

FRANKENWALD DRAUSSEN. BEI UNS.



Genussorte im FRANKENWALD

Herausgeber & Texte:

FRANKENWALD TOURISMUS Service Center, Kronach

Konzeption, Gestaltung, Layout:

litho-design M. TEUBER, Töpen/Isaar

Produktion & Druck:

Pauli Offsetdruck e. K., Oberkotzau
Stand: 08/2019

Fotografie:

FRANKENWALD TOURISMUS Service Center, Kronach
Ida Pöhlmann, Himmelkron
Mathias Neubauer, Seligenstadt
Genussregion Oberfranken
Thomas Leuthold, Neuenbau
Maarit Ignatius-Kuittinen, Pixabay (S. 6, o. li.)
Robert-Owen-Wahl, Pixabay (S. 6, o. re.)
Bilder der Partner

Titelmotiv:

Die Genussprodukte des Frankenwaldes,
Foto: Frankensteinwald Tourismus & Ida Pöhlmann



F R A N K E N
W A L D

**FRANKENWALD TOURISMUS
Service Center**

Adolf-Kolping-Straße 1
96317 Kronach
Tel. 09261 601517
Fax 09261 601515
mail@frankenwald-tourismus.de
www.frankenwald-tourismus.de

100
Genuss
ORTE
Bayern

FRÄNKISCHE RENNSTEIGREGION • HOF
KLEINTETTAU • KRONACH • KULMBACH
MÜNCHBERG • WALLENFELS

WIR SIND GENUSSORT
www.100genussorte.bayern



www.frankenwald-tourismus.de



Wohl bekomm's!

GENUSSORTE + GENUSSPARTNER

1

Genussort Fränkische Rennsteigregion

- Kartoffelrestaurant „Anno Domini“
- Confiserie Burg Lauenstein
- Handwerk & Kultur erleben!
- Bäckerei Ruß
- Arnikaverein Teuschnitz

2

Genussort Hof

- Hotel & Brauereigasthof Falter
- Landgasthof Grüne Linde
- Verein Freunde der Hofer Rindfleischwurst
- Altes Haus – Brotzeitstube & Bauernhofcafé
- Regio-Markt

3

Genussort Kleintettau

- Marke „fei echt“
- Tropenhaus „Klein Eden“ am Rennsteig
- Hochlandrinder
- Glascafé
- Bäckerei Löffler
- Genussbotschafterin Kerstin Rentsch
- Landgasthof Detsch
- Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz

4

Genussort Kronach

- Genussführungen
- Brauerei 's Antla
- Bäckerei Oesterlein
- Metzgerei Kraus
- Bäckerei & Café „Am Bamberger Tor“

5

Genussort Kulmbach

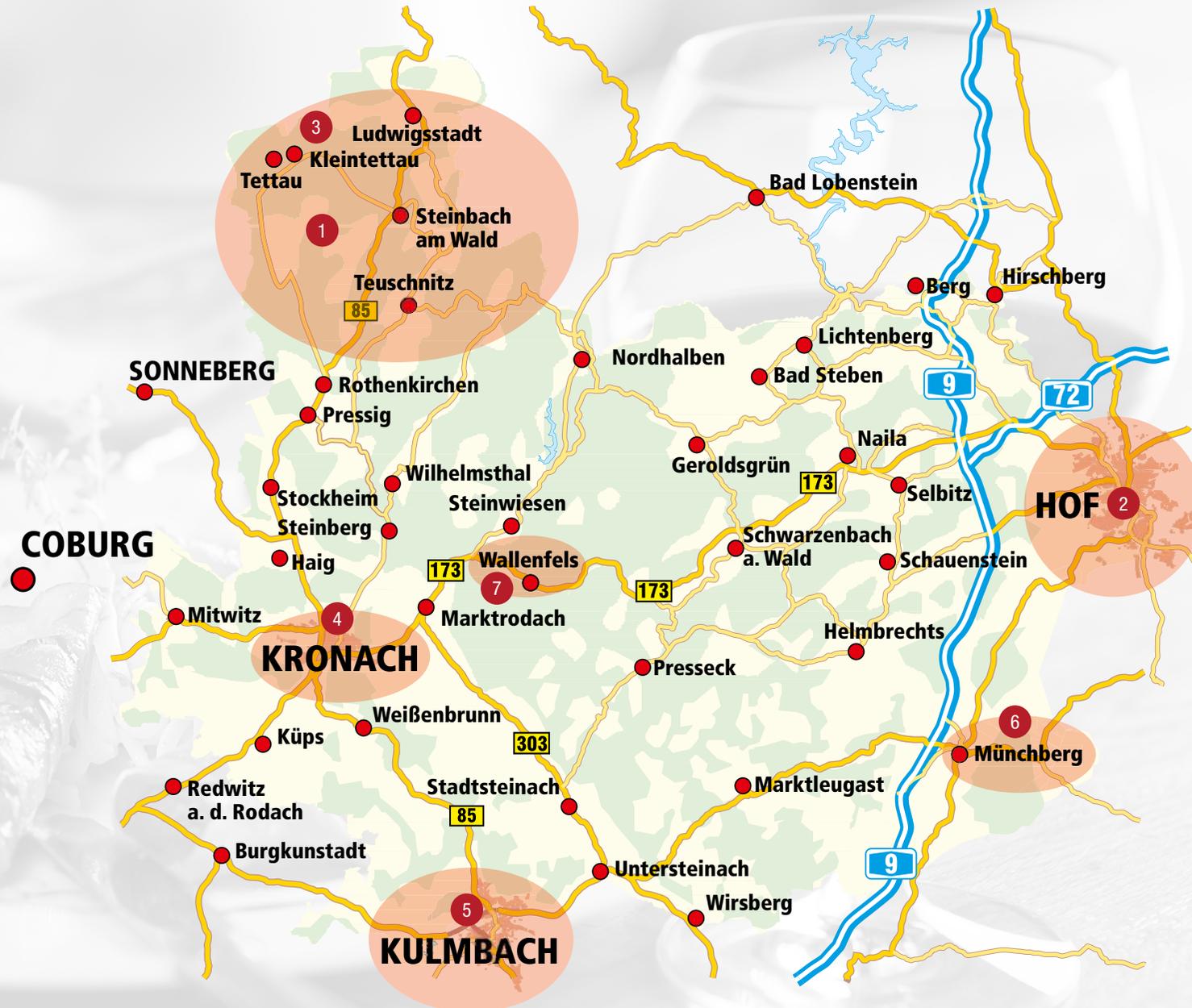
6

Genussort Münchberg

7

Genussort Wallenfels

- Gaststätte Egersmühle
- Genießerhotel & Gasthof Roseneck





„Brotsupp m“



Gutes von Wald und Weide



Zum Wohl!

