

Gratis-Updates
zum Download 

DUMONT

Reise-Taschenbuch

Roland Dusik

Franken

Mit ungewöhnlichen Entdeckungstouren, persönlichen
Lieblingssorten und separater Reisekarte





Tierisch gut: Ferien auf dem Bauernhof, denn immer gibt's was zu gucken und zu tun

fast jeder Region Frankens mieten kann. In der Regel wird wochenweise vermietet. Weniger leicht zu finden sind frei stehende Ferienhäuser. Über das Angebot informieren die regionalen Tourismusverbände. Internetvermittler von Ferienwohnungen, bei denen für den Kunden keine Gebühren anfallen und Kontakt und Buchung über den Vermieter erfolgen, sind: www.fewo24.de, www.ferienwohnungen.de.

Jugendherbergen

Jugendherbergen – z. B. in Nürnberg, Bamberg und Würzburg – bieten preiswerte Übernachtungen vor allem für junge Leute bis 27 Jahre, aber auch für Familien. Voraussetzung ist ein Jugendherbergsausweis. Eine der komfortabelsten und romantischsten Jugendherbergen Deutschlands befindet

sich in der ehemaligen Kaiserstallung der Nürnberger Burg (S. 95).

Deutsches Jugendherbergswerk

Landesverband Bayern

Mauerkircherstr. 5, 81679 München

Tel. 089 922 09 85 55

www.jugendherberge.de/bayern

Camping

In allen Ferienregionen Frankens gibt es Campingplätze, in den meisten touristischen Orten und Kreisstädten auch z. T. sehr großzügige, preiswerte Stellplätze für Wohnmobile. Ein Verzeichnis der Campingplätze lässt sich auf www.frankentourismus.de abrufen. In Campingführern werden die Plätze ausführlich beschrieben und bewertet, z. B. in denen von Europa Camping und Caravaning (ECC), www.ecc-campingfuehrer.de und vom Deutschen Camping-Club, www.camping-club.de.

Essen und Trinken

Auf so gut wie jeder Speisekarte stehen die Klassiker Schäufele (Scheiferla) und Bratwürste (Broudwärschd). Doch das Repertoire fränkischer Köchinnen und Köche ist wesentlich breiter gefächert. Dabei setzen die Restaurants – ob Gourmettempel oder Landgasthof – zunehmend auf regionale und saisonale Qualitätsprodukte. Oft werden diese nach Rezepten aus Omas Kochbuch zubereitet. Ein weiterer Trend geht dahin, Heimisches mit internationalen Einflüssen zu kombinieren.

Rund ums Fleisch

Die ländlich-fränkische Küche ist eher deftig und fleischlastig, wobei das Schwein des Franken Lieblingstier ist. Das **Schäufele**, die mit dem schaufelförmigen Knochen gebratene Schweineschulter, wird traditionell

mit rohem Kartoffelkloß (Gniedla) und frischem Salat oder Wirsinggemüse serviert. Rindfleisch liebt der Franke eher gekocht, etwa als **Krenfleisch**, das man mit Meerrettich-(Kren-)sauce, Klößen und Preiselbeeren reicht. Daneben wird der fränkische Sauerbraten geschätzt, dessen Sauce mit einem Saucenlebkuchen verfeinert wird. **Wild** kommt als Braten oder als Gulasch, in der Saison häufig mit Pfifferlingen verfeinert, auf den Tisch.

Im Bratwursthimmel

Frankenweit kennt man jede Menge Bratwurstvarianten. Am häufigsten gibt es die auf Buchenholzfeuer gegrillten **Nürnberger Bratwürste** als »Drei im Weggla« (drei im Brötchen) an Imbissbuden. In Lokalen werden sie stilecht auf einem Zinnteller stets

Kulinarische Meterware: Bratwurst im Gasthaus Zum Goldenen Löwen in Sulzfeld



geradzahlig serviert, meist 6, 8, 10 oder 12 Stück. Klassische Beilagen sind Weinsauerkraut, Kartoffelsalat sowie fränkischer Meerrettich. **Saure Zipfel** nennt man Nürnberger Bratwürste, die in einem Sud aus Frankenwein, Essig, Zwiebeln, Salz, Zucker sowie Gewürzen wie etwa Lorbeer gegart werden.

In Coburg können sich Genießer den Weg zum nächsten Bratwurststand erschnuppeln, denn die echte »**Coburger**« wird traditionell über Kiefernzapfenglut gegrillt, was der extralangen Bratwurst ihren unvergleichlichen Geschmack verleiht. Der **Hofer Bratwurst** sagt man nach, sie sei feiner und magerer als ihre Verwandten. Die **Kulmbacher** essen ihre kalbfleischreiche Bratwurst gern im anisgewürzten Bratwurststollen. Und im Winzerort **Sulzfeld am Main** wird beim Bratwurstessen garantiert jeder satt: Einen Meter ist die Bratwurst lang, die in Schneckform auf dem Teller drapiert wird. Egal, ob in Nürnberg oder anderswo in Franken: Der wahre Kenner genießt die Bratwürste ohne Senf!

