiden traditionellen Bamberger **Rauchbier**-Brauereien Schlenkerla und Spezial als Passagiere auf der „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Sie stellen in ungebrochener Tradition ihr eigenes Rauchmalz in einem handwerklichen, jahrhundertealten Verfahren selbst her und sind die

eigentlichen Hüter dieser Bierspezialität, die derzeit wieder populär wird.

Diese beiden Brauereien fügen sich ein in eine einmalige Braukultur in Bamberg und im Bamberger Land. Handwerkliche Herstellung, familiengeführte Betriebe und traditionelle Brauereigasthöfe gehören dazu, aber auch die Bierkeller: So werden die fränkischen Biergärten genannt, da sie oft auf den alten Kellern und Stollenanlagen stehen, in denen das Bier früher im Sommer kühl gelagert wurde.

Zu einem der „100 Genussorte Bayern“ wurde Bamberg auch wegen seiner zweierlei Hörnla

ernannt: einmal die geschmacklich sensationelle Kartoffel „**Bamberger Hörnla**“ mit ihrem nussigen Aroma und einmal die Spezialität gleichen Namens aus dem Bäckerhandwerk, die einem Croissant ähnelt, aber doch einzigartig ist mit ihrem feinen Buttergeschmack. Auch diese beiden Spezialitäten sind Passagiere auf der Arche des Geschmacks von „Slow food“.

Alte Sorten mit Spitzenqualität

Eine Bamberger Besonderheit sind die familienbetrieblenen Gärtnereien, die seit Jahrhunderten die innerstädtischen Anbauflächen bewirtschaften. Alte Gemüsesorten wie Bamberger Spitzwirsing oder Bamberger Rettich zeichnen sich durch einen delikaten Geschmack aus, werden oft von Spitzenköch:innen bevorzugt und finden sich auch in den Küchen etlicher Restaurants in der Stadt wieder. Die spannende Geschichte der Bamberger Gärtnerstadt lässt sich bei Führungen und auf einem Rundweg erkunden.

BAMBERG Tourismus & Kongress Service
Telefon 0951/2976-200
www.bamberg.info
Facebook: [bamberg.tourismus](https://www.facebook.com/bamberg.tourismus)
Instagram: [bamberg_info](https://www.instagram.com/bamberg_info)

Online buchbar!

Erlebnis Gärtnerstadt

Ein Stück weniger bekanntes Bamberg kennenlernen: Die urbanen Gärtnerflächen bestechen als weite freie Räume versteckt hinter geduckten Gärtnerhäusern. Teilnehmende erfahren nicht nur etwas über Geschichte und Tradition, sondern bekommen auch Einblicke in den heutigen innerstädtischen Gemüseanbau.

Leidenschaft für Gerstensaft

Bei einem bierhistorischen Stadtrundgang erfahren Gäste Interessantes zur Biergeschichte Bambergs, bevor sie einen exklusiven Blick in die Brauerei Schlenkerla am Stephansberg werfen. Abgerundet wird der Besuch mit einer Zwickelprobe.

Erlebnis: BierSchmecker®Tour

Auf eigene Faust lässt sich die Tradition der Bamberger Braukultur mit der BierSchmecker®Tour erkunden: Dabei tauchen Genussmenschen ein in die Geschmacksvielfalt der Bamberger Biere.

Genauere Informationen, Termine und Tickets für diese und weitere Angebote gibt es in der Tourist Information Bamberg oder online unter:

www.bamberg.info/tickets

Preisgekröntes Bier



Das Bamberger Land ist von seiner traditionellen Bierkultur mit der weltweit höchsten

Privatbrauereiendichte geprägt. Seit 2015 gibt es das Landkreisbier „36 Kreisla“, ein Gemeinschaftsprodukt jährlicher wechselnder regionaler Brauereien, die mit besonderer Rezeptur und der Verwendung der besten heimischen Rohstoffe handwerkliche Braukunst vom Feinsten zelebrieren.

Die Qualität überzeugt Genießer:innen und Experten:innen: 2021 wurde das Kooperationsprojekt „36 Kreisla“ vom Bayerischen Brauerverband mit der „Goldenen Bieridee 2021“ ausgezeichnet.

www.bambergerland.de/bierkultur



Regionaler Genuss trifft Tradition

Wer sich auf eine kulinarische Reise durchs Bamberger Land begibt, trifft auf zahlreiche regionale Spezialitäten sowie eine hervorragende und traditionsreiche Bierkultur.

Bamberger Land. Die Region um Bamberg hält eine Vielzahl an kulinarischen Spezialitäten bereit: Bei Spargel, Karpfen und Forellen, Wild, Kürbisprodukten, Brot, Wurst, Käse und vor allem zahlreichen Biersorten wird jeder Besuch zum Genussurlaub – hier erleben Gäste die authentische fränkisch-ländliche Küche in ihrer ganzen Vielfalt. Und das Beste: Die angebotenen Speisen werden saisonal, regional und nachhaltig produziert.

Ausgezeichnet lecker

Rekordverdächtig ist die Biervielfalt der Region: Mit ihren traditionsreichen, oft famili-

engeführten Braustätten zaubern die Brauer:innen qualitativ herausragende Biere und Bierstile, die zum Teil schon international ausgezeichnet wurden. Gäste lassen sich den köstlichen Gerstensaft gern – ganz traditionell – im „Seidla“ schmecken, und zwar bei einer zünftigen Brotzeit oder einem Paar fränkischer Bratwürste im urigen Braugasthof und im Sommer auch auf den Bierkellern.

Landratsamt Bamberg
Telefon 0951/85-220
www.bambergerland.de/genussregion



Hochgenuss aus dem Bamberger Land: das Landkreisbier „36 Kreisla“.

Karte zur Köstlichkeit



Egal ob herzhaft oder süß, die Produkte aus dem Bamberger Land werden mit Liebe aus den besten Rohstoffen traditionell zubereitet. Wo es die regionalen Spezialitäten zu kaufen gibt,

zeigt die Genusskarte der Kampagne „Genussla – entdecke die Genusslandschaft Bamberg“.

Die „kulinarische Landkarte“ weist Genießer:innenn den Weg zu Gaststätten, Metzgereien, Bäckereien, Brauereien und Direktvermarkterbetrieben in Stadt und Landkreis Bamberg. Alle über 100 Mitglieder der Regionalkampagne mit ihren Spezialitäten und Kontaktdaten sind aufgeführt. Besonders praktisch sind die Saisonkalender, die ebenfalls in dem Flyer enthalten sind: Sie zeigen, wann die verschiedenen Gemüsesorten sowie Wild und Fisch erhältlich sind.

www.genussla.de

Regional und frisch von Lamm und Wild bis Fisch

In Frankens Mehrregion, dem Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim, ist der Name Programm – hier kommt das gewisse „Mehr“ an Genuss auf den Tisch. Die Region ist geprägt von den Naturparks Steigerwald und Frankenhöhe.



Köstliches aus regionalen Wäldern: Rehrücken mit Schupfnudeln und Pfifferlingen.

Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim. Der Westen des Landkreises lockt mit seinen geschwungenen Weinbergen und idyllischen Winzerorten sowie den zahlreichen Heckenwirtschaften und Vinotheken. Auf den Hängen gedeihen feine, fruchtige Weine – vorwiegend Silvaner, Müller-Thurgau oder Bacchus – ausdrucksstarke, vollmundige Rotweine wie Domina oder Dornfelder sowie leichte, frische Roséweine und Secco.

Entlang der „Mittelfränkischen Bocksbeutelstraße“ und im „Weinparadies Franken“ finden nahezu jedes Sommerwochenende Weinfeste

statt, bei denen die feinen Tropfen verkostet werden. Am besten lässt sich die Region bei einer Radtour auf der „Bocksbeutelrunde“ oder bei einer Führung durch die Winzerhöfe und Weinberge erkunden. Viele Winzer:innen bieten Übernachtungsmöglichkeiten vor Ort an: Ob Ferienwohnung, Wohnmobilstellplatz oder Weinfass – hier ist für jeden etwas dabei.

Frisch gefangen auf den Tisch

Passend zum Wein werden in vielen Wirtschaften in Frankens Mehrregion Spezialitäten

vom Karpfen angeboten. Beim **Aischgründer Karpfen** handelt es sich um eine besonders hochrückige und gering beschuppte Gattung. Sie besticht nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihren geringen Fettgehalt und hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Darüber hinaus ist sie gesund für die Natur: Die Teichlandschaften leisten einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Biodiversität und am Karpfenteich ist eine besondere Vielfalt von Pflanzen und Tieren zu finden.

