

Spezialitäten aus oberfränkischen Metzgereien



Inhaltsverzeichnis

Spezialitäten aus oberfränkischen Metzgereien

- S. 6 Ein stolzer Berufsstand - mit Jahrtausende alter Tradition
- S. 10 Unsere Spezialitäten - einzigartig in Qualität und Geschmack
- S. 17 Von Brotzeit bis Sonntagsbraten - bei uns hat alles seine Zeit
- S. 20 Die Bratwurst - eine oberfränkische Legende
- S. 22 Genuss in fünf Ferienregionen - eine kulinarische Entdeckungsreise
- S. 25 Impressum



Qualität mit Herz und Hand!

Ein stolzer Berufsstand

mit Jahrtausende alter Tradition!

Das Metzgerhandwerk gehört zu den ältesten Berufsständen in Deutschland. Schon in den frühen menschlichen Gesellschaften gab es spezialisierte Kräfte, die sich auf die Zubereitung und Verarbeitung erlegter Tiere verstanden. Mit dem Wachstum der frühen Städte im 11. und 12. Jahrhundert werden diese, Fleischer, Metzger, Schlachter oder Knochenhauer genannten Handwerke zünftig organisiert und einer ständigen Kontrolle durch vereidigte Sachverständige unterzogen. Man schlachtete in öffentlichen Schlachthäusern, die von der städtischen Obrigkeit beaufsichtigt wurden. Der Verkauf des frischen Fleisches erfolgte auf offenen Fleischbänken, die zur besseren Überwachung in Marktnähe meistens unmittelbar nebeneinander lagen. Ab dem 14. Jahrhundert wurden die Verkaufsstände der Metzger in die kühleren Erdgeschosse der Wohnhäuser an den Fleischbänken verlegt. So entstanden erste Verkaufsgeschäfte. Noch heute erinnern Straßennamen wie „Fleischstraße“ oder „an den Fleischbänken“ in vielen Städten an diese alte Tradition.

Mit der Aufhebung der Zünfte 1806 und der Durchsetzung der Gewerbefreiheit in Bayern 1868 traten allmählich Metzgerinnungen, Gewerbevereine sowie andere berufsständige Verbände an die Stelle der alten Zünfte und übernahmen viele der ursprünglichen fachlich-sozialen Selbsthilfeleistungen. Neben wichtigen Dienstleistungen für ihre Mitglieder engagieren sich die Innungen heute vor allem für die Nachwuchsausbildung. Häufig wirken sie bei der Organisation der regionalen Schlachthöfe mit, sind wichtige Ansprechpartner in Verbraucherfragen und widmen sich der Pflege des überlieferten Brauchtums. In Oberfranken heißt dies nicht zuletzt, dass sich die Innungsbetriebe unter ihren gewählten Obermeistern nachdrücklich für den Erhalt unserer einmaligen Spezialitätenvielfalt in Stadt und Land einsetzen.

Heute gibt es in Oberfranken 714 Metzgereien. Gemessen an der Bevölkerungszahl sind dies so viele, wie sonst nirgendwo auf der Welt. Die meisten oberfränkischen Metzgereien werden noch als Familienbetriebe geführt und blicken oft auf eine lange Geschichte am Ort zurück. Mit echtem Handwerksstolz und fachlichem Können produzieren sie Spitzenqualität nach allen Regeln der Kunst. So viel Sorgfalt und so viele hausgemachte Spezialitäten stehen in Oberfranken einfach für ein Stück Lebensqualität. Dies schmeckt man bei jedem Biss!

Schauen Sie doch einfach mal wieder in ihrer Metzgerei vorbei. Bei uns stehen noch häufig Chef und Chefin hinter der Theke und beraten gerne bei der Wurst- und Fleischauswahl. Ob zünftige Brotzeit oder leckerer Sonntagsbraten, ob klassische oder kreative Ideen für den Grill und die schnelle Küche, ob Traditionelles oder Originelles zu jeder Gelegenheit - bei unserem reichhaltigen Spezialitätenangebot kommen Sie bestimmt auf den Geschmack.



**Bei uns steht das Original
auch hinter der Theke!**



Unsere Spezialitäten

einzigartig in Qualität und Geschmack!

