

Rund ums Walberla

eine Genusstour im Landkreis Forchheim



Inhaltsverzeichnis

Landkreis Forchheim - im Herzen der Ferienregion Fränkische Schweiz	Seite 3
Spezialitäten im Landkreis Forchheim	Seite 7
Ausflugserlebnisse quer durchs Land	Seite 9
Die Ehrenbürg	Seite 13
„Kunst&Genuss“ rund ums Walberla	Seite 16
Unser Tourentipp: „Von Brauerei zu Brennerei“	Seite 17 / 18
Unsere Tourenkarte	Seite 19
Kulinarische Tipps zur Tour	Seite 20
Infos: Edle Spirituosen	Seite 21
Obst, Destillate und süffiges Bier	Seite 24
Der Tag der offenen Brennereien und Brauereien	Seite 25
Informationen zur Tour	Seite 27
unsere kulinarischen Empfehlungen	Seite 28
Impressum und Fotonachweis	Seite 30



Am Walberla (Foto: Rüdiger Hess)



Die „steinerne Frau“ am Walberla (Foto: Rüdiger Hess)

Landkreis Forchheim

im Herzen der Ferienregion Fränkische Schweiz

Im Süden des Regierungsbezirks Oberfranken gelegen, umfasst der Landkreis Forchheim mit ca. 643 Quadratkilometern einen großen Teil der Fränkischen Schweiz. Dem bereits vor der Gebietsreform von 1972 bestehenden Landkreis Forchheim wurden Teile der ehemaligen Landkreise Ebermannstadt und Pegnitz sowie zwei Gemeinden des Altlandkreises Bamberg und das Gebiet der vormals kreisfreien Stadt Forchheim zugeschlagen. Forchheim wurde als Große Kreisstadt auch Sitz des Landratsamtes. Weitere Dienststellen sind in Ebermannstadt und Eggolsheim angesiedelt.

Die Region gehört zu den Altsiedellandschaften Oberfrankens. Spuren erster menschlicher Besiedlung reichen zurück bis ins Mittelpaläolithikum, also in die Zeit des Neandertalers vor 80.000 Jahren. Seit der frühen Jungsteinzeit ist eine Besiedlung der Ehrenbürg belegt, die sich mit Unterbrechungen bis ins 5. Jahrhundert n. Chr. nachweisen lässt. Hier konnte die älteste städtische Siedlung Bayerns archäologisch nachgewiesen werden, die sich spätestens ab 500 vor Christi, mit einer mächtigen Wallanlage umgeben, zu einem Machtzentrum für die ganze Region entwickelte. Jüngere Funde belegen frühe Siedlungen auf den hochwasserfreien Terrassen im Regnitztal, z. B. rund um Eggolsheim, das im 2. und 3. Jahrhundert n. Ch. eine erste Blüte erlebt. Im 8. Jahrhundert wurde in Forchheim ein Königshof und eine Pfalz errichtet (erstmals im Diederhoffer Kapitular Karls d. Gr. von 805 erwähnt). In den folgenden Jahrhunderten fanden hier mehrere Reichstage sowie die Königswahlen von 900 und 911 statt. 1007 schenkte Heinrich II. den Forchheimer Besitz dem neu gegründeten Bistum Bamberg, bei dem die Region mit kurzer Unterbrechung bis zur Eingliederung in das Kurfürstentum und spätere Königreich Bayern 1802/03 verblieb.

Mit seiner zentralen Lage in der Europäischen Metropolregion Nürnberg sowie als Mitglied der Wirtschafts-Region Bamberg-Forchheim GmbH (WiR) profitiert der Landkreis Forchheim heute sowohl von verschiedenen, neu entstehenden Netzwerken und Zusammenschlüssen wie von seiner Nähe zu den Ballungsräumen. Aber auch „weiche“ Standortfaktoren in der Urlaubsregion Fränkischen Schweiz, atemberaubende Landschaften, malerische Dörfer, eine intakte Natur, kulturelle Aktivitäten und viele Sehenswürdigkeiten tragen zur Wertschöpfung und hohen Lebensqualität im Landkreis bei. In vielen Gemeinden wird dazu ein lebendiges Brauchtum gepflegt, das sich in festlichen Traditionen, aber auch in vielen alltäglichen Gepflogenheiten ausdrückt. Nicht zuletzt gehört das Festhalten an zahlreichen landestypischen Spezialitäten dazu, die man in attraktiven Gastronomiebetrieben, aber auch bei Bäckern, Metzgern und Direktvermarktern in der Fränkischen Schweiz genießen kann. Davon profitiert der Tourismus, der insbesondere auf dem Land einen wichtigen Wirtschaftsfaktor darstellt. Der Landkreis Forchheim unterstützt diesen Sektor mit einem starken Engagement für Kultur, Sport und Umwelt. So wurde u.a. mithilfe des europäischen Förderprogramms LEADER unter dem Titel „Kulturerlebnis Fränkische Schweiz“ ein attraktives Netz an Kultur- und Naturwanderwegen entwickelt und beschildert, die dazu einladen, die vielen Sehenswürdigkeiten des Landkreises zu erkunden. Mehr dazu auf den folgenden Seiten!



Forchheim im Licht (Foto: c-d-o)



Trachten aus Effeltrich (Foto: Rüdiger Hess)



Brückenschmuck in der Osterzeit (Foto: Rüdiger Hess)



Georgiprozession in Effeltrich



Ostereiche (Foto: Rüdiger Hess)



Foto: Rüdiger Hess



Burg Wiesentfels (Foto: Rüdiger Hess)



Foto: Rüdiger Hess



Tag der offenen Brennereien und Brauereien
(Foto: Rüdiger Hess)