GENUSSWELT FRANKENWALD

Egal, ob herzhaft oder süß: Im Frankenwald in der Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt gibt es für jeden Geschmack das Richtige. So gehören Spezialitätenbiere, die fränkische Bratwurst, aber auch Backwaren wie „Seelenspitzen“ und „Schwatzela“ oder die Pralinen aus Lauenstein zum kulinarischen Schatz des Frankenwaldes.

Einige der regionaltypischen Leckerbissen und die dazugehörigen Gemeinden wurden 2018 durch die Bayerische Staatsregierung ausgezeichnet. Das Prädikat „Genussort“ erhalten nur diejenigen Orte im Freistaat, die sich um den Erhalt besonderer Genusswerte verdient machen, kulinarische Traditionen bewahren und die besondere Bedeutung von regionalen Spezialitäten vermitteln. Deshalb wurden die Fränkische Rennsteigregion, Hof, Kleintettau, Kronach, Kulmbach, Münchberg und Wallenfels in den Kreis der „100 Genussorte Bayern“ aufgenommen.

Probieren Sie „Bierwürmer“, „g‘stopfta Rumm“ oder „Blöchla“. Die Urlaubsregion im Norden Bayerns steckt voller kulinarischer Überraschungen und lädt zu kulinarischen Entdeckungsreisen ein.

Genießen Sie eine „einfach schöne“ Zeit im Frankenwald. Draußen. Bei uns.

Weitere Informationen unter:
www.genussregion-oberfranken.de
www.frankenwald-tourismus.de

Genussregion
Oberfranken
e.V.



Genuss
Förderer

genussregion-oberfranken.de



gebratener Fisch auf knackigem Sommergemüse



Schiefertrüffelbratwürste



Mehlspätzlen mit Kohlrabigemüse

Seite

INHALTSVERZEICHNIS

- 4 **Genussort Fränkische Rennsteigregion**
und Genusspartner
- 14 **Genussort Hof**
und Genusspartner
- 24 **Genussort Kleintettau**
und Genusspartner
- 38 **Genussort Kronach**
und Genusspartner
- 48 **Genussort Kulmbach**
- 50 **Genussort Münchberg**
- 52 **Genussort Wallenfels**
und Genusspartner



Restaurant „Der Berghof“, Presseck-Wartenfels



Burg Lauenstein



Familienwanderung im Kremnitztal



pausierende Radfahrer oberhalb der Burg Lauenstein



schottische Hochlandrinder in der Rennsteigregion

FRÄNKISCHE RENNSTEIGREGION

Die Rennsteigregion im Frankenwald ist vielleicht nicht die bekannteste Region in Bayern, oder die mit dem berühmtesten Schloss oder dem bekanntesten See.

Aber wir sind unbestrittene Meister im Genießen.

Genuss fängt bei uns mit unberührter Natur an, die man oft ungestört auf zertifizierten Wanderwegen erkunden kann. Genuss bedeutet für uns auch ein aktives Vereinsleben und viele Initiativen, die sich den alltäglichen Aufgaben stellen, wie z. B. verlängerte Kinderbetreuungszeiten oder Mittagstisch für Senioren. Genuss heißt, dass unsere Unternehmen traditionsbewusst und doch innovationsgetrieben erstklassige Produkte in die ganze Welt schicken. Und natürlich ist Genuss auch die vielfältige Küche der fränkischen Rennsteigregion mit der hohen Qualität der Lebensmittel und mit Gastronomen, die mit Herzblut und Freude dabei sind.



Genussbotschafterin Monika Barnickel

Das alles sind wir und wir sind stolz darauf, einer von 100 Genussorten in Bayern zu sein.

Es gibt also viel zu entdecken und jeder einzelne Genusssortpartner freut sich auf Sie!

Genusspartner:

- Kartoffelrestaurant „Anno Domini“
- Confiserie Burg Lauenstein
- Handwerk & Kultur erleben!
- Bäckerei Ruß
- Arnikaverein Teuschnitz

Kontaktdaten:

Tourist-Information der Rennsteigregion
im Frankenwald
im Schiefermuseum
Lauensteiner Straße 44
96337 Ludwigsstadt
Telefon: 09263 974541
info@rennsteigregion-im-frankenwald.de
www.rennsteigregion-im-frankenwald.de



frische, regionale Zutaten



saisonale, moderne Küche

RESTAURANT „ANNO DOMINI“

Ein Besuch im „Anno Domini“ ist wie ein Besuch bei guten Freunden. Gemütliche Atmosphäre, herzliche Gastgeber und hervorragende Küche. Regional und erfrischend modern, so geht Genuss in Tettau. Michael Kaiser und sein Team freuen sich auf Sie!



mmmhh... lecker

Kontaktdaten:

Restaurant „Anno Domini“
 Marktplatz 11 - 12
 96355 Tettau
 Telefon: 09269 943620
annodomini-tettau@gmx.de
www.annodomini-tettau.de



Frankenwälder Himmel & Erd



Lauenstein Confiserie – Die Genuss-Manufaktur



Genießerort Fischbachsmühle



Genuss im Manufakturcafé

CONFISERIE BURG LAUENSTEIN

„Einmal probiert - schon verführt“ - ein Credo, dem sich die Lauensteiner® verschrieben haben.

Die handgemachten Köstlichkeiten aus edelsten Rohstoffen verführen und begeistern Schokoladenfans weltweit erfolgreich seit mehr als 50 Jahren.



feinste Pralinen, von Hand dekoriert

Kontaktdaten:

Confiserie Burg Lauenstein
Fischbachsmühle 1
96337 Ludwigsstadt
Telefon: 09263 945480
fischbachsmuehle.verkauf@lauensteiner.de
www.lauensteiner.de





Wela-Suppen: Blick hinter die Kulissen



Handwerkskunst hautnah



Backwaren aus regionalen Zutaten



Bäckerei Ruß

HANDWERK & KULTUR ERLEBEN!

Menschen begeistern Menschen – bei Erlebnisführungen mit Brauchtum und Tradition.

„Handwerk & Kultur erleben!“ öffnet die Türen von Traditionsunternehmen verschiedenster Branchen und lässt Gäste einen Blick hinter die Kulissen werfen.



