Genussreise Fichtelgebirge

Zwischen Felsen, Seen und Wäldern

Die »steinreiche Ecke Bayerns« wird das Fichtelgebirge im Nordosten auch genannt. Wegen der Granitlandschaft, auf die man dort überall trifft. Dazwischen Wiesen, Felder, Wälder – jede Menge erholsames Grün, das früher vor allem viele Berliner anlockte. Dazu gehörte auch **Martina Tschirner.** Inzwischen hat sie die Region wiederentdeckt. Auch kulinarisch, und mit Ausflügen in die nahe Oberpfalz.

Früher, das ist noch gar nicht so lange her. Gemeint ist hier die Zeit vor der Wende, vor dem Fall der Mauer. Die Zeit, als eine kleine oder große Reise nach Oberfranken bzw. ins Fichtelgebirge für viele Berliner mehr Natur, gute Luft zum Atmen, einen weiten Blick ins Grüne und ja, für nicht wenige einfach das Gefühl von Freiheit bedeutete.

Auch meinen Eltern ging das so. Wie manch andere kauften sie eine kleine Ferienwohnung im Fichtelgebirge, in Mehlmeisel. Familienurlaube wurden dort verbracht, in den umliegenden Seen gebadet, in den Wäldern gewandert, Blaubeeren gesammelt und Pilze gesucht, im Felsenlabyrinth der Luisenburg herumgekraxelt. In Wirtshäusern essen zu gehen, war für uns seltener angesagt, lockte dort in den Siebzigern doch meist nur das »Rieschni« (Riesenschnitzel) mit Kartoffelsalat. Regionales wie Schäufele mit Klößen interessierte damals – leider – noch nicht.

Mit dem Ende der DDR, offenen Grenzen und viel Unbekanntem, das es nun rund um Berlin zu entdecken gab, nahm das Interesse am Fichtelgebirge nicht nur bei mir ab. Bald herrschte wirtschaftliche Untergangsstimmung im ehemaligen »Zonenrandgebiet«. Dass die Urlauber nun kein Geld mehr daließen war die eine Sache, der Niedergang der Textil- und Porzellanindustrie und damit weggefallene Arbeitsplätze die andere, noch viel schwerwiegendere Sache.

Siebenstern blüht wieder

Glücklicherweise ist das Fichtelgebirge seit einigen Jahren wieder im behutsamen Aufschwung, die Region mit dem hübschen Siebenstern als Symbolblume lockt auch wieder Gäste an. So mancher Wirt war im letzten Jahr bestimmt nicht böse darüber, dass die Deutschen ihren Sommerurlaub im eigenen Land machten. Schön gelegene Seen laden ja auch heute noch zum Baden, Wälder und Wiesen zum Wandern ein. Im Winter locken Langlaufloipen, »normalerweise« auch Skisport und entspannende Gesundheitstage im Thermalbad.

Und wie sieht's mit gutem Essen und Trinken aus? Schnitzelfreunde werden selbstverständlich auch heute noch fündig, richtig gute Lokale gibt es aber endlich auch, mehr dazu später. Für Norbert Heimbeck, Convivienleiter von Slow Food Oberfranken, ist seine Region, zu der auch das Fichtelgebirge gehört, nicht erst heute kulinarisch interessant: »Als Slowfoodies in der Genussregion Oberfranken freuen wir uns natürlich, in einer Region der Rekorde zu leben! Gemessen an der Einwohnerzahl – denn nur so kann man unterschiedlich große Regionen vergleichen – gibt es in Oberfranken die meisten Bäcker- und Konditoreien, die meisten Metzgereien und die meisten Brauereien der Welt. Wir haben auch die meisten Brennereien und Mühlen sowie die meisten Teichwirte. Wir setzen uns mit jeder Mahlzeit und mit jedem Einkauf auf dem Wochenmarkt dafür ein,

Fotos: AdobeStock, sonne_fleckl

Wanderweg zwischen Felsen im Fichtelgebirge (oben); Fichtelsee bei Fichtelberg (S. 24).

Mit seinem Projekt »Heimatbrot« (li.) will Andreas Fickenscher (re.) auch Bäcker in anderen deutschen Regionen inspirieren.

diese Vielfalt zu erhalten und dabei die Slow-Food-Kriterien ›gut, sauber und fair‹ hochzuhalten.«

Arche-Passagiere aus dem Backofen

Darüber, dass der Trend zur Regionalität nicht nur bei Verbrauchern und Touristen ankommt, sondern auch in den Betrieben, freut sich Norbert Heimbeck sehr. Da gibt es beispielsweise das Projekt »Heimatbrot« von Bäckermeister und Genusshandwerker Andreas Fickenscher aus Münchberg. Neben regionalem Roggenmehl, eigenem Sauerteig und Quellwasser aus dem Fichtelgebirge sind auch Arche-Passagiere von Slow Food, also vom Aussterben bedrohte, regionale Spezialitäten, Bestandteile seiner Brotspezialität: die Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel – geraspelt für eine aromatische Kartoffelkruste – und Bamberger Rauchbier.

