

Durch den Lautergrund

eine Genusstour im Landkreis Lichtenfels



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----------|
| Der Landkreis Lichtenfels - Landschaft am Obermain | Seite 4 |
| Spezialitäten im Landkreis Lichtenfels - Vielfalt als Alleinstellungsmerkmal | Seite 8 |
| Ausflugstipps quer durchs Land | Seite 11 |
| Info: Fachwerkhäuser im Lautergrund | Seite 13 |
| Unsere Tourenkarte | Seite 15 |
| Unsere Empfehlung: Radeln und Wandern im Lautergrund | Seite 16 |
| Info: Mühlen im Lautergrund | Seite 19 |
| Gasthöfe und Brotzeitstuben im Lautergrund | Seite 24 |
| Bäcker, Metzger und Direktvermarkter im Lautergrund | Seite 25 |
| Informationen und kulinarische Tipps zur Tour | Seite 27 |
| Noch mehr kulinarische Tipps! | Seite 28 |
| Impressum und Fotonachweis | Seite 30 |



Landschaft bei Fraundorf



Alte Schule in Horsdorf



Wallfahrer (Foto: Vierzehnheiligen.de)



Kloster Banz)



Blick vom Staffelberg



Lichtenfelser Lichtwerk (Oberfranken offensiv)



Dorladen Keulheim



Wirtshaus in Loffeld



Genussvoller Landkreis (Foto: Metzgerbräu Uetting)

Landkreis Lichtenfels

Landschaft am Obermain

Der Landkreis Lichtenfels liegt im Westen des Regierungsbezirks Oberfranken. Namengebende Kreisstadt ist Lichtenfels, ein Mittelzentrum mit etwa 21.500 Einwohnern, das weithin als Deutsche Korbstadt bekannt ist.

Von West nach Ost wird der Landkreis Lichtenfels vom Oberlauf des Mains durchzogen, dessen breites Tal dem unregulierten Verlauf des Flusses als Überschwemmungsgebiet dient. Unter zahlreichen Nebenflüssen und Bachläufen, die zum Main hin entwässern, sind auf Landkreisgebiet die wichtigsten die bei Marktzeuln mündende Rodach und die bei Altenkunstadt zufließende Weismain. Diese Landschaft wird sowohl historisch wie in der Einteilung der Fremdenverkehrsverbände als Obermainland bezeichnet. Im engeren Sinne zählen dazu die physisch-geographische Landschaft Obermainisches Hügelland, das Itz-Baunach-Hügelland sowie das Main-Regnitz-Talgebiet; damit flächenmäßig auch Teile der Landkreise Kulmbach, Kronach und Bamberg. Das Obermainland wird begrenzt vom Frankenwald im Norden, dem Fichtelgebirge im Osten und der Fränkischen Schweiz bzw. Fränkischen Alb im Süden. In Anlehnung an Viktor von Scheffels Frankenlied, der dieser Landschaft ein literarisches Denkmal setzte, wird der Ausschnitt um die Kreisstadt Lichtenfels über Bad Staffelstein bis zur Gemeinde Ebensfeld mit Staffelberg, Veitsberg, Kloster Banz und der Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen wegen seiner herausragenden Schönheit gerne als „Gottesgarten“ bezeichnet.

