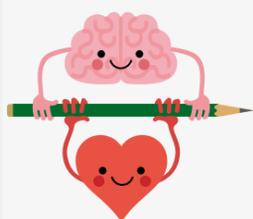




Anzeige

GRAFIK-DESIGN MIT HIRN & HERZ



LOTZ DESIGN FORCHHEIM

AKTUELLE THEMEN

- Artikelserie: Energiewende ja – aber wie? 61: Dezentralisierung durch Eigenversorgung – Energiemanagement
- Sonntagsgedanken: Gedanken zum Volkstrauertag
- Liebesbier aus Bayreuth beim deutschen Leaders Club Award
- Genussregion Oberfranken als immaterielles Kulturerbe Bayerns ausgezeichnet
- Haushaltsausschuss fördert Sanierung von Schloss Geyerswörth mit Millionenbetrag
- MdB Andreas Schwarz: Fördermittel vom Bund für Ebrach, Igensdorf und Stegaurach
- 29. Heiligenstadter Gespräche: Intergenerationalität in Ländlichen Räumen Oberfrankens
- „Filmwundertüte“ in der Bürgerbegegnungsstätte Bayreuth
- Melanie Huml würdigt pädagogisch-therapeutische Arbeit des Don Bosco Jugendwerks
- Straßensperrungen im Stadtgebiet Bayreuth
- Fenster hielt Einbrechern nicht stand
- EHC Bayreuth: Tigers belohnen sich erstmals in der Verlängerung
- Notizen aus der Universität Bayreuth
- Experimentelle Wirtschaftsforschung an der Universität Bamberg
- Verkehrsregelungen rund um den Christkindlesmarkt Bayreuth
- Die Partei für Franken fordert einen „Zukunftsplan“ für strukturschwache Regionen in Franken
- „49° Grenzüberschreitungen-Festival“ in Bayreuth
- Theater Liberi bringt Live-Erlebnis „Aschenputtel – das Musical“ nach Forchheim
- Advent und Weihnachten im Pfälzmuseum Forchheim: Eisenbahn und Klöppeln
- Stadt Bayreuth symbolisch in der Hauptstadt vertreten
- AOK Bamberg unterstützt bundesweiten Vorlesestag
- Themenführung zu „Religion, Spiritualität, Ethik und Philosophie“ in Bayreuth
- 7. Bayreuther Onkologische Gespräche finden am 30. November statt
- Medienzentrum Bayreuth: Vorübergehend andere Öffnungszeiten
- Montessori-Miniköche in Rettern
- Columbia HIKE & RUN 2017: Die Fränkische Schweiz erleben beim Wandern oder Laufen
- Stadt Bayreuth: Mitarbeiter aus Unternehmen zu betrieblichen Pflegelotsen geschult
- Nacht der Lichter: Taizé-Gottesdienst in Bayreuth
- Geschichten rund um den Andreas-Tag in Bad Berneck
- Todesfälle für Igel: Der Gelbe Sack

KULTUR & FREIZEIT / WIRTSCHAFT / EBERMANNSTADTFRANKENFRÄNKISCHE SCHWEIZ

Eine Landschaft „erschmecken“: Wandern von Kochtopf zu Kochtopf

VERÖFFENTLICHT VON MIKE WUTTKE AM 5. NOVEMBER 2016 · GEÄNDERT AM 5. NOVEMBER 2016



Früher Hausmannskost, heute für viele eine Delikatesse (weil es sie selten gibt): Saure Lunge mit Klöss. Der Reiseführer aus dem Michael Müller Verlag hilft auf die gastronomische Fahrt. Foto: Mike Wuttke

Der Reisebuchverlag Michael Müller hat alte Gastro-Kultur der Fränkischen Schweiz wiederentdeckt und publiziert. Er lädt zu einer Genuss-Gala am 19. November ein.

Der Erhalt der Kulturlandschaft, die Tradition der Gasthöfe und das Bemühen um den Tourismus in seinen vielen Facetten – das ist ein Dreiklang, der die Fränkische Schweiz prägt und der die Region zu den beliebtesten Erholungslandschaften Deutschlands gemacht hat. Ein Dreiklang, der Anspruch und Herausforderung zugleich ist. Aus dieser Erkenntnis heraus hat es sich die „Gscheitgut“-Initiative des Erlanger Reisebuch-Verlages Michael Müller zur Aufgabe gemacht, die Fränkische Schweiz kulinarisch zu fördern. Mit einem Regionalia-Projekt für kulinarische Kultur in Franken, das einzigartig zu nennen ist und das am Samstag, 19. November, mit einer „Gscheitgut“-Gala auf Burg Feuerstein gefeiert werden soll.

Rund 30 Gasthöfe sind Partner des Michael Müller Verlags geworden. Nach Einkehr-Empfehlungen auf der Web-Seite des Verlages sind zwei Reise-Kochbücher „Gscheitgut – Franken isst besser“ erschienen, außerdem ein dritter Band „Do schmeckts! – Kulinarische Reisen rund um Freiburg, den Kaiserstuhl und im Markgräflerland“. Alle haben großen Anklang in der Region gefunden. In Zusammenarbeit mit dem Kulturamt des Landkreises Forchheim veranstaltete Gscheitgut-Autorenwanderungen mit bekannten Schriftstellern und Einkehr in einem Partner-Gasthof verlocken regelmäßig eine große Schar von Heimatfreunden, die „Fränkische“ mit allen Sinnen zu erleben.

