

Seßlach im Coburger Land

ein kulinarisches Stadterlebnis



Inhaltsverzeichnis

Das Coburger Land	Seite 3
Ausflugserlebnisse quer durchs Land	Seite 8
Stadt Seßlach - ein Kleinod im Coburger Land	Seite 11
Unsere Tourenkarte	Seite 15
Kulinarisches Seßlach	Seite 16
Wandern und Radfahren rund um Seßlach	Seite 17
Spezialitätenvielfalt im Rodachtal	Seite 19
Naturparadies Rodachau	Seite 21
Das könnte Sie interessieren!	Seite 23
Kulinarische Tipps zur Tour!	Seite 24
Impressum und Fotonachweis	Seite 26



Lichtspuren Seßlach (Oberfranken offensiv)



Seßlach: Blick auf Rathaus und Kirche

Das Coburger Land

Das Coburger Land mit der namengebenden ehemaligen herzoglichen Residenzstadt und der von weither sichtbaren „Krone Frankens“, der Veste Coburg, liegt im Norden Bayerns. Als sanft gewelltes Hügelland grenzt es nach Norden und Osten an die sagenhaften Waldregionen des Thüringer- und des Frankenwaldes mit der bekannten Wanderregion Rennsteig und vielen attraktiven Wintersportmöglichkeiten. Nach Süden öffnet es sich zum Oberm Maintal mit seinen weltberühmten Sakraldenkmälern Kloster Banz und Basilika Vierzehnheiligen. Im Westen schließt sich der bereits zu Untertfranken gehörende burgenreiche Landkreis Hassberge an.

Erstmals namentlich erwähnt wird das Coburger Land 1012 zusammen mit Saalfeld als Mitgift für die zukünftige Königin von Polen, Richeza, einer Nichte Kaiser Ottos III. Nach wechselnden Herrschaftsverhältnissen fiel das Coburger Land 1353 wiederum als Mitgift der Katharina von Henneberg an Markgraf Friedrich III. von Meißen und blieb damit bis 1918 im politischen Verband sächsischer Herzogtümer (zuletzt Sachsen-Coburg-Gotha). Nach einer Volksabstimmung 1919 wurde der Freistaat Coburg am 1. Juli 1920 mit dem Freistaat Bayern vereinigt und dem Kreis Oberfranken eingegliedert. Nach dem Zweiten Weltkrieg war das Coburger Land durch den Eisernen Vorhang von seiner thüringischen Nachbarregion abgeschnitten. Über 115 Kilometer, also über mehr als die Hälfte der Kreisgrenze, erstreckte sich die damals so genannte „innerdeutsche Grenze“, die erst 1989 überwunden werden konnte.

Seither hat der Landkreis Coburg seine ursprüngliche zentrale Lage in der Mitte Deutschlands und Europas nicht nur geographisch, sondern vor allem auch wirtschafts- und verkehrspolitisch wiedererlangt. So haben sich vielfältige Verflechtungen mit den sich öffnenden Märkten in Thüringen, Sachsen, aber auch Tschechien und anderen Nachbarregionen entwickelt. Besondere Priorität hat die Anbindung der Verkehrswege an überregionale Netze. Heute zählt der Landkreis Coburg mit 17 Städten und Gemeinden und rund 87.000 Einwohnern zwar zu den ländlich geprägten Entwicklungsregionen Bayerns, ist jedoch gleichzeitig eine der wirtschaftsstärksten Standorte des Freistaats mit der zweithöchsten Industriedichte im produzierenden Bereich. So zählt das Coburger Land zu den TOP-Standorten für Automotive, Maschinenbau, Spielwaren, Polstermöbel und Finanz- bzw. Versicherungsdienstleistungen Deutschlands. Dazu entwickelt sich die Region vor allem im Bereich Design (www.designwerkstatt-coburg.de) und Gesundheitskompetenz zu einem weit beachteten Standort. Seine Stärke unterstreicht auch der herausragende 14. Platz unter 402 bundesdeutschen Regionen im Zukunftsatlas 2013 des Prognos-Instituts.

Aber auch in Sachen „Lebensqualität“ kann der Landkreis Coburg punkten. Ein reiches Kulturerbe, nicht zuletzt aus herzoglicher Zeit, prägt die Region. Zahlreiche Burgen und Schlösser, gepflegte Dörfer und Städte, eine eindrucksvolle Fachwerklandschaft, Museen, Theater, Feste und Festivals laden ebenso zum Besuch ein wie reizvolle Landschaften, wertvolle Naturschutzgebiete und beeindruckende Geotope sowie eine Vielzahl attraktiver Freizeitmöglichkeiten. Insbesondere aber profiliert sich der Landkreis Coburg erfolgreich als „Genussregion“ von besonderem Charakter, denn die einzigartige Geschichte und das authentische Brauchtum des Coburger Landes, haben eine Vielzahl an kulinarischen Spezialitäten hervorgebracht, die es eben nur hier gibt. Vom landwirtschaftlichen und handwerklichen Erzeuger bis zum Gastronomiebetrieb bekennen sich viele Anbieter zu dieser regionalen Vielfalt und verwöhnen Kunden und Gäste gerne mit heimischen Produkten. Wer die Region kennenlernen will, kommt daher nicht an ihrer kulinarischen Alleinstellungsmerkmalen vorbei. Das Coburger Land hat's einfach in sich! Wer hier einmal war, wird gerne wiederkommen - auch weil die Liebe zur Region gerne durch den Magen geht!



