

Auf dem Kartoffellehrpfad

Genusstour durch das Sechsamter Land



Inhaltsverzeichnis

Der Landkreis Wunsiedel	Seite 4
Spezialitätenvielfalt im Sechsamterland	Seite 8
Ausflugstipps quer durchs Land	Seite 11
Unser Erlebnistipp: der Kartoffellehrpfad bei Kirchenlamitz	Seite 15
Unsere Tourenkarte	Seite 17
Kulinarische Tipps auf dem Kartoffellehrpfad	Seite 18
Infos: Fichtelgebirgserdäpfel	Seite 20
Kartoffelrezepte aus dem Fichtelgebirge	Seite 21
Kulinarische Tipps zur Tour	Seite 23
Das könnte Sie auch interessieren!	Seite 24
Impressum und Fotonachweis	Seite 26



Denkmal am Kartoffellehrpfad in Großschloppen



Wanderwege



Winter im Fichtelgebirge (Fotowelt Sturm)



Blick vom Großen Waldstein



Bad Alexandersbad (Foto: Oberfranken offensiv)



Wunsiedel leuchtet (Foto: Oberfranken offensiv)



Luisenburgfestspiele (Foto: Stadt Wunsiedel)

Landkreis Wunsiedel

Der Landkreis Wunsiedel liegt, angrenzend an die Landkreise Bayreuth (Südwesten), Kulmbach (Westen) und Hof (Norden) im Osten des Regierungsbezirks Oberfranken. Seine Fläche entspricht fast vollständig der alten Gebietskörperschaft des Sechsamterlandes, das 1506 als politische Verwaltungseinheit Markgrafschaft Kulmbach-Bayreuth aus dem Zusammenschluss der Ämter Hohenberg, Kirchenlamitz, Selb, Thierstein, Weißenstadt und Wunsiedel entstand. Nach der Abdankung des letzten Markgraf Karl Alexander 1791, stand die Region bis 1806 unter preußischer Verwaltung und ging nach kurzer französischer Besetzung 1810 an das Königreich Bayern über. Im Rahmen der bayerischen Gebietsreform von 1972 entstand der Landkreis Wunsiedel in seiner heutigen Gestalt.

Der politischen Gründung des Sechsamterlandes ging eine über mehrere Jahrhunderte betriebene Besitzerweiterung des Hohenzollerschen Herrschaftskomplexes um die Burggrafschaft Nürnberg voraus, die vor allem im Montanreichtum des westlichen Egerlandes und seine angrenzenden Gebiete begründet war. Bedeutung erlangte insbesondere der Eisenerzabbau u.a. in den Revieren Arzberg/Röthenbach, Tröstau und Wunsiedel, Göpfersgrün, Thiersheim und Hohenberg, der häufig auch den Anstoß zur Stadterhebung der genannten Orte gab. In spezialisierten Hammerwerken wie Leupoldshammer, Kaiserhammer, Kleinschmieden usw. wurden Schmiedeeisen als Halbzeug sowie weitere daraus gefertigte Gebrauchsgüter hergestellt und weit über die Region hinaus verkauft. Auch dem Abbau von Zinnerz um Weißenstadt, Tröstau, Leupoldsdorf und Wunsiedel kam eine erhebliche wirtschaftliche Bedeutung zu. Vor allem in Wunsiedel konnte sich das hochspezialisierte Handwerk des Blechzinnens etablieren, das man heute Hightech-Verfahren zur Herstellung verzinnter Waren des täglichen Gebrauchs bezeichnen würde, die deutlich preiswerter waren, als Gegenstände aus reinem Zinn. Wertvolle Sammlungsbestände im Fichtelgebirgsmuseum Wunsiedel, einer Spitalstiftung des bedeutendsten Blechzinners am Ort, Siegmund Wann, lassen die Geschichte des einstmaligen so bedeutenden Handwerks wieder aufleben.

Wie kaum eine andere Region ist der Landkreis Wunsiedel heute geprägt von der Geschichte des „weißen Goldes“, dem Porzellan! 1814 gründete Karl Magnus Hutschenreuther in Hohenberg /Eger die erste Porzellanfabrik im Fichtelgebirge. Reiche Kaolinvorkommen, aber auch die Liebe zur schönen Försterstochter Johanna Reuß hatten den aus Thüringen stammenden Sohn eines Porzellanmalers zu diesem weitblickenden Schritt veranlasst. Seinem Beispiel folgten weitere Unternehmen wie 1838 die Porzellanfabriken Tirschenreuth, 1866 Jacob Zeidler in Selb, 1879 Philipp Rosenthal in Erkersreuth, 1881 Schumann in Arzberg, 1906 Winterling in Röslau, 1911 Seltmann in Weiden und viele weitere. So wurde das Fichtelgebirge eine der bedeutendsten Herstellerregionen für Qualitätsporzellane weltweit. In attraktiven Werksverkäufen, auf Porzellanflohmärkten und in hervorragenden Fachgeschäften können Besucher hier Porzellane aller deutschen Weltmarken in einer Riesenauswahl zu sehr erschwinglichen Preisen kaufen. In der ehemaligen Direktorenvilla Hutschenreuther in Hohenberg sowie in der alten Rosenthal-Fabrik in Selb befinden sich zudem zwei einzigartige Standorte des Museumskomplexes Porzellanikon, die faszinierende Einblicke in Herstellung und Kulturgeschichte des Porzellans gewähren.

