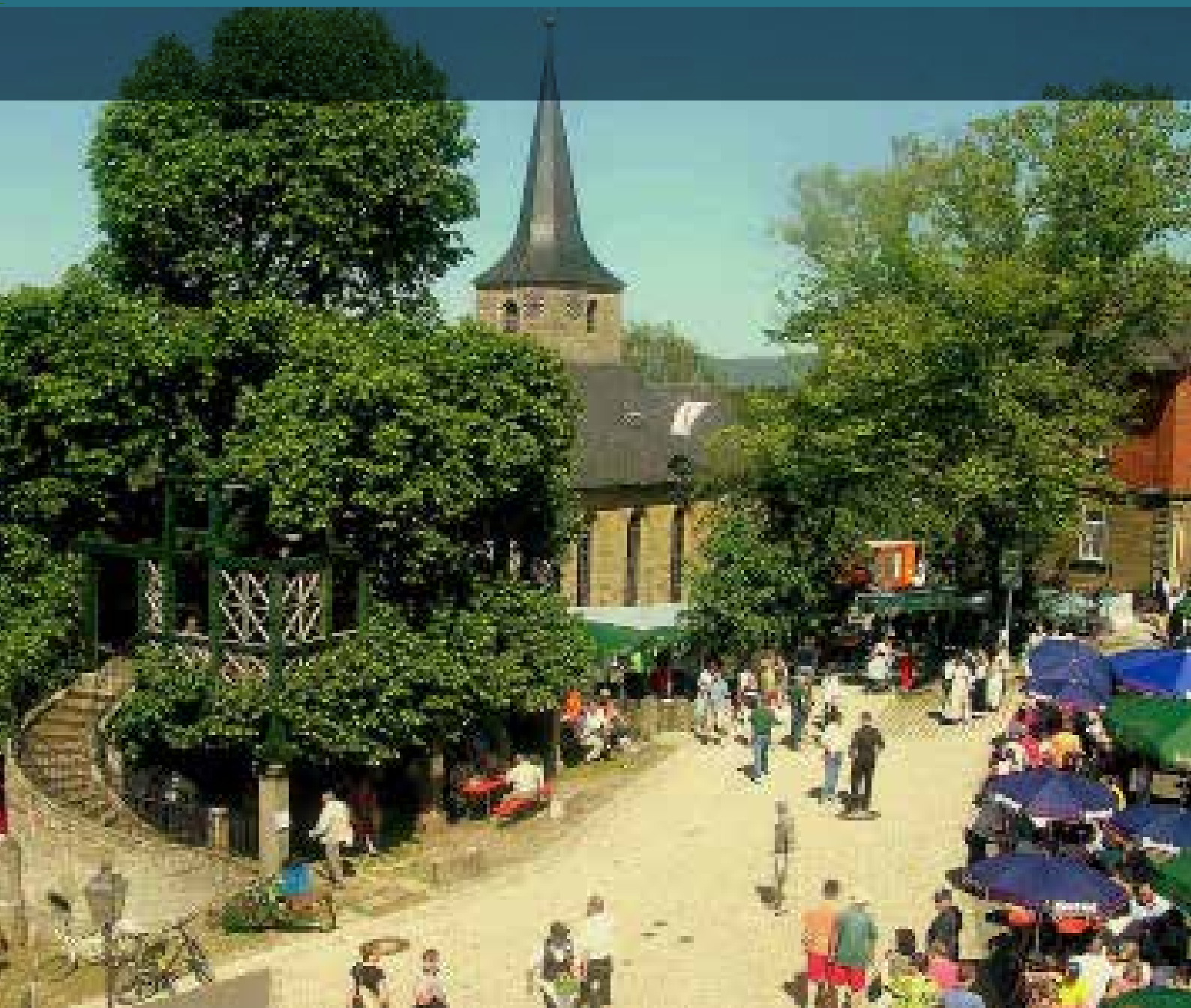


Genusstour

durch das Kulmbacher Land



Inhaltsverzeichnis

Der Landkreis Kulmbach - das Herz Oberfrankens	Seite 4
Spezialitätenvielfalt im Kulmbacher Land - immer ein Anlass zum Genießen	Seite 8
Ausflugstipps quer durchs Land	Seite 9
Deutsches Dampflokomotivmuseum und Schiefe Ebene	Seite 14
Auf Wilhelmines Spuren	Seite 15
Festlicher Landkreis	Seite 17
Lindenkirchweih und Gregorifest	Seite 18
Kunsth Handwerk rund um Thurnau	Seite 19
Bergbau, Mühlen und Geologie - Ausflugstipps im nördlichen Landkreis	Seite 22
Unsere Tourenkarte	Seite 23
Eine Genussstour durch den Landkreis Kulmbach	Seite 24
Handwerkliche Erzeuger und Direktvermarkter im Landkreis Kulmbach	Seite 25
Unsere kulinarischen Tipps!	Seite 27
Noch mehr kulinarische Tipps!	Seite 28
Impressum und Fotonachweis	Seite 30



Plassenburg, Schöner Hof (Foto: Stadt Kulmbach)



Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach



Tanz auf der Limmersdorfer Linde
(Foto: Tanzlindenverein Limmersdorf)



Berndorf, Taubenhaus (Foto: R. Feldrapp, Naila)



Taubenhaus in Pechgraben (Foto: R. Feldrapp)



Deutsches Dampflokmuseum Neuenmarkt
(Foto: Reinhard Feldrapp)



Blick auf die Plassenburg (Foto Tourismus Landkreis Kulmbach)



Klaus Barthels mit Stühlen vor der Schreinerei Echtholzdesign |
Bildquelle: Martin Koslowsky



Der Mittelpunkt Oberfrankens bei Kasendorf

Landkreis Kulmbach

Das Herz Oberfrankens

Der Landkreis Kulmbach bildet die Mitte Oberfrankens. Auf einer Fläche von rund 656,41 qkm leben hier 73.211 Einwohner (Stand 31.12.2012). Eindrucksvoll ist die Vielzahl kultureller Sehenswürdigkeiten und bemerkenswerter Landschaftsformen, mit dem Frankenwald im Nordwesten, dem Fichtelgebirge im Osten sowie der Fränkischen Schweiz und dem Obermainischen Hügelland im Südwesten und Westen. Die größten Flüsse des Landkreises sind die beiden Quellflüsse des Mains, der Weiße und der Rote Main, die sich am Westrand der Stadt Kulmbach zum Main vereinigen. Bis 1792 gehörte die Region zum Fürstentum Brandenburg-Bayreuth unter dem Herrscherhaus der Hohenzollern, deren politischer Aufstieg im 13./14. Jahrhundert mit dem Gewinn der Landesfestung Plassenburg und der wichtigen Montanstandorte im nördlichen Oberfranken begann. Nach preußisch-französischen Intermezzi kam das Gebiet 1810 zu Bayern.

