
WeltGenussErbe®Bayern
GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE
GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG
FRANKEN
Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung
aus dem Spezialitätenland Bayern

WeltGenussErbe® Bayern

Unter dem Dach WeltGenussErbe Bayern informiert der Freistaat Bayern über seine europarechtlich anerkannten herkunftsgeschützten Spezialitäten. In dieser 2., aktualisierten Auflage der Spezialitätenbroschüre wurde analog den Entwicklungen im europäischen Herkunftsschutzrecht der Bereich Agrarprodukte und Lebensmittel (nach Verordnung (EU) Nr. 1151/2012) um die Bereiche Weine (nach Verordnung (EU) Nr. 1308/2013), aromatisierte weinhaltige Getränke (nach Verordnung (EU) Nr. 251/2014) und Spirituosen (nach Verordnung (EU) Nr. 2019/787) ergänzt.

Weitere Informationen wie Bilder, Geschichten und Produktspezifikationen zu den bereits über 50 anerkannten Herkunftsbezeichnungen aus Bayern sowie über 275 regionaltypischen Spezialitäten finden Sie online unter www.spezialitaetenland-bayern.de.



BAYERN
mit Brief und Siegel

Sehr geehrte Damen und Herren,

was fällt Ihnen ein, wenn Sie an unsere bayerische Heimat denken? Viele Menschen denken dabei sofort an regionaltypische Spezialitäten, von Meisterhand verarbeitet und veredelt.

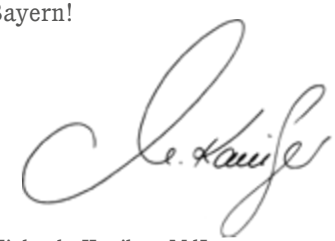
Die Genusskultur in Bayern ist so vielfältig wie die Regionen des Freistaats. Und dennoch haben der Schrobenhausener Spargel, der Nürnberger Lebkuchen und das weltbekannte Bayerische Bier, der Frankenwein und der Bayerische Gebirgsenzian alle etwas gemeinsam: Sie wurden von der Europäischen Union für ihre Einzigartigkeit und enge Verbindung zu ihrer Entstehungs- und Herstellungsregion ausgezeichnet. Als geschützte Herkunftsbezeichnung stehen sie in einer Reihe mit anderen bekannten Spezialitäten wie dem Parmaschinken, dem Roquefort oder Champagner.

All diese prominenten Köstlichkeiten sind europaweit vor Imitation geschützt. Denn so schmeichelhaft Nachahmung auf der einen Seite auch sein mag, so sehr birgt sie die Gefahr, dass der eigene gute Ruf missbraucht und häufig auch durch schlechte Qualität geschädigt wird. Um dem einen Riegel vorzuschieben und ihre kulturellen Schätze zu bewahren, führte die Europäische Union 1992 ein europaweit einheitliches Schutzsystem ein. Tragen die Produkte die bekannten Schutzzeichen, ist sichergestellt, dass diese nach festgelegter Art und Weise in einer bestimmten Region erzeugt wurden. Nur Originale dürfen also den berühmten Namen tragen.

Nicht zuletzt durch das starke Engagement meines Hauses können wir in Bayern auf über 50 geschützte Spezialitäten stolz sein und liegen damit in Deutschland im Vergleich der Bundesländer unangefochten an der Spitze.

In dieser Broschüre finden Sie viele interessante Informationen zu unserem kulinarischen Erbe, zur Einzigartigkeit dieser Originale, zu ihren Besonderheiten, zum Anbau, zur Herstellung und Geschichte sowie auch einige Anekdoten, Rezeptvorschläge und Tipps!

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen auf Ihrer kulinarischen Reise durch Bayern!



Michaela Kaniber, MdL

Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Geschützte geografische Angabe

Die Bezeichnung „Geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.) erhalten Produkte, deren Qualität, Ansehen oder eine andere Eigenschaft **wesentlich** auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen ist. Die Region hat also dem Produkt einen deutlichen „Stempel“ aufgedrückt und es geprägt.

Es müssen daher möglichst viele, aber **wenigstens einer der Produktionsschritte** in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Die g. g. A. ist deshalb beispielsweise für Produkte geeignet, bei denen einzelne Vorstufen nicht in dem geografischen Gebiet erzeugt werden können (z. B. orientalische Gewürze für den Nürnberger Lebkuchen).

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Das Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) darf nur ein Produkt tragen, das seine Güte oder Eigenschaften **überwiegend oder ausschließlich** den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt. Diese starke Prägung und enge Verbindung mit der Region ist nur möglich, wenn die Erzeugung, die Aufbereitung und die Verarbeitung, also **alle drei Produktionsschritte,** in dem eingegrenzten Gebiet erfolgen.



ESSEN UND TRINKEN
auf gut Bayerisch

09 Abensberger Spargel

11 Aischgründer Karpfen

13 Allgäuer Bergkäse

15 Allgäuer Emmentaler

17 Allgäuer Sennalpkäse

19 Allgäuer Weißlacker

21 Bamberger Hörnla

23 Bayerische Breze

25 Bayerischer Bärwurz

27 Bayerischer Blutwurz

29 Bayerischer Bodensee

31 Bayerischer Gebirgsenzian

33 Bayerischer Kräuterlikör

35 Bayerischer Meerrettich

37 Bayerisches Bier

39 Bayerisches Rindfleisch

41 Bayrisch Blockmalz

43 Benediktbeurer Klosterlikör

45 Bürgstadter Berg

47 Chiemseer Klosterlikör

49 Ettaler Klosterlikör

51 Franken

53 Fränkischer Grünkern

55 Fränkischer Karpfen

57 Fränkischer Obstler

59 Fränkischer Spargel

61 Fränkisches Kirschwasser

63 Fränkisches Zwetschgenwasser

65 Hofer Bier

67 Hofer Rindfleischwurst

69 Hopfen aus der Hallertau

71 Hüttentee

73 Kulmbacher Bier

75 Mainfranken Bier

77 Münchener Bier

79 Münchener Kümmel

81 Nürnberger Glühwein

83 Nürnberger Lebkuchen

85 Nürnberger Rostbratwürste

87 Obazda

89 Oberpfälzer Karpfen

91 Regensburger Landwein

93 Reuther Bier

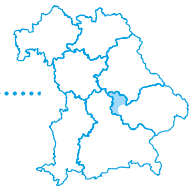
95 Schrobenhausener Spargel

97 Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch

99 Schwäbische Maultaschen

101 Schwäbische Spätzle

103 Spalt Spalter



EINE DELIKATESSE AUS NIEDERBAYERN

In Abensberg und Umgebung hat der feldmäßige Spargelanbau bereits 1920 Einzug gehalten, seitdem konnte sich dieses Gebiet zu einem der bedeutendsten Spargellieferanten Bayerns entwickeln.

Seinen besonders kräftigen und würzigen Geschmack verdankt der Abensberger Spargel den mineralstoffreichen Böden, in denen er wächst.

FRISCHE, DIE MAN HÖREN KANN

Spargel ist dann wirklich frisch, wenn die Schnittflächen an seinen Enden noch saftig sind. Über das bloße Auge hinaus dient beim „königlichen Gemüse" jedoch auch das Ohr zur Frischeprobe: Wenn Sie die Spargelstangen aneinanderreiben und ein leises Quietschen zu hören ist, können Sie sicher sein, sehr frische Ware zu kaufen.

Der Spargel liebt es feucht: Wenn Sie ihn nicht sofort in Ihrer Küche zu einem feinen Gericht verarbeiten können, schlagen Sie die ungeschälten Stangen in ein feuchtes Geschirrhandtuch und legen das Ganze in den Kühlschrank. Dort hält sich der Spargel dann drei bis vier Tage.

DER SCHWARZ-WEISS-TRICK

Wie in allen Spargelanbaugebieten wenden auch die Abensberger Spargelzüchter einen Trick an, um das Wachstum der wertvollen Stangen zu beeinflussen. Mit Hilfe einer Folie, die über die Spargelfelder gebreitet wird, lässt sich die Wärme in den Erdwällen, in denen die Spargelstangen heranwachsen, regulieren. Ist die schwarze Seite der Folie nach oben gerichtet, erhöht sich die Temperatur und der Spargel beschleunigt sein Wachstum. Will man ihn dagegen ausbremsen, dreht man die weiße Seite der Folie nach außen. Damit wird das Sonnenlicht reflektiert, die Erdwälle erhitzen sich weniger stark und der Spargel lässt sich etwas mehr Zeit beim Heranreifen.



ABENSBERGER SPARGEL

kräftig · würzig · frisch

ABENSBERG UND DIE ALTEN GRIECHEN

Die Liebe zum Spargel haben die Abensberger mit den alten Griechen gemeinsam. Bereits diese schätzten die weißen Stangen sehr und sprachen dem Spargelkraut, dem oberirdischen Teil der Pflanze, sogar blutreinigende und harntreibende Wirkung zu. Der abgekochte Wurzelsud sollte Heilung bei Gelbsucht, Ischias, Zahnschmerzen und sogar Spinnenbissen bringen. Als reines Genussmittel entdeckten im 16. Jahrhundert die deutschen Könige und Fürsten den Spargel für sich. In kleinen Mengen im schlosseigenen Garten angebaut, wurde Spargel bald zur Delikatesse der gehobenen Gesellschaft. Aus dieser Zeit stammt auch die heute noch gängige Bezeichnung „königliches Gemüse“.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE





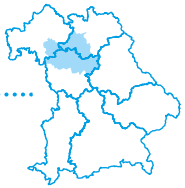
AISCHGRÜNDER KARPFEN

fettarm · frisch · eiweißreich

MACHT KARPFEN SÜCHTIG?

Nun, ganz so weit geht es sicher nicht, aber wer den Karpfengenuss quasi mit der Muttermilch aufgesogen hat, ist ihm fast immer verfallen. Und als gebürtiger Aischgrundbewohner liebt man ihn in jeglicher Zubereitungsart und betrachtet ihn ganz selbstverständlich als wichtigen Bestandteil des Speiseplanes. Das hat übrigens Tradition, denn die fränkische Teichwirtschaft gibt es schon seit dem Mittelalter und weil die Bauern ihre eigenen Teiche besaßen, konnten sie sich die sonst fast unerschwingliche Delikatesse auch selbst gönnen.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



DER NAMENSPATRON

Der Aischgründer Karpfen hat seinen Namen vom Flüsschen Aisch, das sich durch den nach ihm benannten Aischgrund schlängelt und die Gegend zwischen Nürnberg, Bamberg und Neustadt an der Aisch umfasst.

AUS WASSERARM WIRD WASSERREICH

Ursprünglich war die Region wasserarm, denn das dort vorherrschende Klima ist mild und niederschlagsarm. Um das wichtige Gut Wasser zu stauen – man benötigte es zum Tränken des Viehs, als Löschwasser oder für den Antrieb von Mühlen –, wurden bereits vor 1.200 Jahren Teiche angelegt. Was lag näher, als diese zur Karpfenzucht zu nutzen?

TEICHE, TEICHE UND NOCHMALS TEICHE

Der fränkische Aischgrund ist heute eines der bekanntesten Teichgebiete Deutschlands. Die etwa 7.185 Teiche werden von 1.200 Teichwirten bewirtschaftet. Diese bäuerlich geprägte, kleinstrukturierte Karpfenzucht ist in Europa ziemlich einzigartig. Die so entstandene Wasserlandschaft prägt die Region nicht nur optisch, sie stellt auch ein wichtiges Biotop für viele Tiere und Pflanzen dar. An Fröschen mangelt es im Aischgrund nicht und auch Störche sind dort nach wie vor zu Hause.

Die Form macht's:
Der Aischgründer Karpfen besitzt eine besondere Form. Man spricht von seiner „Hochrückigkeit", die durch lange Auslese entstanden ist und durch die äußerst fruchtbaren Teiche begünstigt wird.

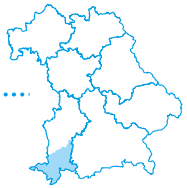
LASST ZAHLEN SPRECHEN

Bis der Aischgründer Karpfen schlachtreif ist, dauert es ganze drei Jahre. Bayern produziert mit ca. 6.000 Tonnen pro Jahr gut die Hälfte der deutschen Karpfen. In Mittelfranken wird von ca. 1.200 Erzeugern in über 3.300 Teichen mit 3.000 Hektar rund ein Fünftel der deutschen Speisekarpfen produziert. Davon stammen 1.200 Tonnen aus dem Aischgrund.

TYPISCH AISCHGRÜNDER KARPFEN!

Im Aischgrund isst man den Karpfen gerne gebacken. Hierzu wird der Karpfen vom Kopf bis einschließlich des Schwanzes halbiert, in Mehl gewendet und in heißem Fett ausgebacken.

Der rösche Schwanz und die Flossen werden übrigens besonders geschätzt und von den wahren Karpfenliebhabern stets als Erstes gegessen. Und zwar mit den Fingern.



EINE GEWICHTSKLASSE FÜR SICH

Der Allgäuer Bergkäse ist ein Hartkäse, den es in verschiedenen Gewichtsklassen gibt. Die mächtigsten Käselaiber bringen bis zu 50 Kilogramm auf die Waage und besitzen einen Durchmesser von satten 90 Zentimetern bei einer Höhe von 10 Zentimetern. Die kleinste Variante wiegt immerhin noch 15 Kilogramm bei einem Durchmesser von 40 Zentimetern. Es braucht also etwas Kraft, um die Käselaiber zu hegen und zu pflegen!

Kleine Käseregel:
Allgäuer Bergkäse kann mild bis kräftig-aromatisch schmecken. Je länger die Reifezeit des Käses, desto vollmundiger ist sein Geschmack!

AUS GUTER MILCH WIRD GUTER BERGKÄSE

Allgäuer Bergkäse wird aus roher Abend- und Morgenmilch hergestellt. Ganze 11 Liter braucht man davon für ein Kilogramm fertigen Käse. Die Milch wird zunächst auf 30 °C erwärmt und zum Eindicken mit Lab vermischt. Der entstandene Bruch wird anschließend mit der Käseharfe zerkleinert und das Gemisch aus Bruch und Molke beim so genannten Brennen unter Rühren auf 50 °C erhitzt. Anschließend wird die Bruchmasse gepresst, die Molke läuft ab. In Formen gefüllt muss die Käsemasse weitere 24 Stunden gepresst werden. Damit sich die dunkelgelbe bis bräunliche Rinde bilden kann, kommt der Käse in ein Salzbad. Abschließend wird er für vier bis sechs Monate kühl gelagert.

WAS BEDEUTET ROHMILCHKÄSE?

Wenn die Milch vor der Käseherstellung nicht über 40 °C erwärmt wird, spricht man von Rohmilchkäse. Dadurch bleibt aber eine größere Vielfalt an natürlichen Geschmacksstoffen, Aromen und Mikroorganismen erhalten. Dementsprechend reichhaltig ist das Aroma.

WAS IST MOLKE?

Molke wird auch als Käsewasser bezeichnet und bildet sich beim Eindicken von Milch. Pur getrunken wird der Molke eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben. In früheren Zeiten wurde sie sogar als Badezusatz verwendet.





ALLGÄUER BERGKÄSE

mild bis pikant · aromatisch

VOM SOMMERKÄSE ZUM GANZJAHRESKÄSE

Früher war eben doch nicht alles besser, denn noch bis 1840 wurde der Allgäuer Bergkäse aus alter Tradition nur im Sommer auf den Allgäuer Sennalpen hergestellt. Erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts gründeten sich neben den so genannten Sommerkäsereien auf dem Berg auch die „Winterkäsereien“ im Tal. Damit war der Nachschub an Bergkäse ganzjährig gewährleistet, was für uns heute eine Selbstverständlichkeit ist.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG



TIPP

Den Käse kühl, aber nicht unter 0 °C aufbewahren, entweder im Käsethekenpapier, unter einer Käseglocke oder in einer Folie, in die Sie allerdings vorher einige Luftlöcher stechen sollten. Zum Servieren auf Zimmertemperatur bringen, also rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

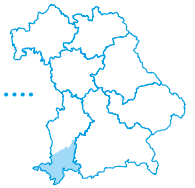
ALLGÄUER EMMENTALER

nussig · mild bis würzig-pikant

ALLGÄU ODER EMMENTAL? WAS DENN NUN?

Seit mehr als 200 Jahren werden im Allgäu Hartkäse hergestellt. Allerdings waren die Ergebnisse lange Zeit von sehr unterschiedlicher Qualität. In den einfachen Käsereien wurde die Milch noch über offenem Feuer erhitzt und ihre Temperatur mit dem Ellenbogen „gemessen“. Um die heutige Qualität zu erreichen, bedurfte es ein wenig Nachhilfe aus dem Nachbarland Schweiz, genauer: aus dem Emmental. Von dort holte sich der Allgäuer Käsehändler Josef Aurel Stadler zu Beginn des 19. Jahrhunderts zwei Senner, die die Käseherstellung perfektionierten. Unter anderem führten sie die typischen Reifekeller ein, in denen der Käse reifen kann. So wurde aus dem Allgäuer Käse der Allgäuer Emmentaler.





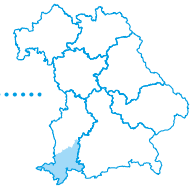
DAS RUNDE SCHWERGEWICHT

Wer bringt bei einem Durchmesser von bis zu 85 cm bis zu 130 kg auf die Waage? Genau: der Allgäuer Emmentaler. Bei dem Gewicht könnte man diesen Käse nicht so leicht zum Bahnhof rollen …
Die Auszeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ darf er tragen, weil er in der Region Allgäu aus 100 Prozent Allgäuer Rohmilch hergestellt wird und Fütterung der Kühe, Verarbeitung und Lagerung strengen Kriterien unterliegen.

WIE DIE LÖCHER IN DEN KÄSE KOMMEN

Kirschgroß können die Löcher sein, die dem typischen Allgäuer Emmentaler zu seinem unverwechselbaren Aussehen verhelfen. Bohrt sie etwa der Käsemeister per Hand hinein? Nein, sie entstehen während der Reife im Reifekeller. Natürliche Reifungskulturen bauen während der Lagerung Milchzucker zu Milchsäure und Kohlendioxid ab. Da das Kohlendioxid nicht durch die Käserinde entweichen kann, bildet es die Löcher im Käse.

Bitte anklopfen!
Wenn der Käsemeister wissen will, wie weit die Reifung des Allgäuer Emmentalers ist, greift er zu einem kleinen Hammer und klopft beim Käse an. Am Hall hört er, wie weit sich die Löcher – und somit der Käse selbst – entwickelt haben.



DIE MILCH MACHT'S

Die Sennalpen befinden sich alle auf einer Höhe von über 800 Metern. Das bedeutet, dass sich das Braunvieh, das die Milch für den Käse liefert, von ganz speziellen Wiesengräsern und -kräutern ernährt, die nur in dieser Höhe wachsen. Genau das macht den speziellen Geschmack der naturbelassenen Rohmilch aus, der sich auf den Allgäuer Sennkäse überträgt: einzigartig pikant bis kräftig, würzig, etwas nusskernartig und (bei Holzfeuerung) mitunter leicht rauchig. Für 1 kg Käse benötigt man etwa zehn bis elf Liter Milch. Je nach anfallender Milchmenge stellen die Sennalpen unterschiedlich große Käse mit einem Gewicht von 5 bis 35 kg her.

HANDARBEIT VON ANFANG AN

Die Herstellung und Verarbeitung des Allgäuer Sennalpkäses erfolgt bis heute rein handwerklich und zum großen Teil unter Einsatz traditioneller Arbeitsmittel. Die am Morgen und am Abend gemolkene Milch wird im Kupferkessel auf ca. 32 °C erwärmt, dann werden Milchsäurebakterien-Kulturen und/oder Lab zugefügt. Nach einer Ruhephase von 30 bis 60 Minuten, in der die Milch gerinnt, wird der so entstandene Käsebruch mit einer Käseharfe geschnitten und anschließend ein bis zwei Stunden bei einer Temperatur von 47 bis 53 °C gerührt.

Nach dem Rühren wird der Käse mit einem Käsetuch aus dem Kessel herausgenommen, im Tuch in eine runde Form gelegt und mit der flachen Hand ca. zwei Minuten lang zu einem Laib gedrückt, danach mit einem Holzdeckel gepresst und nach zehn Minuten das erste Mal gewendet, um Molkerückstände im Käse zu vermeiden. Der Vorgang wird drei bis sechs Mal wiederholt und jedes Mal wird ein frisches Tuch verwendet, so dass die Molke vollständig abfließt. Am nächsten Tag wandert der Käse dann für drei Tage in ein Salzbad aus Wasser und Speisesalz, damit der Käse von außen sofort dicht abschließt und im Inneren sorgfältig reifen kann.

Nach dem Salzbad kommt der Käse zum Reifen in einen Käsekeller und wird alle zwei Tage mit Salzwasser gewaschen, gepflegt und abgerieben, damit er eine schöne Schmiere, später Rinde, erhält. Die im Käsekeller herrschende Temperatur von ca. elf bis dreizehn °C und die hohe Luftfeuchtigkeit optimieren den Reifeprozess. In dessen Verlauf entsteht im Käse durch Gärung die gewünschte Lochung.









ALLGÄUER SENNALPKÄSE

pikant · kräftig · nussig

KÄSE MIT TRADITION

Wer bereits im 30-jährigen Krieg Käse hergestellt hat, kann wahrlich auf eine lange Tradition zurückblicken. Damals bereits wurde das so genannte Süß- oder Fettsennen eingesetzt, das auch die Grundlage bei der Produktion des Allgäuer Sennalpkäses darstellt. Im Allgäu ist die Käseproduktion also in erfahrenen Händen. Der Allgäuer Sennalpkäse selbst wird auch schon seit über 200 Jahren auf den hiesigen Alpen hergestellt. Heute darf er nur auf 50 staatlich anerkannten Sennalpen in den Landkreisen Ostallgäu, Oberallgäu und Lindau produziert werden – und dies auch nur in den Monaten Mai bis Oktober.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG





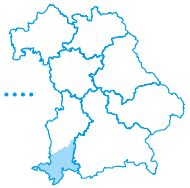
ALLGÄUER WEISSLACKER

pikant · leicht scharf und salzig

WAS BITTE IST EIN WEISSLACKER?

Der Käse hat seinen etwas erklärungsbedürftigen Namen seinem Aussehen zu verdanken: Er besitzt statt einer Rinde eine weiße, lackartige Schmiere auf seiner Oberfläche. Früher wurde er deshalb auch als „Weißschmierer" bezeichnet.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG



DA SCHAU HER: EIN KÄSE MIT PATENT!

Im Jahre 1874 beschlossen die Gebrüder Josef und Anton Kramer aus Wertach, durch eine Erhöhung des Salz- und Fettgehaltes den so genannten Backsteinkäse haltbarer zu machen. Heraus kam der Allgäuer Weißlacker, für den sie 15 Jahre lang ein königliches Patent erhielten. Bis heute gibt es traditionell keinen Weißlacker, der außerhalb des eng umrissenen geografischen Gebiets hergestellt wird bzw. wurde.

AAAH, WIE AROMATISCH!

Der Weißlacker ist ein Käse, den man nicht nur schmecken, sondern auch riechen kann. Sein sehr kräftiges Aroma ist vielleicht nicht jedermanns Geschmack, doch beim Probieren wurde schon so mancher Naserümpfer bekehrt und zu einem bekennenden Fan!

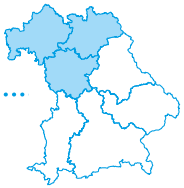
WEISS WIE MILCH UND SALZ

Der Allgäuer Weißlacker besteht ausschließlich aus Milch und Salz. Die Milch kommt von Kühen, die überwiegend in Höhenlage auf der Weide stehen. Auf artgerechte Tierhaltung wird auf allen Höfen großer Wert gelegt. Die Kesselmilch wird kurzzeiterhitzt (pasteurisiert) und zum Einlaben wieder auf 28 bis 32 Grad abgekühlt. Nach etwa 80 Minuten wird der Bruch vorsichtig in walnussgroße Stücke geschnitten und nach zwei bis drei Stunden aus Spanntischen ausgeschöpft. Nach dreimaligem Wenden werden die Käse für zwei Tage in ein 18- bis 20-prozentiges Salzbad gelegt. Danach kommen sie in den Reifungsraum, wo sie drei bis sechs Wochen geschmiert werden. Am Anfang schmiert man zweimal in der Woche, später einmal. Schmieren heißt in diesem Fall, den Käse immer wieder mit Salz zu bestreuen. Die Reifung dauert 12 bis 15 Monate bei einer Temperatur von 6 bis 8 Grad.

Prost!
Unter Wirten wird der Allgäuer Weißlacker auch gerne Bierkäse genannt, denn sein hoher Salzgehalt erhöht den Durst gewaltig und damit die Nachfrage nach einem frisch gezapften Bier.

TIPP

Der Allgäuer Weißlacker schmeckt hervorragend zu Butterbrot und frischen Radieschen.
Oder auch in einer Sauce aus einem deftigen „Schübling“ (eine spezielle Allgäuer Bockwurst), milden Zwiebeln, Salatgurke, Pfeffer, Essig und Öl.



BAYERNS SELTENE BODENSCHÄTZE

In Bayerns Boden wachsen viele Köstlichkeiten, die wichtige Vitamine und Mineralstoffe liefern und damit zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung beitragen. Manche dieser Köstlichkeiten sind jedoch ernsthaft vom Aussterben bedroht, weil sie kaum mehr angebaut werden. Glücklicherweise finden sich immer wieder echte Liebhaber und beharrliche Traditionalisten, die dafür sorgen, dass Raritäten wie beispielsweise das Bamberger Hörnla erhalten bleiben.

Zum Anbeißen:
In der Bamberger traditionellen Küche gehört das Bamberger Hörnla in den Festtagskartoffelsalat. In der fränkischen Regionalküche wird es zum perfekten Begleiter von in Butter geschwenkten oder leicht gebräunten Fisch- und Fleischspeisen und feinem Gemüse.

KLEIN, ABER FEIN

Mit ihren fingerförmigen Knollen steht das Hörnla für die Gruppe der Kipfler-, Hörnchen- und Zapfenkartoffeln. Die Knollen sind dünn, fingerlang, leicht gekrümmt und eher klein. Die niedrigen Stauden blühen weiß. Klein ist auch die Anbaufläche in Franken: Sie wird auf etwa 15 Hektar geschätzt, das sind lediglich 0,0004 Prozent der bayerischen Kartoffelanbaufläche.

Das Bamberger Hörnla zeichnet sich durch seinen hervorragenden, leicht nussigen Geschmack und die feste Konsistenz aus. Die Fleischfarbe ist hellgelb. Die hauchdünne, hellockerfarbene Haut hat einen rötlichen Schimmer.

RETTUNGSAKTION BAMBERGER HÖRNLA

Kann sich eine Rarität auf Dauer halten? Nach wie vor besteht eine Gefährdung der Sorte durch ähnliche, aber ertragreichere Sorten, die auf den Markt drängen. Doch weil nur das Bamberger Hörnla schmeckt, wie es schmecken soll, finden sich immer mehr engagierte Landwirte, Gärtner und Köche, die sich allen Schwierigkeiten zum Trotz um eine Ausweitung des Anbaus bemühen.

BAMBERGER HÖRNLA

nussig · intensiv · saftig



GELIEBTES HÖRNLA

Das Bamberger Hörnla ist seit dem späten 19. Jahrhundert bekannt, vermutlich ist die Kartoffel aber noch älter. Ihr Ursprung in Bamberg ist nicht nachgewiesen, sie ist aber sehr wahrscheinlich an die Boden- und Klimaverhältnisse der fränkischen Trockenplatten perfekt angepasst. Früher wurden die Knollen per Hand gepflanzt und geerntet. Mit dem verstärkten Einsatz von Kartoffelpflanz- und Erntemaschinen ab 1950 verschwand die Sorte weitgehend aus dem Feldanbau, denn die länglichen Knollen sind für eine maschinelle Bearbeitung kaum geeignet. Weil die Franken aber ihr Hörnla wegen seiner besonderen Speckigkeit und hervorragenden Eignung für Kartoffelsalat liebten und schätzten, boten sich für diese seltene Kartoffelsorte glücklicherweise Überlebensmöglichkeiten durch den örtlichen Gartenbau und die Direktvermarktung auf den fränkischen Wochenmärkten.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



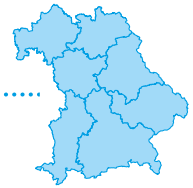
BAYERISCHE BREZE

salzig · rösch · kastanienbraun

DAS KLEINE GROSSE KULTURGUT

Der 11. Februar 1839 ist ein denkwürdiger Tag, auch wenn den wenigsten Menschen der Grund dafür bekannt sein dürfte: Damals wurde in München nachweislich die erste Laugenbreze verkauft und damit ein Gebäck, das für Bayern typisch ist. Denn was wäre Bayern ohne seine Brezen-Kultur? Kaum dem Säuglingsalter entwachsen, bekommt ein Kind in Bayern schon sein erstes Stück Breze in die Hand gedrückt, um mangels Zähnen selig daran zu lutschen. Später wird dieses Vergnügen durch den knackigen Biss in die rösche Haut der Breze vervollkommnet.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



EIN VERSEHEN WIRD ZUM VERKAUFSSCHLAGER

Gebäck in Brezenform ist bereits seit dem 12. Jahrhundert bekannt, doch zum heute charakteristischen Laugengebäck wurde die Breze durch ein Versehen – so jedenfalls geht die Legende. Dem Bäcker Anton Nepomuk Pfannenbrenner, Angestellter des königlichen Hoflieferanten Johan Eilles in München, unterlief am 11. Februar 1839 ein folgenschwerer Fehler. Während er üblicherweise die Breze mit Zuckerwasser glasierte, griff er an diesem Tag versehentlich nach der Natronlauge, die eigentlich zur Reinigung der Bleche bestimmt war. Das Ergebnis war zwar sehr überraschend, aber gleichzeitig so überzeugend, dass noch am gleichen Morgen der königlich-württembergische Gesandte Wilhelm Eugen von Ursingen eine Laugenbreze erwerben und kosten konnte.

Eine Form, viele Namen:
Bayerische Breze – Bayerische Brezn – Breze – Brezel – Bayerische Brez'n – Bayerische Brezel – Laugenbrezel – Fastenbrezel

DIE BAYERISCHE BREZE

verschiedene Größen und Varianten

überwiegend mit grobem Salz bestreut

1,5 % bis 4 % Fett



Gewicht von 50 g bis 250 g

Teig saftig, zart und hell

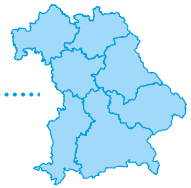
Kruste dünn, kastanienbraun, glänzend gebacken, nach dem Backen gerissene Oberfläche

BREZE KOMMT VON BRACCHIUM

Das lateinische Ausgangswort lässt sich mit Arm/Ärmchen übersetzen und steckt im Romanischen und Deutschen heute in einer Reihe von Gebäcknamen. Und diese „Ärmchen" sind bei der Bayerischen Breze übereinandergeschlagen und symbolisieren zum Beten verschränkte Arme. Denn die Breze, die früher ein so genanntes Gebildebrot in Ringform war, diente vor allem in Klöstern als Abendmahlsbrot. Und da es in Bayern besonders viele Klöster gab, fand die Breze hier auch besonders große Verbreitung.

HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

Kenner sehen den Unterschied zwischen einer Bayerischen Breze und einer schwäbischen Brezel sofort: Im Gegensatz zu den schwäbischen Brezeln werden die Bayerischen Brezn nämlich in der dicken Mitte nicht längs eingeschnitten. Außerdem sind die „Ärmchen" dicker und sitzen deutlich höher, während es bei der schwäbischen Brezel einen deutlichen „Höhenunterschied" zwischen Brezenbauch und Ärmchen gibt.



WOHER KOMMT NUR DIESER NAME?

Sicher ist, dass die Bärwurz nichts mit dem braunen Zotteltier zu tun hat. Der ungewöhnliche Name leitet sich vielmehr von der angenommenen heilsamen Wirkung ab, die die Bärwurzpflanze bei starken Geburtsschmerzen oder Erkrankungen der Gebärmutter haben soll. Bereits im 12. Jahrhundert wurde die „Gebärmutterwurz“ in solchen Fällen eingesetzt.

WAS KÜHEN GUT TUT, SCHÄTZT AUCH DER MENSCH

Schon vor hunderten von Jahren entdeckten Bergbauern, dass die Wurzel der Bärwurzpflanze mildernd auf die Blähbäuche bei ihren Kühen wirkte. Weil die Kühe aber die Wurzel im rohen Zustand verschmähten, wurde die Wurzel zwischen zwei Brotscheiben gelegt und in den Schlund der Kühe geschoben. Und was bei Kühen wirkt, kann auch bei Menschen funktionieren. Ein Sud aus getrockneten Bärwurzeln – als Tee getrunken – und vor allem die alkoholische Variante als Schnaps sind nach einem reichhaltigen Essen bei vielen Menschen sehr beliebt.

TIEF VERWURZELT IM BAYERISCHEN WALD

Und das im wahrsten Sinne des Wortes, denn die Wurzel der Bärwurzpflanze reicht bis zu einem Meter in die Erde! Die Pflanze selbst dagegen wird maximal 50 Zentimeter hoch. Alle Teile der Pflanze weisen einen sehr würzigen, fast brennenden Geschmack auf, für die Herstellung des Bärwurz wird allerdings vor allem die Wurzel verwendet, die bis zu acht Jahre lang wachsen darf.

IM MITTELALTER EIN ALLROUNDER

„Die Bärwurz ist fürtrefflich gut wider die Gifft, eröffnet Nieren und Blasen, dempffet die Bläst, und stillet derhalben das Magen-, Leib- und Mutterweh, so von Winden entsprungen.“

Aus dem „Kreutterbuch“ des Pharmakologen Hieronymus Bock von 1539

BAYERISCHER BÄRWURZ

würzig · aromatisch · klar

SCHMECKT BÄRIG GUT

Details über die genaue Herstellung des Bayerischen Bärwurz behalten Brennereien gern für sich. Die aromatischen Inhaltsstoffe, die an Wald und Moos erinnern, werden vor allem aus der Wurzel der Bärwurzpflanze gewonnen. Noch heute wird sie im Bayerischen Wald teilweise von Hand gesammelt. Das Destillat wird gerne nach einem reichhaltigen Essen getrunken.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



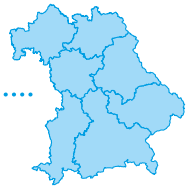
BAYERISCHER BLUTWURZ

bitter · herb · rötlich

DARF'S EIN BISSCHEN BITTER SEIN?

Der Blutwurz erhält seinen herb-bitteren Geschmack durch die Kombination von den gehackten, rötlichen Wurzeln der Blutwurzpflanze sowie ausgesuchten Kräutern und Beeren. Dank dieser Mischung entsteht ein unverwechselbares Aroma. Wer es besonders kräftig und intensiv mag, lässt sich den Blutwurzlikör ganz traditionell brennend im Blutwurz-Pfännchen servieren. Wie so vielen bitteren Likören wird ihm von manchen nach einem reichhaltigen Essen eine positive Wirkung auf den Magen zugesprochen.





KEINE ANGST – VÖLLIG UNBLUTIG!

Der Bayerische Blutwurz wird zwar mit viel Herzblut hergestellt, hat aber rein gar nichts mit Blut zu tun. Lange Zeit galt die Annahme, die Wurzel der Blutwurzpflanze würde ihren Namen der heilenden Eigenschaften bei der Behandlung von blutenden Wunden verdanken. Medizinisch ist dies jedoch nicht nachweisbar. Vielmehr darf angenommen werden, dass der Begriff „Blut“ vom blutroten Saft abgeleitet ist, der beim Anschneiden des Wurzelstockes austritt. Wie auch immer, die rötliche Farbe des Likörs wirkt in jedem Fall sehr attraktiv und appetitlich. Idealerweise trinkt man ihn in Zimmertemperatur. Sein volles Aroma entfaltet er allerdings, wenn man ihn flambiert. Durch seinen hohen Alkoholgehalt eignet er sich dafür ganz hervorragend. Der optische Effekt der züngelnden Flämmchen ist ein Genuss für sich.

ZWISCHEN BERG UND WALD

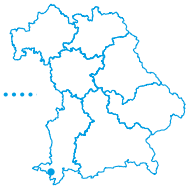
Die Herstellung von Bayerischem Blutwurz hat eine lange Tradition. Einer der Produktionsschwerpunkte liegt im Bay-



erischen Wald. Aber auch in den bayerischen Voralpen, im Alpenvorland und in den weiteren bayerischen Mittelgebirgen wird Bayerischer Blutwurz produziert.

BLUTWURZ IN STEINGUTFLASCHEN

Typisch für den Blutwurz ist, dass er aus einer Steingutflasche kredenzt wird. Diese hält – wie man das auch von Steingutkrügen für Bier kennt – das Getränk länger kalt. Ob und wie gut er zusätzlich verdauungsfördernd wirkt, muss jeder für sich selbst entscheiden.



KLEINE ENKLAVE

Das gesamte Anbaugebiet für württembergischen Wein beträgt 11.000 Hektar – auf bayerischem Boden befinden sich davon jedoch nur etwa 70 Hektar. Doch diese haben es in sich und lassen Weine entstehen, die sich durch hohe Qualität auszeichnen. Die bayerischen Rebflächen liegen eingestreut am nordöstlichen Ufer des Bodensees zwischen Wiesenflächen und ausgedehnten Obstkulturen, auf ehemaligen Seeterrassen und in der welligen Hügellandschaft des Westallgäus.

DIE WÜRMEISZEIT UND DER WEIN

In der letzten Würmeiszeit entstanden entlang des Bodensees sogenannte Drumlins (Höhenrücken mit besonderer Oberflächenform) und Moränenwälle. Sie bilden den sanften welligen Charakter der Landschaft und sind zuständig für die erforderliche Hanglage und die südliche Ausrichtung der Rebflächen – zwei wesentliche Kriterien für einen qualitätsorientierten Weinbau.

