

Eine Genuss tour im Hofer Land Rund um Bad Steben



Inhaltsverzeichnis

Landkreis Hof: im Herzen Europas!	Seite 3
Spezialitätenvielfalt im Landkreis Hof	Seite 8
Ausflugsziele quer durch' s Land	Seite 11
Genussvoll - die Küche im Landkreis Hof	Seite 13
Rund um Bad Steben: vom Staatsbad ins Froschbachtal	Seite 16
Unsere Tourenkarte	Seite 17
Kulinarische Tipps um Bad Steben	Seite 18
Infos: Bergbau und Geologie in der Region rund um Bad Steben	Seite 21
Kulinarische Tipps zur Tour	Seite 23
Weitere Informationen zur Tour	Seite 24
Impressum und Fotonachweis	Seite 26



Museumsgasthof Kleinlosnitz



Gänseherde bei Förbau (Foto: R. Feldrapp, Naila)

Der Landkreis Hof

im Herzen Europas!

Der Landkreis Hof blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts gehörte die Region zum Markgrafentum Brandenburg-Bayreuth. 1791 ging sie an Preußen über und fiel nach kurzer französischer Besetzung bis 1810 an das Königreich Bayern.

Im Rahmen der Bayerischen Gebietsreform von 1972 wurde der heutige Landkreis Hof durch Eingliederung der Altkreise Naila, Münchberg (ohne Gefrees und Streitau) und des nördlichen Teils des Altkreises Rehau gebildet. Mit der Vereinigung der deutschen Länder am 3. Oktober 1990 endete die durch den Zweiten Weltkrieg verursachte Zonenrandlage des Landkreises Hof. Seither befindet er sich politisch und wirtschaftlich wieder dort, wo er geographisch schon immer gewesen ist: mitten im Herzen Europas.

Der Landkreis Hof zeigt hinsichtlich seiner Geologie, der Pflanzen- und Tierwelt sowie des landschaftlichen Erscheinungsbildes eine große Vielfalt. In ihr ist die besondere Schönheit dieses Landstrichs begründet. Insgesamt lassen sich vier Naturräume unterscheiden: Die Nordkette des Fichtelgebirges mit Waldstein- und Kornbergzug, die Münchberger Gneishochfläche, der südöstliche und östliche Teil des Frankenwaldes mit dem Selbitztal und schließlich das von der Sächsischen Saale durchflossene Hofer Vogtland als Übergang zum Elster- und Erzgebirge.

Bedingt durch die Mittelgebirgslage ist das Klima des Landkreises insgesamt mild, allerdings steigen die Temperaturen in den Sommermonaten häufig nicht so drastisch an, wie in den südlicheren Regionen Oberfrankens. Die Talzonen der Saale und der unteren Selbitz nehmen eine deutlich wärmebegünstigte Zwischenlage gegenüber den beiderseits ansteigenden Höhen ein. Im Jahresdurchschnitt fallen ausreichend Niederschläge, die im Winter häufig gute Schneelagen für Wintersportler garantieren. Wald, Wasser, artenreiche Landschaften und spektakuläre geologische Zeugnisse prägen die Region und geben ihr eine Vielfalt natürlicher und kulturgeschichtlicher Alleinstellungsmerkmale.

Im Landkreis Hof findet man zahlreiche Firmen von europäischem und Weltniveau. Traditionell dominieren mittelständische Unternehmen, bedeutsam sind die Textil- und Bekleidungsindustrie sowie der dynamisch wachsende Kunststoff-Sektor und die Metallverarbeitung. Als Nahtstelle zwischen Ost- und Westeuropa sowie als Bindeglied zwischen den drei Bundesländern Bayern, Sachsen und Thüringen bietet der Landkreis bemerkenswerte logistische Vorteile und beste Absatzchancen für die Zukunft. Beste Verbindungen in alle Himmelsrichtungen kennzeichnen die Verkehrslage des Landkreises in der Mitte Europas.

Auch als Tourismusregion hat der Landkreis Hof viel zu bieten. Traumhafte Rad- und Wandertouren und hervorragende Bedingungen für den sanften Wintersport locken immer mehr Kurz- und Langzeiturlauber. Eine attraktive Thermenlandschaft und eine reichhaltige Kulturszene setzen weitere Impulse. Machen Sie doch einmal die Probe und starten Sie zu einem Besuch in den Landkreis Hof. Es lohnt sich!