Geschichtsträchtige Orte, Märkte und Städte mit der großen Kreisstadt Kulmbach im Zentrum, zahlreiche Burgen, Schlössern und Kirchen, eine einzigartige Museumslandschaft vom Brauerei- und Bäckereimuseum in Kulmbach, über das Bergbaumuseum in Kupferberg bis zum Dampflokomotivmuseum am Fuß der Schiefen Ebene in Neuenmarkt-Wirsberg belegen den kulturellen Reichtum des Landkreises Kulmbach. Bei Kasendorf - in Sichtweite bedeutender frühgeschichtlicher Siedlungsstätten am Obermain - liegt der geographische Mittelpunkt Oberfrankens. Herrliche Rad- und Wanderwege erschließen die abwechslungsreiche Kulturlandschaft der Region. Über die Tourismuszentralen des Frankenwaldes, des Fichtelgebirges und der Fränkischen Schweiz sowie in Eigeninitiative vieler Gemeinden wurden abwechslungsreiche Touren ausgewiesen, um den Landkreis immer neu zu entdecken.

Brauchtum, gepflegt in attraktiven Vereinen, bei frohen Festen und durch ein lebendiges Kunsthandwerk geben dem Landkreis ein besonderes Gesicht. Die Menschen im Kulmbacher Land haben es verstanden, Traditionen und Geschichte zu bewahren und mit Gewinn in die Zukunft zu transferieren. Wirtschaftlich zeichnet sich der Landkreis heute in erster Linie als Lebensmittelstandort aus. Etwa 30 % der Beschäftigten in Industrie und Handwerk arbeiten in diesem Sektor (Bier, Fleisch-/Wurstwaren, Backwaren, Gewürze). Als heimliche Hauptstadt des Bieres ist Kulmbach mit seinen Brauereien, der IREKS GmbH sowie der Bundesanstalt für Fleischforschung, dem Cluster Ernährung (KErn) und der Firma Raps GmbH der wirtschaftliche Schwerpunkt in Sachen Lebensmittelerzeugung.

So war das Kulmbacher Land auch Vorreiter bei der Gründung des Vereins „Genussregion Oberfranken“, in dem sich landwirtschaftliche und handwerkliche Lebensmittelerzeuger mit Vertretern aus Politik, Wissenschaft und anderen Institutionen zusammengeschlossen haben, um Vielfalt und Kultur der in ganz Oberfranken hergestellten Lebensmittelspezialitäten zu erhalten. Mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen ein paar Tipps geben, um Kultur, Landschaft und die kulinarische Vielfalt des Landkreises Kulmbach zu entdecken.



Burg Zwernitz



Tanz auf der Linde in Peesten (Foto: Förderkreis Tanzlinde Peesten)

eine attraktive Region



Kulmbacher Bratwurst im Stölla



Typische Blechkuchen



Zwiebelfleisch



Anisbretzeln



Gastronomiebetrieb in Buchau



Kulmbacher Bier (Reinhard Feldrapp)



Schäufelr

Spezialitäten im Kulmbacher Land

immer ein Anlass zum Genießen

Landschaft, Kultur, Klima und ein bodenständiger Menschenschlag haben dem Kulmbacher Land eine Vielfalt kulinarischer Spezialitäten beschert, um die man die Region anderswo beneidet. Kein Wunder also, dass wichtige Impulse zur Gründung des Vereins „Genussregion Oberfranken“ von Kulmbach ausgingen.

Im Kulmbacher Land und in der Bierstadt Kulmbach ist das heimische Bier mehr als nur ein Getränk für zwischendurch. Bierbrauen und Biertrinken haben in der Region eine lange Tradition. Ob zur legendären und international bekannten Kulmbacher Bierwoche, ob zu den traditionellen Kirchweihen, Dorf- oder Straßenfesten, ob in geselliger Runde, zu herzhaftem Essen oder zur Erfrischung nach ausgiebiger Wanderung - es gibt viele Anlässe, ein Bier aus dem Kulmbacher Land zu trinken. Beginnend bei der Museumbrauerei im Bayerischen Brauereimuseum Kulmbach über Möchshofbräu / Kulmbacher Brauerei AG, Kommunbräu Kulmbach bis zu den Brauereien Haberstumpf in Trebgast und Schübel aus Stadtsteinach kommen Biergenießer hier garantiert auf den Geschmack.

Zu Pils, Kellerbier, Unfiltriertem, Bock oder zum „stärksten Bier der Welt“ genießt man in der Region gerne herzhaftes Essen. Typisch z.B. das Kulmbacher Bierfleisch oder andere Bratenstücke von Rind, Schwein, Wild und Geflügel, Haxn und Schäuferla, Fischspezialitäten oder deftige Brotzeiten - die Gastgeber des Kulmbacher Landes verwöhnen ihre Gäste gerne mit Köstlichkeiten der regionalen Küche.

Nicht zu vergessen natürlich die Kulmbacher Bratwürste, die man hier vorzugsweise im „Stölla“, dem typischen, mit Anis gewürzten Kulmbacher Bratwurststollen isst, eine Spezialität und eine Geschmacksverbindung, die es nur im Kulmbacher Land gibt. Wer mag, genießt seine Bratwürste auch gerne als Blau G'suudna oder als „Ausgestraafta“, frisch aus der Wursthaut aufs Brot.

Neben der klassischen Palette an Koch- und Brühwürsten wie Pressack, Leber- und Mettwurst gehört das „Schwarzgeraacherts“ als Schinken oder Speck auf jeden Brotzeiteller. Und Kenner genießen gerne einmal ein aromatisches Zwiebelfleisch, das seinen Ursprung in der zwar sparsamen aber dennoch köstlichen Resteküche hat. Dazu werden Bratenreste vom Schwein fein geschnitten, lagenweise mit Zwiebelscheiben geschichtet und herzhaft gewürzt.

Im Kulmbacher Land hat schließlich der Anbau von Brotgetreide eine lange Tradition. Ein Teil des erzeugten Weizens und Roggens wird in der Kunstmühle von Dirk Parthemüller verarbeitet und an Bäcker in der Region ausgeliefert. Typisch ist hierzulande ein Brot mit hohem Roggenanteil. Viele Bäcker verwenden zum Aufschließen des wertvollen Getreides einen hauseigenen Sauerteig, der nicht nur den Geschmack des Brotes herzhaft abrundet, sondern es rund herum zum gesunden Lebensmittel macht. Unter der Vielfalt der Weizengebäcke gehören Anisbrezeln zu den besonderen Spezialitäten. Wer lieber süß genießen will, greift in der Kerwa-Saison zu Küchla, Harischen oder verschiedenen Hefekuchen. Und im Winter verwöhnen die Bäcker des Landkreises ihre Kunden mit Lebkuchen, Stollen, Anislaabla und vielem mehr.

Ausflugstipps quer durchs Land

Urlaub und Freizeit im Kulmbacher Land

Geschichtsträchtige Orte, Märkte und Städte mit der großen Kreisstadt Kulmbach im Zentrum, eine eindrucksvolle Vielzahl an Burgen, Schlössern und Herrenhäusern, die Baille-Maille-Allee in Himmelkron, der Felsengarten in Sanspareil, einzigartige Tanzlinden, das Steinachtal, der Mainzusammenfluss und vieles mehr! Der Landkreis Kulmbach ist einfach sehenswert!