Ergänzend dazu haben er und sein Team zusammen mit Sternekoch Alexander Herrmann »Freindla«, Freunde aufs Brot, entwickelt. Auch hier sind Arche-Passagiere mit von der Partie: Bamberger Zwiebel in einem Brotaufstrich und Bamberger Spitzwirsing, süßsauer eingelegt. Als Topping krönen »Bröckala« vom Strohschwein die oberfränkische Stulle. Die neue, regionale Spezialität hat Fickenscher 2018 auch schon bei der letzten großen Slow Food Veranstaltung Terra Madre Salone del Gusto in Turin vorgestellt. Mit Erfolg!

Weniger glücklich ist der Brotsommelier, dass es aktuell Probleme mit der Schwarzblauen Frankenwälder Kartoffel gibt. »Weil es durch den Klimawandel immer wärmer wird, stimmen die Wachstumsbedingungen für diese regionale Kartoffelsorte, die wir ja schützen wollen, einfach nicht mehr. Sie wächst nicht, somit lohnt sich der Anbau nun leider auch nicht mehr. Wie sollen wir diesen Arche-Passagier noch retten?«

Für sein »Heimatbrot« hat Andreas Fickenscher schon eine Alternativlösung in petto. Er denkt darüber nach, im Wechsel andere regionale Kartoffelsorten für die Kruste zu verwenden. Das Verschwinden der Schwarzblauen aus Oberfranken bedrückt ihn trotzdem, wieder ein bisschen weniger Artenvielfalt, für die er sich ja einsetzt.

Lebkuchen und Vollkornbrot

Auch Franz Leupoldt, Inhaber des Unternehmens »Pema Vollkorn-Spezialitäten« in Weißenstadt, schwört auf Zutaten der Region und die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugergemeinschaften. Von dort bezieht er Roggen aus naturschonendem Anbau, von Bioland-Landwirten aus Oberfranken welchen in Bioqualität. »Gold der Region« nennt er den Roggen – und hat mit dem »Rogg-in« ein interaktives Informationszentrum mit angeschlossenem Roggengarten eingerichtet, um großen und kleinen Besuchern das Getreide nahezubringen.

Beim Besuch in seinem Betrieb erzählt er mir mit einem Schmunzeln: »Ich wollte nie der Größte, aber immer der Beste sein – und alles anders machen als die anderen.« Seit 1960 leitet er den Familienbetrieb, in dritter Generation. Ursprung des 1905 vom Großvater gegründeten Unternehmens war eine Konditorei und Lebküchnerei, seit den 1950er-Jahren verlassen Vollkornbrote und Pumpernickel die Backöfen. Die Brote heute, klassisch mit drei Tage gereiftem Natursauerteig, backen lange bei niedriger Temperatur und ruhen dann 48 Stunden, bevor sie geschnitten und verpackt werden.

Aber auch dem Lebkuchen ist Leupoldt treu geblieben, »einem Hobby aus Tradition, zumal der Nürnberger Lebkuchen am Aussterben ist, weil es kaum noch Produzenten gibt«. »Wussten Sie, dass die Bedeutung von Lebkuchen ›Kuchen fürs Leben‹ ist, der sich bestens als Krankenkost eignet?«, fragt mich seine Frau Laura, die neben ihm sitzt. Wusste ich nicht! Und anscheinend schmecken sie auch gesunden Naschkatzen. Gebacken immer noch mit der vom Großvater weitergegebenen Gewürzmischung sind sie am 1. September meist schon wieder ausverkauft. »Und es sind frische Lebkuchen, keine tiefgefrorenen«, betont Franz Leupoldt stolz.

Fleisch ist mein »Gemüse«

Was steht auf den Speisekarten im Fichtelgebirge, in Oberfranken? Köstliche Schäufele, Fränkische Sonntagsbraten, Kron- und Krenfleisch (mit Meerrettichsauce), Wildgerichte – meist mit Kloßbegleitung. Forellen, manchmal auch Karpfen für Fischfreunde. Vegetarisches? Nun ja, auf Pilze mit Semmelklößen im Sommer und Herbst oder auch Käsespätzle ist fast immer Verlass – an Kreativität zu Fleischlosem ist noch viel Luft nach oben. Daran hat sich auch durch die Initiative »Essbares Fichtelgebirge«, einem Zusammenschluss von Köchen, die Wildkräuter verarbeiten, nicht viel verändert (www.essbares-fichtelgebirge.de).

Also Fleisch, aber gut muss es sein! Im aktuellen Slow Food Genussführer wird die »Alte Wirtschaft an der Lamitz« in Kirchen-

Fotos: Martina Tschirner, www.fickenschers-backhaus.de

lamitz empfohlen – nichts wie hin! Bernd Neuberger hat das Lokal 2013 von den Eltern übernommen. Er verarbeitet Rhönschaf, Hühner und Eier vom Bauernhof der Familie. Rind und Schwein bekommt er von einer regionalen Metzgerei. »Beim Fleisch biete ich besondere Zuschnitte an, vom Schwein z.B. Segreto, das geheime Filet, und Presa, also das aromatische Schulterstück wie beim spanischen Iberico«, erzählt er uns. Im angeschlossenen, von seiner Mutter geführten, gut sortierten Hofladen wandern noch Eiernudeln aus eigener Produktion, tolle Butter und Kochkäse von der Hofkäserei Neupert in den Einkaufsbeutel. Für Ausflüge mit Kindern nach Kirchenlamitz ist zudem der Besuch von Kartoffellehrpfad und Granitlabyrinth spannend.