liebenswert

Spezialitäten im Landkreis Forchheim

Geschichte und Kultur, Landschaft und Natur prägen den Landkreis Forchheim in besonderer Weise. Kenner und Genießer finden dazu eine ungewöhnliche Anzahl an Spezialitäten, die die Attraktivität der Region unterstreichen. Weithin bekannt ist der Landkreis als Obstbauregion. Artenreiche Streuobstwiesen formen die typische Landschaft der Fränkischen Schweiz. Begünstigt durch ein mildes Klima und eine geringe Hagelneigung gedeihen hier Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Pflaumen und natürlich Kirschen. Vermutlich umfassen die Kirschgärten rund um das legendäre Walberla, bei Pretzfeld, im Trubachtal sowie um Weißenohe, Gräfenberg, Egglofstein und Hiltoltstein sogar das größte zusammenhängende Kirschenanbaugelände Europas. Der Ursprung des fruchtigen Erbes der Region geht auf gartenkulturelle Aktivitäten des Klosters Weißenohe im 11. Jh. zurück und hat sich bei fortlaufender Auslese von Veredlungsunterlagen und Edelsorten sowie durch Verbesserung der Anbauformen bis zur heutigen Blüte entwickelt. Die bestehenden Betriebe bewirtschaften ihre Obstgärten als Hauptsonderkulturen häufig im Nebenerwerb und in geringerem Umfang, zusammen mit anderen Obstsorten, im Haupteinwerb. Da Obst als leicht verderbliche Ware auf kurzem Weg zum Verbraucher gelangen muss, haben sich viele Obstbauern zu genossenschaftlichen Absatz- und Verwertungsgemeinschaften um die Obstmärkte in Igensdorf oder Pretzfeld zusammengeschlossen. Andere setzen dagegen auf die eigene Direktvermarktung. Sie verkaufen sowohl Frischware oder veredeln ihre süßen Früchte zu hervorragenden Bränden, Obstwässern, Geisten, Likören, Sekt, Perlweinen oder anderen Produkten. Kein Wunder, dass auch die Zahl der Brennereien im Landkreis Forchheim schlicht rekordverdächtig ist. Viele Destillen arbeiten als reine Familienbetriebe und geben ihr Wissen bereits über Generationen weiter. Dies schmeckt man an der unvergleichlichen Vielfalt und Qualität der geistvollen Erzeugnisse aus den Obstgärten der Fränkischen Schweiz.

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal der Fränkischen Schweiz ist die Teichfischzucht. Neben verschiedenen Karpfenzuchtbetrieben im westlichen Landkreis haben sich Betriebe in den Forellenregionen der kühlen Jurabäche auf Forellen und Saiblinge spezialisiert. Das sauerstoffreiche Wasser der Forellenteiche sollte auch im Sommer 15°C nicht übersteigen, wodurch die Fische langsam wachsen und eine besonders gute Fleischqualität entwickeln. Ausgewähltes Futter, der sorgsame Umgang mit den Tieren sowie viele ökologischen Maßnahmen zum Erhalt der Wasserqualität in Teichen und Bächen zeichnet die Familienbetriebe in der Region aus.

Stolz ist man im Landkreis Forchheim auch auf die Vielfalt an traditionellen Backspezialitäten wie Urrädla, Krapfen und Geschnittenen Hasen (Gschnidna Housn) oder herzhaften und feine Wurstwaren wie Bratwürste, die Gräfenberger Herrnwurst (Hiernwurst), Krautwurst (vor allem rund um das Krautdorf Glosberg) oder auf Schinkenspezialitäten wie das zart-aromatische Zwetschgenbaames, ein roher Rinderschinken, der nach alten Hausrezepten gepökelt und über ausgewählten Hölzern langsam und mild geräuchert wird. Die Gemeinde Gasseldorf bei Streitberg ist im Besitz des Urrezeptes des Wiener Wüstchens, stammt doch sein Erfinder Johann Georg Lahner aus dem Ort und wanderte später nach Frankfurt und Wien aus. Nicht zuletzt spiegelt der sensationelle Erfolg seines knackigen Brühwürstchens auch ein Stück des kulinarischen Erfindergeistes der Gesamtregion.

Kenner schätzen schließlich auch Gemüsespezialitäten aus dem Forchheimer Land wie das Glosberger Kraut oder Spargel von den leichten Sandböden vor allem des Regnitztales. Auch hier kaufen viele gleich frisch vom Feld oder genießen die Köstlichkeiten in einem der regionalen Wirtshäuser.



Marinierte Saiblingfilets



Spargel (Foto: Rüdiger Hess)



Urrädla



Schaumwein aus Apfelgärten
der Fränkischen Schweiz



Schlachtschüssel



Ausflugserlebnisse quer durchs Land

Das Forchheimer Land ist eine ideale Urlaubs- und Freizeitregion. Zahlreiche Veranstaltungen, ein phantastisches Tourenangebot, ideale Sportbedingungen, attraktive Kletterrouten, viele Sehenswürdigkeiten, Museen, Theater, regionale Feste und ein unverfälschtes Brauchtum laden Besucher von Nah und Fern in jeder Jahreszeit zu erlebnisreichen Stunden, Tagen und Wochen. Der Tourismus in der Fränkischen Schweiz begann übrigens offiziell bereits 1793 mit der berühmten „Pfungstreise“ der beiden Erlanger Studenten Heinrich Wackenroder und Ludwig Tieck, die ihre Reiseeindrücke in Briefen an ihre Eltern beschrieben. Weitere Schriftsteller wie Karl Immermann, Ernst Moritz Arndt und Victor von Scheffel oder der Maler Ludwig Richter vervollständigten die romantische Schwärmerei für die Naturschönheiten, aber auch die einmalige Burgenvielfalt der seither so genannten „Fränkischen Schweiz“. Heute umschreibt der Begriff die erweiterte Raumeinheit des 1995 gegründeten Naturparks „Fränkische Schweiz / Veldensteiner Forst“, dem weite Teile der Landkreises Forchheim angehören.

Heutigen „Entdeckern“ der Region steht über verschiedene Portale wie „Fränkische Schweiz-Verein“, „Tourismuszentrale Fränkische Schweiz“, „Kulturerlebnis Fränkische Schweiz“, „Naturpark Fränkische Schweiz“ oder auch „www.walberla.de/“ ein umfangreiches Angebot an Touren, sportlichen Aktivitäten, Veranstaltungen und vieles mehr zur Verfügung. Viele Kultur- und Naturerlebniswege führen auch heute noch zu den Orten und Sehenswürdigkeiten, die einst die romantischen Dichter faszinierten. So kann man z.B. ausgehend jeweils von Ebermannstadt über sechs Tagestouren auf den Spuren Viktor von Scheffels wandern, die Landschaft genießen und zahlreiche Sehenswürdigkeiten besuchen. Burgenfreunde lockt nicht nur eine der bedeutendsten Burgenlandschaften Mitteleuropas mit Schlössern, Burgen, Ruinen, Mühlen, Kirchen, Kapellen und Wallanlagen, sondern insbesondere auch der archäologische Park Burg Neideck. Wie keine zweite Burganlage kann die Neideck die Entwicklung verschiedener Burgentypen im mitteleuropäischen Burgenbau dokumentieren. Besucher erhalten Informationen über exakte wissenschaftliche Forschungen und archäologische Methoden. Informationstafeln und ein Informationszentrum vermitteln die Geschichte und das Leben auf der Burg. Atemberaubende Einblicke in die Erdgeschichte und die frühe Siedlungsgeschichte der Region gewinnt man z.B. auf dem Walberla, dem knapp 532 m hohen Zeugenberg im Vorland der Fränkischen Alb, der Siedlungsspuren seit der Jungsteinzeit aufweist. In der Binghöhle, einer der schönsten Tropfsteinhöhlen, kann man über eine Länge von 300 m durch das Erdinnere laufen. In Pottenstein schließlich steigt man über den geologischen Themenweg „Geotopweg - Auf das Dach der Fränkischen Schweiz.“

Die Kultur des regionalen Obstanbaus hat einen Veranstaltungsschwerpunkt im Ausbildungs- und Informationszentrum für Obstbau in Hiltpoltstein. Auch regionale Feste wie das Kirschenfest am Walberla bei Pretzfeld, die zahlreichen Erntedankfeste im Herbst oder der Tag der offenen Brennerei finden Tausende Besucher.

