

Sommer

Rabenstein, Wiesenthau, Neideck, Wiesentfels, Aufseß – Schlösser und Burgen wie aus dem Märchen, verwunschen und efeuumrankt. Sie sind nicht nur die romantische Kulisse für Hochzeiten, sondern auch Bühnen für den Fränkischen Theatersommer, der vom Frühjahr bis zum Spätsommer professionelles Theater unter freiem Himmel präsentiert. An über 80 Spielorten in der Fränkischen Schweiz erleben Sie Musiktheater, Kabarett und Krimi-Dinner. Besonders beliebt sind die Aufführungen in den urigen Gscheitgut-Gasthöfen. Programm und Spielorte finden Sie unter www.theatersommer.de.



Romantische Idylle in der Fränkischen Schweiz: Schloss Unteraufseß und Kirschendorf Pretzfeld (Fotos: Lars Schnoor).

Theater der ganz besonderen Art bietet der Verein der Dampfbahn Fränkische Schweiz: Von Juni bis September fährt an ausgewählten Terminen ein Theaterzug von Ebermannstadt nach Behringersmühle und verbindet fränkische Kleinkunst mit feiner Küche. Aber auch sonst ist die Fahrt mit einem der historischen Züge ein Vergnügen: Romantische Dörfer mit bäuerlichem Fachwerk, verwitterte Kalkfelsen und verträumte Mühlen ziehen am Fenster vorbei, während das Schnaufen der Lok und das Rattern der Räder den Fahrgast an »die gute alte Zeit« erinnern. An jedem Sonn- und Feiertag zwischen Mai und Oktober kann man die Strecke zwischen Ebermannstadt und Behringersmühle auf den Schienen erfahren.

In der Nähe des Endbahnhofs, wo die »Stempfermühle« ihren Biergarten ausbreitet, haben unterdessen die Angler ihr Revier bezogen – Fliegenfischen liegt im Trend. Kenner wissen: Die Wiesent hat nach wie vor die höchste Besatzdichte an Bachforellen in Europa. Dem huldigt die Gemeinde Behringersmühle auf besondere Weise und veranstaltet seit 2012 das Fischerfest mit anschließender Fischwoche, bei der die Gäste Delikates aus Forelle und Flusskrebs probieren können.

Wer weder Fisch noch Angeln mag, dem sei auf der folgenden Seite eine schattige Tour am Wiesent-Zufluss Ailsbach empfohlen, die zu guter Letzt zu einem romantischen Forsthaus führt.

Die kulinarische Sommertour im und über dem Ailsbachtal

Von Behringersmühle geht es schön schattig ins Bierdorf Oberailsfeld. Der Rückweg der knapp 13 km langen Tour konzentert mit sonnengefluteter Flur und Waldidylle samt Gourmet-Forsthaus.

Vom Wanderparkplatz in Behringersmühle bringt uns ein Pfad in die Wildnis über dem Ailsbach. Der schmale Weg führt mal am Wasser entlang, aber oft sportlich und im Gänsemarsch im Hang



Auf geht's zum Forsthaus (Foto: Lars Schnoor).

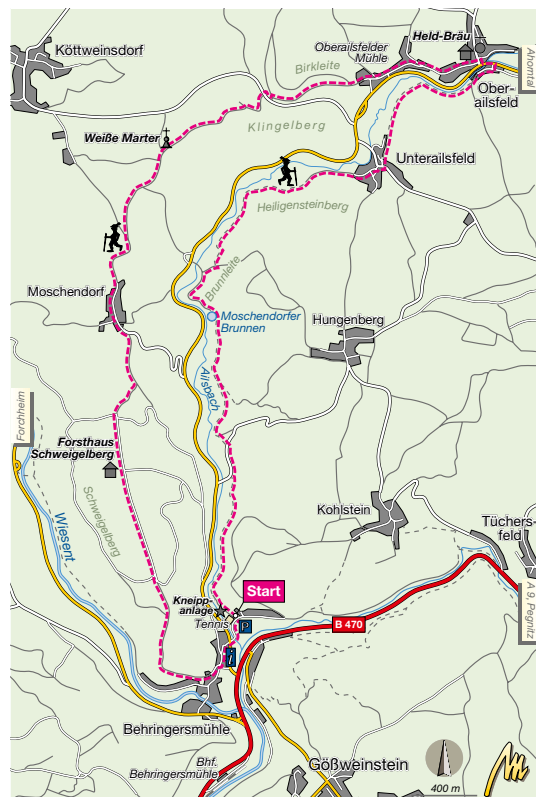
auf und ab. Botanisch ist hier einiges geboten, stecken Sie Ihren Orchideenfürher ein. Nach einer guten Stunde durch die verschiedensten Wälder erreichen Sie Unterailsfeld, gut 15 Minuten später Oberailsfeld: kein Handy-Empfang, dafür aber das klassische Ensemble aus Kirche und Brauereigasthof. Beim Held-Bräu muss man einfach einkehren.

Der Rückweg wählt das Plateau hoch über dem anderen Ailsbachufer. Äcker, Wiesen und Felder weben hier einen besonders geglückten Teppich. Mittendrin thront die Sandstein-Stele der Weißen Marter. Ein harmonischer Fleck.