Vereinsausflug- erlebnisreiche Gruppenreisen / © gbk

Kontaktdaten:

Handwerk & Kultur erleben! GbR
Lauensteiner Straße 44
96337 Ludwigsstadt
Telefon: 09263 974543
info@handwerkundkultur.de
www.handwerkundkultur.de



BÄCKEREI RUSS

Unser Bäckermeister Hubert Ruß legt viel Wert auf das traditionelle, authentische Handwerk. Zur Herstellung unserer Backwaren verwenden wir nur ausgesuchte Rohstoffe und Zutaten, möglichst regional. Weithin bekannt sind unsere Blechkuchen, die es früher und auch heute noch zu Festen wie Kirchweih oder Hochzeit gab bzw. gibt.



der Bäckermeister an seinem Holzbackofen

Kontaktdaten:

Bäckerei Hubert Ruß
Hauptstraße 16
96355 Tettau
Telefon: 09269 9696
info@baeckerei-russ.de
www.baeckerei-russ.de





Willkommen in Teuschnitz



Senf-Variationen

NATURMANUFAKTUR TEUSCHNITZ

Bei uns im Frankenwald brauchen wir nur vor die Tür zu treten und uns am reich gedeckten Tisch der Natur zu bedienen. Viele unserer Kräuter sammeln wir direkt aus unserem Kräuterlehr- u. Schaugarten. Von dort gelangen diese ohne große Umwege in unsere Kräuter-Teemischungen, Kräuter-Senf oder Sirupe.

In unserem Laden „Naturmanufaktur GRÜNERLEBEN“ finden Sie unser nachhaltiges Sortiment. Bei einer frisch gebackenen Waffel zu einem Kräutertee oder Kaffee macht das Stöbern besonders viel Spaß.



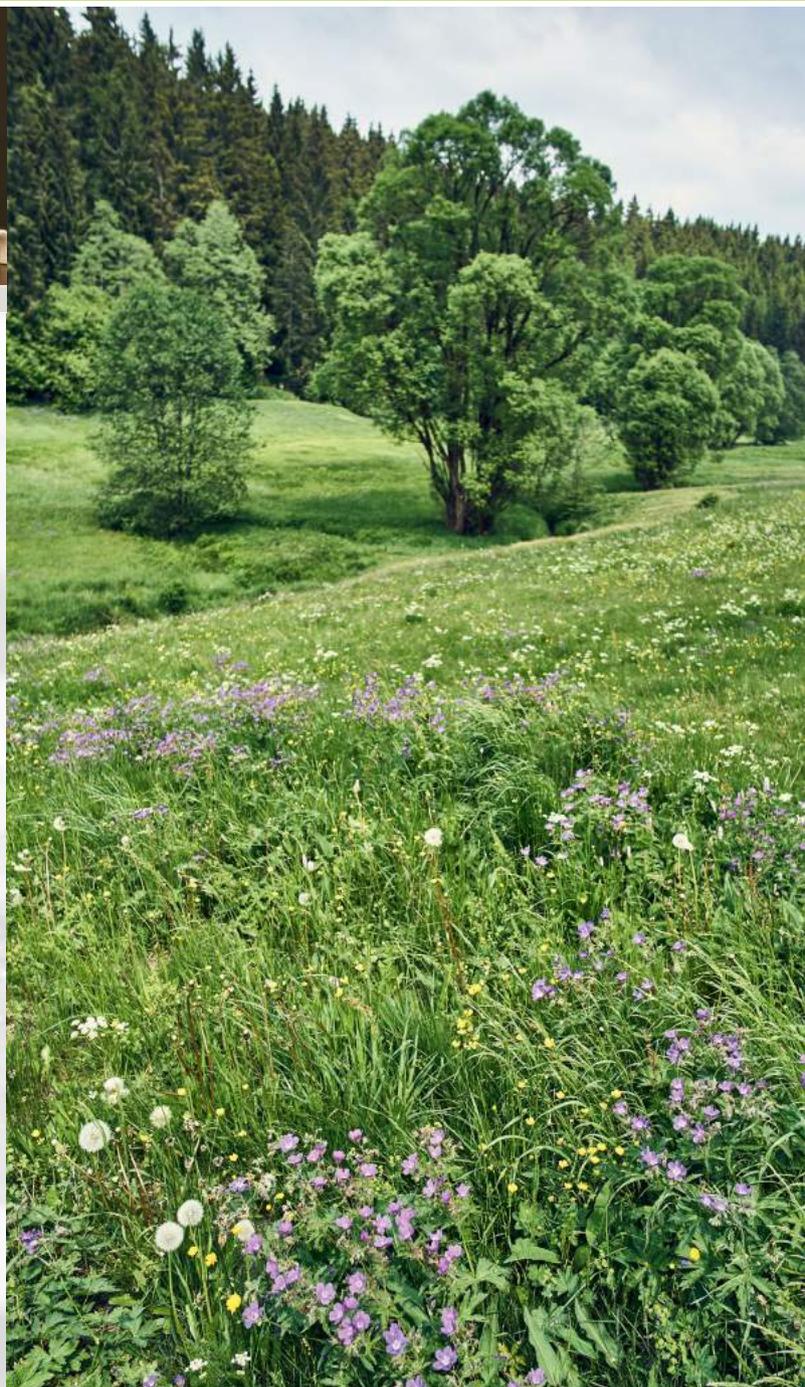
Naturmanufaktur

Kontaktdaten:

Laden der Naturmanufaktur
in der Arnika-Akademie
Schulstraße 5
96358 Teuschnitz
Telefon: 09268 9720
info@arnikastadt.de
www.arnikastadt.de

Öffnungszeiten:

Donnerstag: 14:00 – 18:00 Uhr
Freitag: 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 10:00 – 16:00 Uhr



Blumenwiese bei Teuschnitz



Hofer Schlappentag



Hofer Rindfleischwurst



Hofer Wärschtlamänner



„Brodwärscht“

GENUSSORT HOF

Hof ist bekannt für seine Wurstsorten, allen voran die Hofer Rindfleischwurst mit ihrer über 50-jährigen Tradition, die inzwischen in das europäische Register regionaltypischer Spezialitäten aufgenommen wurde. Die streichfähige Rohwurst besteht aus magerem Rindfleisch und wird über Buchenholz kalt geräuchert. Auch die Hofer Bratwürste besitzen eine lange Tradition. Sie sind vergleichsweise lang und dünn und von besonders magerer Qualität. Die genaue Mischung bleibt ein Geheimnis der Hofer Metzger. Weil die Wurst in Hof so eine wichtige Rolle spielt, gibt es sogar einen ganz speziellen Wurstverkäufer, den „Hofer Wärschtlamo“. Er gilt als ein eigener Beruf, den es seit 1871 nur in Hof gibt. In manchen Familien vererbte sich der Beruf von Generation zu Generation. Hofer Wärschtlamänner stehen mit ihrem Messingkessel an mehreren Standorten der Innenstadt und ihr philosophisch-geruhsamer Wurstverkauf gehört längst zum Stadtbild.



Panorama Hof

Eine Rarität, die lediglich einmal im Jahr gebraut wird, ist das Hofer Schlappenbier. Es wird aus ausgesuchtem Hopfen sowie Malz aus heimischer Braugerste nach einem geheimen Rezept gebraut. Das Hofer Traditionsbier ist eine Rarität und wird alljährlich schon Monate vor dem Hofer Schlappentag – ein wichtiges Fest mit einem Umzug der Zünfte – nach dem überlieferten Rezept eingebracht. Spezielle Malz- und Hopfensorten und eine besonders lange Reife- und Lagerzeit ergeben den besonderen Geschmack des bernsteinfarbenen Bieres. Erleben Sie „HofGenuss“ bei einer Stadtführung „mit Biss“ von Mai bis Oktober jeden Samstag um 11:00 Uhr.