Gutes vom Wild, auch Besonderes, steht im Gasthof »Zum Loisl« in Neugrün bei Mehlmeisel auf der Karte. Geräucherter Rehschinken zu mit Kräutern marinierten Steinpilz-Pickles ist so eine besondere Vorspeise. Direkt neben dem Gasthaus befindet sich ein Wildgehege. Bernhard Raab verarbeitet in der Küche entweder diese Tiere oder welche, die Bernhard Raab senior auf der Jagd am Ochsenkopf geschossen hat. Dass Raab Mitglied bei den Wildkräuterköchen ist, merken wir auch bei der köstlichen mit Waldblütenhonig gebratenen Landhuhnbrust mit Bandnudeln, jungem Spinat und kandierten Vogelbeeren. Im familiengeführten, im Grünen und etwas abseits gelegenen Gasthof kann man auch Urlaub machen, ruhiger geht's nicht.

Moderne Hüttenatmosphäre zum Wohlfühlen lässt sich in der »Bleaml Alm« in Neubau, ganz in der Nähe von Mehlmeisel, erleben – Anziehungspunkt seit 2011 sowohl für Einheimische als auch Angereiste. Im Sommer sitzt es sich gut auf der Terrasse mit Blick nach Fichtelberg. Chefin Monika Kaiser umsorgt ihre Gäste herzlich-burschikos. Immer eine gute Wahl: »Almpäckla«, mit Saisongemüse und Käse gefülltes, selbst gemachtes Cordon bleu. Und wie sieht es mit der Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten aus? »Wir haben Bier von der ›Nothhaft Zoigl‹, beim Ziegenkäse zumindest halbwegs. Die restlichen Zutaten wählen wir sorgsam aus, jedoch eher weniger tatsächlich von regionalen Produzenten. Dies ist, zumindest teilweise, der fehlenden Landwirtschaft hier geschuldet«, bedauert sie. Und dann fällt ihr doch noch ein: »Ach ja, einen regionalen Produzenten für einen Teil unserer Schnäpse haben wir auch, die Feinbrennerei Culm, die machen das tatsächlich sehr gut.«

Kreative Wildküche beim »Loisl« (oben); schick serviertes Schäufele in der »Bleaml Alm« (re.).

Ausflüge in die Oberpfalz

Wichtig für Touristen, die vom Fichtelgebirge bzw. von Oberfranken in die Oberpfalz kommen: Niemals beide Regionen in einen Topf werfen, da lässt es sich vortrefflich ins Fettnäpfchen treten! Was natürlich niemanden abhalten sollte, die zuvor empfohlene Feinbrennerei Culm in Neustadt am Kulm oder die Steinwald-Brennerei Schraml in Erbendorf zu besuchen, wo Spezialitäten wie Zoiglbierbrand und Zoiglbierlikör darauf warten, verkostet zu werden. Keine Frage, das Zoigl steht eindeutig für die Oberpfalz.

Brotaufstrich von den Kräuterfrauen in Nagel (li.); Hochprozentiges vom Feinsten bei Marcel Völkel, Chef von »Sack's Destille« in Weißenstadt (re.).

»Dass die Oberpfälzer Brautradition des Zoigls noch so lebendig ist, freut uns als Oberfranken natürlich sehr. Ich muss neidlos zugeben, dass gar nicht wenige dieser Biere richtig gut schmecken«, stellt Norbert Heimbeck fest. In Oberfranken gebe es ein ähnliches System: Die sogenannten Kommunbrauhäuser in den größeren Städten, in denen Familien mit Braurecht ihr Bier von einem (oft angestellten) Braumeister herstellen (lassen) konnten. Leider sterbe dieser Brauch allmählich aus, bedauert der Convivienleiter.

Wer im Fichtelgebirge gute Brände, Geister und Liköre entdecken möchte, wird in »Sack's Destille« in Weißenstadt fündig. Unbedingt den Fichtelgebirgs-Vogelbeer- Kräuter probieren!

Kräuterwanderungen

Nochmal zurück zu den Wildkräutern. Wer Lust darauf hat, sie selbst in der Natur erkennen zu können, sollte unbedingt einen Sommernachmittag im Kräuterdorf Nagel einplanen. Und an einer geführten Kräuterwanderung rund um den Nageler See teilnehmen. Die ausgebildeten »Kräuterfrauen« wissen alles über die Verwendung von Pflanzen wie z.B. Breitwegerich, der Insektensticke lindert und wie ein Antibiotikum wirkt, oder Schafgarbe, die bei Sodbrennen hilft. Auch um die Verwendung von Wildkräutern in der Küche geht es. »Die Blätter vom Schlangenknöterich, den wir hier wegen seiner Blütenform auch ›Zahnbürschtel‹ nennen, schmecken roh im Salat und gedünstet wie Spinat als Beilage«, erklärt Erika Bauer bei unserer ca. 90-minütigen Kräuterwanderung. Danach ein Buffet mit kräutrigen Köstlichkeiten inklusive Kräuterbowle für alle Teilnehmer im Haus des Natur- und Kräuterdorf-Vereins Nagel e.V. Ein krönender Abschluss! ●

Erdäpfelkaas Erkaltet ein feiner Brotaufstrich

Rezept: Herberia-Kräuterfrauen Nagel

Zutaten:
1,5 kg mehlige Kartoffeln (Sortenvorschlag: Aula, Afra, Adrette oder Irmgard)
1-2 gehackte Zwiebeln
etwas Fett
250 ml saurer Rahm
250 ml Sahne
Kümmel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Kräuter nach Jahreszeit und Geschmack (Majoran, Kerbel, Schnittlauch, Bärwurzkraut...)

