

# Lebensart *genießen*

SPEZIALITÄTEN IN FRANKEN



14,99 €



## Geschmack & Landschaft

Authentische Spezialitätsengebiete:  
alte Sorten, neu entdeckt

## Genusshandwerker

Exzellente Hersteller aus ganz  
Franken im Porträt

## Interviews

mit Alexander Herrmann,  
Ingo Holland, Lisa Rottner-Jahn

selekt<sup>3</sup>



## 10 Frankenwald und Fichtelgebirge

Von Trüffelsuchern und Kräutersammlern

- 12 Groß im Kleinen – Spezialitätenvielfalt der Genussregion Oberfranken
- 18 Das Gold des Frankenwaldes – Schiefertrüffel und Schwarzblaue Kartoffel
- 26 „Mondviertel in der Suppe“ – Essen à la Jean Paul
- 30 Wilde Kräuter und Beeren von Wald und Wiese – Kräutervielfalt im Fichtelgebirge



## 48 Bamberg und die Fränkische Schweiz

Gartenbau rund um die Biermetropole

- 50 Von der Gärtnerei zum Weltkulturerbe – Ein Bamberger Kleinod
- 55 Gemüse für Gourmets – Alte Bamberger Gemüsesorten
- 60 Das Original gibt es nur hier – Bamberger Rauchbier
- 72 Uralt und jung und voller Aromen – Alte Obstsorten in der Fränkischen Schweiz



## 80 Nürnberg und Umgebung

Urbanes Leben im Bio-Regio-Land

- 82 Wo einst Kanonen standen und Patrizier feierten – Stadtmauer Nürnberg
- 88 Schönheit im Beiläufigen – Stilleben fränkischer Künstlerinnen und Künstler
- 100 Die Laibhaftigen – Nürnberger Lebkuchen
- 106 Von roten und weißen Bieren
- 112 Drachen, Nymphen und goldene Früchte – Die Hesperidengärten
- 117 „Ein inspirierendes Miteinander“ – Interview mit Lisa Rottner-Jahn
- 120 Franken auf dem Weg zum Bio-Regio-Land?
- 124 Emmer wieder
- 132 Bratwurstbrät- und gehäck, Bratwurstgestrüpp und Bratwurstglück



## 136 Hersbrucker Alb und Fränkisches Seenland

Wo Augenweiden auf Gaumenfreuden treffen

- 138 Ein bisschen Romantik bleibt – Das Weideprojekt Hutanger
- 146 Seeverwandtschaften – Hopfenspezialitäten und das Seenland bei Spalt
- 153 Eine Region entdeckt sich neu – Brombachseer Kirschenland
- 160 *Aus dem Leben ... in die Kunst* – Eine Bilderstrecke





*„Es ist an der Zeit,  
das Kulturgut  
Frankens in die  
Welt zu tragen“*

Sternekoch Alexander Herrmann  
im Interview

Seite 22



## 166 Weinland und Hohenlohe

Treue Gefährten und schöne Abschweifungen

- 168 Silvaner + Essen = doppelter Genuss – Romana Echensperger trifft Bernhard Reiser
- 174 Es begann vor 230 Millionen Jahren – Die Winzergruppe TRIAS
- 180 Beispiellos ist beispielhaft – Der Alte Gemischte Satz
- 184 Trinkvergnügen mit der Ur-Rebe – Blauer Silvaner
- 186 Die Inselweinmacher an der Mainschleife
- 190 Goldfrucht-Variationen – Quittenbau bei Astheim
- 196 Einzig in Tauberfranken – Tauberschwarz
- 200 „Genuss darf ruhig auch mal weh tun“ – Interview mit Ingo Holland
- 206 Für Genießer noch ein Geheimtipp? – Ausflug nach Hohenlohe

215 Impressum

## Herausragende Genusshandwerker

### Spitzenbiere

Das Ding der Unmöglichkeit –  
unser Bier-Scout Norbert Krines stellt  
12 beste Biere aus Franken vor.

Seite 64



Auf rund 70 Seiten, verteilt über das  
ganze Buch-Magazin, zeigen wir Men-  
schen und Betriebe aus Franken, die  
kulinarisch Außergewöhnliches leisten.  
Im Bild: Hans Schilling in seiner Sekt-  
manufaktur, Streitberg.



SPEZIALITÄTEN IN FRANKEN