Genusspartner:

- Altes Haus – Brotzeitstube und Bauernhofcafé
- Hotel Falter
- Landgasthof Grüne Linde
- Regio-Markt
- Verein Freunde der Hofer Rindfleischwurst

Kontaktdaten:

Tourist-Information Hof
Ludwigstraße 24
95028 Hof
Telefon: 09281 815777
touristinfo@stadt-hof.de
www.hof.de





gemütlich Verweilen im Garten



Burger nach Art des Hauses

HOTEL FALTER

Unser beliebter Biergarten lädt im Sommer, in gepflegter Gartenanlage, zum Verweilen im Freien ein.

Die bayerisch-fränkische Küche reicht von deftigen Braten mit Hofer Klößen, saftigen Steaks, lebend frischen Fischen bis hin zu Wild- und Lammspezialitäten aus eigener landwirtschaftlicher Aufzucht.



Gartenanlage

Kontaktdaten:

Hotel Falter
Hirschberger Straße 6
95030 Hof
Telefon: 09281 76750
info@hotelfalter.de
www.hotelfalter.de



Krustenbraten vom Spanferkel mit Dörrobstfüllung und Honig-Bier-Sauße



Bärlauch-Suppe mit Tempura-Forellen



Bier aus der Region



Frühstücksauswahl

LANDGASTHOF GRÜNE LINDE

Die Region im Herzen und auf dem Teller. Schäufele, Schlemmerpfanne, Steakvariationen, Fisch-Teller oder knackige Salate: In unserem bereits in der 6. Generation geführten Landgasthof verbinden sich Tradition und Moderne auf ganz besondere Weise. Unser Familienbetrieb bietet Ihnen im stilvollen Ambiente oberfränkische Spezialitäten, kulinarische Extras sowie leichte Kost – und das alles mit ausgesuchten Zutaten aus der Region, aus dem eigenen Garten bzw. eingekauft bei vertrauensvollen Partnern.



Landgasthof Grüne Linde

Kontaktdaten:

Landgasthof Grüne Linde
 Alte Helmbrechtser Straße 30
 95030 Hof
 Telefon: 09281 67466
info@landgasthof-gruenelinde.de
www.landgasthof-gruenelinde.de





Hofer Rindfleischwurst



die Wurst-Botschafter



Altes Haus



Blick in den idyllischen Biergarten

VEREIN FREUNDE DER HOFER RINDFLEISCHWURST

Der Verein Freunde der Hofer Rindfleischwurst hat sich zum Ziel gesetzt, die Rindfleischwurst – unser Hofer Premiumprodukt – über die Grenzen der Stadt bekannt zu machen.

Da die Original Hofer Rindfleischwurst nur in Stadt- und Landkreis Hof hergestellt werden darf, ist sie ein Kulturgut und sollte dementsprechend herausgestellt werden. Sie zeichnet sich durch einen sortentypischen, fein würzigen Eigengeschmack aus, der mit einer leichten Pfeffernote betont ist. Die über Buchenholz kalt geräucherter Wurst ist fettarm und besonders bekömmlich und hat es sogar in das europäische Register regionaltypischer Spezialitäten geschafft.

Erhältlich ist die Hofer Rindfleischwurst u. a. bei den Mitgliedern des „Vereins Freunde der Hofer Rindfleischwurst“:

Metzgerei Max, Hof • Metzgerei Preußner, Hof • Metzgerei Herpich, Hof • Trogener Landmetzgerei, Trogen • Metzgerei Strobel, Selbitz-Dörnthal • Ollis Wurschtlädla, Oberkotzau • Metzgerei Luckner, Oberkotzau • Metzgerei Groß, Schwarzenbach a. Wald • Landmetzgerei Diezel, Bad Steben / Carlsgrün

Kontaktdaten:

Verein Freunde der Hofer Rindfleischwurst e. V.
Leopoldstraße 3
95030 Hof
Telefon: 09281 67479
metzgerei@herpich.de
www.freunde-der-hofer-rindfleischwurst.com



ALTES HAUS

Wir, die Familie Markstein, betreiben mit viel Herz und Engagement unsere Brotzeitstube mit Bauernhofcafé. Bei uns bekommen Sie gutbürgerliche Hausmannskost mit Spezialitäten von Strohschweinen aus eigener Aufzucht, Wild aus der eigenen Jagd und Rind von benachbarten Landwirten. Außerdem haben wir zwei schöne Ferienwohnungen.



Hausmacher Sülze an röschen Bratkartoffeln

Kontaktdaten:

Altes Haus - Brotzeitstube & Bauernhofcafé
Gumpertsreuth 6
95185 Gattendorf
Telefon: 09281 47489
alteshaus-gumpertsreuth@t-online.de
www.alteshaus-markstein.de





Mutterkuh mit Kalb auf der Weide



saftig marmoriertes Weiderindfleisch

REGIO-MARKT GENUSSLADEN

Artgerecht, naturnah, regional – so entsteht in Hallerstein ein ganz besonderes Rindfleisch. Auf unserem kleinen Biobauernhof werden schottische Luing-Rinder ganzjährig im Freiland gehalten. Ohne Kraftfutter und nur mit betriebseigenem Grünlandfutter reift ein außergewöhnlicher Fleischgenuss, den Sie neben vielen weiteren regionalen Spezialitäten in unserem Online-Shop bestellen können.



Freilandrinder in Hallerstein

Kontaktdaten:

Regio-Markt Genussladen
 Hallerstein 36
 95126 Schwarzenbach an der Saale
 Telefon: 09284 9499676
 info@regio-markt.shop
 www.genussladen.shop



saftig gebratenes Steak an Pfifferling-Rahmsauce



Maracuja und Calamondin



Genussprodukte Kleintettau



Europäisches Flakonglasmuseum



Glashöhle im Europäischen Flakonglasmuseum

GENUSSORT KLEINTETTAU

„Der kleinste Genussort Bayerns“ - Kleintettau - liegt am ca. 13 km langen, bayerischen Teil des Rennsteigs - im Frankenwald - und grenzt an den Thüringer Wald!

In unserer Ortschaft siedelten sich vor gut 350 Jahren Glasmacher an, die bis heute noch mit zwei großen Glashütten die größten Arbeitgeber der Region sind. In den 1980er Jahren kamen noch weitere Bewohner dazu - die ersten schottischen Hochlandrinder. Sie beweiden seitdem unsere Kulturlandschaft und liefern hervorragende Fleisch- und Wurstspezialitäten, die unter anderem auch im Glascafé auf der Speisekarte stehen.