Begleiten Sie uns durch den Landkreis Wunsiedel. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen dazu ein paar Tipps und Hinweise zu Ausflügen, Erlebnissen und Einkehrmöglichkeiten geben. Es lohnt sich!



Bauernhofcafé in Großschloppe



Am Stadtteich in Kirchenlamitz

I(i)ebenswert



Vogelbeerlikör aus einer Destille in Weißenstadt



Stockwurst aus Kirchenlamitz



Fichtelgebirgspumpenickel aus Marktredwitz



Soßenkuchen aus Weißenstadt



Spezialitätenerzeuger aus Kirchenlamitz



Schinkenspezialitäten aus Wunsiedel



Kräuterspezialitäten

Spezialitätenvielfalt im Sechsamter Land

In der Spezialitätenkultur des Sechsamterlandes spiegelt sich eindrucksvoll die Geschichte dieser Landschaft. Auch wenn die alte Markgrafschaft Kulmbach-Bayreuth hier über Jahrhunderte ein weitgehend geschlossenes Territorium verwaltete, war die kulinarische Kulturgeschichte der Region doch stark von Einflüssen anderer Regionen geprägt.

Dies gilt z.B. für die aus dem Böhmisches stammende Tradition der Mehlspeisen, die sich im Sechsamterland aber eigenständig weiter entwickelten. Hier hatte das um die Mitte des 17. Jahrhunderts rauher werdende Klima dazu geführt, dass schon früh Kartoffeln kultiviert wurden. Berühmt ist die Überlieferung um den Bauern Hans Rogler aus Pilgramsreuth, der bei einem Verwandtenbesuch im Ascher Land (heute Tschechien) erste Kartoffeln kennen lernte, die wiederum ein holländischer Soldat dorthin gebracht hatte. Rogler und seine Dorfnachbarn bauten ab 1647 Kartoffeln feldmäßig an, weil sie - wie die Überlieferung sagt - gemerkt hätten, dass sie gut tun. Dies lässt darauf schließen, dass Kartoffeln ab dieser Zeit in der Region - nicht zuletzt an Stelle des teurer werdenden Getreides - verzehrt wurden. Zum Siegeszug der braunen Knolle aber trug ohne Zweifel der von den Bauern schlaue kalkulierte Umstand bei, dass sie nicht zu den in den Dorfordnungen verzeichneten, abgabepflichtigen Feldfrüchten gehörte, so dass die Bauern zunächst den vollen Ertrag der Felder für sich behielten. Auf jeden Fall sind im Sechsamterland, wie im gesamten Fichtelgebirge, zahlreiche Kartoffelgerichte überliefert, deren Ursprung in einer Mehlspeisenrezeptur liegt, wie z.B. die Bänkstiezel, Kartoffelkuchen, Braunfuchsen, verschiedene Kloßrezepte bis hin zu Lebkuchen aus Kartoffelteig.

Im ehemals böhmischen Marktredwitz wird in der Konditorei Café Riedel eine weitere originelle Spezialität mit ungewöhnlichem Namen bis heute produziert: das Fichtelgebirgs Pumpernickel. Schon weit vor 1800 soll es von den am Ort ansässigen Lebküchnern, unter denen Wiener Zuckerbäcker vermutet werden, hergestellt worden sein. Der originelle Name leitet sich möglicherweise aus der lateinischen Bezeichnung „bonum paniculum“ für gute (nährhafte) kleine Brote ab, den man auf die wohlschmeckenden gewürzten Kuchen (= Lebkuchen) übertrug, weil ihnen eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wurde. Auf jeden Fall werden sie ganzjährige gegessen und schmecken vorzüglich zum Kaffee, aber auch zu Wein, Bier und Likören. Übrigens überliefert auch der berühmte Leupolds Soßenkuchen aus Weißenstadt die für die oberfränkische Küche typische Vorliebe für exotische Gewürze.

Mit dem ursprünglich in Wunsiedel aus den in der Region natürlich vorkommenden Vogelbeeren destillierten Sechämtertropfen ist der alte Name dieser Landschaft weit bekannt. Noch heute werden feine Geiste und Liköre aus Beeren und Kräutern des Fichtelgebirges z.B. in Weißenstadt von Sack's Destille hergestellt, darunter ebenfalls ein Vogelbeer-Bitter sowie verschiedene Liköre aus Bärwurz, Arnika und Blaubeeren.