Aus Seen und Flüssen

Zur Franken-Küche gehören auch leckere Fischkreationen. **Karpfen** kommt in den Monaten mit »« meist kross gebacken mit Kartoffel- und Blattsalat auf den Teller (s. S. 68). **Forelle** hingegen wird gewöhnlich »blau« – in einem sauren Wurzelsud gegart – zubereitet. Dazu werden Kartoffeln aller Art serviert, gerne auch Baggers (geraspelte und in Fett ausgebackene Kartoffeln). Delikatessen sind geräucherte **Rhönforelle** oder **geräucherter Saibling**, den man mit Sahnemeerrettich genießt. Auf Volksfesten oder in Biergärten gibt es oft **G'wedelte** – Forelle, Makrele oder Salzhering, am Spieß gebraten über Holzkohlenglut.

Die fränkische Brotzeit

Grundlage dieser Zwischenmahlzeit ist ein knusprig gebackenes Holzofenbrot aus Sauerteig. Beliebt ist z. B. **Ghäckbrot** – eine Scheibe Brot, fingerdick mit rohem Bratwurstbrät bestrichen und mit Zwiebeln bestreut. In einem Brötchen und meist warm wird der **Leberkäse** gegessen, der allerdings weder Leber noch Käse enthält, sondern aus Rind- und Schweinefleisch besteht. Eine würzige Spezialität ist **Obazda oder Gerupfter** – eine Mischung aus reifem Camembert, Butter, Frischkäse, Zwiebeln, Kümmel, Paprika und einem Schuss Bier oder Frankenwein. **Pressack**, den es als Rot- oder Weißingelegten gibt, ist ein mit fein geschnittenem Schweinefleisch und Schweineschwarte sowie Gewürzen wie Majoran gefüllter Schweinemagen. Unter **Tellersülze** versteht man Schweinebauch in Aspik, unter **Stadturst mit Musik** aufgeschnittene Stadturst in einem kalten Gemisch aus Essig, Öl und Zwiebeln.

Gemüse und Beilagen

Vegetarier und Veganer haben es oft nicht leicht, denn Gemüse ist in Franken meist nur Beilage. Die große Ausnahme ist der **Spargel** (Schbarchers), der von Anfang Mai bis Ende Juni auf fast jeder Speisekarte zu finden ist. Man serviert ihn klassisch mit Buttersauce und Kartoffeln, mit saftigem Knochenschinken oder mit Bratwürsten, als Spargelcremesuppe oder Spargelsalat. Im Spätsommer und Herbst dürfen sich Vegetarier auf **Pfifferlinge** und **Steinpilze** freuen, die meist in Rahmsauce und mit Semmelknödeln gereicht werden. Unverzichtbarer Begleiter von gebackenem Karpfen, Schnitzel und Bratwürsten ist **Kartoffelsalat**, der in Franken nicht mit Ma-



Die fränkische Schlachtschüssel

Was jeden Vegetarier erschauern lässt, sorgt dafür, dass die Herzen der Liebhaber von Schweinefleisch höher schlagen. Eine Schlachtschüssel, die am Schlachttag frisch serviert wird, besteht aus Kesselfleisch – magerem Fleisch mit Herz, Niere und Zunge – sowie Blut- und Leberwurst. Oft werden dazu noch Brat- und Krautwürste angeboten. Als Beilagen reicht man Sauerkraut, Brat- oder Salzkartoffeln und frisches Brot. Die kräftige Brühe, die beim Kochen des Kesselfleischs anfällt, wird als Metzelsuppe mit Brotwürfeln dazu serviert. Bekannt für die Schlachtschüssel sind vor allem Schweinfurt, das Nürnberger Land, das Fränkische Seenland und der Frankenwald.

yonnaise, sondern mit Essig, Brühe und Öl angemacht und halbwarm serviert wird.

Süßes

Zum Kaffee schmeckt **Plootz**, ein Hebleckuchen mit frischem Obst, z. B. Zwetschgenplootz (Pflaumenkuchen). Jedes fränkische Fest hat seine eigenen **Küchle** (auch Auszogne oder Hutkrapfen genannt), die schwimmend in heißem Fett ausgebacken und mit Puder- oder Zimtzucker bestreut serviert werden. Durch feinen Buttergeschmack und eine knusprige Krume zeichnet sich das **Bamberger Hörnla** aus. Eine Spezialität von Rothenburg ob der Tauber sind die **Schneeballen**, geflochtene Kugeln aus Mürbteig, die in Fett gebacken und mit Puderzucker bestäubt werden. Und mit einer ganz

besonderen Delikatesse wartet das Fränkische Seenland im Frühsommer auf. Dann werden die Blütendolden des Holunders (Hollers) gepflückt, in Ausbackteig getaucht, frittiert und als **Hollerküchle** serviert – absolut lecker!