Üblicherweise wird der Karpfen „blau“ oder „gebacken“ serviert. Während der Aischgründer Karpfenschmeckerwochen vom 1. September bis 1. November wird er auch in kreativen Variationen angeboten – unter anderem als Karpfen-Burger oder Karpfenfilet „Asia“.

Das Beste aus Wald und Wiesen

Gleich im Anschluss, nämlich ab November, kommen insbesondere Fans von Wildfleisch auf ihre Kosten. Wie auch Karpfen ist Wildfleisch ein absolutes Superfood, das während der Wildbretwochen im November in verschiedensten Variationen zubereitet wird.

Im Frühjahr duften in Frankens Mehrregion allerhand Gaumenfreuden auf den Tellern. Während der Lammwochen haben Gäste die

Gelegenheit, saisonales und regionales Lammfleisch vom **Frankenhöhe-Lamm** zu genießen – und das ganz ohne schlechtes Gewissen, schließlich ist die typische Weideweidung besonders naturnah: Durch die Beweidung unterstützen die Schafe nämlich den Schutz des Blütenreichtums und der Artenvielfalt. Erhältlich ist das leckere Lamm in ausgewählten Gaststätten, Metzgereien und Bauernläden oder direkt vom Schäfer aus der Frankenhöhe.

Das Mehr an lokaler Bierauswahl

Ob Karpfen, Wild oder Lamm – fränkisches Bier ist die perfekte Begleitung. Die **Aischgründer Bierstraße** vereint nicht nur sechs Brauereien, sondern ist Inbegriff für Vielfalt und geballte Braukunst. Jede Brauerei stellt ihr „flüssiges Gold“ auf ihre eigene Weise her – von großen Anlagen bis zu handbetriebenen Braukesseln. Brautradition in ihrer ursprünglichen Form wird im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim erlebbar. Dort wird traditionell in Kupferkesseln getreu dem Reinheitsgebot hauseigenes Museumsbier gebraut.

i Kreistourismus Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Telefon 09161/92-6150
www.frankens-mehrregion.de

Genussvielfalt im Aischtal

Als einer der „100 Genussorte Bayern“ ist Neustadt an der Aisch ein Treffpunkt für alle, die gutes Essen, feinen Wein und handwerklich gebräutes Bier schätzen.

Neustadt an der Aisch. Hier an der Grenze von Bier- und Weinfranken bieten die vielfältigen Gasthäuser und lauschigen Biergärten eine große Auswahl an fränkischen und internationalen Spezialitäten.

Regionale Genüsse finden Gäste zudem am wöchentlichen Bauernmarkt sowie an den saisonalen ThemenMarktPlätzen, die jeweils unterschiedlichen regionalen Köstlichkeiten gewidmet sind: dem Spargel, dem Honig, dem Wein und dem Karpfen.

Aufgrund seiner Lage zentral im Aischtal und seiner langen Karpfenzucht-Tradition spielt der Karpfen im Neustädter Genussjahr natürlich eine herausragende Rolle – zumindest in den Monaten mit „r“, also von September bis April.

Anfang September wird die Karpfensaison mit dem KarpfenMarktPlatz eingeläutet. Die Museen im Alten Schloss haben dem **Aischgründer Karpfen** sogar eine eigene, überregional bekannte Ausstellung gewidmet.

Viele Wege zum Genuss

Kulturelle Höhepunkte finden Gäste auch bei einem Spaziergang durch die historische Altstadt – auf eigene Faust oder im Rahmen einer Themen- oder Sonderführung.



© Christian Motzek

Die aktiven Genüsse kommen in Neustadt ebenfalls nicht zu kurz: Ein weitverzweigtes Netz von gut ausgeschilderten Wander- und Radwegen umgibt die Stadt. Von hier aus lässt es sich direkt zu Touren auf den Aischgründer GenussRadweg, die Aischgründer Bierrunde oder den Aischtalradweg starten, um sich anschließend in Neustadts Gastronomie für die sportliche Betätigung zu belohnen.

i Tourist-Information Neustadt a.d.Aisch
Telefon 09161/666-14
www.neustadt-aisch.de
f Stadtportal Neustadt a.d.Aisch
[neustadtaisch_de](https://www.instagram.com/neustadtaisch_de)

Mit dem Genuss im Sattel

Der Aischgründer GenussRadweg kombiniert auf 70 Kilometern das Beste aus Natur, Kultur und Kulinarik. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Neustadt an der Aisch. Die Aisch, Weinberge und herrliche Aussichten auf die vielgestaltige Landschaft kennzeichnen den Aischgründer GenussRadweg. In den typisch fränkischen Ortschaften werden Radfahren mit attraktiven Einkehrmöglichkeiten für ihre Mühen belohnt: Hier steht der kulinarische Genuss im Mittelpunkt.

Wirtschaften, Biergärten und Weinstuben bieten für jeden Geschmack ein besonderes Highlight. Zu probieren gibt es neben regionalen Bier- und Weinsorten auch Brotzeitplatten und Spezialitäten wie **Aischgründer Karpfen** und Spargel.

Genuss direkt vom Baum

Nicht nur die zahlreichen Gastgeber:innen, auch Selbstvermarktende sorgen entlang des Weges für genussreiche Höhepunkte. Geheimtipp für Sparfüchse und Obstfans: Direkt am Aischgründer GenussRadweg gedeihen leckere Früchte. Pflücken ist hier gern gesehen – zumindest bei den kommunalen Obstbäumen. Welche Bäume genau selbst abgeerntet werden dürfen, ist in der praktischen Übersichtskarte eingezeichnet. Wer sich nicht nur für fruchtige Verführungen, sondern auch für Kultur und Architektur begeistert, auf den warten entlang des



Köstlichkeiten im Biergarten versüßen die Radl-Pause.

Aischgründer GenussRadwegs ebenfalls viele Highlights. Zum Beispiel informiert das Aischgründer Karpfenmuseum über die mehr als 1.250-jährige Tradition der Karpfenzucht.

Historische Sehenswürdigkeiten wie die Burg Hoheneck, die Pfarrkirche St. Johannes Baptist oder die St. Lambert Kirche wollen erkundet werden. Und gesellige Stunden warten bei der Rast an den schönen Dorfplätzen und Dorfgemeinschaftshäusern.

i Kommunale Allianz NeuStadt und Land e.V.
Telefon 09161/666-505
neustadtundland.de/aischgruender-genussradweg

Das Liebliche Taubertal kulinarisch erleben

Entlang der Tauber bis an den Main erstreckt sich eine Landschaft voller Genüsse: das Liebliche Taubertal. Hier lassen sich Fahrradfahren und Wandern wunderbar mit kulinarischen Erlebnissen verbinden.



Weingenießer:innen sind im Lieblichen Taubertal genau richtig.

Liebliches Taubertal. Wo Wein wächst, wird gut gegessen – und Weinberge gibt es zwischen Rothenburg o.d.T. und Freudenberg a.Main reichlich! Über 30 private Weingüter und drei Winzergenossenschaften sind von Rothenburg o.d.T. bis Wertheim am Main in den drei Weinbaugebieten Franken, Baden und Württemberg angesiedelt.

Die **Taubertäler Weine**, die in den fränkischen Anbaugebieten auch in die weltbekannten Bocksbeutelflaschen abgefüllt werden dürfen, kommen in Heckenwirtschaften und Dorfgasthäusern ebenso ins Glas wie in heimeligen Weinstuben oder feinen Restaurants. Eine Besonderheit ist der **Tauberschwarz**, die Urrebe des Tauber-

tals. Sie bringt leichte, fruchtige Rotweine hervor.

Ein Tipp für alle sind die Angebote der qualifizierten Weingästeführer:innen: Sie wissen bei buchbaren Führungen oder Weinproben viel Interessantes zum Weinanbau und zum Ausbau in den Weinkellern zu berichten.

Von Bier bis Grünkern

Neben dem Wein stehen auch die mit Taubergerste gebrauten Biere sowie Edelobstbrände oder Apfelmost, gepresst aus heimischem Streuobst, bei Genusssmenschen hoch im Kurs.

Zu diesen flüssigen Spezialitäten passen zum Beispiel feine Gerichte mit **Tauberforelle**, **Taubertäler Landschwein**, **Taubertäler Lamm** oder Wild. Wer es deftig liebt, ist im Lieblichen Taubertal ebenfalls richtig. Eine regionale Spezialität ist der **fränkische Grünkern**.

Regionalität ist Ehrensache!