Wir möchten Ihnen mit dieser Broschüre ein paar Tipps für Ausflugsziele, Einkehr- und Einkaufsmöglichkeiten in Oberfranken geben. Ob Sie für einen Familienausflug, eine zünftige Wanderung, einen Wochenendtrip oder für einen Urlaub planen, im Kulmbacher Land wird Ihnen viel geboten. Mit dem Fichtelgebirge im Nordosten, dem Frankenwald im Norden, dem Obermaingebiet im Westen und der Fränkischen Schweiz im Süden haben gleich vier Ferienregionen Anteil am Landkreis und sorgen für ideale Bedingungen zum Ausbau des sanften Tourismus. Denn Lebenskultur ist im Landkreis Kulmbach nicht nur ein Lippenbekenntnis. Darum lassen Sie sich ruhig ein bisschen Zeit zum Entdecken. Erleben Sie ursprüngliche Landschaften mit ihren freundlichen Menschen und vielen Sehenswürdigkeiten. Lernen Sie traditionsreiche Feste kennen und feiern Sie ganz unbeschwert mit - Sie sind überall herzlich willkommen.

Für Wanderer und Radfahrer ist der Landkreis Kulmbach geradezu ein Paradies. Aufgrund der landschaftlichen und geologischen Vielfalt finden sich hier Touren für jeden Geschmack. So quert z.B. der insgesamt 520 km lange Frankenweg den Landkreis von Norden nach Süden und der kulturhistorisch interessante Burgenweg, ausgehend von Burg Lauenstein, endet auf der Plassenburg in Kulmbach. Beide Wege sind vom Deutschen Wanderverband mit dem Qualitätsmerkmal „Wanderbares Deutschland“ ausgezeichnet und bereits mehrfach zertifiziert worden. Der Mainwanderweg folgt dem Flusslauf von der Quelle im Fichtelgebirge über den Zusammenfluss von Rotem und Weissem Main bei Schloss Steinenhausen südwestlich von Kulmbach bis zur Mündung in den Rhein bei Mainz. Einige dieser Wege sind auch als Radtouren ausgewiesen. Neben dem Main- und dem Burgenstraßen-Radweg verspricht z.B. der Euregio Egrensis-Radweg im Herzen Europas, die Tour zu „Bayerns steinreicher Ecke“ oder auch zu „Technik und verwunschenen Tälern“ nicht nur viel Radlspass, sondern auch jede Menge Erlebnis.

Auf den Tourismuseiten des Landkreises Kulmbach finden Sie übrigens jede Menge an individuellen Tourenvorschlägen mit interaktivem Kartenmaterial und vielen Hinweisen z.B. auf bekannte oder weniger bekannte Sehenswürdigkeiten entlang der Strecken sowie natürlich auch zur genussvollen Einkehr. Lassen Sie doch einmal die Seele baumeln und erleben Sie unvergessliche Tage oder Wochen im Kulmbacher Land. Wer einmal hier war, kommt ganz bestimmt auch wieder!

Lesen Sie mehr unter: www.tourismus.landkreis-kulmbach.de/



Fernblick vom Görauer Anger (Foto: Reinhard Feldrapp)



Berndorf, Fachwerkhaus mit Taubenhaus (Foto: R. Feldrapp)

Unter Volldampf



im Dampflokomotivmuseum Neuenmarkt-Wirsberg



Dampflokomotivmuseum Neuenmarkt, Ringlokschuppen (Foto: Reinhard Feldrapp)



im Dampflokomotivmuseum Neuenmarkt-Wirsberg



Dampflokomotivmuseum Neuenmarkt-Wirsberg



Dampflokomotivmuseum Neuenmarkt-Wirsberg (Foto: Reinhard Feldrapp)

Deutsches Dampflokomotiv-Museum und Schiefe Ebene

Was 1835 zwischen Nürnberg und Fürth mit dem „Adler“ seinen Anfang nahm, endete 142 Jahre später: Im Oktober 1977 wurden die letzten Dampflokomotiven auf's Abstellgleis geschoben. Das Zeitalter der „Schwarzen Giganten der Schiene“ ging bei der Deutschen Bundesbahn zu Ende. Der Abschied von den alten Dampfriesen war zugleich die Geburtsstunde des Deutschen Dampflokomotiv Museums in Neuenmarkt. Hier, am Fuße von Europas erster Eisenbahnsteilstrecke, der „Schiefen Ebene“, entstand das größte und bedeutendste Spezialmuseum seiner Art in der Bundesrepublik Deutschland. Kernstück dieser Einrichtung ist der 15-ständige Lokschuppen mit dazugehöriger Segmentdrehzscheibe des 1975 aufgelösten Bahn-Betriebswerkes Neuenmarkt-Wirsberg. Mehr als 30 Dampflokomotiven werden im Museum der Nachwelt erhalten. Bayerische, preußische und sächsische Loktypen, ebenso wie Reichsbahn- und Bundesbahn-Baureihen älterer und neuerer Zeit, eine Dampfspeicherlok, diverse Feldbahn-, Dampf- und Industrieloks, vermitteln einen eindrucksvollen Einblick in die deutsche Eisenbahngeschichte.

Der größte Teil der nun im Museum beheimateten Dampflokomotiven kann im Lokschuppen besichtigt werden. Kenner und Liebhaber finden hier viele original erhaltene Lokomotiven aus der eindrucksvollen deutschen Eisenbahngeschichte, die sonst nur noch auf Modellbahngleisen fahren, wie die Baureihen 18, 23, 38, 39, 44, 50, 52, 64, 75, 78, 80, 86, 89, 93, 94, 95 sowie 01 und 10, die sämtlich noch betriebsfähig sind. Neben dem MITROPA-Speisewagen, Baujahr 1935, im Außengelände ist der Salon-speisewagen 10 242 von 1937 ein weiteres Prunkstück des Ausstellungsbestandes, erinnert er doch nach über 70 Einsatzjahren im Staatsdienst an wichtige Ereignisse der deutschen politischen Geschichte. Zu verschiedenen Anlässen werden einige der „Schwarzen Giganten“ auch wieder unter Dampf genommen. Termine erfährt man auf der Homepage des Museums unter <http://dampflokmuseum.de/>.

Zu den besonderen Ereignissen gehört eine Fahrt unter Dampf über die legendäre Steilrampe der „Schiefen Ebene“ mit den Bahnhöfen Neuenmarkt-Wirsberg und Marktschorgast. Diese heute noch befahrene historische Eisenbahnlinie beschrieb zur Zeit ihrer Entstehung in den Jahren 1844 bis 1848 europäische Eisenbahngeschichte. Entlang der „Schiefen Ebene“ verläuft ein technik- und baugeschichtlicher Lehr- und Informationspfad, der die betrieblichen und technikgeschichtlichen Besonderheiten des herausragenden Denkmals „Schiefe Ebene“ vermittelt. Der rund acht Kilometer lange Pfad führt zu den markantesten Kunstbauwerken der Steilstrecke und sollte nur mit festem Schuhwerk begangen werden – steile Anstiege werden mit hervorragenden Aussichtspunkten belohnt. Nach der Wanderung entlang der historischen Strecke erwartet Sie in Marktschorgast das Dokumentationszentrum „Schiefe Ebene“. Hier erfahren Sie weitere spannende Anekdoten und Fakten rund um die bewegte Geschichte der Steilstrecke.

Zur gastronomischen Versorgung der Museumsbesucher steht auf dem Gelände des DDM ein historischer MITROPA-Speisewagen, Baujahr 1935, mit 42 Sitzplätzen zur Verfügung. Hier kann man den Museumsbesuch stilgerecht beschließen und sich mit verschiedenen fränkischen Spezialitäten und anderen Gaumenfreuden verwöhnen lassen. Bei schönem Wetter lädt ein schöner Biergarten zum Verweilen ein und für die Kinder steht in diesem Bereich eine Spielplatzlokomotive zur Verfügung.

