



B A S I S -  
I N F O R M A T I O N

Stand: Januar 2014

**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

## Genusswelt Frankenwald

**Wo Bier aus Brunnen sprudelt, besoffene Jungfern auf dem Teller landen und Klöße über die Schwellen hüpfen**

In der Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt erleben Besucher Gaumenfreuden – nicht nur beim Biergenuss und traditioneller Bratwurst. Das ganze Jahr über locken kulinarische Aktionswochen wie beispielsweise „Wie’s Oma kochte und Opa mochte“ Liebhaber der bodenständigen Küche in den Frankenwald. Zu den Spezialitäten zählen ebenfalls das zarte Frankenwälder-Zicklein und die berühmten Pralinen aus Lauenstein in der Rennsteigregion als „süße Botschafter“. Frankenwald-Gastronomen setzen mit der Produktlinie „Frankenwald-Küche – natürlich regional“ auf typische fränkische Speisen und nutzen dafür fast ausschließlich Produkte der Region. Vielerorts interpretieren engagierte Köche die alten Rezepte in kreativen Variationen neu.

Ein Klassiker im Frankenwald ist die Bratwurst. Ob einfach auf die Hand, zur gemütlichen Brotzeit, mit Kraut und Bratkartoffeln, auf der Kerwa, im Bierkeller oder vom Grill – die „Wörschd“ sind kulinarisches Heiligtum. Noch immer verlaufen strenge Bratwurstgrenzen. In Kulmbach gibt es eigens ein besonderes Brötchen, den Bratwurststollen, dazu. Bei der regionalen Küche dürfen aber auch roter und weißer Pressack, Braten aller Art sowie Schlachtschüsseln. Um lange Transportwege zu vermeiden und die heimischen Bauern zu unterstützen, verwenden die Frankenwald-Wirte bevorzugt Produkte aus der Region. Eine kleine Sprachreise für ortsfremde Gäste ist die Bestellung von Klößen, die hier als Kließ, Klöß, Glee oder auch Schwellenhupfer auf den Tisch kommen. Einst als „Eisenbahnerkuh“ das Nutztier der armen Leute gilt das besonders fett- und cholesterinarme Zicklein heute als gesunde und zarte Feinkost. Das große Geheimnis der Frankenwald-Küche sind die Quärla. Ein fettarmer Sauermilchkäse, den viele Direktvermarkterbetriebe und Hausfrauen aus gutem

Bauernquark noch immer selbst herstellen. Bis zuletzt ist nicht sicher wie mild oder scharf, fließend oder fest die kleinen Fladen schmecken.

Ganz nobel geht es bei zu. In dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant von Fernsehkoch Alexander Herrmann im kleinen Ort Wirsberg erleben Gourmets eine feine Verbindung von traditioneller und moderner Küche. Richard Lentz zaubert im 1823 gegründeten Biedermeier-Restaurant „Harmonie“ fantasievolle Kombinationen aus regionaler Küche und Exotischem. Ob saftig-knackige „blaue Zipfel“, Waller im Wurzelsud oder die renommierte „Schiefertrüffel-Suppe“ – Essen ist für ihn die schönste Tageszeit. Das Restaurant „Ursprung“ im Berghof Wartenfels verwöhnt mit der ehrlichen Frischeküche des „gelernten Sternekochs“ Alexander Schütz. In dem mit Naturmaterialien wie altem fränkischem Scheunen-Holz oder Schieferplatten ausgestatteten Restaurant genießen die Gäste in bodenständig-stilvollem Flair.

Inmitten von Bierfranken gelegen, sind im Frankenwald vom Pils über kräftige Dunkle, starke Bockbiere, unfiltrierte und ungespundete Biere und Hefeweizen bis hin zu Besonderheiten wie dem Rauchbier oder dem „zufällig entdeckten“ Eisbock alle Geschmacksrichtungen vertreten. Bis heute in vielen kleinen Privatbrauereien hergestellt, gibt es hier so manchen Geheimtipp und jeder Frankenwälder schwört auf seine Marke. So gründeten 1994 zur Wiederbelebung der Wirtshauskultur Bauern, Geschäftsleute, Arbeiter, Rechtsanwälte und Unternehmer zusammen die „Kulmbacher Kommunbräu“. Neben dem „Hellen“ rollen etwa zur Walpurgisnacht Fässer mit Hexenbier. Ein Bier gebraut von drei jungen fränkischen Braumeisterinnen für Frauen ist die „Holladiebierfee“. Nicht nur ins Glas, sondern auch hinter die Kulissen blicken Besucher im Bayerischen Brauereimuseum in Kulmbach – der heimliche Hauptstadt des Bieres. Auf der BIERKULTOUR erfahren sie von den hopfigen Traditionen und Geschichten der Region und absolvieren abschließend bei einer fränkischen Brotzeit den Bierkennertest. In Kronach haben heimatverbundene Biertrinker eine alte Maßeinheit aus der Zeit vor Frankens Einverleibung nach Bayern wieder eingeführt. Das Kunigundenmaß entspricht 1 1/8 Liter Bier, wird aber ganz der fränkischen Bescheidenheit entsprechend zum Preis einer normalen Maß verkauft. In kleinen Bierdorf Weißenbrunn schlagen Männerherzen höher: Zur Kerwa (Kirchweih) Ende September sprudelt im dortigen Brunnen statt Wasser das Bier der örtlichen Brauerei aus den Brüsten der steinernen Jungfer Kätzl.

Die besoffene Jungfer hingegen ist ein mit heißem Wein und Weinbeeren serviertes traditionelles Gebäck. Bleibt zu den süßen Verführungen des Frankenwaldes noch die Lauensteiner Pralinen und Trüffel zu erwähnen. Gleich zwei Lauensteiner Confiseure exportieren ihre feinen Werke mittlerweile in die USA, nach Japan und Australien. Mit

den Genussscheinen bekommen Anleger bei der Confiserie Burg Lauenstein unter dem Motto „Geld oder Trüffel“ ihre Rendite wahlweise auch in Form süßer Leckereien ausgezahlt.

**Kontakt:**

FRANKENWALD TOURISMUS  
Service Center  
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)

Bildmaterial auf Anfrage.  
Belegexemplar erbeten.