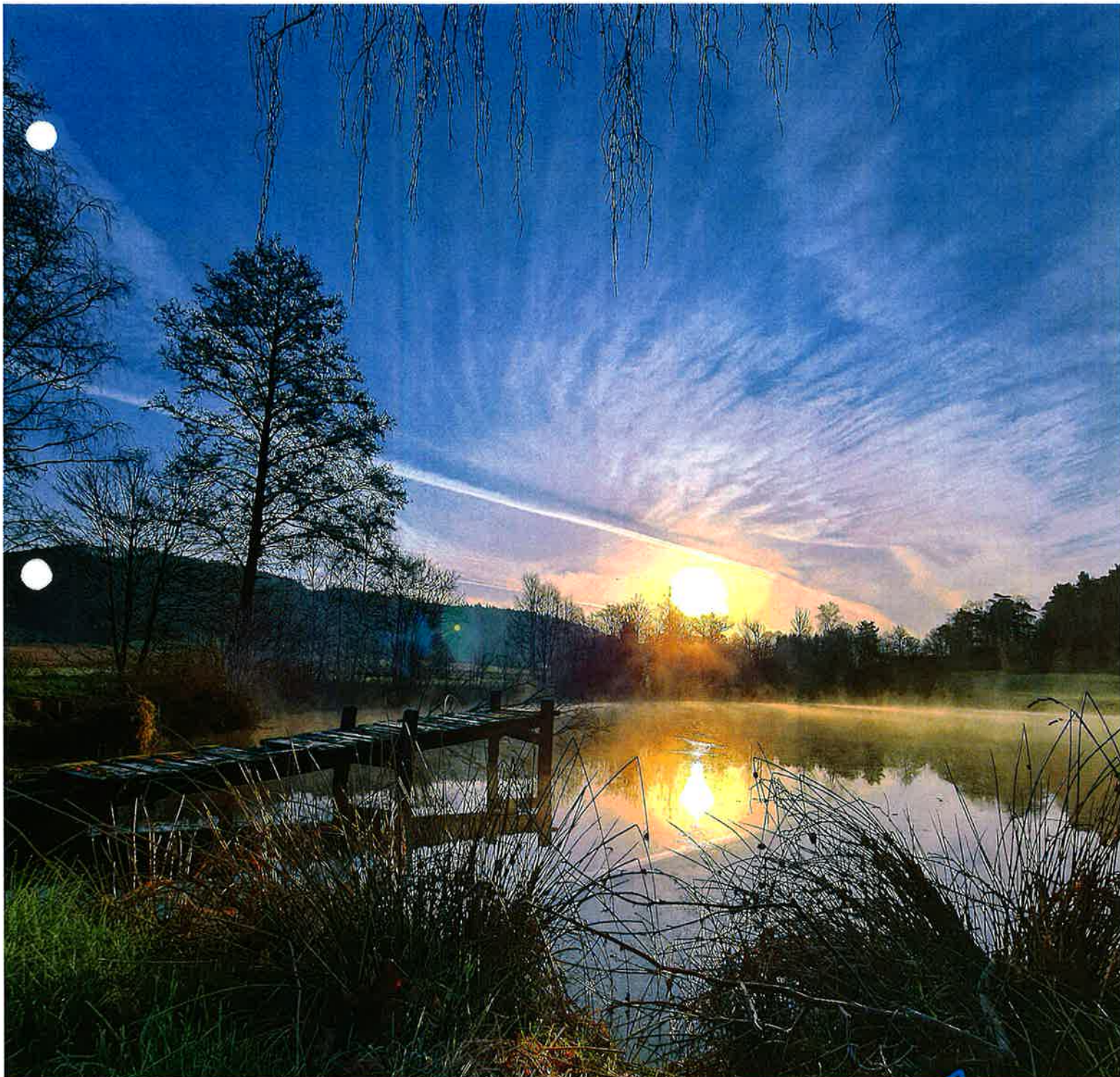




Urlaubsmagazin **FRANKENWALD**



Typisch für Kronach sind außerdem die Original Kronacher „Bierwürmer“, ein herzhaftes Wurstschmankerl, sowie die Spezialitätenbiere aus den kleinen Privatbrauereien: Schmäußbräu, Lucas-Cranach-Bier oder Goldhopfen ergänzen Craftbier-Kreationen.