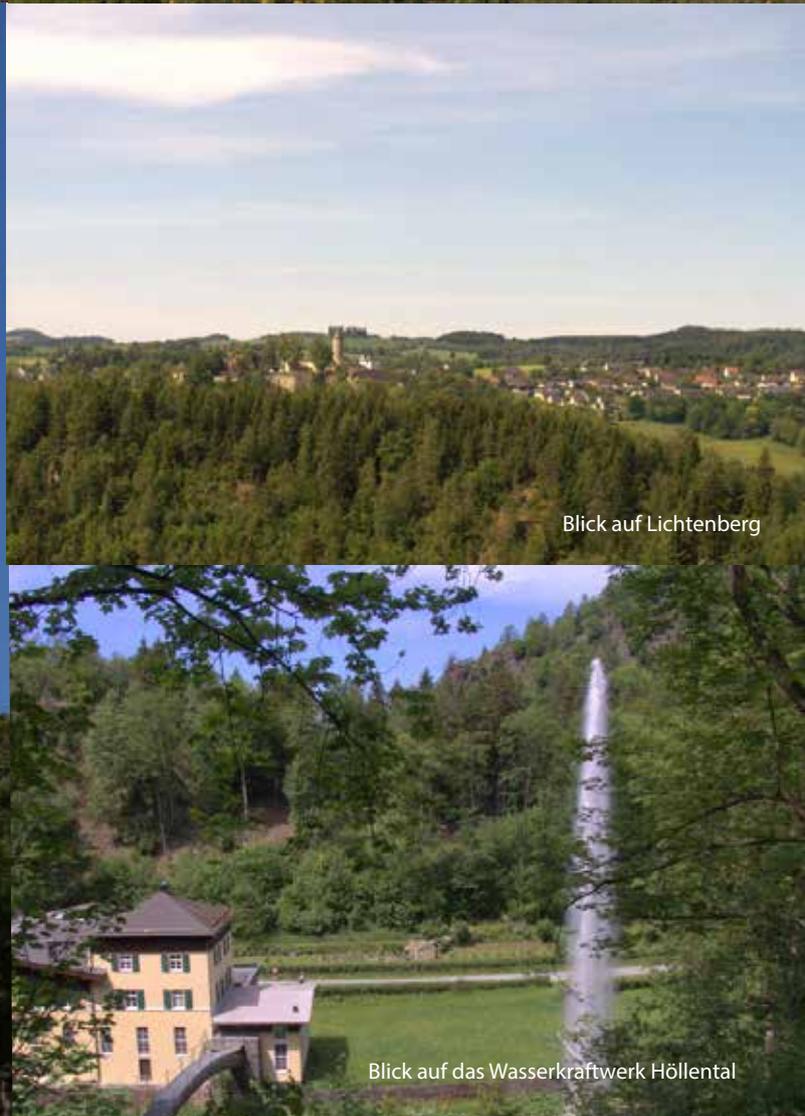
Petersgrad, Blick ins Saaletal (Foto: Reinhard Feldrapp)



Energievision Frankenwald



Theresienstein Hof (Foto: Stadt Hof)



Blick auf Lichtenberg

Blick auf das Wasserkraftwerk Höllental



Hochlandrind im Frankenwald (Foto: R. Feldrapp, Naila)



Bauernhofmuseum Kleinlosnitz



der idyllische Seifengrund zwischen Bobengrün und Obersteben (Foto: Reinhard Feldrapp)



im Kurpark Bad Steben

Eine I(i)ebenswerte Region



Anisbrezeln



Hofer Rindfleischwurst



fränkischer Schweinsbraten



Braten vom Weiderind



„grüne Klees“



Küchla, Krapfen, Sträuberle



Hefebleckkuchen

Spezialitätenvielfalt im Hofer Land

Für Liebhaber oberfränkischer Spezialitätenvielfalt ist das Hofer Land ein echter Geheimtipp! Das gilt allein schon für die legendären Hofer Wurstwaren. Traditionell gab es im Hofer Land viele gute Landmetzger, die lang ausgemästeten Schweine der Bauern nach individuellen Rezepten zu schmackhaften Spezialitäten verarbeiteten. Zur Palette der nach ländlichen Rezepten hergestellten Kochwürste gehören die Hausmacher Leberwurst oder der klassische Leberpreßsack. Mit ein paar Scheiben vom zarten, sorgsam eingelegten Hausmacher Schinken oder mit einem Stück Mettwurst wird daraus eine zünftige Brotzeit von unverwechselbarem Geschmack. Die Bratwürste des Hofer Landes werden aus feinem, magerem Brät hergestellt, sind von länglicher, dünner Form und mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt. Im röschen Laabla zwischendurch oder als Hauptmahlzeit mit Kraut und Brot sind sie einfach unwiderstehlich.

Ein Alleinstellungsmerkmal besitzt die Hofer Rindfleischwurst, die 2011 in das europäische Register der regionaltypischen Spezialitäten aufgenommen wurde. Seither ist der Name der feinen Wurst eine geschützte geographische Angabe, weshalb sie nach der Originalrezeptur von 1920, die 1950 verbessert wurde, aus ausgewähltem, bestem Rindfleisch nur in der Stadt und im Landkreis Hof hergestellt werden darf. Auch die verwendeten Schlachttiere stammen ausschließlich von Metzgern aus dem Hofer Land. Die Hofer Rindfleischwurst ist also ein echtes Regionalprodukt! Mehrere Metzger in Stadt und Landkreis Hof sind zudem am Projekt „Weidewelt -Vieh(l)falt im Frankenwald“ beteiligt. Auf Betreiben des Bundes Naturschutz und des Naturparks Frankenwald werden seit 2008 viele artenreiche Wiesen im Frankenwald von extensiv gehaltenen Mutterkuhherden verschiedenster Rassen beweidet. Das kräuterreiche Grünfutter, gesunde Bewegung auf den weitläufigen Weideflächen und eine behutsame Zufütterung von hofeigenem Futtergetreide garantiert bei den langsam heranwachsenden Tieren eine gesunde Fleischqualität wie sie sein soll: zart, saftig, fein marmoriert und von einzigartigem Geschmack. Man kann Fleisch und Wurstwaren von Weiderindern aus diesem Projekt bei ausgewählten Metzgern in Stadt und Landkreis Hof kaufen.

Auch die Backwaren des Hofer Landes verdienen besonderes Lob. Typisch in der Region sind Anisbrezeln, die in der winterlichen Jahreszeit zwischen November und April gebacken werden. Für viele Wurstspezialitäten sind sie die ideale Beilage. Ebenso das Hofer Landbrot, mit einem hohen Anteil an Roggenmehl aus einem sorgsam gepflegten, hauseigenen Sauerteig hergestellt. Der Roggenanbau hat in den nördlichen Landesteilen Oberfrankens aus klimatischen Gründen eine lange Tradition. Das teurere und seltenere Weizenmehl wurde nur gelegentlich für feinere Backwaren zu besonderen Festtagen verwendet. So z.B. für die Kuchla, Krapfen oder Sträuberle zur Kirchweih, zur Kommunion und Konfirmation. Oder für die traditionellen Hefebleckkuchen, die typisch mit Obst, Quark oder Streuseln belegt werden. In vielen Familien ist es bis heute üblich, zu besonderen privaten Anlässen die guten Kuchen beim Bäcker backen zu lassen und schön verpackt in der Nachbarschaft auszutragen. So hat oft der ganze Ort Anteil an frohen Stunden und festlichen Tagen.

