

# Gastronomie in Oberfranken





# Inhaltsverzeichnis

## Gastronomie in Oberfranken

- S. 6 Unsere Wirte und Gastgeber bitten zu Tisch - Genussvielfalt mit Qualität
- S. 10 Für Klassiker und Kreative - Hier kommt jeder auf den Geschmack
- S. 20 Fünf Ferienregionen mit Charakter und Eigenart
- S. 24 Eine Genusslandschaft voller Überraschungen
- S. 28 Impressum



**Der kulinarische Reichtum  
Oberfrankens inspiriert:  
Genuss im Einklang mit Natur  
und Jahreszeiten ist Grundlage  
unserer Gasthauskultur!**

# Unsere Wirte und Gastgeber bitten zu Tisch

## *Genussvielfalt mit Qualität!*

Ob gemütliches Wirtshaus, uriger Brauereigasthof, schattiger Biergarten oder gehobenes Spezialitätenrestaurant: Genussliebhaber finden in Oberfranken ein kulinarisches Schatzkästchen, das sie auch nach vielen Jahren noch nicht vollständig durchforscht haben. Die Liste der kulinarischen Köstlichkeiten ist landauf - landab lang und lässt Feinschmeckern das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Kein Wunder, denn die Gasthauskultur hat hierzulande jahrhundertealte Wurzeln. Viele Gasthäuser in Stadt und Land blicken auf eine Geschichte von mehreren hundert Jahren am selben Ort zurück. Urwüchsige Gemütlichkeit, ein lebendiges Bewusstsein für Tradition, aber auch eine gehörige Portion kreativer Frische sind daher typische Merkmale, die unsere Gastronomiebetriebe auszeichnen.

Ein starker Eckpfeiler in Oberfrankens Gastronomie ist die Vielfalt der regionalen Spezialitäten, die hier oftmals noch nach überliefertem, hauseigenem Rezept gekocht oder auch kreativ neu interpretiert werden. Schon dies allein ist Grund genug, um auf Entdeckungsreise durch Oberfrankens Wirtshäuser zu gehen. Hausgemachte Gerichte aus frischen Zutaten und regionalen Erzeugnissen sind hier selbstverständlich. Wo man gerne mit Freunden sitzt, plaudert und genießt, schätzt man bodenständige und ehrliche Gaumenfreuden

Zu den Klassikern der kulinarischer Speisekarten in der Region gehört die üppig belegte fränkische Brotzeitplatte mit hausgemachten Wurstspezialitäten, geräuchertem Schinken, feinem Zwetschgenbaumes, kaltem Braten und frisch zubereiteten Käsevariationen. Aber auch deftige Bratwurstgerichte, die nach allen Regeln der Kunst zubereiteten Sonntagsbraten, herzhafte Schlachtschüsseln, feine Fischgerichte, leichte Gaumenfreuden der jungen Küche, zarte Kräuter- und Gemüsekreationen, königlicher Spargelgenuss, köstliche Süßspeisen und viele weitere liebevoll zubereitete Leckerbissen verwöhnen den Gast und lassen ein baldiges Wiederkommen versprechen.





