



Links: Bier-Gelee vom Görchla-Bier. Foto: Hotel Brauerei Gasthof Höhn Memmelsdorf

Rechts: Urrädla passen ideal zum Kaffee. Foto: Genussregion Oberfranken

Kulinarische Geheimtipps aus der Fränkischen Toskana:

Bier-Fränk-Burger, Görchla-Gelee und zur Nachspeise ein Urrädla

Litzendorf, 01.07.2023: Die Fränkische Toskana im Bamberger Land ist durch ihre zahlreichen Brauereien als Region für Biergenuss bekannt –ein paar kulinarische Geheimtipps für Genießer gibt es noch dazu:

Deftige fränkische Bier-Burger gibt es im Brauereigasthof Drei Kronen in Memmelsdorf: Der „Bier-Fränk“-Burger ist ein krosses, rustikales Burgerbrötchen mit saftigem 200g Beef-Patty, darauf hausgemachte Rauchbier-BBQ-Soße, knuspriger Bacon, in Malz gebackene Röstzwiebeln, eine Scheibe würziger Emmentaler, Gewürzgurke, Tomate, knackiger Salat, Mayonnaise, serviert mit Pommes Frites. Kalorien? Egal! www.drei-kronen.de

Nessie Kühlschiff-IPA

Perfekt zum Bier-Fränk: Das India Pale Ale - das Ur-Craft-Beer, aber fränkisch interpretiert. Rot-Golden, fruchtig und herb. www.brauerei-franken.de

Süßes Gelee für Bierliebhaber: Seit dem Anlass „500 Jahre deutsches Reinheitsgebot“ 2016 gibt es das „Görchla-Biergelee“, benannt nach dem Seniorchef Georg der Brauerei Höhn in Memmelsdorf.

Pressekontakt:

Tourist-Information Fränkische Toskana / Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3, 96123 Litzendorf / Tel. 09505-80 64 106 / mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com

PRESSEINFORMATION



Zum Jubiläumstag am 23. April wurde das Gelee am Frühstücksbuffet angeboten. Vom frischen Aroma und der leichten Biernote, die erst nach und nach die Geschmacksnerven erreicht, waren die Hotelgäste begeistert, dass es dauerhaft in das Verkaufssortiment aufgenommen wurde. www.brauerei-gasthof-hoehn.de

Steaks vom Lohndorfer Weiderind, Wildsalami, Rehschinken und Freilandhähnchen gibt es direkt am Hof Veldensteiner Forst in Lohndorf. Stephan Salzbrenner züchtet Aubrac-Rinder, die auf den saftigen Weideflächen der Fränkischen Toskana aufwachsen und direkt am Hof geschlachtet werden (EU-zugelassener Schlachtbetrieb). Jeden Samstag von 9:00-13:00 Uhr ist der Hofladen geöffnet, rund um die Uhr sind Produkte am Regiomaten verfügbar.

<https://hof-veldensteiner-forst.de/>

Selbstgebackene köstliche Urrädla verkauft „die Krämara“ Christine Knoblach, neben vielen anderen leckeren Produkten aus der Region, in ihrem kleinen Laden in Litzendorf. Geheimnisvoll bleibt der Name dieses knusprigen Schmalzgebäcks: in seiner runden, gekräuselten Form ähnelt es dem Räderwerk einer Uhr (Uhrrädla); man findet jedoch fast nur die Schreibweise ohne "h", so dass diese bildliche Anspielung offenbleibt. Gerne werden sie auch „breida Küchla“ genannt. Ein Rezept gibt es unter <https://www.genussregion-oberfranken.de/spezialitaeten/urraedla/>. Im Hofladen „Zur Krämara“ im Lohndorfer Weg bekommt man in der Regel Enten, Gänse, Hähnchen und Suppenhühner aus eigener Aufzucht, Marmelade, Wurst, Gemüse, Nudeln, Kartoffeln, Eier, Kochkäse, Gerupfter und fränkischen „Ziebeleeskäs“. Hungrige Wanderer können sich täglich von 7:00-20:00 Uhr am Kühlschrank im Brotzeithüttla vor dem Laden mit Lebensmitteln versorgen und zahlen in die Vertrauenskasse ein. info@k-bau-litzendorf.de

Leckere Hähnchen mit Kartoffelsalat wie bei Müttern zaubert Mama Knoblach mit ihrem Team in der Küche des Brauereigasthofs Knoblach in Schammelsdorf. Braumeister und Junior-Chef ist ihr Sohn Johannes, der verschiedene Biersorten wie das süffige „Räuschla“ selbst braut. Die Braugerste für das Malz wird vor Ort vom Bauern angebaut. Vater und Seniorchef Michael brennt gerne Schnaps und Liköre und führt auf Anfrage durch die Brauerei.

www.brauerei-knoblach.de oder <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057595480500>

Pressekontakt:

Tourist-Information Fränkische Toskana / Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3, 96123 Litzendorf / Tel. 09505-80 64 106 / mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com

PRESSEINFORMATION



Hausgemachten Eierlikör aus Eiern der hofeigenen Hühner bietet der aus der RTL-Sendung „Bauer sucht Frau“ bekannte „Hühnerwirt“ Jürgen Beil in Meedensdorf bei Memmelsdorf an, rund 1.000 Hühner sind auf seinem Hof. www.huehnerwirt-juergen.de

Weitere Infos unter Tourist-Info Fränkische Toskana, Tel. 09505- 8064106, www.fraenkische-toskana.com

3.721 Zeichen inkl. Leerzeichen

Pressekontakt:

Tourist-Information Fränkische Toskana / Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3, 96123 Litzendorf / Tel. 09505-80 64 106 / mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com