



Fruit



Spring

# Frühling

Wiesen voller Löwenzahn, Wälder mit Teppichen aus Bärlauch und Kirschbäume, die wieder explodieren – kaum locken die ersten Frühlingsstrahlen, lädt »die Frängische« ein zu einem Sonntag auf dem Land. Dann verwandeln sich die Streuobstwiesen in ein blühendes Paradies, und vor allem die Kirschbäume verzaubern mit ihrer weißen Blütenpracht. Die Region zwischen Bamberg und Forchheim gehört zum größten europäischen Anbaugebiet für Süßkirschen.



Weißer Blütenteppich und bunte Osterbrunnen – Frühlingserwachen in der Fränkischen Schweiz (Fotos: L. Schnoor)

Da ist eine Wanderung rund ums Walberla durch die weiß-rosa Pracht der Obstgärten ein Genuss für alle Sinne. Doch ist dieses Vergnügen leider nur von kurzer Dauer. Ende April blühen die Bäume für etwa zwei Wochen, und für die Obstbauern ist diese Zeit immer verbunden mit der Angst vor Spätfrösten und kühlem Wetter. Denn bei niedrigen Temperaturen fliegen keine Bienen. Fehlt die Bestäubung, gibt es im Juni keine Kirschen. Wer unterwegs hinhört, kann es in den blühenden Kirschbäumen summen hören, denn im April und Mai beginnt gleichzeitig mit der Obstblüte auch das neue Bienenjahr. Was den wenigsten bewusst ist: Die Bienen zählen zu den wichtigsten Nutztieren des Menschen. Ohne sie gäbe es weder Obst noch Gemüse. Wer mehr über die Bedeutung der Bienen wissen will, dem sei ein Ausflug zu den Lehrbienenständen nach Lützelndorf oder auf die Burg Feuerstein empfohlen.

Was wäre ein Frühling ohne Ostern und das traditionelle österliche Treiben? Eier ausblasen und bemalen, um damit die Brunnen zu schmücken – dieser Brauch ist in der Fränkischen Schweiz gelebte Tradition. Die Vorbereitungen beginnen

bereits Monate im Voraus, denn für eine Girlande sind mindestens 60 bis 80 Eier nötig, für eine ganze Brunnenanlage an die 1000. Von Palmsonntag bis zwei Wochen nach Ostern sind in mehr als 200 Orten der Fränkischen Schweiz die festlich geschmückten Brunnen zu bewundern. Selbst ins Guinness-Buch der Rekorde hat es der fränkische Osterbrauch geschafft: Im kleinen Örtchen Bieberbach (Gemeinde Egloffstein) werden jedes Jahr aufs Neue 11.000 handbemalte Eier kunstvoll um einen Brunnen arrangiert. Dabei galt der Brauch fast als ausgestorben – bis in die 1960er-Jahre hinein fand das Schmücken fast unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt, nur wenige Dörfer hielten die Tradition am Leben.

Die Ursprünge des österlichen Brunnenschmückens liegen in der Zeit, als es noch keine zentrale Wasserversorgung gab und die Frauen das Wasser aus den wenigen Quellen in den Tälern des Juras holen mussten. Ohne Zisternen und Brunnen wären Mensch und Vieh verdurstet, weil das Regenwasser im verkarsteten Kalkgestein äußerst rasch versickert. Inzwischen fließt das kostbare Nass aus dem Wasserhahn – und die Brunnen



Zur Zeit der Kirschblüte gleicht die Fränkische Schweiz einem weißen Blütenmeer (Foto: L. Schnoor)

sind prächtiger denn je. Dem Osterwasser wird übrigens eine besondere Wirkung zugeschrieben: Kinder, die mit dem frisch geweihten Wasser an Ostern getauft werden, sollen sehr klug werden. Da bietet sich eine Wanderung an, auf der man dem Wasser huldigen kann, wie zum Beispiel eine Familientour zur Lillachquelle. Der Wanderweg, der sich an der Lillach entlang schlängelt, gehört zu den romantischsten Wegstücken der Fränkischen Schweiz. Zur Osterzeit ist auch diese Quelle mit bunten Eiern geschmückt. Im Michael-Müller-Wanderführer zur Fränkischen Schweiz stellen wir Ihnen die Wanderung als Tour Nr. 3 vor.

Frühlingszeit ist Kräuterzeit: Löwenzahn, Sauerampfer und Gänseblümchen warten nur darauf, gepflückt und in der Küche kunstfertig verarbeitet zu werden. Die Frühlingskräuter sind besonders vitaminreich und eignen sich daher bestens für eine geschmackvolle und entgiftende

Frühjahrskur. In zahlreichen Gscheitgut-Gasthöfen bereichern in dieser Zeit die Kräuter das kulinarische Angebot.