Auch für sportlich Aktive bietet die Fränkische Schweiz hervorragende Möglichkeiten. Unter Klettersportlern gilt sie als ein Dorado. Aber auch Radfahrer, Kanusportler, Gleitschirmflieger, Nodric Walker und Läufer finden hier beste Bedingungen. Ein Versuch lohnt sich auf alle Fälle. Im Städtedreieck Nürnberg - Bamberg - Bayreuth gelegen, kann man übrigens viele Ausflugsziele im Landkreis ideal mit dem öffentlichen Nahverkehr im Verkehrsverbund Großraum Nürnberg erreichen.



Historischer Dampflokzug in der Fränkischen Schweiz
(Foto: Rüdiger Hess)



In der Teufelhöhle
(Foto: Rüdiger Hess)

„aufs Walberla gehen“



Blick auf s Walberla (Foto: Rüdiger Hess)



Die steinerne Frau am Walberla (Foto: Rüdiger Hess)

Die Ehrenbürg

Wenn die Franken von „ihrem Berg“ sprechen, so reden sie im Volksmund über das „Walberla“, den markanten Tafelberg mit Doppelkuppe östlich von Forchheim, im Vorland der Fränkischen Alb. Der korrekte Name des Bergmassives ist aber „Ehrenbürg“. Seine Nordkuppe bildet das 513,9 m hohe Walberla mit der 1697 erbauten Walburgis-Kapelle; die Südkuppe gehört zum 531,7 m hohe Rodenstein.

Die Ehrenbürg ist als ein sogenannter Zeugenberg ein typisches Element des Süddeutschen Schichtstufenlandes. Ihre isolierte Lage bezeugt die ursprüngliche Ausdehnung der dahinter liegenden Schichtstufe, von dem sie über Jahrmillionen durch die Einwirkung des Ehrenbachs getrennt wurde. Beim Aufstieg auf die Ehrenbürg durchquert man verschiedene Schichtfolgen des oberen Keuper, des Lias und des Dogger bis in den Weißen Jura. Im Tal bei Kirchehrenbach findet man Rhätsandstein, der früher als Baumaterial sehr beliebt war. Bei Schlaifhausen liegt eine nur etwa 20 cm dicke Kalksandsteinbank, die fast vollständig aus Ammonitengehäusen besteht. Die Felsen am Walberla sind verwitterte Riffdolomite und gehören zu einem Riffgürtel, der einst vom Nördlinger Ries bis in den Raum von Bayreuth reichte.

Die Hochflächen der Ehrenbürg wurden bereits in der Jungsteinzeit (ab 4.000 v. Chr.) besiedelt. In der späteren Bronzezeit (1400 - 800 v. Chr.) wurde eine befestigte Siedlung angelegt, die sich zu einem bedeutenden Machtzentrum in der Region entwickelte. Eindrucksvolle Funde stammen aus dieser Zeit. Von 550 - 380 v. Chr. wurde die Ehrenbürg von Kelten besiedelt und zu einem urbanen Stadtzentrum weiterentwickelt. Die schon bestehenden Befestigungen wurden erweitert und mit mehreren Toren versehen. Eine Magnetometererkundung der Hochfläche belegt über 10.000 Kellergruben, was auf eine dichte Besiedlung des Berges in diesem Zeitraum schließen lässt. Grabungen förderten hochwertige Keramiken, Eisengeräte und Bronzeschmuck zutage; mehrere Funde stammen aus dem Mittelmehrraum und belegen damit Kontakte in diese Regionen.

Die Walburgiskapelle auf dem Walberla könnte in ihrem Ursprung ins 10. / 11. Jahrhundert datieren. Die namengebende Patronin, Tochter eines angelsächsischen Königs, Schwester der Missionare Willibald und Wunnibald und selbst Äbtissin des Benediktinerklosters Heidenheim, wurde 870 durch Papst Hadrian II. heiliggesprochen. Ihre Reliquien wurden 875 nach Eichstätt überführt. Seit 1042 befinden sie sich im dortigen Kloster St. Walburg. Anlässlich eines Rechtsstreits wird 1360 eine Kapelle auf dem Walberla belegt, mit der eine Wallfahrt und ein Kirchweihfest am 1. Mai verbunden waren. Dieses gilt als das älteste in der Region zu belegende Frühlingsfest, das mit einem Jahrmarkt verbunden war. In früheren Zeiten konnte man hier alles kaufen, was zur Arbeit in Haus, Hof und Feld benötigt wurde. Auch zahlreiche Schuster boten ihre Erzeugnisse an. Durch die Verbindung mit der auf heidnische Überlieferungen zurückgeführten Walpurgisnacht war und ist das Walberlafest immer auch mit einem ausgelassenen Treiben zu Musik, Tanz und den klassischen fränkischen Kirchweihgenüssen verbunden. Man feiert es inzwischen aus praktischen Gründen am Wochenenden nach dem 1. Mai.



Felsen am Westabhang des Walberlas
(Foto: Benreis)



Walberla-Fest (Fotos: Rüdiger Hess)



Blick aufs Walberla



Walburgiskapelle
(Foto: Rüdiger Hess)



(Foto Rüdiger Hess)





Kunst & Genuss rund ums Walberla

In der Region rund ums Walberla kann man unbeschwerter Freizeit und Urlaubstage erleben. Das sagenumwobene Hochplateau der Ehrenbürg ist Teil des Naturparks „Fränkische Schweiz / Veldensteiner Forst“, der mit einer Fläche von über 2.300 Quadratkilometern den gesamten Naturraum „Nördlicher Frankenjura“ vom Obermairtal bei Lichtenfels im Norden bis zum Pegnitztal bei Hersbruck im Süden umfasst. Zu Füßen des Berges liegt Europas größtes zusammenhängendes Kirschenanbaugebiet, das die Landschaft zur Zeit der Obstblüte in ein atemberaubend schönes Idyll verwandelt. In den Dörfern rund um die Ehrenbürg, wie Kirchehrenbach, Leutenbach, Schlaifhausen, Dietzhof, Ortspitz, Mittelehrenbach, Weingarts, Kunreuth, Dobenreuth und Gosberg, sind zahlreiche Fachwerkhäuser, Kirchen und Schlösser erhalten. Ein intensiv gepflegtes Gemeindeleben mit zahlreichen Brauchtumsfesten und anderen kulturellen Veranstaltungen lockt Jung und Alt.