Fränkisches Bier

»Himmel! Welch ein Bier!«, schwärmte der Dichter Jean Paul, der die Braukunst seiner Heimat liebte. In der Tat, Oberfranken ist der Himmel unter den deutschen Bierlandschaften. Nirgendwo sonst in Europa gibt es gemessen an der Einwohnerzahl so viele Brauereien wie in der auch Bierfranken genannten Region. Auch was die Geschmacksvielfalt betrifft, ist Oberfranken einzigartig. Rund 1000 verschiedene Biere werden in den rund 300 noch handwerklich brauenden Sudhäusern hergestellt. Bierliebhaber sind vor allem von den weitverbreiteten Gasthausbrauereien begeistert, die ausschließlich für den Ausschank in der eigenen Gaststätte oder im haus-eigenen Biergarten brauen. Wer sich von Qualität und Vielfalt oberfränkischer Biere überzeugen will, geht am besten »auf einen Keller« (s. Entdeckungstour S. 186).

Frankenwein

Unter- und Mittelfranken sind klassisches Weinland. Zwischen Spessart und Steigerwald wachsen die Reben, die einige der besten Weine Deutschlands und Europas hervorbringen. Der unverwechselbare Geschmack der Frankenweine kommt von den mineralstoffreichen Böden um den Main herum. Die fränkischste aller Rebsorten ist der Silvaner, der dank seiner zurückhaltenden Fruchtaromen perfekt mit der herzhaften fränkischen Küche harmoniert (s. S. 65).

Aktivurlaub, Sport und Wellness

Baden

Franken liegt zwar bekanntlich nicht am Meer, aber für Abkühlung in heißen Sommermonaten sorgen zahlreiche Baggerseen und reizvoll gelegene Freibäder. Badespaß verspricht vor allem die attraktive Ferienregion des Fränkischen Seenlandes mit Altmühlsee, Rothsee, Brombachsee und Iglersbachsee. Im Fichtelgebirge lockt der Fichtelsee, in den Haßbergen der Ellertshäusersee. An Tagen mit unfreundlichem Wetter warten zahlreiche Thermalbäder mit angenehm temperierten Pools.

Fahrradfahren

Radler fahren in Franken »ausgezeichnet: etwa auf dem von der Quelle bis zur Mündung führenden MainRadweg, der zu den schönsten Fernradwegen Deutschlands zählt und mit fünf Sternen das höchste Gütesiegel des Allgemeinen Deutschen Fahrradclubs (ADFC) trägt (600 km, www.mainradweg.com, s. S. 241). Fünf Sterne zieren auch den Radweg »Liebliches Taubertal« zwischen Rothenburg ob der Tauber und Wertheim (100 km, www.tauberradweg.de, s. S. 158). Über vier Sterne verfügen der Aischtal-Radweg von Rothenburg ob der Tauber bis Bamberg (137 km, www.aischtal-radweg.de, s. S. 175) sowie der Rhönradweg (181 km, www.rhoen.de) und der RegnitzRadweg, der auf zwei parallel verlaufenden Routen von Nürnberg nach Bamberg führt (75 bzw. 85 km, www.regnitzradweg.de). Hotels und Gasthöfe entlang der Radwege haben sich auf den Velo-Tourismus eingestellt. Darüberhinaus gibt es in den

fränkischen Ferienregionen unzählige Möglichkeiten für Tagestouren. Nähere Hinweise finden sich auf den Webseiten der Fremdenverkehrsämter.

Golf

In allen fränkischen Ferienregionen gibt es hochklassige Greens. Viele Golfclubs bieten Schnupperkurse an. Eine interaktive Karte mit den Golfplätzen in Franken findet sich auf www.golf.bayern-online.de (s. Karte, s. dort Franken).

Kajak- und Kanufahren

Wer mit Kajak oder Kanu unterwegs ist, hat neben Spaß und Bewegung die Gelegenheit, eine vielfältige Tier- und Pflanzenwelt zu erleben. Beliebte und ruhige Wanderflüsse sind Altmühl (s. S. 138), Pegnitz, Saale, Tauber und Wiesent (s. S. 109 und S. 112) sowie Abschnitte des Mains. An den Flussläufen gibt es gut ausgebaute Ein- und Ausstiegsstellen. Zahlreiche Unternehmen verleihen Kanadier, Kajaks oder Kanus und organisieren freie oder geführte Touren. Infos auf www.frankentourismus.de/wasserwandern.

Klettern

Die raue Karstlandschaft der Fränkischen Schweiz mit ihren bizarren Felsnadeln ist ein Dorado für Kletterer aus aller Welt. Mit über 5000 Routen aller Schwierigkeitsgrade zählt der Frankenjura zu den beliebtesten Sportklettergebieten Mitteleuropas. Hier wurde das Rotpunktklettern erfunden und die weltweit erste Route des Schwierigkeitsgrads elf geklettert. Es gibt