Hinter dem Weiler Moschendorf erreichen wir auf einer Waldlichtung das alte Forsthaus Schweigelberg mit seinem liebevoll angelegten Bauerngarten und der großzügigen Freifläche. Wann Rot-

käppchens Großmutter ausgezogen ist, wissen wir nicht, am Wochenende finden wir dennoch Einlass. Dann wird hier aufgekocht. Aber wie! Das Forsthaus ist nicht umsonst Slow-Food-Adresse.

Irgendwann ist auch der letzte Rest aufgegessen, danach folgt nochmal ein kurzes Stück Wald, und über üppige Wiesen sichtet man plötzlich auf dem grünen Gürtel gegenüber die malerische Gößweinsteiner Skyline aus Basilika und Burg. Steil führt die letzte Passage im Buchenbuschwald hinunter nach Behringersmühle. Achtung, die Tour ist zwar nicht schwierig, aber nichts für Sandalengeher und bei Knieproblemen absolut nicht zu empfehlen.



Gasthaus zum Grünen Baum

Dormitz

Dass hier auf der Hauptstraße einmal ein fränkisches Mekka für Liebhaber der kreativen regionalen Küche entstehen würde, das konnte niemand in Dormitz ahnen, noch nicht einmal die Besitzer selbst, denn jahrelang war das Haus in einen Dornröschenschlaf gefallen. Dass es daraus wieder erwachte, ist allein dem unermüdlichen Engagement der Familie Kammermayer zu verdanken.



Fruchtig-frisches Sommermenü

Geeiste Joghurt-Gurkensuppe mit Dill (Seite 98)

Geschmorter Kalbstafelspitz auf Rotweinzwiebeln mit Schnittlauch-Kartoffelstampf (Seite 134)

Himbeerparfait mit Schokotraum (Seite 171)

Bis ins Jahr 1740 lässt sich die Geschichte des Hauses zurückverfolgen. Die Besitzer wechselten oft, zweimal brannte es ab und irgendwann erwarb die kinderlose Großtante Margarete Eck den Hof, um hier ihre Dorfmetzgerei und Gastwirtschaft zu betreiben. Nach dem Tod ihres Mannes verpachtete sie das Gebäude, was jedoch dem Anwesen mehr schadete als nützte. Ziemlich heruntergekommen war es, als sie es an ihren Nefen Stefan Kammermayer vererbte, der schon als Kind davon geträumt hatte, Koch zu werden.

Gemeinsam mit seiner Frau, Manuela Braun, und seinen Eltern, Alfred und Hannelore, beschloss er, das alte Haus wiederzubeleben. Dafür musste es grundlegend entkernt werden. »Was dabei auf uns zukam, konnten wir uns in unseren kühnsten Träumen nicht vorstellen«, resümiert Alfred Kammermayer. Fünf Jahre Bauzeit vergingen, immer in enger Abstimmung mit dem Denkmalschutz. Am 26. Oktober 2011 erfolgte die langer-

sehnte Bauabnahme, drei Tage später kamen die ersten Gäste. Dormitz hatte endlich wieder eine Gastwirtschaft – und was für eine! Ein wahres Schmuckstück ist hier entstanden, bestehend aus zwei farbenfrohen Gasträumen, zwei Sälen, einer modernen Lounge und, nicht zu vergessen, dem prächtigen Gewölbekeller. Alles für die Gäste!

»Wenn die Familie nicht zusammengeholfen hätte, wären wir nicht da, wo wir heute stehen«, meint Alfred Kammermayer. Auch heute hilft noch jeder mit, besonders wenn am Wochenende die Gäste Schlange stehen. Ohne Reservierung ist sonntags ein Platz nur noch mit Glück zu ergattern. Kein Wunder, Stefan Kammermayer kocht eine authentische fränkische Küche mit allerlei Raffinessen. Seine Wanderjahre, die ihn in die Schweiz, nach Colorado (USA) und an den Tegernsee geführt hatten, halfen ihm, seinen eigenen Stil zu entwickeln, denn er musste Gerichte aus der Haute Cuisine genauso wie rustikale Speisen



Das Gasthaus der Familie Kammermayer ist aus dem Dornröschenschlaf erwacht.

kochen und verbindet heute wohl gerade deshalb Elemente beider Richtungen.

