



BASISTEXT

Stand: November 2020

Das Fichtelgebirge

Kulinarik

In Oberfranken gibt es die meisten Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien und Brauereien der Welt. Die Gegend trägt daher nicht umsonst den Titel „Immaterielles Kulturerbe Genussregion Oberfranken“. Ziel der Genussregion ist unter anderem die Bewahrung der traditionellen Spezialitätenvielfalt mit seiner großen Bandbreite kulinarischer Besonderheiten, mit denen sorgsam gepflegte Bräuche und ihre kreative Weiterentwicklung verbunden sind.

Wildkräuter-Köche Initiative essbares fichtelgebirge®

Gegründet am 24. Juni 2010, dem Johannistag, holt die Initiative essbares fichtelgebirge® längst vergessene Kräuter aus der Region wieder auf die Speisekarten und erfreut mit ausgefallenen Variationen die Gaumen. Ganz nach dem Motto „regional-saisonal-biologisch“ zaubern die IHK-zertifizierten Wild-Kräuter-Köche sowie der Wildkräuter-Bäcker, -Metzger und -Destillateur aus wildwachsenden Kräutern und Blüten wie Giersch, Bärwurz oder Hirschholunder hochwertige Kreationen wie 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 heimischen Wildpflanzen sind durch ihren hohen Mineralstoffgehalt stark basisch und damit ein ideales Mittel, um den Körper zu entsäuern, zu entgiften und zu entschlacken. Die kreativen Kräuter-Köche verstehen sich als Botschafter des Geschmacks ihrer Heimat und sind das kulinarische Aushängeschild der Region. Innovative Geschmackserlebnisse der gesunden Ernährung liefert das enge Netzwerk zwischen den Wildkräuter-Köchen und regionalen Jägern, Fischern und Landwirten. Die Liebe für die Wildkräuter-Küche geht Hand in Hand mit einem starken Naturbewusstsein und dem Einsatz für eine gesunde Ernährungsweise, die sich auf das Natürliche und Ursprüngliche besinnt. In der gesamten Region des Fichtelgebirges verteilt, finden sich Hotels, Pensionen und Gaststätten wo die „wilden“ Köche ihre Gäste mit leckeren, heimischen Kräutergerichten verköstigen.

Jean Paul-Küche

Als Heimat des berühmten und kuriosen Literaten Jean Paul gibt es im Fichtelgebirge neben dem 200 Kilometer langen Themen-Wanderweg, der auf Aphorismen- und Informationstafeln über das Leben und Werk Jean Pauls erzählt, speziell ausgebildete Jean-Paul-Köche. Gemäß den Beschreibungen aus seinen Erzählungen servieren sie ausgefallene Kreationen wie Hoppelpoppel oder Schnepfendreck. Dazu schmeckt ein frisch gebräutes Jean-Paul-Bier und alle Naschkatzen genießen die in Röslau kreierte Jean-Paul-Praline.

Brotkultur

Zur traditionellen bodenständigen Küche im Fichtelgebirge gehören auch Gerichte wie „Braunfuchsn und Schwammerbräih“ oder „Stingl und Bachner Kniedla“. Hochwertige Vollkornbrote und Pumpnickel werden von der Weißenstädter Firma PEMA produziert, deren Produkte durch die regionale Herkunft des Getreides und die traditionsbewusste Herstellung geprägt sind. Viele interessante Hintergrundinformationen zum Betrieb und zur Familie Leupoldt bieten „Das kleine Museum – Kultur auf der Peunt“, sowie die beiden PEMA Concept Stores Laura & Franz. Während Gaumenfreunde in „Franz“ die bekannten PEMA- und Leupoldt-Produkte finden und sich alles um den Brot- und Lebkuchengenuss dreht, geht es in „Laura“ um neue ernährungsphysiologisch wertvolle Vollkornprodukte mit neu interpretierten Produktvarianten. Darüber hinaus werden in den beiden Stores regelmäßig Verkostungen, Videopräsentationen, Kochvorführungen und Ernährungsinformationen angeboten.