Marktplatz Coburg im Licht (Oberfranken offensiv)



Lichtspuren Seßblach (Oberfranken offensiv)



Neustadt im Licht (Oberfranken offensiv)

Erlebnisregion Coburger Land



Schloss Tambach (Oberfranken offensiv)



Lichtinszenierung Bad Rodach (Oberfranken offensiv)



Museum für modernes Glas Rödental (Foto: <http://www.coburg-tourist.de>)



Therme Bad Rodach (Foto: <http://www.coburg-tourist.de>)



Sonnefeld leuchtet (Oberfranken offensiv)

Ausflüge quer durchs Land

In der Mitte Deutschlands zwischen dem Thüringer Wald und dem Obermaintal gelegen, ist das Coburger Land eine lebendige Region mit attraktiven Erlebnisangeboten für Urlaub und Freizeit. Mit der ehrwürdigen Residenzstadt Coburg, einst prunkvoller Sitz der Herzöge von Sachsen-Coburg-Gotha, die durch ihre kluge Heiratspolitik die Herrscherhäuser Europas eroberten, verbindet sich das Flair der Welt des europäischen Hochadels. Die vier Coburger Herzogsschlösser – Veste Coburg, Schloss Ehrenburg, Schloss Callenberg und Schloss Rosenau – spiegeln diese Geschichte eindrucksvoll wieder.

Mit der Großen Schlössertour oder der Prinz-Albert-Tour weisen Tourismus- und Stadtmarketing in Coburg zwei Touren aus, auf denen man die herzoglichen Schlösser mit ihren Geschichten und Kunstschatzen und natürlich auch den Biographien ihrer einstigen Bewohner kennenlernen kann. Auch die berühmten Kunstsammlungen der Veste Coburg sollte man nicht versäumen. Beginnend mit Herzog Ernst I. wurden seit 1837 hierher verschiedene Bestände der herzoglichen Sammlungen übertragen und durch weitere Zukäufe ergänzt. Neben Gemälden und Skulpturen, Waffen, Münzen, Kutschen und Schlitten beeindruckten die Bestände des Kupferstichkabinetts und die Sammlung venezianischer Gläser. Letztere ergänzt seit 2008 das Europäische Museum für modernes Glas gegenüber der Orangerie von Schloss Rosenau. Weitere Besichtigungstipps entlang der Touren sind z. B. die drei Spielzeugmuseen in Neustadt, Sonneberg und Coburg sowie die Manufaktur Rödental mit den berühmten Hummelfiguren.

Wer interessante Orte erkunden und auf den Spuren berühmter Persönlichkeiten wandeln möchte, kann z.B. auf dem „Lutherweg“ Stationen aus Leben und Wirken des Reformators Martin Luther nachvollziehen oder auf dem Friedrich-Rückert-Weg den Lebensspuren des Dichters und Denkers folgen, der mit der Region eng verbunden ist.

Wer sportliche Aktivität sucht, kommt an der Radregion Coburger Land nicht vorbei. Unter www.coburg-tourist.de findet man eine Auswahl attraktiver Touren, wie z. B. die „Tour der Schlösserromantik“ oder „ins Puppenparadies“, die „Tour der Fachwerkromantik“ über Ahorn, Seßlach und Tambach oder die „Wellness-Tour“ über Meeder am Fuß der Langen Berge nach Bad Rodach. Auch Tourenempfehlungen für ambitionierte Mountainbiker und Rennradler, bis hin zur Triathlon-Tour kann man sich als KML- oder GPX-Datei herunterladen. Dazu gibt es jede Menge Tipps für Besichtigungen, Einkehr und Übernachtungen am Weg. Unbedingt Zeit nehmen sollte man sich für einen Abstecher in die ThermeNatur in traumschöner Lage in Bad Rodach: auf mehr als 1.000 Quadratmetern Wasserfläche, innen und außen mit wohlig-warmen Becken voll urgesundem Heilwasser bietet die Therme pure Erholung. Ob Sauna-Erlebnisland „Erdfeuer“ im keltischen Stil, duftende Bäder und Massagen oder freie Panoramasicht auf die wunderschöne Hügellandschaft vom Sonnendeck - in Bad Rodach tauchen Sie ein ins Wellness-Vergnügen und der Alltag macht Pause!

Immer wieder ein besonderes Erlebnis sind die zauberhaften Advents- und Weihnachtsmärkte im Coburger Land. Ob zum Rödentaler Weihnachtsmarkt in der Domäne Oeslau (1. Advent), zum Adventsnachmittag im Gerätemuseum Ahorn (2. Advent), zur fränkischen Weihnacht nach Bad Rodach (3. Advent), zur Dorfweihnacht in Großheirath und an vielen anderen Orten - überall erwarten Sie liebevoll geschmückte Verkaufsbuden mit viel Kunsthandwerklichem und Genussvollem zur Weihnachtszeit. Lassen Sie sich vom Duft nach Plätzchen, Bratwürsten und Glühwein verführen, bummeln Sie von Stand zu Stand und erleben Sie ein frohes und besinnliches Rahmenprogramm, das so richtig einstimmt, auf die Weihnachtszeit. Mehr dazu unter: www.coburger-weihnachtsland.de.