Wenige hundert Meter von der Fabrik und dem Glascafé entfernt, liegt das Tropenhaus „Klein Eden“. Seit 2013 werden im Tropenhaus auf 3.500 qm exotische Früchte und tropische Fische in Bio-Qualität gezüchtet.



Ortsansicht Kleintettau

Die Koch- und Esskultur des Frankenwaldes wird durch die ansässige Genussbotschafterin und Kochbuchautorin Kerstin Rentsch seit über 10 Jahren gepflegt und in Publikationen sowie Kochkursen an Interessierte weitergegeben!

Aber auch kulturell hat Kleintettau Einiges zu bieten, z. B. mit dem Europäischen Flakonglasmuseum. Das Museum spannt den Bogen von der Geschichte der Glasherstellung über eine üppige Flakon-Sammlung bis hin zu interaktiven Spielstationen für Kinder. Eine Besuchertribüne gewährt zudem Einblick in die Produktion.

Genusspartner:

- Beteiligte der Marke „fei echt“
- Tropenhaus „Klein Eden“
- Glascafé
- schottische Hochlandrinder
- Bäckerei Löffler
- Genussbotschafterin Kerstin Rentsch
- Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz
- Landgasthof Detsch

Kontaktdaten:

Marketinggesellschaft für die fränkische
Rennsteigregion GmbH & Co. KG
Klein Eden 1 a
96355 Tettau
Telefon: 09269 77141
info@frenn.de
www.frenn.de



Marke „fei echt“



Logo Marketinggesellschaft



Logo Sebastian Wunderlich



Logo Regio-Markt Genussladen

MARKE „FEI ECHT“

Marketinggesellschaft:

Die Marketinggesellschaft für die fränkische Rennsteigregion hat die Aufgabe, lokale Akteure aus der Wirtschaft und private Initiativen zu vernetzen.

Dadurch fördern wir die Entwicklung attraktiver Angebote, den Aufbau von Kundenbeziehungen und die überregionale Vermarktung lokaler Einrichtungen, ihrer Produkte und Angebote.

So kam es auch zur Kooperation mit der Familie Wunderlich aus dem Genusort Münchberg und dem Regio-Markt als Online-Handelspartner – wir haben die leckeren Tropenfrüchte und vieles mehr in das Glas gebracht!

Unsere Marke „fei echt!“ ist für unsere Produkte das Aushängeschild!

Kontaktdaten:

Marketinggesellschaft für die fränkische Rennsteigregion GmbH & Co. KG
Klein Eden 1 a
96355 Tettau
Telefon: 09269 77141
info@frenn.de
www.frenn.de

Sebastian Wunderlich:

Den kleinen Familienbetrieb „Feines aus Garten und Natur“ aus dem Genusort Münchberg gibt es bereits seit 2010. Die Produkte und Kräuter, die größtenteils aus den eigenen Gärten stammen,

werden in reiner Handarbeit verarbeitet, abgefüllt und liebevoll beschriftet. Sebastian Wunderlich als kreativer Koch und sein Vater Günther Wunderlich als gelernter Porzellandesigner sind das perfekte Team, um immer wieder neue Produkte zu entwickeln.

Kontaktdaten:

Wunderlich – Feines aus Garten und Natur
Ottostraße 11
95213 Münchberg
Telefon: 0151 17297605
feinesausgartenundnatur@googlemail.com
www.gourmet-wunderlich.de

Regio-Markt Genussladen:

Die leckeren Produkte aus dem Genusort Kleintettau können Sie sich auch bequem nach Hause liefern lassen. Über unseren Onlinepartner Regio-Markt Genussladen können Sie unsere sowie viele weitere hochwertige Regionalprodukte bestellen. Genießen Sie Hochfrankens Vielfalt!

Kontaktdaten:

Regio-Markt Genussladen
Hallerstein 36
95126 Schwarzenbach an der Saale
Telefon: 09284 9499676
info@regio-markt.shop
www.genussladen.shop





Außenansicht Tropenhaus „Klein Eden“



Reptilienausstellung im Besucherhaus



schottische Hochlandrinder in Reih und Glied



Hochlandrind

TROPENHAUS „KLEIN EDEN“

Tropische Früchte aus „bayerisch Sibirien“ in 650 Meter über Normalnull? Keine Hirngespinnste für die kreativen Macher in Kleintettau, sondern faszinierende Wirklichkeit. Seit 2013 werden im Tropenhaus exotische Früchte und tropische Speisefische in Bio-Qualität gezüchtet. Beheizt wird das 3.500 Quadratmeter große Glashauss mit Abwärme aus der benachbarten Glasfabrik. Seit August 2017 ist die komplette Tropenhausanlage auch EU-Bio zertifiziert.



Fruchtcocktail aus eigener Herstellung

Kontaktdaten:

Tropenhaus „Klein Eden“ am Rennsteig GmbH
Klein Eden 1
96355 Tettau
Telefon: 09269 77143
info@tropenhaus-am-rennsteig.de
www.tropenhaus-klein-eden.eu

Das Tropenhaus

am Rennsteig

SCHOTTISCHE HOCHLANDRINDER

Wer einen Abstecher in die fränkische Rennsteigregion macht, kommt an den knuffigen Wuschelkühen mit dem Zottelfell und den langen Hörnern nicht vorbei. Seit 1980 sorgen die „Highland Cattles“ für einen Hauch von Schottland in den Tälern und Höhen rund um Tettau. Neben einer Augenweide bieten die Rinder auch eine geräuscharme, nachhaltige Landschaftspflege und liefern hervorragendes Fleisch und Wurstspezialitäten.



schottische Hochlandrinder

Kontaktdaten:

Marketinggesellschaft für die fränkische
Rennsteigregion GmbH & Co. KG
Klein Eden 1 a
96355 Tettau
Telefon: 09269 77141
info@frenn.de
www.frenn.de

Schottische Hochland-

Rinderzucht Frankenwald



liebvolle Tischdeko



fränkischer Spargel-Fleischwurst-Salat

GLASCAFÉ

Im nördlichsten Zipfel Oberfrankens kommt man aus dem Staunen nicht mehr heraus. Glasindustrie, Rinderzucht mit Highland Cattles und Tropenhaus sind nur drei Aspekte aus dem verblüffenden Mix von Tradition und Innovation, die Kleintettau prägen wie kaum einen anderen Ort im Frankenwald. Und: Haben Sie das Tropenhaus und die schottische Hochlandrinderzucht bereits besucht? – Dann ist es an der Zeit, die Produkte nun einer kulinarischen Kostprobe zu unterziehen. Im Glascafé wartet Manuela Neubauer mit ihrem Team bereits auf Ihren Besuch und verwöhnt Sie neben den kulinarischen Genüssen aus dem Tropenhaus und Spezialitäten vom Hochlandrind auch mit hausgemachten Kuchen und Torten.



