

Bei Oberfranken denkt man meist an Bier und Bratwürste, doch weit gefehlt: Die Gegend im Nordosten Bayerns hat sehr viel mehr zu bieten als dröge Deftigkeiten – und ist allemal eine Entdeckungsreise wert.

TEXT: JOHANNES WEISS

Das Restaurant «Eckerts» im «Hotel Heppner» in Bamberg liegt direkt an der Bierschneise, die jungen Gäste wird moderne Weltküche serviert.

UNTERWEGS IN OBERFRANKEN

155 | Falstaff | der Johnson

der Johnson | 154

Bei nach Hollywood hat es Bamberg geschafft – der oberfränkische Ort ist mit seiner mittelalterlichen Altstadt von beinahe 1000 Häusern, seinem Anfang der 1960er Jahre wüchserigen Drama «Malko und Mekko» mit Kirk Douglas (siehe Seite 120) und einer Gewürz-Bräuerei, Christoph Waltz und Milla Jovovich an, um «Die drei Musketiere» neu zu verfilmen. Doch das Alte Bamberg summiert der Rappitz, viele der historischen Domplätze sind auch heute als von der Glanzzeit des Film-Schauspielers, die einen Besuch lohnen. Und auch wenn sich nach alter Kultur, Hunger und Durst melden, hat Bamberg einiges zu bieten: Oberfranken ist eine abwechslungsreiche Region, nahezu jedes Dorf hat sein eigenes Brauhaus. Kein Wunder also, dass hier

mit mehr als 200 Betrieben die höchste Brauerdichte der Welt herrscht. Nur in Bamberg und für sich selbst. Besonders, doch in Bamberg gibt es eine ganz eigene Spezialität, die unbedingt einen Versuch wert ist: das Bamberger Rauchbier.

Zwei Brauereien, «Sperrl» und «Schäfererl», führen diese alte Tradition nach vorne fort. «Früher als das Malz vor dem Einmischen mithilfe eines Holzfaßes getrocknet wurde, war Kautschuk der Normalfall», erklärt Matthias Jung, der Chef der Brauerei Schäfererl. «Inzwischen braucht es kein Feuer mehr. Und so haben die meisten Brauereien die Herstellungsmasse und trocknen die Gerste selber zuhause».

Bamberger hat etwas von Bierigen Rauchgeschmack, doch es ist nicht kokernummig. Entweder man wird Fit oder aber niemals. >



Im Gourmetrestaurant im »Posthotel« kreiert Alexander Herrmann köstliche Menüs mit viel Fisch und Fleisch oder vegetarisch.



Das Kochen hat Alexander Herrmann von der Pike auf gelernt. In fünfter Generation führt er sein Familienhotel in Wirsberg.

> mit diesem Bier warm. Allerdings sollte man nicht gleich nach dem ersten Versuch aufgeben, denn es heißt, dass es erst nach dem dritten »Seidla« schmeckt. Am besten trinkt man das Bier in den beiden urigen Brauereigasthöfen mit ihren schmucken Fachwerkfassaden. Als Begleitung gibt es dort deftige Kost.

MODERNE INTERPRETATIONEN

Wer es feiner mag, der sollte im »Eckerts« im alten Mühlenviertel einkehren. Das Haus steht mitten in der Regnitz, links und rechts umgeben von Wasser. Drinnen könnte man fast meinen, auf einem Schiff zu sein. Im Untergeschoss geht es etwas rustikaler zu: Zu frisch gezapftem Bier wird fein gemachte, dezent-modern interpretierte Frankenküche aufgetischt. Da gibt es neben Klassikern wie einer fein abgeschmeckten Tafelspitzbrühe, geröstetem Bauernbrot mit Rührei und gebratenen Pfifferlingen oder herzhaftem Bamberger Biergulasch samt hausgemachten Nudeln auch Räucherforellenmousse auf Balsamicolinsen oder zarten Rehbraten mit Preiselbeerjus und Kürbisgnocchi. Oben in der Beletage zeigt Küchenchef Christian Hörner-Seiser, was er kann. »Meine Zeit in den legendären »Schweizer Stuben« in Wertheim und im Nürnberger »Essigbrätlein« hat mich kulinarisch geprägt, und ich versuche hier, bevorzugt mit regionalen Produkten meine Vorstellung von gehobener Küche umzuset-



zen«, erzählt er. Etwa bei Lachsforelle pochiert und als Tatar, begleitet von einem Eis aus Bleichsellerie und Kräutersalat, oder bei rosa gebratenem Rehbrücken mit einem feinen Salat aus knapp gegartem, gehobeltem Blumenkohl, der mit etwas Mayonnaise angemacht ist. Überhaupt gibt es in der Gegend immer mehr Köche wie Hörner-Seiser, die versuchen, die Region aus ihrem kulinarischen Dornröschenschlaf zu erwecken.