Auch die Metzger des Sechsamterlandes überliefert besondere Spezialitäten wie feine Schinken, herzhaft Bratwürste und vieles mehr. In Kirchenlamitz wiederum erzählt die Stockwurst ein Stück Geschichte, denn ihr Rezept, das der französischen Boudin Blanc, einer frühen Form der Weißwurst entspricht, wurde hierher vermutlich in der Zeit der französischen Besetzung zwischen 1806 und 1810 überliefert. Die Kirchenlamitzer Stockwurst ist also die oberfränkische Antwort auf die bayerische Weißwurst und verdient unbedingt einen Stern an unserem Spezialitätenhimmel.



das Roggenmuseum „Rogg Inn“ in Weißenstadt
(Foto: Manfred Jahrreiss)



Am Weißenstädter See

Ausflugstipps quer durch Land

Der Landkreis Wunsiedel ist eine faszinierende Erlebnisregion. Ob für sportlich Aktive, Wellnessurlauber und Gesundheitsbewusste, für Naturliebhaber und Kulturbeflissene, ob für Einzel- und Gruppenreisende oder für Familien mit Kindern, für Tagesausflüge und Wochenendtrips oder Urlaubsreisen - sie finden hier ein nahezu unerschöpfliches Angebot, das keine Wünsche offen lässt. Hier ein paar Anregungen aus der Vielzahl der Möglichkeiten:

Die abwechslungsreiche Mittelgebirgslandschaft des Fichtelgebirges mit hohen Berggipfeln, bizarr aufgetürmten Felsen, weiten Fernblicken, tiefen Wäldern, stillen Bachtälern und ruhigen Hochflächen bietet jede Menge Gelegenheit zu sportlicher Betätigung. Von Wanderungen und Radtouren (gerne auch mit dem E-Bike) bis zu Skiausflügen und Thermenaufenthalten reicht die Vielfalt der Möglichkeiten. Mehr dazu unter: <http://www.tz-fichtelgebirge.de/>.

Wer etwas tiefer in die faszinierende Natur- und Geolandschaft des Fichtelgebirges eintauchen möchte, erhält bei den Infostellen und bei Veranstaltungen des Naturparks Fichtelgebirge sowie an den Stationen des GEOPARKs Bayern-Böhmen wichtige Anregungen. Zum „Inventar“ von Natur- und Geopark gehören zahlreiche Wanderwege, Geologische Lehrpfade, Schaubergwerke und Schausteinbrüche, wie die Infoscheune zum Thema Wasser am Kurpark in Weißenstadt, der Granit-Lehrpfad bei Kirchenlamitz, der Schausteinbruch Häuseloh bei Selb und das Schaubergwerk „Kleiner Johannes“ bei Arzberg. Mit einem abwechslungsreichen Jahresprogramm und vielen attraktiven Veranstaltungen unterstützen Naturpark und GEOPARK den naturnahen Tourismus in der Region und tragen dazu bei, die einmalige Natur- und die Kulturlandschaft des Fichtelgebirges zu erhalten. (Weitere Informationen dazu auf unserer Infoseite 24)

Eine eindrucksvolle Sammlung zu den im Fichtelgebirge vorkommenden Gesteinen und Mineralien bietet u.a. das Fichtelgebirgsmuseum im ehemaligen Sigmund Wann-Spital in Wunsiedel. Zudem ist das Museum eine wahre Schatzkammer der sagenhaften Region Fichtelgebirge. Von steinzeitlichen Funden bis zu Kunstwerken der Gegenwart reicht das Spektrum der Ausstellungsstücke. Die Geschichte des Fichtelgebirges, vor allem aber das Leben und die Kultur der Menschen in diesem faszinierenden Landstrich wird in lebendigen Inszenierungen erzählt. Das volkskundliche Gerätemuseum in Arzberg-Bergnersgreuth vermittelt dazu authentische Eindrücke aus dem Leben der Landbevölkerung.

Zwei weitere museale Akzente setzt Weißenstadt mit dem Kleinen Museum auf der Peunt und dem neugeschaffenen Roggeninformationszentrum Rogg-Inn. Auf Initiative der Museumsgründerin Dr. Laura Krainz-Leupoldt zeigt das Kleine Museum im ehemaligen Postgebäude hinter einer vom italienischen Architekten, Künstler und Designer Marcello Morandini elegant gestalteten Fassade zeitgenössische Werke international renommierter Künstler. Ganz anders und doch ergänzend bereichert das „pädagogisch-poetische Informationszentrum für Roggenkultur“ die Kulturlandschaft im Fichtelgebirge. Auf großzügig bemessener Ausstellungsfläche kann man das Thema „Roggen – Das Gold der Region“ auf vielfältige Weise erleben. Das inspirierende Ausstellungskonzept verbindet sachliche und „begreifende“ Informationsvermittlung im Wechselspiel mit emotionalem Erleben und philosophischen Sichtweisen. Mehr dazu und weitere Informationen finden Sie auf unseren Infoseiten.



im Granitlabyrinth bei Kirchenlamitz



Fichtelgebirgsmuseum im Sigmund Wann-Spital, Wunsiedel



am Weißenstädter See



Kapelle auf dem großen Waldstein (Foto: Schubbay)



Altes Wirtshaus an der Lamitz, Kirchenlamitz



Stube im Fichtelgebirgsmuseum

gastfreundlich



Altes Wirtshaus an der Lamitz



Erlebnisgastronomie rund um Kirchenlamitz

Unser Erlebnistipp: der Kartoffellehrpfad bei Kirchenlamitz

Aus der Vielzahl attraktiver Erlebnisse im Landkreis Wunsiedel haben wir den Kartoffellehrpfad rund um Kirchenlamitz ausgewählt. Wandern Sie über einen 11,5 km langen, vorbildlich beschilderten Erlebnispfad und erfahren Sie viel Wissenswertes zu einem der ältesten Kartoffelanbaugebiete in Mitteleuropa. Rund herum liegt eine beeindruckende Kulturlandschaft mit zahlreichen erhaltenen Zeugnissen der vielschichtigen Geschichte. Die Ortskerne von Kirchenlamitz und Reicholdsgrün sind als Ensemble und mehrere Wohnstallhäuser als Einzeldenkmale in die Liste der Bayerischen Baudenkmäler eingetragen.

