



PRESSEMITTEILUNG

März 2015

Kulinarik-Tipps, Rezeptideen & Heimatgeschichten Mit dem neuen Genussführer durch das Fichtelgebirge



Fichtelberg/München, 4. März 2015. Unterwegs auf dem Kartoffel-Pfad, den kulinarischen Spuren Jean-Pauls oder durch das poetisch-pädagogische Roggen-Museum entdecken Besucher und Einheimische die kulinarische Vielfalt des [Fichtelgebirges](#). Neben Einkehrtipps von der Wildkräuterküche bis hin zu deftiger Hausmannskost serviert der neue Genussführer schmackhafte Rezepte zum Selbstaustprobieren oder Wander- und Ausflugsziele

auf dem „Silbertablett“ – oder im Fichtelgebirge besser gesagt auf dem Porzellanteller.

Inmitten der Genussregion Oberfranken mit der höchsten Bäckerei-, Metzgerei- und Brauereidichte der Welt verwöhnen die zwölf IHK-zertifizierten Wild-Kräuterköche sowie der Wildkräuter-Bäcker, - Metzger und -Destillateur der Initiative [„Essbares Fichtelgebirge“](#) mit hochwertigen Kreationen aus wildwachsenden Kräutern und Blüten wie Giersch, Bärwurz oder Hirschholunder. Passend dazu verrät der Genussführer beispielsweise wie ein Erbsen-Cappuccino am besten gelingt. Ein richtiges Wirtshaus-Schmankerl der Region genießen Freunde zünftiger Küche mit dem sogenannten Kronfleisch, das mittlerweile wieder in 13 uralten Gasthäusern stilecht auf einem rustikalen Holzbrett, mit reschem Bauernbrot und scharfem Meerrettich aufgetragen wird.

Kulinarisch Ausgefallenes kredenzt auch Beate Roth mit ihren Jean-Paul-Menüs, für die sie verschiedene Gerichte wie etwa Hoppelpoppel, Schnepfendreck oder abgetriebene Wespennester aus den Werken des fränkischen Literaten nachkocht. Mehr über den kuriosen Vertreter der Romantik erfahren Interessierte entlang des [Jean-Paul-Wegs](#), der auf rund 200 Kilometer und begleitet von unterhaltsamen und lehrreichen Aphorismen durch das ganze Fichtelgebirge führt. Ganz im Sinne Jean Pauls „Mich quält ein Ort, wo die Bürger nichts haben, worin sie sich betrinken können“ stärkt unterwegs ein kühles Jean-Paul-Bier die Wanderer. Neben der Jean-Paul-Kreation überraschen im Fichtelgebirge etwa auch das Erotik-Bier oder das speziell von Braumeisterinnen gebraute Frauenbier die Gaumen der Genusstrinker. Als feste Instanz gehört das prickelnde „Zoigl“ in die Gasthäuser der

Region. Für noch mehr Bierkultur geht es beispielsweise auf den Spuren der Brauereihistorie in die Bayreuther Katakomben unter die Stadt. Unterirdisch führt auch „Sack’s Destille“ seine Gäste durch die Weißenstädterfelsenkeller bevor sie feinen Vogelbeer- oder Kräuterlikör verköstigen.

Ein weiterer Tipp aus dem Genussführer ist etwa der Kartoffelpfad, dem Interessierte auf rund zwölf Kilometern durch die Felder- und Waldlandschaft des Fichtelgebirges folgen, um am Ende in das liebevoll gestaltete Kartoffelmuseum zu gelangen. Auch das pädagogisch-poetische Informationszentrum „ROGG-IN“ hält allerlei Wissenswertes zur kulturgeschichtlichen und ernährungsphysiologischen Bedeutung des Roggenkorns bereit. Brot-Meditation, „Schleuse des Halbwissens“ und eine eigens angelegte „Drei-Felder-Wirtschaft“ im Roggengarten sensibilisieren Besucher für eine höhere Wertschätzung des Getreides sowie einen respektvollen und nachhaltigen Umgang mit Brot. Als Europas größtes Spezialmuseum zeigt das Porzellanikon auf dem Gelände der ehemaligen Rosenthal-Fabrik den gesamten Prozess der Herstellung von der Aufbereitung des Kaolin-Feldspat-Quarz-Gemischs über die Anfertigung der Gipsformen, bis hin zur Fertigung und Verzierung hautnah.

Der neue Genussführer ist zum Download unter www.tz-fichtelgebirge.de/services oder in den Tourist-Informationen und Gasthäusern vor Ort erhältlich. Weitere Informationen zum Kulinarik-Angebot der Region gibt es bei der Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V. unter +49 (0) 9272-96903-0 oder auf www.tz-fichtelgebirge.de. Weitere News, Bilder und Videos auf [Facebook](#) und [Twitter](#).

Bilder zum Download, Hintergrundinformationen und zusätzliche Pressetexte im Online Media-Center unter www.piroth-kommunikation.com.

Über die Ferienregion Fichtelgebirge

Die Ferienregion Fichtelgebirge liegt in Oberfranken / Nordbayern und reicht von Bayreuth im Westen bis zur tschechischen Grenze im Osten, im Norden bis nach Hof und im Süden bis nach Waldsassen in die nördliche Oberpfalz. Das wald- und gesteinsreiche Fichtelgebirge erhebt sich hufeisenförmig auf bis zu 1.000 Meter und gilt als eine der schneesichersten Landschaften Deutschlands. Der Ochsenkopf lockt ganzjährig Urlauber in das beliebte Natur- und Aktivgebiet. Entlang des Fränkischen Gebirgswanderwegs sowie dem Mainradweg erstreckt sich die unberührte Natur und Felsenlandschaft des Geoparks Bayern-Böhmen. Kulturliebhabern ist die Region insbesondere durch die jährlich stattfindenden Wagner- und Luisenburg-Festspiele bekannt. Genussreisende werden verwöhnt mit lokalen Speisen wie Sauerbraten mit Lebkuchensoße oder mit Kräuterspezialitäten von den Partnern des „Essbaren Fichtelgebirges“. Entlang der Porzellanstraße geben renommierte Hersteller wie Rosenthal und Hutschenreuther sowie das staatliche Museum für Porzellan, das „Porzellanikon“, Einblicke in die lange Tradition der Porzellanherstellung und bieten hochwertiges Porzellan im Direktverkauf. www.tz-fichtelgebirge.de

Kontakt

Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V.
Ferdinand Reb
Gablونzer Straße 11
D-95686 Fichtelberg
Tel +49-(0)9272-96903 62
Fax +49-(0)9272-96903 66
Ferdinand.reb@tz-fichtelgebirge.de

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH & Co. KG
Teresa Schreiner
Tannenstraße 11
D-82049 Pullach bei München
Tel +49-(0)89-55 26 78 90
Fax +49-(0)89-55 26 78 99
media@piroth-kommunikation.com



Europäische Union
„Investition in Ihre Zukunft“
Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung

Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten