

Lamm

Auch im Frühjahr gibt es allerhand Gaumenfreuden. Während der **Lammwochen** hast du die Gelegenheit saisonales und regionales Lammfleisch direkt vom **Frankenhöhe-Lamm** zu genießen – ganz ohne schlechtes Gewissen.



Die typische Weidehaltung gilt als besonders naturnah, denn die Schafe sind so lange wie möglich im Jahr auf den Weiden unterwegs und unterstützen dabei die Erhaltung des Blütenreichtums und der Artenvielfalt auf den Weideflächen. Erhältlich ist das regionale Lamm ganzjährig in ausgewählten Gaststätten, Metzgereien, Bauernläden oder direkt vom Schäfer aus der Frankenhöhe.

www.frankenhoehe-lamm.de

Bier

Falls du weder Wein, Karpfen, Wild noch Lamm magst, haben wir jetzt noch ein Ass im Ärmel – Aischgründer Bier. Die **Aischgründer Bierstraße** vereint nicht nur familiengeführte Brauereien, sondern ist Inbegriff für Vielfalt und geballte Braukunst. Jede Brauerei stellt ihr flüssiges Gold auf ihre eigene Weise her – von großen Anlagen bis zu handbetriebenen Braukesseln ist hier alles dabei.

Im Fränkischen Freilandmuseum in Bad Windsheim kannst du jedes Jahr am Tag des Bieres **Brautradition** in seiner ursprünglichsten Form erleben. Dort wird ganzjährig traditionell in Kupferkesseln **getreu dem Reinheitsgebot** hauseigenes Museumsbier gebraut. Einige Brauereien bieten auch Braukurse, Bierproben und Brauereiführungen für Gruppen an.



www.bierstrasse.de

Informationen:

www.frankens-mehrregion.de

Prospektbestellung:

www.frankens-mehrregion.de/prospekte



Website
ClimatePartner.com/14133-2001-1001

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier.

Impressum

Herausgeber: Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Kreistourismus, Hauptstr. 1, 91443 Scheinfeld
tourismus@kreis-nea.de | 09161 92-6150
www.frankens-mehrregion.de

Druck: Onlineprinters GmbH

Fränkische Schmankerl



Titelbild: © Andreas Riedel



© Andreas Riedel



© Florian Trykowski



Das Kultgetränk „Club Mate“ stammt aus Fränkens Mehrregion.

© Florian Trykowski

Region

In Frankens Mehrregion, dem Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim, kommt das gewisse „Mehr“ an **regionalen Spezialitäten** auf den Tisch. Die Region ist landschaftlich geprägt von den Naturparks Steigerwald und Frankenhöhe, geschwungenen Weinbergen, langen Weiherketten, flachen Flusstälern und bunten Streuobstwiesen. Die Vielfalt unserer Landschaft ist besonders ausschlaggebend für das abwechslungsreiche kulinarische Angebot.

Die **Regionalmarke 100% Frankens Mehrregion** steht für regionale Produkte, die landwirtschaftliche Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen in handwerklicher Qualität herstellen. Eine Reihe von Restaurants zeichnen sich besonders durch ihre regionalen und saisonalen Gerichte aus. Die dazugehörige Videoreihe **Genuss mit Leib und Seele** verschafft dir einen Überblick über die **Vielfalt der fränkischen Küche**, die bei uns nicht nur Bratwurst mit Kraut und Schäufele zu bieten hat.



Frankens Mehrregion ist durchzogen von **Wander- und Radwegen**. Radeln Sie auf einer unserer Themenrunden, wie dem **Aischgründer GenussRadweg** oder der **Aischgründer Bierrunde** um sich anschließend für sportliche Betätigung zu belohnen.

www.frankens-mehrregion.de



© Florian Trykowski

Wein

Der Westen des Landkreises lockt mit seinen geschwungenen Weinbergen und idyllischen Winzerorten, die zum Weintrinken und Verweilen in einer der zahlreichen **Heckenwirtschaften und Vinotheken** einladen. Auf den Hängen in Frankens Mehrregion gedeihen Trauben für feine, fruchtige Weißweine – vorwiegend Silvaner, Müller-Thurgau oder Bacchus – ausdrucksstarke, vollmundige Rotweine, wie Domina oder Dornfelder, und leichte, frische Roséweine und prickelnde Seccos.

Entlang der **Mittelfränkischen Bocksbeutelstraße** und im **Weinparadies Franken** finden nahezu jedes Sommer-Wochenende Weinfeste statt, bei denen **fränkische Weine** verkostet und geschunkelt werden darf. Am besten erkundest du die Region bei einer Radtour auf der **Bocksbeutelrunde** oder bei einer Führung durch die Winzerhöfe und Weinberge. Übernachtet werden kann bei vielen Winzern vor Ort, ob in einer Ferienwohnung, auf einem Wohnmobilstellplatz oder in einem Weinfass – hier ist für jeden Weinliebhaber etwas dabei.

Eine Übersicht der **Weinfeste** und geöffneten Heckenwirtschaften kann auf unserer Website heruntergeladen oder bestellt werden.

www.bocksbeutelstrasse.de



© Florian Trykowski

Karpfen

Passend zum Wein werden in vielen fränkischen Wirtschaften Spezialitäten vom Karpfen angeboten. Beim **Aischgründer Karpfen** handelt es sich um eine besonders hochrückige und gering beschuppte Gattung des Karpfens. Dieser ist seit 2012 EU-weit als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) eingetragen.

Der Aischgründer Karpfen besticht nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch seinen geringen Fettgehalt und hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Darüber hinaus ist er nicht nur gut für uns, sondern auch für die Natur. Die **Teichlandschaften im Aischgrund** leisten einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Biodiversität. Am Karpfenweiher ist eine besondere Vielfalt von Pflanzen und Tieren zu finden.

Die **Karpfensaison** startet traditionell am 1. September, denn Karpfen gibt es bei uns in allen Monaten mit einem „R“ – also **von September bis April**. Üblicherweise wird der Karpfen „blau“ oder „gebacken“ serviert.

Während der **Aischgründer Karpfenschmeckerwochen**, vom 1. September bis 1. November, werden in ausgewählten Gaststätten besonders kreative Variationen angeboten, unter anderem als Karpfen-Burger oder Karpfenfilet „Asia“.

www.karpfenschmeckerwochen.de



© Andreas Riedel

Wild

Ab Herbst kommen besonders Liebhaber von Wildfleisch auf ihre Kosten. Wie auch der Aischgründer Karpfen ist **Wildbret** ein absolutes Superfood und stammt aus unseren **heimischen Wäldern**, in denen die Wildtiere unter guten Bedingungen heranwachsen können. Besonders Rehe haben einen großen Einfluss auf die Entwicklung des Waldes, da sie gerne die Jungpflanzen essen. Das Jagen ist nicht nur Freizeitbeschäftigung, sondern trägt zum Erhalt eines artenreichen und gesunden Wild- und Waldbestands bei.

Während der **Wildbretwochen** im November kommt der Genuss von kreativen Variationen nicht zu kurz. Die Gastronomen verwöhnen ihre Gäste mit außergewöhnlichen Spezialitäten vom Wildbret, wie z.B. Salmibocca vom Reh mit Mohnschupfnudeln und Rahmwirsing oder Hasenkeule in Burgundersauce mit Kloß.

Lerne Wildfleisch von seiner besten Seite kennen und lasse dir die feinen Wildaromen auf der Zunge zergehen.

www.wildbretwochen.de

Bei uns gibt es eine Vielzahl an **fränkischen Gaststätten** sowie **Übernachtungsmöglichkeiten** wie z.B. Camping- und Wohnmobilstellplätze. Weitere Informationen findest du unter: aktiv.frankens-mehrregion.de



© Andreas Riedel