Großschloppen, Reicholdsgrün und Raametengrün werden seit jeher als Kartoffeldörfer bezeichnet. Mit unterschiedlichen mittelalterlichen Gründungsdaten wurde in diesen Dörfern seit jeher Landwirtschaft betrieben. Als um 1647 der Bauer Hans Rogler im etwa 10 km entfernten Ort Pilgramsreuth damit begann, Kartoffeln feldmäßig anzubauen, taten es ihm schon bald die Landwirte rund um Kirchenlamitz nach. So ist bereits 1696 aus Gerichtsprotokollen des Hofer Landgerichtes zu entnehmen, dass in der Region zu dieser Zeit auf mehr als fünfhundert Äckern Kartoffeln angebaut wurden, die einen Ertrag von etwa 1300 Zentnern jährlich erbrachten. Diese schnelle Verbreitung der Kartoffel als Feldfrucht beruhte auf der Tatsache, dass die Bauern darauf beharrten, ihren Anbau „zehntfrei“, also ohne Abgaben zu betreiben. Denn wie die schlauen Bauern wussten, waren Kartoffeln nicht als abgabepflichtige Anbaufrucht in den noch aus dem Mittelalter stammenden Zehntordnungen erwähnt.

Da gleichzeitig ein erheblicher Klimaeinbruch in Mitteleuropa – die Kleine Eiszeit genannt – den bis dahin in den Gebirgsregionen betriebenen Getreideanbau erheblich beeinträchtigte, wichen immer mehr Landwirte auf den Anbau von Kartoffeln aus, deren Ertrag das Überleben in schwierigen Zeiten sichern konnte. Deshalb kommen aus der Region so viele alte Kartoffelrezepte, die belegen, dass viele alte Mehlspeisen mit der Zeit aus einem in der Verarbeitung ähnlichen Kartoffelteig hergestellt wurden.

Der Kartoffelwanderweg beginnt bei einem ausgeschilderten Wanderparkplatz in Buchhaus. Von hier aus wandert man durch die abwechslungsreiche Feldflur über Großschloppen nach Reicholdsgrün, Raametengrün und über Kirchenlamitz wieder zurück zum Ausgangspunkt. Wem die Strecke zu aufwändig ist, kann auch eine beschilderte und farbig ausgewiesene Abkürzung nehmen und wandert lediglich auf 7,5 Kilometern durch Wiesen und Felder. Ein Abstecher von ca. 3 Kilometern führt sie weiter zur Gemeinde Reicholdsgrün. Und wer nur ganz wenig Zeit mitbringt, wählt die Strecke von Großschloppen über Reicholdsgrün als Rundweg. Als Maskottchen begleitet sie eine natürlich Kartoffel - der Knolli - auf der Wegstrecke.

Besonders schön ist der Kartoffel-Erlebniswert im Juni / Juli während der Kartoffelblüte. In Großschloppen hat die Gemeinde im alten Buswartehäuschen ein Kartoffelmuseum eingerichtet, das man unbedingt besichtigen sollte. Auch in der Erntezeit, je nach Witterung und Sorte ab September, kann man viele authentische Einblicke in den Kartoffelanbau gewinnen. Am 2. Sonntag im September veranstaltet die Gemeinde Großschloppen ein historisches Kartoffelgraben. Die mitwirkenden Landwirte und Landfrauen tragen dazu Kittel und Arbeitsschürzen wie in vergangenen Jahrhunderten. Und natürlich wird rund um das Fest viel Unterhaltsames und Kulinarisches geboten.