Auf Wilhelmines Spuren

Jahrhundertlang wurde die Geschichte des Landkreises Kulmbach durch das Herrscherhaus der Hohenzollern aus der Linie Kulmbach-Bayreuth bestimmt. Nicht nur die imposante Plassenburg, eine der prächtigsten Schlossanlagen der Deutschen Renaissance mit dem „Schönen Hof“ als Zentrum, spiegelt diese Vergangenheit. Mit der Baille-Maille-Allee in Himmelkron und dem berühmten Felsengarten in Sanspareil befinden sich zwei gartenkünstlerisch herausragende Zeugnisse auf dem Gebiet des Landkreises, die eng mit Leben und Wirken der Markgräfin Wilhelmine als inspirierender Kultfigur jener Epoche verbunden sind.

Die 1662/63 angelegte Baille-Maille-Lindenallee nahe dem alten Kloster und späteren markgräflichen Sommerschloss Himmelkron galt als die längste und schönste Europas, bevor sie 1792 gegen den Willen der örtlichen Bevölkerung buchstäblich der Axt preußischer Sparwut zum Opfer fiel. Die vornehme Hofgesellschaft spielte im Schatten der Bäume das Baille Maille - Spiel, eine Art Cricket, das sich großer Beliebtheit erfreute. Wilhelmine berichtet mehrfach davon in Briefen und Memoiren. Die heutige Allee wurde 200 Jahre nach der Zerstörung der ersten Anlage von einem örtlichen Förderverein wieder angelegt. Seither ist die Baille-Maille-Lindenallee von Himmelkron wieder ein beliebtes Ausflugsziel für Jung und Alt und ein Ort geselliger Begegnung geworden. Neben der Nutzung bei privaten Feierlichkeiten oder zum Spazierengehen unter dem schattigen Blätterdach finden hier im Rahmen des Himmelkroner Kultursommers eine Garten- und Kunstmesse sowie verschiedene Kulturveranstaltungen statt. Mit etwas Glück kann man dann auch ein Glas des köstlichen Lindenblütenhonigs erstehen, den fleißige Bienen inzwischen wieder in der schönen Allee sammeln.

Nicht minder sehenswert ist das nahegelegene, ehemalige Zisterzienserinnenkloster Himmelkron (corona coeli) mit der barockisierten Stiftskirche aus dem 15. Jahrhundert, der Ritterkapelle und dem berühmten Kreuzgang. Auf der ehemaligen Nonnenempore wurde ein Stiftsmuseum eingerichtet. Nach der Säularisation wurde das Kloster in ein markgräfliches Schloß umgebaut, in dem auch Wilhelmine häufiger zu Gast war!

Auf Wilhelmines persönliche künstlerische Invention geht die Anlage des Felsengarten Sanspareil zurück. Hier wurde ein Ensemble natürlicher bizarrer Felsen durch geschickte bauliche Überformungen der beiden Hofkünstler Joseph Saint-Pierre und Giovanni Battista Pedrozzi nach der literarischen Vorlage des Romans „Les aventures de Télémaque“ von Francois Fénelon zum fiktiven Ort der Zauberinsel Ogygia umgestaltet. Heute gehört Sanspareil mit der Burg Zwernitz bei Wonsees zu den beliebtesten Ausflugszielen des Landkreises Kulmbach. Zahlreiche Wanderwege, wie der Jean-Paul-Weg, machen hier Station und werden in ihrem Bezug zum Ort durch ansprechend gestaltete Informationstafeln erläutert. Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt, z.B. in der seit der 4. Generation ansässigen Bäckerei Schleicher oder der Bäckerei Dörfler in Wonsees oder in der Metzgerei und Gastwirtschaft von Christian Tauer oder der Metzgerei mit Hofladen Pfändner in Zedernsitz. Im alten Bauernmuseum Kleinhül mit „Weiberwirtschaft und Herzerlwerkstatt“ wird an Sonn- und Feiertagen Originelles serviert. Auch die übrige Gastronomie in der Region ist unbedingt zu empfehlen (weitere Informationen hierzu auf S. 27 und 28).



Felsengarten Sanspareil, der Morgenländische Bau



Felsengarten Sanspareil



Felsengarten Sanspareil



Felsengarten Sanspareil, Ruinentheater



Baile-Maille-Allee in Himmelkron (Foto: Marktgemeinde Himmelkron)

Festlicher Landkreis

Traditionell gehören zu den frohen Festen im Landkreis Kulmbach auch besondere Spezialitäten, die den frohen Anlass oftmals nach alt überliefertem Brauch kulinarisch abrunden. Bei den traditionellen Kirchweihfesten steht z.B. das Schlachtschüsseessen, der Bieranstich oder auch das Backen besonderer Kirchweihkrapfen im Mittelpunkt des kulinarischen Kirchweihtreibens. In Limmersdorf werden diese Bräuche nach wie vor besonders gepflegt. So beginnt das frohe Treiben am Donnerstag mit der sogenannten „Wirtshauskerwa“, zu der Spezialitäten wie Schöpf, Krenfleisch, Siedwörscht im Dorfwirtshaus neben dem Lindentanzplatz („Pöhlmann´sche Gastwirtschaft – Zur Realen Schenkergerechtigkeit“), einem urigen fränkisches Wirtshaus mit einmaliger Biergarten-Laube, serviert werden. Im Ausschank dominiert das Festbier, eine etwas malzbetonte fränkische Bierspezialität, die bis heute nur zu besonderen Anlässen gebraut und ausgeschenkt wird. Am Lindenplatz werden dann an den Tagen der Lindenkirchweih die zu fränkischen Kirchweihen üblichen Bratwürste, Fischbrötchen und Krapfen angeboten; am Sonntag Nachmittag kommt dazu ein üppiges Angebot an Kuchen und Kaffee.

Auch zu den Gregori- und Wiesenfesten der Kinder gehören kulinarische Spezialitäten wie das beliebte „Bratwurstschnappen“. Dabei versuchen die Kinder nach Bratwürsten zu schnappen, die an einer Schnur aufgehängt werden. Auch ein Brezenkletterbaum, der mit leckere Brezen geschmückt ist, gehört zum bunten Treiben. Die Kinder dürfen sie beim Hinaufklettern ergattern und verzehren. Überhaupt wird rund um die Gregori-Feste für das leibliche Wohl bestens gesorgt, so dass sie sich zu echten „Geheimtipps“ nicht nur für die Einheimischen entwickelt haben.

Ein weiterer Tipp für die zahlreichen Feste im Landkreis gilt der Kulmbacher Bierwoche. Jedes Jahr am letzten Samstag im Juli lädt die Kulmbacher Brauerei für neun Tage zu diesem reinrassigen Bierfest in die heimliche Hauptstadt des kühlen Gerstensaftes ein. Echte Bierwochen-Fans lassen sich dieses Highlight nicht entgehen, denn hier kann man die einfachen Dinge des Lebens ganz unbeschwert genießen: gutes Essen, gute Gesellschaft, ... gutes Bier! Kommen Sie doch auch einmal vorbei.