Kartoffeln in Salzwasser mit einer Prise Kümmel garkochen, Zwiebeln in wenig Fett dünsten.

Die Kartoffeln schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Sauerrahm und Sahne mischen und mit den gedünsteten Zwiebeln unter die Kartoffelmasse rühren.

Kräuter hacken und zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Fotos: Martina Tschirner, sacks-destille.de

ADRESSEN
Empfehlungen des Conviviums Oberfranken sind mit einem Sternchen * markiert, Slow Food Unterstützer erkennen Sie an der Ergänzung (SFU), Adressen aus dem Genussführer am +.

Aktuelle Öffnungszeiten auf den Websites der Betriebe – oder einfach anrufen!

ESSEN & TRINKEN

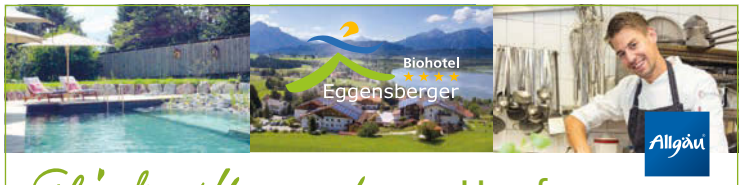
1 **Alte Wirtschaft an der Lamitz +**
Königstr. 12, 95158 Kirchenlamitz,
Tel 09285. 968 47 00,
Bauernladen: Mi, Do 14-18 Uhr,
Fr 10-18 Uhr.
www.alte-wirtschaft.de

2 **Zum Loisl**
Im familiengeführten, ruhig gelegenen Gasthof von Bernhard Raab steht Wild ganz oben auf der Speisekarte – aus hauseigener Zucht oder aus eigener Jagd am Fuße des Ochsenkopfes. Jeden Sonn- und Feiertag Essen zum Mitnehmen. Wildgehege direkt neben dem Gasthaus, interessant auch für Kinder.
Neugrün 5, 95694 Mehlmeisel,
Tel 09272. 61 38,
www.zum-loisl.de

3 **Berggasthof Bayreuther Haus**
Ausflugslokal ganz in der Nähe des Wildparks auf dem Berg und oberhalb des Skihangs mit Schleppliften und Flutlichtanlage. Traumhafter Blick nicht nur bei Kaffee und Kuchen.
Bergstation Klausenlift,
95694 Mehlmeisel,
Tel 09272. 61 42,
www.bayreutherhaus.de

4 **Wirtshaus zur Bleaml Alm**
Hüttenatmosphäre direkt am Skihang im Winter, schöne Terrasse mit weitem Blick im Sommer; Zoigl im Ausschank, Sonntagsbraten.
Heinz-Brunner-Weg 1,
95686 Fichtelberg / Neubau,
Tel 09272. 965 54 60,
bleaml-alm.de