Erzeuger:innen, Direktvermarkter:innen und Gastgeber:innen legen Wert auf Regionalität, traditionelle Produkte und Vielfalt. So hat sich im Laufe der Zeit ein kulinarisches Profil mit festen Bestandteilen entwickelt, welches mit

Speisen und Getränken von gutbürgerlich bis zur gehobenen Küche alle Sparten bedienen kann. Die Vielfalt der Spezialitäten lädt dazu ein, das Liebliche Taubertal zu erschmecken.

**Tourismusverband „Liebliches Taubertal“ e.V.**
Telefon 09341/825806
www.liebliches-taubertal.de
www.weinland-taubertal.de
**TV.Liebliches.Taubertal**
**liebliches_taubertal**



Drei Bierwanderwege gibt es im Lieblichen Taubertal.

Kulinarische Entdeckungsreise

Lust, etwas Neues zu probieren? Rothenburg ob der Tauber im Romantischen Franken bietet ideale Gelegenheiten dafür.

Rothenburg ob der Tauber. Der Frankenwein hat in Rothenburg ob der Tauber schon immer eine bedeutende Rolle gespielt: Schon die Legende des Meistertrunks erzählt, dass im Jahre 1631 die Stadt vor Plünderung und Brandschatzung verschont wurde, als Altbürgermeister Nusch es schaffte, dreieinviertel Liter Wein in einem Zug auszutrinken.

Um den Wein dreht sich alles vom 14. bis 18. August 2024 am Grünen Markt inmitten der historischen Altstadt. Heimische Gastgeber:innen und deren Partnerwinzer:innen präsentieren während des Rothenburger Weindorfs eine große Auswahl fränkischer Qualitätsweine. Dazu reichen sie ausgewählte



Genusshöhepunkte auf dem Rothenburger Weindorf.

Spezialitäten der regionalen und internationalen Küche – ein perfekter Rahmen für geselliges Beisammensein in sommerlich-entspannter Atmosphäre.

Genießen ob der Tauber

Auf kulinarische Reise geht es in den „Genießen ob der Tauber“-Betrieben: Frische Zutaten, gepaart mit regionalem Wein erwarten hier die Gäste. Und wenn es etwas Besonderes sein soll, ist das **„Fränkische Versucherle“** die richtige Wahl: ein tolles Angebot, um die einzelnen „Genießen ob der Tauber“- Betriebe einmal näher kennenzulernen. Zu einer regionalen Weinempfehlung wird eine kleine Vesper mit eigens kreiertem Schinken und regionaler Käsevariation serviert. Garniert mit Kräutermischungen und Ölen aus eigener Herstellung passt dieses kleine Gericht perfekt bei einer Rast, für zwischendurch oder zum Tagesausklang auf der Terrasse an einem lauen Sommerabend.

**Rothenburg Tourismus Service**
Telefon 09861/404800
www.rothenburg.de
**Rothenburg.de**
**rothenburgtourism**

Köstliche Stadtentdeckungstour

Feuchtwangen im Romantischen Franken ist eine kulinarische Reise wert: Hier trifft fränkische Wirtshauskultur auf internationale Küche und regionale Zutaten.

Feuchtwangen. Im Feuchtwanger Land gibt es eine Vielzahl an Teichen und Weihern, die das landschaftliche Bild prägen. Hier gedeihen köstliche Karpfen, die nach ein paar Jahren als regionale Spezialität in den Wirtshäusern angeboten werden.

Neben dem weitbekannten im Bierteig gebackenen Karpfen mit Kartoffelsalat, wird der Fisch heute auch in vielen verschiedenen Variationen angeboten. Traditionell steht er in den Monaten mit „r“ auf der Speisekarte und viele Gastronom:innen laden in dieser Zeit zum Fischschmaus ein. Mit dem Besten aus den heimischen Wäldern sorgt er im Herbst für eine verführerische Auswahl auf den Speisekarten.

Eine weitere Besonderheit im Feuchtwanger Land ist das Urgetreide **Emmer**. Dieses Getreide ist eine sehr frühe Form des heutigen Weizens und gehört zu den ältesten von Menschen kultivierten Pflanzen. Trotzdem ist der Emmer heute wieder voll im Trend: Das Korn ist sehr eiweißreich, enthält viele wertvolle Antioxidantien und Vitamine sowie einen hohen Anteil an Mineral- und Ballaststoffen. Im Rahmen des Emmer-Schlemmer-Sommers kreieren die Feuchtwanger Gastgeber:innen jedes Jahr zahlreiche Leckerbissen aus dem alten Getreide.



Verführerische Feuchtwanger Pralinen.

Edles von Safran bis Pralinen

Auch ein edles und eigentlich exotisches Gewürz gedeiht seit einigen Jahren im Feuchtwanger Land: Safran, das wohl teuerste Gewürz der Welt, kommt eigentlich aus Vorderasien. Quelle sind die Stempelfäden des „Echten Safrans“, einer Krokusart, die dem in Franken heimischen Gartenkrokus ähnelt.

Das Gewürz wird teilweise auch für Pralinen verwendet. In Feuchtwangen gibt es ganz vorzügliche schokoladige Verführungen, nicht umsonst wurde die Inhaberin des Cafés am Kreuzgang bei den „World Chocolate Masters“ 2009 mit dem 3. Platz ausgezeichnet.

**Tourist Information Feuchtwangen**
Telefon 09852/904-55
www.tourismus-feuchtwangen.de
**Tourismus Feuchtwangen**

Gaumenfreuden im „Gottesgarten am Obermain“

Bad Staffelstein im Obermain. Jura gehört zu den „100 Genusssorten Bayern“ und liegt in einer traumhaften Landschaft. Neben Sehenswürdigkeiten wie der Wallfahrtsbasilika Vierzehnheiligen und Kloster Banz wartet hier eine wahre Fülle an herausragenden kulinarischen Genüssen.



Regionale Genussanbieterin.

Bad Staffelstein. Nicht weniger als elf Brauereien im Stadtgebiet wetteifern um die Gunst der Bierfans. Meist sind es kleine Hausbrauereien, die ihr süffiges Bier lediglich für ihren eigenen Ausschank brauen – dafür aber in einer Qualität und unübertrefflichen Geschmacksvielfalt, wie dies nur sorgfältige handwerkliche Arbeit und Liebe zum Genuss zustande bringen.

Dazu kommen – wie sollte es in der Genussregion anders sein – urige Gaststätten, Wirtshäuser und Biergärten, in denen das „Seidla“ Bier typisch fränkische Gerichte und deftige Brotzeiten begleitet. Natürlich laden auch zahlreiche Bistros, Straßen- und Eiscafés

sowie Restaurants mit Spezialitäten anderer Länder ein. Die Traumlandschaften des „Gottesgarten am Obermain“ streicheln zusätzlich die Seele, denn die meisten Brauereien liegen inmitten der malerischen Ortschaften und Dörfer rund um die Kurstadt.

Verkauf ab Hof

Nicht nur Bier wird in Bad Staffelstein noch von Hand gebraut. Zahlreiche Genussanbieter:innen laden zum Besuch ein: Sie verkaufen in ihren Hofläden selbst produzierte Spezialitäten wie Brot, Wurst, Fisch, Mehl, Marmelade, Honig oder Schnaps. Eine Übersichtskarte zeigt die große Genussvielfalt im gesamten Stadtgebiet Bad Staffelsteins und seiner Ortsteile.

Bei den „Genusserlebnissen“ für Einzelreisende und Gruppen erfahren Interessierte mehr über die einzelnen Betriebe und deren Handwerk. Die Angebote reichen von der Besichtigung einer Brennerei, Mühle oder Bäckerei über eine Stippvisite auf einem Bio-Bauernhof und eine Imkervorführung bis hin zum Krapfen- und Kuchenbacken, einer Likör- oder Weinverkostung sowie einem Forstspaziergang. Meist enden die „Genusserlebnisse“ mit einer Verkostung.

Highlights im Genusskalender

Auch die geführten Genusswanderungen erfreuen sich größter Beliebtheit. Sie kombinieren das Wandervergnügen durch die Traumlandschaften am Obermain mit Besichtigungen lokaler Betriebe sowie der Verkostung ihrer Spezialitäten.