Brot-Meditation, „Schleuse des Halbwissens“ & Roggengarten – Besucher des Fichtelgebirges erfahren im pädagogisch-poetischen Informationszentrum „ROGG-IN“ allerlei Wissenswertes zur kulturgeschichtlichen und ernährungsphysiologischen Bedeutung des Roggenkorns. Praktische Beispiele wie die eigens angelegte „Drei-Felder-Wirtschaft“ oder die interaktive Ausstellung zur weiteren Roggenverarbeitung sensibilisieren für eine höhere Wertschätzung des Getreides sowie einen respektvollen und nachhaltigen Umgang mit Brot. Ein besonderer Aspekt im „ROGG-IN“ ist die Verschmelzung des Informationszentrums mit internationaler Kunst. So begleiten neben Gedichten und Fotografien etwa Werke und Installationen renommierter Künstler die Roggen-Darstellungen in den verschiedenen Themengebieten.

Lebkuchen

Zu den Spezialitäten der Region zählt der Sauerbraten mit Lebkuchensauce. Die Lebkuchenmanufaktur Leupoldt in Weißenstadt stellt seit über 100 Jahren den würzigen Soßenkuchen her, der unabdingbar für echten fränkischen Sauerbraten ist. Das streng gehütete Familienrezept der besonderen Gewürzmischung verleiht dem Braten seinen unverkennbaren Geschmack. Auch in der bereits 1928 von Lorenz Hatzel gegründeten Lebkuchen-Konditorei Hatzel in Selb werden in mittlerweile dritter Generation die eigenen Lebkuchen nach altem Familienrezept und in reiner Handarbeit hergestellt. Damit die kleinen Leckerbissen pünktlich zur Adventszeit auf den Weihnachtsmärkten zu kaufen sind, beginnen im Fichtelgebirge schon im Juli die Produktionen der feinen Würzkuchen. In der Lebkuchenmanufaktur Rosner in Waldsassen werfen angemeldete Gruppen bei der Herstellung des beliebten Weihnachtsgebäcks einen Blick hinter die Kulissen des

Traditionsbetriebes. Bei einer Tasse Kaffee und kleinen Kostproben, schauen die Teilnehmer den Profis über die Schulter, während sie ihre begehrten Qualitätslebkuchen produzieren.

Schnaps- und Bier-Tradition

Das Gebiet rund um Wunsiedel, das ehemalige Sechsamterland, verdankt seine Bekanntheit heute vor allem einem lokalen Produkt: Der Wunsiedeler Pharmazeut und Destillateur Gottlieb Vetter entwickelte Ende des 19. Jahrhunderts einen regionalen Kräuterlikör, dessen Namen auf die markgräfliche Verwaltungsordnung zurück geht – den Sechsamtertropfen. Noch heute wird der Kräuter-Likör nach Originalrezeptur hergestellt, wobei der typisch würzig-feinherbe Geschmack der Vogelbeere das Aroma des Sechsamtertropfens besonders prägt.