20 JAHRE
BIO HOTELS
mehr als Hotel

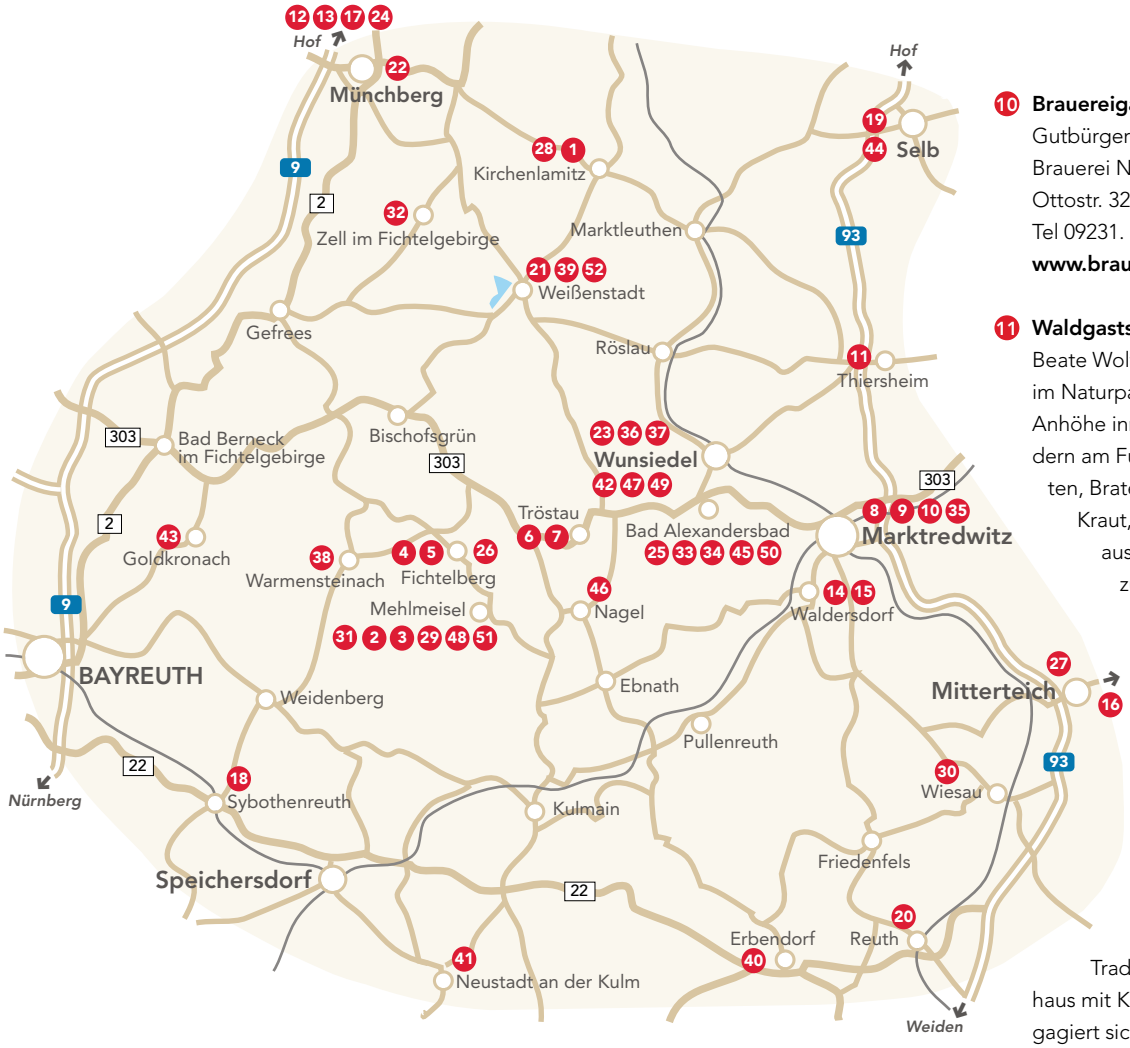


Glücks-Momente am Hopfensee
· Bergblick und Bio-Küche
· Hallenbad und (Außen-)Saunen
· Wellness und Naturkosmetik
NEU Garten-SPA-Bereich
z. B. 3 Bio-Genießer-Tage ab € 434,-
5 Tage Wandern/Biken ab € 655,–
p. P. im DZ inkl. Bio-Verwöhn-HP, Behandlungspaket und FüssenCard
Biohotel Eggensberger **** · EGGENSBERGER OHG · Enzensbergstr. 5
D-87629 Füssen/Hopfen am See · +49 (0) 8362 / 91030 · www.eggensberger.de

BIOHOTEL SCHLOSS KIRCHBERG
TAGUNGS & EVENTHOTEL
Biohotel Schloss Kirchberg
D-74592 Kirchberg an der Jagst
T +49 7954 9215471 - www.schloss-kirchberg-jagst.de

Berghüs Schratt
D-87534 Oberstaufen • Tel. +49 8386 9801-0
einfach@biohotel-schratt.de • www.biohotel-schratt.de

www.biohotels.info
zertifizierte Bio-Garantie



5 Restaurant Museo
Uriges Lokal im ehemaligen Steinsägewerk mit hübschem Biergarten, deutsch-schwäbische Küche, Burger und Steaks; nebenan das Automobilmuseum.
Nageler Weg 10b, 95686 Fichtelberg,
Tel 09272. 965 89 55,
www.museo-restaurant.de

6 Seehaus Fichtelgebirge
Ruhe und Natur pur, gemütliche Einkehr nach einer Wanderung bei Monika und Berthold. Sehr schön gelegen, große Terrasse mit Blick auf den Ochsenkopf; gute Brotzeit, wechselnde fränkische Bratengerichte. Keine öffentliche Zufahrtsstraße, aber gut markierte Wanderwege aus mehreren Richtungen. Übernachtung möglich.
Seehaus 1, 95709 Tröstau,
Tel 09272. 222, bei schlechtem Wetter Hüttenruhe spätestens 18 Uhr – oder bitte anrufen.
fgv-seehaus.de

7 Die Bratenbräterei
Traditionsgasthaus, Spezialität krosse Haxen jeden Freitag, Zoiglbraten (Schweinebraten in dunkler Biersauce), Fleisch kommt direkt vom Bauern.
Vordorf 27, 95709 Tröstau,
Tel 09232. 880 33 70,
www.bratenbräterei.de

8 Historische Winkelmühle
Montags fränkisches Kronfleisch (mit Meerrettichsauce), donnerstags Schmankerl wie Schäufele und Grillhaxen.
Im Winkel 2, 95615 Marktredwitz,
Tel 09231. 702 37 70,
www.historischewinkelmuehle.de

9 Zoigl Marktredwitz
Wiedereröffnet, drei junge Oberpfälzer betreiben jetzt das Wirtshaus in der Marktredwitzer Innenstadt.
Markt 23, 95615 Marktredwitz,
Tel 09231. 70 24 72