Team Glascafé

Kontaktdaten:

Glascafé Kleintettau
 Glashüttenplatz 1 - 7
 96355 Tettau
 Telefon: 09269 77104
 glascafe@heinz-glas.com
 www.glascafe-kleintettau.de

Glas
Café



Pichelsteiner Eintopf



gebäckene Holunderblüten



die Bäcker-Familie Löffler



fränkische Blechkuchen

BÄCKEREI LÖFFLER

Gerhard Löffler hat sich wirklich beeilt. Erst die verkürzte Lehre, dann die Meisterschule mit Ausnahmegenehmigung, am Ende war er mit 20 Jahren am 18. November 1976 gestandener Bäckermeister. Heute stehen auch sein Sohn Carsten und Ehefrau Brigitte mit im Betrieb. Zu dem gehört auch ein kleiner Tante-Emma-Laden, in dem es fast alles zu kaufen gibt, was man sich wünscht. Highlight bleibt natürlich die Bäckereitheke, in der am auffälligsten Oma Ellis Hefekuchen mit einem Durchmesser von 155 Zentimetern sind.



Bäckermeister Gerhard Löffler

Kontaktdaten:

Bäckerei-Lebensmittel Gerhard Löffler
 Glasmeister-Heinz-Straße 3
 96355 Tettau
 Telefon: 09269 9543
 baekerei-loeffler@t-online.de
 www.baekerei-loeffler.de



Kerstin Rentsch / (c) www.bayern.by-Tobias Gerber



Kochkäse und Sträubla von Kerstin Rentsch



Außenansicht Landgasthof Detsch



Küchenteam

KERSTIN RENTSCH

Traditionen erhalten – Rezepte bewahren – Brauchtum pflegen

Unter diesem Motto steht die Arbeit von Kerstin Rentsch, die als Kochbuchautorin, zertifiziertes Mitglied der Genussregion Oberfranken und ausgebildete Genussbotschafterin tätig ist.

Regionale, saisonale Zutaten verarbeitet sie nach traditionellen Rezepten – wie schon viele Generationen vor ihr - zu köstlichen Spezialitäten, die ihresgleichen suchen.

Die Wertschätzung der Natur und der Tiere, dessen Fleisch sie verarbeitet, liegt ihr besonders am Herzen.

Für Gäste bietet Kerstin Rentsch:

- Koch- und Backkurse • Genusswanderungen • Genusssortführungen in Kleintettau und in Kronach • Picknick im Wald • Vorträge und Kochvorführungen • jedes Jahr im Juli Genussfest im eigenen Garten
- Verkauf und Vorführungen auf Messen sowie Märkten

Was gibt es noch?

- Kochkäse, Quark und verschiedene Sorten Butter, Joghurt sowie Frischkäse • Waldhimbeer-Balsamico, Apfelessig und weitere Sorten • Konfitüren und Sirup • Ketchup, Senf • Kräutersalze, Kräuteröle • Suppengewürz • Tee, Gebäck je nach Jahreszeit

Kontaktdaten:

Genussbotschafterin Kerstin Rentsch
Kuhwald 1
96355 Tettau
Telefon: 09269 943249
rentsch.kerstin@yahoo.de
www.kochen-kultur-kerstin-rentsch.de



LANDGASTHOF DETSCH

Schon seit 1723 bewirbt unser Landgasthof stolz und mit Tradition seine Gäste. Mittlerweile in der 8. Generation. Als bekennende Slow Food-Mitglieder kochen wir fair, ehrlich und mit Leidenschaft. Dazu gehört die regionale und saisonale Auswahl unserer Zutaten aus dem eigenen Garten, aus eigener Zucht und aus der Region. Vom Tropenhaus „Klein Eden“ beziehen wir tropische Früchte und Gewürze. So stehen z. B. gebratene Garnelen auf Papaya mit Glockenchili-Vinaigrette auf unserer Speisekarte.



der Küchenchef in Action

Kontaktdaten:

Landgasthof Detsch
Coburger Straße 9
96342 Stockheim/Haig
Telefon: 09261 62490
info@landgasthof-detsch-haig.de
www.landgasthof-detsch-haig.de





gerösteter Stör & Sternfrucht / © Sebastian Metzdorf



Ikejime Zander & Ingwer / © Sebastian Metzdorf

RESTAURANT ALEXANDER HERRMANN BY TOBIAS BÄTZ

Experience, Favourites und Action, das sind die 3 Gourmetwelten von Alexander Herrmann und Tobias Bätz. Im Gourmet-Restaurant, das seit 2019 mit dem 2. Michelin Stern ausgezeichnet ist, hat man Foodentertainment vom Feinsten, die reine Experience.

Im AH-Das Bistro gibt es moderne Klassiker: „Best of Franken“-Heimat-Küche für Herz und Bauch, unsere Favourites.

Mit Action wird die Trilogie vollständig. Gourmet-Events, Küchenpartys, Brunches oder Caterings. Es gibt nichts, was nicht möglich gemacht werden kann.



Posthotel Alexander Herrmann / © Uligraphics

Kontaktdaten:

Posthotel Alexander Herrmann
Marktplatz 11
95339 Wirsberg
Telefon: 09227 2080
mail@herrmanns-posthotel.de
www.Alexander-Herrmann.de



Alexander Herrmann / © Dörfel Fotodesign, Nürnberg



Genussort Kronach



ausgezeichnete Kronacher Genussprodukte



Genussprodukte vor der malerischen Altstadt



Traditionsbiere

GENUSSORT KRONACH

Mmmm... Kronach.
Eine Stadt für Genießer!

In der Lucas-Cranach-Stadt Kronach wird einem das Genießen leicht gemacht. Neben den einzigartigen „Blöchla“ zählen Gebäckstücke wie die „Seelenspitzen“ und „Schwatzela“ oder die „Kronacher Bierwürmer“ und Rostbratwürste zu den kulinarischen Köstlichkeiten. Traditionsbiere wie das „Schmäußbräu“, das „Lucas-Cranach-Bier“ oder der „Goldhopfen“ ergeben eine wunderbare Ergänzung zu modernen Craftbeer-Kreationen.

Bei kulinarischen Erlebnisführungen erhalten die Besucher eine Vielzahl von Informationen rund um die Schmankele und können dabei die Geschichte der über 1000-jährigen Stadt hautnah erleben.



Festung Rosenberg

Möchten Sie mehr über Kronach erfahren?
Dann kontaktieren Sie uns.

Wir freuen uns auf Sie!