Köstliche Brotzeiten



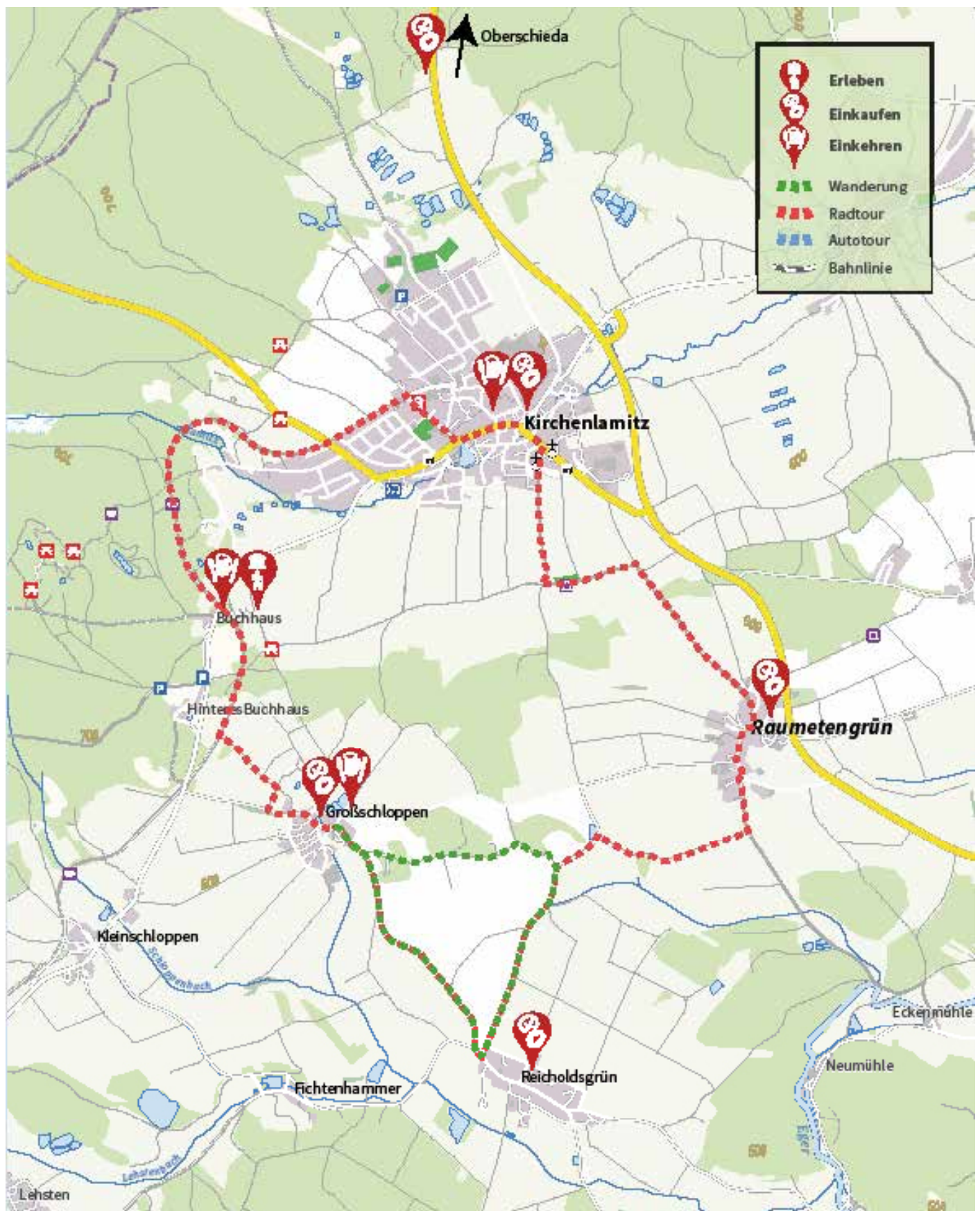
Am Kartoffellehrpfad



Kartoffelbauer in Großschloppen (Foto: Fam. Schelter)



kleines Kartoffelmuseum in Großschloppen



Kulinarische Tipps auf dem Kartoffellehrpfad

Mit rund 11,5 km auf der Gesamtroute kann man den Kartoffellehrpfad in etwa 3 1/2 Stunden zu Fuß bewältigen. Wir haben ihn hier als Fahrradtour ausgewiesen, was ebenso problemlos möglich ist. Für Eilige empfehlen wir dazu eine kleine Runde zu Fuß zwischen Großschloppen und Reicholdsgrün. Mit etwas Muße haben Sie Gelegenheit, die hervorragenden Einkehrmöglichkeiten am Ort auszuprobieren oder sich bei Bäckern, Metzgern und Direktvermarktern mit einem Imbiss oder einer zünftigen Brotzeit zu versorgen. Vielleicht wollen Sie auch die eine oder andere Spezialität aus dem Urlaub mit nach Hause nehmen? Hier finden Sie verschiedene Tipps, damit Ihr Aufenthalt in Kirchenlamitz auch kulinarisch ein Erlebnis wird.

Wir starten in Kirchenlamitz. Nehmen Sie sich doch gleich etwas Proviant mit auf den Weg! In den ansässigen Metzgereien Süß und Wunderlich verwöhnt man Sie mit hervorragenden Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigener Produktion und von Tierhaltern aus der Region. Wunderlichs beziehen z.B. für den exklusiven Fleischgenuss artgerecht aufgezogene Rinder der Rasse Blonde d'Aquitaine vom Bauernhof Purucker im nahe gelegenen Oberschieda. Schließlich hat die Kunst der Wurstherstellung in beiden ansässigen Metzgereien eine lange Tradition. Die Metzgerei Süß empfiehlt sich mit ihren hervorragenden Bratwürsten und Schinken. Zu den Spezialitäten mit Stammbaum gehört in Kirchenlamitz die Stockwurst, die vermutlich seit der Franzosenzeit 1806 - 1810 im Ort zu Hause ist. Hergestellt wird sie nach Art der französischen Boudin blanc aus viel magerem Rindfleisch. Manche bezeichnen sie auch als Urform der bayerischen Weißwurst - ihr Geschmack aber ist unvergleichlich! Regelmäßig hergestellt und von Donnerstag bis Samstag als warmer Imbiß angeboten wird die Stockwurst nur noch in Kirchenlamitz. Das sollten Sie nicht verpassen! Dazu versorgen Sie die örtlichen Bäckereien von Sven Barthold, Jürgen Benker sowie Kuhns Backstube mit ihren Backwaren.