10 Brauereigaststätte »Am Strand«
Gutbürgerliche Küche, gehört zur Brauerei Nothaft.
Ottostr. 32, 95615 Marktredwitz,
Tel 09231. 973 18 00,
www.brauerei-nothhaft.de

11 Waldgaststätte Steinhaus
Beate Wolf führt den Familienbetrieb im Naturpark Fichtelgebirge auf einer Anhöhe inmitten von Wiesen und Wäldern am Fuß des Steinberges. Brotzeiten, Bratengerichte mit Klößen und Kraut, »slowe« Küche, Roggenbrot aus eigener Herstellung auch zum Mitnehmen. Auch ihre Kuchen bäckt Beate selbst.
Steinhaus 1,
95707 Thiersheim,
Tel 09233. 16 33 oder 09233. 23 66,
steinhaus-gasthaus.de

AUSSERHALB, GUT ERREICHBAR

12 Adelskammer +
Traditionelles, fränkisches Gasthaus mit Kultstatus. Familie Gebele engagiert sich sehr für den Arche-Passagier Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel. Dorfplatz 10,
95138 Bad Steben,
Tel 09288. 84 40,
www.gasthof-adelskammer.de

13 Harmonie +
Raffinierte Küche im Frankenwald, unbedingt Fränkische Schiefertrüffelsuppe probieren.
Familien Däumer-Lentz & Steiner,
Schloßberg 2, 95192 Lichtenberg,
Tel 09288. 246,
www.harmonie-lichtenberg.de

14 Wirtshaus zur Stieglmühle * +
Familiär geführtes Restaurant in der Oberpfalz in schöner Lage mit romantischem Biergarten am Weiher. Uwe Gläßl, Koch und Metzgermeister, bekocht die Gäste mit frischen Produkten der Region. Spezialitäten aus der Mühlenmetzgerei zum Mitnehmen.
Stieglmühle 1, 95679 Waldershof,
Tel 09231. 70 22 35,
www.stieglmuehle.de

15 Brauhaus Waldershof
Zum Zoigl-Bier bietet Maria Förster kalte Brotzeiten wie Wurstsalat oder Obatzda, ebenso Flammkuchen an (Oberpfalz).
Walbenreuther Str. 4, 95679 Waldershof,
Tel 0157. 561 706 09,
www.brauhaus-waldershof.de

16 Altmugler Sonne +
»Weltoffen bayerisch« nennt Johann Lemberger seine anspruchsvolle Genießerküche. Auf den Tellern Fleisch vom Roten Höhenvieh, Gemüse und Salate aus dem eigenen Garten (Oberpfalz).
Altmugl 20, 95698 Neualbenreuth,
Tel 09638. 248,
www.altmuglersonne.de

17 Gasthaus zur Hulda *
Qualität und Produkte der Saison sind wichtig für Familie Geisler, die vieles von Land- und Fischwirten aus der Region bezieht. Jeden Dienstag Leckeres mit Leber, mittwochs »gebackenes Blut«, Kandidat für den Genussführer. Abholservice.
Tiefengrüner Str. 1, 95180 Berg,
Tel 09293. 637,
www.gasthaus-zur-hulda.de

EINKAUFEN: KÄSE, BROT, FEINKOST

18 Ziegenkäserei Würnsreuth
Feine Ziegenkäsespezialitäten in Bioqualität, Mitglied Bayerische Milch- und Käsestraße.
Würnsreuth 10, 95517 Seybothenreuth
Tel 09209. 823,
www.ziegenhof-wuernsreuth.de

19 Hofkäserei Neupert
Käserei mit Hofladen von Andreas Neupert; Schnitt- und Weichkäse, Besonderheit Kochkäse, tolle Butter vom Fass u.m., Mitglied Bayerische Milch- und Käsestraße.
Steinselb 12, 95100 Selb,
Tel 09287. 20 06,
www.fichtello.de

20 Naturlandhof Matthias Zahn
Milch vom Biohof in der Oberpfalz, Mitglied Bayerische Milch- und Käsestraße.
Eiglasdorf 4, 92717 Reuth bei Erbendorf,
Tel 09681. 13 70

21 PEMA Vollkorn-Spezialitäten (SFU)
Außerdem Pumpernickel, tolle Lebkuchen und Informationszentrum für Roggenkultur.
Goethestr. 23, 95163 Weißenstadt,
Tel 09253. 89-0,
www.pema.de

22 Fickenschers Backhaus (SFU)
Arche-Passagiere von Slow Food, im und auf dem »Heimatbrot« sowie viel anderes aus dem Backofen in Bioqualität. Filialen in Münchberg, Hof, Gefrees.
Luitpoldstr. 16, 95213 Münchberg,
Tel 09251. 57 19,
www.fickenschers-backhaus.de
www.mein-heimatbrot.de

23 Die Genussdealer (SFU)
Feinkost und Weine aus Franken und Italien, bio und slow.
Marktredwitzer Str. 40,
95632 Wunsiedel,
Tel 09232. 183 70 32,
www.diegenussdealer.com

