



Der Staffelbrunserbrunnen in Miltenberg

Fränkische Mentalität

Spätestens beim Ausruf „Allmächt“ erkennt man einen echten Franken. Für Nichtfranken: Hiermit werden das Staunen der Welt, die irdischen Schrecken der Existenz und das Bedauern der Vergänglichkeit in ein Wort gepackt, dessen einzigartige Konnotation durch eine weit durch die Zahnreihen hervorgestreckte Zunge und einen nach unten geschobenen Unterkiefer hervorgerufen wird.

Drei der sieben bayerischen Regierungsbezirke befinden sich in Franken, doch München ist fern: Mittel-, Ober- und Unterfranken liegen nördlich der Donau, ja, grenzen nicht einmal an den „Weißwurstäquator“. Vielleicht zieht deshalb der waschechte Franke eine auf dem Rost gegrillte Bratwurst mit einer Portion „Kren“ (Meerrettich) allemal einer Weißwurst mit süßem Senf vor. Man spürt es sofort: Einen Franken und einen Bayern trennen Welten. Daher wird eine Versetzung in die Landeshauptstadt geradezu als lebenslängliche Verbannung empfunden. Was will der Franke auch in diesem aufbrausenden, selbstgefälligen Klima? „Derham is derham und woanders is a ned anders“, lautet sein Lebensmotto, und zu-

dem gibt es in fränkischen Gefilden genug zum Staunen („Allmächt, na su wos“). Und wenn der Stress zu viel wird, verabschiedet er sich mit einem „Dees derbagg' iich haid nimmer“ in den Feierabend. Lieber sagt der Franke ein Wort zu wenig als eines zu viel, wie beispielsweise die Bedienung eines Landgasthofs in der Fränkischen Schweiz, die auf die Frage, was es denn zu Essen gäbe, erwiderte: „Bevor ich Euch dees alles verzähl', bring ii halt glai' die Kard'n.“ Und auf die abschließende Frage, wie der Schweinebraten denn geschmeckt hat, ist ein trockenes „deer woar ned schlecht“ als höchster Ausdruck des Lobes und der Begeisterung zu werten. Und wenn die Portion „a weng weng“ war, dann weiß die Bedienung, dass der Gast noch Hunger hat. Trotzdem ist der typische Franke keineswegs unfreundlich, er grübelt nur auf seine fränkisch-bedächtige Art über den Sinn der Welt und den Lauf der Dinge („Ich waas etz fei net ...“). Und bescheiden ist er obendrein: Seine Angebotete fragt er nicht gleich, ob sie ihn heiraten will, sondern nur, ob sie vielleicht „a weng mit ihm geh'n mecherd“.

Kleine fränkische Literaturgeschichte

Als erster Glanzpunkt einer fränkischen Literaturgeschichte muss natürlich *Wolfram von Eschenbach* aufgeführt werden. Wolfram von Eschenbach war einer der herausragenden unter den zahlreichen deutschen Minnesängern. Zu erwähnen sind neben ihm noch *Konrad von Würzburg*, *Otto von Bodenlauben*, *Süfkind von Trimberg*, *Tannhäuser* und der in Würzburg gestorbene *Walther von der Vogelweide*. Jahrhunderte später nahm Franken – und dabei vor allem Nürnberg, wo Hans Sachs dichtete und lebte – durch den Meistergesang nochmals eine Voreiterrolle ein. Die Texte von *Hans Sachs*, die von anderen Sängern aufgegriffen wurden, waren bei Gesangsveranstaltungen im ganzen deutschen Sprachraum präsent. Nicht weniger als 4286 Meisterlieder hat Hans Sachs verfasst. Weitere bedeutende volkstümliche Dichter sind die in Vergessenheit geratenen Hans Rosenplüt, Hans Folz sowie Jakob Ayrer. Hans Sachs teilt mit den fränkischen Minnesängern das gleiche Schicksal: Ihre Namen sind weithin bekannt, ihre Texte werden leider nur noch von einem kleinen Kreis von Germanisten gelesen.

Im *Barockzeitalter* entstanden die ersten Versuche, eine anspruchsvolle deutschsprachige Poesie zu begründen. Bis dato dichtete man vorzugsweise lateinisch, weswegen man im Ausland die deutsche Sprache für barbarisch und die deutsche Kultur für minderwertig erachtete. In diesem Zusammenhang ist der von Georg Philipp Harsdörfer und Johann Klaj 1644 in Nürnberg gegründete und heute noch existierende „Pegnesische Blumenorden“ zu sehen. Der maßgebliche Dichter des Ordens war Sigmund Birken.

Mehr als ein Jahrhundert später war der 1763 in Wunsiedel geborene *Jean Paul* der meistgelesene Dichter seiner Zeit. Seine Romane („Siebenkäs“, „Flegeljahre“, „Schulmeisterlein Wuz“), in denen er manch seltsamen Kauz und manch wunderliche Gestalt geschaffen hatte, wurden von den gebildeten Zeitgenossen mehr geschätzt als die Werke von Goethe und Schiller. Jean Paul ist es zudem zu verdanken, dass der Roman die führende Stellung unter den Literaturgattungen einnehmen konnte.

Das Zeitalter der Romantik wurde zwar nicht von einem Franken eingeleitet, dafür, und dies war sicher genauso wichtig, inspirierte die fränkische Landschaft mit ihren Burgen und alten Fachwerkhäusern zwei 1793 in Erlangen studierende Berliner während ihrer Ausflüge ins Umland zu emphatischen Schilderungen. Die Rede ist von *Ludwig Tieck* und *Wilhelm Heinrich Wackenroder*; letzterer veröffentlichte 1796 seine „Herzenergießungen eines kunstliebenden Klosterbruders“. Von nun an strömten die Romantiker erst vereinzelt, später dann in Gruppen nach Franken. Zwei Zeitgenossen dürfen nicht unerwähnt bleiben, da sie die zeitgenössische Literatur maßgeblich geprägt hatten: der 1788 in Schweinfurt geborene und in Erlangen lehrende Orientalist *Friedrich Rückert* sowie *August Graf von Platen*, der einem verarmten Adelsgeschlecht entstammte.

Mit *Jakob Wassermann* und *Hermann Kesten*, die beide ihre Kindheit und Jugend hier verbracht hatten, der eine in Fürth, der andere im benachbarten Nürnberg, kann sich Franken mit zwei herausragenden Schriftstellern des 20. Jahrhunderts schmücken. Nahezu vergessen ist allerdings, dass

Wassermann (1873–1934) – neben Thomas Mann und Lion Feuchtwanger – einer der auflagenstärksten Autoren in der Weimarer Republik war. Seine bekanntesten Romane sind „Der Fall Maurizius“, „Das Gänsemännchen“ und „Caspar Hauser oder die Trägheit des Herzens“ sowie das autobiographische Buch „Mein Weg als Deutscher und Jude“. Hermann Kesten debütierte 1927 mit seinem in Nürnberg spielenden Roman „Josef sucht die Freiheit“. Bekannt geworden ist er vor allem durch seine Tätigkeit als Lektor. Zuerst beim Kiepenheuer Verlag in Berlin, dann ab 1933 beim Amsterdamer Querido-Verlag, der zusammen mit Allert de Lange der wichtigste deutsche Exilverlag war. Aus dieser Zeit rührt auch seine Freundschaft mit nahezu allen bekannten Exilschriftstellern. In den 1970er-Jahren, als er Präsident des PEN war, wurde er mit dem Georg-Büchner-Preis und dem Nelly-Sachs-Preis ausgezeichnet. Würzburg hat mit *Max Dauthendey* (1867–1918) und *Leonhard Frank* (1882–1961) ebenfalls zwei nicht unbedeutende Schriftsteller hervorgebracht. Vor allem Leonhard Frank siedelte die Handlungen seiner sozialistisch-pazifistisch geprägten Romane gerne in der Umgebung seiner Heimatstadt an. Zu Franks bekanntesten Büchern gehören „Die Räuberbande“, „Der Mensch ist gut“ und „Das Ochsenfurter Männerquartett“. Völlig in Vergessenheit geraten ist leider der Umstand, dass die sozialkritische Autorin und Dichterin *Claire Goll* 1890 als Clara Aischmann in Nürnberg geboren wurde. Weder eine Nürnberger Straße noch eine Schule trägt ihren Namen. Zu Claire Golls Kreis der Pariser Bohème gehörten Chagall, Dalí, Fernand Léger, André Malraux und selbstverständlich ihr Mann Iwan Goll. Zwei Jahre nach Claire Goll erblickte der Schriftsteller und Theaterkritiker *Ernst Penzoldt* in Erlangen das Licht der Welt. Bekannt wurde Penzoldt unter anderem durch seinen im Landstreicher- und Kleinstadtmilieu

spielenden modernen Schelmenroman „Die Powenzbande“.

Bleibt noch die Gegenwartsliteratur. Unter den Mundart-Dichtern ragt sicherlich *Fitzgerald Kusz* heraus. Sein „Schweig Bub!“ ist nicht nur ein Dauerbrenner am Nürnberger Schauspielhaus, sondern das Stück wurde auch in zahlreiche andere Dialekte „übersetzt“. Unter den mit Franken verbundenen Literaten muss man *Hans Enzensberger* an erster Stelle nennen. Enzensberger, der im Nürnberger Stadtteil Wöhrd aufwuchs, hat wie kaum ein anderer die geistigen Entwicklungen der Bundesrepublik seit über 50 Jahren kommentiert und analysiert. Dass der Bilderbuchintellektuelle Enzensberger auch noch zu dichten versteht, spricht umso mehr für ihn. *Ludwig Fels*, der seinen Ruhm vor allem dem erschreckend realistischen Roman „Ein Unding der Liebe“ verdankt, stammt ebenfalls aus Franken. Er wurde in Treuchtlingen geboren und lebte später eine Zeitlang in Nürnberg. Weiter gilt es *Hans Wollschläger* zu erwähnen, der sich auch als Ulysses-Übersetzer einen Namen gemacht hatte. *Karlheinz Deschner* stammte ebenfalls aus Bamberg. Neben seinen Romanen (z. B. „Florenz ohne Sonne“) ist er vor allem als Kirchenkritiker bekannt geworden. Seit 1986 meldete er sich bis zu seinem Tod 2014 aus seinem Wohnort Haßfurt mit seiner mehrbändigen „Kriminalgeschichte des Christentums“ regelmäßig zu Wort und prangerte die Verfehlungen und Verbrechen an, die im Namen Christi begangen wurden.

Literaturtipps

Reiseliteratur **Fränkische Schweiz**, Michael Müller/Hans-Peter Siebenhaar, Michael Müller Verlag, Erlangen 2020. Mit seinen vielen Tipps zu Kneipen und Wanderungen in der 11. Auflage bereits ein Klassiker.

Fränkische Schweiz MM-Wandern, Angela Nitsche, Michael Müller Verlag, Erlangen 2017. 35 Wandertouren durch das „Gebürg“.

Franken, Georg Dehio, Handbuch der Deutschen Kunstdenkmäler, Deutscher Kunstverlag,

München 1999. Immer noch das kunsthistorische Standardwerk über Franken und dem DuMont-Kunstreiseführer an Fülle und Präzision überlegen.

Franken, Merian-Heft, Hoffmann und Campe Verlag, Hamburg 1995. Ansprechender Streifzug durch Franken in Merian-Qualität.

Gscheitgut, Michael Müller Verlag, Erlangen 2011. Kochbuch mit über 160 saisonalen und regionalen Gerichten von 19 Profi-Köchen aus renommierten Gasthöfen der Fränkischen Schweiz. Es gibt auch einen Band 2.

Nürnberg und Fürth, Ralf Nestmeyer, Michael Müller Verlag, Erlangen 2021. Ausführliches Reisehandbuch mit vielen praktischen Informationen.

Nürnberg, Merian-Heft, Hoffmann und Campe Verlag, Hamburg 1966, 1981. Ebenfalls nur noch antiquarisch. Aktuell im Buchhandel das Heft aus dem Jahr 2007.

Geschichte Engelbrecht, Peter: Touristenidylle und KZ-Grauen. C. und C. Rabenstein, Bayreuth 1997. Ansprechende Dokumentation der nichtbewältigten Pottensteiner NS-Vergangenheit.

Fischer, Stefanie: Ökonomisches Vertrauen und antisemitische Gewalt: Jüdische Viehhändler in Mittelfranken 1933–1939. Wallstein Verlag 2014.

Grimm, Claus (Hg.): Aufbruch ins Industriezeitalter, 4 Bände, Ausstellungskatalog des Hauses der Bayerischen Geschichte, München 1985.

Guth, Klaus: Konfessionsgeschichte in Franken 1555–1955, Bayerische Verlagsanstalt Bamberg, Bamberg 1990.

Hamann, Brigitte: Winifried Wagner oder Hitlers Bayreuth. Piper Verlag, München 2002. Materialreiches Werk, das die engen Verbindungen zwischen Winifried Wagner und dem Nationalsozialismus dokumentiert.

Hofmann, Rainer (Hg.): Ritter, Burgen, Dörfer. Bayreuth 1997. Informativer Ausstellungskatalog über das mittelalterliche Leben in Stadt und Land am Beispiel der Fränkischen Schweiz. In den Museen von Forchheim und Tüchersfeld zu erwerben.

Kamp, Michael: Die touristische Entdeckung Rothenburgs ob der Tauber im 19. Jahrhundert. Wunschbild und Wirklichkeit. Selbstverlag, Schillingsfürst 1996.

Keller, Walter E. – Schnabel, Lothar: Vom Main zur Donau, 1200 Jahre Kanalbau in Bayern, Bayerische Verlagsanstalt Bamberg, Bamberg 1984.

Kohl, Christiane: Der Jude und das Mädchen. Die Geschichte des Nürnberger Fotohändlers Leo Katzenberger, der von den Nazis 1942 aufgrund dubioser Vorwürfe hingerichtet wurde. Goldmann Taschenbuch, München 1999.

Mayer, Wolfgang: Ochsen, Zimt und Bratwurstduft: Ein kulturgeschichtlicher Streifzug durch Nürnbergs kulinarische Vergangenheit. Pustet Verlag, Regensburg 2023. Ein interessanter Bogen durch die Küchen und Wirtschaftshäuser der Reichsstadt.

Müller, Reiner A. (Hg.): Reichsstädte in Franken, 3 Bände, Haus der Bayerischen Geschichte, München 1987. Informativer Ausstellungskatalog mit zwei Aufsatzbänden. Zeigt die Geschichte der fränkischen Reichsstädte in vielen Facetten.

Nestmeyer, Ralf: Nürnberg: Die touristische Entdeckung einer Stadt. Ein interessanter Streifzug durch Nürnberg aus der Perspektive von Reisenden seit dem Spätmittelalter. Nur als E-Book erhältlich.

Neumahr, Uwe: Das Schloss der Schriftsteller. Berühmte Autoren treffen sich 1946 beim Nürnberger Kriegsverbrecherprozess. C. H. Beck Verlag, München 2023.

Radlmaier, Steffen (Hg.): Der Nürnberger Lernprozess. Sehr interessante Darstellung der Nürnberger Prozesse aus der Sicht zahlreicher bedeutender Schriftsteller. Erschienen in einer wunderschönen Ausgabe in der Anderen Bibliothek, Eichborn Verlag, Frankfurt 2001.

Radlmaier, Steffen/Zelnhefer, Siegfried: Tatort Nürnberg – auf den Spuren des Nationalsozialismus. Ars Vivendi Verlag, Cadolzburg 2014.

Rublack, Ulinka: Dürer im Zeitalter der Wunder, Klett-Cotta 2024. Ein lesenswertes Buch über Kunst und Gesellschaft in der Frühen Neuzeit mit interessanten Aspekten zu Albrecht Dürer.

Schiener, Anna: Kleine Geschichte Frankens. Pustet Verlag, Regensburg 2008.

Spindler, Max (Hg.): Handbuch der bayerischen Geschichte, Bd. III, 1, Geschichte Frankens bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts. C. H. Beck Verlag, München 1997. Mit seinen knapp 1500 Seiten eine erschöpfende Darstellung der fränkischen Geschichte (leider sehr teuer).

Weinke, Annette: Die Nürnberger Prozesse. Knappe Gesamtbehandlung, informativ und preiswert. C.H. Beck Verlag, München 2006.

Belletristik/Diverses Buselmeier, Michael: Wunsiedel. Verlag Das Wunderhorn, Heidelberg 2011. Autobiografischer „Theaterroman“ über einen jungen Schauspieler, der im Sommer 1964 leidvolle Wochen in Oberfranken verbracht hatte. Stand auf der Shortlist des Deutschen Buchpreises!

Egersdörfer, Matthias/Roth, Jürgen: Eine Reise durch Franken. Malik Verlag 2014. Süffisant-kuriose Annäherung an Franken und seine Mentalität.

Friedrich, Sabine: Familiensilber. dtv, München 2005. Facettenreicher Familienroman, dessen Schauplatz Neuenburg unschwer als Coburg zu erkennen ist.

Haberkamm, Helmut: Kleine Sammlung fränkischer Dörfer. Ein literarisches Landschaftsportrait. Ars Vivendi Verlag, 2018.

Jaud, Tommy: Resturlaub. Scherz Verlag, Frankfurt 2006. Witzige Odyssee eines Bamberger Brauerei-Managers nach Argentinien mit vielen Anspielungen auf die fränkische Mentalität.

Kesten, Hermann: Josef sucht die Freiheit. Der 1928 erschienene Debütroman von Hermann Kesten in einer wunderschönen bibliophilen Ausgabe (der Einband wurde von Bernd Pfarr gestaltet). Steidl Verlag, Göttingen 1999.

Kesten, Hermann: Mit Menschen leben. Der Herausgeber Wolfgang Buhl hat in diesem Buch zahlreiche Texte versammelt, in denen Kestens Heimatstadt eine mehr oder weniger große Rolle spielt; selbst Briefe aus dem Exil fehlen nicht. ars vivendi, Cadolzburg 1999.

Köthe, Andree/Ollech, Yves: Gemüse. Der von Gault Millau zum „Koch des Jahres 2012“ ernannte Köthe ist für seine kreative Gewürz- und Gemüseküche bekannt. Seine besten Gemüsezerepte verrät er in diesem opulenten Bildband. Tre Torri Verlag 2012.

Kraft, Thomas/Gasseleder, Klaus: Spaziergänge durch das Franken der Literaten und Künstler. Arche Verlag 2008. Literarische Spurensuche mit vielen Fotos.

Kröner, Matthias: Dahamm und Anderswo. Gedichte rund um das Thema Heimat. Ars Vivendi Verlag, 2016.

Koeppen, Wolfgang: Proportionen der Melancholie. Drei fränkische Städtebilder (Nürnberg, Würzburg, Bayreuth). Kleebaumverlag, 1997.

Kruse, Dirk: Requiem. Das Nürnberger Reichsparteitagsgelände als Krimikulisse. Ars Vivendi 2009.

Mack, Stefan: Fränkische Brauereikarte. Umfassende Information zu rund 400 fränkischen Brauereien. Stefan Mack Verlag, Großgesschaidt, 1996.

Medicus, Thomas: Heimat. Eine literarisch-kritische Annäherung an Gunzenhausen. Rowohlt 2014.

Nestmeyer, Ralf: Gefühl des Franggn. Fakten über die fränkische Mentalität in Grafiken. Emons Verlag 2016.

Ollier, Claude: Bildstörung. Die literarisch anspruchsvoll geschilderten Erlebnisse eines jungen Franzosen, der den Zweiten Weltkrieg als Zwangsarbeiter in Nürnberg erlebte. Suhrkamp Verlag, Frankfurt 1991.

Piontek, Frank – Schultz, Joachim: Bayreuth, ein literarisches Porträt. Insel-Verlag, Frankfurt 1996. Ansprechende Anthologie in der im Insel Verlag erschienene Reihe literarischer Landschaftsbegleiter.

Regenauer, Bernd: Nürnberg – Satirisches Handgepäck. Michael Müller Verlag 2016.

Reitzenstein, Wolf-Armin Freiherr von: Lexikon fränkischer Ortsnamen. C.H. Beck Verlag, München 2009. Umfassendes Kompendium zur Entwicklung und Bedeutung von Siedlungs- und Gewässernamen in Franken.

Röhrig, Tilman: Riemenschneider. Piper Taschenbuch, München 2009. Nicht nur eine biographische Annäherung, sondern ein kulturhistorisches Panorama Frankens und Würzburgs zu Beginn des 16. Jahrhunderts.

Rosendorfer, Herbert: Bayreuth für Anfänger, dtv, München 1994.

Scheib, Asta: Eine Zierde in ihrem Haus, rororo Taschenbuch 2000. Die aufregende Geschichte der Ottilie von Faber-Castell, einer Gräfin, die der Liebe willen auf Familie und Vermögen verzichtete.

Timm, Uwe: Der Mann auf dem Hochrad. dtv, München 2002. Die Geschichte des Tierpräparators Franz Schröder spielt in Coburg zu Beginn des Industriezeitalters.

Warnecke, Kläre: Spaziergänge durch Richard Wagners Bayreuth. Arche Verlag, 2001. Fünf interessante musikalische Rundgänge durch die Festspielstadt.

Wassermann, Jakob: Die Juden von Zirndorf. dtv Taschenbuch, München 2002. Für die Veröffentlichung dieses Romans wurde der Fürther Autor 1897 hoch gelobt. Erzählt wird die Geschichte einer jüdischen Gemeinde in einer fränkischen Kleinstadt im 19. Jahrhundert.



Reich verziert: Wirtshausausleger

Fränkische Küche

„Sie essen enorm, von riesigen Keulen, tiefend vor Fett.“ (Virginia Woolf)

Die fränkische Küche ist deftig, ehrlich und unverfälscht. Je nach Saison wechseln die Bestandteile: Hopfensprossensalat, ausgebackene Hollerküchle, Spargel oder Kohlrabisuppe. Zahllos sind die regionalen Spezialitäten, da gibt's das Nürnberger Gwerch, den Nürnberger Ochsenmaulsalat, Bamberger Leberklöß', Hofer Schnitz, Aischgründer Spiegelkarpfen, Altmühlhecht, Kartäuserklöße, in Würzburg die Häckersbrotzeit oder den Kärnerbraten. Wochentags stärkt man sich am späten Vormittag mit einer herzhaften Brotzeit. Den hohen Stellenwert dieser Zwischenmahlzeit lassen die vielen köstlichen Brotsorten erahnen, die häufig nach ihrem Herstellungsort (Nuschelberger, Egloffsteiner) bezeichnet werden.

Vor dem Hauptgericht empfiehlt sich als Einstieg eine Suppe, wobei man unbedingt einmal eine typisch fränkische

„Hochzeitssuppe“ oder „Kümmerlesuppe“ (Gurkensuppe) versuchen sollte. Da der Dinkelbau in der Vergangenheit eine große Rolle spielte, könnte eine typische fränkische Mahlzeit auch mit einer Grünkernsuppe beginnen; in manchen Restaurants versteht man sich auch auf leckere Grünkernbratlinge. Der Hauptgang ist meist vom Schwein, entweder ein Braten oder ein ofenfrisches „Schäufele“: ein Schulterstück, begleitet von hausgemachten Klößen.

In den letzten Jahrzehnten hat sich die fränkische Gastronomie verstärkt der internationalen Küche angepasst, wobei mancher Küchenchef mit heimischen Zutaten eine originelle Form der „nouvelle cuisine“ mit fränkischem Einschlag zuzubereiten weiß. Mit einem hellen Vollbier vertragen sich die deftigen Gerichte am besten, zu Fisch empfiehlt der Wirt einen trockenen Frankenwein und zur Verdauung einen selbstgebrannten Schnaps.

Typisch fränkisch

Franken ist berühmt für seine **Bratwürste**. Traditionell auf dem Rost gegrillt, werden sie in den Bratwurstküchen. Spätestens unter dem Rost enden aber auch schon die Gemeinsamkeiten, denn in Nürnberg liegen hier Buchenholzscheite, während man in Coburg Kiefernzapfen bevorzugt. Doch auch Wurst ist nicht gleich Wurst in Franken, wie uns der Hofer „Wärschtla-Moa“ sicherlich bestätigen kann: Bereits zwei Nachbarorte weiter können die Bratwürste völlig unterschiedliche Zutaten enthalten, gut gewürzt sind sie allemal. Während die meisten fränkischen Bratwürste kräftig mit Pfeffer und Majoran gewürzt sind, kommen in Kulmbach Zitrone, Ingwer und Macisblüte in das Schweinebrät. In der Bamberger Gegend kann man schon von drei Bratwürsten satt werden, während die Nürnberger Bratwürste nur fingergroß sind; sie werden zu 6, 8, 10 oder

mehr Stück mit Kraut und Meerrettich (Kren) – und nicht etwa Senf! – auf Zinntellern serviert. Ihren besonderen Geschmack verdanken die roh – und nicht etwa gebrüht – auf den Rost kommenden Nürnberger Bratwürste dem Umstand, dass die Außenfläche gegenüber dem Inhalt verhältnismäßig groß ist, so dass die Rauch- und Röstaromen besonders zum Tragen kommen. Wer will, kann sie auch als „Saure Zipfel“ oder „Blaue Zipfel“ bestellen. Sie werden in einem mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Karotten, Petersilie und Pfeffer verfeinerten Essigsud gekocht und serviert. Ein Kuriosum ist auch die „Meter-Bratwurst“, die in Sulzfeld am Main eingerollt wie eine Schnecke auf den Tisch kommt.

Neben der Bratwurst hat sich das **Schäufele** in den letzten Jahrzehnten als fränkisches Nationalgericht etabliert. Die Zubereitungsart reicht von gekocht mit Sauerkraut bis zum traditionellen Krustenschäufele aus dem Ofen

Frankens unbekannter Jamie Oliver

Dass Franken respektive Nürnberg in der Kochkunst lange Zeit tonangebend war, beweist auch das erste gedruckte Kochbuch in deutscher Sprache: Die „Kuchemaistrey“ wurde 1485 von dem Verleger Peter Wagner in Nürnberg veröffentlicht. Das Buch gründet auf einer süddeutschen Rezeptsammlung und wurde schnell zu einem Bestseller, erschien bis 1674 in zahlreichen Auflagen sowie vielen Raubkopien. Der unbekannte Autor, der in fränkischer Mundart schreibt, widmet sich der gehobenen spätmittelalterlichen Küche, wobei sich neben einer Vorliebe für Petersilie und Flusskrebse auch italienische Einflüsse finden, was sich durch die engen Kontakte zwischen der Reichsstadt Nürnberg und Venedig erklären lässt. Es werden vor allem Wild- und Fischgerichte beschrieben, deren Zubereitung nicht ohne Raffinesse ist: So wird ein Hecht erst geviertelt, dann werden die verschiedenen Teile entweder gebraten, in Wein gekocht, in Essig eingelegt oder gebackten, anschließend werden sie wieder zusammengefügt und mit Petersilie bestreut serviert. Und selbst ein Schlusskapitel über die Diät fehlt nicht ...



Wer will, kann in Rittersbach in einem Bratwursthotel übernachten

mit frischen Klößen. Auch hier hat sich die Küchentradition in den letzten 100 Jahren entschieden gewandelt: Noch Ende der 1920er-Jahre waren rohe Klöße in Mittelfranken so gut wie unbekannt. Noch immer ist Fleisch, vorzugsweise vom Schwein, der wichtigste Bestandteil einer fränkischen Mahlzeit, wobei sich auch **Innereien** wie Niere, Lunge, Hirn und Kalbsbries großer Beliebtheit erfreuen. Die zahlreichen **Bratengerichte** sollten jeweils in ihrer typischen Soße schwimmen. Etwas ausgefallener ist der Nürnberger **Ochsenmaulsalat**, der aus in Essig und Öl eingelegten, gepökelten und gekochten Stücken eines Rindermauls besteht. Werden darunter noch Stadtwurst- und Presssackstücke sowie Eierscheiben gemischt, hat man ein „Nürnberger Gwerch“ auf dem Teller.

Ein kulinarisches Highlight aus dem Coburger Land ist der „**Zwetschbaames**“. Es handelt sich dabei nicht

um ein Zwetschgenkompott, sondern um einen geräucherten Rinderschinken mit sehr zartem Fleisch und niedrigem Fettgehalt. Seinen ungewöhnlichen Namen erhielt der fränkische Parmaschinken, weil die Farbe seines Fleisches dem Kern eines Zwetschgenbaumes ähnelt. Im Naturpark Altmühltal lohnt es sich, ein leckeres Gericht vom **Altmühltaler Lamm** zu bestellen. Die Lämmer sind auf den heimischen Weiden aufgewachsen und ernährten sich mindestens vier Monate von Schafsmilch.

Hoch her geht es am Schlachttag: Auf den Höfen oder in den ländlichen Gaststätten – hauptsächlich mit angeschlossener Metzgerei – gibt es häufig noch Hausschlachtung. Wenn eine pralle Schweinsblase gut sichtbar vor einem Gasthaus hängt, wissen Eingeweihte, heute ist Schlachttag. Den Liebhaber dieser deftigen Kost erwartet frisches und schmackhaftes Fleisch.



Historischer Gasthof in Kronach

Serviert wird wahlweise **Metzelsuppe** (zartes Fleisch und Innereien im Kesselsud mit Bauernbrot), **Kesselfleisch** (dasselbe mit Kartoffeln und Sauerkraut), **Schlachtplatte** (Kesselfleisch mit Blut- und Leberwürsten), **Blut- und Leberwürste** (mit Kartoffeln und Sauerkraut) oder **Krautwürste** (Leberwurst mit gekochtem Weißkraut untermischt). Apropos Kartoffeln: Ein fränkischer Bauer namens *Hans Rogler* soll 1647 als erster Bauer in Deutschland in Pilgramsreuth bei Rehau Kartoffeln angebaut haben. Traditionell wird bei den Winzern in Mainfranken, passend zum heimischen Wein, eine „Häckerplatte“ oder ein „Gelegter“ gereicht. Bei letzterem handelt es sich um eine Art Presssack, der wiederum wesentlicher Bestandteil der Häckerplatte ist. Zahllos sind auch die Wurstsorten, die regionale Unterschiede aufweisen können, während es kaum heimische Käsespe-

zialitäten gibt, sieht man einmal vom Hofer Kochkäse und dem „Gerupften“ ab, der in südlichen Teilen Frankens allerdings schon ganz altbayerisch als „Obatzter“ bezeichnet wird. Hierzu nimmt man einen halbreifen Camembert, zerdrückt ihn mit der Gabel und durchmengt ihn mit fein geschnittenen Zwiebeln, Butterstückchen und Paprikapulver.

