



P R E S S E - I N F O R M A T I O N

Genusswelt Frankenwald:

Wo besoffene Jungfern auf dem Teller und Schmäußbräu in den Krügen landen

Der Norden Bayerns lockt Gourmets zu kulinarischen Entdeckungsreisen mit zünftigen Brotzeiten, süffigen Bieren und moderner Sterneküche.

Wo gibt es Blaue Zipfel und besoffene Jungfern? Wo werden Zicklein zur Delikatesse und wer genießt einen Trunk namens Schmäußbräu? Die Antworten auf all diese Fragen gibt es im Frankenwald, mitten in der sGenussregion Oberfranken%. Die berühmten, fränkischen Bratwürste gehören hier in allen Variationen zum Alltag, ebenso wie das Bier, das bis heute in kleinen Privatbrauereien hergestellt wird. Aber auch die Sterneküche ist mittlerweile in der nordbayerischen Region vertreten, junge Köche sorgen für moderne Interpretationen der klassischen Gerichte, die nach alten Rezepten über Generationen hinweg weitergegeben wurden.

Der Klassiker im Frankenwald ist die Bratwurst, die vom hungrigen Gast allerdings eine gewisse Entscheidungsfreude fordert. Noch immer gibt es hier streng verlaufende Bratwurstgrenzen, denn jeder Ort hat seine eigene Art der Zubereitung. Bei der regionalen Küche dürfen aber auch roter und weißer Pressack nicht fehlen, Braten aller Art sowie Schlachtschüsseln, die im Frankenwald Krumba genannt werden. Vor allem für Ernährungsbewusste ist es gut zu wissen, dass die Wirte der sFrankenwald-Küche . natürlich regional%fast ausschließlich Produkte aus der Region verwenden, so dass lange Transportwege vermieden werden und zugleich die heimischen Bauern Unterstützung finden.

Dies gilt auch für das Frankenhälder Zicklein, das einst den Spitznamen Eisenbahnerkuh trug und das Nutztier der armen Leute, der Weber und Flößer war. Mittlerweile haben die Gastronomen das gesunde Fleisch der Zicklein für ihre Küche entdeckt, denn es gilt als besonders fett- und cholesterinarm. Eine kleine Sprachreise für ortsfremde Gäste ist die Bestellung von Klößen, die hier als Kließ, Klöß oder Gleys auf

den Tisch kommen. In manchen Orten wird bis heute sogar von den Schwellenhupfern gesprochen, denn anders als der Thüringer Kloß behält der Fränkische Kloß auch auf dem Teller seine Form und verläuft nicht weich nach außen.

Ganz nobel geht es bei Alexander Herrmann zu, dem Fernsehkoch aus dem Frankenwald. In seinem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant im kleinen Ort Wirsberg erleben Gourmets eine feine Verbindung von traditioneller und moderner Küche. Der Familienbetrieb hat eine über 100-jährige Geschichte und ist eine feste Institution für Feinschmecker, die hier nach einem langen Abend auch stilvoll übernachten können.

Doch was wird im Frankenwald zum Essen gereicht? Ganz einfach: Bier in allen Geschmacksrichtungen, denn der Frankenwald gehört schließlich zu Bierfranken. Nicht umsonst gilt Oberfranken als die Region mit den meisten Brauereien weltweit, allen voran Kulmbach, die heimliche Hauptstadt des Bieres. Während Kulmbacher Gerstensaft in die ganze Welt exportiert wird, reicht der Ausstoß anderer Brauereien gerade mal, um die umliegenden Dörfer zu versorgen. Kein Wunder also, dass es hier so manch einen Geheimtipp gibt, denn jeder schwört auf seine Marke.