Tanz auf der Linde



Kirchweihhammel



Gregorifest in Thurnau



Bierwoche Kulmbach

Lindenkirchweih und Gregorifest

Feste sind die Würze des Lebens, sagt man! Im Landkreis Kulmbach versteht man nicht nur zu feiern - viele der alten und jungen Festlichkeiten in der Region haben dazu einen ganz besonderen und einmaligen Charakter. Zwei ganz besondere Feste möchten wir Ihnen hier vorstellen.

So werden z.B. in Limmersdorf, Peesten und Langenstadt urfränkische Kirchweihfeste gefeiert, in deren Mittelpunkt die Tanzlinden der Dörfer stehen. In Limmersdorf ist sogar noch die um 1650 / 80 gepflanzte Linde erhalten, auf der spätestens 1729 erstmals getanzt wurde. Manche behaupten sogar, dass es sich bei der Limmersdorfer Lindenkirchweih um das typischste aller fränkischen Kirchweihfeste handelt, denn das im Ort noch liebevoll gepflegte Brauchtum um den Kirchweih Tanz war einst überall zuhause. Das Besondere an den Lindenkirchweihfesten ist, dass man nicht einfach unter den Bäumen, sondern auf extra errichteten „Tanzbrücken“ tanzt, die auf dem unteren Astkranz der Linden aufruhend. In Limmersdorf wird die Tanzbrücke jeweils zum Kirchweihfest neu aufgeschlagen. Verantwortlich für die gesamte Organisation der Kirchweih sind vier ortsansässige, ledige „Plootzborschen“ und ihre „Plootzmadla“. Ein typisches fränkisches Kirchweihfest beginnt am Donnerstag und Freitag mit der Wirtshauskerwa (siehe Kasten links). Nach dem Feierabendläuten und einem Kirchenkonzert in der benachbarten Kirche erfolgt der Anstich des ersten Fasses Festbier am „Plootz“. Zum Festgottesdienst am Sonntag erscheinen die Platzpaare in schmucker Festtagstracht gemeinsam. Danach beginnt das „Rumspielen“, bei dem sich die Platzpaare gegenseitig abholen. Beim Marsch durch das ganze Dorf sind neben vielen Gästen und der Musik der blumengeschmückte Hammel („Plootzhem`l“) und eine mit Bier gefüllte Gießkanne („Bierspreger“) zum Nachfüllen der handbemalten Bierkrüge der Plootzborschen dabei. Danach geht es zum Festplatz an der Linde, wo zunächst unter dem Baum und danach auf dem Tanzbrück, also in der Krone der alten, ehrwürdigen Tanzlinde, bis spät in die Nacht getanzt wird. Am Montag findet ein Fühshoppen am „Plootz“ statt. Und am Abend wird nach dem Rumspielen wieder auf der Linde getanzt. Nach weiteren originellen Programmpunkten wird die Kirchweih am Dienstag Abend mit einer humorvollen Predigt des „Kerwa-Pfarrers“ und dem Einholen der „Lizza“ (der Treppe zum Tanzboden) wieder beschlossen.

Nicht weniger originell ist das Gregorifest, das seit dem späten 16. Jahrhundert als traditionelles Schulfest kurz vor den großen Ferien in Kulmbach, Kasendorf, Thurnau und anderen Gemeinden der ehemaligen Markgrafschaft Kulmbach-Bayreuth für die Schulkinder veranstaltet wird. Die Wurzeln dieses Festes zu Ehren des Kinderpapstes Gregor I. gehen sogar noch weiter zurück. Gregorius gilt als Freund der Kinder, Schüler und Studenten, da er sich für die Bildung junger Menschen einsetzte. Traditionell endete am Gregoriustag, dem 12. März, die Winterschule und die Kinder wurden mit einem Geschenk oder einem festlichen Tag zur Arbeit auf den Feldern nach Hause entlassen. Heutzutage wird das Gregorifest fast überall in den Juli verlegt und gilt bei vielen Schülern als Höhepunkt des Schuljahres. An diesem Tag ziehen die Kinder geschmückt und kostümiert mit Blumenbögen und Fahnen durch die Stadt und führen an einem Festplatz im Grünen Tänze und Spiele auf. Jedes Kind erhält als Gregoriusgabe ein Geschenk und natürlich auch traditionell ein Paar Bratwürste. Tänze und Spiele werden oft schon viele Wochen vorher einstudiert und geprobt. Mit großem Aufwand werden dazu Kostüme angefertigt, Bögen und Girlanden geflochten, Blaskapellen und vieles mehr bestellt. Die Mädchen tragen Blumenkränze im Haar und die Buben schwenken bunte Fahnen. Ganz sicher bleibt dieser frohe Tag allen Teilnehmern noch lange in schönster Erinnerung!

Kunsthandwerk rund um Thurnau

Der Landkreis Kulmbach hat's in sich. Verbinden Sie doch mal Kunst- und Kulturgenuss mit Landschaftserlebnis und Fränkischer Einkehr! Wir garantieren bleibende Erinnerungen! Rund um Thurnau, Berndorf, Peesten, Motschenbach, Trebgast und Kulmbach laden die Ateliers vieler Kunsthandwerker zum inspirierenden Besuch ein. Dazu genießen Sie bezaubernde Landschaften und großartige Kulturdenkmäler von der Plassenburg bis zu Schloss und Laurentiuskirche Thurnau, von der Pfarrkirche in Berndorf bis zum Görauer Anger und zum Turmberg in Kasendorf.

Ein Besuch im Töpfermuseum Thurnau, einem der größten Spezialmuseen der Region, mit einer wunderbaren Sammlung typischer Gebrauchsgeschirre wie Töpfe, Teller, Häferla, Milch-, Wein- und Bierkrüge, Liwanzenpfannen, Gansbräter etc., macht die Leistungen des Töpferhandwerks in der Region anschaulich. Bereits 1579 lassen sich erste Töpfereien in Thurnau quellenkundlich nachweisen, und noch heute stellen zahlreiche kleine Handwerksbetriebe hier ein typisches, liebenswert bezauberndes Gebrauchsgeschirr her mit originalen Thurnauer Farben und Mustern. Aber auch weitere kunsthandwerkliche Ateliers bereichern den Ort und Umgebung und inspirieren mit einer ungemein kreativen Atmosphäre. So kann man z.B. auf dem Pfad der Kunsthandwerker neben Töpfereien mit wunderschönen Gebrauchsgeschirren, kunstvollen Plastiken, Zier- und Gartenkeramiken auch Holz- und Drechslerwerkstätten, Maler-Ateliers und eine Handweberei besichtigen. Lassen Sie sich ein auf diese farbenfrohe-kreative Welt, auf den Geruch von Ton, Holz, Wolle und Farben sowie auf interessante Menschen, die Ihren Beruf als Berufung verstehen und Ihnen bei einem Werkstattbesuch gerne davon erzählen.

Wer schwelgt nicht gerne in der kreativen Welt des Kunsthandwerks - insbesondere wenn man dabei schlichte Gebrauchsgegenstände wie Geschirr, Tischdecken, Tische und Stühle in so vollendet kunstvoller Form entdecken kann, wie in Thurnau. Nostalgische Milchkrüge, die beliebten „Häferla“, Teller und Kannen...; wer einmal Thurnauer Keramik in den Händen hielt, nimmt sich gerne ein Stück dieses Zaubers in seinen Alltag mit. Oder warum nicht gleich den gemeinsamen Familientisch mit Geschirr, handgewebten Tischläufern und Möbeln in individuellem Design neu gestalten. Thurnau inspiriert! Und damit passt der Pfad der Kunsthandwerker durch Thurnau auch zu den Erlebnismöglichkeiten unserer Genussregion, denn was kann man sich angenehmer vorstellen, als Essen, Trinken und Genießen in vollendet kunstvoll gestalteter Atmosphäre.