Auch die Gastwirte des Hofer Landes verwöhnen ihre Gäste gerne mit Produkten und Rezepten aus der Region. Isst man hier einerseits gerne bodenständig und deftig, so hat andererseits auch die feine Küche eine lange Tradition. Gehen Sie doch mal auf kulinarische Entdeckungsreise und lassen Sie sich überraschen. Mehr dazu auf den folgenden Seiten!

Wirte und Gastgeber bitten zu Tisch



Schiefertrüffel aus dem Frankenwald (Foto Reinhard Feldrapp)



Bobengrüner Fischplatte

Ausflugsziele quer durchs Land

Die charakteristischen Landschaften des Landkreises Hof liegen eingebettet zwischen Frankenwald und Fichtelgebirge. Umgrenzt vom Thüringer Schiefergebirge, dem Vogtland und Westerzgebirge sowie vom böhmischen Bäderdreieck bietet eine einzigartige Kultur- und Naturlandschaft abwechslungsreiche Ausflugsziele in einer Vielfalt, die Sie immer wieder staunen lässt. Tiefe Wälder, stille Fluss- und Bachtäler, Anhöhen mit weitem Rundblick, imposante Felsen, karge Hochflächen, steile Schluchten, Wasserfälle, Seen, Wiesen und Wildnis, aber auch bezaubernde Städte und Dörfer, eindrucksvolle Sehenswürdigkeiten und viele weitere Attraktionen locken zahlreiche Tagesausflügler und Urlauber. Aus den schier unbegrenzten Möglichkeiten haben wir verschiedene Tipps ausgewählt:

Ein Netz hervorragend ausgebauter Qualitätswanderwege führen kreuz und quer durch den Landkreis. Ob auf dem Frankenweg oder dem Fränkischen Gebirgsweg, auf dem Jean-Paul-Weg, Jacobsweg oder Porzellanwanderweg, auf dem Wanderweg zur Deutschen Einheit oder im „Fränkischen Steinreich“, durch das Hofer Land führen besonders erlebnisreiche Strecken, die jede Menge Abwechslung bieten. Acht Naturschutzgebiete und 58 ausgezeichnete Geotope, darunter das reizvolle Höllental und der sagenumwobene Waldsteingipfel, werden Sie begeistern. Zahlreiche spannende Themenwege erschließen Landschaft und Geschichte, wie der Erlebnispfad Geologie und Bergbau bei Blechschmidtenhammer, wo man im Stollen „Blauer Löw“ am Schwedenstein und im Besucherbergwerk Friedrich-Wilhelm-Stollen das Gebiet auch unter Tage erforschen kann.

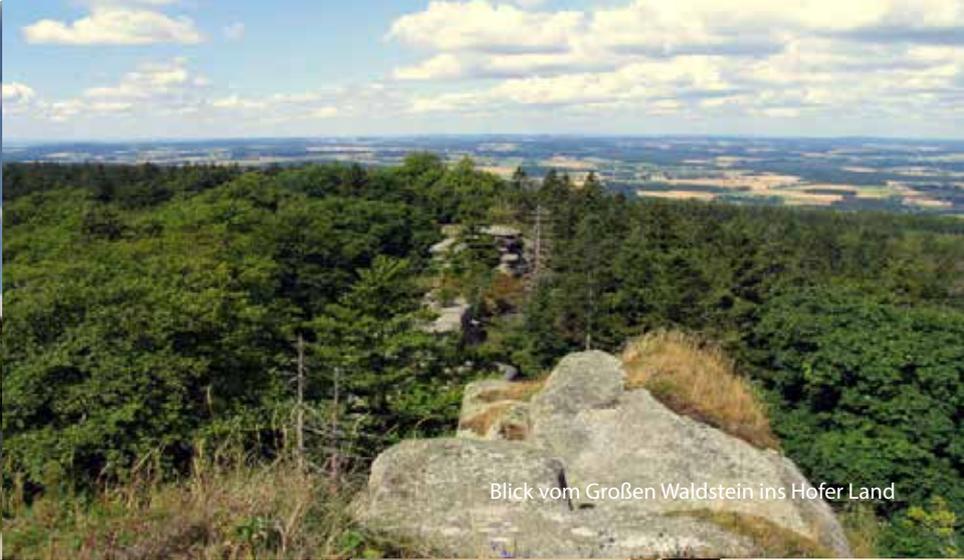
Beeindruckend ist auch die Zahl attraktiver Museen im Landkreis vom Deutsch-Deutschen Museum in Mödlareuth bis zum Oberfränkischen Bauernhofmuseum in Kleinlosnitz, vom Oberfränkischen Textilmuseum in Helmbrechts bis zum Weberhaus Neundorf und zum Stadtmuseum in Naila, vom Museumszentrum in Rehau über das Erika Fuchs-Haus in Schwarzenbach a. d. Saale, zum Jean-Paul-Museum in Joditz oder zum Bandonium-Museum in Lichtenberg. Hier und an vielen weiteren Standorten faszinieren sowohl Qualität als auch das Einmalige der Sammlungen und unterstreichen damit den besonderen Charakter des Landkreises.

Auch Theater, Konzerte und Festspielreihen, Tradition und Brauchtum gehören zum facettenreichen Kulturangebot des Landkreises. Über das Jahr verteilt finden Sie Hinweise auf zahlreiche Veranstaltungen z.B. auf den Seiten des Landkreises Hof unter <http://www.hoferland-tourismus.de/lkr/tourismus-freizeit/kultur>.