FLEISCH, WURST, FISCH

24 Mangalitza-Hof Fendt * (SFU)
»Erst werden die Tiere gestreichelt, dann Ihr Gaumen!«, wirbt Andreas Fendt bzw. die »Qualitätsschweinerei«. Der Hof westlich von Hof ist Mitglied in der GEH, dem Verein für bedrohte Haustierrassen. Die Wollschweine leben ausschließlich in Laufställen auf Stroh und auf der Weide. Schlachtung alle vier Wochen, Verkauf von Fleisch, grandiosem Speck, Würsten und mehr auf Märkten der Region – oder über die Website.
An der Linde 6, 95189 Brunn/Köditz,
Tel 0176. 838 692 71,
www.mangalitza-fleisch.de

25 Bio-Bauernhof
Rotwild und Bisonfleisch in Bioqualität, Rehwild und Schwarzwild aus eigenem Jagdrevier nach telefonischer Vereinbarung, kein Laden. Ferien auf dem Bauernhof.
Sichersreuth 19,
95680 Bad Alexandersbad,
Tel 09232. 70 06 60,
www.ferienhof-fichtelgebirge.de

26 Forstbetrieb Fichtelberg *
Bestes Wildbret aus heimischen Wäldern. Reh-, Rot- und Schwarzwild in küchenfertigen Portionen vakuumiert und tiefgefroren oder ganze Stücke frisch zerwirkt.
Poststr. 14, 95686 Fichtelberg,
Tel 09272. 909 90

Mehr Wildbret aus dem Fichtelgebirge
www.jagd-wunsiedel.de/wildbretvermarktung-im-fichtelgebirge

27 Pferdemetzgerei Siller
Qualitätsfleisch und Würste vom Schwein und Pferd sowie Lamm, Zicklein, Wild und Geflügel bei Matthias Siller in der Oberpfalz. Angeschlossene Gastwirtschaft.
Dr.-Karl-Stingl-Str. 14,
95666 Mitterteich,
Tel 09633. 12 56,
www.pferdemetzgerei-siller.de

28 Metzgerei Wunderlich
Spezialität »Purucker's Blond«, Rindfleisch vom französischen »Blonde d'Aquitaine« aus privater Züchtung von Familie Purucker.
Badersbrunnen 5, 95158 Kirchenlamitz,
Tel 09285. 402,
Filiale in 95163 Weißenstadt,
metzgerei-wunderlich.de

29 Metzgerei Siller
Regionale Hausmacher Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Region, warmer Mittagsimbiss.
Liftstr.1, 95694 Mehlmeisel,
Tel 09272. 66 47

30 Fischhof Bächer
Karpfen vom Feinsten von Ende September bis Ende April in der Oberpfalz beim Food Hero vom Slow Food Magazin 1/2019.
Muckenthal 4, 95676 Wiesau,
Tel 09634. 536,
www.baecher-fischhof.de

31 Fischzucht Prechtl
Frisch geschlachtete und frisch geräucherte Forellen, Lachsforellen und Saiblinge im Ganzen oder als Filet ohne Gräten, saisonal auch Karpfen.
Schafgasse 8, 95694 Mehlmeisel,
Tel 09272. 67 71

32 Forellenräucherei Puchtler
Kleines, familiengeführtes Unternehmen, Spezialität Forellensalat und frisch geräucherte Forellen.
Friedmannsdorf 45,
95239 Zell i. Fichtelgebirge,
Tel 09257. 71 28

GEMÜSE

33 Foerster's Kartoffelhof
Sichersreuth 2,
95680 Bad Alexandersbad
Tel 09232. 88 18 80

34 Bioland Grillmeier
Hähnchen, Eier, Kartoffeln, Gemüse, vegane Produkte und mehr im Naturkostladen.
Tiefenbach 15,
95680 Bad Alexandersbad,
Tel 09231. 821 30

BRAUEREIEN & BRENNEREIEN

35 Brauerei Nothaft
Bierspezialitäten aus der Privatbrauerei, 1882 mit Zoigl (Rawetzer Zoigl) gegründet, klassische Vergärung bei kalten Temperaturen; dazu gehört die Braugaststätte »Am Strand« nebenan.
Ottostr. 30, 95615 Marktredwitz
Tel 09231. 20 77,
www.brauerei-nothhaft.de

36 Hönicka-Bräu
Mit Braugaststätte »Die Ratsstuben« (www.ratsstuben-wunsiedel.de).
Hofer Str. 31, 95632 Wunsiedel,
Tel 09232. 20 44,
www.hoenicka.de

37 Lang Bräu
Fichtelgebirgsbiere.
Bayreuther Str. 19,
95632 Wunsiedel-Schönbrunn,
Tel 09232. 18 19 40,
www.lang-braeu.de

38 Brauerei Hütten
Regionales Bier, Brauseminare, Besichtigungen.
Hütten 6-8, 95485 Warmensteinach,
Tel 09277. 312,
www.brauerei-huetten.de

Überblick fränkische Biere
www.bierstrasse-franken.de

39 Sack's Destille
Hochprozentiges vom Feinsten aus natürlichen Rohstoffen seit 1864 – Bitter, Geiste, Liköre und neuerdings auch Gin.
Kirchenlamitzer Str. 12,
95163 Weißenstadt,
Tel 09253.95 48 09,
www.sacks-destille.de