Folgen Sie uns auf den sozialen Netzwerken: @stadtkronach

Genusspartner:

- Genussführer der Stadt Kronach
- Bäckerei Oesterlein
- Bäckerei und Café „Am Bamberger Tor“
- Metzgerei Kraus
- Brauerei 's Antla

Kontaktdaten:

Tourismus- und Veranstaltungsbetrieb
der Lucas-Cranach-Stadt Kronach
Marktplatz 5
96317 Kronach
Telefon: 09261 97236
touristinfo@stadt-kronach.de
www.kronach.de



unterwegs mit Gästeführerin Christa Franz



weihnachtlicher Winterzauber-Erlebnisführung



Mattes-Panzer-Keller



Champantla-Bier

GENUSSFÜHRUNGEN

Genussbotschafterin Kerstin Rentsch verführt Sie mit Leckereien aus der Region.

Türmer und Gästeführer Thomas Baier führt Sie zu den spannenden Orten inmitten der wunderschönen Kronacher Altstadt.

Genussbotschafterin und Gästeführerin Christa Franz unterhält Sie mit interessanten Anekdoten und Geschichten rund um den Genussort Kronach.

Wir informieren Sie gerne über alle aktuellen Termine.



Tafeln am Rosenturm

Kontaktdaten:

Tourismus- und Veranstaltungsbetrieb
der Lucas-Cranach-Stadt Kronach
Marktplatz 5
96317 Kronach
Telefon: 09261 97236
touristinfo@stadt-kronach.de
www.kronach.de

BRAUEREI 'S ANTLA

„Erleben Sie die Bierherstellung nach alter handwerklicher Tradition bei einer Erlebnisführung durch unseren Mattes-Panzer-Keller auf Anfrage.“

Von Kren-Bier über Holunder-Bier bis hin zum Champagner-Bier.“
Bis zu 15 Personen zu pauschal 150 Euro inklusive Bierverkostung.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.



Braumeister Markus Ott

Kontaktdaten:

Brauerei 's Antla
Amtsgerichtsstraße 21
96317 Kronach
Telefon: 09261 5045950
info@antla.de
www.antla.de





Kronacher Schwatzela und Seelenspitze



Seelenspitzen - Zuckerguss, Staubzucker oder natur

BÄCKEREI OESTERLEIN

In der ältesten und wahrscheinlich kleinsten Backstube von ganz Kronach zaubert Bäckermeister Sebastian Zeis einmalige Leckereien nach handwerklichen Rezepten. Zu den besonderen Spezialitäten aus seinem Rezeptschatz gehören „Seelenspitzen“ und „Schwatzela“. Die kleinen, runden Gebäckstücke haben „Suchtpotential“ und sie müssen vor allem eines sein - süß.

Sie bestehen aus Makronenmasse und haben einen cremigen Kern, der leicht nach Marzipan schmeckt. Eine Zartbitter-Glasur rundet die Süße perfekt ab.



Bäckerei-Laden

Kontaktdaten:

Bäckerei Oesterlein
 Inh. Sebastian Zeis e. K.
 Klosterstraße 2
 96317 Kronach
 Telefon: 09261 3637
 s.zeis@sebastians-backzauber.de
 www.bäckerei-oesterlein.de



Frankenwald-Kirsch-Brownie



fränkische Bratwürste mit karamellisiertem Kraut



feinste Wurst- und Fleischspezialitäten



die Metzgerei Kraus in Kronachs Altstadt

METZGEREI KRAUS

„All unsere Waren sind Naturprodukte. Wir legen besonderen Wert auf Herstellung und Verarbeitung. Es bewahrheitet sich immer wieder: Nur ein artgerecht gehaltenes Tier liefert gute Fleischqualität.“
Eberhard Kraus, Metzgermeister & Fleischsommelier.



Metzgermeister & Fleischsommelier Eberhard Kraus

Kontaktdaten:

Metzgerei Kraus
Strauer Straße 3
96317 Kronach
Telefon: 09261 61636
info@metzgereikraus.de
www.metzgereikraus.de

KRAUS
1887
METZGEREI



Bäckerei & Café „Am Bamberger Tor“



Verkauf & Café

BÄCKEREI AM BAMBERGER TOR

Die Obere Stadt Kronachs lädt zum Verweilen ein. Man kann sowohl im Café als auch im Freien das Treiben der Altstadt genießen. Feinste Backwaren werden in der hauseigenen Bäckerei täglich zubereitet, hierzu zählen auch die einzigartigen Blöchla! Herausgebacken am Bloch und in Zimtzucker gewälzt ist dieses Feingebäck ein echtes Genussprodukt Kronachs. Vorbei schauen lohnt sich!



zart-knuspriges Blöchla

Kontaktdaten:

Bäckerei & Café „Am Bamberger Tor“
 Amtsgerichtsstraße 1
 96317 Kronach
 Telefon: 09261 3322



Kaiserschmarrn mit Waldbeeren-Sorbet und Apfelkompott



Gasthaus Zunftstube



Kulmbacher Bratwürste im Stollen



Erntedankbier aus der Gläsernen Brauerei



Kulmbacher Bierwoche

GENUSSORT KULMBACH

„Kulmbach schmeckt mir“ – ein Slogan, der zu unserer Stadt passt wie unser Bier zu den Bratwürsten. Inmitten der Genussregion Oberfranken gelegen, steht Kulmbach nicht nur für ausgezeichnete Biere von Weltruf, sondern ebenso für eine Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten und regionalen Spezialitäten, also für den typisch fränkischen Genuss. Wer gepflegt Essen gehen möchte, findet hier eine große Anzahl an Restaurants und Gaststätten. Zu einer Kaffeepause oder einem Eis laden die Cafés, Eiscafés und Bistros ein.

Einzigartig ist die Kulmbacher Bierwoche. Ein Fest urfränkischer Geselligkeit. Jahr für Jahr zieht es über 120.000 Besucher aus der ganzen Welt in die „heimliche Hauptstadt des Bieres“, wo 9 Tage lang getrunken, gegessen und getanzt wird.

Traditionelle Wirtshäuser wie z. B. die „Zunftstube“ bieten hervorragende traditionelle Gerichte. Der Kulmbacher Mönchshof gilt mit seinen Museen - dem Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseum, dem Deutschen Gewürzmuseum und dem Museumspädagogischen Zentrum - als Schaufenster der bayerischen Nahrungsmittelkultur. Mit einer Vielzahl an Aktivitäten rund ums Genießen zeigt er sich als wichtiger „Genussort“.