Altstadterlebnis Seßlach



Stadt Seßlach: Häuser am Markt



Lichtspuren Seßlach (Oberfranken offensiv)

Stadt Seßlach

ein Kleinod im Coburger Land

Die Stadt Seßlach darf sich mit vielen Beinamen schmücken: Als „Perle oder Kleinod des Coburger Landes“ wird sie aufgrund ihres historischen Stadtbildes mit vollständigem Mauerring, Türmen und Toren gerne bezeichnet. Oder auch als „Oberfränkisches Rothenburg“, denn die von Türmen bekrönte Stadtsilhouette und die engen, von giebelständigen Fachwerkhäusern besäumten Gassen erinnern manchen Besucher auf den ersten Blick an die berühmte mittelfränkische Schwester. Johann Gottfried von Herder (1744 – 1803) schließlich glaubte sich hier in einer der „Welt schönsten Gegenden“. Und dies alles scheint wirklich nicht übertrieben, denn das bezaubernde Städtchen, das deshalb schon wiederholt als Kulisse für Historienfilme ausgewählt wurde, strahlt eine ganz besondere Atmosphäre aus.

Stolz ist man in Seßlach auf eine über 1200jährige Geschichte. Bereits in das Jahr 800 fällt die Erwähnung von zwei Ansiedlungen („Duo Sezelah“) auf dem Kirchhügel und dem Geiersberg, die dem Kloster Fulda übertragen werden. Im 11. Jahrhundert wird in Seßlach eine Urfarrei des Bistums Würzburg begründet. Um 1120 wird die Burg auf dem Geiersberg als Amtssitz eines Würzburger Dienstmannes ausgebaut und in der Stadt ein Zehntgericht errichtet. Kaiser Ludwig der Bayer, der Freund der Städte, verlieh Seßlach 1335 das Stadt- und Befestigungsrecht nach dem Muster der Stadt Gelnhausen. Doch die Versuche der Bürger, sich aus der Hoheit des Bischofs von Würzburg zu befreien, enden 1400 und 1525 tragisch.

Die Kirche des 14. Jahrhunderts wurde im 15. und 16. Jahrhundert zur Stufenhalle ausgebaut. Der Chor neben dem beibehaltenen älteren Turm erscheint deshalb aus der Achse des Schiffes verschoben. Um 1760 folgte eine Barockisierung u.a. durch Deckengemälde von Franz Anton Günther. Mauern und Tore des Befestigungsringes aus dem 14./15. Jahrhundert wurden im 16. und 17. Jahrhundert ausgebaut. Doch im Dreißigjährigen Krieg kam es 1640 zur Eroberung, Plünderung und Brandschatzung sowohl durch schwedische wie durch kaiserliche Truppen. Neben zahlreichen Wohn- und Wirtschaftsbauten des 16. bis 18. Jahrhunderts prägen die repräsentativen bischöflichen Amtsbauten und der Gülthof des Würzburger Juliusspitals aus dem 18. Jahrhundert das malerische Ortsbild und bezeugen ein beschaulich landstädtisches Leben in dieser Zeit. Der Grundriss der Stadt entspricht noch immer der Anlage des 14. Jahrhunderts. Von der breiten Achse der Luitpoldstraße gehen verschiedene Gassen und ein Marktplatz im rechten Winkel ab. Auf dessen Nordseite, vor dem möglicherweise älteren Siedlungsareal um Kirchplatz und Kirche, befindet sich das Rathaus. Nordwestlich öffnet sich mit dem Maximiliansplatz vor dem Alten Amtshaus ein weiterer Markt.

Typisch erscheinen die durchweg gut restaurierten, breit gelagerten Bürgerhäuser aus Fachwerk mit steinernen Untergeschossen und großen repräsentativen Toreinfahrten. Die dahinterliegenden Höfe werden heute vielfach von Kunsthandwerkern genutzt. Zahlreich und dem Charakter der alten Land- und Marktstadt entsprechend, sind die Gasthöfe am Ort, u.a. der bereits 1620 als älteste Schenkstatt erwähnte „Rote Ochse“, das Gasthaus Reinwand (16. - 18.Jh.), der 1727 erbaute Pörtnerhof, das Gasthaus Förtsch sowie der Altstadt Hof, der mit einigen benachbarten Häusern nach einem Stadtbrand 1905 im Heimatstil neu errichtet wurde.