Übrigens haben viele der Thurnauer Gebrauchsgeschirre auch einen direkten Bezug zu unseren typischen oberfränkischen Spezialitäten, die traditionell in besonderen Pfannen, Töpfe und Brättern hergestellt wurden. Einige Betriebe dekorieren diese schönen Stücke noch ganz klassisch mit althergebrachten geschlickerten Motiven, die mit dem Malhörnchen aufgebracht werden. Andere haben trendig variiert, ohne den hohen Gebrauchswert ihrer Produkte zu schmälern. Lassen Sie sich von den überlieferten Formen anregen und bereiten Sie wieder einmal ein klassisches Rezept in Thurnauer Keramik zu, vom Sonntagsbraten bis zum leckeren Tiegelkuchen, vom Suppenbisquit bis zum sauren Zipfl. Und wer noch mehr erfahren möchte, kann sich im Töpfermuseum (Am Kirchplatz 12) hinter den trutzigen Mauern der alten Lateinschule von 1552 auch darüber informieren, wozu all die Töpfe, Krüge, Tiegel und Pfannen aus Thurnauer Produktion früher gebraucht wurden.

Das Thurnauer Kunsthandwerk schafft einfach die beste Atmosphäre rund um den Genuss unserer oberfränkischen Spezialitäten. Ein Grund mehr, herzukommen und sich inspirieren zu lassen.



Töpferei von Bernhard Noe,
Foto M. Koslowsky



Weihnachtstöpfermarkt in Thurnau



Töpferei am See (Foto: Günther Karittke)



Schreinerei Klaus Bartels
(Foto: Martin Koslowsky)



Thurnau, Oberer Markt
(Foto: Marktgemeinde Thurnau)



Steinachklamm



Wanderweg durch die Steinachklamm



Steinachklamm



Die Neumühle im Steinachtal

Bergbau, Mühlen und Geologie

Ausflugsziele im nördlichen Landkreis

Eines der eindrucksvollsten Naturdenkmale des Landkreises Kulmbach ist die wildromantische Steinachklamm. Ein Sperrriegel aus hartem, kieselsäurereichen Quarz hinderte einst das Wasser der Steinach am Weiterfließen. Der Sage nach löste Thor das Problem und schleuderte seinen Hammer gegen den Felsen, die Steine brachen und gaben den Weg frei. Zum Dank dafür trieb hinfort der Bach für den Donnergott den nahen Waffenhammer mit seinen großen Radschaukeln an, die in der Hütte die riesigen Schmiedehämmer bewegten.

Wenn auch vieles an dieser Sage der freien Phantasie entspringt, beinhaltet sie doch auch ein Körnchen Wahrheit. Tatsächlich bahnte sich die Steinach ihren 18 Kilometer langen Laufs durch den Westfrankenwald selbst und durchquert dabei mit ihren Quellbächen mehr als 40 Gesteinsformationen. Dieser lebhaftige Wechsel der Geologie macht das Steinachtal landschaftlich zu einem der beeindruckendsten Wiesentäler Nordostbayerns. Seit 2007 zählt es zu Bayerns schönsten Geotopen. Und tatsächlich speiste und betrieb die Steinach nicht nur den alten Waffenhammer zu Füßen der Burg Wildenstein, sondern auch weitere Schneid- und Mahlmühlen, die teilweise nur noch dem Namen nach, manchmal aber, wie bei der Neumühle und der Schneidmühle am Hochofen, auch mit den alten Mühlengebäuden erhalten sind. Letztere wurde 1982 von Prof. Paul Kluff sowie Studenten und Studentinnen der Fachhochschule Düsseldorf wieder betriebsfähig instand gesetzt und schneidet heute wie eh und je die „Blöcher“ aus dem Frankenwald zu Balken oder Brettern. Besucher sind hier herzlich eingeladen, das Innenleben der Mühle zu studieren, denn die ursprünglichen Ausstattungselemente wie Regale, Ofen, Schreibpult, Hocker, Schrenkschemel, Hobelbank, Säumsägetisch und viele andere Kleinwerkzeuge sind wieder an ihren angestammten Plätzen. Selbst die Gefache sind mit alten, handgestrichenen Ziegeln ausgefüllt worden. Vom Gatter aus kann der Schneidmüller über ein doppeltes Hebelwerk den Schieber am Einlaufkanal des Mühlrades bedienen.

Die über 400 Millionen Jahre alte Gesteinsgeschichte der Region wird auch im Bergbau-Museum Kupferberg anschaulich. Viele interessante Anschauungsstücke informieren hier über den ältesten Erwerbszweig im Frankenwald und Fichtelgebirges und zeigen die faszinierenden Schätze der Berge an Erzen und Mineralien. Besucher erhalten zudem Zugang zu einem Teil des alten Entwässerungstollens der Schieferbergzeche und dürfen die Grubenschächte und deren einmalige Atmosphäre hautnah selbst erleben. Wer noch mehr über die Geschichte des Bergbaus erfahren möchte, begibt sich auf den Bergbau-Wanderweg von Kupferberg nach Wirsberg: Auf einer Strecke von etwa 15 km führt er zu historischen Stationen, die von dem Abbau der Erze und Gesteine in dem Gebiet berichten. Einige Stollen entlang des Weges sind bis heute noch begehbar und machen den Rundweg zu einem Bergbau-Erlebnis der besonderen Art.

Ein Highlight des Bergbau-Museums Kupferberg ist das Besucher-Bergwerk in der ehemaligen St.-Veit-Zeche. Auf 15 Meter unter Tage sind hier neben alten Maschinen, die früher im Bergbau verwendet worden sind, auch einzigartige Steinarten und -strukturen zu sehen. Initiiert und realisiert wird das Bergbau-Erlebnis vom Verein Bergbau-Museum Kupferberg e.V., der 1998 gegründet wurde, um die große Vergangenheit der kleinen Stadt nicht in Vergessenheit geraten zu lassen.

Eine Genuss tour durch den Landkreis Kulmbach

Begleiten Sie uns auf einer Genuss tour durch den Landkreis Kulmbach. Egal aus welcher Himmelsrichtung Sie kommen, gelangen Sie auf gut ausgebauten Straßen oder gepflegten Rad- und Wanderwegen je nach Anlass schnell, bequem oder gemütlich ans Ziel. Erleben Sie die abwechslungsreichen, malerischen Landschaften des Landkreises in den Ferienregionen Fränkischer Schweiz, Fichtelgebirge, Frankenwald und Oberem Maintal. Entdecken Sie dazu malerische Dörfer, trutzige Burgen, sehenswerte Schlösser und Kirchen. Besuchen Sie Museen, Parks, Konzerte, Theater, Feste und Märkte! Lernen Sie Land und Leute kennen. Oder nutzen Sie die zahlreichen hervorragenden Sport- und Freizeitangebote. Denn das Kulmbacher Land hat wirklich Hervorragendes zu bieten.

