

Genusswelt Frankenwald:

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

Kronach (FTsc, 2024) – 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 „Genussregion 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 klassischer 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 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 viele Frankenwald-Gastronomen 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 Frankenwälder 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 „Glees“ 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.

Nobel geht es bei den Sterneköchen Domenik Alex und Alexander Herrmann zu. Letzterer ist auch Radio- und Fernsehkoch aus dem Frankenwald. In seinem Gourmet-Restaurant, das seit 2019 mit dem 2. Michelin Stern ausgezeichnet ist, erleben Genießer Food-Entertainment vom Feinsten. Im AH-Bistro gibt es moderne Klassiker: „Best of Franken“-Heimatküche für Herz und Bauch.

Doch was wird im Frankenwald zum Essen gereicht? Ganz einfach: Bier in allen Geschmacksrichtungen, 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 nämlich 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. Um Männerherzen noch höher schlagen zu lassen, empfiehlt sich ein Besuch in Weißenbrunn. Dort steht ein Brunnen, der einmal im Jahr – am vierten Sonntag im September, dem Kerwa-Sonntag – statt Wasser Bier sprudeln lässt. An diesem besonderen Festtag fließt aus den Brüsten der steinernen Jungfer-Kättl 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. Bleiben 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 Markgrafenstadt Kulmbach eine Brauereitour mit zwei Übernachtungen in einem Komfort-Hotel an. Die in der bundesweit einzigartigen Genussakademie in Kulmbach ausgebildeten

Genussbotschafter und Sommeliers laden zu kulinarischen Erlebnis- oder eigens konzipierte Genusstouren wie die Sülzen-Tour ein und haben Angebote wie Kochen unter freiem Himmel oder die Zubereitung der Weihnachtsgans vom Grill in ihrem Repertoire.

Weitere Informationen: www.frankenwald-kulinarisch.de

Über den Frankenwald

Burgen, Berge, Blaues Gold – im Norden des Freistaates Bayern besticht die fränkische Urlaubsregion **Frankenwald** mit abenteuerlichen Floßfahrten und ruhigen Wanderwegen. In der vom Schiefer geprägten ersten „Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“ Bayerns erleben Naturbegeisterte, Sportler und Genießer über das gesamte Jahr pure Landschaft, Entspannung und kulturhistorische Höhepunkte. Neben einem dichtem Rad- und Wanderwegenetz begeistert die Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt Liebhaber der regionalen Küche. Gelebte Tradition, feines Handwerk und Authentizität sind bei zahlreichen Festen und Veranstaltungen wie den traditionellen Kerwas allgegenwärtig. Inmitten der panoramareichen Mittelgebirgslandschaft verwöhnen die Genussorte in der Naturparkregion kulinarisch mit besonderen Schätzen und überzeugen mit fränkisch-herzlicher Gastfreundschaft. Das Bayerische Staatsbad Bad Steben bietet intensive Erholung für Körper und Geist mit einer einzigartigen Heilmittelkombination aus Radon, Moor und Kohlensäure. www.frankenwald-tourismus.de

Kontakt:



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