Der beliebteste Fisch der Franken ist der **Karpfen**, vorzugsweise aus dem Aischgrund; dort hat die Fischzucht mit ihren zahllosen Karpfenteichen sogar das Landschaftsbild nachhaltig verändert. Er wird entweder gebacken oder blau (in saurem Sud gekocht) serviert. Forelle, Zander, Hecht, Waller und Schleie veredeln die Fischkarte. Aber auch hier gilt: Forelle ist nicht gleich Forelle. Es sind beträchtliche Unterschiede auszumachen zwischen einer gezüchteten Teich- und einer Bachforelle aus der Rhön oder dem

Spessart. Die selten gewordenen Bachforellen sind kleiner, leichter und somit etwas teurer. Am Main werden „**Mee-fischli**“, kleine fingerlange Weißfische, unbekümmert mit Schwanz und Kopf verzehrt.

Beliebt ist die Jahreszeit von Anfang Mai bis zum 24. Juni (Johannis), wenn die Bauern aus dem Nürnberger Knoblauchsland und der Volkacher Main-schleife ihren **Spargel** stechen. Er wird hauptsächlich entweder mit Schinken oder mit zerlassener Butter verzehrt, wengleich auch ein herzhafter Spargelsalat köstlich mundet. In der Spalter Gegend, einem traditionellen Hopfenanbaugebiet, wird zur gleichen Zeit ein leckerer Salat aus den Spitzen der Hopfenpflanze zubereitet.

Zwar könnte man meinen, wenn der Kellner die **Nachspeisen** aufzählt, „Dirramisuu“ und „Muussohschoklaad“ seien landestypische Spezialitäten, doch sollte man es lieber einmal mit „Hollerküchle“ – in Teig gewendete und in Fett ausgebackene Blüten des Holunderstrauches – bzw. „Kartäuserklößen“ oder „Scheiterhaufen“ als Nachtisch versuchen. Der Scheiterhaufen erinnert nicht an die Hexenverbrennungen des Spätmittelalters, er ist eine Süßspeise, bestehend aus alten eingeweichten Brötchen, die zusammen mit geschlagenen Eiern, Zucker, Rosinen, Nüssen und Apfelscheiben in einer Auflaufform gebacken werden.

Lebkuchenrezepte über die Jahrhunderte

„Nimm ein Pfund Zucker, ein halbes Seidelein oder Achtelein Honig, vier Lot Zimmet, anderthalb Lot Muskatrumpf, zwei Lot Ingwer, ein Lot Cardumumlein, ein halb Quentlein Pfeffer, ein Diethäuflein Mehl. Mach ein Lebkuchen fünf Lot schwer.“ (*Rezept aus dem 16. Jahrhundert*)

„Nehmt Farinmehl und Honig, jedweds gleichviel. Lasst beides über dem Feuer ein wenig vergehn. Mischt Gewürznägelein, Ingwer, Pfeffer, Citronat, Citronenschale und gut Teil abgezogene Mandeln darunter, alles gröblich zerstoßen und zerschnitten, und zwar jedes nach Belieben. Vermischt es wohl durcheinander, wirket es mit Weizenmehl zu einem Teig aus. Drück' selbigen in Form und lass es im Ofen abbacken. Überstreiche es dann mit Honigwasser, so sind sie fertig.“ (*Aus einem Nürnberger Kochbuch, 1702*)

„Zucker, Weizenmehl, Ölsamen (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln in veränderlichen Gewichtsanteilen), Fruchtzubereitung, Schokoladenüberzug, Oblaten, Apfelextrakt, Volleipulver, Karamellzuckersirup, Persipan, Gewürze, Sojamehl, Trockeneiweiß, Backhonig, Glukosesirup, Stärke, Magermilchpulver, Backtriebmittel: Ammoniumcarbonat, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride, veresterte Mono- und Diglyceride, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Carrageen, Pektin, Säuerungsmittel: Natriumdiacetat, Citronensäure, Apfelpüree, Milcheiweiß, Arrak-Verschnitt.“ (*Zutaten eines 2012 industriell hergestellten Nürnberger Lebkuchens*)