Mit dem höchst gelegenen bayerischen Staatsbad Bad Steben verfügt der Landkreis auch über eine Thermlandschaft von höchster Attraktivität. Ob Wasserwelten, Saunaland, Wellness-Dome oder klassische Kurwendungen - hier kann man neue Kraft schöpfen und Körper und Geist wieder in Einklang bringen. Dazu runden zahlreiche Sport- und Fitnessangebote über Radfahren, Wandern und Nordik-Walking bis zu allen Wintersportdisziplinen mit Langlaufen, Skifahren und -springen, Eislaufen und Schneeschuhwandern die zahlreichen Vorschläge für einen unvergesslichen Aufenthalt in der Region ab. Der Landkreis Hof hat einfach für Jeden etwas zu bieten - kommen Sie doch auch einmal vorbei!



Museum Kleinlosnitz



Blick vom Großen Waldstein ins Hofer Land



Blick auf Bad Steben



Infostelle Blechschmidtenhammer



Schwammerl aus dem Frankenwald (Foto: R. Feldrapp)



Landschaft bei Bobengrün



Landschaft bei Bad Steben



Höllental, Aussichtspunkt König David

Genussvoll: die Küche im Landkreis Hof

Ob Schnitz, Schwaab und Geschling oder doch lieber Schiefertrüffelsüppchen, gefüllte Täubchen und Braten vom Weiderind - das gastronomische Angebot des Landkreises Hof kann sich sehen lassen. Sowohl die Liebhaber traditionell - bodenständiger Küche als auch der modernen Sterneküche mit regionalen Wurzeln kommen hier auf ihren Geschmack. Wer im Landkreis Hof auf kulinarische Entdeckungsreise geht, darf sich auf ungewöhnliche Kreationen, phantastische Arrangements und attraktive Aktionen freuen.

Unter dem Label „Frankenwaldküche“ haben sich Wirte und Gastgeber in der Frankenwaldregion zusammengeschlossen. Sie verwöhnen ihre Gäste mit einem reichhaltigen Speiseangebot in den Kategorien „natürlich - regional“ sowie „natürlich - vital“. Die Mitgliedsbetriebe verpflichten sich zu strengen Qualitätskriterien, die das Angebot transparent und überprüfbar machen. Wer sich orientieren möchte, kann sich auf den Seiten von Frankenwald-Tourismus informieren: <http://www.frankenwald-tourismus.de/erlebnis-urlaub/frankenwald-kueche.html>.

Auch bei den Gastgebern im Einzugsbereich des Fichtelgebirges steht der „natürliche Genuss“ im Mittelpunkt des kulinarischen Angebotes. Ob Mitgliedsbetriebe des Labels „Essbares Fichtelgebirge“ mit ihren ungewöhnlichen Wildkräuterkreationen, ob Fisch und Wild aus der Region oder herzhaftere Rezepte der traditionellen Landküche - auch bei den Wirten des Fichtelgebirges sind Essen und Trinken einfach ein Erlebnis. Mehr dazu auf den Seiten der Tourismuszentrale Fichtelgebirge unter: <http://www.tz-fichtelgebirge.de/kulinarik.html>.

Unser besonderer Tipp gilt einem ungewöhnlichen Gericht mit langer Geschichte? Haben Sie schon einmal Stockfisch „fränkisch zubereitet“ gegessen? In Fichtelgebirge und Frankenwald hält man seit Jahrhunderten an Rezepten fest, bei der denen Stockfisch zunächst sorgfältig gewässert, dann in einer Mischung aus Milch, Butter, Semmelscheiben und Eiern gegart und schließlich mit Erbsen, Möhren und Zwiebeln abgeschmeckt wird. Man isst Stockfisch im Landkreis Hof vorzugsweise in der vorösterlichen Fastenzeit sowie zu Heiligabend. Wer das Gericht nicht kennt, sollte die Gelegenheit unbedingt ausnutzen! Entsprechend der hiesigen Stockfisch-Zubereitung wird die Region übrigens der Milchroute oder Via Querinissima von den Lofoten und Bergen bis nach Vincenza zugeordnet. Auf ihr wandern jährlich viele Freunde der alten Stockfisch - Traditionen! Mehr dazu unter: http://www.genussregion-oberfranken.de/erlebnisse/erlebnisse_a_z/f/75/fichtelgebirge_und_frankenwald_stockfischessen_in_oberfranken/details_60.htm.





Schlachtschüssel im Hofer Land (Foto: Reinhard Feldrapp)