DIE REBE MACHT'S

In der bayerischen Bodenseeregion sind überwiegend die Rebsorten Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder beheimatet. Während die Weißweine eine zarte, feingliedrige und mineralisch geprägte Aromatik auszeichnen, überzeugen die Rotweine mit ihrer samtigen, eleganten Feinfruchtigkeit und dezenten Tanninen.



BAYERISCHER BODENSEE

(BEREICH DER G. U. WÜRTTEMBERG)

fruchtig · frisch · elegant

SYMBIOSE ZWISCHEN WEIN UND SEE

Auf dem sanften, welligen Gebiet des nordöstlichen Bodenseeufers wachsen fruchtig-frische Weine – vorwiegend aus Müller-Thurgau- und Spätburgundertrauben. Diese beiden Leitrebsorten fühlen sich hier besonders wohl. Dafür sorgt der Bodensee in seiner Funktion als „Klimaanlage“. Die Wassermengen des Sees bilden einen großen Wärmespeicher und sorgen für einen stetigen Wärmeaustausch zwischen Tag und Nacht. Gemeinsam mit dem alpinen Föhn, der das Bodenseewasser weiter erwärmt, entstehen ideale klimatische Bedingungen für zarte, mineralisch geprägte Weißweine mit guter Säure und feinfruchtige Rotweine mit elegantem Körper. Diese eignen sich auch für herrliche See-Seccos und spritzige Winzersekte. Besonders kurios: Durch das historisch bedingte territoriale Grenzgebiet ist auf den Etiketten der bayerischen Weinbauorte „Bereich Bayerischer Bodensee/Anbaugebiet Württemberg“ zu lesen. Auch der Bayerische Bodensee-Landwein g. g. A. ist von diesen besonderen klimatischen Verhältnissen am See geprägt.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

BAYERISCHER GEBIRGSENZIAN

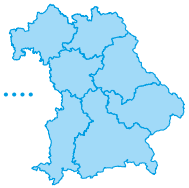
klar · traditionell

EIN SCHNAPS MIT LANGER TRADITION

Bereits im frühen 17. Jahrhundert wurde in eigens dafür gebauten wetterfesten Brennhütten der erste Bayerische Gebirgsenzian im Berchtesgadener Land gebrannt. Schnell eroberte der klare Schnaps, der aus den Enzianwurzeln gewonnen wird, die Herzen und Kehlen der Bevölkerung: So war damals in fast jedem Haushalt der Region ein kleines 10- oder 20-Liter-Holzfass mit Enzianschnaps zu finden. Auch heute noch wird der Branntwein nach seiner Fertigstellung in Eschenholzfässer abgefüllt und mehrere Jahre im Bergkellergewölbe gelagert. Traditionell reicht man ihn beispielsweise nach einer deftigen Brotzeit.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE





DIE WURZEL MACHT'S

Ursprünglich diente die regelmäßige maßvolle Entfernung der Enzianwurzeln dazu, die Almen des Berchtesgadener Landes milchviehgerecht zu halten. Die Tradition, die gewonnenen Wurzeln zu Branntwein zu verarbeiten und zu verkaufen, entstand dabei zunächst ganz nebenbei, erfreute sich aber schnell sehr großer Beliebtheit. Besonders wichtig dabei: Nur die dicksten Enzianwurzeln durften im Abstand von mehreren Jahren vom Gesamtstock abgehackt werden, um die Art am gleichen Platz zu erhalten und den Fortbestand zu sichern.

Ein Schnaps will hoch hinaus!
Der Gebirgsenzian wird heute oft nach moderner Methode gebrannt, entsteht aber aber zu einem Teil auch noch in den typischen Brennhütten in 1.000 bis 1.300 Metern Höhe.

VIER ENZIANARTEN FÜR EINEN BRANNTWEIN

Im Alpenraum kennen wir 30 wild wachsende Arten des Enzians, doch nur vier davon eignen sich zur Herstellung des beliebten Branntweins: der Gelbe Enzian (Gentiana lutea), der Rote Enzian (Gentiana purpurea), der Punktierte Enzian (Gentiana punctata) und der violette Ostalpenenzian (Gentiana pannonica), der im Berchtesgadener Land besonders häufig anzutreffen ist.

„ERNTE" IM SPÄTSOMMER

Die oft meterlangen Wurzeln aller vier Enzianarten werden von August bis Oktober im jeweils festgelegten Gebiet ausgegraben und anschließend entweder frisch oder getrocknet weiterverwendet. In klein gehackter Form werden sie mit Reinzuchthefe und frischem Bergwasser zu einer Maische verrührt und verbleiben danach etwa zehn Tage im Gärbottich. Nach zwei Destillationen wird der klare Schnaps mit einem Alkoholgehalt von 40 Vol.-% in Eschenholzfässer abgefüllt und darf, mit Jahreszahl versehen, im traditionellen Bergkellergewölbe mehrere Jahre auf seinen Einsatz warten, um seinen vollen Geschmack zu entfalten.

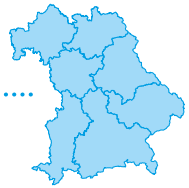












WILDE MISCHUNG

Bayern ist ein Land mit relativ großen Waldgebieten und gleichzeitig zahlreichen Fluss- und Uferlandschaften. In der Alpenregion fühlen sich beispielsweise Enzian, Wermut, Melisse, Anis, Baldrianwurzel, Kümmel, Liebstöckel, Wacholder, Waldmeister und Arnika sehr wohl. Deren Inhaltsstoffe wandern traditionell in die Herstellung von medizinischen Heilmitteln, aber auch in die Gewinnung aromatischer Liköre.

In den Bayerischen Kräuterlikör kommen u. a. Enzianwurzel, Arnika, Pomeranzenschalen, Nelken, Koriander, Anis, Zimt und Fenchel.

SCHRITT FÜR SCHRITT

Die Herstellung des aromatischen Bayerischen Kräuterlikörs geschieht nicht von heute auf morgen, vielmehr sind viele Arbeitsschritte nötig: Zunächst werden die ausgesuchten Kräuter, Wurzeln, Gewürze usw. gewogen, gemahlen und gemischt. Diese Mischung wird dann zu Alkoholauszügen weiterverarbeitet. Im dritten Schritt versetzt man das Ganze mit einer Wasser-Alkohol-Mischung und lässt sie nun mehrere Tage mazerieren. Der bis dahin entstandene Auszug wird gefiltert, um den Likörgrundstoff zu erhalten. Diesem setzt man unter Rühren süßende Erzeugnisse wie zum Beispiel Honig oder Flüssigzucker zu. Im Anschluss durchläuft der Kräuterlikör seine Reifung in Eichenholzfässern.

HIER DARF MAN NACH DEM ALTER FRAGEN

Wenn das Flaschenetikett eines Bayerischen Kräuterlikörs eine zusätzliche Bezeichnung zu Alters- oder Reifungsangaben enthält, muss er mindestens sechs Monate gereift sein. Für Altersangaben gilt dabei Folgendes: Nach einer Reifung von sechs Monaten darf das Produkt als „gereift“ bezeichnet werden. Bei Reifung von mindestens einem Jahr darf das Produkt als „alter Bayerischer Kräuterlikör“ bezeichnet werden.



BAYERISCHER KRÄUTERLIKÖR

aromatisch · würzig · halbbitter

WELCHE KRÄUTER HÄTTEN'S DENN GERN?

Für den Bayerischen Kräuterlikör dürfen selbstverständlich nicht „Kraut und Rüben" verwendet werden. Tatsächlich sind es neben Kräutern auch Auszüge aus Wurzeln, Blüten, Gewürzen, Früchten, Samen und sogar Rinden. Diese Mischung bewirkt den würzigen Geschmack, hat aber auch Auswirkungen auf seine Farbe. Von Mittelbraun über Dunkelbraun bis hin zu Grün kann er aus der Flasche ins Glas fließen.

TIPP

Bei einem Ausflug in Schamels Meerrettich-Museum in Baiersdorf erfahren Sie mehr über Geschichte, Anbau, Verarbeitung, Heilpflanzenwirkung und den ernährungsphysiologischen Wert des Meerrettichs. (www.schamel.de/de/meerrettich/meerrettich-museum-baiersdorf)



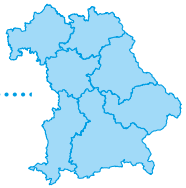
BAYERISCHER MEERRETTICH

aromatisch · scharf · würzig

AUS FRANKEN IN DIE GANZE WELT

Meerrettich, auch Kren genannt, wird schon seit der Mitte des 15. Jahrhunderts in Bayern angebaut. Mit dieser langen Tradition steht Bayern weltweit an der Spitze. Ganz besonders in Mittelfranken – und hier vor allem in Baiersdorf – hat sich der Anbau dieses scharfen Gemüses bereits sehr früh etabliert. Um bei den vielen Händlern, die von weit her anreisten, keinen provinziellen Eindruck zu hinterlassen, forderte der Erlanger Landrichter 1860 extra die Einführung einer Straßenbeleuchtung. Mit der Eröffnung des Ludwig-Donau-Main-Kanals 1846 wurde der Bayerische Meerrettich – als unverarbeitetes Stangengemüse – von Baiersdorf aus direkt nach Österreich und Ungarn, aber auch nach Israel, Russland, in die USA und in weitere Länder verschickt. Erst im Oktober 1914 begann Johann Jakob Schamel aus Baiersdorf den Meerrettich gerieben und genussfertig in Gläsern und Fässern anzubieten.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



KOMMT DER MEERRETTICH VOM MEER?

Da Bayern bekanntlich nicht am Meer liegt, muss der Name einen anderen Ursprung besitzen. Tatsächlich steckt althochdeutsch meri (neuhochdeutsch „Meer“) im Namen (wie Meerkatze oder Meerschweinchen), was als „der über das Meer gekommene“, also „der fremde, der ausländische Rettich“ zu interpretieren ist – denn einst kam er aus Südosteuropa übers Meer nach Bayern.

ACHTUNG – BAYERISCH SCHARF!

Heute wird Bayerischer Meerrettich roh in Stangenform oder verarbeitet nach traditionellen und gut gehüteten Rezepten in Gläsern oder Tuben angeboten. Genussfertiger Bayerischer Meerrettich enthält keine Konservierungsstoffe und besteht im Wesentlichen aus geriebenen Meerrettichwurzeln, versetzt mit Essig, Öl und Gewürzen. Dabei muss der dazu verwendete unverarbeitete Meerrettich zu 100 Prozent aus Bayern stammen, da nur dieser die besondere Schärfe und den speziellen würzigen Charakter aufweist.

Bitte nicht weinen!
Im rohen Zustand ist die Wurzel geruchlos. Erst beim Schneiden oder Reiben verströmt sie ihren scharfen Geruch, der sogar zu Tränen reizen kann.

HIER IST HANDARBEIT GEFRAGT

Das Entscheidende beim Meerrettich ist nicht das oberirdische grüne Kraut, sondern die unterirdische Wurzel. Der Anbau von Meerrettich ist deshalb mühevoll und erfordert viel Handarbeit, denn die Triebe (Fechser genannt) müssen mehrmals bearbeitet und dazu jedes Mal ausgegraben werden, damit letztlich nur eine Wurzel zur erntefertigen Stange von ca. 30 Zentimeter Länge und 4 Zentimeter Dicke heranwächst.







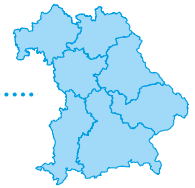
BAYERISCHES BIER

Von feinherb bis malzaromatisch

BAYERNS NATIONALGETRÄNK

Bayern ist ohne Bier nicht zu denken. Dass dies kein Zufall ist, zeigt allein schon die große Brauereidichte, die mit ca. 620 Brauereien die größte der Welt ist. Und Bayern trinkt sein Bier nicht nur, sondern zelebriert es auf unzähligen Bierfesten, von denen das Münchner Oktoberfest, das Besucher aus aller Welt anzieht, das bekannteste ist. Ein ebenfalls äußerst beliebter Brauch sind die großen und kleinen Biergärten, in deren Schatten das kühle Bier besonders mundet und traditionellerweise in Maßkrügen ausgeschenkt wird.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



TRADITION IST TRUMPF

Die Qualität und das Ansehen von Bayerischem Bier sind vor allem auf die jahrhundertelange Brautradition zurückzuführen. Der älteste Nachweis des Bierbrauens in Deutschland überhaupt ist ebenfalls in Bayern zu finden: 1935 grub man in der Nähe von Kulmbach in Oberfranken Bieramphoren aus, die aus der frühen Hallstattzeit (800 v. Chr.) stammen. Unsere Vorfahren wussten also damals schon, was gut ist.

BIER UND BENEDIKTINER

Die älteste in Bayern noch bestehende Brauerei ist die Klosterbrauerei Weihenstephan. Offiziell wurde in Weihenstephan im Jahr 1040 n. Chr. mit dem Brauen begonnen. Tatsächlich wurde die Braukunst in Weihenstephan aber schon 725 n. Chr. begründet, als der heilige Korbinian ein Benediktinerkloster auf dem Nährberg gründete.

Aus Bayern in die ganze Welt: In Bayern gebrautes Bier wird aufgrund seiner einzigartigen Qualität weltweit exportiert und genießt einen hervorragenden Ruf.

VIELE BELIEBTE SORTEN

Je nach Sorte besitzt das Bayerische Bier einen feinherben bis malzaromatischen Geschmack. Die über das ganze Jahr getrunkenen Hauptsorten sind Helles, Export und Weißbier. Sie werden jedoch durch saisonale Spezialitäten ergänzt und zeigen damit ihre Sortenvielfalt: Es gibt Fastenstarkbiere in der Fastenzeit, den Josephi-Bock ab Mitte März, den Maibock ab Mitte April und spezielle Festbiere ab Mitte September.

500 JAHRE BAYERISCHES REINHEITS-GEBOT

Das Jahr 2016 war für Bayerns Brauwirtschaft ein ganz besonderes, denn das berühmte und streng eingehaltene Reinheitsgebot kann auf eine 500-jährige Tradition zurückblicken. Erlassen hat es im Jahre 1516 Herzog Wilhelm IV. von Bayern und es besagt, dass für Bayerisches Bier ausschließlich Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen.





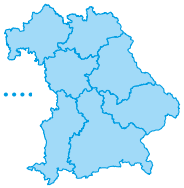
BAYERISCHES RINDFLEISCH

kräftig · aromatisch · mürbe

FLEISCH VOM FLECKVIEH

Das Bayerische Rindfleisch stammt zum allergrößten Teil von der in Bayern mit Abstand am weitesten verbreiteten Rasse, dem bayerischen Fleckvieh. Das Fleckvieh wiederum entstand 1837, als Max Obermaier und Johann Fischbacher aus Gmund am Tegernsee die vielgerühmten „Simmenthaler“ aus der Schweiz ins heimatliche Miesbach holten und dort mit dem Miesbacher Vieh kreuzten. Von da an stand das Fleckvieh auf den Wiesen und Weiden und prägt seitdem das typische bayerische Landschaftsbild der bayerischen Mittelgebirge und des Voralpenlandes.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



VOM DOPPELNUTZEN PROFITIEREN

Bayerisches Rindfleisch stammt fast ausschließlich von Zweinutzungsrassen, d. h. Rassen, die sowohl auf Milch- als auch auf Fleischleistung ausgerichtet sind. Neben dem mit 80 Prozent dominierenden Bayerischen Fleckvieh gehören dazu auch das Allgäuer Braunvieh mit knapp zehn Prozent und das Fränkische Gelbvieh mit weniger als einem Prozent. Ebenfalls zu den Zweinutzungsrassen in Bayern gehören die vom Aussterben bedrohten Rassen Pinzgauer (ca. 2.700 Tiere) und Murnau-Werdenfelser (ca. 1.200 Tiere).

Französisches Bairisch:
In Bayern gibt es das Böfflamot, ein in Rotwein (in Franken Weißwein) geschmortes Rindfleischgericht. Der Name stammt wohl vom französischen Boeuf à la mode, einem in Rotwein marinierten Schmorbraten.

GENUSS FÜR BESONDERE TAGE

Früher stand Rindfleisch nicht allzu häufig auf dem bayerischen Speiseplan, sondern kam vor allem an hohen Festtagen wie Ostern, Pfingsten, Kirchweih und Weihnachten auf den Tisch. Heute gönnt man sich Rindfleisch immer dann, wenn man Appetit darauf hat.

In Oberbayern zum Beispiel das so genannte Tellerfleisch: gekochtes Rindfleisch (traditionell vom Ochsen), in Scheiben geschnitten und mit etwas heißer Brühe übergossen.

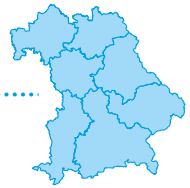
Im Münchner Raum schätzt man das Kronfleisch. Das Kron (das Zwerchfell vom Rind) wird nur zehn Minuten gekocht und dann bevorzugt mit frisch geriebenem Bayerischem Meerrettich serviert.

In Franken und Altbayern ist auch der Tafelspitz typisch, ein besonders zartes Stück Rindfleisch aus der Keule.

WEISSWURST-WISSEN

Die berühmte bayerische Weißwurst verdankt ihren typischen Geschmack ebenfalls dem bayerischen Rind- bzw. Kalbfleisch. Dank der Weißwurst, die weit über die Grenzen Bayerns hinaus beliebt und bekannt ist, hat sich das Verbreitungsgebiet des Bayerischen Rindfleisches deutlich erweitert.





MALZ IN BLOCKFORM

Wer an Malz denkt, hat meist sofort die Herstellung des traditionellen Bayerischen Biers im Kopf: Malz in flüssiger Form. Doch das ist zu kurz gedacht, denn Malz gibt es auch in fester Form, nämlich als würziges Karamellbonbon. Gemeinsam ist dem Bier und dem Bayrisch Blockmalz, dass die lange bayerische Mälzertradition die Grundlage für beides bildet. Das Bayrisch Blockmalz gilt als besonders typische bayerische Süßigkeit, die angeblich in früheren Jahren jedes Münchner Kindl von seiner Großmutter geschenkt bekam.

WAS BIER UND BONBON GEMEINSAM HABEN

Die Herstellung von Bayrisch Blockmalz erinnert – allerdings nur im ersten Schritt – stark an die Bierzubereitung: In einer feuchten Umgebung wird Getreide unter Zugabe von Luft zum Keimen gebracht und anschließend gedarrt. Der so entstandene Malzextrakt wird mit den anderen Zutaten vermischt und es wird Wasser hinzu gegeben. Dann erfolgt das Einkochen und Eindicken. Beim sogenannten Feuerbrennen – dem Karamellisieren des Zuckers in verschiedenen Stufen – entsteht die dunkle Farbgebung. Schließlich wird die Masse in dünnen Bahnen ausgestrichen, heruntergekühlt und anschließend mit dem Hackmesser zerteilt und in ihre klassische Blockform gebracht.





VERPACKT IN BAYERISCHEN RAUTEN, VERZEHRT WEIT ÜBER BAYERNS GRENZEN HINAUS

In Bayern werden jährlich etwa 200 Tonnen Bayrisch Blockmalz produziert. Die Nachfrage ist groß. Die Verwurzelung dieser speziellen Süßigkeit mit Bayern zeigt sich sogar auf dem berühmten Oktoberfest: In einem der Festzelte wird Bayrisch Blockmalz zusammen mit einem Mini-Wörterbuch der bayerischen Sprache verkauft.



BAYRISCH BLOCKMALZ

dunkelbraun · süß · malzig

GOTT ERHALT'S – BONBONS UND MALZ!

Seinen charakteristischen malzig-süßen Geschmack verdankt das Bayrisch Blockmalz seinem Anteil von mindestens fünf Prozent Malzextrakt. Was wir hauptsächlich aus der Bierherstellung kennen, kommt hier in einem Bonbon zum Einsatz: die Verwendung von Malz. Ursprünglich wurde Bayrisch Blockmalz von dem Apotheker Dr. Carl Soldan um 1900 als Mittel gegen Husten und Rachenentzündungen entwickelt. Deshalb ist es auch heute noch in Apotheken und Drogerien zu kaufen, auch wenn das harte kleine Stückchen Bonbon inzwischen hauptsächlich als aromatische Süßigkeit gesehen wird.



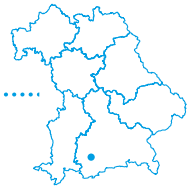
BENEDIKTBEURER KLOSTERLIKÖR

feinwürzig · funkelnd

DEM KLOSTER SEI DANK

Die Fülle an unterschiedlichen Kräuterlikören verdanken wir in erster Linie den Klöstern, die ihren großen Erfahrungsschatz über Heilkräuter nutzten, um die Herstellung und Zusammensetzung köstlicher Liköre zu perfektionieren. Die Mönche im Kloster Benediktbeuern entwickelten die Rezeptur des Benediktbeurer Klosterlikörs mit seinen erlesenen Kräuterbestandteilen. Gekühlt, aber nicht eiskalt genossen, entfaltet er seinen vollen, würzigen Geschmack.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



GOLDENE ZEITEN

Der Benediktbeurer Klosterlikör wird auch Klostergold genannt. Das kommt von seiner goldgelben Farbe und den goldenen Reflexen, die im Glas aufschimmern. Deren Ursprung wiederum erklärt sich durch das Blattgold, das dem Likör vor der Abfüllung in Kleinstmengen beigefügt wird.

DIE KRAFT DER KRÄUTER

Das Kloster Benediktbeuern liegt im Tölzer Land. Seit jeher ist diese Region durch ihren Reichtum an verschiedenen Kräutern gesegnet. Die Mönche im Kloster nutzten diese „Gottesgabe“, legten Kräutergärten an, erforschten die Wirkung der Kräuter und stellten eine Vielzahl von Produkten daraus her.

DIE ENTDECKUNG EINES GENUSSMITTELS

Dass sich aus den Kräutern auch wohlschmeckende Kräuterliköre herstellen ließen, blieb nicht lange ein Geheimnis.



Etwa seit dem 16. Jahrhundert befassten sich die Klosterbrüder mit der Verwendung von Kräutern zur Verfeinerung von alkoholischen Getränken. Daraus entwickelte sich die Kunst der Likörzubereitung nach Rezepten, die von Generation zu Generation überliefert wurden.

SCHWEIGEN IST SILBER, GENIESSEN IST GOLD

Diese kleine Abwandlung des Sprichworts trifft hier voll und ganz zu: In diesem Likör schwimmen winzige Blattgoldpartikelchen.

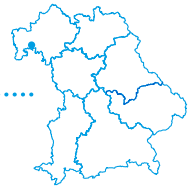
BÜRGSTADTER BERG

aromatisch · geradlinig · schlank

EINE ECHTE BESONDERHEIT

Warum die Weine vom Bürgstadter Berg so unverwechselbar schmecken? Das Geheimnis liegt in den leichten, mineralienreichen und steinigen Buntsandsteinverwitterungsböden ihres Anbaugebiets. Der niedrige pH-Wert, ein niedriger Kalkgehalt und wenig bindige Böden sorgen für eine feine, finessenreiche Säurestruktur und ein Geschmackserlebnis der besonderen Art mit feiner Fruchtaromatik, einem zarten Pfirsichduft bei den Rieslingen oder einem Hauch von Mandel bei den Spätburgundern.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG



HIER WOHNT DER WEIN

Der Bürgstadter Berg – die südwestlichste Fläche des Weinanbaugebietes Franken – liegt im Landkreis Miltenberg auf der linken Mainseite. Das Gebiet, einschließlich der Wege, hat eine Fläche von 113,808 Hektar. Durch seine ausgezeichnete Wasser- und Wärmespeicherkapazität verleiht der besondere Boden, auf dem die Reben wachsen, dem Rotwein ganz einzigartige Aromen und Geschmacksnuancen. So wurde der Bürgstadter Berg die erste deutsche geschützte Ursprungsbezeichnung für eine besondere Lage nach dem neuen EU-Weinrecht.



KLEINE GENIESSERTIPPS

Die Weine vom Bürgstadter Berg sind ein spezielles Geschmackserlebnis. Den Rotweinen sollte man durchaus eine Reifezeit von drei bis fünf Jahren gönnen, dann entwickeln sie ihr volles Aroma: Samt und Seide mit Nachhall. Natürlich passen die Weine vom Bürgstadter Berg auch hervorragend zu einem feinen Essen. Spät- und Frühburgunder vom Bürgstadter Berg munden zum Beispiel wunderbar zu Wildgerichten und Geflügel, der Weißburgunder perfekt zu Vorspeisen und Fisch.



ROTER BUNTSANDSTEIN

Ideales Terroir für Spätburgunder und Frühburgunder

Der Bürgstadter Berg ist bekannt für beste rote Burgunder in der internationalen Weinwelt. Das Zusammenspiel der besonderen Bodenbedingungen und klimatischen Eigenheiten bringt Weine hervor, die bei renommierten Wettbewerben weltweit in der Top-Liga ganz vorne stehen. Die spezifischen Bodeneigenschaften des Buntsandsteins prägen auch besondere Rieslinge, Weißburgunder und Silvaner mit einem eigenständigen Geschmacksprofil.



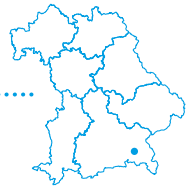
CHIEMSEER KLOSTERLIKÖR

wohlschmeckend · süß · vollmundig

STRENG GEHEIME REZEPTUR

Bereits im Mittelalter beschäftigten sich die Nonnen auf der Chiemsee-Insel Frauenwörth mit dem Anbau verschiedener Kräuter und Wurzeln. Spätestens seit dem Jahr 1470, als der Bayernherzog Ludwig der Reiche nach einem Heilmittel bei der damalige Äbtissin Magdalena Auer zu Winkel (1467 – 1494) bat, ist das Prinzip des Destillierens am Chiemsee endgültig etabliert. Auch heute noch erfolgt die Mischung der Kräuter für den würzigen Likör nach dem alten Klosterrezept, das streng geheim gehalten wird.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



FRAUENPOWER

Wer glaubt, dass nur Männer gute Brände und Liköre herstellen können, wird auf der Chiemsee-Insel Frauenwörth eines Besseren belehrt. Die Erstellung von Destillaten in der Abtei Frauenwörth, dem ältesten fortbestehenden Frauenkloster Deutschlands (gegr. 782), dürfte weit in das 14. Jahrhundert zurückreichen. Nach wie vor sind die Nonnen im Kloster für die Qualität ihres Likörs zuständig. Sie wählen die Kräuter aus und setzen sie ins richtige Mischungsverhältnis, bevor sie zur Weiterverarbeitung an eine Edelobstbrennerei gehen. Dort entstehen die verschiedenen Liköre dann im Auszugsverfahren.

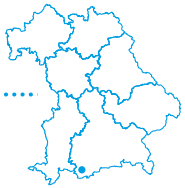


KEIN BISSCHEN BITTER

Die typischen Magenbitter heißen nicht umsonst so. Beim Chiemseer Klosterlikör ist das anders: Seine Hauptzutaten bestehen nur aus Kräutern. Die bittere Würze, die durch die zusätzliche Verwendung von Wurzeln entsteht, wird man hier nicht finden. Deshalb schmeckt er aromatisch und mild und erfreut durch eine angenehme Süße.

WENN SÄCKE BADEN GEHEN

Der Chiemseer Kräuterlikör wird nicht gebrannt, sondern entsteht im sogenannten Auszugsverfahren. Die Kräuter werden nach altem, geheimen Rezept gemischt und in Säcke gefüllt, welche einige Wochen in ein Alkohol-Wasser-Gemisch gelegt werden. Nach der Zugabe von Zucker lagert und reift der Likör dann noch drei Monate, bis er schließlich in Flaschen abgefüllt wird. Wohl bekomms!



DIE ANFÄNGE

Das Kloster Ettal wurde zwar bereits 1330 von Kaiser Ludwig IV. gegründet, bis dort jedoch der berühmte Ettaler Klosterlikör hergestellt wurde, vergingen allerdings weitere knappe 300 Jahre. Aber gut Ding will bekanntlich Weile haben. Bereits um 1600 begann die Likörherstellung, denn Rechnungen aus dieser Zeit belegen dies.

WER HAT'S ERFUNDEN?

Kräutermischungen stecken in vielen Naturheilmitteln, mit denen sich die Klosterbrüder bestens auskannten. Der Alkohol diente lediglich als Konservierungsmittel und Hilfsmittel, um Pflanzenextrakte zu gewinnen. Schließlich wurde aber entdeckt, dass aus einem bestimmten Mischungsverhältnis von Kräutern und Alkohol ein sehr wohlschmeckender Likör entstand.



Seitdem wird hinter meterdicken Klostermauern Jahr für Jahr neuer Klosterlikör hergestellt, der mindestens sechs Monate in alten Eichenholzfässern reift. Erst dann ist der Ettaler Klosterlikör trinkreif und wird in die für ihn so charakteristischen sogenannten Barockflaschen abgefüllt.

MÖNCHE ALS GEHEIMNISTRÄGER

Nur immer zwei Klosterbrüder kennen die besondere Rezeptur. Sie wahren das Geheimnis wie einen Schatz und geben es ausschließlich an ihre offiziellen Nachfolger weiter – von Mönchsgeneration zu Mönchsgeneration.

DAS STECKT HINTER DER FARBE

Den Likör gibt es in grün und gelb getönten Flaschen. Dies hat mit der Tradition innerhalb der Naturheilkunde zu tun, zwischen „grünen" und „gelben" Tropfen zu unterscheiden.



ETTALER KLOSTERLIKÖR

sanft-würzig · fein-duftend

40 KRÄUTER IN EINER FLASCHE

Der Ursprung der Ettaler Klosterliköre liegt bereits im Mittelalter und entspringt den Rezepturen des Apothekers des Klosters Ettal, der zu dieser Zeit die Heilkräfte und die wohltuende Wirkung der Kräuter erforschte. Um 1600 begannen die Mönche der Abtei schließlich, die klösterliche Brauerei nicht nur zur Bierherstellung, sondern auch zur Gewinnung des Ettaler Klosterlikörs zu nutzen. Die traditionelle Rezeptur wird bis heute weiterverwendet und deshalb ist der Ettaler Klosterlikör auch heute noch ohne künstliche Zusätze.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

BOCKSBEUTEL IM WANDEL

Nach Abschluss des Gärprozesses wird der Frankenwein in die für Franken typische Flaschenform, den Bocksbeutel, abgefüllt. Dessen Form erfuhr 2015 eine Überarbeitung und zeigt sich seither in kantigerem und modernerem Design. Zusätzlich gibt es Wein aus Franken längst aber auch in hohen, schlanken Flaschen. Der Franke jedoch liebt natürlich am allermeisten den formschönen Bocksbeutel.

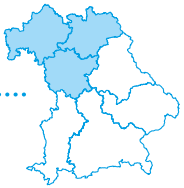


FRANKEN

verwurzelt · kulturreich · echt

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

Seit 1659 ist der Silvaner in Franken zuhause und fühlt sich hier so wohl, wie nirgendwo anders auf der Welt. Das Geheimnis steckt nicht nur in der Passion für Perfektion, die die fränkischen Winzer ihrer Leitrebsorte entgegenbringen, sondern auch in der einzigartigen geologischen Formation Frankens - der Trias. Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper auf Urgestein liegen in Franken ganz eng beieinander und prägen die Weine von außergewöhnlicher Vielfalt und mit starkem Charakter. Wie die Reben mit dem Boden sind Franken Winzer mit ihrer Heimat verwurzelt. Mit über 1.000 Jahren Weinbautradition wissen die über 3.500 Winzerfamilien, dass Qualität im Weinberg wächst und bewahren eine einzigartige Kulturlandschaft inmitten einer Region voller Kulturdenkmäler. Im selben Erzeugungsgebiet kann mit geringeren Anforderungen der Landwein Main g.g.A. produziert werden.



FRANKENWEIN DANK FRAUENPOWER

Der Weinanbau in Franken hat eine sehr lange Tradition und wurde bereits zur Zeit der Römer dort angebaut. Historisch belegt ist er ab ca. 800 n. Chr.: Die heilige Thekla, die erste Äbtissin des Benediktinerklosters Kleinochsenfurt und St. Adelheid, die erste Äbtissin Kitzingens, gelten als Begründerinnen des ernsthaft betriebenen Weinbaus in Franken. Frauen wussten also schon immer, was gut schmeckt! Auch heute ist eine Frau die Botschafterin des Frankenweins: Die Fränkische Weinkönigin vertritt auf über 400 Terminen im Jahr die fränkischen Winzer und trifft dabei auf bekannte Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Ihre einjährige Amtszeit führt sie oftmals weit über die Landesgrenzen hinaus bis nach Asien. Über 80 Fränkische Weinprinzessinnen repräsentieren zudem bei unzähligen offiziellen Terminen, Auftritten und Veranstaltungen ihre Heimatgemeinden und den Frankenwein.

AM ANFANG WAR DER WEISSWEIN

Franken ist für seine hervorragenden Weißweine bekannt. Neben dem Silvaner bauen die fränkischen Winzer unter anderem auch Müller-Thurgau, Bacchus, Riesling, Weißer Burgunder, Kerner und Scheurebe an. Auch bei Rotweinen, wie Spätburgunder, Domina oder Dornfelder zeigen die Franken ihr Können.

Ein Besuch in Franken lohnt sich. Von Franken – Wein.Schöner.Land! zertifizierte Unterkünfte, Veranstaltungen und Heckenwirtschaften machen den Besuch in der Silvaner Heimat zu einem einmaligen Genusserlebnis.

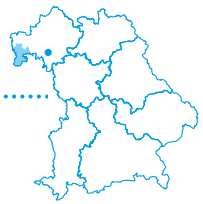
GRÜNKERN-RISOTTO

EINKAUFSLISTE:

- 120 g Gemüsebrunoise (sehr fein gewürfelte Karotte, Sellerie und Lauch)
- 85 g Butter
- 220 g Grünkern
- 200 g Stein- und Wiesenchampignons
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Blattpetersilie

ZUBEREITUNG:

Gemüsebrunoise in Butter anschwitzen. Grünkern und Lorbeerblatt dazugeben, mit Brühe auffüllen. Alles ca. 1 Stunde kochen lassen. Die gewaschenen und geputzten Pilze in Butter anbraten, die fein gehackte Blattpetersilie dazugeben, zum Schluss mit Butter binden.



ES GRÜNT SO GRÜN

Dinkel war früher das wichtigste Brotgetreide in Süddeutschland, jedoch barg das Ausreifen des Korns auf kargen Böden oft ein Risiko. Um dieses zu vermeiden, wurde der Dinkel oft vorzeitig geerntet – als „grünes" Korn. Anschließend wurde es über dem Herdfeuer, im Backofen und später in eigens dafür gebauten Darren getrocknet. Fränkischer Grünkern wird heute ausschließlich aus der alten lokalen Dinkelsorte „Bauländer Spelz" hergestellt.

EIN KORN MIT VIEL AROMA

Nach der Ernte muss der Grünkern gedarrt, also getrocknet werden, um ihn haltbar zu machen. Weil das Darren des Fränkischen Grünkerns traditionell über Buchenholzfeuer geschieht, besticht er durch sein typisches würziges Aroma von gerösteten Nüssen und rauchigem Holz. Gelagert wird der Grünkern „im Spelz", d. h., dass sich beim Dreschen des Grünkerns die Spelzen nicht vom Korn lösen. Dadurch bleibt der rauchige Geschmack umso besser konserviert. Vor der endgültigen Weiterverarbeitung zu Schrot, Grieß, Flocken oder Mehl wird der Grünkern entspelzt („gegerbt").

DER GRÜNKERN HAT ES IN SICH

Weil er noch im grünen Zustand geerntet wird, ist der Grünkern besonders vitamin- und mineralstoffreich und sein Eiweiß- und Fettanteil sowie sein Phosphorgehalt sind wesentlich höher als der von anderen Getreidekörnern. Außerdem ist er leicht verdaulich und hat viele Ballaststoffe. Es lohnt sich also, ihn vermehrt in den heimischen Speiseplan aufzunehmen.

Quer durch den Speiseplan:
Grünkern lässt sich in der modernen Küche äußerst vielfältig einsetzen: als Suppeneinlage und Bratling, in Klößen, Eintöpfen, Salaten, Kuchen und Gebäck, Gemüsepfannen oder Risotto.

FRÄNKISCHER GRÜNKERN

kräftig · würzig · aromatisch

GRÜNKERN – DAS UNBEKANNTE WESEN

Grünkern ist das ungereifte Korn des Dinkels und heute relativ unbekannt, obwohl diese Kornart bereits im 17. Jahrhundert in Kellereirechnungen oder in dörflichen und kleinstädtischen Zins- und Gültbüchern erwähnt wurde. Bereits ab Mitte des 18. Jahrhunderts wurde Fränkischer Grünkern angebaut und als „gröner Kern“ gehandelt. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts fand zunehmend auch ein gewerblicher Handel statt. Allmählich aber verdrängte Weizen die anderen Kornarten und damit auch den Grünkern.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG





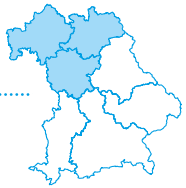
FRÄNKISCHER KARPFEN

gegart · gebacken · in Bierteig gewälzt

KARPFEN, KLÖSTER, KÖSTLICHKEITEN

Der erste schriftliche Nachweis über Teichwirtschaft im fränkischen Raum stammt von Ludwig dem Frommen. In seiner Wirtschaftsordnung aus dem Jahr 795, die auch für die damaligen Königshöfe Hallstadt und Forchheim galt, befahl er, überall dort Teiche zu bauen, wo dies möglich sei. Denn der Bedarf an Fisch war groß, musste damit doch die lange fleischlose Fastenzeit überbrückt werden. Weil sich Karpfen in stehenden Gewässern besonders wohl fühlen, widmete man sich besonders deren Aufzucht. Und so entwickelte sich aus der bis dato seltenen Delikatesse eine weit verbreitete Speise – nicht nur innerhalb der Klöster.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



**Die Sache mit dem R:
Wer Karpfen essen will, muss
auf die Monate mit einem r im Namen
warten, also September bis April.
Ein Überbleibsel früher nötiger
Hygienevorschriften, als es noch keine
ganzjährige Kühlung gab.**

FISCH WILL SCHWIMMEN

In Franken gab es im 15. und 16. Jahrhundert wohl 60.000 bis 70.000 Fischteiche. Im Jahr 1904 spricht die Allgemeine Fischereizeitung immerhin noch von 18.124 Teichen in den nördlichen bayerischen Regierungsbezirken. Heute finden sich die meisten Fischweiher in einem mehr oder weniger breiten Gürtel durch das geologische Rednitz-Becken und den oberen Altmühl- und Wörnitzgrund.



