

PRESSETEXT

der Tourismuszentrale Fränkische Schweiz

## Auf kulinarischer Entdeckungsreise

### Regionale Genüsse in der Fränkischen Schweiz

Ob Schäufelra, Kren oder Seidla – das Tourismusgebiet zwischen Nürnberg, Bamberg und Bayreuth hat kulinarisch viel zu bieten. Auf die große Vielfalt der regionalen Produkte ist man hier sehr stolz. Besucher sind herzlich zu einem Gourmet-Streifzug durch die Gaststätten, Brennereien und Brauereien eingeladen. Genussmomente garantiert!

#### Aus der Erde

Ob frisch gehobelt oder verzehrfertig im Glas – der Meerrettich, auch Kren genannt, ist fest mit der Gastronomie der Fränkischen Schweiz verbunden. Sogar die Bratwurst wird hier traditionell mit Kren gegessen. Im Rahmen der „Scharfen Wochen“ im Oktober bieten teilnehmende Gastronomiebetriebe allerlei schmackhafte Speisen mit Meerrettich an. Ob Apfel-Kren-Eis oder Brokkoli-Flan mit Meerrettich – hier zeigt die Wurzel, was in ihr steckt. Als eines der bedeutendsten Anbaugebiete des Gewächses hat die Region viel dazu beigetragen, dass der bayerische Meerrettich seit 2010 zum „Weltgenusserbe Bayerns“ zählt.

Ein weiteres Gewächs ist regional stark vertreten: der Kürbis. In der Herbst- und Wintersaison werden viele kulinarische Köstlichkeiten rund um die orange Frucht angeboten. Wie wäre es mit einer würzigen Suppe, einem aromatischen Chutney oder Relish, einer fruchtigen Marmelade oder pikant eingelegtem Gemüse? Ein echtes Highlight für die Geschmacksnerven.

#### Aus dem Wasser

Schon im 19. Jahrhundert befasste sich der Schriftsteller und Poet Viktor von Scheffel mit der einzigartigen Landschaft der Fränkischen Schweiz und ihren enormen Fischbeständen. Er schrieb vor allem über den edelsten Fisch seiner Zeit: die Bachforelle. Die Wiesent, die mitten durch die Region fließt, weist Experten zufolge auch heute noch eine der höchsten Besatzdichten an Bachforellen in ganz Europa auf. Deshalb ist dieser Fisch aus den Küchen der Region auch nicht mehr wegzudenken. Fangfrisch auf den Tisch, egal ob als Filet auf Spargel-Lauch-Ragout, im Bierteig oder im Ganzen gebraten, ist die heimische Bachforelle damals wie heute ein purer Genuss.

#### Aus dem Wald

Im Herbst, wenn die Jagdsaison beginnt, bieten Restaurants und Gaststätten in der Fränkischen Schweiz Wildgerichte an. Bei Rehrücken, Damhirschkotelett auf Waldpilzen mit Preiselbeer-Spätburgunder-Jus, Hirschsteak mit Pfifferlingssoufflé oder Wildschweinbraten läuft jedem Wild-Fan das Wasser im Mund zusammen. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von regionalen Gewächsen und können sich frei bewegen. Das wirkt sich natürlich positiv auf die Fleischqualität aus und trägt maßgeblich zu diesem exquisiten Genuss bei.

#### Von der Weide

Aus dem Wald auf die Weide: Auch das Juralamm gilt als heimische Spezialität. Die Tiere werden traditionell von einer Wiese zur nächsten getrieben und können dort nach Herzenslust wilde Kräuter und Gräser fressen. Kenner schätzen dieses Fleisch besonders wegen seiner hervorragenden Qualität. Das Schäufelra vom Lamm mit Gemüse schmeckt hervorragend und ist eine edle alternative zum Klassiker Schweine- Schäufelra, die knusprig gebratene Schulterpartie, die traditionell mit Kloß und Kraut serviert wird.

### **Von den Bäumen**

Der Anbau von Obst hat in der Fränkischen Schweiz eine lange Tradition. Als größtes zusammenhängendes Anbaugebiet für Süßkirschen in Mitteleuropa werden hier jedes Jahr unzählige der kleinen roten Früchte geerntet. Neben der Süßkirsche werden unter anderem auch Zwetschgen, Äpfel, Erdbeeren, Birnen, Mirabellen, Quitten und Walnüsse kultiviert.

Doch aus den leckeren Früchten werden nicht nur herrliche Kuchen, Torten oder Konfitüre hergestellt. Das Obst wird auch in den etwa 300 Brennereien der Region verarbeitet. Neben den Obstbränden gibt es einen feinen Nussgeist oder andere Spezialitäten wie den Mispelgeist. Eins ist klar: Wer die Selbstgebrannten hier verkostet hat, will keine anderen mehr trinken.

Ansprechpartner: Tourismuszentrale Fränkische Schweiz, Cindy Distler, Oberes Tor 1, 91320 Ebermannstadt,  
Telefon: 09191 861056 Email: [cindy.distler@tz-fs.de](mailto:cindy.distler@tz-fs.de),  
[www.fraenkische-schweiz.com](http://www.fraenkische-schweiz.com)