Stockfischessen im Frankenwald



in der Mordlau



Kurhaus Bad Steben



Marmorsteinbuch HorWagderwege



Frankenwaldgehöft



Geotop Horwagen



Forsthaus Gerlas



Gasthof im Froschbachtal

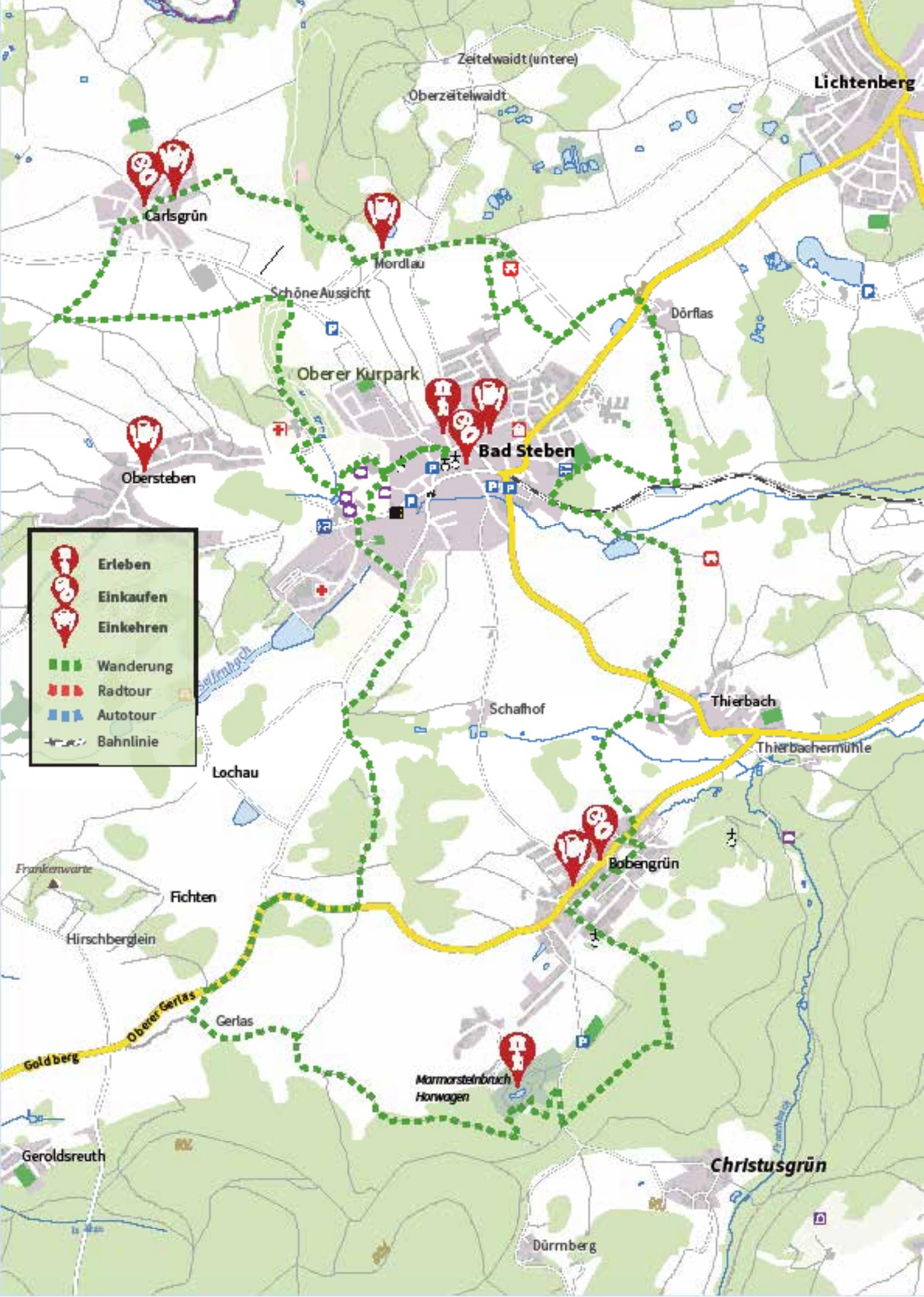
Rund um Bad Steben: vom Staatsbad ins Froschbachtal

Bad Steben ist ein Markt im oberfränkischen Landkreis Hof und mit knapp 600 Metern über NN das höchstgelegene Staatsbad in Bayern. Vor der Verleihung des Titels Königlich Bayerisches Staatsbad wurde der Ort Steben genannt und war das Zentrum des Bergbaus im Frankenwald. 1444 gab es erste Berichte über die Quellen, 1690 erschien ein erster wissenschaftlicher Bericht über Heilanwendungen vom Hof- und Stadtmedikus Gottfried von Stein. 1832 kaufte der Bayerische Staat die Stebener Heilquellen und ließ u.a. durch Leo von Klenze die attraktiven Kuranlagen ausbauen. 2004 erweitert und neueröffnet, ist das Staatsbad heute eine wahre Wohlfühloase, in der besonders die Heilmittel Radon, Kohlensäure und Naturmoor Anwendung finden.

Bis zur Übernahme der Quellen durch das Königreich Bayern war Steben ein Bergbauort mit einer 1000-jährigen Geschichte. Eine Grubenbahn gegenüber dem Staatsbad erinnert an den Steinkohle- und Flußspatbergbau, der 1968 zu Ende ging. Unter dem Kurpark bis zum nördlichen Ortsende verläuft mit dem Erlichgang das erste Bergbaugebiet Bad Stebens mit ehemals elf Bergwerken. Wir genießen die Aussicht am Ende des Kurparks und biegen nach Osten Richtung Mordlauer Revier ab, in dem ebenfalls noch heute Zeugnisse des Bergbaus sichtbar sind (siehe S. 21). Bei Dörflas führt der Weg Richtung Süden durch eine abwechslungsreiche Mittelgebirgslandschaft über das Stebenbachtal und den Lerchenhügel nach Thierbach im Froschbachtal. Die als Bodendenkmal sichtbaren Reste von Schloss Thierbach und der Burgstall Weidenstein erinnern an die ältere Herrschaftsgeschichte der Region. Auch der Name des Froschbachs leitet sich von Fraisch, also Grenzbach, ab und dürfte in die Zeit der Kolonisation dieser Gegend unter den Grafen von Orlamünde zwischen 1050 und 1300 zurückgehen.