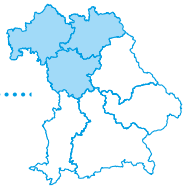
LIEBLINGSBESCHÄFTIGUNG: GRÜNDELN

Weil der Karpfen schlammige und sandige Gewässer mit vielen Wasserpflanzen liebt, fühlt er sich in stehenden Teichen und Weihern besonders wohl. Für die Nahrungsaufnahme gründelt er dort den Boden ab, was zur Eintrübung des Wassers führt und gleichzeitig bedeutet, dass er sich gesund und wohl fühlt.

FETTARM UND FLACH

Den typischen Fränkischen Karpfen zeichnet sein festes und fettarmes Fleisch aus, das ein wertvoller Eiweißträger ist. Er besitzt einen flachen Körper mit glattem Bauch und einigen Schuppen entlang des Rückens und der Flossen. Die Bauchseite ist cremefarben, der Rücken dunkelgrau bis olivgrün. Sein wohlschmeckendes Fleisch kann im Ganzen, als Filet oder als Teilstück gedünstet oder in Aufläufen, Suppen etc. genossen werden.





IN DIESEM OBSTLER STECKT PURES FRANKEN

Sein reines, fruchttypisches Aroma verdankt der Fränkische Obstler der ausschließlichen Verwendung von fränkischen Äpfeln und Birnen. Aus ihnen wird die Maische gewonnen, indem die Früchte zerstampft und einige Wochen lang – zusammen mit Reinzuchthefe – der Gärung überlassen werden. Durch schonendes Destillieren und genaue Abtrennung von Vor- und Nachlauf entsteht der hocharomatische Feinbrand, der mit weichem Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt wird. Die anschließende Lagerung dauert, je nach Qualität, bis zu drei Jahre.

KLEIN, ABER FEIN

Neben den großen Verschlussbrennereien existieren auch heute noch sehr viele Kleinbrennereien, die sich um die Verarbeitung der üppigen fränkischen Obsternte kümmern. Sie produzieren jährlich bis zu 300 Liter Obstbrand. In den drei fränkischen Regierungsbezirken gibt es noch weit über 1.000 Kleinbrenner.

DAS STREUOBST-PARADIES

In Franken finden sich auch heute noch viele Streuobstwiesen. Sie sind der beste Lieferant für die Früchte, aus denen der Obstler gewonnen wird. Mit ihrem oft alten Baumbestand sogen sie dafür, dass auch traditionelle Obstsorten erhalten bleiben. Die so garantierte Vielfalt an Apfel- und Birnensorten wirkt sich auf das Aroma des Fränkischen Obstlers aus: Von Region zu Region und von Brennerei zu Brennerei schmeckt er individuell und unterschiedlich.



FRÄNKISCHER OBSTLER

fruchtig · klar · ausgewogen

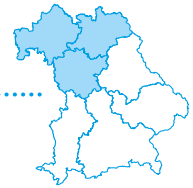
VON DER APOTHEKE ZUR BRENNEREI

Den traditionellen Obstler aus fränkischen Äpfeln und Birnen haben wir Hieronymus Burkhard zu verdanken. Denn dieser fränkische Apotheker war es, der das Geheimnis des „Weinbrandbrennens“ im Jahr 1351 aus Italien mit in seine Heimat brachte und den „gebrannt weyn“ zuerst vor allem als Arznei einsetzte. Deshalb lag das Recht des Brennens bis ins 17. Jahrhundert ausschließlich bei den Apothekern. 200 Jahre später etablierte sich die Herstellung von Obstbränden in Kleinbrennereien.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE







SPARGEL HÄLT SICH VORNEHM ZURÜCK

Das edle Gemüse betont seinen besonderen Status durch die eng begrenzte Zeit von knapp drei Monaten, in der es zu kaufen ist: Die Saison beginnt im April und endet traditionell am 24. Juni. In dieser Zeit genießt es allerdings einen regelrechten Kultstatus und darf auf keiner Speisekarte fehlen. Vornehme Zurückhaltung zeigt Spargel auch beim Anbau, denn er verlangt eine leicht sandige und humusreiche Bodenbeschaffenheit und wächst deshalb nur in ganz bestimmten Regionen. Franken bietet ideale Anbaubedingungen. Und um dem Ganzen die Krone aufzusetzen (Spargel wird auch das „königliche Gemüse“ genannt), wachsen die edlen weißen Stangen im Verborgenen. Denn ihre vornehme Blässe bewahren sie sich nur, wenn sie vor Sonnenlicht geschützt sind. Deshalb bestehen Spargelfelder aus langen Erdwällen, in denen die einzelnen Spargelstangen heranreifen. Sobald das Köpfchen der Stange aus dem Erdwall spitzt – oft auch schon, wenn sich erste Risse im Erdwall zeigen –, wird sofort „gestochen“, also geerntet.

Dem Spargel können Sie wirklich beim Wachsen zusehen: Bei optimalen Bedingungen wächst er bis zu einen Zentimeter pro Stunde!



VIEL HANDARBEIT

Von der Ernte bis zur Zubereitung braucht der Spargel viel persönliche Zuwendung. Das Stechen des Spargels auf den Feldern wird auch heute noch von Menschenhand erledigt. Mit gespreizten Fingern wird an der Spargelstange möglichst tief entlanggefahren, um sie frei zu legen. Erst jetzt kann man mit einem speziellen Spargelmesser die Spargelstange an der Wurzel „abstechen“. Aber Vorsicht: Nachwachsende Sprossen dürfen dabei nicht verletzt werden! Anschließend wird mit einer Kelle das entstandene Loch wieder mit Erde gefüllt und festgeklopft, denn nur so lässt sich erkennen, wann eine neue Stange herangewachsen ist.

SO RÜCKT MAN DEM SPARGEL ZU LEIBE

Handarbeit ist auch bei der Zubereitung gefragt: Die Spargelstangen müssen vorsichtig und am besten mit einem Gemüseschäler von der Spitze aus von ihrer obersten, wachsig-festen Hautschicht befreit werden. Mit einem Küchenmesser schneidet man das hinterste Ende der Stange ab. Jetzt können die Stangen im Ganzen gekocht werden. Dafür in einem Topf mit großem Durchmesser Wasser und Salz, eine Prise Zucker, einen Stich Butter und einen Spritzer Zitronensaft zum Kochen bringen, die Stangen hineinlegen und ca. 20 Minuten simmern lassen. Als Hauptgericht rechnet man pro Person mit einem Pfund Spargel, als Beilage etwa die Hälfte.

Viele typisch fränkische Rezepte sind auch unter www.spargel-franken.de zu finden.

FRÄNKISCHER SPARGEL

dezent · aromatisch · fein

IN FRANKEN IST DER SPARGEL SCHON LANGE ZU HAUSE

Fränkischer Spargel hat eine über 300-jährige Tradition. Die ersten Nachweise für seinen Anbau stammen aus dem frühen 18. Jahrhundert. Weitere Dokumente aus dem 19. Jahrhundert belegen den Anbau in der Region Bamberg, Kitzingen und Eggolsheim. Heute ist Fränkischer Spargel aus Unterfranken, Oberfranken und Mittelfranken eine vielgeschätzte regionale Spezialität. Seine geringe Neigung zur Ausbildung von Bitterstoffen und seine Feinfaserigkeit zeichnen ihn aus.





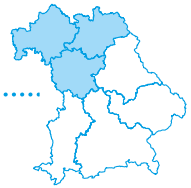
FRÄNKISCHES KIRSCHWASSER

klar · sortenrein · fruchtig

IN FRANKEN IST GUT KIRSCHEN ESSEN

Europas größtes Kirschenanbaugebiet liegt in Franken – da verwundert es kaum, dass sich die Region ideal für die Kirschwasserherstellung eignet. Wenn die Kirschen zwischen Juni und August geerntet werden, stehen die zahlreichen fränkischen Kleinbrennereien schon in den Startlöchern. Denn die fränkische Brennkirsche ist das A und O für das fränkische Kirschwasser mit seinem typischen fruchtigen Geschmack.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

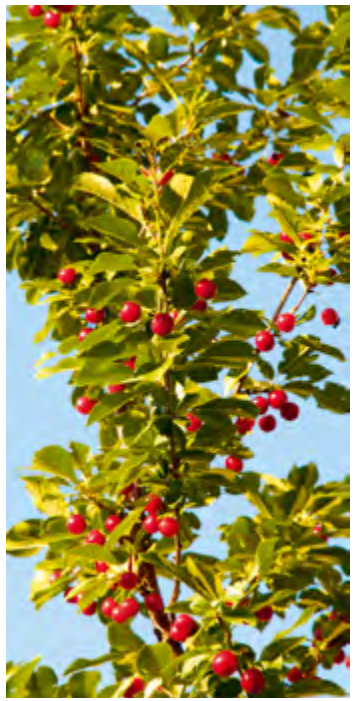


DIE SÜSSEN FRÄNKISCHEN FRÜCHTCHEN

Die fränkische Süßkirsche präsentiert sich als ultimativer Allrounder: Sie wird zu Marmeladen verarbeitet, in Konservendosen haltbar gemacht und bei der Joghurtproduktion verwendet. Ihren süßen, vollen Geschmack entfaltet sie natürlich am besten frisch genossen als Obst. Zur



Erntezeit finden Sie in den Anbaugebieten überall kleine Verkaufsstände, die die leuchtend roten knackigen



Früchte und frische Blechkuchen im Straßenverkauf anbieten.

WOHIN MIT DEM KERN?

In jeder Kirsche steckt ein Kern. Um diesen Kern reihen sich heute noch viele Mythen, z. B. den Kirschkern auf keinen Fall zu verschlucken, sonst wächst ein kleiner Baum im Magen. Dies stimmt natürlich nicht! Der Brenner achtet beim Einmaischen ebenfalls darauf, dass die noch enthaltenen Kirschkerne nicht gebrochen werden. Beschädigte Kerne setzen Blausäure frei und entwickeln im späteren Destillat ein starkes Aroma: Bittermandel in Vollendung! Ein dezentes Bittermandelaroma ist jedoch typisch für das Fränkische Kirschwasser.

COCKTAIL KARL JOSEF



ZUTATEN:
8 cl Fränkischer Secco
2 cl Fränkisches Kirschwasser
1 cl Kirschlikör
Eiswürfel

Fränkisches Kirschwasser und Kirschlikör in einem Rührglas mit einigen Eiswürfeln gut vermischen. Das Ganze durch das Barsieb in einen Champagnerkelch abgießen und je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Secco auffüllen.



FRANKENLAND IST ZWETSCHGENLAND

Die Fränkische Zwetschge ist eines der kulinarischen Leitprodukte in der fränkischen Küche. Sie ist Ausgangsprodukt für regionaltypische Spezialitäten wie beispielsweise dem Fränkischen Zwetschgenblootz oder die Dörrzwetschgen – und natürlich auch das Zwetschgenwasser.

Durch die Pflege und Nutzung der Streuobstwiesen leisten die Obstbauern und Brennereien einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Flora und Fauna.

MÜHSAME ERNTE VON HAND

Während es für Äpfel einen sogenannten Apfelpflücker als Hilfsmittel gibt, um die Früchte von den Ästen zu holen, ist das bei den recht kleinen Zwetschgen, die zudem sehr dicht hängen, nicht möglich. Hier ist also Handarbeit gefragt. Zunächst heißt es jedoch schütteln. Denn viele reife Früchte fallen dabei zu Boden und können dort aufgesammelt werden. Der am Baum verbliebene Restbestand muss dann mühsam per Hand gepflückt werden.

EINEN EIGENEN BAUM ERSTEIGERN

Zwetschgen wachsen häufig auf Streuobstwiesen, die es in Franken noch überall gibt und die rechtmäßige Besitzer haben. Viele Obstbäume stehen in ländlichen Gebieten jedoch auch an den Straßenrändern, also auf Gemeindegebiet. Früher war es in zahlreichen Orten Brauch, diese Bäume an interessierte Privatpersonen zu „versteigern“, die dann für dieses Jahr das Nutzungsrecht für genau diesen Baum hatten, sich also die Zwetschgen von dort pflücken und für den Hausgebrauch verwerten durften. In einigen Gemeinden gibt es diese Baumversteigerung auch heute noch, zum Beispiel auf den Streuobstwiesen, die vom örtlichen Obst- und Gartenbauverein gepflegt werden.

BAYERN BRAND – WIR BRENNEN FÜR BAYERN

Das Fränkische Zwetschgenwasser ist eines der Aushängeschilder für die vielen aromatischen Brände, die in Bayern hergestellt werden. Um die hohe Qualität und die breite Vielfalt regionaltypischer Brände zu erhalten, wurde 2013 die Initiative „Bayern Brand – Wir brennen für Bayern!“ ins Leben gerufen. Die besten Brenner Bayerns ebenso wie Wissenswertes rund um unsere „Heimat in höchster Konzentration“ sind online unter **www.bayern-brand.de** zu finden.



FRÄNKISCHES ZWETSCHGEN-WASSER

kraftvoll · süß · rund

ZWETSCHGE GUT, ALLES GUT

Die Fränkische Hauszwetschge ist ein richtiger Alleskönner: Sie eignet sich für saftige Kuchen und lässt sich hervorragend zu Zwetschgenmus verarbeiten oder zu Kompott einkochen. Ganz besonders lieben die Franken die aromatische leuchtende Frucht jedoch für ihren Einsatz bei der Erzeugung edler Zwetschgenbrände. Und weil dies schon immer so war, können die Franken beim Zwetschgenwasser auf eine jahrhundertelange Brenntradition zurückblicken. Natürlich ist es auch heute noch ein fester Bestandteil des Sortiments fränkischer Hausbrennereien.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

HOFER BIER

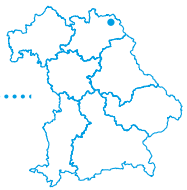
vom süffigen Dunkel
bis zum herben Pils

EINE LANGE TRADITION

Bereits seit dem 14. Jahrhundert wird in Hof nachweislich Bier gebraut. Mit großer Wahrscheinlichkeit taten die Hofer dies sogar noch früher, aber dank der Verleihung des Stadtrechts im Jahre 1319 wurde das Recht zum Brauen schließlich offiziell. Früher gab es in der Stadt, die den nördlichsten Punkt Bayerns markiert, sage und schreibe bis zu 14 Braustätten – die Hofer tranken also nicht nur gerne den würzigen Gerstensaft, sie produzierten ihn auch mit großer Leidenschaft. Was wiederum kein Wunder ist, befindet sich die Stadt doch in einem Gebiet Bayerns, das die höchste Brauereidichte der Welt vorweisen kann!

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE





BIER FÜR DEN PRIVATEN HAUSGEBRAUCH

Heute existieren immer noch mehrere Braustätten, was für eine Stadt in der Größe von Hof durchaus beachtlich ist. Teilweise gehen diese Brauereien auf das im 15. Jahrhundert eingeführte Kommunbraurecht zurück. Dieses erlaubte den Bürgern, für den privaten, eigenen Verbrauch zu Hause eine bestimmte Menge Bier in einem gemeindeeigenen Brauhaus herstellen zu lassen, anstatt dies selbst im eigenen Haus zu tun, was in früheren Jahrhunderten durchaus üblich war. Das Kommunbraurecht gewährleistete eine höhere Qualität des Bieres, denn dort wurde es schließlich von erfahrenen Brauern produziert – die sich ab 1516 auch in kommunalen Kleinstbrauereien an das Bayerische Reinheitsgebot halten mussten. Dafür sorgte das Zunftwesen.

Beim Bier hört der Spaß auf: Die Legende erzählt, dass es in Hof einst wegen überhöhter Preise zu einer Demonstration kam und der Preis durch den Rat festgesetzt werden musste.

EINE BEGLÜCKENDE SORTENVIELFALT

Für den wahren Bierliebhaber ist eine Stadt wie Hof das reinste Paradies, kann er doch heute dort noch unter sage und schreibe 18 Biersorten auswählen. Hofer Bier gibt es als Schankbier, Eisbier, Hell/Lager, Pils, Export, Dunkel, Kellerbier, Märzen, Bock hell, Bock dunkel, Doppelbock hell, Doppelbock dunkel, Weizenschankbier, Kristallweizen, Weizenbier hell, Weizenbier dunkel und Weizenbock. Der Alkoholgehalt variiert zwischen 2,7 und 8 Prozent.

DAS SCHLAPPENBIER FÜR DEN SCHLAPPENTAG

Die Hofer leisten sich tatsächlich den kleinen Luxus, ein ganz spezielles Bier für einen ganz speziellen Tag zu brauen: das Schlappenbier.

Der „Hofer Schlappentag“ wird seit rund 600 Jahren immer am Montag nach Pfingsten gefeiert. Mit einem langen Festzug durch die Stadt erinnert dieser Tag an die Hofer Handwerker, die seit 1432 in ihrer Arbeitskleidung mit Schürzen und mit Hausschuhen, also in Schlappen, zu amtlich anberaumten ungeliebten Schießübungen „schlappten“ – denn von „eilen“ kann in offenen Hausschuhen keine Rede sein.

Vielleicht ein Beispiel für die typische fränkische Art, auf staatlichen Zwang zu reagieren.

HOFER RINDFLEISCHWURST

feinwürzig mit Pfeffernote · aromatisch geräuchert

IN HOF UND UM HOF UND UM HOF HERUM

Die Hofer Rindfleischwurst hat einen recht kleinen Verbreitungsradius, dafür wird sie dort umso inniger geliebt. Als ihr Erfinder gilt der Hofer Metzgermeister Hans Militzer, der 1950 die Rezeptur der Rindfleischwurst entwickelt hat. Als sich sein Geselle Gottfried Rädlein ab 1962 mit einem eigenen Betrieb am Ort selbstständig machte, übernahm er die Tradition dieser speziellen Wurstzubereitung. Damit wurde die Hofer Rindfleischwurst nach und nach über die Stadtgrenzen von Hof hinaus bekannt. Inzwischen wird sie auch von anderen Metzgereibetrieben in Hof und im Hofer Landkreis produziert und kann mittlerweile auf eine über 60-jährige Tradition zurückblicken.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

TIPP

Die Hofer Rindfleischwurst schmeckt am besten zu einer kräftigen Brotzeit mit fränkischem Holzofenbrot. Dazu noch ein paar Radieschenscheiben und feine Zwiebelringe und der Genuss ist perfekt!





EIN HERZHAFTER ANBLICK

Die Hofer Rindfleischwurst hat eine längliche Form, ist vier bis fünfeinhalb Zentimeter dick und kann bis zu einen halben Meter lang sein. Je nach Länge wiegt sie zwischen 150 und 800 Gramm. Sie hat ein kräftiges, aber angenehm fleischfarbenes Rot, das sie während des Herstellungsverfahrens durch die so genannte Umröte erhält. In ihrer Konsistenz ist sie etwas gröber als Teewurst, aber feiner als Mettwurst.