Lichtspuren Seßlach (Oberfranken offensiv)



Lichtspuren Seßlach (Oberfranken offensiv)



Stadt Seßlach



Flechtkulpturen vor dem Seßlacher Rathaus



Im Kommunbrauhaus



Straßensperre für Bierabholer



Blick durch die Flenderstraße



Häuser an der Pfarrgasse

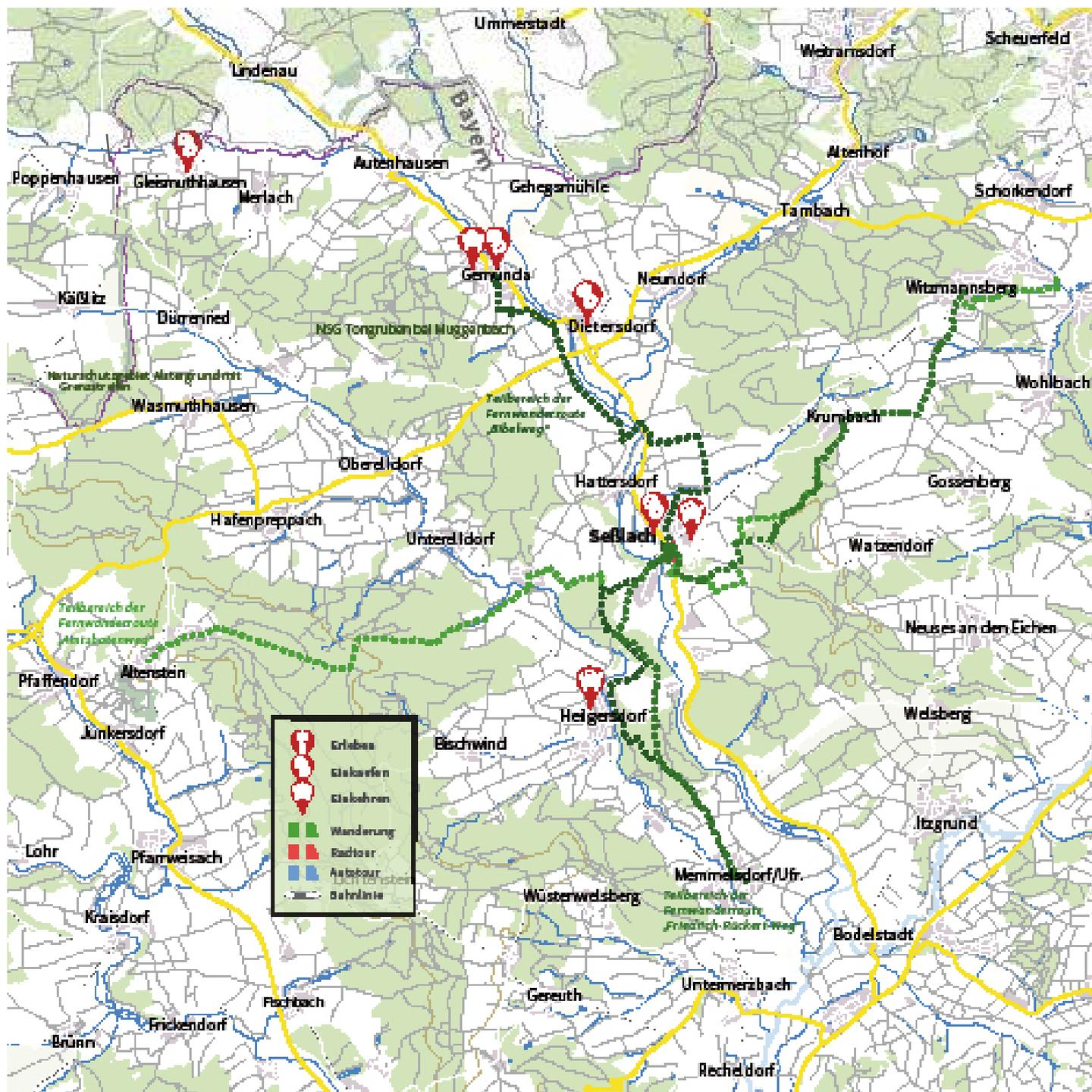


Tradition: Bäckereiaushänger in Seßlach



Fürstbischöfliches Amtsmagazin in Seßlach

eine liebenswerte Stadt



Kulinarisches Seßlach

Gerne laden wir in Seßlach zum kulinarischen Spaziergang ein, denn neben viel gebauter Geschichte hat die Stadt auch hervorragende Spezialitäten zu bieten, die es nur hier gibt. Typisch für den Geschmack der Region sind kräftige Sauerteigbrote und würzig-rösche Weizenfeingebäcke. In der Bäckerei Schoder, seit 1880 am Ort, erhält man vieles nach guter alter Backtradition aus hausgemachtem Sauer- oder Hefeteig. Mehl und andere Rohstoffe kommen hier selbstverständlich aus der Region und werden in echter Handarbeit und mit viel Liebe zu guten Lebensmitteln verarbeitet. Auch süßes Gebäck, Krapfen, Hefebleckkuchen, Torten, Lebkuchen und vieles mehr gehören je nach Saison zum frischen Angebot der sympathischen Bäckerei. Im kleinen Café nebenan, kann man die meisten Spezialitäten auch gleich probieren.