Das Obermainland ist eine stark landwirtschaftlich geprägte Kulturlandschaft. Städten und Märkte werden wirtschaftlich von einem hohen Anteil an Handwerks- und mittelständischen Gewerbebetrieben geprägt. Eine deutliche Beschäftigungszunahme verzeichnet der Dienstleistungssektor, nicht zuletzt auf dem Gebiet des Tourismus. So hat sich das Obermaintal mit seinen kulturellen und landschaftlichen Sehenswürdigkeiten zu einer für den Tourismus in Franken unverzichtbaren Region entwickelt. Einen wesentlichen Anteil daran hat die Obermain-Therme in Bad Staffelstein. Aus 1.600 m Tiefe sprudelt hier Bayerns wärmste und stärkste Thermalsole an die Oberfläche. Hauptbestandteil des heilkräftigen Wassers ist das Salz des tropischen Meeres, das die Region in der Jura-Zeit vor rund 150 Millionen Jahren bedeckte. Nach der Erschließung dieser heilsamen Quelle begann 1986 die Erfolgsgeschichte der Obermain Therme, die inzwischen bis zu 800.000 Besucher jährlich begrüßen kann. Kuren oder einfach nur die heilwirksame Kraft des Wassers genießen, kann man hier im „ThermenMeer“ mit 16 Innen- und Außenbecken bei einer Wassertemperaturen von 28 bis 36 °C und einer Wasserfläche von 1.600 m². Oder im „SaunaLand“ auf über 5.000 m² mit attraktiven Themen-Saunen. Ein umfangreiches Therapie- und Wellnessangebot rundet das Angebot des Kurbetriebes ab und wird von vielen Gästen zur gesundheitlichen Prävention und Wiederherstellung als attraktiver Bestandteil eines unvergesslichen Aufenthaltes in der Urlaubsregion Obermaintal genutzt. Dazu kommen weitere hervorragende Angebote für Wanderer, Radfahrer, Natur- und Kulturliebhaber. Nähere Informationen und viele Angebote finden Sie auf den Internetseiten des Landkreises Lichtenfels unter: <http://www.lkr-lif.de/landratsamt/tourismus/tourismus/>.



Staffelberg (Foto R. Feldrapp)



Weismain leuchtet (Oberfranken offensiv)

eindrucksvoll



Roggerla

Weideschäfer



Müllermeister Gunzelmann (Foto: Reinhard Feldrapp)



Bier



Spezialitätentellera

Spezialitäten im Landkreis Lichtenfels

Vielfalt als Alleinstellungsmerkmal!

Geologie, Wasser, Landschaft und Kultur prägen die Region am Obermain und geben ihr einen unverwechselbaren Charakter. Das spürt man auch in der besonderen Qualität der Lebensmittel, die hier in vielen regional verwurzelten Betrieben angeboten werden. Nachfolgend finden Sie Informationen über typischer Spezialitäten des Landkreises sowie zu verschiedenen regionalen Initiativen, die sich um den Erhalt der authentischen Vielfalt bemühen.

Die zum Main hin abfließenden wasserreichen Bäche des Obermaintales haben seit jeher zahlreiche Mühlen betrieben. Noch heute ist die Zahl der im Gebäudebestand erhaltenen, vor allem aber der noch aktiv betriebenen Mühlen, die Getreide aus regionalem Anbau vermahlen, beeindruckend. Nicht zuletzt ist dies ein Grund, weshalb sich gerade in den Dörfern des Landkreises so viele bäuerliche und handwerkliche Bäcker erhalten konnten, die hervorragende, ursprüngliche Brotspezialitäten aus hofeigenem Getreide vermahlen und in der ortsansässigen Mühle erzeugen.

Auch der im Jahr 2000 gegründete Verein Main-Jura-e.V. machte sich diese Vorzüge zu eigen und präsentierte mit den Sorten „Roggerla“ und „Bageddla“ zwei echte Landkreisbrote, die vom Getreidekorn über die Vermahlung in der Mühle bis zum Backofen und Bäckereigeschäft komplett aus der Region stammen. Dabei geht es dem Zusammenschluss aus regional denkenden und wirtschaftenden Akteuren vor allem darum, die verloren geglaubten Handelsbeziehungen zwischen regionalen Landwirten, Genusshandwerkern und dem Handel wieder zu beleben. Denn mit der Philosophie der „kurzen Wege“ bleibt die Wertschöpfung von der Urproduktion bis zum handwerklichen Veredelungsprodukt in der Region, sichert Existenzen, erhält Ausbildungsplätze und garantiert Lebensqualität. Brot ist dafür ein gutes Beispiel. Aber auch ein Landkreishonig und ein Landkreisbier aus regionaler Brauerste gehören zu den Wertschöpfungsprodukten des Vereins, die damit Genuss und regionale Verantwortung verbinden.