Auf den Internetseiten: <http://tourismus.landkreis-kulmbach.de/> finden Sie dazu viele weitere Tipps und Informationen!

Zu einem gelungenen Aufenthalt im Kulmbacher Land gehört unbedingt auch ein Besuch im gepflegten Wirtshaus. Denn wer Essen und Trinken zu schätzen weiß, genießt im Landkreis Kulmbach ein hervorragendes Angebot. Ob moderne Sterneküche oder traditionelle Gastronomie, die Gastgeber des Kulmbacher Landes verwöhnen Sie mit einer kulinarischen Vielfalt, die sich sehen lassen kann. Verbinden Sie doch wieder einmal einen schönen Tag im Kulmbacher Land mit einer Wanderung, dem Besuch beeindruckender Sehenswürdigkeiten, interessanter Museen, froher Feste und der Einkehr im urigen Wirtshaus, Brauereigasthof, Biergarten oder gehobenen Spezialitätenrestaurant. Genussliebhaber finden hier ein kulinarisches Schatzkästchen, das sie auch nach Jahren noch nicht vollständig durchforscht haben. Die Liste der kulinarischen Köstlichkeiten ist lang und lässt Feinschmeckern das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Dazu wird sich Ihre Reisetasche unterwegs mit so mancher Spezialitäten aus der Region anfüllen: Käse, Wurst oder traditionell geräucherter Schinken, ein kräftiges Roggenbrot oder einige süße Spezialitäten je nach Saison, wie Kirchweihkuchla, Lebkuchen und Pralinen, und natürlich ein paar Flaschen Bier aus einer der regionalen Brauereien. Bäcker, Metzger und landwirtschaftliche Direktvermarkter in der Region verwöhnen Sie mit einer reichen Auswahl an regionalen Spezialitäten. Nehmen Sie sich doch einfach ein paar kulinarische Erinnerungsstücke aus der Region mit oder beschenken Sie Angehörige und Freunde!

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen ein paar Anregungen und Adressen zusammengestellt. Unser besonderer Tipp: unter www.genussregion-oberfranken.de finden Sie ein Verzeichnis zertifizierter Betriebe mit einem reichhaltigen Angebot garantiert regionaler und hausgemachter Spezialitäten. Genießen Sie das Kulmbacher Land mit allen Sinnen! Wir wünschen einen gelungenen Aufenthalt.

Handwerkliche Erzeuger und Direktvermarkter im Landkreis Kulmbach

Der Landkreis Kulmbach ist eine einzigartige Genießerregion. Hier arbeiten landwirtschaftliche Erzeuger und handwerkliche Produzenten oft noch - oder wieder Hand in Hand; und hier wird eine besondere Vielfalt typischer Spezialitäten angeboten, die das Genießerherz höher schlagen lassen. Denn allmählich hat es sich herum gesprochen: in der Erzeugung guter Lebensmittel aus landwirtschaftlicher und handwerklicher Erzeugung sind die Oberfranken Weltmeister! Und das gleich dreimal! Oberfranken ist die Region mit der größten Vielzahl an Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien und Brauereien in der Welt. Dies ist einmalig und verleiht unserem Regierungsbezirk einen Spitzenrang im Wettstreit der Regionen: hier haben Vielfalt, Tradition und Kultur noch einen ganz besonderen bodenständigen Charakter.

So hat sich das „Einkaufen auf dem Bauernhof“ aus der anfänglich belächelten Nische wieder zu einem Trend entwickelt. Heute bieten viele Bauern im Kulmbacher Land aus direkter Erzeugung Lebensmittel in hervorragender Qualität an. Auf Wochenmärkten oder direkt im Hofladen können Sie z. B. Kartoffeln, Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Backwaren, köstliche Käsespezialitäten und viele Veredelungsprodukte aus erster Hand erstehen. Hier schmeckt man Sorgfalt, Tradition und Heimat! Viele Kunden schätzen zudem den unmittelbaren Bezug zum Erzeuger sowie Individualität und Geschmacksvielfalt der angebotenen Produkte. So wird das Einkaufen auf dem Land zu einem echten Erlebnis für die ganze Familie und zu einem vollen Genuss auf dem Teller!

Auch bei Bäckern, Metzgern und verschiedenen Gastgebern des Kulmbacher Landes lohnt es sich, nach oberfränkischen Spezialitäten aus regionalen Rohstoffen zu fragen. Denn viele Produzenten und Veredler schätzen wieder die Qualität regionaler Rohstoffe und sehen einen nachhaltigen Sinn in der Philosophie der „kurzen Wege“. Während der globale Nahrungsmittelmarkt vom Grundmotiv der immer schnelleren, immer größeren, immer billigeren Erzeugung ausgeht und die damit verbundenen negativen Auswirkungen für Menschen, Lebensräume, Natur sowie für ökologische und soziale Güter in Kauf nimmt, entwickelt sich im behutsamen Gegenzug auch im Landkreis Kulmbach eine Kultur des achtsamen Umgangs in der Erzeugung von Lebensmitteln. Hier fühlen sich viele Lebensmittelhersteller wieder Leitbildern der regionalen Wertschöpfung, des handwerklichen und bäuerlichen Familienbetriebs und – nicht zuletzt – des authentischen Genusserlebnisses verpflichtet.

Deshalb haben es sich auch die Mitglieder des 2007 in Kulmbach gegründeten Vereins „Genussregion Oberfranken“ auf die Fahnen geschrieben, den Wert regionaler Produkte aus landwirtschaftlicher oder handwerklicher Erzeugung bewusst zu machen. In einer wahren Mamutleistung wurden inzwischen alle Mitgliedsbetriebe nach strengen Kriterien überprüfen und zertifizieren, um Qualität, regionale Herkunft und handwerkliche Erzeugung ihrer Spitzenprodukte unter Beweis zu stellen. Denn wer in Oberfranken hochwertige Lebensmittel aus regionaler Erzeugung kauft und damit dazu beiträgt, das Spezialitätenhandwerk und eine verantwortungsvolle Landwirtschaft in der Region zu erhalten, soll auch sicher sein dürfen, dass unter dem Qualitätssiegel der Genussregion genau dies geboten wird.



Feldflur bei Ködnitz (Reinhard Feldrapp)



Apfelplantage (Reinhard Feldrapp)



Schlachtschüssel (Foto Reinhard Feldrapp)



Grünwehrbeck




Gansherde (Foto: Reinhard Feldrapp)

Unsere kulinarische Tipps!

Zu unseren Ausflugstipps stellen wir Ihnen auf diesen Seiten eine Auswahl an weiterführender Adressen für die kulinarische Einkehr oder den Einkauf auf Ihrer Reise durch den Landkreis Kulmbach zusammen. Unsere Auswahl bezieht sich auf ortsansässige Handwerksbetriebe, Direktvermarkter und Gastronomie mit typischer fränkischer Speisekarte. Sie stellt keine Wertung dar, möchte Sie aber auf die Vielfalt der Region hinweisen!