Dazu lädt eine gepflegte Gastronomie zu vielen kulinarischen Genüssen, herzhaften Bieren oder so mancher hochprozentiger Köstlichkeit ein. Die Obstbauern rund ums Walberla bieten in der Saison auch Früchte frisch vom Baum zum Verkauf an. Insbesondere die saftig - knackigen Herzkirschen, aber auch Äpfel, Birnen und Zwetschgen locken zahlreiche Besucher an. Der größte Teil aber wird weiterverarbeitet und zu geistreichen Destillaten veredelt. Die Brenner und Brennerinnen rund ums Walberla betonen gerne, dass sie ein hochwertiges Genussmittel erzeugen, für das die Bezeichnung „Schnaps“ fast abwertend klingt. Schließlich ist die Kunst der Destillation zur Erzeugung edler Destillate und köstlicher Liköre eine alte Kulturtechnik, zu der nur ausgewählte, reife Früchte von bester Qualität in viel Handarbeit verarbeitet werden. Wer den Unterschied zu Schnäpsen aus dem Supermarkt erschmecken und mehr über die Geheimnisse der Destillation erfahren möchte, sollte einmal einige der zahlreichen Brennereien rund ums Walberla besuchen.

Unter der Bezeichnung „Genießerwege“ haben Brauer und Brenner des Tourismusvereins „Rund ums Walberla-Ehrenbürg e. V.“ drei Wanderwege rund um die Ehrenbürg ausgearbeitet, die durch die herrliche Landschaft zu ausgewählten Genießerstationen führen. Ergänzt werden diese durch zwei „Kunst & Genuss-Wege“. Ausgeschildert und gepflegt werden die Touren vom Fränkische-Schweiz-Verein und seinen beteiligten Ortsgruppen. Zwischen September und Dezember laden die Wirte rund ums Walberla zusätzlich dazu ein, Kunstgenuss und kulinarischen Genüssen zu verbinden. Bei zahlreichen Vernissagen und Ausstellungen in Gasthöfen, Cafés und in einer Bank, umrahmt von „echter“ Volksmusik, stellen sich namhafte Künstler aus der Region vor. Die faszinierende Idee findet bereits seit vielen Jahren statt und begeistert ein zahlreiches Publikum. Denn was gibt es Schöneres, als durch die herrliche Landschaft am Walberla zu Wandern, so manchen Gaumenschmaus zu genießen und sich von den ausgestellten Exponaten inspirieren zu lassen.

Die Genießerwege sowie die Kunst&Genuss-Wege kann man sich mit ausführlichen Beschreibungen und Kartendarstellungen unter <http://www.schnaps-brennerei.com/uploads/File/Geniesserwege.pdf> herunterladen. Zu den Aktionen Kunst&Genuss gibt es jährlich einen Flyer, der unter <http://www.kunstgenuss.walberla.de/programmuebersicht.html> verfügbar ist.

Von Brauerei zu Brennerei

Kirchehrenbach - Schlaifhausen - Dietzhof - Ortspitz - Leutenbach

Als Beispiel einer idealen Genießertour rund um das Walberla möchten wir Ihnen eine Wanderung von Kirchehrenbach über Schlaifhausen, Dietzhof, Ortspitz und Leutenbach vorschlagen. Start und Ziel dieser „geist-und genussreichen“ Exkursion ist der Bahnhof von Kirchehrenbach, den Sie von Forchheim aus mit einem regelmäßig verkehrenden Agilis-Nahverkehrsbus oder auch mit dem Bus erreichen. Vom Bahnhof aus laufen sie in den Ort auf die St.-Bartholomäus-Kirche zu. Diese geht auf eine Stiftung der adeligen Familie von Reifenberg im 12. Jahrhundert zurück und spiegelt wichtige Kapitel der Herrschaftsgeschichte in der Region. Wandmalereien im romanischen Turmuntergeschoß datieren aus dem späten 12. Jahrhundert. Der bestehende Kirchenbau mit der zur Hauptstraße gerichteten, markanten Fassade wurde 1767 - 1776 neu errichtet. Wir wandern rechts an der Kirche vorbei auf der Straße zur Ehrenbürg, die zum Walberla empor führt. Nach einem Parkplatz mit hervorragend gestalteten Informationstafeln zur Region biegen wir nicht in den steilen Hohlweg ab, sondern folgen der Fahrstraße nach rechts und dem mit einem blauen Punkt gekennzeichneten Radweg („Reichswald-Fränkische Schweiz-Radweg“), bis wir auf einem breiten sandigen Feldweg nach Schlaifhausen kommen. Auf der gesamten Strecke genießen wir weite Ausblicke ins Regnitz-Becken bis zu den Höhenzügen des Steigerwaldes und nach Erlangen. Auf halber Strecke liegt unterhalb das Dorf Wiesenthau mit dem alten Renaissanceschloss des gleichnamigen Adelsgeschlechts und der benachbarten Pfarrkirche.

In Schlaifhausen angekommen, wandern wir an der 1948 erbauten Dorfkirche vorbei bis zum Hotel „Ehrenbürg“. Hier folgen wir rechts (in Richtung Hotelparkplatz) dem Schild „Ehrenbachtal-Rundwanderweg“. Am Ende des Hotelparkplatzes biegen wir in einen Feldweg (Markierung Roter Kreis) ein und wandern durch Obstbaumwiesen auf halber Hanghöhe Richtung Dietzhof. Auf einer Länge von ca. 150 Meter wird der Weg sehr eng und schlecht. Für Kinderwagen und Fahrräder ist er deshalb ungeeignet! Der Wanderweg mündet oberhalb von Dietzhof in einen betonierten Spurbahnweg ein, der rechts den Berg hinunter führt. In Dietzhof befand sich einst ein Wasserschloss der Familien Stiebar und Wiesenthau, an dessen Stelle sich heute die örtliche Brauerei befinden soll.

Wir wandernd durch den Ort und folgen dem mit einem roten Längs-Strich gekennzeichneten Weg nach Mittelehrenbach/Regensberg. Während die Staatsstraße 2242 nach links abbiegt wandern wir geradeaus über den Ehrenbach auf das hoch gelegene Ortspitz zu (Brauerei-Radweg). Das Dorf liegt auf einem Höhenzug des Fränkischen Jura. Von hier hat man einen wundervollen Blick auf das Ehrenbachtal und das Massiv der Ehrenbürg sowie auf die sagenumwobene Moritzkapelle und den Burgstein der Edelfreien von Leutenbach. Entstanden ist der Ort im 16. Jahrhundert aus einem Schafhof des Rittergutes Dietzhof, als man dort mehrere Bauern ansiedelte, um den kargen Boden zu bestellen.

Wir biegen in den steil nach unten führenden Dr.-Georg-Kanzler-Gedächtnis-Weg ein und folgen dem Lauf des Moritzbaches mit seinen Kaskaden und Wasserspielen auf den Sinterstufen. Der Weg führt an alten, zum Teil aufgegebenen Bierkellern vorbei, die Zeugen der früheren Braurechte der Landwirte sind.