Die Seßlacher Wurstwaren lassen den Coburger Einfluss spüren. Gleich mehrere Metzger und landwirtschaftliche Direktvermarkter in Seßlach (Metzgerei Franz) und Umgebung (Metzgerei Brehm, Dietersdorf sowie die Hofläden Dressel und Jöchner in Gemünda und Eberhard in Gleismuthhausen) bieten ihre Spezialitäten an. Die Auswahl an Koch-, Brüh- und Rohwürsten mit Pressack, Leberwurst, Stadtwurst und Rohpolnischen freilich ist fränkisch. Aber im Detail erkennt der Kenner an typischen Würzmischungen aus Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel sowie an der verhältnismäßig mageren Konsistenz die klassischen Wurstrezepturen der Region. Die Seßlacher Bratwürste nach Coburger Art unterscheiden sich deutlich von den fränkischen Nachbarn, denn sie werden nach alter Art lediglich grob gewolft und in den Bündeldarm oder Schleiß abgefüllt. Gebraten werden sie traditionell über Kiefernzapfen, den sog. Kühla. Weitere Spezialitäten, wie geräucherter oder gekochter Bauch, Haussülze, Würzfleisch oder Bratwurstfülle im Glas verraten die Herkunft der Produkte aus der alten Landschlächtereier.

Mit Stolz verweist die Stadt Seßlach darauf, dass die Bürger seit der Stadterhebung 1335 das Braurecht innehaben und im örtlichen Kommunbrauhaus auch ausüben. Das bestehende Brauhaus wurde 1892 errichtet. Seit 2004 sorgt sich der Verein der Brauhausfreunde Seßlach um den Erhalt des Gebäudes und den Absatz des hier gebrauten süffigen Gerstensaftes. So wird an „Fasstagen“, wenn die berechtigten Bürger zum Brauhaus fahren, um sich ihre Biermenge in geeigneten Gefäßen, wie Fässern, Glasballons oder Kanistern abzuholen, die Straße für den Verkehr gesperrt. Noch vor nicht allzu langer Zeit wurde das Bier für den Gasthof Reinwand noch in Butten quer über den Maximiliansplatz getragen. Heute wird es sowohl zum Reinwand wie zum Roten Ochsen durch eine Rohrleitung geleitet, wo es im Gewölbekeller nachgären und reifen kann.

Neben den Gasthäusern Reinwand und Roter Ochse laden in Seßlach der Altstadthof, das Gasthaus Förtsch sowie der Pörtnerhof zum ausgiebigen Speisen im historischen Ambiente ein. Während sich letzterer im Angebot eher mediterran orientiert, steht ansonsten viel Fränkisches auf der Speisekarte. Hierzu gehören kalte Brotzeitangebote ebenso wie die Klassiker der fränkischen Bratenküche, Geflügel, Wild und Fisch, Suppen, Salate und Süßspeisen. Im Roten Ochsen legt man besonderen Wert auf eine saisonale und regionale Auswahl des Speiseangebotes und dokumentiert diese in einer jedes Jahr von Künstlerhand neu kreierte Speisekarte. Im Marktcafé und im Café „Pflasterzollhaus“ finden süße Genießer eine Auswahl an hausgemachten Torten, Kuchen und Eisspezialitäten. Mit hauseigener Brauerei, hervorragenden Brotzeiten und opulenten Bratengerichten ist auch der Gasthof Scharpf (Weißes Roß) in Heilgersdorf eine echte Institution. Und nicht zuletzt empfehlen sich in Gemünda der Ochsenwirt mit seiner gut bürgerlich-fränkischen Küche und das Hofcafé Mohnbiene mit wunderbaren hausgemachten Kuchen, Torten und Brotzeiten sowie traumhaft schönen Bildern zu den in der Region heimischen Wildbienen.

Wandern und Radfahren rund um Seßlach

Seßlach liegt eingebunden in ein Netz wunderschöner Rad- und Wanderwege. Grund genug, den Aufenthalt in der Region auf ein paar Tage auszudehnen und die Gelegenheit zu attraktiven Touren, spannenden Besichtigungen oder einfach nur zum Genießen schöner Landschaften, idyllischer Orte und vieler Sehenswürdigkeiten zu nutzen. Wandern und Radeln vorbei an farbenprächtigen Blumenwiesen, wogenden Kornfeldern, durch schattige Wälder, idyllische Flusstäler oder Spazieren durch Städte und Dörfer. Am Weg lockt so manches Wirtshaus zur gemütlichen Einkehr und bei Bäckern, Metzgern und Direktvermarktern werden Sie die eine oder andere Spezialität erwerben, die Sie dann zuhause an die schönen Tage im Coburger Land erinnert.

Überörtlich bedeutsam sind z.B. zwei Zielwanderwege mit kulturhistorischem Hintergrund: der „Amtsbotenweg“ und der „Friedrich-Rückert-Weg“. Der „Amtsbotenweg“ verbindet Coburg mit der ehemaligen Exklave Königsberg. Die hübsche, heute zu Unterfranken gehörende Stadt war von 1829 bis 1920 im Besitz des Herzogtums Coburg-Sachsen-Gotha. Zur Übermittlung von Nachrichten nutzten die Coburger Amtsboten den 50 km langen Weg zweimal pro Woche. Aber auch Bäuerinnen und Handwerker wanderten auf der Strecke, um ihre Waren und Dienstleistungen in Coburg anzubieten. Zwischen Coburg und Seßlach verläuft die Wegführung parallel mit dem Friedrich-Rückert-Weg, der wichtige Stationen auf dem Lebensweg des großen Dichters und Orientalisten berührt. 1807/08 lebte die elterliche Familie Rückert im Seßlacher Amtshaus, hier entstanden die ersten Gedichte Friedrichs. Seine späten Schaffensjahre verbrachte der Dichter in seinem Guthaus in Neuses bei Coburg. Von dort wanderte er gerne zu seinem Gartenhäuschen auf dem Goldberg. Die von ihm gepflanzte, heute prachtvoll heran gewachsene Allee dorthin ermöglicht schöne Ausblicke auf Schloss Callenberg und die Veste Coburg.