Die Vielfalt oberfränkischer Fleisch- und Wurstwaren ist so unerschöpflich, dass das Aufzählen schon etwas länger dauern kann. Kein Wunder, denn alle oberfränkischen Regionen haben ihre ganz besonderen Spezialitäten, Rezepturen, Würzmischungen und Zubereitungsarten. Dies beginnt beim Pressack, dem Urtyp unserer traditionellen Wurstvielfalt, den man z. B. in Hof und Wunsiedel mit Majoran und Wacholder, in Coburg mit Kümmel, und in Bamberg und Bayreuth mit Pfeffer, Nelken und Muskat würzt.

Aber auch bei unseren Bratwürsten schmecken Kenner sofort, woher der Metzger stammt. Ob grob, mittelgrob oder fein - die fränkische Bratwurst ist schlichtweg eine Legende! In Kulmbach bäckt man ihnen ein extra langes Brötchen, den Bratwurststollen. Von Forchheim bis Lichtenfels kocht man sie gerne im Essigsud. Von Kronach bis Pegnitz liebt man sie auch geräuchert oder „ohne Haut“.

Genießer schätzen die einmalige Vielfalt unserer Koch-, Brüh- und Rohwürste, die stets aus frischen und sorgfältig ausgewählten Fleischstücken zubereitet werden. Deshalb arbeiten unsere Metzger mit heimischen Landwirten zusammen und setzen sich für artgerechte Haltung, sorgsame Fütterung, kurze Transporte und stressfreie Schlachtung ihrer Tiere ein. Das schmeckt man auch bei unseren guten Landschinken, die wie viele unserer Spezialitäten ihren Ursprung in der ländlichen Hausschlachtung haben. Nach alter handwerklicher Tradition werden Schinken bei uns bis zu acht Wochen sorgfältig eingepökelt, dann behutsam über Buchenholz geräuchert und erst nach ausreichender Reifezeit angeschnitten. So viel Mühe sorgt für einen unvergleichlich zarten Biss und würzig milden Geschmack. Kein Wunder also, dass sich vom belegten Brötchen über den Ladentisch bis zur üppigen Brotzeitplatte, vom herzhaften Wurstsalat bis zur Schlachtschüssel viele Gerichte in Oberfranken rund um Wurst und Schinken drehen!

Aber auch Liebhaber saftig-zarter Braten von Rind und Schwein, Wild und Geflügel werden in unseren Metzgereien bestens bedient. Kultstatus genießen unsere fränkischen Sauerbraten in Lebkuchensoße, knusprige Schweinebraten, würziges Krenfleisch, zartes Reh und saftiger Hirsch; aber auch deftige Gerichte wie Schäufelra und Knöchla sind unbedingt zu empfehlen.

Wollen Sie noch mehr wissen? Die Genussregion Oberfranken hat ihre kulinarischen Wurzeln vollständig erforscht. In einem weltweit einmaligen, aus LEADER-Mitteln der Europäischen Region geförderten Projekt wurden über 300 Datensätze unter der Internetadresse „www.genussregion-oberfranken.de“ zusammengetragen und sorgfältig dokumentiert. Und als besonderen Service finden Sie dort auch einen großen Teil der vorgestellten Spezialitäten als Rezepte zum Ausprobieren.





**Kreativität:
eines unserer Markenzeichen!**

Unsere Klassiker: Spezialitäten mit Geschichte(n)





Von Brotzeit bis Sonntagsbraten

bei uns hat alles seine Zeit!

Wussten Sie, dass viele Spezialitäten bei uns ihre ganz besondere Zeit haben? Die Brotzeit isst man bei uns z.B. als Stärkung um elf Uhr oder zwischen Nachmittagskaffee und Abendessen um 17 Uhr. Tatsächlich kommt der Brauch aus alten Zeiten, als man sich bei schwerer körperlicher Arbeit zwischendurch gerne einmal stärkte. Die Brotzeit hat daher auch heute noch in erster Linie labenden Charakter nach der Arbeit, auf der Wanderung, vor großen Aufgaben. Sie enthält damit eine deutlich soziale Komponente und verbindet sich mit wohlwollender Fürsorge, ob als einladender Willkommensgruß, anerkennende Geste oder freundliche Wegzehrung. Kurz gesagt, die Brotzeit charakterisiert einen guten Teil oberfränkischer Identität.