Auch viele Veranstaltungen in der Geburtsstadt von Adam Ries(e) drehen sich rund um das Thema Genuss. So etwa das beliebte Bierbrauerfest, das jährlich am 15. August rund um das historische Rathaus stattfindet. Im September laden die Höfe der Direkt-

vermarkter:innen beim Tag der offenen Tür dazu ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Außerdem warten kulinarische Entdeckungen während der „Genussmeile“ in Bad Staffelsteins neu gestalteter Bahnhofsstraße. Im Herbst locken Obst- und Apfelmärkte in den schmucken Fachwerkdörfern.

i Kur & Tourismus
Service Bad Staffelstein
Telefon 09573/33120
www.bad-staffelstein.de
f staffelstein
bad_staffelstein



Genuss mit Blick auf die Basilika Vierzehnheiligen in Bad Staffelstein.

Kulinarische Botschafter des Frankenwaldes

Im Frankenwald haben kulinarische Genüsse Tradition. Hier finden Reisende ganze sieben der „100 Genusssorte Bayern“, die vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium ausgewählt wurden.

Frankenwald. In kaum einer anderen Region gibt es so zahlreiche Schmankerl-Originale wie im Frankenwald. Deshalb wurden Kronach, Kulmbach, Hof, Wallenfels, Kleintettau, Münchberg und die fränkische Rennsteigregion in den Kreis der „100 Genusssorte Bayern“ aufgenommen – als Botschafter einer einzigartigen Genusskultur.

In der Stadt Hof werden „Wienerla“, „Bauernwärscht“, „Gnagger“ und „Weisa“ beim „Hofer Wärschtlamo“ (Würstchenmann) konsumiert. Noch heute findet man die hochangesehenen, mobilen Imbissverkäufer mit dem typischen, mit Holzkohle befeuerten Hofer Wurstkessel aus Messing an festen Plätzen in der Innenstadt. Hof ist außerdem bekannt für seine Wurstsorten, allen voran die **Hofer Rindfleischwurst**. Eine Rarität ist das **Hofer Schlappenbier**. Es wird nur am Hofer Schlappentag – einem seit 1432 wichtigen Bier- und Schützenfest mit einem Umzug der Zünfte – ausgeschenkt.

Bier und Bratwurst gehören im ganzen Frankenwald zum kulturellen Erbe – allerdings hat nahezu jeder Ort seine spezielle Variante, so auch die Stadt Kulmbach. Hier ist die Bratwurst lang, dünn und besteht aus einem sehr feinen Kalbfleischmett. Gegessen wird sie vorzugsweise im „Stölla“, dem typischen, mit Anis gewürzten

Bratwurststollen. Abgerundet wird der Genuss durch ein frisch gezapftes „Seidla“, denn **Kulmbacher Bier** genießt Weltruf. Höhepunkt des Biergenusses ist die Kulmbacher Bierwoche im Sommer – eines der größten Bierfeste in Deutschland mit mehr als 100.000 Besucher:innen.

In der Lucas-Cranach-Stadt Kronach sind „Blöchl“, „Seelenspitzen“ und die einzigartige „**Schwatzela**“ aus der ältesten Bäckerei der Stadt, der Bäckerei Oesterlein, heiß begehrt. Die kleinen, runden „Schwatzela“ bestehen aus Makronen-Masse und haben einen cremigen Kern. Typisch für Kronach sind außerdem die Original Kronacher „**Bierwürmer**“, ein herzhaftes Wurstschnackerl, und die Spezialitätenbiere aus den kleinen Privatbrauereien.

Von „Rumm“ bis Pralinen

Mit Wallenfels und seiner Geschichte sind die „**gestopft'n Rumm**“ untrennbar verbunden. Die hart arbeitenden Flößer:innen, Holzmacher:innen und Weber:innen im Tal der Wilden Rodach mussten sich früher von dem ernähren, was ihre kleinen Gärten hergaben: Erdkohlrahi, Karotten, Wirsing, Kraut und Lauch. Diese „Rumm“ wurden eingemacht. Heute ist das „Arme-Leute-Essen“ von einst



Spezialitäten aus dem Frankenwald.

eine unverwechselbare Delikatesse. Mit dem „Malzschmied“ hat sich auch ein kreativer Bierbrauer in der Flößerstadt angesiedelt.

Die fränkische Rennsteigregion und Kleintettau, ein Ortsteil von Tettau, im Norden des Landkreises Kronach verführen Genießer:innen mit **Pralinen aus Lauenstein**, mit zartem Fleisch vom schottischen Hochlandrind oder Tatar aus original Frankenwälder Tilapia – einer Fischspezialität aus dem Kleintettauer Tropenhaus Klein Eden. Hochwertige Kräuterprodukte gibt es in der Naturmanufaktur Teuschnitz. In einer zertifizierten Weiterbildung der Arnika-Akademie Teuschnitz kann man das jahrhundertealte

Kräuterwissen erlernen. Im „Genusssort“ Münchberg geben viele Familienbetriebe Werte, Wissen und Rezepte von Generation zu Generation weiter. Unter anderem Brotsommelier Andreas Fickenscher mit seinem „**Heimatbrot**“. Darüber hinaus will die Stadt „Kulcity“ werden und plant mit einem bundesweit einmaligen Konzept, Handel und Ortskern zu beleben. Im Mittelpunkt der Idee steht das Thema Genuss.

i FRANKENWALD TOURISMUS Service Center
Telefon 09261/60150
www.frankenwald-tourismus.de
f FrankenwaldTourismus
derfrankenwald

Von der fränkischen Kerwa bis zur Haute Cuisine

Zünftig schlemmen im Biergarten oder elegant und gehoben speisen in einem stilvollen Restaurant – die Urlaubsregion Coburg.Rennsteig bietet für jeden Geschmack das Passende. Der Genuss kommt hier garantiert nicht zu kurz!

Coburg.Rennsteig. Viele kulinarische Köstlichkeiten gibt es in der Region Coburg.Rennsteig gleich im Doppelpack, denn hier treffen zwei Küchentraditionen zusammen: **Coburger Rutscher** oder **Thüringer Klöße**? **Thüringer Rostbratwurst** oder **Coburger Bratwurst**? Genusssmenschen probieren am besten beide Varianten!

Zum herzhaften Braten werden die weichen „Coburger Rutscher“ serviert, die fast auf dem Teller zerfließen – oder die bekannten Thüringer Klöße, die fluffiger sind als ihr Pendant aus Coburg. Unverwechselbar ist die Coburger Bratwurst – dank ihrer stolzen Länge von 31 Zentimetern, aber auch dank des besonderen Raucharomas: Sie wird auf Kiefernzapfen oder

Buchenholz über offenem Feuer gebraten. Die „Original Thüringer Rostbratwurst“ ist ebenfalls ein Genuss und seit 2004 sogar geografisch geschützt.

Zwickeln im Brauhaus

Ob Braten oder Bratwurst, ein regionales Bier passt ganz hervorragend dazu. In der Region Coburg.Rennsteig sorgen zahlreiche kleine Brauereien, Gaststätten und Biergärten mit ihren Bierspezialitäten für eine besondere Biervielfalt. Selbst Kommun- und Hausbrauereien gibt es hier noch. Das Kommunbrauhaus in Seßlach hat sogar ein Verkaufsrecht für sein Bier. In der Regel dient der leckere Gerstensaft aus den schmucken

Miniaturlauereien für den Eigenbedarf der Vereinsmitglieder. Glücklicherweise lässt sich aber auch von diesen „handgemachten“ Raritäten bei dem einen oder anderen öffentlichen Brauhausfest ein süffiger Probeschluck ergattern. Einige Vereine bieten auch Gästeführungen an: Besonders spannend wird es dann, wenn gerade gebraut wird!

Feuer und Flamme fürs Backen

Im Rodachtal gibt es außerdem noch viele Backhäuser. Ein- bis zweimal jährlich werden die Öfen angefeuert. Dann kosten Gäste neben Brot und süßen Kuchen vielerorts auch deftigen Zwiebelkuchen frisch aus dem Ofen.

Die Backtage sind echte Genussfeste – und das gilt für die fränkische Kerwa und die Plankirmes im Thüringischen erst recht! Besondere Spezialitäten spielen dabei ebenso eine wichtige Rolle wie das gesellige Beisammensein beim Aufstellen des großen Kerwa-Baums, dem Ständala-Singen überall im Ort oder den traditionellen Tänzen.