Von Ortspitz führt ein Fußweg (mit Treppen) zur St. Moritz-Kapelle. Wir biegen an der Bushaltestelle rechts in einen zunächst steilen Schotterweg ab und folgen der Markierung mit einem gelben Punkt. Nach ca. 1,5 km gelangen wir zur Moritz-Kapelle und dem legendären Moritz-Brünnlein, dessen Wasser heilende Kräfte besitzen soll. Das Kirchlein diente möglicherweise als Kapelle für die nahe gelegene Burg Leutenbach. Die barocke Ausstattung der Kirche ist sehenswert, aus Sicherheitsgründen ist sie aber nur zu Gottesdiensten geöffnet. Die am Rande des kleinen Friedhofs gelegene Einsiedelei wird im Rahmen einer LEADER-Maßnahme wieder erlebbar gemacht.

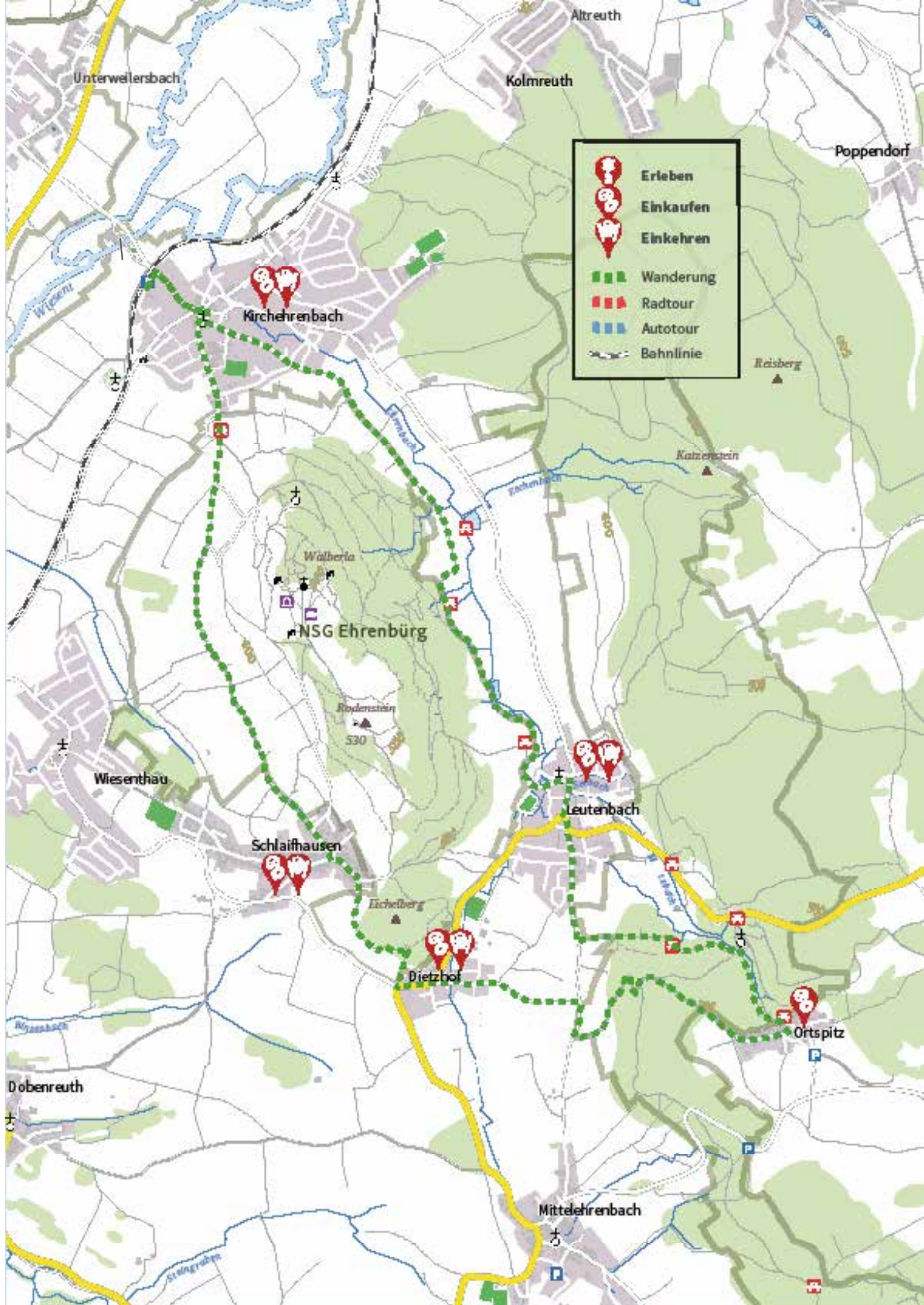
Von der Anhöhe hat man einen herrlichen Blick auf den Rodenstein bis zur Vexierkapelle oberhalb von Reifenberg. Wir folgen dem Weg, der in die geteerte Verbindungsstraße Mittelehrenbach-Leutenbach mündet. Hier wenden wir uns nach rechts und gelangen bergabwärts nach Leutenbach. Der Ort wurde mit großer Wahrscheinlichkeit vor dem Jahr 1000 gegründet. Die Burg der Herren von Leutenbach, auf der Anhöhe gegenüber der Moritzkapelle gelegen, wird zwischen 1079 und 1203 bezeugt. Durch die Erhebung Leutenbachs zu einer eigenen Pfarrei im Jahre 1620 hat sich die Ansiedlung zum Mittelpunkt des Ehrenbachtals entwickelt. Die schon 1502 errichteten Jakobuskirche wurde 1886 im neogotischen Stil erneuert. Lediglich der Turm stammt noch aus dem späten Mittelalter.

Über die Dorf- und die Ehrenbürgstraße gehen wir unterhalb der Kirche auf einer kleinen Straße am Mühlbach zum Informationsgarten des Obst- und Gartenbauvereins Leutenbach vorbei an einer Anzahl hervorragend gestalteter Informationstafeln zur Geschichte der Region. Wir wählen den rechts verlaufenden Weg (FO 12). Hier ist zwar ein kleiner Anstieg zu bewältigen, aber der herrliche Blick in das Ehrenbachtal, auf Kirchehrenbach und auf Burg Feuerstein entschädigt für die Mühe.

Nun wandern wir wieder in Richtung Kirchehrenbach mit wunderschönem Blick auf die St. Bartholomäus-Kirche. Vor der Kirche nehmen wir den nach rechts hinab führenden Weg und gelangen wieder in der Ortsmitte von Kirchehrenbach.

Länge der Tour: 15 km. Gutes Schuhwerk erforderlich; die Strecke ist nicht geeignet für Fahrräder oder Kinderwagen. Eine Abkürzung führt am Ortsende von Schlaifhausen rechts entlang des Ehrenbachs direkt nach Leutenbach. Die Streckenlänge beträgt dann insgesamt nur 10 km.