Traditionell spielt die Bratwurst in Kulmbach eine wichtige Rolle. Sie ist sozusagen Grundnahrungsmittel und fast immer und überall zu bekommen. Kulmbacher Bratwürste isst man vorzugsweise im „Stölla“, dem typischen, mit Anis gewürztem Kulmbacher Bratwurststollen. Besonders lecker sind sie, wenn man sie frisch vom Rost beim „Brodwärschd-Broder“ direkt am Kulmbacher Marktplatz genießt. Eine Spezialität und Geschmacksverbindung, die es so nur in Kulmbach gibt.



historischer Marktplatz

Kontaktdaten:

Stadt Kulmbach
Wirtschaftsförderung
Marktplatz 1
95326 Kulmbach
Telefon: 09221 9400
info@stadt-kulmbach.de
www.kulmbach.de





Stadtsicht Münchberg



Aussichtsturm Rohrbühl



Naherholungsgebiet Hintere Höhe



Saalequelle am Waldstein

GENUSSORT MÜNCHBERG

Münchberg – das Tor zu Frankenwald und Fichtelgebirge

Mit über 10.000 Einwohnern ist Münchberg die größte und eine der ältesten Städte im Landkreis Hof. Eingebettet inmitten der Münchberger Gneishochfläche ist die Stadt ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen, Ausflüge und Erkundungen.

Münchberg ist eine gewachsene und anerkannte Heimstätte der Textilindustrie, die, entstanden aus der früher betriebenen Hausweberei, zahlreiche Textilbetriebe beherbergt, welche den Namen der Stadt weit über die Grenzen des Landes hinaus bekanntmachen. Für Kunstschaffende und –beflissene ist das Bürgerzentrum beliebter Anziehungspunkt: Hier finden regelmäßig Vernissagen und Ausstellungen statt. Darüber hinaus ist in Münchberg die Junge Kunstschule des Landkreises Hof beheimatet. Heimische Künstler unterrichten Jugendliche in den Bereichen Bildhauerei, Malerei und Schauspiel.

Der Historische Münchberg-Weg, Gewinner der Google Impact Challenge Deutschland 2016, führt vorbei an historischen Gebäuden und Plätzen. An den 44 Stationen gibt es Informationen zur Geschichte der Stadt, die auch mittels Video und 3D-Modellen aufbereitet sind. Anlässlich des 650-jährigen Stadtjubiläums wurde 2014 auch eine stadtgeschichtliche Ausstellung eröffnet. Rund 500 historische Objekte wie z. B. die Uniform des Bezirksamtmanns Schleußinger wurden zusammengetragen und sind nun in der Lutherschule für die Öffentlichkeit zugänglich.

Münchberg steht auf einzigartigem Boden: auf der Münchberger Gneismasse. Die „Sphinx der Geologie“ hat es in Fachkreisen zu

Weltruh gebracht. Mit einer Breite von 17 Kilometern erstreckt sie sich von Bad Berneck bis Hof. Der GeoPark im Stadtpark informiert anhand zahlreicher Schautafeln über den Aufbau und die Gesteinsvorkommen der Münchberger Gneismasse und der umliegenden Gebirgszüge. Anschaulich verdeutlicht werden die Erläuterungen durch zahlreiche Mustersteine.

Den Titel Genussort verdankt Münchberg den vielen Gewerbetreibenden in der Stadt und seinen Ortsteilen, die die Auszeichnung als Genussort mit Leben füllen. Die Genussregion Oberfranken zeichnet sich dadurch aus, dass es, wie in kaum einem anderen Teil Europas, noch viele handwerkliche Strukturen und bäuerliche Familienbetriebe gibt. Dabei wurden Werte, Wissen, Rezepte und Strategien oft von Generation zu Generation weitergegeben. Somit sind Spezialitäten und Rezepturen bis heute erhalten geblieben.

Unsere Genuss handwerker setzen alle auf das Markenzeichen Oberfrankens, nämlich das Gute zu bewahren, aber dies auch dem Wandel der Zeit und der Gesellschaft anzupassen – überzeugen Sie sich selbst.

Kontaktdaten:

Stadt Münchberg
Ludwigstraße 15
95213 Münchberg
Telefon: 09251 8740
stadtverwaltung@muenchberg.de
www.muenchberg.de



Blick auf Wallenfels



Floßfahrt auf der Wilden Rodach



Schlossbergkapelle Wallenfels



Zubereitung Gstopfta Rumm im Holztrög

GENUSSORT WALLENFELS

Im Tal der Wilden Rodach lebten früher hart arbeitende Flößer, Holzmacher und Weber. Es waren arme Leute, die sich zu einem Großteil von dem ernähren mussten, was ihre kleinen Gärten hergaben. Allerdings sind die Böden der Region karg, nur robustes Gemüse gedeiht hier.

So entstanden die Gstopftn Rumm als haltbare Variante einer Mischung aus Erdkohlrabi, Karotten, Wirsing, Kraut und Lauch. Im Herbst werden die Zutaten in Holztrögen „gestopft“ (gehackt) und in Steintrögen gesalzen und gelagert. Die Mischung muss anschließend für fünf Wochen ruhen; in dieser Zeit setzt die Gärung ein. Fertig sind die Gstopftn Rumm im Dezember und damit genau zur rechten Zeit, denn gerade beim Schmaus an den Festtagen sind sie nicht wegzudenken.

Die Wallenfesler lieben die „Rumm“ süß-sauer zubereitet als Beilage zur Gans oder Ente. Sie sind für die Frankenwäldler ein Stück kulinarische Heimat und für viele Gäste ist das „Arme-Leute-Essen“ von einst mittlerweile zur unverwechselbaren Delikatesse geworden.



die Wallenfesler Spezialität verzehrfertig im Glas

Genusspartner:

- Gaststätte Egersmühle
- Gasthof Roseneck

Kontaktdaten:

Tourist-Information Oberes Rodachtal
Kronacher Straße 75
96349 Steinwiesen
Telefon: 09262 1538
info@oberes-rodachtal.de
www.oberes-rodachtal.de



Gstopfta Rumm mit Gänsebrust und Kloß



Gstopfta Rumm im Glas



gemütlicher Gastraum



liebevolle Dekoration

GASTSTÄTTE EGERSMÜHLE

Uwe Eger und seinem Team ist es zu verdanken, dass es die Gstopftn Rumm nach wie vor in Wallenfels gibt. Jedes Jahr im Herbst werden hier die „Rumm“ gestopft und eingelagert, um in der Saison zwischen erstem Advent und Ostern traditionell serviert zu werden!



Stopf-Werkzeug

Kontaktdaten:

Gaststätte Egersmühle
 Frankenwaldstraße 7
 96346 Wallenfels
 Telefon: 09262 576
 egersmuehle@t-online.de

GASTHOF ROSENECK

Der Chef des Hauses hat sich der fränkischen Küche verschrieben, die traditionell und modern für Sie zubereitet wird. Ganz klar, dass dabei die Gstopftn Rumm zwischen dem ersten Advent und Ostern nicht fehlen dürfen – ob klassisch oder neu interpretiert!



Außenansicht Gasthof Roseneck Wallenfels

Kontaktdaten:

Gasthof Roseneck
 Schützenstraße 46
 96346 Wallenfels
 Telefon: 09262 7260
 info@gasthof-roseneck.de
 www.gasthof-roseneck.de