Wir biegen ins Tal des Bobengrüner Baches ab. Die Ortschaft Bobengrün blickt auf eine über 600-jährige Geschichte zurück. Am Fuß des 729 Meter hohen Spitzbergs wandern wir über einen Teil des Planetenweges und biegen an der Christusgrüner Straße in Richtung auf das Geotop Marmorsteinbruch Horwagen ab, das zu den schönsten Geotopen Bayerns gehört. Es ermöglicht einen Einblick in das mittlere Erdaltertum, als sich das heutige Mitteleuropa noch südlich des Äquators zwischen dem sich aufspaltenden Nordrand des Südkontinents Gondwana und dem Südrand des sich bildenden Nordkontinents Laurasia lag. In einem stark gegliederten Meeresbecken lagerten sich an den aufsteigenden Rändern Kalke ab, während sich im Beckengrund Tonschlamm sammelte. Als im späteren Erdaltertum (vor 350 bis 280 Millionen Jahren) die Kontinente auf einander prallten, bildeten sich Hochgebirge, deren Gesteinsmassen noch heute an vielen Stellen im Frankenwald zutage treten. Im Geotop Horwagen stehen farbenprächtige, hell- bis dunkelrote Kalke an, die von roten und grünen Ton- und Tuffitlagen durchzogen sind. Dieses gestreckte netzartige Gefüge nennt man „Flaserung“. Zusätzlich ist das Gestein von weißem Kalzit durchhäutert. Das über die Jahrhunderte abgebaute Gestein kam als „Deutschrot“ in den Handel.

Vorbei am Forsthaus Gerlas, heute ein vom Frankenverein betriebenes Wanderheim und Informationszentrum „Geologie und Bergbau des Frankenwaldes“, biegen wir nach Norden ab und wandern zurück nach Bad Steben.



- Erleben
- Einkaufen
- Einkehren
- Wanderung
- Radtour
- Autotour
- Bahnlinie

Kulinarische Tipps um Bad Steben

Je nach Wandertempo lässt sich unsere Tour als kleinere Tageswanderung leicht bewältigen. Sie können die Rundtour von einem beliebigen Ort starten, und auch die Einkehrmöglichkeiten am Weg gestatten Ihnen viel Spielraum für eine individuelle Tourengestaltung. In Bad Steben können Sie sich bei verschiedenen Metzgern und Bäckern mit dem notwendigen Proviant für die Tour versorgen. Die Metzgereien Greiner, Spörl und Unglaub bieten neben den typischen oberfränkischen Wurstwaren auch kleinere Snacks und Imbisse. Die ansässigen Bäckereien Brandler und Laubmann ergänzen das Angebot z.B. um rösche Laabla und herzhaftes Landbrot oder um verschiedene süße Verführungen. Wer sich lieber unterwegs versorgen möchte, hat bei der Bäckerei Bäumler in Bobengrün (mit Lebensmittelgeschäft) oder der Landmetzgerei Diezel in Carlsgrün ebenfalls eine gute Auswahl. Auch im Hofladen des Demeterbetriebes der Familie Degel in Carlsgrün werden Brot, verschiedenes Gebäck und Wurstwaren aus eigener Produktion angeboten. Zur Erfrischung unterwegs probieren Sie doch einmal den im benachbarten Höllental abgefüllten Höllensprudel, den es rund um Bad Steben überall zu kaufen gibt.

Auch gastronomisch ist der Kurort Bad Steben natürlich hervorragend aufgestellt. Neben guten Einkehrmöglichkeiten mit internationaler Küche empfehlen wir z.B. die Gasthof-Pension Hubertus mit fränkischen Brotzeiten und Spezialitäten sowie Kaffee und Hausgebäck. Im Thermenbistro Aquamarin werden regelmäßig fränkisch inspirierte Genüsse aus regionalen Produkten angeboten. Auch die Kaminstube an der Tennishalle oder das Gasthaus Bürgerstuben werden gerne besucht. Und wer sich auf der Etappe oder zum Abschluss etwas Süßes gönnen möchte, wird im Conditorei-Café Reichl, im Bio-Café Freiraum oder im Café Musikantenschenke in Bad Steben u.a. mit feinen Kuchen, phantastischen Torten sowie Eis- und Pralinenkreationen verwöhnt.

Für die fränkische Einkehr unterwegs eignet sich z.B. der Landgasthof mit Café in der Mordlau. Neben herzhaften Brotzeiten und hausgebackenen Kuchen auf der herrlichen Veranda oder im gemütlichen Gasthaus gibt es hier eine Auswahl regional-typischer warmer Speisen. Die Adelskammer in Carlsgrün gilt als das älteste, noch bewirtschaftete Wirtshaus Oberfrankens, in dem fast alles, was auf den Tisch kommt, nach althergebrachter Art von Hand gemacht wird. An Wochentagen gibt es hier hervorragende Brotzeiten, Sonntagmittag und auf Anfrage auch warme Mahlzeiten. Auch im „Alten Zollhaus“ in Carlsgrün serviert man Ihnen gerne üppige Brotzeiten und verschiedene warme Gerichte. Wer sich erst in Bobengrün zur Rast entschließt, findet im Landgasthaus Froschbachtal ausgewählte regionale und saisonale Köstlichkeiten der Frankenwaldküche. Spezialitäten des Hauses sind Fische aus heimischen Teichen sowie Wild aus den naturnahen Wäldern rund um Bobengrün. Zu den besonderen Angeboten gehört die hausgemachte Bobengrüner Fischplatte mit Saiblings-, Forellen- und Karpfenfilets, einer Fischbratwurst, Zwiebeln, Meerrettich und Kartoffelrösti. Die Fische kommen vom benachbarten Zuchtbetrieb Reinkraut in Lichtenberg. Ein weiterer Tipp ist der Gasthof Spitzberg. Auch hier hat man sich ganz den kulinarischen Traditionen des Frankenwaldes verschrieben. In der Küche sorgt der Chef selbst für das Wohl seiner Gäste und setzt alles daran, Saisonales und Jahreszeitliches frisch zubereitet auf den Tisch zu bringen.

