

Kulinarische Botschafter des Frankenwaldes:**Hier haben kulinarische Genüsse Tradition. Hier finden Reisende sieben der „100 besten Genussorte in Bayern“**

Kronach (FTsc, 2023) – 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 vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium in den elitären Kreis der „100 besten Genussorte in Bayern“ aufgenommen. Die fränkischen Städte und Regionen dürfen sich ganz offiziell „Genussorte“ nennen. „Hier ergänzen sich regionale Spezialitäten, handwerkliche Herstellung und gelebter Genuss in besonders vorbildlicher Art und Weise“, erklärt die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber. Die Genussorte seien wichtige Botschafter für die einzigartige Lebensart und Genusskultur in Bayern.

Hof – vom „Wärschtlamo“ und Schlappenbier

In der Stadt Hof werden „Wienerla“, „Bauernwärscht“, „Gnagger“ und „Weisa“ bei der Instanz für schnellen Genuss schlechthin, dem „Hofer Wärschtlamo“ (Würstchenmann) konsumiert. Die Tradition geht auf das Jahr 1871 zurück. In manchen Familien wurde die Ausübung des Berufs von Generation zu Generation weitergegeben. 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 nicht nur bekannt für seine „Wärschtlamo“, sondern auch für seine Wurstsorten, allen voran die Hofer Rindfleischwurst mit ihrer über 50-jährigen Tradition, die inzwischen in das europäische Register regionaltypischer Spezialitäten aufgenommen wurde. Die streichfähige Rohwurst besteht aus magerem Rindfleisch und wird über Buchenholz kalt geräuchert. Auch die Hofer Bratwürste besitzen eine lange Tradition. Sie sind vergleichsweise lang und dünn, besonders fettarm und ein Hit für jede Jahreszeit.

Eine Rarität, die es lediglich an einem Tag im Jahr gibt, ist das Hofer Schlappenbier. Es wird aus ausgesuchtem Hopfen sowie Malz aus heimischer Braugerste nach einem überlieferten Geheim-Rezept gebraut. Das Hofer Traditionsbier ist eine rare Spezialität und wird nur am Hofer Schlappentag – einem seit 1432 wichtigen Bier- und Schützenfest mit einem Umzug der Zünfte – ausgeschenkt.

Kulmbach – von „Stölla“ und „Seidla“

Bier und Bratwurst gehören im ganzen Frankenwald zum kulturellen Erbe – allerdings hat nahezu jeder Ort seine spezielle Variante, so auch die Stadt Kulmbach. Die Kulmbacher Bratwurst ist lang, dünn und besteht aus einem sehr feinen Kalbfleischmett. Kulmbacher Bratwürste isst man vorzugsweise im „Stölla“, dem typischen, mit Anis gewürzten Bratwurststollen, eine Spezialität, die es nur in der Stadt Kulmbach gibt. Wer mag, genießt seine Bratwürste auch gerne als „Blau G`suudna“ oder als „Ausgstraafta“, also frisch aus der Wursthaut mit etwas Zwiebeln und Paprikapulver auf frischem Sauerteigbrot.

Abgerundet wird der Genuss durch ein frisch gezapftes „Seidla“, denn Kulmbacher Bier genießt Weltruf. Der erfolgreiche Export in alle Welt hat der Stadt sogar den Qualitätsbegriff „die heimliche Hauptstadt des Bieres“ eingebracht. Im Sommer ist sie Anziehungspunkt für mehr als 120.000 Besucher der Kulmbacher Bierwoche, auf der gemütlich fränkisch gefeiert und getanzt wird.

Kronach – wo´s „Schwesterla“ mit „Schwatzela“ a „Schwätzla“ hält

In der Lucas-Cranach-Stadt Kronach zählen „Blöchla“, „Seelenspitzen“ und die einzigartigen „Schwatzela“ aus der ältesten Bäckerei der Stadt, der *Bäckerei Oesterlein*, zu den begehrten Gaumenfreuden. Die Bäckerei gab es schon zu Zeiten Lucas Cranachs, Ende des 15. Jahrhunderts. Gut möglich, dass der berühmteste Sohn der Stadt hier bereits seine „Semmala“ eingekauft hat. „Schwatzela“ kamen allerdings erst vor rund 20 Jahren ins Sortiment. Die kleinen, runden Gebäckstücke haben, laut der Oesterleiner Stammkunden, „Suchtpotenzial“. „Schwatzela“ müssen vor allem eines sein - süß. Sie bestehen aus Makronen-Masse und haben einen cremigen Kern, der leicht nach Marzipan schmeckt. Eine Zartbitter-Glasur rundet die Süße perfekt ab.

Typisch für Kronach sind außerdem die Original Kronacher „Bierwürmer“, ein herzhaftes Wurstschmankerl, ebenso die Spezialitätenbiere aus den kleinen Privatbrauereien: Schmäußbräu, Lucas Cranach Bier oder Goldhopfen und diverse Craftbier-Kreationen.