Auch die Braukunst ist in der Region Oberfranken ein fest verankertes Traditionshandwerk, auf dessen Spuren sich Bierfreunde machen können. Die Region mit der höchsten Brauereidichte der Welt wartet mit zahlreichen interaktiven Angeboten auf, die Bierregion mit allen Sinnen zu erkunden. So erlernen Interessierte beispielsweise die Kunst der Bierbrauens in der Brauerei Michael in Weißenstadt. Braumeister Hermann Michael nimmt Besucher mit auf eine spannende Reise in die Welt der Braukunst, die nicht nur mit einer zünftigen Verkostung endet, sondern den Teilnehmern noch ein Brauer-Zertifikat garantiert. Wer das Zertifikat mit einer eigenen Bierflasche krönen will, kann sich vom Braumeister ein persönliches Etikett entwerfen lassen. Die Bayreuther Braukunst lässt sich in der Maisel's Bier-Erlebnis-Welt im historischen Brauereigebäude auf über 4.500 Quadratmetern mit allen Sinnen erleben. Hier finden Besucher eine Kombination aus Tradition fränkischer Bierkultur, modernster Technik und erlebnisreichen Informationen sowie vielfältigem Biergenuss. In der Maisel & Friends-Brauwerkstatt mit seinem 25-Hektoliter-Sudhaus schauen Besucher den Braumeistern beim handwerklichen Brauvorgang über die Schulter. Einen Einblick in die Geschichte der Braukultur liefert das sich ebenfalls auf dem Gelände befindliche Brauereimuseum. In der angegliederten Gastronomie „Liebesbier“ sitzen Gäste mitten im Geschehen und verfolgen die Arbeit der Braumeister hautnah. Im Brauereimuseum und bei einer Führung durch die Katakomben Bayreuths tauchen Interessierte in die Geschichte des fränkischen Gerstensaftes ein. Spannenden „Gschichtla“ rund um das Thema Bier lauschen Bierfans auch bei einer Bierkutschertour durch die historische Innenstadt. Fünf bierselige Highlights auf einen Streich erwarten den Besucher während der Bayreuther BierTour, die mit einem historischen Stadtrundgang, dem Besuch der Bier-Erlebnis-Welt, der Katakomben und des Biergartens Herzogkeller sowie zahlreicher kulinarischer Gaumenfreuden aufwartet.

Fichtelgebirgsrotvieh und Renaissance von Kronfleisch

Neben der Fichtelgebirgsforelle zählt auch das sogenannte Kronfleisch zu den Traditionsgerichten der Region. Das grobfaserige Rindfleisch lässt sich bei der Zubereitung so herrichten, dass es auf dem Teller wie eine Krone dasteht. Als ein Teil vom Zwerchfell ist es woanders lediglich für die Suppe gut genug. Aber der Fichtelgebirgler ist bekanntlich erfinderisch und wandelt die schlichte Speise zur Spezialität. Serviert in einer schmucken Terrine dazu kräftiges Bauernbrot und geriebenen Kren, so schmeckt es auf dem Holzteller richtig zünftig. Traditionell serviert man das Gericht gern als

Vorgeschmack auf die Schlachtschüssel, gelegentlich mit anderen Innereien und Rippchen. Sauerkraut und Klöße runden das Mahl ab.

Hofer Bratwärscht

Für die Region Oberfranken typisch ist auch die von Ort zu Ort eigene traditionelle Bratwurst. Die aus Schweine- und Rindfleisch hergestellten Hofer Bratwürste gehören zu den feinen Würsten, sind vergleichsweise lang und dünn und von besonders magerer Qualität. Sie waren einst das klassische Produkt für die Hofer „Wärschtla-Männer“, die die Fleischware bereits im Jahr 1881 mit einem umgehängten Bauchrost auf den Straßen Hofs verkauften, da sie zu dieser Zeit noch keine Genehmigung für einen festen Standplatz erhielten. Die damals aus der Not heraus entstandene Idee kam von einem noch heute existierenden Fleischerbetrieb. Aus dieser entwickelte sich nach und nach ein Berufsstand mit eigener Bekleidung, an der die originellen Wärschtla-Männer noch heute sofort zu erkennen sind. Während sie sich jedoch einst mit einem durchdringenden Pfiff und dem Ruf „Haaß sensa – kalt wernsa“ ankündigten, haben die Verkäufer inzwischen feste Standplätze von denen aus sie ihre heißen Brühwürste anbieten.

Weitere Infos gibt es unter www.fichtelgebirge.bayern/kulinarik. Zwei Übernachtungen im Fichtelgebirgsgasthof inklusive Wildkräutermenü und Führungen sind schon ab 99 Euro buchbar.

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH
Roja Delarami
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel. +49 (0) 176 218 411 41
rd@piroth-kommunikation.com