Sobald die ersten Sonnenstrahlen den Boden wärmen, sind die Kräuterkundigen unter den Gscheitgut-Wirten in Wald und Flur dem Frühlingsgrün auf der Spur. Sie sammeln Sauerampfer, Knoblauchsrauke und Bibernelle und verarbeiten sie zu geschmackvollen Frühlingsmenüs. Diese Kräuter gehörten übrigens auch traditionell in die Sieben-Kräuter-Suppe, die nach einem langen Winter am Gründonnerstag Kraft geben sollte für den arbeitsreichen Sommer. Egal ob mit Kräutern oder ohne: Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von der frühlingshaften Aromenvielfalt unserer Gscheitgut-Wirte inspirieren.



# Braugasthof Pfister

## Weigelshofen

Nördlich von Forchheim, im kleinen Dorf Weigelshofen am Eggerbachtal, erwartet den Besucher ein Vorbild ländlicher Gastlichkeit mit feiner Regionalküche und köstlichem Bio-Bier – willkommen im Braugasthof Pfister! Seit 1848 steht der Gasthof hier und der Dreiklang aus Brauerei, Restaurant und Hotel behauptet sich seit fast 150 Jahren. Im Jahr 1994 übernahm Elisabeth Pfister mit ihrem Bruder Stefan den Betrieb.



### Stärkendes Frühlingsmenü

Gemüsebrühe mit Bärlauchpfannkuchen (Seite 33)

Perlgraupenrisotto mit grünem Spargel (Seite 56)

Weißes Pralinenparfait im Karamell-Malzmantel mit Rhabarberkompott (Seite 86)

Bis heute ist die Brauerei eines der wichtigsten Standbeine der Familie. Stefan Pfister hat sich als Öko-Brauer einen Namen gemacht. Er hat mehrere Landwirte unter Vertrag, die das Getreide für ihn in der Fränkischen Schweiz anbauen.

Wurde Stefan Pfister anfangs noch spöttisch gefragt, ob denn sein Bio-Bier wenigstens Alkohol enthalte, überzeugten sein »Landbier« und das »Schwarze Keller« schließlich auch die Skeptiker. Auch kulinarisch gilt der Braugasthof Pfister als feine Adresse. »Unsere fränkische Tradition halten wir seit jeher hoch und das soll auch in Zukunft so bleiben. Bei uns bekommen die Gäste eine typisch regionale Küche in hoher Qualität und zu fairen Preisen«, stellt Elisabeth Pfister heraus. Dass alles frisch zubereitet wird, ist Ehrensache. Küchenchef Burkhard Spieß sorgt für eine variantenreiche Speisekarte, die auch Vegetarier begeistert. Denn die Nachfrage nach fleischlosen

Gerichten steigt ständig, bestätigt der sympathische Koch. Perlgraupenrisotto oder Bierpfannkuchen sind beliebte vegetarische Klassiker, für die die Gäste gern immer wieder kommen.

Die Pfisters locken aber nicht nur mit einem erstklassigen Bio-Bier und einem gemütlichen Gasthaus, auch mit ihren Veranstaltungen haben sie sich einen Namen gemacht. Im März findet alljährlich im Innenhof der Brauerei der Josefmärkte statt. Zur Saisonöffnung im April stellt Stefan Pfister auf seinem »Bierkulinarium« seine neuen, saisonalen und streng limitierten Bierkreationen vor, die mit einem passenden Menü verkostet werden können. Im Herbst und Winter lädt Elisabeth Pfister zu Lesungen, Kabarett oder Theater in den schönen Saal ein, in dem gut 70 Personen Platz haben. Es lohnt sich also immer wieder, nach Weigelshofen zu kommen und im Pfister einzukehren.

# Hotel & Gasthof Alter Brunnen

Marloffstein

Dieser Gasthof will erst einmal erobert werden! Denn die Gemeinde Marloffstein, in deren Mitte er steckt, liegt auf einem Höhenzug nordöstlich von Erlangen. Oben angekommen, sitzt der Gast auf einer blumenterrassen mit weiten Ausblicken, die bis nach Erlangen und Nürnberg reichen. Gleich daneben, nicht minder aussichtsreich, befindet sich der neu gestaltete, lichtdurchflutete Wintergarten, der gerne für Familienfeiern genutzt wird.



## Edles Mai-Menü

Morchelravioli mit Löwenzahn (Seite 50)

Fränkischer Spargel aus der Folie mit Orangen-Hollandaise (Seite 61)

Zweierlei vom Rhabarber mit Buttermilchmousse (Seite 90)

Viele Stammgäste schätzen den Alten Brunnen, weil hier Küche und Service Hand in Hand gehen. Fritz Striegel und sein Sohn Fritz junior begeistern mit Kreationen, die sich mit den Jahreszeiten verändern und stets überraschen. Im Frühjahr mariniert der junge Küchenmeister frisch gepflückten Löwenzahn. Im späten Sommer serviert er ein Pfifferlingstatar mit Sauerampfer und knusprigen Crostini: »Der Sauerampfer hebt die Säure der Pilze heraus und dies ergibt ein perfektes Gericht für einen Aperitif«, weiß der Juniorchef, der in den renommiertesten Häusern Deutschlands gearbeitet hat, um sein Handwerk zu perfektionieren. Vater und Sohn stellen an ihre Küche einen hohen Anspruch: Gerichte mit einem klaren, eleganten Geschmack – aber nicht aus importierten Zutaten, sondern mit dem, was die Heimat liefert. »Wir wollen eine bodenständige Küche anbieten, uns aber trotzdem weiterentwickeln,

denn wir bemerken, dass sich der Franke auch kulinarisch öffnet«, erläutert Fritz Striegel senior seine Philosophie. Neben den Gourmethäppchen des Juniors findet sich stets auch fränkische Küche nach alten Familienrezepten auf der Speisekarte. Die Striegels sind eigentlich eine alteingesessene Metzgerfamilie. Aber eine, die mit der Zeit geht, denn auch bei Familie Striegel steigt die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten. Fritz Striegel junior kocht gern mit Gemüse: »Wenn man vegetarische Küche in ihrer ganzen Bandbreite nutzt, dann ist sie grenzenlos«, schwärmt der junge Chef. Gemüse ist für ihn spannend zu verarbeiten und Herausforderung zugleich. Daher stehen auch oft Fleischgerichte auf der Karte, bei denen das Gemüse der eigentliche Star ist. Ganz egal ob mit Fleisch oder ohne – eines ist sicher: der Weg nach oben wird in Marloffstein genussvoll belohnt.





# Hotel-Restaurant Feiler

Muggendorf

Der Frühling ist sicher die liebste Jahreszeit der Familie Feiler. Sobald das erste zarte Grün sprießt, machen sich Vater und Sohn auf den Weg durch Wald und Wiese, um Brennesseln, Sauerampfer und Wildspinat zu pflücken. Ihre Kräuterküche hat die Feilers berühmt gemacht, und wie ein Blick auf ihre Speisekarte beweist, gehen ihnen bis heute die Ideen nie aus, um mit dem schmackhaften Grün fränkische Klassiker wie Kartoffelkrapfen oder Hefeklöße zu veredeln.



## Vitaminreiches Kräutermenü

Sauerampfer-Apfel-Cremesuppe mit Bärlauchklößchen (Seite 30)

Risotto von der Knoblauchsrauke mit Duftveilchen und confierten Tomaten (Seite 37)

Waldmeisterschaum mit Erdbeeren (Seite 73)

Der Ursprung des Feilerschen Anwesens liegt im Jahr 1885, als ein gewisser Anton Feiler mit seiner Frau Kunigunde eine kleine Weinstube in Muggendorf eröffnete. Der Schreinermeister hatte ein Gespür für den Puls der Zeit: Die »Fränkische« kam unter Naturfreunden gerade als Urlaubsregion in Mode. Weil sich die gute Küche des Hauses herumgesprochen hatte, konnte bald angebaut und aufgestockt werden. In den 1950er-Jahren machten Zimmer mit Zentralheizung und fließendem Wasser das Hotel Feiler zum ersten Haus am Platz sowie in der gesamten Fränkischen Schweiz. Seitdem hat sich das helle Fachwerkhaus mit den grünen Fensterläden zu einem traumhaften Domizil weiterentwickelt. Im anheimelnden Ambiente der alten Weinstube sitzt man an runden Tischen, die in kräftigem Rot und Grün gestrichenen Wände sind bedeckt mit Familienfotos und gerahmten Landschaftsaufnahmen. Der Spiegelsaal, der sich

zum behaglichen Innenhof öffnet, kann für Feste und Tagungen gebucht werden.

Mittlerweile ist die fünfte Generation im Einsatz: Klaus und Christina Feiler bilden die Doppelspitze, unterstützt von Sohn Christian und dessen Frau Nicole. Auch sie schwärmen von grüner Flur und blühenden Wiesen als Quelle für die vitaminreiche Kräuter-Tradition. Ob Wildkräutersalat, Brunnenkressesuppe oder Waldmeisterschaum – zahlreiche Ideen haben sie entwickelt, um ihrer Karte das gewisse Etwas zu verleihen. Die Kuchen und Torten, die zur Kaffeetafel serviert werden, besitzen Kultcharakter und werden nach streng geheimen Familienrezepten täglich frisch gebacken. Dass in der Küche regionale Zutaten Vorrang haben, ist Ehrensache. Und wer gern über Nacht bleiben möchte, schläft satt und zufrieden in einem der 14 stilvollen Doppelzimmer. Eine gute Zeit im Kräuterparadies Feiler!