Kulinarische Tipps zur Tour!

Unsere attraktive Tour führt nicht nur durch eine wunderschöne Landschaft vorbei an geschichtsträchtigen Orten, die Sie im Vorbeigehen genießen können. Auch das kulinarische Angebot entlang der Strecke spricht alle Sinne an und vertieft in der typischen Ausrichtung das Verständnis für Land und Leute.

In Kirchehrenbach sind das Gasthaus Schwarzer Adler und der Landgasthof zur Sonne Beispiele der alten Gasthausgeschichte in der Region mit langer Familientradition. Beide legen Wert auf eine ausgewiesene regionale und saisonale Küche von Braten-, Wild-, Spargel- und Fischspezialitäten bis zu hausgemachten Brotzeiten, Kaffee und Kuchen. Die Familie Sponsel vom „Schwarzen Adler“ hat sich dazu auf besondere Schnaps-Feinschmeckerangebote mit edlen Destillaten aus der eigenen Brennerei spezialisiert, von der Schnapsverkostung über die Schnapsküche bis zur Schnapswallfahrt. Das Gasthaus „Sonne“ serviert ebenfalls selbst erzeugte Edeldestillate vom Senior Hubert Gebhard aus Früchten der hauseigenen Gärten am Walberla. Direkt unterhalb des Walberla lockt das Café-Restaurant „Zum Walberla“ mit fränkischen Spezialitäten der kalten und warmen Küche und einer wunderschönen Sonnenterasse mit Panoramablick. Wer sich lieber mit einer Brotzeit versorgen möchte, hat dazu z.B. in der örtlichen Metzgerei von Hans Trauner, im Backladen von Werner Roppelt oder in der Bäckerei Hofmann Gelegenheit. Beide Bäcker bieten übrigens neben klassischen fränkischen Brotspezialitäten, Kleingebäcken und Hefebleckkuchen auch Urrädla an, ein besonderes, fein gezuckertes Schmalzgebäck, das man unbedingt einmal probiert haben muss!

In Schlaifhausen laden der Kroderwirt und das Gasthaus Schüpferling zu bodenständig herzhaften Speisen aus kalter und warmer Küche ein. Stefan Kroder serviert dazu gerne Hochgebranntes von den eigenen Obstwiesen oder bietet seine hochgeistigen Spezialitäten zum Mitnehmen an. Auch die Brennereien Nagengast und Hans Kern verarbeiten Früchte aus eigenem Anbau. In der Edelbrennerei Kern fühlt man sich besonders der Tradition alter Obstsorten verpflichtet, die bis heute noch auf den Streuobstwiesen erhalten sind. Auf dem Weg lockt auch das Hotel-Restaurant „Ehrenbürg“ mit gepflegter fränkischer Spezialitätenkarte und großzügiger Sonnenterasse. Für „süße“ Genießer bietet die Coniserie Pieger erstklassige, frisch erzeugte Konditoreiwaren aus Meisterhand darunter goldprämierte Pralinen.

In Dietzhof ist der Brauereigasthof Alt ein Anziehungspunkt für Gäste aus nah und fern. Der Obsthof Siebenhaar verkauft Früchte aus eigenem Anbau oder daraus gewonnene edle Destillate aus eigener Brennerei. Auch in Ortspitz können sie frisches Obst vom Wagnerhof, vom Kernhof oder vom Peterhof kaufen. Letzterer bietet dazu edle Spirituosen aus eigener Herstellung an.

In Leutenbach sind der alteingesessene Landgasthof Drummer mit eigener Brauerei und die Gasthof-Metzgerei Spindler mit eigener Brennerei echte Institutionen. Von urfränkischer Gasthausgemütlichkeit mit uralten Bierspezialitäten bei dem einen, und von der hervorragenden sonntäglichen Bratenküche über edle Schnapsspezialitäten bis zur reichhaltigen Auswahl an Fleisch- und Wurstwaren bei dem anderen, ist man im Ort bestens versorgt. Ebenso bietet die Brennerei Rumppler eine Auswahl edler Brände. Und der kleine Frischemarkt von Gertrud Heidner führt alles, was man sonst noch zum Leben braucht.

Bitte erkundigen Sie sich vor der Tour nach den Öffnungszeiten der einzelnen Betriebe!

Infos: edle Spirituosen

Obstwässer und Brände:

In Süddeutschland und vor allem in Oberfranken dominiert bis heute die Herstellung von Obstwässern oder Bränden aus zuckerhaltigen Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen, Kirschen und Quitten. Um die Bezeichnung Brand oder Obstwasser zu führen, muss eine entsprechende Spirituose mindestens 37,5 % Vol. Alkohol enthalten. Für einen Qualitätsbrand werden die Früchte von Hand verlesen, ausgeschnitten, ggf. entkernt und kleingeschitten oder als Saft vergoren und anschließend als Maische destilliert. Damit ein Brand in Bezug auf die erzielte Ausbeute wirtschaftlich bleibt, wird die Technik des Vergärens nur bei Ausgangsprodukten angewendet, die ausreichend Zucker enthalten. Bezogen auf 100 Kilo Frucht liegt der durchschnittliche Ausbeutesatz (= 95 % Alkohol) für Kernobst bei 3,6 Litern, für Kirschen bei 5,0 Litern, für Zwetschgen bei 4,6 Litern, für Schlehen dagegen lediglich bei 2 Litern, wovon jeweils Vor- und Nachlauf abzuziehen sind, wenn man die Ausbeutemenge an trinkbarem Alkohol bestimmen will.

Geiste:

Weniger zuckerhaltiges Beerenobst und verschiedene Wildfrüchte, wie Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Holunder, Vogelbeeren, Schlehen sowie Nüsse, Kräuter und Gewürze, wie z.B. Kümmel, eignen sich wegen des geringeren Fruchtzuckergehalts nicht zum Vergären. Deshalb werden sie meistens nicht gebrannt, sondern zur Herstellung von Geisten verwendet. Dazu wird der Ausgangsstoff mit Alkohol überspritzt oder mazeriert (eingeweicht). Verwendet werden darf nur Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit 96 % Vol. Alkoholgehalt (sog. Monopolalkohol aus Beständen der Bundesmonopolverwaltung für Branntwein). Die Dauer der Mazeration hängt von der Frucht ab und liegt zwischen wenigen Stunden bis mehreren Wochen. Dabei darf kein Alkohol durch Gärung entstehen. Anschließend wird das Gemisch abdestilliert. Auch ein Geist muss wenigstens 37,5 % Alkohol enthalten.