Moderne fränkische Wirtshauskultur kann man vor den Toren der Stadt im »Gasthaus Hofmann« im kleinen Weiler Schindelsee bei Raubenebrach kennenlernen. Das Örtchen hat nur knapp 70 Einwohner, die wohl auch alle ins Gasthaus passen würden. In den beiden schön hergerichteten Stuben serviert Bettina Hofmann ihre Version der feinen Landhausküche. Da gibt es geräucherten Karpfen mit gebratenen Senfgucken und Sauerkrautschaum, Wildentenbrust mit Steinpilz-Semmelknauern und gebackenem Wirsing oder Traditionelles wie das zarte Reh als gebratene Keule und geschmorte Schulter in Wacholderrahm, begleitet von Blaukraut und Klößen. Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen, angefangen bei der schönen Frankenauswahl über den Rest der Republik bis hin zu internationalen Tropfen.

Auf dem Weg nach Coburg liegt das Städtchen Baunach, in dem das »Restaurant Rocca« zu einem angenehmen Zwischenstopp lockt. Im ehemaligen Bahnhof tischt Marcus Blusacz >

TIPPS UND ADRESSEN

RESTAURANTS

BRAUEREI SPEZIAL (1)

Seit fast 500 Jahren wird hier Rauchbier gebraut, dazu gibt es deftige Hausmannskost. Obere Königstraße 10, 96052 Bamberg
T: +49 951 24304
www.brauerei-spezial.de/Gasthof

RAUCHBIERBRAUEREI SCHLENKERLA (2)

Der Klassiker, hier wird das Bier noch aus Eichenfässern ausgeschenkt. Fränkische Küche. Dominikanerstraße 6, 96048 Bamberg
T: +49 951 56060, www.schlenkerla.de

GASTHAUS HOFMANN (3)

Ein Hart fränkischer Gastlichkeit mit aufgepeppten regionalen Klassikern und modernen Gerichten mit internationalem Einfluss. Schindelsee 1, 96181 Rauhenbrach
T: +49 9549 98760, www.schindelsee.de

ROCUS (4)

Im ehemaligen Bahnhof kocht Marcus Bluszcz klassisch mit guten Produkten. Das Ambiente ist schlicht. Eine schöne Weinauswahl, der Schwerpunkt liegt auf Spanien. Bahnhofstraße 16, 96148 Baurach
T: +49 9544 20640, www.restaurant-rocus.de

ESSZIMMER (5)

In gediegener Ambiente serviert Bayerns jüngster Sternekoch Steffen Szabo moderne Gerichte, gerne auch einmal mit molekularem Einschlag. Im »Romantik Hotel Goldene Traube«. Am Viktoria Brunnen 2, 96450 Coburg
T: +49 9561 8760, www.goldenetraube.com



SCHLOSS NEUDROSSENFELD (6)

Französisch inspirierte Klassik im prunkvollen Schloss von einem waschechten Franken. Der Terrassengarten mit Blick ins Rotmühlental ist ein besonderes Juwel. Die Terrassenebenen sollen bereits in der Renaissance angelegt worden sein. Schlossplatz 2, 95512 Neudrossenfeld
T: +49 9203 68368
www.schloss-neudrossenfeld.de

RESTAURANT ZUR SUDPFANNE (7)

Solid zubereitete fränkische und internationale Gerichte. In den Sommermonaten lädt der Biergarten »Storchenkeller« zum Verweilen ein. Oberkonnersreuther Straße 6, 95448 Bayreuth
T: +49 921 52883
www.sudpfanne.com

HOTELS

HOTEL NEPOMUK**** (1)

Modernes Hotel mit zeitgemäßem Komfort im historischen Mühlenviertel. In der urigen Stube des Restaurants »Eckerts« wird moderne Wirtshausküche geboten. DZ ab ca. 128 Euro. Obere Mühlenbrücke 9, 96049 Bamberg
T: +49 951 98420
www.hotel-nepomuk.de

HOTEL GOLDENER ANKER*** (2)

Gediegene Zimmer in der historischen Altstadt gleich neben dem Markgräflichen Opernhaus. Im biedermeierähnlichen Speisesaal werden gutbürgerliche Gerichte serviert. DZ ab ca. 248 Euro. Opernstraße 6, 95444 Bayreuth
T: +49 921 7877740
www.anker-bayreuth.de

HERRMANN'S POSTHOTEL**** (3)

Komfortable Zimmer von klassisch bis modern. Zum Entspannen gibt es einen Pool- und Saunabereich. In der Küche zeigt Alexander Herrmann seine Auffassung von zeitgemäßer Küche. Im Gourmetrestaurant bietet er auch ein vegetarisches Menü. DZ ab ca. 164 Euro. Marktplatz 11, 95339 Wirsberg
T: +49 9227 2080
www.alexander-herrmann.de



Die Bronzeplastik »Centurione« des polnischen Künstlers Igor Mitoraj in der Altstadt von Bamberg.

falstaff dez. feb. 2018

! Deutschlands Regionen
genussvoll entdecken
• falstaff.de/regional-genuss