



FAHRTWIND

Fränkische Schweiz

Historische Städte, kurvige Straßen und deftige Spezialitäten prägen die Region. Oberfranken ist das Bier- und Bratwurstparadies Deutschlands. Einfach lecker



Auf den oberfränkischen Landstraßen ist meist wenig Verkehr. Ideal zum Porsche fahren. So wie hier bei Draisdorf, wo die Straße dem Flüsschen Aufseß folgt

Text und Fotos: Fred Wesley

Bier und Bratwurst

Die Pferde wechseln muss heutzutage niemand mehr, der auf den alten Handelsrouten durch Franken reist. Doch die einsamen Landstraßen durch die „Fränkische Schweiz“ machen immer noch Appetit und Durst. Vor allem auf ein kühles Bier aus einer der unzähligen kleinen Brauereien. Na dann Prost



Klein Venedig nennen die Bamberger die Altstadt Häuser am linken Regnitz-Arm. Bamberger Hörnla heißt die heimische Kartoffelspezialität, und in Sachen Bier und Kultur bietet Bamberg erst recht eine ganz besondere Vielfalt

„Der Mund eines glücklichen Mannes ist immer mit Bier gefüllt.“

Altes ägyptisches Sprichwort



Im Jahr 2016 jährte sich zum fünf-hundertsten Mal der Tag, als im damaligen Herzogtum Bayern per Landesverordnung das strenge Reinheitsgebot für Bierbrauer erlassen wurde. Bis dato fand sich oft allerlei übles und gefährliches Kraut in den Gärkesseln, so dass fortan nur noch Wasser, Hopfen und Malz ins Bier durfte. So war es eine Art früher Industriestandard, der bald über die Landesgrenzen hinaus zum Vorbild wurde. Die Neuzeit einer damals schon jahrhundertalten Brautradition hatte begonnen, denn die Aufzeichnungen belegen, dass die Mönche auf dem Bamberger Michelsberg bereits im Jahr 1122 offiziell ihr Bier brauten. Der An-

fang einer Tradition, die im Fränkischen bis heute von vielen kleinen Brauereien gepflegt wird. In der Tat ist es die Region mit der höchsten Brauereidichte in Deutschland.

Vor gut 200 Jahren war die Bamberger Königstraße eine wichtige Station an den Handelsstraßen des Herzogtums Franken. Kaum ein Haus stand dort, das nicht eine Brauerei und Wirtschaft beherbergt hätte. Reisende fanden Stallungen für die Pferde, Unterkunft, deftige Kost und natürlich gutes Bier. Im Jahr 1818 brauten in Bamberg 65 Brauereien rund 40 000 Hektoliter Bier im Jahr, bei damals nur 17 000 Einwohnern. Neun Brauereien gibt es im Stadtgebiet noch heute. Alle mit uralter Tradition, und selbst

eine der frühen Brauerei-Wirtschaften sind bis heute erhalten geblieben. Die Altstadt ist nicht nur UNESCO-Weltkulturerbe, Bamberg gilt als die Welt-Bierhauptstadt schlechthin. Auch das Umland bietet eine Fülle an Privatbrauereien, die den Reisenden wie seit hundert Jahren eine hausgemachte Mahlzeit, selbst gebrautes Bier und oft auch eine Unterkunft bieten.

Eine der berühmtesten Anlaufstellen für durstige Biertrinker im Stadtgebiet von Bamberg ist das „Schlenkerla“. Seit 1405 ist die Brauerei-Gaststätte mitten in der Altstadt bekannt, und seit sechs Generationen ist sie in Familienbesitz. Das Rauchbier, eine Bamberger Spezialität, wird auch hier

am meisten gezapft. Das dunkle, herbe Bier bekommt seinen unverwechselbaren Geschmack von dem auf Buchenholz getrockneten Malz. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis, zumal in Verbindung mit den hausgemachten Bratwürsten auf Kraut, die gerne dazu serviert werden. „Früher war eigentlich jedes Bier ein Rauchbier“, erzählt der Braumeister und Wirt des Schlenkerla, Matthias Trum. Die Methode, das Malz mit Feuer zu trocknen, war damals ganz üblich, ein Rauchbier das Ergebnis. Irgendwann haben die meisten Brauereien auf rauchfreies Malz umgestellt, aber in Bamberg halten einige Brauer an der alten Methode fest. Mit acht Bamberger

Kollegen hat sich Trum im Verein zusammen gefunden, um die lokale Brautradition zu fördern und zu erhalten.