Am Gerlaser Forsthaus haben Sie, allerdings nur bei eingeschränkten Öffnungszeiten (Donnerstags und Sonntags abends), Gelegenheit zu einem weiteren kleinen Imbiss. Und auch Tommy's Biergarten in Obersteben lockt die Durstigen auf dem Heimweg nach Bad Steben. Man hat also im wahrsten Sinne die Qual der Wahl auf unserer Tour rund um Bad Steben. Und wenn Sie sich nicht entscheiden können, welchem kulinarischen Angebot Sie den Vorzug geben wollen, dann machen Sie die schöne Tour einfach gleich mehrmals. Es lohnt sich bestimmt!

Wandern und Genießen rund um Bad Steben



Fisch im Gasthof Froschbachtal



Kaffeetafel in der Mordlau

Infos: Bergbau und Geologie in der Region Bad Steben

Rund um Bad Steben kommt man an den Themen Bergbau und Geologie nicht vorbei. Westlich des Kurortes wurde Gold gewaschen, rings um Bad Steben bis 1858 Eisenerz gefördert. Auch unsere Wandertour streift mit dem Mordlauer Revier und dem Geotop Marmorsteinbruch Horwagen zwei wichtige Erlebnisorte zu dieser Thematik. Und auch der moderne Kurbetrieb des Gesundheitszentrums Bad Steben gründet auf den natürlichen Bodenschätzen der Region: Kohlensäure, Radon und Moor.

Von 1792 bis 1797 arbeitete der Naturforscher Alexander von Humboldt als preußischer Bergbeamter in Bad Steben. Bei Lichtenberg ließ er den Friedrich-Wilhelm-Stollen vortreiben, der heute als Schaubergwerk zugänglich ist. Zu seinen großen Leistungen in der Region zählte nicht nur der wirtschaftliche Aufschwung in den Bergwerken, sondern auch seine Bemühungen um eine ordentliche Ausbildung der Bergleute. Im Band 1 seines Hauptwerkes „Kosmos“ findet sich eine Stelle, in der er schreibt: „Eine wichtige Rolle spielen diese Diorite bei Steben in dem Nailaer Bergrevier, in einer Gegend, an welche, so lange ich dort im vorigen Jahrhundert mit der Vorrichtung des Grubenbaues beschäftigt war, die frohesten Erinnerungen meines Jugendalters geknüpft sind“. In den glücklichen Stunden, die er hier verbrachte, wuchsen wahrscheinlich auch seine Pläne für die berühmten naturwissenschaftlichen Reisen und Erkundungen.

Wer die Wirkungsstätten Humboldts rund um Bad Steben erkunden und mehr über die 1000 jährige Geschichte des Bergbaus in der Region erfahren möchte, wandert am Besten auf dem geologisch-bergbaukundlichen Lehrpfad des Geschichtsvereins Bad Steben. Die Wanderstrecke führt entlang bestehender Wanderwege und ist mit Bergwerkssymbolen in schwarzer Schrift auf weißem Grund gekennzeichnet. Auch unser Wanderweg ins Froschbachtal kreuzt einige wichtige Stätten der Bergbaugeschichte, beginnend am Stebener Rathaus. Hier gründete Alexander von Humboldt 1793 die „Bergschule zu Steben“ und damit die erste Berufsschule weltweit. Vorbei am Wohnhaus Humboldts und am Alten Bergamt geht es von den Kuranlagen über die Mordlau, die Krötenmühle und Lichtenberg bis zum Besucherbergwerk Friedrich-Wilhelm-Stollen in Blechschmidtenhammer, wo die Wanderung endet bzw. mit dem Erlebnispfad „Geologie und Bergbau“ im Höllental seine thematische Fortführung findet.

Mit dem Geotop Horwagen und dem Geopfad Geroldgrün sind zwei weitere Erlebnismöglichkeiten mit phantastischen Einblicken in die Erdgeschichte rund um Bad Steben benannt. In Horwagen stehen farbenprächtige Flaserkalle aus dem Oberdevon an. Ferner sind Tonschiefer Diabase und Diabastuffe aus der selben Zeit aufgeschlossen. Die über die Jahrhunderte abgebaute ehemalige rote Farbvariante des Flaserkalks kam als „Deutschrot“ in den Handel.

Rund um den Schieferpark bei Geroldgrün dreht sich schließlich alles um den Schieferabbau. Auf einer beeindruckenden Panoramarunde (14 km) mit großartigen Ausblicken über die Kerbtäler und Hochflächen des westlichen Frankenwaldes wandert man zu den Dachschieferhalden beim Dürrenwaider Hammer. Die Lotharheiler Runde (15,5 km) führt zum einzigen Dachschiefer-Bergwerk Süddeutschlands in Lotharheil und die Rauhbergrunde (6 km) beginnt bei der bekannten „Max-Marienquelle“ beim alten Forsthaus im Langenautal.



Therme Bad Steben



Schaubergwerk Friedrich-Wilhelm-Stollen
(Foto: Hellmut Welte)



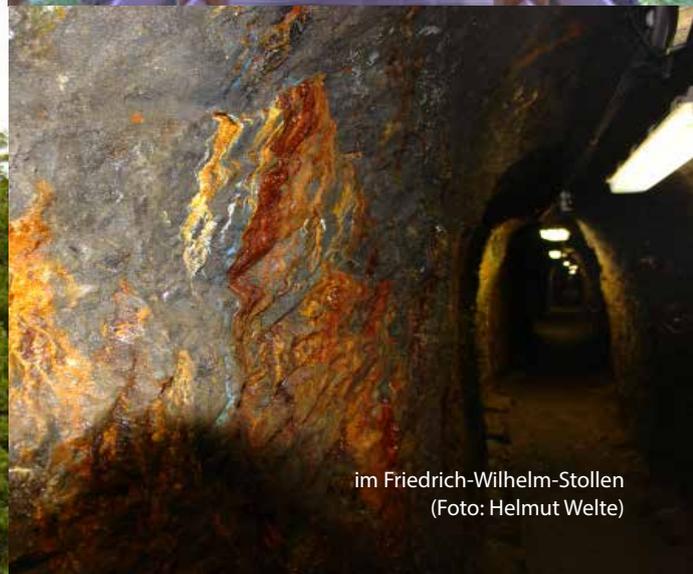
Alte Grubenbahn



Höllental, Aussichtspunkt Hirschsprung



Brücke im Höllental



im Friedrich-Wilhelm-Stollen
(Foto: Helmut Welte)

Infos und kulinarische Tipps zur Tour!

