



FRANKEN  
WALD

FRANKENWALD TOURISMUS  
Service Center

Adolf-Kolping-Straße 1  
96317 Kronach

Fon: 09261 6015-0

Fax: 09261 6015-15

presse@frankenwald-tourismus.de  
www.frankenwald-tourismus.de

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

O K T O B E R 2 0 1 4

## **„Wie’s Oma kochte und Opa mochte“ im Frankenwald Mit Backesla, Portulak & Co. schlemmen wie bei Großmutter**

*Kronach/München, 28. Oktober 2014.* Gemäß dem Motto „Wie’s Oma kochte und Opa mochte“ kommt im [Frankenwald](#) während den [kulinarischen Aktionswochen](#) vom 16. Januar bis zum 8. Februar 2015 wieder alte Hausmannskost auf die Gasttische. Die Köche legen dabei großen Wert darauf die Gerichte ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker nach der althergebrachten Kochkunst von früher zuzubereiten. Mit „Krautwickel“ (Kohlrouladen), „Baggers“ (Kartoffelpuffer) oder „Auflaafer“ (Pfannkuchen) erinnert die genussvolle Brauchtumpflege nicht nur an die großmütterliche Küche aus Kinderzeiten, sondern ist mit einem hohen Gemüseanteil auch ideal für bewusste Esser.

Bereits zum zehnten Mal verwöhnen die insgesamt acht Frankenwald-Gastronomen Genießer mit Spezialitäten wie „Schlamperkraut“, „Bauernpfanne“, „Krenfleisch“ oder fränkischer „Brotsuppn“. Die handgeschriebenen Rezepte wurden über Generationen hinweg weitergeben und bergen kulinarische Schätze, die es vor dem Vergessen zu bewahren gilt. Die Hauptzutaten für die verschiedenen Gerichte stammen dabei allesamt aus der heimischen Region – meist sogar vom Bauern nebenan. Im Unterschied zur einst sehr deftigen Küche sind heute Pflanzenfett und Äpfel in der Pfanne zu finden statt wie früher Schweinefett und Zwiebeln. So genießen Besucher die ideale Verbindung aus Tradition und Moderne im urigen Ambiente der heimeligen Gaststätten der Region. „Wir wollen mit den Aktionswochen unser kulinarisches Erbe pflegen, das wie die Burgen und Berge zur Frankenwald-Kultur gehören. Ebenso wie die fränkische Bescheidenheit, was sich entsprechend bei den äußerst moderaten und familienfreundlichen Preisen zeigt. Da schmeckt es gleich noch einmal besser“, freut sich Markus Franz, Geschäftsführer von FRANKENWALD TOURISMUS, über die Initiative der Frankenwald-Gastronomen.

Das ganze Jahr hindurch kredenzen die Partner der [„Frankenwald-Küche – natürlich regional“](#) ihren Gäste inmitten der Region mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt während verschiedener [kulinarischer Aktionswochen](#) richtige Frankenwald-Spezialitäten. Hier der Jahresüberblick 2015:

Datum	Aktionswoche	Gerichte
16.01. – 08.02.2015	„Wie´s Oma kochte und Opa mochte“	Althergebrachte, traditionelle Rezepte wie „Backesla“, „Saure Fleck“ oder „Portulak“
27.03. – 26.04.2015	„Frühjahrserwachen mit Frankenwälder Zicklein“	Gerichte rund ums Zicklein
19.06. – 31.07.2015	„Die Leichtigkeit des Sommers schmecken“	Leichte Gerichte mit frischen Kräutern, Blüten oder Fisch
18.09. – 04.10.2015	Herbstliche Gaumenfreuden mit „Erntedank“	Traditionelle, herbstliche Gaumenfreuden mit Kartoffeln und Kürbis in allen Variationen
02.11. – 15.11.2015	„Ganz wild... auf Wild aus dem Frankenwald“	Wildgerichte und besondere Wildmenüs

Nähere Informationen zu den kulinarischen Aktionswochen im Frankenwald sind bei FRANKENWALD TOURISMUS telefonisch unter +49-(0)-9261-60150 oder unter [www.frankenwald-tourismus.de](http://www.frankenwald-tourismus.de) erhältlich. Erste Eindrücke zur Region gibt es auch auf [facebook](#).

Bilder zum Download, Hintergrundinformationen und zusätzliche Pressetexte sind im Online Media-Center unter [www.piroth-kommunikation.com](http://www.piroth-kommunikation.com) erhältlich oder auf Anfrage an [media@piroth-kommunikation.com](mailto:media@piroth-kommunikation.com).

Belegexemplare – falls möglich – bitte an [piroth.kommunikation](mailto:piroth.kommunikation) senden.

### Über die Wander- und Urlaubsregion Frankenwald

Bekannt als die „Grüne Krone“ Bayerns besticht der Frankenwald abseits des Massentourismus durch seine authentische Ursprünglichkeit. Die Naturregion im Norden des Freistaats begeistert Erholungssuchende, Wanderer, Radfahrer und Genussurlauber. Über 4.200 Kilometer bestens gepflegte Wanderwege, ein dichtes Radwegenetz oder abenteuerliche Floßfahrten und Bewegung im Schnee locken Outdoorfans in die Natur des „fränkischen Alaskas“. Veranstaltungshighlight ist der jährliche Wandermarathon mit rund 500 Teilnehmern, der bereits Kultstatus erlangt hat. Liebhaber der bodenständigen Küche erwartet in der Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt neben Bier, Bratwurst und Pralinen auch beispielsweise 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. Kultur-historische

Höhepunkte sind die zahlreichen Feste und Veranstaltungen in und um die jahrhundertealten Burgen und Schlösser. Ehemals als der „Kleiderschrank der Welt“ betitelt, blickt der Frankenwald neben der Flößerei auf eine lange Tradition des Klöppelns und der Weberei zurück. [www.frankenwald-tourismus.de](http://www.frankenwald-tourismus.de)

**Kontakt:**

FRANKENWALD TOURISMUS  
Markus Franz  
Adolf-Kolping-Straße 1  
96317 Kronach  
Fon: +49-(0)-9261-601517  
Fax: +49-(0)-9261- 601515  
[mail@frankenwald-tourismus.de](mailto:mail@frankenwald-tourismus.de)  
[www.frankenwald-tourismus.de](http://www.frankenwald-tourismus.de)

**Pressekontakt:**

piroth.kommunikation GmbH & Co. KG  
Teresa Schreiner  
Tannenstraße 11  
82049 Pullach bei München  
Fon: +49-(0)89-55 26 78 90  
Fax: +49-(0)89-55 26 78 99  
[media@piroth-kommunikation.com](mailto:media@piroth-kommunikation.com)  
[www.piroth-kommunikation.com](http://www.piroth-kommunikation.com)