MAGER UND BEKÖMMLICH

Die Hofer Rindfleischwurst ist eine streichfähige Rohwurst aus Rindfleisch. Sie zeichnet sich durch einen feinwürzigen Eigengeschmack mit leichter Pfeffernote aus und hat durch die Kalträucherung über Buchenholz ein angenehmes Räucheraroma.

FLEISCH AUS DER REGION

Das Fleisch für die Hofer Rindfleischwurst stammt von Rindern und Schweinen, die überwiegend im Landkreis Hof und darüber hinaus überwiegend in den Bezirken Oberfranken, Oberpfalz und Thüringen geboren und aufgewachsen sind. Auch deren Schlachtung findet im Stadtgebiet bzw. Landkreis Hof statt. Als Rohstoff wird vor allem fettgewebsarmes und sehnenfreies Rindfleisch aus der Rinderkeule verwendet. Hier bevorzugen die Hofer Metzger das Fleisch von ausgewachsenen, älteren Schlachttieren, da dieses der Hofer Rindfleischwurst eine kräftige Fleischfarbe schenkt. Um die Wurst streichfähig zu machen, stammt ein gewisser Anteil des Rohmaterials aus dem weicheren Fett des Rückenspecks vom Schwein. Insgesamt darf der Anteil an Schweinefleisch und -speck jedoch höchstens 30 Prozent betragen.





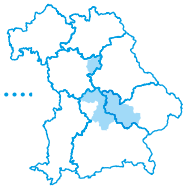
HOPFEN AUS DER HALLERTAU

kräuterig · blumig · grasig

WELTWEIT GEFRAGT

Die Hallertau selbst ist außerhalb Bayerns nicht sonderlich bekannt, ein ganz spezielles Produkt aus dieser Region jedoch ist auf der ganzen Welt gefragt: Hallertauer Hopfen. Nahezu ein Drittel der weltweiten Hopfenproduktion wird in der Hallertau erzeugt und rund 70 Prozent davon in über 100 Länder der Welt exportiert. Stolze 99 Prozent dienen ausschließlich der Bierherstellung, der winzige Rest wandert zum Beispiel in Pharmaunternehmen, die den Hopfen wegen seiner beruhigenden Wirkung verarbeiten.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



DER HOPFENGARTEN FÜRS KLOSTERBIER

Die Kultur des Hopfens ist in der Hallertau seit rund 1.200 Jahren nachweisbar und eng verbunden mit der Entwicklung des Bierbrauens in Bayern. Die vielen Klosterbrauereien in der Region förderten den Hopfenanbau aus verständlichen Gründen und kultivierten den Anbau in einem eigens angelegten „humularium“ (Hopfengarten).

Während der Wachstumsperiode muss die Rebe wiederholt nachgeleitet, d. h. um den so genannten Aufleitdraht gewickelt werden. Daher stammt auch der Spruch: „Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen.“

QUALITÄT BRAUCHT REGELN

Bereits 1834 erließ der Magistrat des Königlichen Marktes Wolnzach eine Bekanntmachung, die besagte, dass der Wolnzacher Hopfen eine vorzügliche Qualität besitze und diese durch unparteiische Sachverständige bestätigt worden sei. Ab 1930 gab es eine offizielle Verordnung über die Herkunftsbezeichnung des Hallertauer Hopfens, die dem bis dahin betriebenen Missbrauch einen Riegel vorschob. Bis zu diesem Zeitpunkt mischten Händler oftmals schlechteren Hopfen aus anderen Regionen mit dazu, benannten die Ware aber irreführenderweise „Hallertauer Hopfen“.

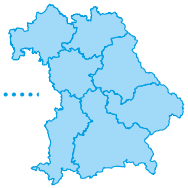
ECHTE HANDARBEIT

Bis zu 20.000 „Hopfenzupfer“ kamen bis 1950 in Spitzenzeiten aus den strukturschwachen Gebieten der Oberpfalz, dem Bayerischen Wald und dem Donaumoos in die Hallertau, um die Hopfendolden von den Reben abzupflücken. Dann setzten sich immer mehr mechanische Pflückmaschinen durch und seit 1967 wird der Hopfen komplett maschinell geerntet. In der Wachstumsphase des Hopfens (bei günstigen Bedingungen kann die Rebe pro Tag bis zu 35 Zentimeter wachsen!) ist jedoch nach wie vor viel Handarbeit gefragt, denn die Reben müssen regelmäßig geschnitten, ausgeputzt und am Draht, der ihnen als Rankhilfe dient, nachgeleitet werden.

TIPP

Ein Ausflug in das Hopfenzentrum Deutschlands lässt sich gut mit einem Besuch im Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach verbinden. Auf einer Fläche von 1.000 m² erfährt man dort durch Bilder, Schriftstücke, Werkzeuge und Geräte alles über den Hopfenanbau vom 16. bis zum 19. Jahrhundert.

Deutsches Hopfenmuseum
Elsenheimerstraße 2
85283 Wolnzach
Telefon 08442/7574
www.hopfenmuseum.de



EINE WÄRMENDE GESCHICHTE

Traditionell ist der Hüttentee besonders in den süddeutschen Gebirgsregionen bekannt. Dort wurde er seit Ende des 19. Jahrhunderts von Wald- und Bergarbeitern und Jägern getrunken, wenn sie in den kalten Wintermonaten bei ihrer Beschäftigung im Freien durchgefroren waren und sich von innen aufwärmen wollten. Mit dem Boom des Wintersporttourismus in den 1960er Jahren entdeckten dann auch die Skifahrer diese angenehme Wirkung und der Hüttentee wurde für viele zum festen Bestandteil einer Pistentour.

GUTE PARTNER: TEE UND RUM

Der Hüttentee heißt nicht nur so, er schmeckt auch nach Tee, denn als Zutat wird immer schwarzer Tee oder Tee Extrakt aus schwarzem Tee verwendet. Außerdem enthält er noch Rum und Zucker. Die Rumnote setzt sich dabei ziemlich deutlich durch. Je nach Hersteller können weitere Zutaten enthalten sein, zum Beispiel Obstgeiste oder Obstbrände, Obst- oder Fruchtsäfte und Schalen von Zitrusfrüchten. Dafür dürfen nur natürliche Aromen verwendet werden. Hüttentee hat also stets einen individuellen Geschmack.

HÜTTENTEE? JAGERTEE?

Lange Jahre wurde der Hüttentee unter der Bezeichnung Jagertee vermarktet, da die beiden Getränke inhaltlich fast identisch sind. Österreich hat sich allerdings den Namen Jagertee schützen lassen. Bayerische Hersteller bieten das Produkt als Hüttentee an – schmeckt dieser doch in der kalten Jahreszeit und „auf den Hütten“ am besten.

DAS EINFACHSTE REZEPT DER WELT

So stellen Sie das herrlich wärmende Heißgetränk selbst her:

Den fertigen Hüttentee mit der gleichen Menge Schwarztee und der zweifachen Menge an heißem Wasser aufgießen … fertig!

HÜTTENTEE

fruchtig · würzig · karamellig

HEISS-KALTE LIEBE

Beim Name Hüttentee denkt wohl jeder vorrangig an ein dampfendes Getränk – und man liegt damit auch nicht falsch, denn der Hüttentee ist ein bevorzugt in Ski- und Wanderhütten beliebtes Heißgetränk. Aber der Hüttentee kann als trinkfertige Spirituose auch kalt getrunken werden und fällt deshalb offiziell unter die Kategorie „Likör". Dann muss sein Alkoholgehalt allerdings mindestens 22,5 Vol.-% betragen, während er als Heißgetränk diesen Wert unterschreiten darf.





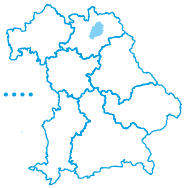
KULMBACHER BIER

würzig · süffig · frisch

DER ÄLTESTE BIERFUND DEUTSCHLANDS

Bier wurde den Kulmbachern sozusagen in die Wiege gelegt, denn Reste von Bierbrot in einer 3.000 Jahre alten Amphore aus einem hallstattzeitlichen Hügelgräberfeld gelten als der älteste Bierfund auf deutschem Boden. Auch das Brauereiwesen hat hier eine sehr lange Tradition, denn die ersten konkreten Hinweise auf eine Kulmbacher Braustätte finden sich bereits im Jahr 1349.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



BIERBRAUEN ALS RECHT

Wie in allen deutschen Städten war das Bierbrauen im Mittelalter auch in Kulmbach kein Gewerbe oder Handwerk, sondern ein Recht, das bei verschiedenen Bürgern bzw. auf bestimmten Anwesen lag. Gemeinsam nutzten die brauberechtigten Bürger das städtische Brauhaus: Das ging reihum, jeder kam einmal dran und konnte dann sein Bier gegen gutes Geld an die Mitbürger ausschenken.

IDEALE BEDINGUNGEN

Kulmbach lebte lange Zeit maßgeblich von seinem Braugewerbe. 1801 steht die „starke Bierbrauerey“ an erster Stelle der Einkünfte. Dies lag auch daran, dass rund um Kulmbach – wie überhaupt in ganz Oberfranken – beste Braugerste angebaut wurde, die dann in den zahlreichen Mälzereien zu Braumalz erster Güte veredelt werden konnte. Zudem war das Wasser in Kulmbach mild und weich. Zu diesen „natürlichen“ Bedingungen kam die lange Erfahrung rund ums Bierbrauen und so war es nur logisch, dass das Brauereigewerbe in Kulmbach blühte.

Eine Woche mit neun Tagen:
Immer ab dem letzten Samstag im Juli stellt Kulmbach den Kalender auf den Kopf, denn dann wird die „Kulmbacher Bierwoche“ gefeiert, die erstaunlicherweise aus neun Tagen besteht!

BIER ALS PROVIANT UND WERBEMITTEL

Die Kulmbacher Fuhrleute waren stark in den regen Handelsverkehr zwischen Franken, Thüringen und Sachsen eingebunden. Als Wegzehrung nahmen sie gewöhnlich ein paar Fässchen Bier mit und ließen in der Fremde, voller Stolz auf die heimatliche Braukunst, sicher den einen oder anderen Krug herumgehen. Eine Art Mund-zu-Mund-Propaganda, die das Kulmbacher Bier weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt machte.

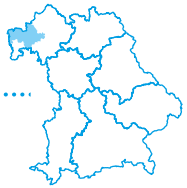
BIER UND BURGEN

Biergenuss und Kulturgenuss in einem bietet die Bier- und Burgenstraße, die sich 500 km durch die deutschen Lande zieht und dabei natürlich auch Kulmbach mit seiner trutzigen Plassenburg einschließt.

TIPP

Besuchen Sie das Bayerische Brauereimuseum in Kulmbach!

Auf einer Ausstellungsfläche von über 3.000 m² erfahren Sie alles rund um die Geschichte des Bieres und die Kunst, Bier zu brauen, vom alten Ägypten bis in die Jetztzeit.



REGIONALITÄT GEHT VOR

Bei der Produktion der mainfränkischen Biere werden ausschließlich regionale Rohstoffe verwendet. Doch nicht nur bei der Herstellung, sondern auch beim Verbrauch setzen die Mainfranken auf Regionalität: Das in ihrer Heimat gebraute Bier trinken sie fast ausschließlich selbst, nur wenig davon wird exportiert.

Der Alkoholgehalt von Mainfranken Bier beträgt ein bis sieben Prozent. Je nach Sorte geht die Farbe von hell bis dunkel und sein Aroma von wenig gehopft bis stark gehopft.

DAS FRÄNKISCHE REINHEITSGEBOT

Die heute bekannte Fassung des Bayerischen Reinheitsgebotes hatte übrigens mehrere Vorläufer. Unter anderem wurde im fränkischen Bamberg bereits im Jahre 1489, also 27 Jahre vor dem bayernweit gültigen Gebot, von Fürstbischof Heinrich III. Groß von Trockau das „Bamberger Reinheitsgebot“ erlassen, in dem er bestimmte, dass beim „Einsieden nichts mere denn Hopfen, Malz und Wasser zu nehmen sey“.

Alle diese „regionalen“ Reinheitsgebote hatten letztlich nur ein Ziel: die Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigem und preiswertem Bier zu garantieren und gleichzeitig sicherzustellen, dass noch genügend Getreide fürs Brotbacken und für Viehfutter vorhanden war.



KARPFENFILETS IN BIERTEIG

Rezept für 4 Portionen

EINKAUFSLISTE:

- 4 Karpfenfilets (je 250 g)
- 200 g Mehl
- 100 ml Bier
- 2 Eier
- Butterschmalz
- 1 Zitrone
- weißer Pfeffer, Salz

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Karpfenfilets unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen, dann mit etwas Zitronensaft beträufeln und kalt stellen.
2. Mehl und Bier in einer Schüssel verrühren. Eier trennen und die Eigelbe sowie etwas Salz dazugeben.
3. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Karpfenfilets in Mehl wenden und durch den Bierteig ziehen.
5. Anschließend in Butterschmalz goldbraun braten.



MAINFRANKEN BIER

herb · würzig · frisch

MAINFRANKEN – WEINFRANKEN – BIERFRANKEN?

Im Allgemeinen wird die Gegend rund um das Maindreieck vor allem mit Wein in Verbindung gebracht. Nun trinken die Franken zwar tatsächlich ihren Frankenwein mit großer Leidenschaft und in nicht geringen Mengen, sie sind jedoch durchaus auch aufgeschlossen für ein frisch gezapftes Bier. Wie in ganz Bayern werden die Biere aus Mainfranken nach jahrhundertealter, traditioneller Herstellungsmethode gebraut. Wie so oft spielten auch hier die Klöster eine wichtige Rolle. Erste Zeugnisse dafür liefert zum Beispiel die Klosterbrauerei Münnerstadt, in der bereits 1381 Bier hergestellt wurde.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



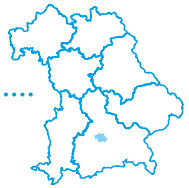
MÜNCHENER BIER

süffig · feinherb · erfrischend

MÜNCHEN LEUCHTET – SO GOLDEN WIE SEIN BIER

Bayern besitzt die größte Brauereidichte der Welt, nämlich ca. 620 Brauereien. Da darf die Landeshauptstadt natürlich nicht nachstehen und kann allein sechs große und bekannte Brauereien vorweisen, die zusammen rund sechs Millionen Hektoliter Bier pro Jahr brauen. Im Zuge des Trends, kleine Mengen mit individuellem Geschmack in äußerst überschaubaren Hausbrauereien zu produzieren, haben die Münchner Brauereien in den letzten Jahren neuen Zuwachs bekommen. Doch die Blütezeit mit rund 25 verschiedenen Brauereien in und um München lag zu Beginn des 20. Jahrhunderts. 1930 waren es dann nur noch zehn Brauereien, die alle der Zerstörung des Zweiten Weltkrieges zum Opfer fielen und wieder neu aufgebaut werden mussten. Heute ist Münchener Bier weltweit bekannt und beliebt: Münchner Brauer exportieren ihr Produkt in mehr als 140 Länder.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



BIER ALS KRAFT- UND HEILTRUNK

Die Qualität und das Ansehen von Münchener Bier sind vor allem auf die jahrhundertealte Brautradition zurückzuführen. Die Geschichte des Münchener Bieres ist eng mit der Geschichte des Bayernherzogs Ludwig I. verknüpft, der gegen Ende des 12. Jahrhunderts das Münchener Bier als Steuerquelle entdeckte. Bier wurde zur damaligen Zeit nicht nur als Getränk gesehen, sondern auch als Kraft- und Heiltrunk. 1487 erließ Herzog Albrecht IV. für die damalige Residenzstadt München eine Bierordnung, die zur Qualitätsbasis der Münchener Biere wurde. Das bayernweite Reinheitsgebot wurde erst Jahre später, nämlich 1516, erlassen – die Münchner waren ihrer Zeit also voraus.

Wer seine Ausbildung in einer der Münchner Brauereien absolviert hat, gibt zusammen mit Verantwortlichen der Brauereien den „Preu-Aid“ ab, der den Brauer bei seiner Ehre dazu verpflichtet, Münchener Bier nur mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe zu brauen.

BEI WASSER UND BIER

Die Münchner lieben ihr Wasser – besonders im Bier! Das Wasser für die Herstellung des Münchener Bieres stammt ausschließlich aus der Münchner Schotterebene und ist eine wichtige Grundlage für alle Sorten, die vor Ort gebraut werden: Helles, Export, Pils, Weißbier, Märzen, Bockbier, Schwarzbier und natürlich das berühmte Oktoberfestbier. Münchener Bier ist übrigens keine eigene Sortenbezeichnung, sondern ausschließlich an die geografische Herkunft gebunden.

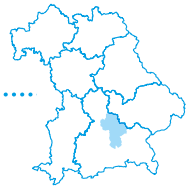
SOMMER IST BIERGARTENZEIT

Typisch für die Münchner Bierkultur sind die vielen großen und kleinen Biergärten, in denen man sein kühles Bier – meist aus dem Maßkrug getrunken – unter schattigen Kastanienbäumen genießt. In den traditionsreichen Biergärten ist es erlaubt, seine eigene Brotzeit mitzubringen und dort zu verzehren, ein sehr volksnaher und liebenswerter Brauch.

TIPP

Ein Besuch des Bier- und Oktoberfestmuseums im ältesten Bürgerhaus Münchens und mitten in der Innenstadt gelegen lohnt immer. Natürlich kann man im dort beherbergten Museumsstüberl auch das eine oder andere Bier kosten.

Adresse und Kontakt:
Sterneckerstraße 2
München
Telefon 089/24231607
www.bier-und-oktoberfestmuseum.de



GEIST ODER LIKÖR – DAS IST HIER DIE FRAGE

Den Münchener Kümmel gibt es sowohl als Geist als auch als Likör. Der Geist hat eine klare Farbe, der Likör dagegen ist dezent gelblich. Aber natürlich unterscheiden sich die Bezeichnungen nicht nur in der Farbe, sondern auch im Zuckergehalt. Der Likör enthält deutlich mehr Zucker als der eher zuckerarme Geist. Unabhängig vom Zuckergehalt verläuft der Herstellungsprozess sowohl vom Geist als auch vom Likör zunächst gleich: Der erste Arbeitsschritt besteht darin, den Kümmelsamen und ggf. weitere geschmacksgebende Zutaten mit Alkohol und – je nach Rezeptur – Wasser zu mischen. Im Anschluss an dieses Verfahren der Aromenextraktion folgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen. Erst nach der Reifung erfolgt die Entscheidung, ob durch Destillation ein Geist oder durch Zugabe von Saccharose ein Likör entsteht.

Ob es nun Münchener Kümmel oder Münchner Kümmel heißen muss, darüber können Sie sich gerne den Kopf zerbrechen. Am besten bei einem Gläschen desselben.

IN UND UM MÜNCHEN HERUM

Münchener Kümmel darf sich nur so nennen, wenn die Spirituose auf dem Gebiet der bayerischen Landeshauptstadt München sowie in den Landkreisen München, Freising, Erding oder Ebersberg nach traditionellem Verfahren hergestellt wird.