Praktischer Gastroführer

Neben den oft deftigen Klassikern hat auch die Gourmet-Küche in noblen Restaurants in der Region Coburg.Rennsteig ein Zuhause. Wer einen Überblick über das vielfältige kuli-

narische Angebot der Region bekommen möchte, greift am besten zum praktischen Gastroführer Coburg.Rennsteig. Übersichtlich und nach einzelnen Teilregionen sortiert, präsentiert die Broschüre nicht nur Restaurants und Gaststätten, sondern auch die typischen, regionalen Spezialitäten und Traditionen. Der Gastroführer ist in allen Tourist-Informationen, Gemeinden und touristischen Einrichtungen erhältlich sowie in der Geschäftsstelle der Urlaubsregion Coburg.Rennsteig kostenfrei telefonisch oder über die Website bestellbar.

i Urlaubsregion Coburg.Rennsteig
Telefon 09561/7334700
www.coburg-rennsteig.de/meine-reiseplanung/gastronomie
f Urlaubsregion Coburg.Rennsteig
Instagram coburg.rennsteig



Auffallend lang: die Coburger Bratwurst.



12. Rhöner Wurstmarkt

Entdecken. Schmecken. Genießen.

Samstag | Sonntag · 12. | 13. Oktober 2024 · 10 – 18 Uhr · Ostheim v. d. Rhön

Entdecken... Sie die Vielfalt der Rhöner Wurst und ihrer Begleiter.
Schmecken... Sie die Qualität heimischer Erzeugnisse.
Genießen... Sie einen Feinschmecker-Markt für alle Sinne.

Die deutsche Feinschmeckermesse für handwerklich erzeugte Wurst- und Schinkenspezialitäten

Tourist-Info Ostheim · Tel. 09777 917050 · www.rhoener-wurstmarkt.de

Kulinarische Originale treffen

Wo hält die „Rollen-de Metzgerei“? Was hat ein Elch mit fränkischem Bier zu tun? Warum gingen fränkische Birnen früher auf Weltreise? Im FrankenBlog erfahren Leser:innen viel Wissenswertes und Überraschendes über Frankenwein, fränkische Biere und weitere Spezialitäten. Die unterhaltsamen Texte nehmen sie mit zu Weinexpertinnen und zum Imker, in die Brennerei oder zur Ölmühle. Sie stellen Menschen vor, die

mit und von der fränkischen Natur leben und das Rückgrat der fränkischen Festkultur bilden. Und sie machen Appetit auf die nächste Frankenreise!

i www.frankentourismus.de/blog

Steinbach Bräu

franken tourismus

Einfach online buchen!

Klick Dich nach Franken

Traumziel in Franken gefunden? Dann ist auch die passende Unterkunft nur ein paar Klicks entfernt! Hotels, Ferienwohnungen & Co. für einen Städtetrip, einen Aktivurlaub oder eine Genusstour **direkt online** über PC, Tablet oder Smartphone buchen!

Freu Dich auf ein vielfältiges Reiseland – willkommen in Franken!

Online suchen.
Direkt buchen.
Franken genießen.

www.frankentourismus.de/onlinebuchung

Aus dem Wald auf den Teller

Im Zentrum der kulinarischen Genüsse des Fichtelgebirges stehen die natürlichen Grundlagen aus dem Wald sowie die frischen Zutaten von den regionalen Feldern.



Regionale Brotzeit vor malerischer Fichtelgebirgskulisse.

Fichtelgebirge. Das Essen im Fichtelgebirge ist nicht nur lecker, sondern auch gesund: Dafür sorgen die zertifizierten Wild-Kräuter-Köche und -Köchinnen. Sie sind das Aushängeschild in Sachen regionale Wildkräuterküche im Fichtelgebirge. In enger Zusammenarbeit mit Gastgeber:innen, Jäger:innen, Bauernhöfen, Fischereien und Expert:innen aus den Bereichen Medizin, Biologie und Foodstyling setzen sie sich für eine gesunde Ernährung mit innovativen Geschmackserlebnissen ein.

Zertifizierte Wild-Kräuter-Köchen:innen verarbeiten die wildwachsenden Köstlichkeiten zu hochwertigen Kreationen wie fränkischen Kartoffelpralinen, Wiesenkräutersalat mit Löwenzahnöl oder fränkischem Saltimbocca.

Regelmäßige Veranstaltungen, Kochkurse, Kräuterführungen und Exkursionen im Haus der Kräuter in Nagel runden das grüne Erlebnis im Fichtelgebirge ab.

Alles, was der Boden hergibt

Genießer:innen schätzen nicht nur die Wildkräuterküche, sondern auch regionale Speisen wie **Fichtelgebirgsforelle** oder Sauerbraten mit Lebkuchensauce. Die Lebkuchenmanufaktur Leupoldt in Weißenstadt stellt seit über 100 Jahren hierfür den würzigen Soßenkuchen her. Hochwertige Vollkornbrote und Pumpernickel wiederum produziert die Weißenstädter Firma PEMA. Angeboten werden die regionalen Spezialitäten in Concept Stores wie „Laura“ und „Franz“, die auch Verkostungen oder Kochführungen veranstalten.

Dank solcher Angebote zählen Hof, Münchberg, Nagel, Bad Berneck, Weidenberg und Bayreuth zu den „100 Genusssorten Bayern“ und liegen noch dazu in einer Gegend, die den Titel „Immaterielles Kulturerbe Genussregion Oberfranken“ trägt.

i Tourmuszentrale Fichtelgebirge e.V.
Telefon 09272/96903-0
www.fichtelgebirge.bayern
f fichtelgebirge.bayern
ig fichtelgebirge.bayern

ERLEBE UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR BIER & GENUSS

BESUCHE UNS IN BAYREUTH UND LASS DICH BEGEISTERN!



BIER-ERLEBNISWELT | TASTINGS & BIERSEMINARE | TAGUNGEN
 HOTEL & GASTRONOMIE LIEBESBIER | FEIERN & GENIESSEN

maiselandfriends.com

Kultur- und Genussmetropole in Franken

Zahlreiche Musikfestivals, märchenhafte Gartenanlagen und das Markgräfliche Opernhaus als UNESCO-Weltkulturerbe machen Bayreuth zu einem Leuchtturm in Franken. Doch nicht nur kulturell, auch kulinarisch ist die Stadt eine Metropole des Genusses.



Von Wurst bis Wagner: Bayreuth verbindet das Beste aus Kultur und Kulinarik.

Bayreuth. Ob international oder traditionell fränkisch, edel oder gemütlich – in Bayreuth gibt es Genusshighlights für jeden Anlass und Geschmack. Es trifft hervorragende regionale Küche in typisch Bayreuther Gaststätten und Restaurants auf kreative Brauhaus- und Fine-Dining-Cuisine des 21. Jahrhunderts.

Fränkische Klassiker werden dort auf unwiderstehliche Art und Weise mit Elementen mediterraner und asiatischer Küche verbunden. Schon die Markgrafen pflegten in Bayreuth eine exquisite Tischkultur, in die Gewürze und Zutaten aus allen Teilen der damals bekannten Welt einfließen.

Vorzüglich fränkisch

Richard Wagner und sein anspruchsvolles internationales Publikum setzten diese Tradition im 19. Jahrhundert fort und so gibt es wohl kaum eine andere Stadt in Franken, die heute die gesamte Palette kulinarischer Genüsse anbietet: Angefangen vom zünftigen Wirtshausessen mit Bayreuther Bratwürsten oder Schäufele über vegetarische und vegane Köstlichkeiten bis hin zum 8-Gänge-Menü im Gourmet-Restaurant im Umland, das vom aktuellen Guide Michelin für seine Kochkünste mit zwei Sternen gedelt wurde.

Bierige Vielfalt entdecken

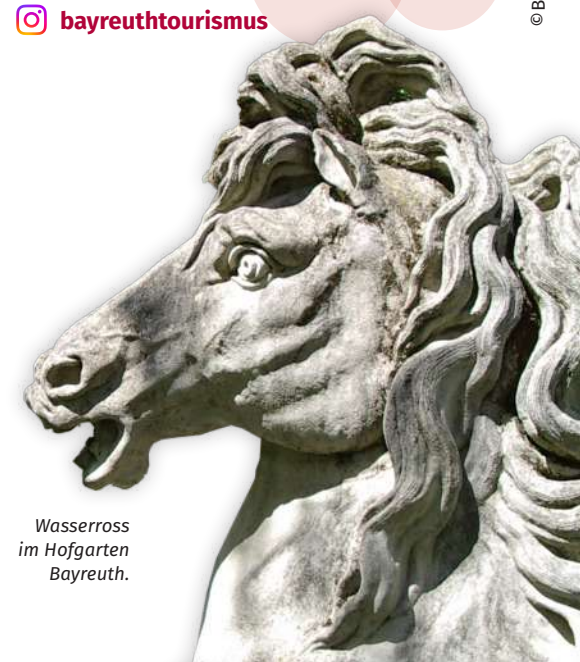
Auch was zeitgemäße Bierkultur angeht, setzt Bayreuth neue Maßstäbe: Bei „Maisel & Friends“ ist das laut Guinness-Buch-der-Rekorde umfangreichste Biermuseum der Welt einen Besuch wert und in der modernen Erlebnisbrauerei „Liebesbier“ stehen über 120 Biersorten zur Verkostung bereit.