Stefan Kammermayer verwendet ausschließlich regionale Produkte. Desserts verfeinert er gerne mit dem Honig, den sein Vater Alfred noch traditionell herstellt. Wichtig ist ihm, dass die Qualität seiner Zutaten stimmt. Umso genauer achtet er daher auf ein gutes Verhältnis zu seinen Lieferanten: »Ich kenne jeden meiner Zulieferer persönlich.« Zum Beispiel Familie Höfler aus Cadolzburg, die ein köstliches Bauernhofeis herstellt. Stefan Kammermayer hat es auf seine Kinderkarte gesetzt, und das zu einem fairen Preis. »Wir wollen den Familien nicht das Geld aus der Tasche ziehen, sondern wir versuchen unsere Preise familienfreundlich zu gestalten.« Und auch sonst ist der zweifache Familienvater sehr engagiert: Auf seinem Rad beliefert er täglich den örtlichen Kindergarten. Hier gibt's dann beste fränkische Küche. »Wir schauen auf eine gesunde Mischung aus Fleisch, Nudeln und Gemüse. Wenn es Kaiserschmarrn gibt, dann aber zum Nachtisch Rohkostgemüse.«

Dass der Erfolg Familie Kammermayer quasi überrollte, ist wohl kein Zufall. Die Herzlichkeit, mit der jeder Gast empfangen wird, und der Einfallsreichtum aus der Küche sorgen dafür, dass dieser kulinarische Hort noch lange bestehen wird.



Manuela Braun und Stefan Kammermayer

Landgasthof Zöllner

Kleinziegenfeld

Wenn die Wirtsleute Sonja und Toni Herold vor ihre Haustür treten, liegt ihnen das Paradies zu Füßen: Mit seinen Wacholderhängen, der Weismainquelle – nicht zu verwechseln mit der Weißmainquelle – und den charakteristischen Kalkfelsen hat sich hier im Kleinziegenfelder Tal eine Landschaft erhalten, wie sie vor rund 150 Jahren für die gesamte Fränkische Schweiz charakteristisch war. Nicht nur damit kann die 191-Seelen-Gemeinde Kleinziegenfeld verzaubern, sondern auch mit einer kulinarischen Institution, dem Gasthof Zöllner.



Raffiniertes Fischmenü

Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel mit Ananas-Chili-Marmelade (Seite 107)

Gebratener Saibling mit Rosmarin-Knoblauch-Zitronen-Butter (Seite 123)

Himbeertörtchen (Seite 164)

»Traditionell, aber keinesfalls verstaubt und langweilig« präsentiert sich die Küche der alteingesessenen, mittlerweile zusammengeführten Familien Herold und Zöllner. Schon die Urgroßeltern von Sonja Herold führten hier vor 80 Jahren eine Bauernwirtschaft, aus der später der Gasthof entstand.

Um sich in der abgeschiedenen Gegend zu behaupten, braucht es schon mehr als Schäufelra und Schweinebraten. Vor dem hellen Fachwerkgebäude steht lächelnd Gastwirt Toni Herold: »Einen Moment noch, ich muss erst mal meine Gäste verabschieden«. Herzlich geht es bei ihm zu, und für einen Wochentag ist hier ganz schön was los: Da werden Hände geschüttelt und Neuigkeiten ausgetauscht. Auf dem Parkplatz reihen sich die Autos aneinander, Holländer, Schweizer,

Österreicher sind dabei. »Wir plaudern ganz viel mit die Leut'«, erklärt der sympathische Seniorchef, der eine Beamtenlaufbahn ausschlug, um Koch zu lernen. Der Kontakt zu seinen Gästen ist ihm wichtig, da verlässt er schon mal seine Küche.

Auf der Speisekarte steht typisch fränkische Küche neben frischen Eigenkreationen, das kommt besonders bei den Kletterern an, die Leichtes bevorzugen. Bei seiner Kochkunst wird Toni Herold mittlerweile unterstützt von Sohn Philipp, der nach vier Jahren Wanderschaft durch renommierte Küchen auch bei Martin Sieberer im Trofana Royal in Ischgl kochte, Österreichs bestem Feinschmeckerlokal, das regelmäßig mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet wird. »Man kann schon gewöhnliche Sachen machen, aber es muss so gut sein, dass es die Gäste beein-



Vater und Sohn sind ein eingespieltes Team in der Küche: Philipp und Toni Herold.

druckt«, beschreibt der Junior sein Konzept. Die Zutaten der fränkischen und internationalen Gerichte stammen fast alle von Höfen und Metzgern der Umgebung: Kartoffeln liefert der Nachbar, Forelle und Saibling kommen aus dem Kleinziegenfelder Tal, Wild stammt aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern, Lamm und Zicklein liefern Züchter aus den umliegenden Dörfern. »Wir wollen eine ehrliche Küche«, betont Küchenchef Toni Herold, das heißt für ihn: Die Zutaten so natürlich wie möglich belassen und auf Geschmacksverstärker verzichten.

Bekannt sind die Zöllners auch für ihre riesigen Kleinziegenfelder Windbeutel, die je nach Saison mit Erdbeeren, Kirschen oder Zwetschgen aus dem eigenen Garten verfeinert werden. Einen Hauch Luxus erhält die Dessertkarte, wenn Philipps Himbeertörtchen und die Schokoladenmousse mit frischer Schokolade aus der nahen Manufaktur Storath verfeinert werden.

Wer möglichst viel vom kulinarischen Angebot kosten möchte und länger bleiben will, findet gleich

gegenüber im Gästehaus zehn behagliche Zimmer mit schlichten Holzmöbeln. Morgens, wenn der Hahn die Gäste weckt, stehen duftende Brötchen und selbst gekochte Marmelade bereit.



Immer eine Reise wert: der Landgasthof Zöllner.