

Gscheit gut – Genuss in der Fränkischen



- Von wegen Italien! Die bekannten Piemont-Kirschen fürs Mon-Chéri wachsen auf den Obstbäumen rund um Pretzfeld.
- Foto: abendzeitung

Ein neues Gastro-Portal im Internet verrät die besten Geheim-Tipps der Regional-Küche

EBERMANNSTADT Als Paradies für Wanderer, Sportler und Familien hat sich die Fränkische Schweiz längst einen Namen gemacht. Allein im letzten Jahr strömten gut zehn Millionen Touristen in das beliebte Ausflugsgebiet.

Als Genussregion ist die Fränkische Schweiz dagegen weniger bekannt. Dabei braucht sie sich mit ihren kulinarischen Spezialitäten keineswegs verstecken. Die Palette reicht von Landbieren aus zahlreichen Dorfbrauereien, über Karpfen und Konfitüren bis hin zu edlen Obstbränden. Nicht zu vergessen die einzigartige Regionalküche, die die Wirte der zahlreichen Gasthöfe anbieten.

„Die Fränkische Schweiz besitzt viele Potenziale“, bestätigt der Geographie-Professor Werner Bätzing von der Universität Erlangen. Der Heimat-Experte hat die Entwicklung der Region in den letzten Jahrzehnten genau unter die Lupe genommen.

Das Ziel: die Renaissance lokaler Produkte

Bisher habe die Gegend, die seit den 70ern in die vier Landkreise Bamberg, Bayreuth, Kulmbach und Forchheim aufgeteilt ist, aber schlichtweg ein Vermarktungsproblem. Nur die wenigsten wissen etwa, dass die Wurzeln von Ferreros Piemont-Kirsche gar nicht in Italien liegen. Denn die Mon-Chéri-Früchte wachsen auf den Obstwiesen rund ums Walberla.

Kein Wunder, dass viele Schätze der Fränkischen Schweiz bislang verborgen geblieben sind. Doch das soll sich nun ändern: Ein erster Meilenstein, um die „Genussregion Fränkische Schweiz“ bekannter zu machen, soll das Gastronomie-Portal „GscheitGut.de“ werden. Gemeinsam mit dem Geographie-Institut der Universität Erlangen-Nürnberg will der Erlanger Michael Müller Verlag mit der neuen Website die Renaissance lokaler Produkte ankurbeln.

„Wir wollen durch unsere Internetseite Liebhaber der fränkischen Küche an den gedeckten Tisch führen – und den Dialog zwischen Gast und Gastronomen moderieren“, erklärt Verlags-Chef Michael Müller. GscheitGut soll nicht irgendein weiteres Bewertungsportal werden. Sondern bislang versteckte Geheimtipps der Fränkischen aufdecken und einem interessierten Publikum öffnen.

Seit Mitte April ist die neue Gastro-Website (www.gscheitgut.de) im Internet. Dort präsentieren die teilnehmenden Köche auch Spezial-Gerichte wie Täubchen oder Pfefferkarpfen, die sie jedes Wochenende neu auf die Tische zaubern. Unter dem Motto „Franken is(s)t besser“ füllen neben Schäufelra und Bratwürsten kaum bekannte Gaumenfreuden wie Jura-Lamm in Milch, Braten in Zwickelbiersoße oder Apfelkräpfle die Teller. Wie der Name schon sagt, soll bei GscheitGut vor allem eines nicht zu kurz kommen – der Genuss. **scs**