Das ausgeglichene Klima im Maintal hat die Obstbaukultur in der Region begünstigt. Das machten sich bereits die Mönche von Kloster Banz zu nutze, die am Banzer Berg einen sortenreichen Obstgarten pflanzten. Nach Jahren des Dornröschen-Schlafes wandelte der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege das Gelände in eine Muster-Anlage um. Heute wachsen hier 240 Obstbäume unterschiedlichen Alters, davon ca. 150 Apfelbäume und 20 Birnbäume sowie Zwetschgen, Mirabellen, Kirschen, Walnuss, Quitten, Speierling, Mispeln. Diese einmalige Sammlung regionaltypischer Obstsorten kann man nicht nur jederzeit besuchen. Wer will, darf gegen eine geringe Gebühr jedes Jahr am 3. Oktober zur Obsternte vorbei kommen. Außerdem kann man Reiser zur Veredlung eigener Bäume kaufen und damit zum Erhalt der ursprünglichen Sortenvielfalt im Landkreis Lichtenfels beitragen.

Ein weiteres attraktives Projekt zum Erhalt artenreicher Landschaftsräume im Obermaintal wird von der Naturschutzbehörde des Landkreises getragen. Zur Pflege typischer Wacholderhänge z.B. im Kleinziegenfelder Tal und ausgedehnter Trockenrasenflächen mit hoch spezialisierten Tier- und Pflanzenfamilien z.B. am Staffelbergjura werden Schafe und Ziegen u.a. der Schäferei Wunderlich aus Mönchskröttendorf eingesetzt. Noch vermarkten die Wanderschäfer die Wolle und das hochwertige Fleisch ihrer Tiere selbst, aber im Landkreis reifen Ideen, um aus dem hochwertigen Naturprodukt ein weiteres Alleinstellungsmerkmal regionaler Spezialitätenvielfalt zu entwickeln!

sagenhaft



Blick vom Staffelberg ins Maintal



Veitsberg

Ausflugstipps quer durchs Land

Der Landkreis Lichtenfels ist eine ideale Region für zahlreiche Urlaubs- und Freizeitaktivitäten. Die sanfte Hügellandschaft des Obermainales ist wie geschaffen für erlebnisreiche Wander- und Radtouren sowie für sportliche Aktivitäten wie Nordic Walking und Skilanglauf. Gut ausgeschilderte Kurz- und Fernwanderwege, ein hervorragendes Radwegenetz abseits verkehrsreicher Straßen, eindrucksvolle Sehenswürdigkeiten und eine Vielzahl gemütlicher Einkehrmöglichkeiten entlang der Strecken machen Ihren Ausflug in die Region zu einem einzigartigen Erlebnis.

Immer wieder im Mittelpunkt touristischer Aktivitäten und eine Attraktion für Jung und Alt ist der Landschaftsausschnitt des Gottesgarten am Obermain mit dem imposanten Staffelbergplateau - dem Berg der Franken -, dem Veitsberg mit eindrucksvollem Lindenkranz, Kloster Banz und Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen, malerischen Ortschaften wie Bad Staffelstein, Horsdorf, Kleukheim und Uetzing und vielen weiteren Erlebnismöglichkeiten. Verträumte Bachtäler und stille Wälder wechseln mit exponierten Hochflächen und atemberaubenden Fernblicken. Auch die spirituelle Besinnung auf dem Jakobsweg und der Wallfahrt nach Vierzehnheiligen ist mit dem Erlebnis dieser Landschaft eng verbunden. Beeindruckend ist sowohl die ungewöhnliche Vielzahl archäologischer Stätten und weiterer Zeugnisse historischer Landnutzungsformen wie der Artenreichtum in Flora und Fauna. Aber auch die lieblichen Eierberge mit einzigartigen Zeugnissen uralter Waldbewirtschaftungsformen, der legendäre Kordigast mit dem sagenumwobenen Wirtshaus „Zur Steinernen Hochzeit“, das Kleinziegenfelder Tal, die Wanderregion rund um Klosterlangheim und viele weitere attraktive Ziele laden zu herrlichen Touren ein. Wer mehr erfahren möchte, findet z.B. auf den Internetseiten des Tourismusregion Obermain Jura (www.obermain-jura.de) oder über regionale Tourist-Informationen hervorragende Tourenvorschläge (siehe auch S. 27 / 28).