Liköre:

Der Begriff Likör kommt aus dem französischen Wort „liqueur“, bzw. dem lateinischen Wort „liquor“ für „Flüssigkeit“. Liköre sind Mischgetränke aus Alkohol, Zucker und geschmacksgebenden Essenzen. Der Mindestalkoholanteil liegt bei ca. 15 %. Zur Herstellung von Likören wird Alkohol einer aromatischen Grundmischung aus Wurzeln, Kräutern, Rinde, Früchten, Fruchtschalen, Gewürzen und anderen Essenzen zugesetzt und - im Gegensatz zur Mazerierung von Geisten - mit Zucker, Glykosesirup oder Honig sowie ggf. mit Wasser vermischt. Die Herstellung eines solchen Ansatzes kann gleichzeitig oder in mehreren Schritten erfolgen. Nach einer bestimmten Zeit wird der Ansatz gefiltert und kann in dieser Form als „Aufgesetzter“ abgefüllt werden. Eine Sterilisierung ist nicht notwendig, da der Alkoholgehalt eine mikrobiologische Veränderung der Mischung verhindert. Bei Edellikören verläuft diese Prozedur insgesamt aufwändiger. Die gefilterten Ansätze können nochmals destilliert werden, um die Aromen zu konzentrieren.



(Foto: Rüdiger Hess)



(Foto: Rüdiger Hess)



(Fotos: Rüdiger Hess,
und Bierland Oberfranken)

Obst, Destillate und süffiges Bier!

Die Fränkische Schweiz gilt als Eldorado des Obstanbaus. Nach Erhebungen der Fachberatung für Obstbau im Landkreis Forchheim gab es im Jahr 2003 etwa 200.000 Kirschbäume, 120.000 Zwetschgenbäume, 110.000 Apfelbäume, 50.000 Birnbäume und 7.000 Walnussbäume. Ein großer Teil der Frischobsterzeugung wird über die Genossenschaften in Igensdorf, Pretzfeld, Mittelehrenbach, Neunkirchen am Brand und Langensendelbach vermarktet. Viele Obstbauern verkaufen aber auch direkt ab Hof oder über Verkaufsstände an Straßen und Parkplätzen. Ein wichtiges und zunehmend attraktives Vermarktungssegment ist zudem die Verarbeitung der vollreif geernteten Früchte zu edlen Spirituosen. Insgesamt werden in der Region etwa 200 Brennereien gezählt.

Obstgärten prägen schon lange das Landschaftsbild der Fränkischen Schweiz. Bereits im Jahr 1616 wird von „welschen Kirsch“ aus dem fränkischen Bergland berichtet. Wichtige Impulse zur Kultivierung von Obst gingen von den Benediktinern des Klosters Weißenhohe aus, die schon im 11. Jahrhundert mehrere Obst- und Weingärten pflegten. Auch an anderen Orten machten sich Geistliche als Kenner und Liebhaber edler Früchte einen Namen, hatten sie doch auch landwirtschaftliche Kenntnisse zur Bewirtschaftung von Garten und Feld während ihre Ausbildung erworben und gaben diese an die Dorfbevölkerung weiter. Ab dem späten Mittelalter nahm der Obstbau zwischen Erlangen, Bamberg und Bayreuth neben Sonderkulturen wie dem Hopfenanbau, dem Tabak- und dem Weinbau eine herausragende wirtschaftliche Stellung ein. Je nach Sortenempfindlichkeit wird Obst in der Fränkischen Schweiz auf einer Höhe von 250 bis 400 m über NN sowie an blütenfrosth freien Hängen und Hochflächen auf einer Höhe von 400 bis 550 m betrieben. Die verschiedenen Höhenlagen bewirken einen Blüte- und Reifeunterschied von ca. 10 bis 14 Tagen, der z.B. beim Kirschenanbau auch einen wirtschaftlichen Vorteil bedeuten kann. Durchschnittlich milde Jahrestemperaturen und Niederschlagsmengen sowie nur seltene Spätfröste und Hagelschläge sind weitere landschaftliche Vorzüge, die den Obstbau in der Region fördern. Bis ins 20. Jahrhundert wurden hochstämmige Bäume angepflanzt, die gleichzeitig auch eine Bewirtschaftung der darunterliegenden Äcker und Wiesen ermöglichten. Einige Spezialitätenbrennereien legen Wert auf den Erhalt alter, bodenständiger Obstsorten, die den Destillaten einen besonderen und unverwechselbaren Geschmack geben. Eines aber ist sicher, die Obstkultur und die alte Kulturtechnik des Destillierens stellt einen unverzichtbaren Beitrag zum Erhalt der noch vorhandenen traditionellen Streuobstwiesen in der Region dar.

Ebenso verbunden mit der Region ist die Vielzahl eigenständiger Handwerksbrauereien, die oft nur für das eigene Wirtshaus brauen. Auch hier steht die Klosterbrauerei Weißenhohe am Anfang einer langen Geschichte. In den Dörfern war das Brau- und Gastgewerbe oftmals ein von der adeligen Dorfherrschaft verliehenes Recht, über das steuerliche Einnahmen verbessert werden konnten. Viele Brauer legen Wert darauf, heimische, eiweißarme Braugerste von den mageren Böden des Jura zu verarbeiten. Auch ein kleines und feines Hopfenanbaugesbiet liegt in der Fränkischen Schweiz bei Lilling. Hier werden alte Hopfensorten wie der Hersbrucker oder der Tettlinger Hopfen angebaut aber auch moderne Sorten mit Fruchtaromen wie Mandarin Bavaria. Allerdings reicht die Produktion nicht aus, um den oberfränkischen Hopfenmarkt zu versorgen. Das Wasser der zahlreichen Karstquellen in der Fränkischen Schweiz ist schließlich deutlich kalkhaltig und eignet sich besonders für die hier beliebten dunklen Keller- und Lagerbiere! Wer also in der Region landestypisch essen und trinken möchte, kommt am Bier nicht vorbei. Wohl bekomm's!

Tag der offenen Brennereien und Brauereien

Von Apfelsekt bis Zwetschgenbrand

Jedes Jahr, am 3. Sonntag im Oktober, laden rund ums Walberla Brennereien und Brauereien zum Tag der offenen Tür ein. Seit inzwischen über 10 Jahren strömen zu diesem Tag tausende Besucher in die vielen kleinen Destillen und Brauereien in der Region, um echte Regionalprodukte zu genießen, die es in dieser Vielfalt einfach nur hier gibt. Wer dennoch glaubt, dass es dabei „nur“ um den schieren Alkoholgenuss geht, irrt gewaltig! Fränkischer Schnaps ist das Produkt einer hochentwickelten Kulturtechnik und hat mit alkoholischen Massenprodukten aus dem Supermarkt nur den Namen und das Prinzip der Herstellung gemein.

Worin liegen aber denn nun die Unterschiede? Was ist ein Geist, was ist ein Wasser? Wie wird so ein „Destillat“ eigentlich hergestellt? Wo liegen die Geheimnisse des besonderen Genusses? Fragen über Fragen - die Schnapsbrenner der Region „Rund ums Walberla“ in der Fränkischen Schweiz nehmen sich am Tag der offenen Brennereien viel Zeit, um ihre zahlreichen Gäste zu informieren. Rund um geistige Genüsse gibt's dazu noch viele weitere Köstlichkeiten zu probieren, die den kulinarischen Reichtum der Region unterstreichen.