Das Malz die entscheidende Zutat für den Biergeschmack ist, weiß man bei der Weyermann Spezial-Malzmanufaktur schon lange. Seit 1879 jedenfalls, als Johann Baptist Weyermann im Bamberg mit der Malzrösterei begann. Aus dem bescheidenen Anfang der väterlichen Getreidehandlung folgte eine schwinghafte Entwicklung zum Weltmarktführer für Spezialmalze, die Sabine Weyermann und Ehemann Thomas heute in der vierten Generation als Familienbetrieb

weiterführen. Tausende Brauereien auf allen Kontinenten werden von Weyermann mit Malzen für exquisite Biersorten beliefert. Sehens- und erlebenswert ist die Produktion in Bamberg, Führungen durch das historische Firmenareal, das 1973 zum Industriekennzeichen erklärt wurde, gibt es jeden Tag (siehe Kasten Seite 85). Beim Rundgang erfahren die Besucher, worauf es beim Bierbrauen ankommt, der Beweis, was daraus entstehen kann, folgt natürlich auch zu guter Letzt in Form eines kräftigen Schlucks aus der eigenen Spezialbier-Brauerei.

Wer im Sommer in Bamberg unterwegs ist, der wird irgendwann durstig auf dem Keller landen. Auf dem Keller deshalb, weil



Heinz Erhard brachte das Thema gekonnt auf den Punkt. Das Traditionsunternehmen Weyermann in Bamberg beliefert weltweit Brauereien mit Spezialmalzen. Ihr eigenes „Schlotfegerla“-Rauchbier macht seinem Namen alle Ehre

„Nur Wasser trinkt der Vierbeiner, der Mensch findet Bier feiner.“ Heinz Erhard



Kulttreff in Bamberg: Seit Jahrhunderten gibt es die Brauereigaststätte Schlenkerla

die Keller auf den sieben Hügeln liegen, auf denen Bamberg erbaut ist. Einst wurden die Stollen zum Abbau von Scheuersand in den Berg getrieben, doch dann entdeckten die einheimischen Brauer die Felsenkeller als idealen Lagerort für ihr Bier. Ausgeschenkt wurde bald ebenfalls an Ort und Stelle, und diese Tradition hat sich bis heute gehalten. Auf dem Stephansberg beispielsweise betreiben die Brauereien schattige Biergärten mit grandiosem Ausblick über die Stadt und leckerer Brotzeit zum kühlen Bier. Wer noch weiter ins Thema einsteigen will, der kann sich unter dem Motto „Leidenschaft

für Gerstensaft“ einer bierhistorischen Stadtführung anschließen oder sich im Tourismusbüro die Ausstattung zur individuellen „Bier SchmeckerTour“ holen, um auf eigene Faust los zu ziehen.

Bamberg ist nicht nur in Sachen Bierkultur weltweit führend. Auch bei Kunst- und Musikliebhabern hat die Stadt einen klangvollen Namen. Die Bamberger Symphoniker mit ihrem Konzerthaus prägen die Szene ebenso wie die zahlreichen Museen der Stadt. Bei Antiquitätensammlern genießt Bamberg ohnehin einen

besonderen Stellenwert. Wie die Bierbrauer haben sich auch die Antiquitätenhändler der Stadt zusammen geschlossen und veranstalten alljährlich die Bamberger Antiquitätenwochen. Ihre Sammlungen sind von höchster Qualität mit auserlesenen Pretiosen, und Liebhaber aus aller Welt zieht es deshalb nach Bamberg.

Die historische Stadt, wo sich Main und Regnitz treffen, ist auf jeden Fall einen Aufenthalt wert, vor allem auch, wenn man auf seiner Tour kurvige Landstraßen sucht. Denn die finden sich reichlich, kaum dass man die Stadttore hinter sich gelassen hat.

Die Fränkische Schweiz ist ein herrliches Revier für Autofahrer, mit bestens ausgebauten Straßen und wenig Verkehr. Zeit für eine Rast sollte dabei immer sein, weil die vielen Biergärten und Brauereiwirtschaften am Wegesrand viel zu verlockend sind, um einfach daran vorbei fahren zu können.

