



PRESSEMITTEILUNG

Februar 2012

Die „wilden“ Köche des Fichtelgebirges Initiative Essbares Fichtelgebirge



Fichtelberg/München, 07. Februar 2012. Unter dem Namen „Essbares Fichtelgebirge“ haben sich 17 zertifizierte Wild-Kräuter-Köche aus der Ferienregion Fichtelgebirge zusammen getan um längst vergessene Kräuterrezepte aus der Region wieder auf die Speisekarten zu holen und mit ausgefallenen Variationen die Gaumen der Fichtelgebirgs-Reisenden zu erfreuen.

Getreu dem Motto „regional-saisonal-biologisch“ zaubern die Wild-Kräuter-Köche aus wild wachsenden Kräutern und Blüten wie Giersch, Bärwurz oder Hirschholunder beispielsweise fränkische Kartoffelpralinen, Hirschholunderkonfekt oder Wiesenkräutersalat mit Löwenzahnöl. Durch die Kombination aus Jahrtausende alter Kräuterkunde und neuen Ideen verleihen die Spezialisten für das natürlich wilde Kocherlebnis den Gerichten eine ganz eigene Note. Die kreativen Kräuter-Köche verstehen sich als die Botschafter des Geschmacks ihrer Heimat und sind zum kulinarischen Aushängeschild der Region geworden.

„Gerade das Fichtelgebirge ist sehr gut geeignet für den Einsatz heimischer Kräuter, da in unserer Gegend rund 1.000 verschiedene Kräuterarten auf reinen, nicht gedüngten Wiesen wachsen. Was deren Verwendung in der Küche betrifft, liegt bei uns sehr viel, teils verloren gegangenes Wissen, das

Kontakt

Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V.
Ferdinand Reb
Gablونzer Str. 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
Daniela Piroth-Bonn / Teresa Schreiner
Tannenstraße 11
D-82049 Pullach
Tel +49-(0)-89-55 26 78 90
Fax +49-(0)-89-55 26 78 99
media@piroth-kommunikation.com
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten



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

wir in unseren Gerichten wieder aufleben lassen“, so Jutta Hecht-Heusinger, Chefin des Wildkräuter-Hotels *Schönblick* und Initiatorin des „Essbaren Fichtelgebirges“.

Die enge Zusammenarbeit von Gastronomen, Jägern, Bauern, Fischern und Experten aus den Bereichen Medizin, Biologie und Food-Styling ermöglicht gesunde Ernährung und liefert innovative Geschmackserlebnisse. In der gesamten Region des Fichtelgebirges verwöhnen die „wilden“ Köche in Hotels, Pensionen und Gaststätten ihre Gäste mit leckeren, heimischen Kräutergerichten.

Drei Übernachtungen mit Halbpension im Hotel *Schönblick* sind ab 179 Euro pro Person buchbar. Im Preis inbegriffen sind gekräuterte Brotzeiten und Abendmenüs sowie ein Kräutergang über die Fichtelgebirgswiesen mit dem Chef und Kräuterkoch des Hauses.

Weitere Informationen unter www.essbares-fichtelgebirge.de oder www.tz-fichtelgebirge.de sowie +49 (0)9272-96903-0.

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 Einblicke in die lange Tradition der Porzellanherstellung und bieten hochwertiges Porzellan im Direktverkauf.

Kontakt

Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V.
Ferdinand Reb
Gablonzer Str. 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
Daniela Piroth-Bonn / Teresa Schreiner
Tannenstraße 11
D-82049 Pullach
Tel +49-(0)-89-55 26 78 90
Fax +49-(0)-89-55 26 78 99
media@piroth-kommunikation.com
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten



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