Wallenfels – „Rumm“ vom „Arme-Leute-Essen“ zur Delikatesse

Nur wenige Kilometer von der Stadt Kronach entfernt liegt Wallenfels. Die „gestopft“n Rumm“ gehören untrennbar zu Wallenfels und seiner Geschichte. Früher lebten im Tal der Wilden Rodach hart arbeitende Flößer, Holzmacher und Weber. Es waren arme Leute, die sich zu einem Großteil von dem ernähren mussten, was ihre kleinen Gärten hergaben. Die Böden der Region sind karg; nur robustes Gemüse gedeiht hier. So entstanden die „Rumm“ als haltbare Variante einer Mischung aus Erdkohlrabi, Karotten, Wirsing, Kraut und Lauch. Im Herbst werden die Zutaten gewaschen, geputzt und zerkleinert, um dann in Holztrögen gestopft (also gehackt) zu werden. Anschließend wird alles in Steingut umgefüllt und gesalzen. Gut abgedeckt muss die Mischung anschließend vier bis fünf Wochen ruhen; in dieser Zeit setzt die Gärung ein. Fertig sind die „Rumm“ im Dezember und damit genau zur rechten Zeit, denn beim Schmaus an den Festtagen sind sie nicht mehr wegzudenken. Die Wallenfelser lieben ihre „Rumm“ süß-sauer zubereitet als Beilage zu Gans, Ente oder Schweinebraten. Sie sind für die Frankenwäldler ein Stück kulinarische Heimat und für viele Gäste ist das „Arme-Leute-Essen“ von einst mittlerweile zur unverwechselbaren Delikatesse geworden.

Die Fränkische Rennsteigregion mit Kleintettau – von Kräutern, „Klöß“ und Kochbüchern

Die Fränkische Rennsteigregion im Norden des Landkreises Kronach verführt Genießer mit den weltberühmten Pralinen aus Lauenstein, mit Bratwürsten vom schottischen Hochlandrind oder Tatar aus original Frankenwälder Tilapia – einer Fischspezialität aus dem Tettauer Tropenhaus Klein Eden. Hochwertige Kräuterprodukte gibt es in der Naturmanufaktur Teuschnitz. Die Rohstoffe für die Natur-Erzeugnisse liefern der ganzjährig geöffnete Kräuterlehr- und Schaugarten der Arnikastadt Teuschnitz, Biolandwirte aus der Region sowie die umliegende intakte Natur. In traditionellen Verfahren werden hier Teemischungen, Kräutersalze, Kräutersenfcreationen und weitere Kräuterspezialitäten hergestellt. Erhältlich sind die Produkte der Naturmanufaktur Teuschnitz im eigenen Laden „Naturmanufaktur – GRÜNERLEBEN“. In einer zertifizierten Weiterbildung der Arnika-Akademie Teuschnitz kann man das jahrhundertealte Wissen um die Kraft von Kräutern und Gewürzpflanzen auch erlernen.

Den Spezialitäten aus dem Frankenwald wurde schon so manches Kochbuch gewidmet - denn schließlich stecken hinter „Schwatzela“, „Bumbersgraut“, „Krumba“, „Bierwürmern“ und den zahllosen Varianten der heiß geliebten und ebenso

unvermeidlichen „Glies“, „Glees“, „Klöß“, „Kniedla“, „Spoutzn“ oder „Klüeß“ auch immer erzählenswerte „G’schichtla“. Eine, die sich besonders mit der fränkischen Kulinarik beschäftigt und selbst immer wieder neue Rezepte hinzu kreiert, ist die Kochbuch-Autorin Kerstin Rentsch aus Kleintettau im Landkreis Kronach. Sie hat es sich zur Lebensaufgabe gemacht, althergebrachte Rezepte aus der Gegend zu erhalten. Ihre hausgemachten Spezialitäten verkauft sie in ihrem eigenen Hofladen und auf den Märkten der Region. In Koch- und Backkursen gibt die Frankenwäldlerin ihr Wissen weiter.

Münchberg – Genusshandwerker am Tor zu Frankenwald und Fichtelgebirge

Münchberg verdankt den Titel Genusssort den vielen Gewerbetreibenden, die die Auszeichnung der Stadt als Genusssort mit Leben füllen. Oft als Familienbetrieb geführt, werden dort Werte, Wissen und Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben. Somit sind Spezialitäten und Rezepturen bis heute erhalten geblieben.

Weitere Informationen zu den sieben Genusssorten im Frankenwald:

<https://www.frankenwald-tourismus.de/de/bei-uns/gastronomie-genuss/genussorte-im-frankenwald/>

Über den Frankenwald

Burgen, Berge, Blaues Gold – im Norden des Freistaates Bayern besticht die fränkische Urlaubsregion [Frankenwald](#) mit abenteuerlichen Floßfahrten und ruhigen Wanderwegen. In der vom Schiefer geprägten ersten „Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“ Bayerns erleben Naturbegeisterte, Sportler und Genießer über das gesamte Jahr pure Landschaft, Entspannung und kulturhistorische Höhepunkte. Neben einem dichtem Rad- und Wanderwegenetz begeistert die Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt Liebhaber der regionalen Küche. Gelebte Tradition, feines Handwerk und Authentizität sind bei zahlreichen Festen und Veranstaltungen wie den traditionellen Kerwas allgegenwärtig. Inmitten der panoramareichen Mittelgebirgslandschaft verwöhnen die Genusssorte in der Naturparkregion kulinarisch mit besonderen Schätzen und überzeugen mit fränkisch-herzlicher Gastfreundschaft. Das Bayerische Staatsbad Bad Steben bietet intensive Erholung für Körper und Geist mit einer einzigartigen Heilmittelkombination aus Radon, Moor und Kohlensäure. www.frankenwald-tourismus.de

Kontakt:



FRANKENWALD TOURISMUS Service Center

Markus Franz // Franka Leidinger

Adolf-Kolping-Straße 1

96317 Kronach

Tel. 09261 60150

Fax 09261 601515

presse@frankenwald-tourismus.de

www.frankenwald-tourismus.de