So wie an der Straße von Aufseß nach Plankenfels beispielsweise, wo der Abstecher zum Kathi Bräu eine Pause wert ist. Der Hof hoch oben auf den fränkischen Hügeln ist in der Gegend längst eine Institution. Bier und Bratwürste sind legendär, die Gartenwirtschaft ebenso wie das kleine Lokal ein

beliebter Ausflugstreff und eine typische Erscheinung nicht nur in der Gegend von Aufseß. Der Gemeinde, die sich nebenbei ganz bescheiden mit der weltweit höchsten Brauereidichte pro Einwohner rühmt.

Mitten in dieser Landschaft, wo sich vor Millionen von Jahren mächtige Kalk-Ablagerungen am Meeresgrund aufbauten, die nach dem Rückzug des Meeres verwitterten und ganz ungewöhnliche Naturformationen zu Tage brachten. Geblieben sind blanke Kalk- und Dolomitenfelsen, die das Grün der Wälder durchbrechen, eine Karst-Landschaft mit tief eingeschnittenen Schluchten



DAS AUTO:

Porsche 911 Carrera Cabriolet

Motor: Sechszylinder-Boxermotor, dohc, vier Ventile pro Zylinder, Vario Cam Plus, Biturbo-Aufladung, Benzin-Direkteinspritzung, Thermomanagement für Motor und Getriebe
Hubraum: 2981 ccm
Leistung: 370 PS (272 kW) bei 6500/min, max. Drehmoment 450 Nm bei 1700/min bis 5000/min
Kraftübertragung: Hinterradantrieb mit Siebengang-Doppelkupplungsgetriebe (PDK)
Räder und Reifen: vorn 245/35 ZR 20, hinten 305/30 ZR 20
Bremsen: vorn und hinten Vierkolben-Alu-Monobloc-Bremssättel mit 330 mm Durchmesser
Gewichte: Leergewicht DIN 1520 kg, zulässiges Gesamtgewicht 1890 kg
Kofferraumvolumen: vorn 145 Liter, hinten 160 Liter
Höchstgeschwindigkeit: 290 km/h
Beschleunigung: 0 bis 100 km/h in 4,6 s, 0 bis 200 km/h in 15,5 s
Tankinhalt: 64 Liter
Gesamtverbrauch (NEFZ): 9,3 Liter/100 km
Testverbrauch: 12,8 Liter/100 km
Grundpreis: ab 113 205 Euro inklusive Mehrwertsteuer
Testwagenpreis: 135 083 Euro inklusive Mehrwertsteuer

„Ein Bock ist jenes Tier, welches auch als Bier getrunken werden kann.“ Wilhelm Busch

Oberalfeld und das Held-Bräu sind urig. Eine Kiste Bier muss mit nach Hause, und die passt locker noch ins Cabrio. Das Kathi Bräu liegt mitten im Nichts, ist dafür aber umso romantischer und ein beliebter Treffpunkt am Wochenende



und kargen Hochflächen, wo berghohe Steinmonolithe solitär aus der Landschaft ragen, die der fränkischen Schweiz ihren Namen gaben. Besonders eindrucksvoll zu sehen ist das im Ort Tüchersfeld, dessen Häuser sich an solche Steinmonolithe schmiegen. Die Plateaus oberhalb der schroffen Felswände wurden oft zum bevorzugten Bauplatz mit überragender Aussicht für die unzähligen meist gut erhaltenen Burgen. Obwohl auf der Autobahn schnell zu erreichen, ist man auf den herrlich kurvigen Landstraßen mit ihren teils immensen Steigungen fast alleine unterwegs. Ein paar Landwirte mit ihren Traktoren, hier und da ein paar Radfahrer, ansonsten ist es eine ruhige Ecke. Dafür wird die oberfränkische Landschaft immer eindrucksvoller, die kleinen Dörfer gemütlicher und der Fahrspaß größer.

Nach nur knapp hundert abwechslungsreichen Kilometern bringen einen die Straßen nach Bayreuth. Eine Etappe, die sich schon deshalb lohnt, weil es eine weitere Metropole der fränkischen Bierbrauertadtion ist. Natürlich kommen bei Bayreuth zunächst die berühmten Wagner Festspiele in den Sinn. Ein Anlass, zu dem sich jedes Jahr

die Prominenz und solche, die dazu gehören wollen, zum Opern-Genuss einfindet.