Vierzehn Brennereien und drei Brauereien öffnen am „Tag der offenen Brennereien und Brauereien“ zwischen 10.00 Uhr und 17.00 Uhr in den Ortschaften Dietzhof, Dobenreuth, Gosberg, Kirchehrenbach, Leutenbach, Mittelehrenbach, Ortspitz, Pretzfeld, Schlaifhausen, Thuisbrunn und Weingarts ihre Türen und bieten einen einmaligen Querschnitt durch die Palette ihrer geistigen Köstlichkeiten an. Natürlich werden auch viele der herzhaften Speisen angeboten, für die die Region bekannt ist, denn auch in der Abstimmung auf kulinarische Genüsse liegt die Kunst, Bieriges und Geistiges zu genießen.

Aber damit noch lange nicht genug. Rund um die Erzeugung edler Destillate und süffiger Biere stehen Brenner und Brauer ihren Besuchern Rede und Antwort. So umfangreich und abwechslungsreich wie an diesem Tag kann man sich sonst kaum einmal zu diesem Thema informieren. Überall werden Führungen angeboten, die viele Handgriffe zur Erzeugung von Spirituosen und Bieren erläutern. Hierzu gehören sowohl das Einmischen, als auch das Schaubrennen in den Brennereien und die Besichtigung der Brauerei- und Brennereierrichtungen. Obstsortenausstellungen, Pressen von Apfelsaft, Führungen durch die Obstanlagen und Kutschfahrten runden das Angebot ab. Dazu werden in vielen Betrieben weitere fränkische Spezialitäten angeboten, die jedes Genießerherz höher schlagen lassen.

Und wer aus gutem Grund zum Tag der offenen Brennereien und Brauereien nicht mit dem Auto anreisen möchte, findet auf den Internetseiten „<http://www.schnaps-brennerei.com/>“ Hinweise zu den Fahrzeiten des extra eingerichteten Bussonderverkehrs zum Bahnhof Forchheim.



Informationen zur Tour

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

Offizielle Tourismusportale:

www.fraenkische-schweiz.com/
www.walberla.de

Weitere Informationen:

www.kulturerlebnis-fraenkische-schweiz.de/,
www.fsv-ev.de/http://www.naturparkinfo.de/,

Geologie, Flora und Fauna

www.geopark-bayern.de/,
www.gdgh.de/berichte/b12/walberla.pdf,
www.angewandte-geologie.geol.uni-erlangen.de/karst2.htm,
Forschergruppe Höhlen und Karst Franken e.V. (<http://www.fhkf.de>),
www.alpenverein-erlangen.de/chameleon/public/287/flora_rodenstein-pdf.pdf,
www.lochstein.de/hoehlen/D/fralb/fs/walberla/walberla.htm,
de.wikipedia.org/wiki/Ehrenbürg

Archäologie und Siedlungsforschung:


www.forchheim.de/content/archaeologie-museum-oberfranken,
www.alpenverein-erlangen.de/chameleon/public/266/ehrenbuerg2009_vollversion-pdf.pdf,

Museen:


museen-fraenkische-schweiz.de,
pfalzmuseum-forchheim.de,
fraenkische-schweiz-museum.de/,
wallfahrtsmuseum-fraenkische-schweiz.de,
www.schlosspretzfeld.de (Bildersammlung mit Werken von Curt Herrmann),

Unsere kulinarischen Tipps!


Bäcker / Confisereien und Metzger:

„Der Backladen“ von Werner Roppelt, Hauptstraße 35, 91356 Kirchehrenbach,
Bäckerei Hofmann, Hauptstraße 23, 91356 Kirchehrenbach,
Confiserie Pieger, Schlaifhausen 36, 91369 Wiesenthau,
Metzgerei Hans Trautner, Am Ehrenbach 6, 91356 Kirchehrenbach,
Metzgerei Spindler, Dorfstraße 14, 91359 Leutenbach, 

Einkehrmöglichkeiten:

Brauerei-Gasthof Alt, Dietzhof 8, 91359 Leutenbach,
Gasthaus Sponsel „Schwarzer Adler“, Hauptstraße 45, 91356 Kirchehrenbach, 
Landgasthof zur Sonne, Hauptstraße 25, 91356 Kirchehrenbach,
Restaurant Café „Zum Walberla“, Straße zur Ehrenbürg 21, 91356 Kirchehrenbach,
Brauerei-Gasthof Drummer, Dorfstraße 10, 91359 Leutenbach,
Gasthaus Spindler, Dorfstraße 14, 91359 Leutenbach,
Gasthaus Kroder, Schlaifhausen 43, 91369 Wiesenthau,
Gasthof Schüpferling, Schlaifhausen 30, 91369 Wiesenthau,
Hotel-Restaurant Ehrenbürg, Schlaifhausen 68, 91369 Wiesenthau,

Brennereien und Obstverkauf:

Brennerei und Obst-Direktverkauf Otto Siebenhaar; Dietzhof 13, 91359 Leutenbach,
Brennerei Gebhard (Gasthaus Zur Sonne), Hauptstraße 25, 91356 Kirchehrenbach,
Brennerei Sponsel (Gasthaus Schwarzer Adler), Hauptstraße 45, 91356 Kirchehrenbach, 
Brennerei Rumppler (Familie Dorsch), Dorfstraße 11 und 13, 91359 Leutenbach,
Brennerei Spindler (Gasthof-Metzgerei Spindler), Dorfstraße 14, 91359 Leutenbach,
Brennerei und Obsthof Peterhof; Ortspitz 14, 91359 Leutenbach,
Obst-Direktvermarktung Josef Wagner, Ortspitz 9, 91359 Leutenbach,
Obst-Direktvermarktung Kernhof, Ortspitz 24, 91359 Leutenbach,
Brennerei Kroder, Schlaifhausen 43, 91369 Wiesenthau,
Brennerei Nagengast, Schlaifhausen 68, 91369 Wiesenthau,
Edelbrennerei Hans Kern, Schlaifhausen 27, 91369 Wiesenthau,

Sonstige Anbieter:

Frischemarkt Gertrud Heidner, Ehrenbürgstraße 5, 91359 Leutenbach.

Weitere Informationen:

www.genussregion-oberfranken.de
www.bierland-oberfranken.de



Foto :Rüdiger Hess



Auf dem Panoramaweg rund um's Walberla

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 Georg Schuh; geo-select FotoArt Rüdiger Hess; Coburger Designforum Oberfranken (c-d-o); Uta Hengelhaupt; Martin Bursch.
Karte:	© OpenStreetMap contributors, Basiskarte: hubermedia GmbH, Lam, Kartenbearbeitung: 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