Wer im Frankenwald jedoch nicht nur ins Glas, sondern auch hinter die Kulissen blicken möchte, der erfährt im Bayerischen Brauereimuseum in Kulmbach mehr über die hopfigen Traditionen und Geschichten der Region. Eine Region, in der es sogar eine eigene Biereinheit gibt. In Kronach haben heimatverbundene Biertrinker die Kunigundenmaß wieder eingeführt. Diese beruht auf einer alten Einheit aus den Zeiten vor Frankens Einverleibung nach Bayern und entspricht 1 1/8 Liter Bier. Ganz der fränkischen Bescheidenheit entsprechend wird die Kunigundenmaß jedoch zum Preis einer normalen Maß verkauft. Und um Männerherzen noch höher schlagen zu lassen, empfiehlt sich ein Besuch in Weißenbrunn. Dort steht ein Brunnen, der einmal im Jahr statt Wasser Bier sprudeln lässt, denn an besonderen Festtagen fließt aus den Brüsten der steinernen Jungferkättl Gerstensaft der örtlichen Brauerei.

Und was hat es mit der besoffenen Jungfer auf sich? Dahinter verbirgt sich ein traditionelles oberfränkisches Gebäck, das mit heißem Wein und Weinbeeren serviert wird. Bleibt zu den süßen Verführungen des Frankenwaldes noch die Lauensteiner Pralinen und Trüffel zu erwähnen. Die feinen Werke der Confiseure werden mittlerweile in die USA, nach Japan und Australien exportiert.

Wer zu einem Schlemmerwochenende in den Frankenwald aufbrechen möchte, kann zwischen zahlreichen Pauschalen und Angeboten wählen. So bietet die Markgrafstadt Kulmbach ein bierkulturelles Wochenende mit einer Übernachtung in einem Komfort-Hotel an oder die speziell in der bundesweit einzigartigen Genussakademie in Kulmbach ausgebildeten Genussbotschafter und Sommeliers kulinarische Erlebnis- oder eigens konzipierte Genusstouren wie die Sülzen-Tour oder Angebote wie Kochen unter freiem Himmel oder die Zubereitung der Weihnachtsgans vom Grill.

Weitere Informationen: www.frankenwald-kulinarisch.de

Die Urlaubsregion Frankenwald

Als Waldgebiet des Jahres 2017 und Bayerns erste Qualitätsregion Wanderbares Deutschland besticht der Frankenwald abseits des Massentourismus durch seine authentische Ursprünglichkeit und pure Natur. Auf dem vielfältigen Wanderwegenetz mit dem 242 Kilometer langen FrankenwaldSteig oder den insgesamt 32 FrankenwaldSteigla zwischen 5 und 18 Kilometern begegnen Wanderer den Kernthemen „Stille hören“, „Weite atmen“ und „Wald verstehen“. Die Naturparkregion im Norden des Freistaates begeistert auch Erholungssuchende, Radfahrer oder Genussurlauber. So locken ein dichtes Radwegenetz, abenteuerliche Floßfahrten und Winteraktivitäten Outdoorfans in die panoramareiche Mittelgebirgslandschaft. Liebhaber der regionalen Küche erwartet in der Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt neben Bier, Bratwurst und Pralinen unter anderem auch das zarte Frankenwälder Zicklein als Spezialität. Mit der einzigartigen Heilmittelkombination aus Radon, Moor und Kohlensäure im Bayerischen Staatsbad Bad Steben und regionaltypischen Anwendungen verwöhnen Besucher hier Körper, Geist und Seele. Kulturhistorische Höhepunkte sind die zahlreichen Feste und Veranstaltungen in und um die jahrhundertealten Burgen, Festungen und Schlösser. Ehemals als der „Kleiderschrank der Welt“ betitelt, blickt der Frankenwald neben der heute noch erlebbaren Flößerei oder Köhlerei auf eine lange Tradition des Klöppelns und der Weberei zurück. www.frankenwald-tourismus.de

Kontakt:



FRANKENWALD TOURISMUS Service Center
Markus Franz
Adolf-Kolping-Straße 1
96317 Kronach
Tel. 09261 60150
Fax 09261 601515
presse@frankenwald-tourismus.de
www.frankenwald-tourismus.de