Die Stadt der Museen

Nach dem kulinarischen Genuss folgt der kulturelle – und davon gibt es in Bayreuth reich-

lich: Neben den Wagner-Aufführungen im Sommer und verschiedenen weiteren Musikfestivals sind das ganze Jahr über zahlreiche Museen einen Besuch wert. Nicht weniger als 25 gibt es davon in der Stadt im Fichtelgebirge. Darunter das „Richard Wagner Museum Haus Wahnfried“ von Weltrang. Darüber hinaus ist mit dem Markgräflichen Opernhaus in Bayreuth ein echtes UNESCO-Weltkulturerbe zuhause, über das Gäste im neuen Museum mit Welterbe-Informationszentrum noch mehr erfahren.

i Tourist Information Bayreuth
Telefon 0921/885 88
www.bayreuth-tourismus.de
f Bayreuth Tourismus
ig bayreuthtourismus



Wasserross im Hofgarten Bayreuth.

Erstklassiger Geschmack mit Herkunftsgarantie

In Franken erfahren Genussmenschen, wo die Zutaten für kulinarische Spezialitäten wachsen und wer sie geerntet hat. Bei Besuchen auf dem Bauernhof, bei Führungen und Kursen wird wertvolles Wissen weitergegeben.



Wochenmarkt in Weißenburg i. Bay.



Franken. Weinberge, glitzern-de Karpfenteiche oder Hop-fengärten, in denen die Pflan-zen sich dem Himmel entge-gen winden: Frankens Spezialitäten prägen vielerorts die Landschaft. Wer die Augen offenhält, entdeckt außerdem Gemüse- und Kräuterfelder, Rinder und Schweine auf der Weide, wogende Felder mit Dinkel, Weizen und Braugerste oder Streuobstwiesen mit knorrigen alten Bäumen. Selbst in der Stadt gedeiht der Genuss, wie sich in Bamberg zeigt: Versteckt hinter den Hausfassaden wächst in der Gärtnerstadt heute wie seit Jahrhunderten bestes Gemüse, darunter alte Sorten wie **Bamberger Spitzwirsing** und die Kartoffel **Bamberger Hörnla**. Sie sind Passa-giere der „Slow Food Arche des Geschmacks“, die sich für den Erhalt alter Sorten und Haustierrassen einsetzt.

Aus Franken stammen noch einige weitere „Arche-Passagiere“, etwa das Coburger Fuchsschaf, die schwarzblaue **Frankenwälder**

Kartoffel oder die Rebsorte **Tauberschwarz**, die nur im Lieblichen Taubertal angebaut wird. Doch ob selten oder nicht, Gemüse und Obst schmeckt frisch am besten. Auf den Wochen- und Bauernmärkten in Franken ist diese Frische garantiert. Hier verkaufen viele Erzeuger:innen persönlich ihre Ernte und be-antworten gern Fragen oder geben Tipps zur Zubereitung. Und da immer mehr Menschen Wert auf Herkunft und Qualität legen, lassen sich die Direktvermarkter:innen einiges ein-fallen, um sie stets mit frischen Produkten zu versorgen. So gibt es inzwischen „Milchtank-stellen“ und „Eierhäuschen“, Selbstbedie-nungsläden und Automaten, in denen Pro-dukte vom Grillfleisch bis zum Bauernhofeis gut gekühlt auf Käufer:innen warten – 24 Stunden am Tag.

Hausgemachte Qualität

Natürlich wird nicht alles direkt verkauft. In Franken arbeiten Landwirtschaft, Handel und

Gastronomie oft eng zusammen. Das zeigt in vielen Gasthöfen und Restaurants schon der Blick in die Speisekarte. Regionale Marken sind dort zu finden, Qualitätssiegel fränki-scher Initiativen oder gleich eine Liste mit den Bezugsquellen der Zutaten. Auch „aus eigener Herstellung“ lesen Gäste bei der Ein-kehr immer wieder, bei Fleisch- und Wurst-waren, Nudeln, Fruchtaufstrichen, Säften, Bränden oder sogar beim Öl. Letzteres wird in Franken nicht nur aus Sonnenblumen-oder Kürbiskernen gepresst, sondern auch aus Traubenkernen, die bei der Weinherstel-lung übrigbleiben. Dabei wird aus Resten ein Produkt, das reich an gesunden Inhaltsstof-fen ist und gleichzeitig mit seinem feinen Geschmack überzeugt.

Viele Spezialitäten gibt es als kulinarische Souvenirs zu kaufen, teils zusammen mit den Erzeugnissen der heimischen Handwerkskunst.

Kulinarische Kurse

Wer noch genauer Bescheid wissen möchte, darf in Franken einen Blick hinter die Kulissen werfen. Dazu laden zum Beispiel Hofführun-gen ein. Direkt von den Expert:innen erfahren Neugierige einiges über den Anbau, die Ernte und die Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide oder über die Tierhaltung – etwa, warum der Hopfen einem Sprichwort gemäß jeden Tag seinen Herrn sehen möchte oder warum manche Hühner weiße und andere braune Eier legen.

Auch die Winzer:innen und Brauer:innen lassen sich immer wieder über die Schulter schauen. Im Rahmen bestimmter Angebote dürfen Gäste ihr eigenes Bier brauen oder bei der Weinernte mithelfen. Vom Brotbacken am Holzofen bis hin zum „Weißwurst-Diplom“ bieten zahlreiche Kurse die Gelegenheit, so manche kulinarische Spezialität selbst herzu-stellen.

Einige fränkische Genüsse wachsen auch wild. Ihnen kommt man etwa bei Kräuterwande-rungen auf die Spur. Dabei geht es mal um die Heilkraft und mal um den feinen Geschmack der Pflanzen. Viel Wissenswertes rund um Wildpflanzen und die Bedeutung von Kultur-landschaften haben die Naturpark-Rangerin-nen und -Ranger zu berichten. Sie sorgen in den zehn fränkischen Naturparks, deren Flä-che fast die Hälfte des Reiselands ausmacht, dafür, dass Mensch und Natur harmonisch miteinander auskommen. Bei Führungen er-klären sie die Besonderheiten ihrer jeweiligen Arbeitsplätze und vermitteln Wissen über de-ren Flora und Fauna. Fragen beantworten sie gern auch bei spontanen Begegnungen.

www.frankentourismus.de/kulinarisch



© Schweinfurt360° / F. Trykowski

Impressum

STAND: 12/2023

HERAUSGEBER: FTM Franken Tourismus Marketing GmbH · Pretzfelder Straße 15 90425 Nürnberg
info@frankentourismus.de
www.frankentourismus.de

TITELBILD: Süße Pause in Veitshöchheim © Fränkisches Weinland Tourismus / Holger Leue

REDAKTION & TEXTE: Magenta4, Tourismusverband Franken, Tourismusgebiete und Partner

BILDNACHWEIS: Archive des Tourismusverbandes Franken, Tourismusgebiete und Partner. Genaue Rechteangaben sind im jeweiligen Bildmotiv zu finden.

DESIGN & SATZ: magenta4.com

DRUCK: Distler Druck, Zirndorf

Das Produkt wurde in Zusammenarbeit mit den frän-kischen Tourismusgebieten und Projektpartnern er-stellt. Die Angaben beruhen auf gelieferten Unterla-gen, für deren Richtigkeit und Vollständigkeit keine Gewähr übernommen wird. Für Satzfehler, Auslas-sungen, unrichtige Angaben usw. übernehmen wir keine Verantwortung. Irrtum bleibt vorbehalten. Bei Buchung eines Aufenthaltes aufgrund spezieller Ver-anstaltungen bitten wir um vorherige Rückbestäti-gung beim jeweiligen Veranstalter. Nachdruck, ins-besondere auch die Nutzung von Ausschnitten, Text-beiträgen, Bildern etc. ist nur mit Erlaubnis der FTM Franken Tourismus Marketing GmbH möglich.



Diese Themenzeitung wurde mit Druckfarben hergestellt, die nach dem „Blauen Engel“ zertifiziert sind. Das Papier entspricht den Vorgaben der FSC®-Zertifizierung. Der Druck erfolgte klimaneutral.