Das Obere Maintal ist aber auch eine Wasserlandschaft von besonderer Qualität. In Kooperation mit dem Landkreis Bamberg werden seit 2010 in einem Life-Natur-Projekt Maßnahmen realisiert, um die ökologische Qualität des nicht regulierten Flußlaufs, einschließlich der erhaltenen Auwälder, Kies- und Sandbänke, Steilufer, Fließwasserzonen, Baggerseen und Grünlandzonen für die Zukunft erhalten. So ist der Oberlauf des Mains ein Naturerbe von europäischer Bedeutung und bietet Lebensraum für viele bedrohte und faszinierende Tier- und Pflanzenarten. Entlang der renaturierten Abschnitte kommen Eisvogel, Flussregenpfeifer und Prachtlibelle wieder häufiger vor. Und sogar die Barbe findet natürliche Laichplätze. In behutsamen Management macht die Initiative Flussparadies Franken e.V. das Flusserlebnis Obermain Wassersportlern, Radfahrern und Wanderern zugänglich. Unter dem Motto „Partner für den Main“ haben so z.B. Fischerei, Kanuverleiher, Kanuverbände, Naturschutz und Kommunen gemeinsame Eckpunkte für naturverträgliche Kanutouren auf dem Main erarbeitet. Im Vordergrund stehen dabei nicht Verbote, sondern intelligente Lösungen nach dem Grundsatz Lenken und Leiten. Mehr dazu finden Sie hier: <http://flusserlebnisobermain.html>.

Ein weiterer Tipp für wunderschöne Erlebnismöglichkeiten in der eindrucksvollen Natur- und Kulturlandschaft der Obermainregion ist die Umweltstation des Landkreises Lichtenfels in Weismain. Im ansprechenden Ambiente des Alten Kastenhofes werden hier zahlreiche attraktive Veranstaltungen angeboten, um Umweltwissen in der Bevölkerung nachhaltig zu vertiefen. Unter dem Motto: „Kopf, Herz und Hand“ soll dabei auf Seminaren und Exkursionen nicht nur Wissen vermittelt, sondern Begeisterung und Engagement für viele spannende Umweltthemen erzeugt werden. Übrigens beginnt an der Umweltstation auch der Stadtökologische Lehrpfad Weismain, der Wasser-Erlebnispfad und der Lehrpfad Kalkberg.



Fernblick vom Alten Staffelberg nach Banz



Gaststätte „Eremitenklausur“ auf dem Staffelberg

Fachwerkhäuser im Lautergrund

Wer durch den Lautergrund und seine Nebentäler wandert, ist beeindruckt von der Vielzahl gut erhaltener Fachwerk-ensemble. Ob im mehrfach ausgezeichneten „Golddorf“ Horsdorf, in Loffeld, Stublang, Frauendorf, Schwabthal und End oder in Uetzing, Gößnitz und Serkendorf - überall bestechen Vielfalt und Erfindungsreichtum der Fachwerkstrukturen ebenso wie Mühe und Sorgfalt, die die heutigen Bewohner in den Erhalt ihrer schönen Häuser investierten.