Eine weitere Wanderempfehlung gilt dem Grenzlandweg von Seßlach nach Thüringen über Hattersdorf, Oberelldorf, vorbei am ehemaligen Klostergut Muggenbach und dem Fachwerkdorf Gemünda bis zur alten sächsischen Landwehr zwischen Gleismuthhausen und dem thüringischen Poppenhausen. Er bildete die Grenze zwischen den Gerichtsbezirken Seßlach und Heldburg. Hier wechselte auch das Geleit für Fuhr- und Kaufleute.

Spirituelle Besinnung bietet schließlich der Fränkische Bibelweg, der von Untermerzbach über Seßlach verläuft und als Pilgerweg über Großheirath und Lichtenfels bis nach Vierzehnheiligen verlängert werden kann. Für viele Menschen ist es wieder ein Bedürfnis die Hektik des Alltags hinter sich zu lassen und auf kürzeren oder längeren Strecken einer Wallfahrt sich auf geistige Werte zu besinnen. Entlang des Bibeweges laden 20 Holzskulpturen internationaler Künstler zum Innehalten und zur Meditation über ausgewählte Bibeltex-te ein. Der Weg schließt an überregional bedeutsame Wallfahrtswege von Königshofen in Unterfranken und dem Südwesten Thüringens an das Obermaingebiet an und ist zugleich Zubringer zum internationalen Jakobsweg, der bis nach Spanien führt.



Domäne Rödenthal im Rampenlicht
(Oberfranken offensiv)



Bad Rodach leuchtet
(Oberfranken offensiv)



Schloss Wiesen



Kulturlandschaft bei Seßlach



Radeln im Rodachtal (Foto: <http://www.coburg-tourist.de/>)

Spezialitätenvielfalt im Rodachtal

Der kulinarische Charakter des Rodachtals rund um Seßlach ist nicht ganz einfach zu beschreiben - entpuppt sich aber gerade darin als typisch oberfränkisch! Aufschlussreich, um die prägenden Einflüsse zu benennen, sind alte territoriale und konfessionelle Zugehörigkeiten, die in der Region zwischen den Bistümern Bamberg und Würzburg, den Klöstern Langheim und Banz sowie den Kurfürsten von Sachsen und den Herzögen von Sachsen-Meiningen und Coburg-Gotha wechselten. In der heutigen Küchen- und Spezialitätenkultur der Region lassen sich diese Einflüsse vor allem an zwei typischen Produkten darstellen: den Klößen und den Bratwürsten.

Der typische Kloß des Coburger Landes, der sich damit herzoglich-sächsischer Abstammung rühmen darf, wird aufgrund seiner besonders weichen Konsistenz „Rutscher“ genannt. Glaubhaft überliefert ist die Tatsache, dass der Küchenmeister des Erbprinzen von Sachsen-Coburg, Christian Oehm, ein aus Thüringen stammendes Kloßrezept weiter entwickelte und die Kloßmasse erstmals mit gerösteten Bröckala (Semmelwürfeln) füllte, wodurch die zu garende Teigmasse auf genau die Stärke minimiert wurde, um sie locker und flockig einfach nur im Wasser gar ziehen zu lassen. Bis heute setzt man nach Coburger Art dem Kloßteig nur einen geringen Anteil gekochter und mit dem heißen Kloßwasser angerührten Brei zum Abbrühen zu, so dass die Coburger Klöße in der Konsistenz deutlich weicher bleiben als der z.B. in Bamberg hergestellte grüne Kloß. Diesen könnte man - wie Spötter behaupten - ohne weiteres auch auf eine Gabel spießen. Richtig zubereitet, zerfließt dagegen der Coburger Kloß auf dem Teller und hat allenfalls die Form einer Halbkugel. Darauf spielt sicherlich auch der originelle Name „Coburger Rutscher“ an, der das angenehme Gefühl beschreiben soll, wenn ein mit reichlich Bratensoße getränkter Kloß durch den Mund in Richtung Speiseröhre und Magen „rutscht“. Rund um Seßlach kann man diese Unterschiede der Kloßzubereitung kurios testen. Dabei kann Seßlach seine alte Randlage zum Bamberger und Würzburger Einzugsgebiet nicht verleugnen und tendiert daher mehr zur festeren Kloßvariante. Fährt man dagegen nur wenige Kilometer über die Gemeindegrenzen in Richtung Coburg, werden schon bald die typischen „Rutscher“ serviert.