© Tourismuszentrale nicht teilgeige / Florian Manhardt

Die zukunftsgerichte Seite der fränkischen Genüsse

Tradition und Landschaftspflege, Kulinarik und Nachhaltigkeit gehen in Franken schon lange Hand in Hand. Dafür stehen Initiativen und Projekte sowie lebendige Traditionen, die zum Immateriellen Kulturerbe gehören.



Schlemmen und schützen

Wacholderheiden, Wiesen, Hutanger – einige der artenreichsten Lebensräume in Franken sind alte Kulturlandschaften. Damit sie erhalten bleiben, müssen sie gepflegt werden. Ganz traditionell und nachhaltig funktioniert das mit Beweidung. Ob „Frankenhöhe Lamm“, „Altmühltaler Lamm“, Rhönschaf oder Sechsamter-Rotvieh, viele „vierbeinige Landschaftspfleger“ sind dafür im Einsatz. Das erstklassige Fleisch der Weidetiere wird verkauft, um die Pflege mitzufinanzieren. Wer es in den Restaurants und Gasthöfen bestellt, leistet also einen genussvollen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt.

(© Rhön GmbH / Florian Trykowski)



Kulturerbe mit Geschmack

Genuss, Tradition, Handwerk und naturnahe Bewirtschaftung gehen in Franken Hand in Hand. Das zeigen vier Einträge in der Bayerischen Liste des Immateriellen Kulturerbes. Darauf zu finden ist die traditionelle Karpfenteichwirtschaft, die etwa im Aischgrund bis heute Landschaft und Küche prägt. Als schützenswertes Kulturgut wurde außerdem die „Baumfelderwirtschaft und traditionelle Dörrobsterstellung im Steigerwald“ eingestuft, wo Birnen zu süßen Hutzeln getrocknet werden.

Die „Bewahrung und Förderung von Kultur, Vielfalt und Qualität regionaler Spezialitäten in Oberfranken“ hat ebenfalls Kulturerbe-Status. Hier werden unter anderem traditionelle Rezepte gesammelt. In Bamberg wurde der „Innerstädtische Erwerbsgartenanbau“ als schützens- und bewahrenswert eingestuft. Die Gärtnerstadt ist eine der ursprünglichen Siedlungszellen der Stadt und Teil des Weltkulturerbes in Bamberg. (© Steigerwald Tourismus / Florian Trykowski)



Unbeschwert anstoßen

Wer durch Franken reist, probiert gern die regionalen Weine direkt in den Weinorten oder genießt handwerklich gebraute Biere in den Brauereigasthöfen. Da ist es umso besser, nicht mit dem Auto unterwegs zu sein. Die Bahn sowie Buslinien und Freizeitbusse, die während der Saison meist an Wochenenden und Feiertagen unterwegs sind, bieten eine nachhaltige Alternative.

(© FrankenTourismus / Holger Leue)



Frische auf dem Teller

Kurze Wege vom Feld auf den Teller, gute Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie, beste Produkte mit garantierter Herkunft zum Einkaufen – dafür stehen die kulinarischen Initiativen in Franken. Oft organisieren sie im Lauf des Jahres Aktionswochen oder Veranstaltungen. Diese bieten eine willkommene Gelegenheit, kreative Interpretationen der fränkischen Küche zu erleben oder mit Direktvermarkter:innen ins Gespräch zu kommen.

(© FrankenTourismus / Holger Leue)

Genussvoller Perspektivwechsel



Der Fisch brutzelt in der Pfanne, das Bier schimmert golden im Krug, der bunte Salatteller wird knackfrisch serviert: Ein Kurzfilm aus der Kampagne „Perspektivwechsel Franken“ ist ganz den Genüssen des Reislands gewidmet. FrankenTourismus macht damit Appetit auf die heimischen Spezialitäten seiner Urlaubslandschaften. Zu finden ist der Clip – wie auch weitere „Perspektivwechsel“-Videos – auf der FrankenTourismus-Website sowie auf dem YouTube-Kanal von FrankenTourismus.





Mit dem VGN durchs Genießerland Franken

Nächste Haltestelle: Hochgenuss! Mit dem Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) reisen Feinschmecker:innen und Weingenießer:innen, kulinarische Entdecker:innen und Bierfans entspannt durch Frankens vielfältige Genusslandschaften.

Fast 20.400 Quadratkilometer umfasst das Verbundgebiet des VGN – damit ist er der zweitgrößte Verkehrsverbund in Deutschland. VGN-Haltestellen gibt es vom Frankенwald im Norden bis zum Naturpark Altmühltal im Süden, vom Fränkischen Weinland im Westen bis zum Fichtelgebirge im Osten und über die Grenzen Frankens hinaus. Damit sind die Bahnen und Busse des VGN durch zwölf unterschiedliche Regionen unterwegs, die natürlich alle ihre ganz eigenen Küchen-traditionen haben. Von fränkischen Bratwürsten bis zu schwäbischen Maultaschen, von fangfrischem Karpfen bis zum knusprig gebratenen „Schäufele“ und vom Frankenwein bis zum Bier aus regionalen Traditionsbrauereien liegt eine beeindruckende Genussvielfalt an der Strecke. Unzählige kulinarische Köstlichkeiten sind bequem, nachhaltig und mit nur einem Ticket zu erreichen!

Die Wegweiser zu köstlichen Klassikern ebenso wie zu genussvollen Geheimtipps

liefert der VGN in seinen über 300 Freizeit-Tipps gleich mit dazu: Viele sind ausdrücklich als Genusstouren angelegt. Bei diesen Wander- und Radtouren stehen Einkehrmöglichkeiten und kulinarische Besonderheiten im Mittelpunkt.

Tipps für jeden Anspruch

Aber auch in den anderen Tourentipps des VGN finden Radelnde und Wandernde immer Hinweise auf Gelegenheiten zur Einkehr und regionale Schmankerl entlang des Weges. Ob Wanderungen, Radel Touren, Städtetrips, Spurfuchs-Ziele, Mountainbike-Trail-Erlebnisse, Abenteuer für Familien oder Vorschläge für Betriebs- und Vereinsausflüge: Bei den Freizeit-Tipps des VGN ist für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas dabei. Alle Tipps sind online abrufbar; außerdem gibt es zu jedem einen Streckenflyer, der über die VGN-Website kostenlos bestellbar

ist und auch direkt zum Download zur Verfügung steht.

Zusätzlich zu den Tourenflyern mit Wegbeschreibung und Karte stellt der VGN seine Routen auch über die Outdoor-App „komoot“ zur Verfügung. Über 130 Tourvorschläge können Nutzer:innen hier schon abrufen. Immer wieder kommen neue dazu. Außerdem finden sie Collections zu verschiedenen Themen, zum Beispiel zu Weinwanderungen oder zum Bierwandern in Franken.

Einfach mal reinschauen!

Wer sich selbst ein Bild von den VGN-Freizeitwelten machen möchte, schaut einfach auf dem YouTube-Kanal @vgn_freizeit vorbei. Dort werden ausgewählte Freizeit-Tipps in kurzweiligen Videos vorgestellt. Einfach mal reinschauen und am besten gleich abonnieren!



Verkehrsverbund Großraum Nürnberg

i Verkehrsverbund Großraum Nürnberg
Telefon 0911/27075-99
www.vgn.de/freizeit
www.komoot.de/user/vgn

TagesTicket Plus



Mit Freunden und in der Gruppe auf Tour zu schönen Weinfesten oder stimmungsvollen Kirchweihen? Das geht entspannt und bequem mit den Bussen und Bahnen im VGN. Das ist nicht nur eine besonders vernünftige Alternative, sondern eine günstige Variante, Frankens Genussregionen zu entdecken. Der Ticket-Tipp für Genussmenschen ist dabei das TagesTicket Plus! Und da es besonders familienfreundlich ist, können neben zwei Erwachsenen bis zu vier junge Genießer:innen mitfahren.

Ein Hund darf beim TagesTicket Plus immer mitfahren. Fahrräder gelten als „eine Person“.

i www.vgn.de



Kulinarische Entdeckungstouren: VGN-Genusstipps

Die mehr als 300 Freizeit-Tipps des VGN führen zu unzähligen Genusserlebnissen. Alle Touren sind online sowie als Flyer verfügbar. Letztere können Nutzer:innen über die VGN-Website kostenlos bestellen oder direkt herunterladen.