Kümmel wirkt krampflösend und hilft bei Blähungen. Deshalb ist er als Heilpflanze in vielen Naturheilmitteln enthalten. Ob er diese Eigenschaften auch noch in flüssiger Form im Münchener Kümmel besitzt, bleibt eine ungelöste Frage. Auf jeden Fall dienen die oben erwähnten Eigenschaften als beliebtes Argument, sich nach einem schweren Essen ein Gläschen des Münchener Kümmels zu gönnen.

MÜNCHENER KÜMMEL

weich · aromatisch · charakteristisch

EIN „MÜNCHNER KINDL“

Mit den wild wachsenden, weiß blühenden Kümmelpflanzen auf den Wiesen im Münchner Großraum fing alles an: Bereits im 19. Jahrhundert wurde der erste Münchener Kümmel in München gebrannt. Schnell entwickelte sich die Spezialität, die als Geist oder als Likör erhältlich ist, zum beliebten Digestif nach dem Genuss von schweren Schweinshaxen oder dem berühmten „Münchner Kümmelbraten“.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



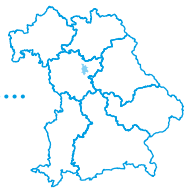
NÜRNBERGER GLÜHWEIN

würzig · wärmend · süß

AUS DER WEIHNACHTSZEIT NICHT WEGZUDENKEN

In den 1970er Jahren wurde der Nürnberger Glühwein erstmals auf dem berühmten Nürnberger Christkindlesmarkt ausgeschenkt und eroberte sofort die Herzen der Besucher. Er schmeckt deshalb so köstlich, weil die vielen ausgesuchten Gewürze der speziellen Rezeptur eine harmonische Mischung ergeben. Es handelt sich hierbei um die typischen Nürnberger Lebkuchengewürze, wie zum Beispiel Gewürznelken, Zimt, Muskatnuss und Sternanis, aber auch getrocknete Heidelbeeren und Bitterorangenschalen. Heiß serviert wärmt der Nürnberger Glühwein an kalten Wintertagen sowohl von außen, nämlich die Hände, als auch von innen. Ursprünglich wurde der Nürnberger Glühwein ausschließlich aus Rotwein hergestellt. Seit etwa 1998 erhalten die Besucher des Nürnberger Christkindlesmarkts auf Wunsch auch eine Variante mit Weißwein.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



VON DER ANTIKE INSPIRIERT

Der Glühwein blickt auf eine lange Tradition zurück: Schon die alten Griechen fanden Gefallen daran, ihren Wein mit Wasser, Honig und Gewürzen zu verfeinern. Auch die Römer peppten den Geschmack ihres Weins liebend gern durch die Zugabe ausgesuchter Gewürze auf. Das war schon allein deshalb oft notwendig, weil die Weinherstellung damals noch nicht sehr ausgereift war. Viele Weine verfügten über keinen besonders guten Geschmack und wurden erst mit der Zugabe ausgesuchter Gewürze richtig genießbar.

NÜRNBERGER BESONDERHEIT

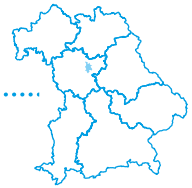
Schon zur Zeit seiner Entstehung galt der Nürnberger Glühwein durch seine besondere Würzung mit Heidelbeeren als besonders schmackhaft und außergewöhnlich gut. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Nach wie vor werden die für seine Herstellung verwendeten Weine innerhalb der Stadtgrenzen von Nürnberg sorgsam zusammengestellt, mit Bedacht gesüßt und nach der Zugabe der traditionellen, fein abgestimmten Gewürzmischung geschmacklich durch das Hinzufügen von Heidelbeeren abgerundet.

Ungeschriebenes Gesetz in der Adventszeit: kein Weihnachtsmarkt ohne Glühwein! Er gehört zur winterlichen Stimmung einfach dazu.

O DU FRÖHLICHE: WAS NOCH SO IM GLÜHWEIN STECKT

So süffig er auch schmeckt, sollte man doch nicht vergessen, dass auch dieser spezielle Wein natürlich Alkohol enthält. Lieber also eine Tasse weniger davon trinken und dafür mit vollem Genuss!





RUND ODER ECKIG – HAUPTSACHE LEBKUCHEN!

Die klassischen Nürnberger Oblaten- und Elisenlebkuchen können sowohl rund als auch eckig sein, wobei die runde Form überwiegt. Der Teig ist fein und weich, die Teigfarbe immer braun, die Glasur der Oberfläche lässt verschiedene Varianten zu: glasiert, naturell oder mit einem Schokoladenüberzug. Elisenlebkuchen sind Lebkuchen der Spitzenklasse: Der Mehlanteil darf bei ihnen nur zehn Prozent betragen.

WER HAT IHN ERFUNDEN?

Ursprünglich wurde der Lebkuchen als mit Heilkräutersäften vermischter Honigfladen in den Apotheken der Klöster hergestellt, da Honig als Nebenprodukt der kirchlichen Kerzenherstellung anfiel. Im 13./14. Jahrhundert begann die gewerbsmäßige Lebkuchenherstellung, 1643 bildete sich dann in Nürnberg die Zunft der Lebzelter, also der Lebkuchenbäcker. Der Ursprung der Bezeichnung „Lebkuchen“ ist nicht eindeutig zu klären, kommt aber wahrscheinlich vom lateinischen „libum“ (Fladen). Auch eine Verwandtschaft zum Wort Laib „Brot“ ist möglich.

Wer’s glaubt
Der Aberglaube sagte, die Bäuerin müsse im nächsten Jahr mit ihrem Tod rechnen, wenn ihr der Lebkuchenteig misslang.

NÜRNBERG, HAUPTSTADT DER LEBKUCHEN

Es war der Honig, der Nürnberg zum Lebkuchenzentrum machte, denn Honig war im Mittelalter die einzige Süßigkeit, die in ausreichender Menge vorhanden war, und gleichzeitig eine der wichtigsten Zutaten bei der Herstellung von Lebkuchen. Und da im Nürnberger Reichswald viel Heidekraut wuchs – er wurde deshalb auch „des Heiligen Römischen Reiches Bienengarten“ genannt –, herrschte an Honig nie Mangel. Zusätzlich standen den Nürnbergern durch ihren regen Handel mit Venedig die notwendigen Gewürze zur Verfügung. Ein klarer Standortvorteil.

NÜRNBERGER ELISEN-LEBKUCHEN

EINKAUFSLISTE:

- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker und 1 Pck. Backpulver
- je 1 Prise Nelkenpulver und Zimt
- einige Tropfen Mandelöl
- 75 g Orangeat und 75 g Zitronat
- 50 g Speisestärke
- 250 g gehackte Mandeln

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Zucker mit dem Vanillezucker mischen, dann mit den Eiern schaumig rühren.
2. Übrige Zutaten hinzugeben und gut verrühren.
3. Teig auf kleine runde Oblaten streichen.
4. Lebkuchen über Nacht warm stehen lassen.
5. Bei 150 °C 20 Minuten backen.

Wer möchte, kann die noch warmen Lebkuchen mit weißem, rosa oder braunem Guss verzieren.

NÜRNBERGER LEBKUCHEN

süß · würzig · weich

IMMER ZUR WEIHNACHTSZEIT

Eigentlich sind Lebkuchen ein typisches Gebäck für die Vorweihnachtszeit. Doch weil die Sehnsucht danach so groß ist, werden sie mittlerweile bereits ab dem frühen Herbst genossen. Ein Biss in den weichen, duftenden Lebkuchen entfacht ein kleines Geschmacksfeuer im Mund: süß, mit würzigem Aroma und leichtem Nussgeschmack. Und schon fühlt man sich ganz weihnachtlich!

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE





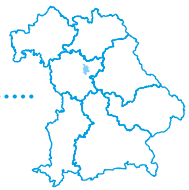
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

würzig · pikant · knusprig

FINGERFOOD AUF FRÄNKISCH

Nur sieben bis neun Zentimeter lang und auch nur etwa so dick wie ein Finger ist die typische Nürnberger Rostbratwurst, geschmacklich beweist sie jedoch wahre Größe. Dies ist vor allem auf die besondere Rezeptur zurückzuführen, die bereits im Jahre 1313 vom Rat der Reichsstadt Nürnberg erstmals festgelegt wurde und auf beste Qualität des Ausgangsmaterials („sweinen lentpraten“) achtete. Das typische Gewürz, das nie fehlen darf, ist Majoran. Über die Zugabe von Salz, Pfeffer, Macis (so wird der Samenmantel der Frucht des Muskatnussbaums genannt), Ingwer, Kardamom und Zitronenpulver kann der Hersteller frei entscheiden. Deshalb schmeckt auch nicht jede Wurst gleich. Für alle gleich ist jedoch die Vorgabe, dass alle Verarbeitungsschritte in Nürnberg stattfinden müssen.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



Bratwurstwissen:
Der Bestandteil „Brat“ im Wort „Bratwurst“ leitet sich nicht vom Braten in der Pfanne oder auf dem Rost ab, sondern von der Füllung mit Mett („Brät“).

NÜRNBERGER KULTURGUT

Die Nürnberger lieben ihre „Broadwerschtla“ über alles und essen sie bevorzugt von einem der vielen Bratwurststände als „Drei im Weggla“. Was bedeutet, dass gleich drei der kleinen, etwas mehr als fingerdicken Würstchen in einem aufgeschnittenen Brötchen über die Theke gereicht werden. Übrigens fand auch Johann Wolfgang von Goethe die Nürnberger Bratwürste wohl ausgesprochen schmackhaft, denn er ließ sie regelmäßig mit der Post von Nürnberg nach Weimar kommen.

BRATWURST MIT GESCHICHTE(N)

Um diese ungewöhnlich kleine Bratwurst ranken sich viele Legenden, die den Minimalismus erklären wollen. Eine davon lautet, dass sie deshalb so dünn sind, damit im mittelalterlichen Nürnberg auch noch nach der Schließung der Stadttore den Spätankömmlingen eine Wurst gereicht werden konnte – nämlich durch das Schlüsselloch! Die wahrscheinlichere Erklärung liegt allerdings darin, dass Nürnberger Bratwürste nicht in Schweinedärme, sondern in Schafsaitlinge (Schafsdärme) abgefüllt werden und diese einen erheblich kleineren Durchmesser besitzen.

BRATWURSTBROT MIT RUCOLA UND RETTICH

Zutaten für 2 Portionen

EINKAUFSLISTE:

- 4 Scheiben Mischbrot
- 1 Bund Rucola
- 1 großer Rettich
- 12 Nürnberger Rostbratwürste
- 1 Bund Radieschen
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

SCHRITT FÜR SCHRITT

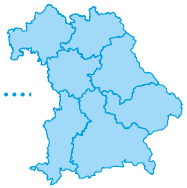
1. Die Nürnberger Rostbratwürste in einer Pfanne goldbraun braten und in der Zwischenzeit das Mischbrot toasten.
2. Rettich schälen und in Streifen schneiden.
3. Den Rucola waschen, putzen, mit dem Rettich mischen. Beides mit Essig und Öl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das getoastete Brot mit Zwiebelsenf bestreichen, den Rucola-Rettich-Salat darauf anrichten und mit den Nürnberger Rostbratwürsten belegen. Zum Schluss mit Radieschenscheiben garnieren.

OBAZDA

pikant · herzhaft · cremig

OBAZDA, OBAZTER, GERUPFTER

Wenn auch die Namen für diese Käsezubereitung etwas gewöhnungsbedürftig klingen, so ist sie doch eine sehr beliebte Spezialität, wenn es um das Thema bayerische Brotzeit geht. Und beim Brotzeitmachen sind die Bayern eindeutig und zu Recht wahre Experten. „Gerupfter“ ist übrigens die fränkische Namensversion für dieses besondere Schmankerl. Leichter erklären lässt sich allerdings der Name Obazda: Wenn man in Bayern cremig-feste Konsistenzen zusammenmischt, nennt man das auch „zusammenbatzen“. Aus dem Zusammengebatzten wird ein Angebatzter und schon sind wir beim Obazdn.



DIE MISCHUNG MACHT'S

Der echte klassische Obazde besteht aus Camembert und/oder Brie. Wahlweise kann zusätzlich Romadur, Limburger oder Frischkäse hinzugefügt werden. Weitere Zutaten sind Butter, Salz, Zwiebeln und vor allem Paprikapulver, denn dieses ist im bayerischen Obazdn zur Geschmacksabrundung unverzichtbar. Durch die Zugabe von Rahm oder Milch kann die Steichfähigkeit erhöht werden. Auch eine geringe Zugabe von Bier zur Geschmacksverfeinerung ist zur Herstellung des Obazdn erlaubt.

Wichtig: Der Anteil an Käse im Obazdn muss mindestens 50 Prozent betragen, sonst hat er den Namen nicht verdient.

AUS DER NOT WIRD EINE TUGEND

Die über 150-jährige Geschichte des bayerischen Obazda ist eng verbunden mit der Geschichte der bayerischen Biergärten. In die Zeit der wachsenden Biergartenkultur fiel auch die erstmalige Herstellung von Camembert und Brie in Bayern. Deren Reifungsprozess wurde jedoch durch die mangelnden Kühlmöglichkeiten so stark beschleunigt, dass die Käse extrem würzig schmeckten. Um sie dennoch weiterhin verzehren zu können, ließ sich die Gastronomie etwas einfallen: Durch die Vermischung von reifen Weichkäsen mit ein paar anderen Zutaten ergab sich eine schmackhafte Käsezubereitung – und der Obazda war erfunden!

NICHT OHNE MEINEN OBAZDN

Besondere Verdienste um den Obazdn machte sich Katharina Eisenreich, von 1920 bis 1958 Wirtin des Bräustüberls in Weihenstephan, immerhin dem Sitz der ältesten Brauerei der Welt. Sie machte das Servieren des Obazdn bei allen Frühschoppen- und Brotzeit-Gästen zum obligatorischen Ritual und verhalf ihm damit zu einem gewaltigen Bekanntheitsschub.



OBAZDA

Rezept für 4 Portionen

EINKAUFSLISTE:

- 300 g reifer Camembert
- 80 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Paprikapulver
  (je nach Geschmack edelsüß oder rosenscharf)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- etwas Bier
- Kümmel, Salz, Pfeffer

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Camembert in Würfel schneiden und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Butter unterrühren.
3. Zwiebel fein hacken und mit den Gewürzen zum Käse geben.
4. Einen Schuss Bier unterrühren.
5. Obazdn für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Vor dem Servieren Schnittlauch hacken und über den Obazdn streuen.

Dazu passen ein frisches Bauern- oder Holzofenbrot, Breze und Radieschen.



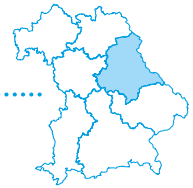
OBERPFÄLZER KARPFEN

fettarm · bekömmlich · fest

EIN FISCH MIT EINER TAUSENDJÄHRIGEN GESCHICHTE

Wer auf eine so lange nachweisbare Tradition zurückblicken kann, darf ruhig ein bisschen stolz sein. Der Ursprung der Karpfenteichwirtschaft in der Oberpfalz ging vom Zisterzienserkloster Waldsassen aus. Die Teiche erlebten im 15. Jahrhundert ihre Blütezeit und im 20. Jahrhundert eine Renaissance. Klöster förderten die Teichwirtschaft, weil dadurch in der fleischfreien Fastenzeit wenigstens immer genug Fisch für den Eigenbedarf und die Bevölkerung vorhanden war, um nicht allzu entbehrungsreich leben zu müssen.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



FISCH MUSS SCHWIMMEN

Um die nötigen Teichflächen für die Fischzucht zu erhalten, begannen die Oberpfälzer, auf frisch gerodeten Waldflächen Wasser zu stauen. Hinzu kam ab dem 13. Jahrhundert die aufblühende Eisenindustrie in dieser Region. Diese benötigte Wasserkraft zum Betreiben der Hammerwerke, die durch das Aufstauen von Wasser gewonnen wurde. Und schon hatte man zusätzliche Möglichkeiten zum Betreiben der Teichwirtschaft erhalten!

ER LIEBT ES MAGER

Der Karpfen hat auch keine andere Wahl, denn die Fleischqualität wird über die Nahrungskette und diese wiederum durch die Beschaffenheit des Untergrundes und des Wassers beeinflusst. In der Oberpfalz herrschen vergleichsweise niedrige Temperaturen, und die aufgrund der klimatischen Verhältnisse und der leicht sauren Böden extensive Bewirtschaftung bei nur mäßiger Verwendung natürlicher Beifuttermittel (ausschließlich Getreide aus heimischen Betrieben) bedingt ein langsameres Wachstum der Fische.

Damit wird das Fleisch besonders fettarm und fest. Außerdem ist es äußerst bekömmlich und reich an wertvollen Eiweißen sowie ungesättigten Fettsäuren.

Der kleine Unterschied:
Im Gegensatz zum Schuppenkarpfen, der am ganzen Körper Schuppen trägt, finden sich auf dem Oberpfälzer Spiegelkarpfen nur einzelne Schuppenpartien auf dem Rücken.

KARPFEN BLAU

Rezept für 1 Karpfen

EINKAUFSLISTE:

- 1 mittlerer Karpfen
- 125 ml Weißwein
- 125 ml Essig
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pfefferkörner, Salz
- 1/2 Zitrone

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Den Karpfen halbieren und ausnehmen.
2. Dann vorsichtig unter kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Dabei darauf achten, dass die Haut nicht verletzt wird.
3. Karpfen salzen und kühl stellen.
4. 375 ml Wasser mit dem Wein und dem Essig in einem Bräter erhitzen.
5. Zwiebel schälen und halbieren. Zitrone in Scheiben schneiden. Dann beides zusammen mit den Gewürzen zum Sud geben.
6. Karpfen in den Sud geben und 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen lassen. Der Karpfen muss vom Sud ganz bedeckt sein.

Dazu passen geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln.

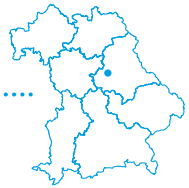
REGENSBURGER LANDWEIN

gehaltvoll · feingliedrig

VIELFÄLTIGE AROMEN IN STEILER HANGLAGE

Das Landweingebiet Regensburg ist das kleinste Weinbaugebiet Bayerns. Das Donautal teilt sich hier durch seine geologischen Verhältnisse in zwei Regionen: Während der Oberpfälzer Jura für gehaltvolle Weine mit moderater Säure bekannt ist, steht das Gebiet des Urgesteins für überwiegend feingliedrige, mineralisch geprägte Weine mit guter Säurestruktur. Hervorzuheben ist vor allem die Sorte Müller-Thurgau, die bereits sehr früh im Donautal heimisch wurde und heute mehr als die Hälfte der Rebfläche ausmacht. Die Weinberge in den Hang- und Steillagen, deren Neigung bis zu 60 Prozent betragen kann, werden mit viel Handarbeit von Nebenerwerbswinzern bewirtschaftet und tragen so zum Erhalt der Weinkulturlandschaft bei.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



KLEINE MENGE, GROSSES INTERESSE

Im östlichen Landkreis Regensburg besteht entlang der Donau eine uralte Weinbautradition. Zwischen Regensburgund Wörth an der Donau erstreckt sich mit rund 6 Hektar Weinbaufläche „das kleinste Weinbaugebiet Bayerns“. Hier kennt man keine Winzergenossenschaften, keine Traubenvollernter und keine automatischen Abfüllanlagen, keine Flurbereinigung, keine Weinkönigin – aber auch keine Absatzprobleme. Die Weine sind begehrt, weil eben in der Menge stark begrenzt.