In Neubergers Bauernladen werden Sie mit Wurst und Schinken aus Lammfleisch, verschiedenen Käsespezialitäten, Bauernbrot und anderen Erzeugnissen aus heimischer Landwirtschaft versorgt. Für einen etwas längeren Aufenthalt kehren Sie doch gleich in Neubergers "Alte Wirtschaft an der Lamitz" ein. Hier serviert man Ihnen in stilvoll restauriertem Wirtshausambiente oder im hübschen Biergarten traumhafte Kuchen und Torten und phantastische Brotzeiten jeweils aus eigener Produktion oder hausgemachte Spezialitäten nach der warmen Abendkarte. Kleinere und größere warme Köstlichkeiten serviert man Ihnen auch in Gutmann's Schenke, betrieben von der Metzgerei Wunderlich. Und ganz auf Brotzeiten ist die Brotzeitstub'n am Ort spezialisiert.

Auch für den weiteren Streckenverlauf haben wir zwei Einkehrtipps bereit: Im Bauernhofcafé der Familie Petzold in Großschloppen, wunderschön eingerichtet unter alten Granitgewölben, werden Sie Samstags und Sonntags von 13 - 18 Uhr mit himmlischen Kuchen und Torten, Kaffee und sonstigen Erfrischungen sowie Brotzeiten aus hofeigener Produktion hervorragend bewirtet. Neben weiteren saisonalen Spezialitäten gibt's in der Herbstsaison z.B. eine Kartoffeltorte. Da kann man so richtig ausspannen und genießen. Ein weiterer Tipp (auch an Wochentagen) ist das Wirtshaus Waldschmiede, gleich am Granitlabyrinth bei Buchhaus. Hier serviert man Ihnen gerne „Fränkisches“ zu moderaten Preisen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Tag auf dem Kartoffellehrpfad rund um Kirchenlamitz.



Landschaft bei Großschloppen



Kartoffelblüte (cFoto: Keith Weller)



Kartoffelernte (Reinhard Feldrapp)



Kartoffelernte, (Reinhard Feldrapp)



Kartoffelmuseum in Großschloppen



Bauernhof in Großschloppen



Historisches Kartoffelgraben - ein Fest in Großschloppe
(Foto: Stadt Kirchenlamitz)

Infos: Fichtelgebirgserdäpfel

Die Urheimat der Kartoffeln befindet sich in den südamerikanischen Anden. Von dort brachten Entdecker und Eroberer erste Exemplare der braunen Knolle mit nach Europa. Zunächst wurden sie wegen ihrer schönen Blüten in den Gärten des Adels und reicher Bürger kultiviert. Neben Hans Rogler aus Kirchenlamitz weiß man auch aus den Aufzeichnungen des Hofer Apothekers und Botanikers Michael Walburger, dass er erstmals am 19. April 1665 Kartoffeln gepflanzt und zu besonderen Anlässen verspeist hat. Nach der Mitte des 18. Jahrhunderts drangen Kenntnisse des erfolgreichen Kartoffelanbaus im Fichtelgebirge an den markgräflichen Hof in Bayreuth. Jedenfalls berichtete die Markgräfin Wilhelmine davon ihrem königlichen Bruder in Potsdam, der darauf hin 1774 seinen berühmt gewordenen Erlass verkündete und den Kartoffelanbau in Brandenburg-Preußen befahl. Das Privileg, den Kartoffelanbau in Deutschland eingeführt zu haben, kommt jedoch nicht der Obrigkeit, sondern einigen experimentierfreudigen Bauern aus dem Fichtelgebirge zu!

Allerdings lässt sich nicht rekonstruieren, um welche Sorten es sich bei diesem frühen Anbau gehandelt hat. Spätestens bei einer verheerenden Kartoffelepidemie von 1846 bis 1849 gingen diese Bestände verloren. Danach wurden in ganz Europa neue, widerstandsfähige Sorten aus Südamerika eingeführt, um sie für die Züchtung resistenter Arten auf dem Kontinent zu verwenden.

Unter dem Handelsnamen „Fichtelgebirgserdäpfel“ oder „Fichtelgebirgssperle“ werden heute Qualitätskartoffeln aus der Region Kirchenlamitz, Marktleuthen und Großschloppen (z.B. Afra, Solar, Quarta, Krone) angebaut und vermarktet. Aufgrund der mineralischen Böden der Region zeichnen sie sich durch besonders wertvolle Inhaltsstoffe aus. Zwar sind die Böden hier karg und steinig, verfügen aber durch die Verwitterung von Urgesteinen wie dem Granit über wertvolle Mineralien, die sich in den Kartoffelknollen anreichern. Durch das raue Klima wachsen sie etwas langsamer, bilden aber dadurch auch mehr Geschmacksstoffe aus. Zugleich werden sie seltener von Schädlings- und Pilzkrankheiten befallen, als die Kartoffeln anderer Regionen.

Natürlich können Sie die köstlichen Fichtelgebirgs-Kartoffeln in der Region auch kaufen. Ab Hof bietet z.B. Familie Schelter in Großschloppen die Kartoffeln verschiedener Sorten an. In Raametengrün verkaufen die Betriebe Lippold und Glaß Kartoffeln aus eigenem und regionalem Anbau. Und in Reicholdsgrün vermarktet Familie Wölfel Kartoffeln verschiedener Sorten aus eigenem Anbau.