**Erleben, was Land und Leute,  
Küche, Keller und Brauhaus  
auszeichnet!**

## Für Klassiker und Kreative

### **Hier kommt jeder auf den Geschmack!**

Keine Frage also, das Gasthaus im Ort gehört zum oberfränkischen Lebensgefühl einfach dazu. Denn hier kann man im sanften Rhythmus der Jahreszeiten genießen, was Land und Leute, Küche, Keller und Brauhaus auszeichnet. Auf einer kulinarischen Reise durch Oberfrankens Jahreszeiten findet selbst der anspruchsvollste Gast von der traditionellen Küche bis zur Nouvelle Cuisine alles was Herz und Gaumen begehren. So folgen auf winterliche Wildgerichte aus Oberfrankens Waldrevieren, knusprige Gänsebrust und üppige Bratengenüsse mit saisonalen Gemüsebeilagen aus Kartoffeln, Kraut und Rüben oder deftige Gerichte wie Schäuferla und Pfefferhaxen, im Frühjahr zartes Lamm und Zicklein, frisch gestochener Spargel und andere Frühjahrgemüse, raffinierte Wildkräutergerichte, Erdbeeren und andere leichte Köstlichkeiten. Der Sommer verwöhnt mit süßen Kirschen, frischen Forellen aus glasklaren Bächen und Teichen, kalten und warmen Spezialitäten in schattig kühlen Biergärten und einem prall gefüllten Gemüsekorb; der Herbst lässt schließlich das kulinarische Jahr mit einem bunten Reigen an frohen Kirchweihfesten mit Klassikern wie Krenfleisch, gesottene Ochsenbrust, deftigen Bratwürsten, knusprigen Kerwäküchla, erntefrischem Obst und dem Beginn der Karpfensaison (in allen Monaten mit „r“) genussvoll ausklingen.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann gehen Sie doch einmal auf Entdeckungsreise! Mit fünf abwechslungsreichen Feriengebieten (Fränkische Schweiz, Fichtelgebirge, Frankenwald, Obermaintal / Coburger Land und Steigerwald), drei ursprünglichen Naturparks, der Welterbestadt Bamberg, der Wagnerstadt Bayreuth, einer Vielzahl an Festspielen und Kulturerlebnissen sowie unzähligen Burgen, Schlössern, Parks und Kirchen, alterwürdigen Bürgerhäusern, malerischen Fachwerkanwesen, idyllischen Ortskernen und ursprünglichen Landschaften hat die Region wahrhaftig Bestes zu bieten. Ob zu Fuß oder per Rad auf gut beschilderten Wegen, ob in frisch gespurten Langlaufloipen oder auf gut präparierten Abfahrten, ob auf neu erschlossenen Wasserwegen, zum Kurzausflug per Bus und Bahn oder im eigenen Auto – Oberfranken ist ein Geheimtipp für alle Erholungssuchende, Wochenendreisende, Freizeitsportler, Kulturbegiertere, Langzeiturlauber, Entdecker und Genießer. Und wer Oberfranken erleben will, findet ganz von selbst den Weg in eines der vielen Gasthäuser in der Region. Lassen Sie sich von Oberfranken faszinieren. Erleben Sie authentisches Brauchtum, gelebte Traditionen und stilvollen Genuss. Wir haben so manchen Geheimtipp für Sie bereit.

Übrigens hat die Genussregion Oberfranken in einem weltweit einmaligen, aus LEADER-Mitteln der Europäischen Region geförderten Projekt ihre kulinarischen Wurzeln komplett erforscht und dokumentiert. Unter [www.genussregion-oberfranken.de](http://www.genussregion-oberfranken.de) können Sie sich vom kulinarischen Reichtum unserer Region und unserer Gasthauskultur inspirieren lassen. Und als besonderen Service finden Sie einen großen Teil der vorgestellten Spezialitäten auch als Rezepte zum Nachkochen.



**Ob königlicher Spargel oder köstliche Kräuter und Beeren - der Frühling steckt bei uns voller kulinarischer Überraschungen!**



**Wenn die Kirschen reifen hält  
der Sommer vollmundig Einzug.  
Jetzt ist die Zeit froher Feste  
im Freien.**



**Auf die Milde des Sommers folgt  
die Würze goldener Herbsttage.  
Die Gastronomie bietet jetzt  
gerne herzhafteste Köstlichkeiten.**





**An frostigen Wintertagen lockt die Wärme der Gaststube. Hier spürt man wahrhaftig, dass Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhält!**

## Fünf Ferienregionen mit Charakter und Eigenart!

Die Vielfalt Oberfrankens ist sprichwörtlich. Geschichte, Brauchtum und Tradition hat über die Jahrhunderte Regionen, Landschaften und Menschen geprägt. Dies spiegelt auch unsere abwechslungsreiche Küche, in der Charakter und Eigenart der Regionen besonders typisch hervortreten. Ob für den verwöhnten Gaumen, für Liebhaber der herzhaften Küche oder der leichten Gastronomie, ob zur Brotzeit zwischendurch, an Sonn- und Festtagen oder einfach nur zum Bier in fröhlicher Runde - bei uns kommt jeder auf den Geschmack.

In den waldreichen Regionen von Fichtelgebirge und Frankenwald und in den Genussstädten Hof, Wunsiedel und Kronach stehen Wildgerichte aus heimischen Jagden neben Fischspezialitäten von Karpfen und Forelle aus kristallklaren Bächen und artenreichen Teichen, saftige Bratenstücke vom Weiderind neben altüberlieferter Hausmannskost. Bei Pilgramsreuth liegt eines der ältesten Kartoffelanbaugebiete Mitteleuropas. Kein Wunder also, dass Kartoffelgerichte mit phantasievollen Namen noch heute so manche Speisekarte bereichern. Ob Braunfuchsen, Benkstiezel oder Drifterle - Kartoffelliebhaber kommen hier genussvoll auf Ihre Kosten.