WEIN IM WANDEL

In Altbayern erzeugter Wein trug über Jahrhunderte den Namen „Baierwein“ und erlebte als solcher vom 14. bis zum 16. Jahrhundert eine regelrechte Blütezeit. Die Wittelsbacher Herzöge ließen sich aus ihren Besitzungen in Kelheim, Donaustauf und Bach a. d. Donau jährlich 40.000 Liter Wein in ihre Münchner Residenz liefern. Klimaverschlechterung, der Dreißigjährige Krieg, in dem viele Weingärten zerstört wurden, und die zunehmende Verbreitung von Bier verschlechterten die Bedingungen für den Weinanbau im heutigen Niederbayern und führten letztlich zu dessen Niedergang. Für die Blütezeit des Baierweins wird eine Anbaufläche von ca. 2.000 Hektar geschätzt, um 1870 waren es noch 100 Hektar. Mit 1 Hektar war 1968 der Tiefststand erreicht. Doch seit 1970 geht es wieder aufwärts und der Regensburger Landwein ist dafür ein schönes Beispiel.



TIPP

Die Geschichte des Baierweins wird im Baierweinmuseum in Bach an der Donau präsentiert. Auf dem neu eingerichteten Weinlehrpfad wird der Weinbau ausführlich und praxisnah geschildert. Am Lehrpfad werden die wichtigsten Weiß- und Rotweinsorten der Region angebaut.

GUTES WASSER MACHT GUTES BIER

Das zum Brauen des
Reuther Bieres verwendete
Wasser stammt aus der
60 Meter tiefen Artesia-Quelle
des Reuther Schlossparks.



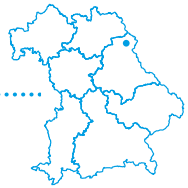
REUTHER BIER

herb · süffig

BIERGENUSS SEIT ÜBER 500 JAHREN

Reuth in der Oberpfalz hat eine mehr als 500-jährige Brautradition. Was mit einer Produktion ausschließlich für den Eigenbedarf des dortigen Schlosses begann, entwickelte sich mit der Zeit zu einem in der ganzen Bevölkerung gefragten Produkt. Die heutige Schlossbrauerei Reuth besteht urkundlich seit 1742. Ursprünglich stellte man nur eine Sorte Bier her, das bekannte „Reuther Lager“. Heute gibt es Reuther Bier als Lagerbier, Schloß-Pils, Weißbier und Spezial. Der Alkoholgehalt variiert je nach Sorte zwischen 4,8 und 5,6 Prozent.



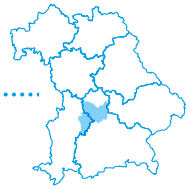


VON JE HER EIN REINES VERGNÜGEN

Das verwendete Brauwasser tritt als Mineralwasser im Reuther Schlosspark – am Fuße des Naturparks Steinwald in der nördlichen Oberpfalz – aus der artesischen Quelle mit eigenem Druck aus 60 Metern Tiefe zu Tage. Mehr als 3.000 Jahre war es unter einer dicken Schicht Oberpfälzer Granit. Es ist ein natriumarmes Wasser, von hoher Qualität und frei von Schadstoffen. Dieses besondere Wasser charakterisiert das traditionell nach dem bayerischen Reinheitsgebot und mit sorgfältig ausgewählten Rohstoffen gebraute „Reuther Bier“. Seit Jahrhunderten ist diese, in eigenständiger „Reinheitstradition“ entstandene Bierspezialität über die Grenzen der Stadt Reuth hinaus bekannt.

SCHRAUBE STATT KRONE

Eine recht einmalige Besonderheit des Reuther Bieres ist sein Schraubverschluss. Während sich die meisten Bierflaschen mit Kronkorken und einige wenige Sorten mit Bügelverschlüssen schmücken, setzt das Reuther Bier auf den praktischen Schraubverschluss.



UNTERWEGS MIT DEM SPARGELWAGGON

1916 konnte der erste Schrobenhausener Spargel gestochen werden und schon in den 20er Jahren begann die regelmäßige Belieferung der Münchner Märkte. Das Erzeugnis fand so reißenden Absatz, dass an den Zug in Richtung München täglich ein „Spargelwaggon“ angehängt werden musste.

Die Flugsandböden mit ihrem Schluff- und Lehmanteil verleihen dem Schrobenhausener Spargel den einzigartigen Geschmack. Spargel ist sehr kalorienarm und zugleich reich an Ballaststoffen, Vitaminen sowie Mineralien.

DEM SPARGEL TREU

In den 50er und 60er Jahren verlagerte sich der Spargelanbau, bedingt durch die Abwanderung vieler Arbeitnehmer von der Landwirtschaft in die Industrie, auf klein- und mittelbäuerliche Familienbetriebe. Dort wird er weiterhin mit viel Sorgfalt und Liebe betrieben, denn der Spargelanbau ist eben eine ganz spezielle Leidenschaft. Heute ist der Spargelanbau mit ca. 900 Hektar Fläche einer der bedeutendsten Wirtschaftszweige der Region.

TIPP

WILLKOMMEN IM SPARGELMUSEUM!

Ein edles Gemüse hat ein eigenes Spargelmuseum verdient und wo wäre es besser aufgehoben als in Schrobenhausen? In einem Turm der Stadtmauer, dem früheren Gefängnis- und Amtsturm, befindet sich seit 1991 das Europäische Spargelmuseum, in seiner Art immer noch einmalig in Europa. Bereits einige Jahre vorher war hier in Schrobenhausen die erste deutsche Spezialsammlung zum Thema Spargel eingerichtet worden. Das Europäische Spargelmuseum zeigt alles rund um das Thema Spargel: Geschichte, Botanik, Anbau, Kunst und Kuriositäten. Ein Ausflug lohnt sich in jedem Fall und zu jeder Zeit, denn das Spargelmuseum hat – anders als der Spargel selbst – das ganze Jahr über Saison.

Mehr Informationen zu aktuellen Ausstellungen, Öffnungszeiten und Preisen erfahren Sie unter:
Telefon 08252/90-213 bzw. 08252/90985-34 oder
www.museen-schrobenhausen.byseum.de/de/spargelmuseum

SCHROBEN-HAUSENER SPARGEL

kräftig · nussig · gesund

EIN HESSE IN BAYERN

Obwohl Schrobenhausen zwar ein idyllisches, aber dennoch kleines Städtchen im Städtedreieck Augsburg-Ingolstadt-München ist, kennt es in der bayerischen Landeshauptstadt doch jeder. Diese Bekanntheit hat es dem edlen Gemüse zu verdanken, das dort wächst: dem berühmten Schrobenhausener Spargel. Erste Spargellieferungen an die königliche Küche nach München sind bereits aus dem Jahre 1856 überliefert, der großräumige Anbau fand jedoch erst ab 1912 statt. Ein in Hessen geborener Bauernsohn, Christian Schadt, hatte sich in Süddeutschland nach geeigneten Flächen umgesehen und im Schrobenhausener Umland die idealen Bodenbedingungen für den Spargelanbau vorgefunden.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES QUALITÄTS-SCHWEINEFLEISCH

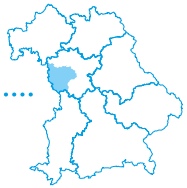
aromatisch · fest · leicht dunkel



SCHWEIN GEHABT

Viel hätte nicht gefehlt und das Schwäbisch-Hällische Schwein wäre ausgestorben. Dabei war es eine äußerst erfolgreiche Rasse: widerstandsfähig gegen Krankheiten, stressstabil, mit hohem Fleischanteil und darüber hinaus sehr guter Fleischqualität. Doch mit dem Trend zu Fleisch mit einem geringeren Fettgehalt verlor diese Schweinerasse in den 1970er Jahren für den Verbraucher an Attraktivität. Nur sieben Tiere konnten von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft in Wolpertshausen erhalten werden.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



CHINA TRIFFT BAYERN

Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist das Ergebnis einer Züchtung: König Wilhelm I. von Württemberg ließ um 1820 chinesische Maskenschweine in seine Domänen im Land importieren, um diese mit einheimischen Landrassen zu kreuzen, die so einen höheren Fettanteil bekommen sollten. Daraus entstand das heutige Schwäbisch-Hällische Schwein.

VOM ARMEN SCHWEIN ZUM TRENDSCHWEIN

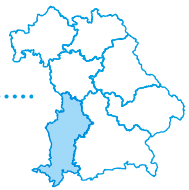
Zum Glück für das Schwäbisch-Hällische Schwein und gleichermaßen für den Verbraucher geht der Trend mittlerweile wieder zu mehr Qualität und individuellem Geschmack. Deshalb wird diese Rasse seit Ende der 1980er Jahre unter strengen Regeln wieder gezüchtet. Dennoch gehört es durch seinen nach wie vor geringen Bestand (etwa 380 Stammsauen und ein gutes Dutzend Zuchteber) auch heute noch zu den gefährdeten Rassen auf der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen.

Der kleine Unterschied: Das Fleisch dieser Rasse ist fest, etwas dunkler und verfügt dank artgerechter Tierhaltung und Fütterung über ein typisches, kräftiges Aroma.

VON WEGEN SCHWEINCHENROSA

Das Schwäbisch-Hällische Schwein unterscheidet sich auch optisch von seinen Artgenossen: Es hat einen schwarzen Kopf und seine Oberschenkel sind mit einer schwarzen Hinterseite versehen. Der übrige Körper ist hellrosa und im Übergang zwischen beiden Farben findet sich ein grauer Säumungsstreifen. Außerdem besitzt es Schlappohren und einen tief sitzenden Rumpf.





MAULTASCHEN LIEBEN SPINAT

Die erste urkundliche Erwähnung der Maultaschen datiert aus dem Jahre 1831. Der königlich württembergische Prälat Johannes Christoph von Schmid beschrieb sie als „gefüllte Nudel aus Schwaben“. Eine ähnliche Formulierung findet sich 1885 auch in dem Standardwerk der Gebrüder Grimm mit der Ergänzung „meist mit Spinat gefüllt“ im schwäbischen Wörterbuch.

Der Name Maultasche leitet sich wohl ursprünglich aus der Bezeichnung „Maulbronner Nudeltaschen“ ab. Gerne werden sie auch als „Herrgottsb'scheißerle“ bezeichnet.

DIE FÜLLUNG MACHT'S

Maultaschen sind vielfältig einsetzbar und eignen sich als Suppeneinlage, aber genauso gut – geschmälzt oder mit Ei angeröstet – als Hauptspeise. Galten sie früher als Armeleuteessen, bei dem sämtliche Essensreste gemischt und als Maultaschen-Inhalt wiederverwendet wurden, sind sie heute mit der passenden Füllung (von Wachtelfleisch bis hin zu Morcheln) durchaus salonfähig. Oder wie der Schwabe sagt: „En de kloinschte Däschla send oft de beschte Sächla.“

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Zutaten für 2 Portionen

EINKAUFSLISTE:

Für den Nudelteig:
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 3 EL Öl
- Salz

Für die Füllung:
- 1 Zwiebel
- 70 g Speckwürfel
- Butter
- 250 g Schweinehackfleisch
- 2 Eier
- 200 g Spinat
- 50 g Semmelbrösel
- Petersilie
- Muskat
- Salz, Pfeffer

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Mehl, Eier, Salz und Öl mit etwas Wasser zu einem festen Nudelteig verkneten.
2. Zwiebel schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen.
3. Übrige Zutaten hinzufügen und gut verkneten.
4. Nudelteig ausrollen. Quadrate ausschneiden (Kantenlänge ca. 7 Zentimeter). Dann mit Eigelb bestreichen.
5. Die Hälfte der Fläche mit der Füllung bestreichen, dann die andere Teighälfte darüberklappen. Kanten mit einem Löffel festdrücken.
6. Maultaschen in Salzwasser zwölf Minuten garen.



SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

gebrüht · geröstet · geschmälzt

KLEINE MOGELPACKUNG

Hunger macht bekanntlich erfinderisch: Während des Dreißigjährigen Krieges bekamen die Zisterzienser des Klosters Maulbronn ein Stück Fleisch geschenkt. Da gerade Fastenzeit war, musste das Fleisch in der Nahrung „versteckt“ werden. Und so wurde in der Klosterküche das Fleisch klein gehackt, mit Kräutern und Spinat vermischt, mit Nudelteig ummantelt und zuletzt noch in kleine Portionen geteilt. So zumindest erzählt es die populärste Legende, die sich um die Entstehung der Maultaschen rankt.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



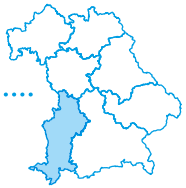
SCHWÄBISCHE SPÄTZLE

bissfest · goldgelb · hellgelb

SPÄTZLE ALS LEBENSEINSTELLUNG

Spätzle, Spatzen oder auch Knöpfle wird das schwäbische Leibgericht genannt, das sich aus einem Teig aus Hartweizengrieß oder Dinkelmehl, Frischei und Wasser zusammensetzt und bissfest gekocht als Beilage serviert wird. In der Variante der Schwäbischen Käsespätzle dienen sie als Hauptspeise – und ursprünglich galten sie als eine typische Fastenspeise.

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



GEHOBELT ODER GESCHABT?

Die schwäbischste aller Varianten der Spätzleproduktion ist das Schaben. Dabei werden kleine Portionen des Teigs mit einem speziellen Teigschaber von einem Holzbrett in siedendes Wasser geschabt, die sich dort zu kleinen Würmchen verfestigen. Einfacher geht es allerdings für Ungeübte mit einer Teigpresse oder einem Teighobel.

EINE SCHWÄBISCHE ERFINDUNG

Die Tradition der Spätzleherstellung in Schwaben lässt sich bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen. Im Jahr 1725 fasste der Württembergische Rat und Leibarzt Rosino Lentilio „Knöpflein“ und „Spazen“ als „alles, was aus Mehl zubereitet wird“ zusammen. Die große Bedeutung der Spätzle für die Schwaben belegt u. a. der 1827 erstveröffentlichte Roman „Die Geschichte von den sieben Schwaben“, dem zufolge im Schwabenland die Gewohnheit bestehe, „dass man täglichs Tags fünf Mal isst, und zwar fünf Mal Suppe, und zwei Mal dazu Knöpfle oder Spätzle“.

Die Schriftstellerin Elise Henle erläutert 1892, dass es sich für eine Frau in Schwaben gezieme, die Herstellung von Spätzle zu beherrschen: „’s isch koi richtigs Schwobe-Mädla, des net Spätzla kocha ka’.“





Mit einem Schaber kommt der Teig ins Wasser hinein, mit einem Schaumlöffel als fertige Spätzle wieder heraus.



SPITZENBIERE BRAUCHEN SPITZENHOPFEN

Ohne Hopfen gäbe es kein Bier. Pro Hektoliter Bier werden 150 bis 400 g Hopfen verarbeitet. Kein Wunder, dass die Qualität des Hopfens hierbei eine entscheidende Rolle spielt. Er prägt zum Beispiel den charakteristischen und gleichzeitig erfrischenden Bitterton eines Bieres. Die feinen Hocharomasorten des Spalter Anbaugebiets eignen sich hervorragend zur Herstellung von Spitzenbieren.

HOPFEN WILL HOCH HINAUS

Wer im Sommer durch ein Hopfenanbaugebiet fährt, ist von grünen Wänden umgeben, denn die Hopfenstauden winden sich an meterhohen Drahtgerüsten empor. Der Eigenschaft, eine Kletterhilfe zu brauchen, hat der Hopfen seinen lateinischen Namen zu verdanken: Humulus lupulus, was in einer übersetzten Langversion in etwa heißt: „Wie ein kleiner Wolf umschlingt der Hopfen seine Stütze."

VON DER WURZEL BIS ZUR DOLDE

Der oberirdische Teil der Hopfenpflanze wird nach der Ernte komplett abgeschnitten, nur der Wurzelstock im Erdreich bleibt bis zu 20 Jahre erhalten. Aus ihm entwickelt sich im Frühjahr die Hopfenrebe. Die einzelnen Hopfenreben sind durch Knoten, die ihnen zusätzlichen Halt verleihen, bei voller Ausbildung in einem Abstand von etwa einem halben Meter untergliedert. Ende Juni, Anfang Juli hat der Hopfen seine Gerüsthöhe erreicht. Er beginnt zu blühen. Die Blütezeit von drei bis vier Wochen geht über die Zeit der Ausdoldung bis hin zur Reife und dann zur Ernte. Die Dolde selbst ist der eigentliche Träger der brauwertvollen Stoffe des Hopfens.



TIPP

Wer mehr über den Spalter Hopfen erfahren will, ist im HopfenBierGut-Museum im Kornhaus Spalt herzlich willkommen. Ein 3D-Kartentisch, eine 270 °-Kinoleinwand, ein begehbarer Braukessel und eine „Riechstation" machen den Besuch zu einem echten Erlebnis.

Adresse und Kontakt:
Gabrieliplatz 1
91174 Spalt
Telefon 09175/796550
www.hopfenbiergut.de



SPALT SPALTER

erdig · kräuterig · blumig

KLEIN, ABER FEIN

Das Hopfenanbaugebiet Spalt zählt zu den kleinen, aber feinen und vor allem auch traditionsreichen Hopfenanbaugebieten, denn hier wird bereits seit über 1.000 Jahren der Hopfen kultiviert. Dafür kann die Stadt Spalt das älteste Gütesiegel der Welt vorweisen: Verliehen hat es im Jahre 1538 der Eichstätter Fürstbischof Philipp von Pappenheim, der damit das hohe Qualitätsbewusstsein der Spalter Hopfenbauern auszeichnete. Bereits im Mittelalter war der Spalter Hopfen deshalb eine begehrte Handelsware.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

IMPRESSUM:

Herausgeber:
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
alp Bayern
Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.alp-bayern.de
E-Mail: info@alp.bayern.de

Fotonachweis:
S. 9–14, 17–22, 25, 26, 29, 33, 34, 37, 38, 41, 42, 46, 49, 57, 60,
64–67, 71–76, 79, 80, 83–87, 92, 99, 100, Barbara Bonisolli;
S. 44 Prof. Dr. Richard Balling; S. 45 Bernd Ullrich;
S. 50 Rolf Nachbar; S. 91 Georg Schober;
S. 43 Zentrum für Umwelt und Kultur Benediktbeuern (ZUK);
S. 47 www.frauenwoerth.de; S. 48 Matthias Fend;
Gestaltung:
CUBE Werbeagentur GmbH, München
Druck:
Druck+Verlag Ernst Vögel GmbH
Kalvarienbergstraße 22, 93491 Stamsried
Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Forstwirtschaft

Weitere Informationen zu den über 50 europaweit anerkannten Spezialitäten aus Bayern finden Sie unter

www.weltgenusserbe.bayern

Insgesamt über 275 regionaltypische Spezialitäten aus Bayern finden Sie zudem unter

www.spezialitaetenland-bayern.de