Weinhorizonte und Fachwerkromantik



„Weinhorizonte und Fachwerkromantik im Naturpark Haßberge“ entdecken Genussmenschen zwischen Königsberg i.Bay. und Zeil a.Main. Die beiden bezaubernden Fachwerkstädte sind Ausgangspunkt beziehungsweise Ziel einer 17 Kilometer langen Wanderung.

In den Haßbergen, wo sich Wein- und Bierfranken treffen, ist Genuss garantiert. Die Tour beeindruckt darüber hinaus mit weiten Panoramablicken – etwa vom Aussichtspunkt Wart oder der „Hohen Wann“ – und historischen Bauten wie Burg Königsberg.

Ein gutes Frühstück zum Auftakt und eine genussvolle Einkehr zum Abschluss machen den Ausflug perfekt.

www.vgn.de/wandern/weinhorizonte_hassberge

Kapellberg, Keltenkultur und Weine



Elf Wanderkilometer führen zwischen Weigenheim und Reuch zu „Kapellberg, Keltenkultur und sonnenverwöhnten Weinen“. Höhepunkte der Tour sind der Weigenheimer Kapellberg und die immer noch beeindruckende Burgruine Hohenlandsberg. Auf den letzten Kilometern verlocken zwei Weinbergshütten zu Zwischenstopps, um die Spezialitäten der Region zu verkosten. Mit dem Bocksbeutel-Express geht es zurück.

www.vgn.de/wandern/kapellberg_keltenkultur_wein



Ticket & Tarif

Schnell, unkompliziert und jederzeit verfügbar: Im VGN-Onlineshop oder mit der App wird der Ticketkauf zum digitalen Kinderspiel. Die Tickets können papierlos als Handyticket, als Print-Ticket zum Selbstaussdrucken oder per Postversand erworben werden. Natürlich ist die Seite kompatibel mit sämtlichen Endgeräten – egal ob Smartphone, Tablet oder PC.

Mit der VGN-App läuft übrigens nicht nur der Ticketkauf besonders entspannt ab, Nutzer:innen können sich damit zum Beispiel auch unterwegs über den Fahrplan informieren. Sie steht gratis für Android, iOS und Windows Phone zur Verfügung.

shop.vgn.de



Die Freizeitlinien des VGN: Genuss auf ganzer Linie

Vom 1. Mai bis 1. November haben die VGN-Freizeitlinien Saison. Sie sind die idealen Partner für erlebnisreiche Genusstouren und Ausflüge in Franken.



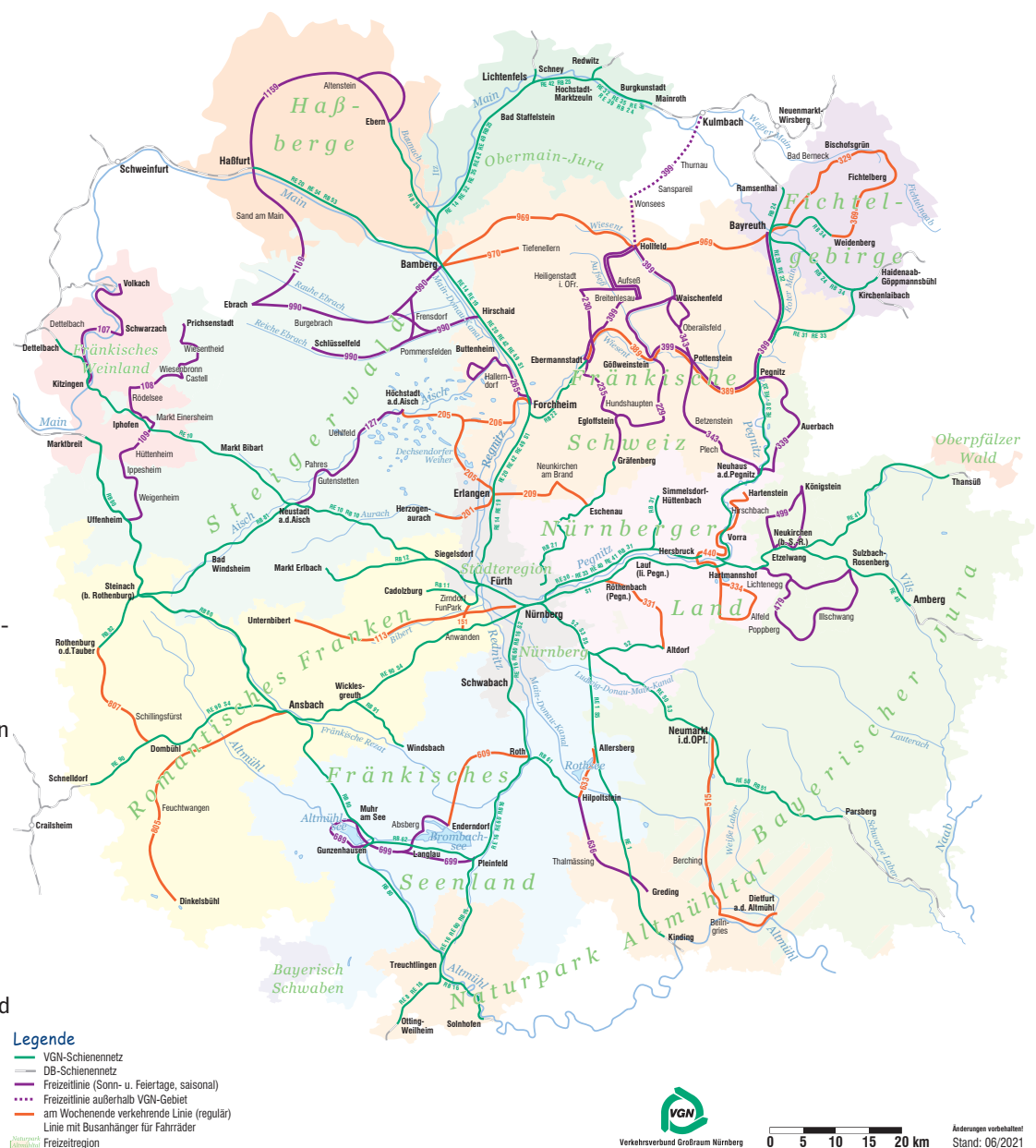
Diese Linien sind besonders interessant für Genießer:innen:

- ✓ Aischgründer Bier-Express (Linie 127, Neustadt a.d.Aisch-Gutenstetten-Pahres-Uehlfeld-Höchstädt a.d.Aisch)
- ✓ Bocksbeutel-Express (Linie 109, Iphofen-Uffenheim)
- ✓ Brauereien-Wander-Express (Linie 230, Ebermannstadt-Heiligenstadt-Aufseß-Hollfeld)
- ✓ Bier-, Brotzeit- und Burgen-Express (Linie 343, Neuhaus a.d.Pegnitz-Plech-Betzenstein-Pottenstein-Rabenstein-Waischenfeld)

Weitere Freizeitlinien mit tollen Wanderdestinationen führen ins Altmühltal, in den Frankenwald, ins Fichtelgebirge, in die Haßberge und in den Steigerwald. Infos zu Freizeitlinien mit Fahrradanhängern oder Freizeitlinien zu kulinarischen Zielen (Bier-Express / Bocksbeutel-Express) gibt es in eigenen Flyern (Kulinarik / Radeln) sowie online auf der VGN-Website.

Für jede einzelne Freizeitbuslinie gibt es außerdem gesonderte Broschüren. Diese sind downloadbar und kostenlos bestellbar.

www.vgn.de/freizeitlinien



Im Mai, wenn alles grünt und blüht, im Sommer, wenn die Sonne am Himmel strahlt, oder in den ersten Herbstwochen, wenn sich die Blätter langsam bunt färben: Zur besten Ausflugssaison ergänzen insgesamt 41 Freizeitlinien das Mobilitätsangebot des VGN. Sie steuern samstags, sonntags und feiertags direkt die Highlights im Verbundraum an: kulturelle und historische Sehenswürdigkeiten, einzigartige Landschaften und viele weitere lohnende Ziele. Übrigens sind sie nicht nur für Wandernde praktisch: Auf einigen Linien ist auch die Fahrradmitnahme möglich.

Der Freistaat Bayern macht's möglich.

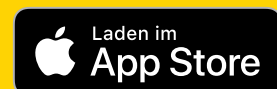
MOBYLITÄT MIT EINEM KLICK



**GANZ BAYERN
IN EINER APP**



**Jetzt gleich als
kostenlose App
herunterladen!**



**Bahnland
Bayern**

**BRINGT DICH
VORWÄRTS**