



Foto links: Görchla-Trüffel aus lokalem Görchla-Bier vom Hotel Brauerei Gasthof Höhn Memmelsdorf
Foto rechts: Lohndorfer Weiderinder (Foto: Katrin Schnabel)

Kulinarische Geheimtipps aus der Fränkischen Toskana:

Bier-Fränk-Burger, Görchlaltrüffel und zur Nachspeise ein Ur-Rädla

Litzendorf, Februar 2021: Die Fränkische Toskana im Bamberger Land ist durch ihre zahlreichen Brauereien bereits als Region für Biergenuss bekannt – doch ein paar Geheimtipps für Genießer gibt es noch:

Den wahrscheinlich besten fränkischen Bier-Burger gibt es im Brauereigasthof Drei Kronen in Memmelsdorf: Der „Bier-Fränk“-Burger ist ein krosses, rustikales Burgerbrötchen mit saftigem 200g Black-Angus Beef, darauf hausgemachte Rauchbier-BBQ-Soße, knuspriger Bacon, in Malz gebackene Röstzwiebeln, eine Scheibe würziger Bergkäse, Gewürzgurke, Tomate, knackiger Salat, Mayonnaise, alles serviert mit Chipskartoffeln. Kalorien? Egal! www.drei-kronen.de

Selbstgebackene köstliche Ur-Rädla verkauft 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. <http://www.genuss-landkreis-bamberg.de/anbieter.php?companies-id=637>

Den süffigsten Walnusslikör (gefährlich!) gibt es in der Edelbranntweinbrennerei Motzel in Strullendorf. Auf der eigenen Streuobstwiese den Früchten beim Wachsen zuzusehen, sie selbst zu verarbeiten und dann die verschiedensten Destillate zu erzeugen, ist noch echte Handarbeit von Inhaber Matthias Motzel. Angeboten werden Williams Christbirnenbrand, Mirabellenbrand,

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



Apfelbrand, Kirschwasser oder Zwetschgenbrand, aber auch Himbeergeist und Schlehengeist und viele Liköre wie der Kirschlikör und besagter Walnusslikör. Infos unter www.motzelhof.de

Das wahrscheinlich beste Hähnchen mit Kartoffelsalat wie bei Mutttern zaubert Mama Knoblach mit ihrem Team in der Küche des Brauereigasthofs Knoblach in Schammelsdorf. Der Sohn, Braumeister und Junior-Chef Johannes Knoblach, braut die verschiedenen Biersorten wie das „Räuschla“ selbst, die Braugerste für das Malz wird vor Ort vom Bauern angebaut. Vater und Seniorchef Michael und brennt gerne Schnaps und Liköre und führt durch die Brauerei. www.brauerei-knoblach.de

Eine Praline (nicht nur) für Männer: der „Görchla-Trüffel“ wird aus den Grundprodukten Schokolade, dem hauseigenen Görchla-Bier (nach Braumeister Georg Höhn benannt) und dem Görchla-Brand der Brauerei Höhn in Memmelsdorf von Chocolatier Wolfgang Marx aus Nürnberg hergestellt. Ohne Konservierungsstoffe, muss die Köstlichkeit innerhalb von zwei bis drei Wochen verzehrt werden - auf den Genuss wartet niemand so lange. www.brauerei-gasthof-hoehn.de

Ein Bier (nicht nur) für Frauen: Isabella Mereien, Braumeisterin im Drei Kronen Memmelsdorf, ist eine der drei Bierfeen, die unter dem Motto „Holla die Bierfee“ ein Pale Ale für Frauen herstellen. Als Malzfee braut sie das orange-rote Starkbier mit prallem bunten Malz, vollgepackt mit ganz viel Aromahopfen – ein echter Ladykiller. www.holladiebierfee.de

Leckeren Eierlikör, hergestellt 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

Dunkle Winterbiere für die dunkle Jahreszeit: Das Winterbockbier von Braumeister Georg Göller aus Drosendorf, das Dreikönigsbier „Melchior“ von Braumeistern Isabella Mereien aus Memmelsdorf, das Festbier von Braumeister Johannes Knoblach aus Schammelsdorf und diverse Bockbiere wie der „dunkle Reh-Bock“ der Brauerei Reh aus Lohndorf. <http://www.fraenkische-toskana.com/de/schmecken/brauereien/>

Salami vom Lohndorfer Weiderind, Wildfleisch, Geräuchertes vom Fränkischen Landschwein und Freilandhähnchen gibt es im Hofladen direkt vom Hof Veldensteiner Forst in Lohndorf. Jeden Samstag von 9:00-13:00 Uhr geöffnet, Kontakt über Stephan Salzbrener unter Tel. 0151-113 463 03. <https://hof-veldensteiner-forst.de/>

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

4.124 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