Verbreiteter als das originale Coburger Kloßrezept sind in und um Seßlach die typischen groben Bratwürste nach Coburger Art. Sie werden traditionell grob gewolft, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Zitrone gewürzt und in den Bändeldarm oder Schleiz abgefüllt. Wegen ihrer Größe isst man sie nicht paarweise, sondern einzeln. Das Rezept gilt als eines der ältesten Bratwurstrezepte überhaupt; schon 1498, spätestens aber 1530, zum Aufenthalt Martin Luthers in Coburg während des Augsburger Reichstages hat man sie hergestellt. Und auch heute noch erfreut sich dieser Bratwursttyp zu Recht größter Beliebtheit. Auch weitere Wurstspezialitäten in der Region verraten den Coburg-thüringischen Einfluß. Typisch ist z.B. die herzhafteste Fettmettwurst, die in ihrer Konsistenz ein wenig an die aus der französischen Küche überlieferte Konservierungsmethode erinnert, Fleisch oder feine Pasteten durch einen reichlichen Fettüberguss haltbar zu machen. Auch der Typ der Coburger Rotwurst ist eine ganz besondere Wurstspezialität. Hergestellt wird sie aus ausgewähltem Schweinefleisch und einer fein abgestimmten Würzmischung. Das Besondere an ihr aber ist ein langes intensives Räucherverfahren über ausgewählten Hölzern nach individuellem Rezept. Probieren sollte man schließlich unbedingt die hervorragenden Rohschinkenspezialitäten, die fast jeder Metzger nach individuellen Hausrezepten herstellt.

Weitere klassische Regionalprodukte sind hochwertige Obstsäfte und Brände aus den reichhaltigen Streuobstbeständen des Coburger Landes, die dazu beitragen, einen wichtigen Bestandteil der regionalen Kulturlandschaft zu erhalten.



Spezialitätenvielfalt in Seßlach



Naturparadies Rodachtal

Kaum noch zu glauben, aber es ist nicht allzu lange her, da trennte nördlich von Seßlach der Verlauf der innerdeutschen Grenze Ost- und Westeuropa. Heute gehören ca. 127 km des alten Grenzverlaufs zwischen den Landkreisen Hildburghausen und Sonneberg in Thüringen sowie Coburg und Kronach in Bayern zur zentralen Biotopverbundachse des Naturschutzgroßprojektes „Grünes Band Rodachtal - Lange Berge Steinachtal“. Das Kerngebiet „Rodachtal“ hat eine Fläche von 1.350 ha und ist teilweise Naturschutz- und Flora-Fauna-Habitat-Gebiet sowie Arten- und Biotop-Schutzprojekt. Zum Erhalt der wertvollen Lebensräume werden in Abstimmung mit den Eigentümern verschiedene Pflegemaßnahmen wie Entbuschungen, Renaturierung von Gewässern, Beweidungsmaßnahmen und der Anbau alter Sorten (z.B. Emmer) durchgeführt. Dank der bisher schon umgesetzten Maßnahmen erhöht das Grüne Band die Attraktivität der Region deutlich und spielt eine wichtige Rolle bei der regionalen Entwicklung und Wertschöpfung des ländlichen Tourismus.

Entlang der Rodach erstreckt sich ein durchgehendes Wiesenband, bis zu 1 km breit, mit ausgedehnten Nass- und Feuchtwiesen. Weitere wertvolle Lebensräume sind feuchte Hochstaudenfluren, magere Flachland-Mähwiesen und Reste von Erlen- und Eschenwäldern. Es konnten stabile Brutpopulationen von Bekassine, Blau- und Braunkehlchen nachgewiesen werden. Weißstorch, Rohrweihe, Wachtelkönig, Tüpfelsumpfhuhn, Eisvogel, Graumammer und Wiesenweihe brüten hier ebenfalls. Auch Sumpfschrecke und Dunkler Wiesenknopf-Ameisenbläuling leben in den Feuchtwiesen.

In der Rodach wurde als seltene Fischart die Nase sowie eine kleinere Population der Bachmuschel nachgewiesen. Die ehemalige Tongrube Muggenbach beherbergt die größte oberfränkische Population der Gelbbauchunke und zahlreiche gefährdete Hautflügler, wie z.B. die neu für Bayern entdeckte Grabwespe (*Psen exaratus*) und verschiedene Laufkäfer. Im Rodachtal zwischen Niederndorf und Gemünda sind die Feuchtlebensräume eng verzahnt mit an den Hängen befindlichen Magerrasen und extensiv genutzten, mesophilen (Streuobst-)Wiesen. Diese Trockenlebensräume stellen wertvolle Habitats für Arten wie z.B. Wendehals, Wegerich-Schneckenfalter, Rotflügelige Schnarschrecke und Mohnbiene dar.

Die Mohnbiene spielt in der Naturlandschaft rund um Seßlach eine besondere Rolle. Sie gehört zu den Wildbienen (Sandbienen) und ist streng geschützt, weil sie akut vom Aussterben bedroht ist. Weltweit sind nur sehr wenige Vorkommen bekannt. Im Rodachtal wurde die weltweit erste dauerhafte Population der Mohnbiene von Roland Günter entdeckt und in eindrucksvollen Fotos dokumentiert. Die bevorzugten Lebensräume der Mohnbiene sind Flugsande, Sandgruben und Ruderalstellen auf Sand oder Lockerlöß. Die Nester sind in vegetationsarmen Wegen und Böschungen an Stellen mit zumindest etwas verfestigtem Boden zu finden. Mit ihren Mundwerkzeugen schneidet die Mohnbiene kleine Stücke aus Mohnblüten aus und tapeziert damit ihre Neströhre, die sie in Rohboden gräbt. Am Ende der Neströhre legt sie ein Nektar-Pollen-Gemisch als Nahrung für ihre Nachkommen an. Dabei bevorzugt sie den Pollen der Kornblume, fliegt aber auch andere Pflanzen zum Sammeln an (z.B. Klatschmohn, Natternkopf, Acker-Witwenblume, Wiesen-Flockenblume, Skabiosen-Flockenblume).