Stadt Wallenfels

Nur wenige Kilometer von der Stadt Kronach entfernt liegt Wallenfels. Die „gestopft'n Rumm“ gehören untrennbar zu Wallenfels und seiner Geschichte. Früher lebten im Tal der Wilden Rodach hart arbeitende Flößer, Holzmacher oder Weber. Es waren arme Leute, die sich zu einem Großteil von dem ernähren mussten, was ihre kleinen Gärten



hergaben. So entstanden die „Rumm“ als haltbare Variante einer Mischung aus Erdkohlraabi, Karotten, Wirsing, Kraut und Lauch. Im Herbst werden die Zutaten gewaschen, geputzt und zerkleinert, um dann in Holztrögen gestopft (also gehackt) zu werden. Wenn alles schön klein ist, wird es in Steingut umgefüllt und gesalzen. Gut abgedeckt muss die Mischung anschließend 4 bis 5 Wochen ruhen; in dieser Zeit setzt die Gärung ein. Fertig sind die „Rumm“ im Dezember und damit genau zur rechten Zeit, denn gerade beim Schmaus an den Festtagen sind sie nicht mehr wegzudenken. Die Wallenfelsler lieben ihre „Rumm“ süß-sauer zubereitet als Beilage zu Gans, Ente oder Schweinebraten.

Fränkische Rennsteigregion & Kleintettau

Die Region im Norden des Landkreises Kronach verführt Genießer mit den weltberühmten Pralinen aus Lauenstein, mit zartem Fleisch vom schottischen Hochlandrind oder Tatar aus original Frankenwälder Tilapia – einer Fischspezialität aus dem Tettauer Tropenhaus Klein



Eden. Hochwertige Kräuterprodukte gibt es in der Naturmanufaktur Teuschnitz. Die Rohstoffe für die Naturerzeugnisse liefern der ganzjährig geöffnete Kräuterlehr- und Schaugarten der Arnikastadt Teuschnitz, Biolandwirte aus der Region sowie die umliegende intakte Natur. In traditionellen Verfahren werden hier Teemischungen, Kräutersalze, Kräutersenfcreationen und weitere Kräuterspezialitäten hergestellt.

Eine, die sich besonders mit der fränkischen Kulinarik beschäftigt und selbst immer wieder neue Rezepte hinzu kreiert, ist die Kochbuch-Autorin Kerstin Rentsch aus Kleintettau im Landkreis Kronach. Sie hat es sich zur Lebensaufgabe gemacht, althergebrachte Rezepte aus der Gegend zu erhalten. Ihre hausgemachten Spezialitäten verkauft sie in ihrem eigenen Hofladen und auf den Märkten der Region. In Koch- und Backkursen gibt die Frankenwälderin ihr Wissen weiter.

Stadt Münchberg

Münchberg verdankt den Titel Genussort den vielen Gewerbetreibenden, die die Auszeichnung der Stadt als Genussort mit Leben füllen. Oft als Familienbetrieb geführt, werden dort Werte, Wissen und Rezepte



von Generation zu Generation weitergegeben. Somit sind Spezialitäten und Rezepturen bis heute erhalten geblieben. Besonders hervorzuheben ist das sogenannte „Heimatsbrot“ mit erlesenen Zutaten aus der Region vom Brotsommelier Andreas Fickenscher.

INFO!

Viele weitere Anregungen finden Sie in unserer Broschüre **Genussorte im Frankenwald**. Bitte anfordern unter: **Telefon 09261 601517** und auf unserer Internetseite **www.frankenwald-kulinarisch.de**