Ein Projekt mit der Uni Erlangen

2009 begann alles mit einem Projekt der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg. In Zusammenarbeit mit Verleger Michael Müller gründeten fünf Geographie-Studenten eine gastronomische Initiative. Ihr Ziel: die Aufwertung der fränkischen Kochkultur durch Regionalprodukte. Da Michael Müller (selbst ein in Ebermannstadt aufgewachsenes „Regionalprodukt“) zeitgleich seinen Reiseführer „Fränkische Schweiz“ aktualisierte, passte vieles von Anfang an sehr gut zusammen. Bei seinen Recherchen hatte Müller bemerkt, dass viele Orte vom Gasthofsterben betroffen sind. Außerdem vermisste der Verleger und Reisebuchautor die Gerichte, die er aus seiner Kindheit kannte: Gangene Klöß zum Beispiel oder Täubchen, Apfelkräpfle und Feuerspotzn. „Es wurde Zeit, dieser Tendenz entgegenzuwirken“ sagt er rückblickend. In Vergessenheit geratene regionale Köstlichkeiten gelangten also wieder dorthin, wo sie Jahrzehnte zuvor wie selbstverständlich waren: auf den Tellern der regionalen Gasthäuser.

Gscheitgut-Gala auf Burg Feuerstein

Mittlerweile hat sich das einstige Uni-Projekt etabliert und wurde sowohl von der Genussregion Oberfranken als auch von „Original Regional“ als Regionalinitiative anerkannt. Im Februar 2016 wurde die kulinarisch-regionale Initiative vom Ministerium für Ländliche Entwicklung in Baden-Württemberg ausgezeichnet.

Am 19. November wird nun die 4. Auflage des mehrfach prämierten Reise-Kochbuchs mit einer Gala auf Burg Feuerstein gefeiert. Mit viel Liebe zum Detail werden ausgewählte Gastwirte einen kulinarischen Streifzug durch die Region unternehmen. Der Eintritt pro Person beträgt 85 Euro, inbegriffen ist ein 10-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen vom Weingut Sauer, Pretzfelder Säften und regionalem Bier der Brauerei Pfister, eine Lesung von Helmut Haberkamm, Musik vom Sunny Side Dance Orchestra sowie ein Freixemplar des Gscheitgut-Reisekochbuchs, das jetzt als „Best-of-Sammelband“ erscheint. Anmeldungen bei Corinna Brauer (Mit-Herausgeberin), gscheitgut@michael-mueller-verlag.de, Tel. 09131-812808-0, sowie allen teilnehmenden Gscheitgut-Gasthöfen. mw

Saisonal, frisch, regional

Die „Gscheitgut“-Gastwirte unterwerfen sich folgenden Regeln:

- Alle, die sich der (freiwilligen) Regionalinitiative anschließen sind der regionalen Küche verpflichtet.
- Sie kochen saisonal-frisch ohne Geschmacksverstärker und führen auch regionale Säfte, Biere und Liköre auf der Speisekarte.
- Sie garantieren mindestens fünf Gerichte, die zu mindestens zu 80 Prozent aus Regionalprodukten hergestellt sind.

Ähnliche Artikel:

Gscheitgut: Eine Gala für eine Neuauflage
4. November 2016

Franken isst besser. Das Beste aus Band 1 und Band 2 Anfang November sind die zwei Gscheitgut-Ausgaben unserer mehrfach prämierten...

Besuch der Bundestagsabgeordneten Dr. Launert im Fränkische Schweiz-Museum
15. Oktober 2016

Am Donnerstag, 13. Oktober 2016 erhielt das Fränkische Schweiz-Museum in Tüchersfeld Besuch von der Bundestagsabgeordneten Frau Dr. Launert. Während des...

Fränkische Schweiz im TV: "Kein schöner Land"
12. Juli 2016

Am Samstag, 16. Juli ab 15 Uhr startet im ARD-Nachmittagsprogramm die Sendung "Kein schöner Land" - mit Günther Wewel als...

Landkreis Forchheim: Neuer FO:kus erschienen
30. September 2016

Die neue Ausgabe des „FO:kus – Offizieller Veranstaltungskalender für das Forchheimer Land und die Fränkische Schweiz“ für das vierte Quartal...

Fränkische Schweiz im Fernsehen
1. März 2016

Samstag, 12. März 2016 von 19.00 – 19.45 Uhr: natur exclusiv Im Land der Höhlen, Felsen und Falken – Die Fränkische...

Viel los in den Museen der Fränkischen Schweiz
25. März 2016

Zum zweiten Mal starten die Museen der Fränkischen Schweiz mit einem Aktionstag in den Frühling. Am Sonntag, den 3. April...

PREVIOUS STORY

Universität Bayreuth: Schauvorlesung Materialwissenschaft

NEXT STORY

Sonntagsgedanken: Zeugen Jesu Christi: Peter Hahne III

SCHREIBE EINEN KOMMENTAR

Kommentar

Name *

E-Mail *

Website

Kommentar abschicken

DER AUGENBLICK



Sonnenaufgang auf der Ruine Neideck

Q Zum Suchen Tippen und

ORTE / REGIONEN

Bitte auswählen ...

ARCHIVE

Archive

Wähle den Monat

NEUESTE KOMMENTARE

Ferenc bei Erhöhte Unfallgefahren in der dunklen Jahreszeit

Ferenc bei 1. Stammtisch Elektromobilität im Landkreis Bamberg

Ein WordPress-Kommentator bei Hallo Welt!

Ferenc bei „Der Steigerwald“ – Neues Magazin für die Region

Redaktion bei Kirchengrenzbacher Kerwasburschen gewinnen lustiges Menschenkicker-Turnier

META

Anmelden

Beitrags-Feed (RSS)

Kommentare als RSS

WordPress.org

ANZEIGE