Weitere Informationen finden Sie im z.B. hier:

http://www.kirchenlamitz.de/touristik/kirchenlamitz_umgebung_kartoffel_erlebnispfad.htm

oder hier:

<http://www.noerdliches-fichtelgebirge.de/uploads/media/ekvfonline.pdf>

Kartoffelrezepte aus dem Fichtelgebirge

Der frühe Kartoffelanbau im Fichtelgebirge hat dazu geführt, dass sich hier auch eine Vielzahl an Kartoffelrezepten entwickelte, die es in anderen Regionen so nicht gibt. Darunter sind verschiedene Zubereitungsformen, bei denen rohe und gekochte Kartoffeln mit Eiern, Mehl und Hefe zu einem Teig, ähnlich den älteren Mehlspeisenrezepturen, verarbeitet wurden. Diese Rezepte basieren auf der Erkenntnis, dass die enthaltene Kartoffelstärke mit Eiweiß ein hervorragendes Bindemittel ergibt. So konnten Kartoffeln das häufig nicht verfügbare oder teure Weizenmehl zur Herstellung von hellen, saftigen Gebäcksorten ersetzen und wurden in verschiedene Rezepturen für Nudeln, Hefeklöße, Gugelhupfkuchen und vielen andere Speisen verwendet. Auch für die verbreiteten und beliebten Lebkuchen gibt es ein Rezept mit einem Kartoffelteig.

Eine typische Kartoffelspezialität aus dem Fichtelgebirge ist das Bänkstiezel, das früher regelmäßig die Alltagsküche bereicherte. Stilecht wird es in einem Topf, in einer Bratenpfanne oder auch in einer Emaille-, Gusseisen- oder Keramikform hergestellt. Manchmal bäckt man es auch wie einen Blechkuchen, was seine ursprüngliche Verwandtschaft mit älteren Mehlspeisenrezepturen unterstreicht. So ersetzte man bei der Teigherstellung einen Teil des erforderlichen Mehles durch die überall verfügbaren Kartoffeln und kreierte, ob aus Sparsamkeitsgründen oder allein wegen des kulinarischen Reizes, eine Mischform, die in zahlreichen Varianten die Küche des nördlichen Franken bereichert. Nahe Verwandte des Bänkstiezels sind der Kartoffelstriezel aus dem Frankenwald oder die Zutenhefeklöße aus Goldkronach. Wie viele Kartoffelspeisen werden Bänkstiezel „süß und salzig“ verwendet. Man kann sie mit Butter übergossen ähnlich wie eine Dampfnudel servieren, salzig abgeschmeckt als Beilage oder als Suppeneinlage zubereiten oder auch mit Zucker überstreuen und zu Kompott servieren.

Ein weiteres typisches und wohlschmeckendes Kartoffelrezept ist aus der Region um den südlichen Ochsenkopf bis nach Nagel und Brand überliefert. Dort werden die Braunfuchsen nach verschiedenen Familienrezepten zubereitet und je nach Jahreszeit mit verschiedenen Beilagen wie Sauerkraut, Wurzelgemüsen und Stängel (Steckrübengemüse) im Winter, frischen Wildkräutern und -salaten im Frühjahr, Gemüsesuppe und Blaubeerkompott im Sommer oder schließlich mit einer würzigen Schwammerbrüh (Pilzsuppe) oder Fleischsuppe im Herbst serviert. Braunfuchsen werden aus einem rohen Kartoffelteig zubereitet und in Bratenfett knusprig ausgebacken. Sie sind also im Grunde eine Art gebackener Kartoffelkloß, der in Schweine- oder Butterschmalz zubereitet, einen kräftigeren Geschmack erhält. Die Zubereitung ist jedoch nicht so aufwändig wie bei den grünen Klößen, so dass die Braunfuchsen auch an arbeitsreichen Wochentagen häufig auf dem Tisch standen. Die Zubereitung von Braunfuchsen ist, nicht zuletzt durch die Verfügbarkeit des küchenfertigen Kartoffelteigs etwas in Vergessenheit geraten. In verschiedenen Haushalten sowie in der traditionsbewussten Gastronomie südlich des Ochsenkopfes ist das Gericht jedoch noch bekannt und wird auch in den beschriebenen jahreszeitlichen Variationen gerne zubereitet.

Ausführliche Rezepte und weitere interessante Geschichten rund um die Kartoffel finden Sie unter: www.genussregion-oberfranken.de/spezialitaeten/spezialitaeten_von_a_z/b_39.htm.



Braunfuchsen



Baggers



Benkstiezel



Kartoffelsuppe



Köstliche regionale Küche in Kirchenlamitz

Kulinarische Tipps zur Tour!

Zu unseren Empfehlungen stellen wir Ihnen auf diesen Seiten eine Auswahl an weiterführenden Adressen und Links zu verschiedenen Anbietern und weiteren Ausflugszielen zur Verfügung. Unsere kulinarischen Tipps beziehen sich auf ortsansässige Handwerksbetriebe, Direktvermarkter sowie Gastronomie mit typisch fränkischer Speisekarte. Sie stellen jedoch keine Wertung dar, sondern wollen Sie auf die Vielfalt der Region hinweisen! Entscheiden Sie selbst, was Ihnen schmeckt. Sollten sich Fehler einschleichen oder Adressen fehlen, bitten wir um eine kurze Mitteilung (Adresse siehe Impressum).