An der Rodach



Buschwindröschen



Neuntöter (Foto: BN-Archiv)



Schwarzstorch (Foto: BN-Archiv)



Mohnbiene (Foto Roland Günter)



An der Rodach

Das könnte Sie interessieren!

Tourismusportale:

www.oberesmaintal-coburgerland.com/

www.coburg-tourist.de/

www.initiative-rodachtal.de/

www.sesslach.de/index.php/tourismus

Weiterführende Links und Adressen:

www.historisches-franken.de/Museen/museum-coburg.htm

www.kunstsammlungen-coburg.de

www.kunstsammlungen-coburg.de/europaeisches-glasmuseum.php

www.roedental.de/freizeit-tourismus/sehenswertes-museen/europaeisches-glasmuseum.html

www.spielzeugmuseum-neustadt.de/museum.htm

www.coburger-weihnachtsland.de

Therme Bad Rodach: www.therme-natur.de/

Friedrich-Rückert-Gedenkstätte: Friedrich-Rückert-Str. 13, 96450 Coburg-Neuses,

Wanderwege:

Amtsbotenweg: www.wandern-im-coburger-land.de/amtsbotenweg

Friedrich-Rückert-Weg: www.schweinfurt.de/m_282

Pilgerweg: Vierzehnheiligen.de

Bibelweg: www.pilgerweg-vierzehnheiligen.de/Begleitbrosch_Bibelweg_Lo.pdf

Radwege:

www.oberesmaintal-coburgerland.com/

www.coburg-tourist.de/

Natur und Landschaft:

Naturschutzprojekt Grünes Band :<http://www.ngpr-gruenes-band.de/>

Mohnbienen: www.naturbildarchiv-guenter.de/bildreportagen/bienen/

Kulinarische Tipps zur Tour!

Zu unseren kulinarischen Empfehlungen stellen wir Ihnen auf dieser Seite eine Auswahl an Adressen zur Verfügung. Unsere Tipps beziehen sich auf ortsansässige Handwerksbetriebe, Direktvermarkter sowie auf Gastronomiebetriebe mit fränkisch-regionaler Speisekarte. Sie stellen keine Wertung dar, sondern möchten Sie auf die Vielfalt der Region hinweisen! Entscheiden Sie selbst, was Ihnen schmeckt!

Bäcker, Metzger und Direktvermarkter in Seßlach:

Bäckerei Schoder, Luitpoldstraße 31, 96145 Seßlach,

Altstadtmetzgerei Franz, Maximiliansplatz 100, 96145 Seßlach,

Metzgerei Brehm, Dietersdorf, Dietersdorfer Straße 8, 96145 Seßlach, 

Hofladen Dressel, Gemünda, Am Roten Brunnen 1, 96145 Seßlach

Hofladen Jöchner, Gemünda, An der Lache 6, 96145 Seßlach,

Hofladen Eberhard, Gleismuthausen, Gleismuthausen 34, 96145 Seßlach,

Bier:

Kommunbrauhaus, Pfarrgasse 105, 96145 Seßlach,

Brauerei Scharpf, Heilgersdorf, Heilgersdorfer Hauptstraße 16, 96145 Seßlach,

Gasthöfe, Restaurants und Cafés:

Altstadthof, Heinrich Bornschlegel, Flenderstraße 39, 96145 Seßlach,

Gasthaus Förtsch, Flenderstraße 43, 96145 Seßlach,

Hofcafe Mohnbiene, Familie Jöchner, Gemünda, An der Lache 6, 96145 Seßlach,

Marktcafe, Thorsten Gutgesell, Flenderstraße 42, 96145 Seßlach,

Café Pflasterzollhaus, Kirchplatz 9, 96145 Seßlach,

Ochsenwirt, Heldburger Straße 12, Gemünda, 96145 Seßlach,

Restaurant Pörtnerhof, Luitpoldstraße 15, 96145 Seßlach,

Gasthof Reinwand, Maximiliansplatz 99, 96145 Seßlach,

Landgasthof Roter Ochse, Karl Franz, Flenderstraße 95, 96145 Seßlach, 

Gasthof Scharpf (Weißes Ross), Heilgersdorf, Heilgersdorfer Hauptstraße 16, 96145 Seßlach,

Weitere Hinweise:

www.genussregion-coburg.de

www.genussregion-oberfranken.de



Bieranstich im Kommunbrauhaus mit Stadtwache



Spezialitäten aus Seßlach



Bratwürste nach Coburger Art



Käse aus regionaler Erzeugung

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:	Titelbild und weitere Fotos: Oberfranken offensiv; www.coburg-tourist.de ; BN-Archiv; Naturbildarchiv Roland Günter; Uta Hengelhaupt; alle weiteren Fotos: Genussregion Oberfranken (Martin Bursch).
Karte:	© OpenStreetMap contributors, Basiskarte: hubermedia GmbH, Lam, Bearbeitung: GuideMedia GbR, Bamberg.



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