Zu unseren Empfehlungen stellen wir Ihnen auf diesen Seiten eine Auswahl an weiterführenden Links und Adressen 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 keine Wertung dar, möchten Sie aber auf die Vielfalt der Region hinweisen! Wir sind um größtmögliche Aktualität und Vollständigkeit bemüht. Sollten sich dennoch Fehler einschleichen oder Adressen fehlen, bitten wir um eine kurze Mitteilung (Adresse siehe Impressum).

Offizielles Tourismusportal:

www.frankenwald-tourismus.de

www.selbitztal.de/

Informationen zum Wanderweg:

www.bad-steben.de/natur-aktiv/natur-sport/wandern.html

www.wanderkompass.de/Frankenwald/bad-steben-wanderroute-1.html

www.tsv-carlsgruen1923.de/downloads/Wanderwelt-Tafel.pdf

www.frankenwaldverein.de/

Cafés und Gastronomie am Wanderweg:

Bistro Aquamarin, Bahnhofstraße 10, 95138 Bad Steben, 

Thermenbistro Aquamarin, Badstraße 31, 95138 Bad Steben, 

Bio Cafe Freiraum, Wenzstraße 4, 95138 Bad Steben,

Cafe Musikantenstube, Kirchgasse 12, 95138 Bad Steben,

Glascafe Liebold, Wilhelmstraße 4, 95138 Bad Steben,

Cafe Wittmann, Engelmanstraße 14, 95138 Bad Steben,

Konditorei Confiserie Reichl, Peuntstraße 5, 95138 Bad Steben, 

Bürgerstuben, Badstraße 24, 95138 Bad Steben,

Gasthof Hubertus, Jean-Paul-Straße 3B, 95138 Bad Steben,

Kaminstube, Hemplastraße 1, 95138 Bad Steben,

Restaurant Promenade, Badstraße 16, 95138 Bad Steben,

Terry's am Kurpark, Badstraße 20, 95138 Bad Steben,

Adelskammer Carlsgrün, Dorfplatz 8, 95138 Bad Steben, OT Carlsgrün,

Altes Zollhaus Carlsgrün, Siemesweg 9, 95138 Bad Steben, OT Carlsgrün,

Landhotel Cafe Mordlau, Mordlau 2, 95138 Bad Steben, OT Mordlau ,

Landgasthof Froschbachtal, Am Anger 3, 95138 Bad Steben, OT Bobengrün, 

Gasthof Spitzberg, Dorfstraße 34, 95138 Bad Steben, OT Bobengrün,

Gerlaser Forsthaus, Unterer Gerlas 5, 95138 Bad Steben, OT Bobengrün,

Tommy's Biergarten, Bachwiesenstraße 44, 95138 Bad Steben-Obersteben,

Noch mehr Informationen zur Tour!

Bäcker / Metzger / Direktvermarkter

Bäckerei Brandler, Pfaffensteig 2, 95138 Bad Steben,
Bäckerei Laubmann, Hauptstraße 14, 95138 Bad Steben,
Bäckerei Mark, Kirchgasse 7, 95138 Bad Steben,
Bäckerei Bäumlér Dorfstraße 37, 95138 Bad Steben (OT Bobengrün),
Metzgerei P. Spörl, Hauptstraße 13, 95138 Bad Steben,
Metzgerei Unglaub, Jean-Paul-Straße 1, 95138 Bad Steben,
Diezel Carlsgrün, Siemesweg 8, 95138 Bad Steben,
Biohof Degel, Schleeknock 3, 95138 Bad Steben,

Getränke

Sonnenbräu Lichtenberg, Nailaer Straße 20, 95192 Lichtenberg,
www.hoellensprudel.de/ (Firmensitz: Dr.-Fritz-Wiede-Straße 36, 95119 Naila),

Bergbau und Geologie rund um Bad Steben:

geschichte-steben.de/themen/bergbaugeschichte.html
schule.zukunftskompass.de/cms_de/0_Material_fuer_Unterricht/01_Ausfluege_und_Wandertage/01_Downloads/180-Flyer.pdf
www.bad-steben.de/natur-aktiv/natur-sport/wandern/geologisch-bergbaukundlicher-lehrpfad.html
www.bad-steben.de/kultur-erlebnis/museen/schaubergwerk.html
www.friedrich-wilhelm-stollen.de/
www.lfu.bayern.de/geologie/geotope_schoensten/14/index.htm
de.wikipedia.org/wiki/Bobengrün
de.wikipedia.org/wiki/Marxgrüner_Marmor
www.schieferpark.de/
www.geroldsgruen.de/fileadmin/user_upload/pdf/Wanderwege/Geopfad1.pdf
de.wikipedia.org/wiki/Lotharheiler_Schiefer

Kur in Bad Steben

www.bad-steben.de/

ÖPNV:

<http://www.landkreis-hof.de/>
www.frankenwaldmobil.de/
http://www.bahn.de/regional/view/fzn/frankenwald/et_hoellental.shtml



im Froschbachtal



in der Mordlau

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: Stadt Hof; Friedrich-Wilhelm-Stollen Lichtenberg (Helmut Welte);
Reinhard Feldrapp, Naila; 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