Himmelkron (Auf Wilhelmines Spuren):

Lanzendorfer Backparadies, Auweg 2, 95502 Himmelkron, 
Metzgerei Peter Pöhlmann, Am Main 29 95502 Himmelkron,
Reinhold Stützingler Landschlächtereier, Am Main 15, 95502 Himmelkron,
Frankenfarm Direktvermarktungs GmbH, Bernecker Str. 40, 95502 Himmelkron,
Gasthof mit Metzgerei „Zum roten Ochsen“, Laitscher Weg 4, 95502 Himmelkron,

Kupferberg (Bergbau, Mühlen und Geologie):

Bäckerei Dumler (mit kleinem Lebensmittelmarkt), Kulmbacher Straße 2, 95362 Kupferberg,
Metzgerei Karlheinz Olland, Marktplatz 13 95362 Kupferberg,
Gasthaus Schott, Kulmbacher Straße 3 95362 Kupferberg,
Gaststätte Weißes Roß, Kirchplatz 3 95362 Kupferberg,

Tanzlinden: Langenstadt, Limmersdorf und Peessten:

Hofkäserei Weigel, Rohr 5, 95512 Neudrossenfeld, 
Metzgerei Werner Linhardt, Kulmbacher Str. 11, 95512 Neudrossenfeld,
Gasthaus „Zur Linde“, Langenstadt 8, 95512 Neudrossenfeld,
Brauereigasthof Schnupp, Altdrossenfeld 8, 95512 Neudrossenfeld,
Restaurant Schloß Neudrossenfeld, Schloßplatz 2, 95512 Neudrossenfeld,
Drossenfelder Bräuwerk AG, Marktplatz 2a, 95512 Neudrossenfeld,
Hotel-Restaurant Bergmühle, Bergmühlgasse 2, 95112 Neudrossenfeld,
Pöhlmann´sche Gastwirtschaft, An der Tanzlinde 5, 95349 Thurnau-Limmerdorf,
Obsthof Herold Lindenberg 1, 95359 Kasendorf,
Gasthaus Herold, Lindenberg 1, 95359 Kasendorf,
Gastwirtschaft „Zum Paul“, Buchau 15, 95336 Mainleus, 

Neuenmarkt-Wirsberg (Dampflokotivmuseum):

Bäckerei Hutzler (mit Caféstube), Schorgasttal 5, 95339 Wirsberg,
Bäckerei Karl-Heinz Lerner, Wirsberger Str. 26, 95339 Neuenmarkt,
Landmetzgerei Heinz Kauper, Hegnabrunn 20 und Rathausplatz 1, 95339 Neuenmarkt-Wirsberg,
Gasthof Schorgastthal, Schorgasttal 6, 95339 Wirsberg,
Herrmanns Romantik-Posthotel, Marktplatz 11, 95339 Wirsberg,
Hotel-Gasthof Hereth, Hauptstraße 15, 95339 Wirsberg,
Terrassenhotel Wirsberg, Sessenreuther Straße 7-9, 95339 Wirsberg,
Zum Unteren Wirt, Hegnabrunn 45 95339 Neuenmarkt,

Noch mehr kulinarische Tipps!

Sanspareil (Auf Wilhelmines Spuren):

Bäckerei Dörfler, Am Marktplatz 4, 96197 Wonsees,

Schleichers Backhaus / Cafe am Markt, Am Marktplatz 12, 96197 Wonsees,

Metzgerei und Hofladen Pfändner, Zedersitz 16, 96197 Wonsees, 

Metzgerei & Gastwirtschaft Christian Tauer, Marktplatz 13, 96197 Wonsees,

Schloßcafe, Sanspareil 25, 96197 Wonsees,


Gasthaus Sanspareil, Sanspareil 23, 96197 Wonsees,

Gasthof Zur Krone, Marktplatz 2 96197 Wonsees,

Steinachklamm (Bergbau, Mühlen und Geologie):

Dorfladen „Unner Lädla“, Hauptstraße 23, 95356 Grafengehaig,

Bäckerei Götz, Helmbrechtser Straße 2 95355 Presseck,

Bäckerei Ralf Groß, Kronacher Str. 6, 95346 Stadtsteinach und Lautengrundweg 2, 95355 Presseck, 

Bäckerei Kodisch, Hauptstr. 18, 95346 Stadtsteinach,

Bäckerei Margit Will, Marktplatz 5, 95346 Stadtsteinach,

Metzgerei Schütz GmbH, Helmbrechtser Straße 3, 95355 Presseck,

Metzgerei Dehler, Marktplatz 4, 95355 Presseck,

Landmetzgerei Schüßler, Kronacher Str. 5, 95346 Stadtsteinach,

Kleinheinz GmbH, Hauptstr. 14, 95346 Stadtsteinach, 

Kunstmühle von Hans Partheimüller, Dammweg 5, 95346 Stadtsteinach, 

Brauerei Schübel OHG, Knollenstraße 12, 95346 Stadtsteinach, 

Ferienhof Neumühle mit Hofladen, Neumühle 1, 95355 Presseck,

Pressecker Hof, Helmbrechtser Straße 2, 95355 Presseck,

Gasthof „Schwarzes Roß“, Wallenfesler Str. 20, 95355 Presseck,

Gasthof Schloßgut, Schlopp 8, 95355 Presseck,

Lindenhof SALEM, Alte Pressecker Straße 51, 95346 Stadtsteinach,

Café und Konditorei Michel, Forstamtstraße 14, 95346 Stadtsteinach,

Waldschänke Steinachtal, Oberhammer 1, 95346 Stadt Steinach,

Gasthof Ratskeller, Marktplatz 6, 95346 Stadtsteinach,

Gaststätte „Zum goldenen Hirschen“, Marktplatz 12, 95346 Stadtsteinach,

Steinach Stübli, Badstr. 5, 95346 Stadtsteinach,

Weisses Röss'l, Gastronomie, Kulmbacher Str. 4, 95346 Stadtsteinach,

Thurnau und Kasendorf -Döllnitz (Töpfer und Kunsthandwerker):

Schleichers Backhaus, Und Mittlerer Markt 3, 95349 Thurnau,

Hofladen „Fettnäpfchen“ von Heike Lauterbach, Döllnitz 38, 95359 Kasendorf

Metzgerei und Hofladen Rahm, Döllnitz 35, 95359 Kasendorf

Alte Fronveste, Hirtengasse 1, 95349 Thurnau,

Schloßbräu am See, Am Schloßpark 2, 95349 Thurnau,

Frank´s Landgasthaus, Berndorf 4, 95349 Thurnau,





Kulmbacher Weihnachtsmarkt (Foto: Landkreis Kulmbach)



Auf dem Görauer Anger (Foto: Reinhard Feldrapp)

Impressum und Fotonachweis:

Herausgeber:	Genussregion Oberfranken e. V. c/o HWK für Oberfranken Dr. Bernd Sauer Kerschensteinerstraße 7 95448 Bayreuth
Text und Gestaltung:	Prof. Dr. Uta Hengelhaupt
Fotos:	Titelfoto: Förderkreis Tanzlinde Peesten e.V. Landkreis Kulmbach; Marktgemeinde Thurnau (Günther Karittke, Martin Koslowsky); Marktgemeinde Himmelkron; Förderverein Tanzlinde Limmersdorf; Förderverein Tanzlinde Peesten; Reinhard Feldrapp, Naila; Uta Hengelhaupt; Genussregion Oberfranken (Martin Bursch);
Karte:	© OpenStreetMap contributors, Basiskarte: hubermedia GmbH, Lam, Bearbeitung: GuideMedia GmbH, Bamberg.



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und die Oberfrankenstiftung