Offizielles Tourismusportal: www.tz-fichtelgebirge.de/

Informationen zum Kartoffellehrpfad:

Der von der Stadt Kirchenlamitz errichtete Kartoffelerlebnispfad wurde gefördert und unterstützt vom Naturpark Fichtelgebirge und der Europäischen Gemeinschaft in Bayern. Zum Kartoffelerlebnispfad gibt es einen Flyer sowie viele Informationen im Internet unter: www.kirchenlamitz.de/touristik/kirchenlamitz_umgebung_kartoffel_erlebnispfad.htm

Kartoffeln:

Kartoffeln Glaß, Raumetengrün 24, 95158 Kirchenlamitz,
Speisekartoffeln, Familie Wölfel, Reicholdsrain 29, 95158 Kirchenlamitz,
Schelter's Fichtelgebirgsdöppele, Familie Schelter, Großschloppen 8, 95158 Kirchenlamitz,
Speisekartoffeln Kurt und Werner Lippold, Raumetengrün 11, 95158 Kirchenlamitz,



Gasthöfe am Kartoffellehrpfad:

Neubergers "Alte Wirtschaft an der Lamitz", Königstraße 12, 95158 Kirchenlamitz,
Gutmann's Schenke, betrieben von der Metzgerei Wunderlich, Badersbrunnen 5, 95158 Kirchenlamitz,
Brotzeitstub'n, Hofer Straße 31, 95158 Kirchenlamitz,
Bauernhofcafé der Familie Petzold in Großschloppen, Großschloppen 1, 95158 Kirchenlamitz,
Wirtshaus Waldschmiede, Vorderes Buchhaus 3, 95158 Kirchenlamitz

Bäcker, Metzger und Direktvermarkter:

Metzgerei Ludwig Süß, Weißenstädter Straße 28, 95158 Kirchenlamitz,
Metzgerei Bernd Wunderlich, Badersbrunnen 5, 95158 Kirchenlamitz,
Bäckerei Kipf (Sven Barthold), Hofer Straße 13, 95158 Kirchenlamitz,
Bäckerei Jürgen Benker, Rosengasse 6, 95158 Kirchenlamitz,
Bäckerei Kuhn's Backstube GmbH, Hofer Straße 2, 95158 Kirchenlamitz,
In Neubergers Bauernladen Königstraße 12, 95158 Kirchenlamitz,
Bauernhof Jürgen Purucker, (Blonde D'aquitain) Oberschieda 19, 95158 Kirchenlamitz,



Das könnte Sie auch interessieren!

Weitere Anbieter:

Brauerei Hermann Michael e. K., Kirchenlamitzer Straße 66, 95163 Weißenstadt,



Sack's Destille, Kirchenlamitzer Straße 12, 95163 Weißenstadt,



PEMA Vollkorn-Spezialitäten, Heinrich Leupoldt KG, Goethestrasse 23, 95163 Weissenstadt,



Porzellan im Fichtelgebirge:

www.porzellanikon.org

www.porzellanstrasse.de/

Museen, Kultureinrichtungen, Führungen

www.fichtelgebirgsmuseum.de

www.luisenburg-aktuell.de/

www.rogg-in.de/

www.destillerie-sack.de/start/fuehrungen.html

www.kulturaufderpeunt.de/ <http://www.rogg-in.de/>

www.landkreis-wunsiedel.de/kultur-bildung/links-zum-thema-kunst-und-kultur

www.ewigebaustelle.de/

www.Kulturhammer.de/

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

www.95186-hoechstaedt.de/verzeichnis/objekt.php?mandat=87821

Schaubergwerk: www.arzberg.de/inhalte/prospekte/flyer_bergwerk1.pdf

Schausteinbruch: www.lfu.bayern.de/doc/lehrpfade_boden_geologie/31.pdf

Wandern, Radfahren, Sport, Freizeit

www.tz-fichtelgebirge.de/wandern.html

wunsiedel.de/tourismus/wandern/

www.tz-fichtelgebirge.de/radfahren.html

www.tz-fichtelgebirge.de/radfahren/radlbus-fichtelgebirge-mobil.html

www.tz-fichtelgebirge.de/wintersport.html

www.tz-fichtelgebirge.de/gesundheit.html

www.fichtelgebirge.net/

www.naturpark-fichtelgebirge.org/

www.geopark-bayern.de/

www.fichtelgebirgsverein.de/

www.blockhalden.de/

www.naturfreunde-og-kirchenlamitz.de/

www.pflanze-des-monats.info



Purückers blonde Rinder in Oberschieda



typisch in der Region: Brunnentröge aus Granit

Impressum und Fotonachweis:

Herausgeber:	Verein 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 und weitere Fotos: Stadt Kirchenlamitz; RogglInn, Weißenstadt (Manfred Jahreiss, Hohenberg / Eger); ReinhardFeldrapp, Naila; Fotowelt Sturm; Familie Schelter, Großschloppen; Fichtelgebirgsmuseum Wunsiedel; Stadt Wunsiedel; Uta Hengelhaupt; Genussregion Oberfranken (Martin Bursch);
Karte:	© OpenStreetMap contributors, Basikarte: hubermedia GmbH, Lam, Bearbeitung: GuideMedi 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