Allerdings ist nicht festgelegt, was alles auf eine oberfränkische Brotzeitplatte gehört. Selbstverständlich typisch sind unsere guten Hausmacher Wurstwaren, wie roter und weißer Pressack, eine gute Leberwurst, ein paar Scheiben mild geräucherter Schinken mit Senf, Essiggurke, ein paar Radieschen oder frische Zwiebeln bilden einen guten Grundstock, aber auch Göttinger, Mettwurst, Polnische oder Pfefferbeißer zu einem kräftigen Landbrot passen hervorragend. Aber auch die „Wurst mit Musik“ oder die herzhaft mit Essig, Öl und Zwiebeln angerichtete Sülze finden zur Brotzeit ihre Liebhaber. Kurz gesagt - hier stehen großzügige Lebensfreude und urfränkische Gemütlichkeit im Mittelpunkt!

Dies gilt aber auch für viele andere Mahlzeiten auf dem wöchentlichen Speiseplan oder im jahreszeitlichen Ablauf. So gehört der sorgsam zubereitete Braten auf die Sonntagstafel. Ob ein gut abgehangenes Stück vom Rind oder Schwein, ob Wild zu besonderen Gelegenheiten, Lamm und Zicklein zu Ostern oder Ente und Gans zu Weihnachten - unsere Metzger gehen mit der Saison und haben immer etwas Besonderes für Sie bereit. Unter der Woche darf es dann schneller gehen: hier sind Fleischküchla mit Gemüse, heiße Wurst zu Stampf und Sauerkraut, Zwiebelfleisch und vieles mehr genau richtig. Zur Kerwa und zu anderen Festen sind Krenfleisch, Sauerbraten und Schäuferla im Angebot. Vor allem in der kälteren Jahreszeit warten viele Metzger zu festgelegten Tagen mit einer üppigen Schlachtschüssel auf. Und im Sommer locken Bratwurst und andere Grillspezialitäten.

Unsere guten Fleisch- und Wurstspezialitäten stehen einfach für die Region. Dafür spricht, dass viele Metzger oft schon seit Generationen mit heimischen Landwirten zusammen arbeiten und nur bestes Fleisch bodenständiger Rassen aus artgerechter Tierhaltung veredeln. Strenge Qualitätsrichtlinien, eine vertrauensvolle Partnerschaft und kulinarischer Erfindergeist sichern unseren Kunden damit gesunde Lebensmittel auf allerhöchstem Niveau.

Dafür stehen unsere Metzger mit ihrem guten Namen!



Oberfränkische Lebensart genießen!

Die Bratwurst

eine oberfränkische Legende

Jeder kennt sie und (fast) alle liebe sie. Sie schmeckt nach unbeschwerten Stunden, ob als schnelle Zwischenmahlzeit einfach auf die Hand, ob zur gemütlichen Brotzeit oder mit Kraut und Bratkartoffeln zum Mittagessen, ob auf der Kerwa, dem Bierkeller oder verlockend duftend vom Grill an einem warmen Sommerabend: die fränkische Bratwurst verführt und weckt alle Sinne. Mit gewissem Recht wird die Bratwurst seit jeher als der fränkische Wurstklassiker schlechthin geführt. In keiner Region ist die Geschichte der herzhaften Wurst präsenter, nirgendwo ist ihre Vielfalt größer als hier. Bratwürste sind das Aushängeschild nahezu aller fränkischen Metzgereien und die Leibspeise der Franken schlechthin.

So wundert es den Kenner nicht, wenn Vielfalt und Herstellungsverfahren der fränkischen Bratwurst geeignet sind, gleich mehrere Kapitel der regionalen Landesgeschichte kulinarisch zu interpretieren. Denn hierzulande variieren nicht nur Rezepturen und Würzmischungen der Bratwurst wie in keiner anderen Region. Darüber hinaus kann die Art und Weise ihrer Herstellung z.B. über die historisch-politische und damit auch konfessionelle Zugehörigkeit der jeweiligen Region Auskunft geben. Bratwürste sind oft mit einem ganz besonderen Brauchtum verbunden. Und die Entwicklung von Konservierungs- und Kühlverfahren vermittelt anschaulich Alltagswissen aus der Zeit vor der Erfindung der heute so selbstverständlichen Gefriergeräte. Grundsätzlich ist das Herstellungsverfahren der groben Bratwurst deutlich älter als das der feinen. Zu ihrer Erzeugung werden alle Zutaten durch den Wolf gedreht, gewürzt und in Därme abgefüllt. Die Coburger behaupten, nach dieser Rezeptur schon im 15. Jahrhundert Würstchen hergestellt zu haben. Mit dem Aufkommen des Kutters im 19. Jahrhundert gingen viele Metzger dazu über, die Wurstfülle mittel-fein bis fein zu zerkleinern. Dies ergibt der Wurst eine festere Konsistenz als bei der locker-wolligen, groben Variante.