Auch in und um die alten Markgrafenresidenzen Kulmbach und Bayreuth überzeugen unsere Wirte mit einem reichen Speiseangebot. Zu köstliche Braten, Fisch und Wild bieten sie knackfrische Gemüse und Salate der Saison oder würzige Pilze aus heimischen Wäldern. Und wer's herzhafter liebt, wählt ein Kulmbacher Bierfleisch oder einen Bayreuther Krautsbraten zum süffigen Bier. Im Steinachtal und Ölschnitzgrund sowie um Weidenberg, Bad Berneck und Creußen hat sich der Brauch erhalten, nach Neujahr bis Aschermittwoch „in die Brezen“ zu pilgern. In dieser Zeit servieren viele regionale Wirtshäuser frische Anisbrezeln zu deftigen Braten, Schlachtschüssel, Blut- und Leberwürsten sowie Krenfleisch und Tellersülze.

Aus Coburg und dem Coburger Land stammen unsere beliebten grünen Klöße sowie - der Überlieferung nach - die ersten Bratwürste. Letztere sind hier von besonderer Art: grob gewolft und nur mit Pfeffer und Salz gewürzt in den Bändeldarm gefüllt, brät man sie auf offenem Feuer aus Kiefernzapfen. Ein pures Geschmackserlebnis, an dem kein Bratwurstliebhaber vorbei kommt. Auch im Oberen Maintal ist Vielfalt angesagt. Neben Knöchla, Blauen Zipfeln im würzigen Sud und einer reichhaltigen Brotzeitplatte zu süffigen Hausbräu-Bierspezialitäten überzeugen Sauerbraten, Krenfleisch und feine Fischspezialitäten.



**Oberfrankens Wirte verwöhnen  
mit Geschmack und Leidenschaft!**



## Eine Genusslandschaft voller Überraschungen!

Die ehrwürdige Bischofsstadt Bamberg, das Bamberger Land und die Haßberge warten mit einer kulturgeschichtlichen Besonderheit auf. Hier trifft die altüberlieferte Weinkultur auf die jüngere Bierkultur. So findet man neben einigen kleinen und feinen Weinbergen mit Heckenwirtschaften zahlreiche urige Brauereigasthöfe, Biergärten und Bierkeller, zu denen man übrigens „hinauf“ und nicht „hinab“ steigt! Von der Bierwiebel zum Schäufelra und vom Obazten bis Ziebalskäs und Zwetschgenbaames serviert man viel Originelles und kulinarisch Typisches. Und der Gemüseanbau rund um Bamberg bis nach Lichtenfels und Forchheim versorgt die Gasthausküchen neben feldfrischen Salaten und Spargel, Rettich, Rüben und anderen erntefrischen Erzeugnissen vor allem auch mit den berühmten Bamberger Hörnchen.

Und schließlich darf auch die Fränkische Schweiz in unserem Loblied auf die oberfränkische Küche nicht fehlen. Schon vor Jahrhunderten hatten es die bizzaren Felsformationen und tief eingeschnittenen Bachtäler rund um das „Muggendorfer Gebürg“ den Erlanger Studenten Ludwig Tieck und Wilhelm-Heinrich Waggenroder angetan, die hier mit ihren literarischen Schilderungen die Deutsche Romantik einleiteten. Und noch heute genießen Wanderer aus aller Welt das einmalige Ambiente dieser malerischen Landschaft. Unsere Wirte und Gastgeber verwöhnen sie mit einem reichhaltigen Spezialitätenangebot, wie zartem Lamm in würziger Kräutersoße, fangfrischen oder mild geräucherten Forellen und Saiblingen, knusprigen Braten, köstlichen Salate sowie Fruchtigem und Geistigem aus Kirschen, Äpfeln, Pflaumen und mehr. Die Fränkische Schweiz ist Europas größtes zusammenhängendes Kirschenanbaugebiet und berauscht im Frühjahr mit einem Meer blühender Obstbäume. Legendär sind auch die „Scharfen Wochen“ im Oktober, in denen die Gastronomie mit Raffinesse und Kreativität dem Kren oder Meerrettich aus der Region um Baiersdorf ein kulinarisches Denkmal setzt.

Keine Frage also - Oberfranken überzeugt mit echter Wirtshauskultur und origineller Küchentradition. Hier findet jeder ein passendes Angebot! Lassen Sie sich von zauberhaften alten Städtchen, herrlicher Landschaft und unverwechselbaren Kulturerlebnissen faszinieren. Erleben Sie authentisches Brauchtum, echte Traditionen und stilvollen Genuss in unseren zahlreichen Wirtshäusern. Es lohnt sich, Oberfranken kulinarisch zu erobern. Unsere Wirte und Gastgeber kümmern sich mit Leidenschaft um Ihr leibliches Wohl und warten mit so mancher Gaumenfreude auf!





# Von Apfelkröpfla bis Kirschenmichel

## Süßes zum Dessert!

## Impressum:

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: Genussregion Oberfranken  
Martin Bursch, Reinhard Feldrapp,  
Uta Hengelhaupt, Jean-Patrick Donzey  
[www.genussregion-oberfranken.de](http://www.genussregion-oberfranken.de)



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