Ein Kulturerebnis ganz anderer Art dagegen und absolut empfehlenswert ist in Bayreuth der Besuch von Maisel's Bier-Erlebniswelt. Nur wenige Meter vom Stadtzentrum entfernt liegt das denkmalgeschützte Stammhaus der „Maisel Export-bierbrauerei.“ Produziert wird längst in neuen Gebäuden, doch die ehrwürdigen alten Brauereihallen dürfen ihre Geschichte auf andere Art weiter tragen. Die Biererlebniswelt wurde vor Jahren als „umfangreichstes Biermuseum der Welt“ ins Guinness Buch der Rekorde aufgenommen.

Trendsetter in Sachen „Craftbeer“ sind Mitinhaber Jeff Maisel und sein Kompanion Thomas Wenk mit ihrem Projekt „Liebesbier“. Ihre kleine Brauerei, die sich leidenschaftlich mit handwerklich gebrauten Spezialbieren, dem Craftbeer, beschäftigt, ist ebenfalls im historischen Gebäude untergebracht. Und eine würdige Location zum Genuss vor Ort ist gleich mit entstanden. Im stilvoll gestalteten Restaurant werden neben den 14 Maisel &

Friends-Craft-Bieren auch Biere aus aller Welt serviert. Insgesamt sind gut hundert verschiedene Sorten auf Lager, die zu den regionalen Spezialitäten der Küche serviert werden. Ein klasse Konzept, so gelungen, dass die beiden jungen Inhaber bereits ein Jahr nach der Eröffnung zwei renommierte Auszeichnungen erhalten haben und Gäste aus aller Welt nicht nur wegen der Wagner-Aufführungen nach Bayreuth finden. Für echte Bierliebhaber hat das Tourismusbüro sogar ein Ticket für die „Bayreuther Bier-tour“ parat, das zu weiteren Stationen der Bayreuther Brautradition führt.

Für Genuss-Menschen hat die Gegend zwischen Bamberg und Bayreuth vieles zu bieten. Traumstraßen zum Porschefahren allemal. Schon deshalb ist Oberfranken nicht nur im Jubiläumsjahr des deutschen Reinheitsgebotes eine Reise wert. Wer meint, dass sich Bier und Fahrgegnuss schlecht miteinander verbinden lassen, sollte nicht nur an die leckeren Bratwürste denken, die dazu gehören. Auch daran, dass es die Menschen im Fränkischen halten wie jene in Bayern. Und dort zählte Bier bekannterweise schon immer zu den Lebensmitteln. ☘

REISEINFORMATION

Bamberg

Erlebnis
 Malzfabrik Weyermann
 Über Führungen und Bierseminare informiert das Gästezentrum
 Telefon (0951) 93 22 06 40, www.weyermann.de

Gastronomie
Brauerei Schlenkerla
 Telefon (0951) 56 06 00, www.schlenkerla.de

Spezial Keller
 Telefon (0951) 54 88 77, www.spezial-keller.de

Übernachtung
Hotel Residenzschloss Bamberg
 Höchst stilvolles Ambiente, alle Altstadt-Sehenswürdigkeiten sind zu Fuß erreichbar.
 Telefon (0951) 60 91 00, www.welcome-hotels.com

Stadtführungen
Dr. Elisabeth Skantze
 Stadt- und Kulturführungen in Bamberg, Eventplanung, Telefon (0951) 52 74 55, www.stadtfuehrung-bamberg.de

Bamberg Tourismus Information
 Telefon (0951) 29 76 200, www.bamberg.info

Kunst
Senger Bamberg Kunsthandel
 Telefon (0951) 54 03 00, www.senger-bamberg.de

Bayreuth

Erlebnis
Maisel's Bier Erlebniswelt
 Führungen täglich um 14 und um 18 Uhr, Gruppen jederzeit nach Vereinbarung
 Telefon (0921) 40 12 34, www.biererlebniswelt.de

Gastronomie
Liebesbier – Aus Liebe zum Bier
 Telefon (0921) 46 00 80 20, www.liebesbier.de

Übernachtung
Hotel Rheingold
 Sehr gepflegt und gleich um die Ecke der Biererlebniswelt
 Telefon (0921) 99 008 50, www.hotel-rheingold-bayreuth.de

Bayreuth Tourismus Information
 Telefon (0921) 88 58 88, www.bayreuth-tourismus.de
Allgemein
 www.genuss-region-franken.de, www.frankentourismus.de



Das Richard Wagner-Festspielhaus in Bayreuth (oben) ist ebenso berühmt wie das alte Bamberger Rathaus auf der Regnitz-Insel. Die fränkischen Städte ziehen alljährlich viele hundert-tausend Besucher in ihren Bann