Aber dies ist nur ein Merkmal, um die Vielzahl unserer Bratwürste zu unterscheiden. Mindestens ebenso wichtig ist die Fleischauswahl aus Rind und / oder Schwein, aus Wild, Schaf oder gar Ziege. Und noch interessanter ist die Frage wie lang oder dick eine Bratwurst denn nun sein darf und welche Gewürzmischung ihr den optimalen Geschmack verleiht. Bleibt noch die Frage der optimalen Zubereitung. Die Coburger rösten ihre Bratwurst traditionell auf offenem Feuer aus Kiefernzapfen. Die Kulmbacher zwicken sie in einen Bratwurststollen. In Kronach mag man sie auch ohne Haut. In Hof und Wunsiedel ist man sie gern mit Kraut und Brot. Die Bayreuther lieben sie „ausgestraaft“. In Forchheim, Bamberg und Lichtenfels serviert man sie als „blaue Zipfl“ zu frischem Kellerbier. Und dies sind noch längst nicht alle Variationen.

Im oberfränkischen Bratwurst-Universum kann sich einfach jeder aussuchen, was ihm am besten schmeckt!



Genuss in fünf Ferienregionen

eine kulinarische Entdeckungsreise

In Oberfranken kommt man an unseren guten Metzgerspezialitäten einfach nicht vorbei!

Sind Sie schon auf den Geschmack gekommen? Dann gehen Sie doch einmal auf Entdeckungsreise! Mit fünf Ferienregionen haben wir auch kulinarisch jede Menge Typisches und Abwechslungsreiches zu bieten. Ob zu Fuß oder per Rad auf gut beschilderten Wegen, ob in frisch gespurten Langlaufloipen oder auf gut präparierten Abfahrten, 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 eine der vielen Handwerksmetzgereien 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.

Wie wär's z.B. mit zartem Lamm vom Wanderschäfer, einem würzigen Zwetschgenbaumes, einer herzhaften Bierbratwurst oder einer feinen Herrenwurst aus der Fränkische Schweiz. Im Fichtelgebirge und Sechsamterland stehen klassische Wildgerichte im Mittelpunkt. Aber auch kreative Schinkenspezialitäten, herzhaft Sülze und die Stockwurst als Urform der Weißwurst sind hier zuhause. Neben leckeren Braten vom Zicklein und Weiderind sind Frankenwald und Hofer Land für Leberpressack, Bierfleisch und die berühmte Rindfleischwurst bekannt. Oberes Maintal und Coburger Land punkten mit Rotwurst, Kernschinken, Kümmelbraten, Mettwurst, herzhaften Roh- und Dauerwürsten und einer reichhaltigen Schlachtschüssel. Steigerwald und Bamberger Land laden zur üppig belegten Brotzeitplatte auf schattige Bierkeller. Neben typischen hausgemachten Wurstspezialitäten liebt man hier Blaue Zipfel, warme Rot- und Leberwürste, eine deftige Krautwurst, kalte Bratenspezialitäten, Schäuferla, Pfefferhexen und vieles mehr.

Übrigens eignen sich viele unserer Spezialitäten auch als Geschenke zu vielen Anlässen oder als Mitbringsel von unvergesslichen Urlaubstagen. Nehmen Sie sich doch einfach ein Stück fränkische Lebensart mit nach Hause. Unsere Metzger beraten Sie gerne!





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: Martin Bursch, Metzgerei Max (Hof),
Reinhard Feldrapp (Naila),
Guide Media GmbH, Bamberg

www.genussregion-oberfranken.de



**OBERFRANKEN
STIFTUNG**

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