40 Schraml – die Steinwald-Brennerei
Brennerei in der Alten Probstei Erbendorf, einem früheren Kloster und Pfarrhof in der Oberpfalz; Spezialitäten Zoiglbierbrand und Zoiglbierlikör. Geführte Besichtigungen und Verkostungen nach Vereinbarung.
Pfarrgasse 22, 92681 Erbendorf,
Tel 09682. 18 36 90,
www.brennerei-schraml.de

41 Feinbrennerei Culm
Handwerklich Gebranntes aus Obst- und Wildobstbeständen rund um den Rauhen Kulm in der Oberpfalz. Geführte Besichtigungen und Verkostungen nach Vereinbarung.
Schloßgasse 1, 95514 Neustadt am Kulm,
Tel 0152. 220 715 22,
www.feinbrennerei-culm.de

Mehr Infos zur Genussregion Oberfranken
www.genussregion-oberfranken.de

ENTDECKEN & ENTSPANNEN

Fichtelgebirge im Netz
www.fichtelgebirge.bayern
www.sehnsucht-fichtelgebirge.de

Infos zum Naturpark Fichtelgebirge
naturpark-fichtelgebirge.org

42 Fichtelgebirgsmuseum
Bayerns größtes Regionalmuseum, interaktiv.
Spitalhof 5, 95632 Wunsiedel,
Tel 09232. 20 32,
www.fichtelgebirgsmuseum.de

43 Goldbergmuseum
Dem Goldrausch vergangener Jahrhunderte in der Region nachspüren in dem Gebäude, wo auch Alexander von Humboldt wohnte und den Bergbau modernisierte.
Bayreuther Str. 21, 95497 Goldkronach,
Tel 09273. 961 46 (1. Vorsitzender)
www.goldbergbaumuseum.de

44 Porzellanikon
Europas größtes Museum für Porzellan.
Werner-Schürer-Platz 1, 95100 Selb,
Tel 09287. 91 80,00,
www.porzellanikon.org

45 Arche-Dorf Kleinwendern *
Rotes Höhenvieh, Coburger Fuchsschaf, Sundheimer Huhn und mehr alte, gefährdete Tierrassen im ersten Arche-Dorf Bayerns; engagierte Dorfbewohner helfen mit, ihren Bestand zu erhalten. Ulrike Wunderlich bietet Führungen an.
Kleinwendern 15,
96580 Bad Alexandersbad,
Tel 09232. 33 63,
archedorf-kleinwendern.de

46 Kräuterdorf Nagel *
Auf geführten Kräuterwanderungen des Natur- und Kräuterdorf-Vereins Nagel e.V. rund um den Nageler See Wildkräuter entdecken und vieles über ihre Verwendung lernen – für die Gesundheit und in der Küche.
Wunsiedler Str. 25, 95697 Nagel,
Tel 09236. 981 10,
www.kraeuterdorf-nagel.de

47 Falknerei Katharinenberg
Greifvogelpark mit Falknerei, Flugvorführungen und Streichelzoo.
Am Katharinenberg 1,
95632 Wunsiedel,
Tel 09232. 881 99 99,
www.falknerei-katharinenberg.de

48 Wildpark Waldhaus Mehlmeisel
Luchs, Rotwild, Wildschwein u.m. auf dem Rundweg durch das Tierfreigelände am Waldhaus Mehlmeisel entdecken, mit dem Hochweg als Highlight.
Waldhausstr. 100,
95694 Mehlmeisel,
Tel. 09272. 90 98 12,
www.waldhaus-mehlmeisel.de

49 Freilichttheater Luisenburg
Veranstaltungsort mitten im Felsenlabyrinth, Attraktion für Familienausflüge.
Luisenburg 2, 95632 Wunsiedel,
Tel 09232. 60 21 62 (Festspielbüro),
www.luisenburg-aktuell.de

50 Ferien auf dem Bio-Bauernhof
Sichersreuth 19,
95680 Bad Alexandersbad,
Tel 09232. 70 06 60,
www.ferienhof-fichtelgebirge.de

51 Tiny House Village
Ökodorf-Gemeinschaft auf einem ehemaligen Campingplatz mit individuellen, kleinen Häuschen, Permakultur-Gärten, Hühnerhaltung, Lagerfeuerplätzen, Erholungsflächen – und der Möglichkeit, sich für den Urlaub einzumieten.
Klausenstr. 7, 95694 Mehlmeisel,
www.tinyhousevillage.de

52 Siebenquell Therme
Thermenallee 1, 95163 Weißenstadt,
Tel 09253. 954 603 020,
www.siebenquell.com

BUCHTIPPS

Bernd Schinner: **111 Orte im Fichtelgebirge, die man gesehen haben muss,** emons 2018, 240 Seiten, TB, 16,95 Euro.

Oliver von Essenberg: **Lebensart genießen – im Fichtelgebirge,** select 2019, 304 Seiten, TB, 19,95 Euro.

Historische Senfmühle Monschau

Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt.
Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie bei einer **Führung** mehr über die aufregende Geschichte der **Historischen Senfmühle in Monschau.**

Im angeschlossenen **Senflädchen** können Sie die derzeit **22 verschiedenen Senfsorten** probieren.
Ihren Lieblingssenf können Sie auch **online bestellen**.

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie leckere Senfgerichte unseres Meisterkochs.

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
Tel. +49 (0) 24 72/ 22 45 · **www.senfmuehle.de**