Fachwerk ist eine alt bewährte Bauform, die vom Mittelalter bis in die Neuzeit in vielen Regionen gegenüber dem Steinbau dominierte. Auch die Kombination von steinernen Untergeschossen und Fachwerkobergeschossen ist häufig. Voraussetzung für die Entwicklung des Fachwerkbaus war die Verfügbarkeit von Grundmaterialien wie Holz (häufig Eiche für die Ständer, Nadelhölzer für die liegenden Balken), Lehm und Weidengeflecht. Errichtet wurden die Fachwerkstrukturen ursprünglich in reiner Zimmermannstechnik. Dabei wurden die Hölzer mit dem Beil bearbeitet und ausschließlich in reinen Holzverbindungen zusammengefügt. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurden auch gesägte Balken und unterstützende Metallverbindungen insbesondere in den Dachwerken üblich. Fränkische Fachwerkhäuser sind geschossweise abgebunden. Die Geschossbalkenlage und die Außenständer wurden bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts häufig kunstvoll verziert. Auch die Gefache wurden durch Zierfachwerke (Feuerböcke, Rautenkreuze etc.) üppig gestaltet. Die Lehmfüllungen für die Gefache wurden von den Hauseigentümern meistens selber aufgebracht. Die Loffelder heißen deshalb bis heute im Volksmund „Laamapatscher“. Bei Instandsetzungen wird inzwischen wieder viel Wert auf die Rekonstruktion ursprünglicher Farbgebung gelegt. Ursprünglich wurden dazu natürliche Pigmente verwendet. Mit der Entwicklung von Teerfarbstoffen im 19. Jahrhundert griff man sowohl am Außenbau wie in der Innengestaltung der Häuser auch gerne zu sehr bunten Farben.

Im Lautergrund kann man die Entwicklung des Fachwerkbaus vom 17. bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts anschaulich nachvollziehen. In Schwabthal sind z.B. mehrere Wohnstallhäuser aus der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts mit sehr reichem Zierfachwerk erhalten. Verbreiteter sind Haustypen aus dem 18. Jahrhundert, die ebenfalls noch sehr reiche Verzierungen zeigen. Dabei variieren Beispiele mit steinernem Untergeschoss wie z.B. in Uetzing mit reinen Fachwerkbauten wie z.B. in Horsdorf. Im 19. Jahrhundert geht die Schmuckfreudigkeit der Häuser etwas zurück, gleichzeitig steigt der Anspruch an Wohnkomfort und Platz. Typischerweise werden Funktionsgebäude wie Mühlen (z.B. die Fuchsenmühle in Horsdorf), Stadel und Werkstätten noch weitgehend in Fachwerk errichtet. Mit dem Alten Tanzsaal in Uetzing ist schließlich noch ein besonderes Beispiel des Fachwerkbaus im sog. Heimatstil (errichtet 1931) erhalten.

Neben klassischen Wohnstallhäusern (Wohnhaus und Stall unter einem Dach), reinen Wohngebäuden oder Funktionsgebäuden wie Mühlen und Scheunen ist im Einzugsgebiet des Lauterbaches noch ein besonderer Haustyp häufig: das Gemeindehaus. Erhalten sind u.a. Beispiele in Horsdorf (1739/40), Loffeld (1751/52) und Gößnitz (19. Jahrhundert). Die beiden älteren Beispiele beeindrucken mit exponierter Lage und großzügiger Baugestaltung. Ursprünglich dienten sie den Gemeinden als Versammlungs- und Bethäuser. Das überlieferte Inventar zeigt, dass auch dörfliche Festlichkeiten hier stattfanden. Zeitweilig war im Loffelder Haus eine Schmiede untergebracht. Im Vorgängerbau stand auch eine öffentliche Kelter zur Verfügung. Im 19. Jahrhundert wird in Horsdorf und Loffeld schließlich jeweils ein Raum für den Schulunterricht der Dorfjugend zur Verfügung gestellt.



Horsdorf, Fachwerkhäuser 18. Jh.



Horsdorf, Fachwerkhaus Anfang 18. Jh.



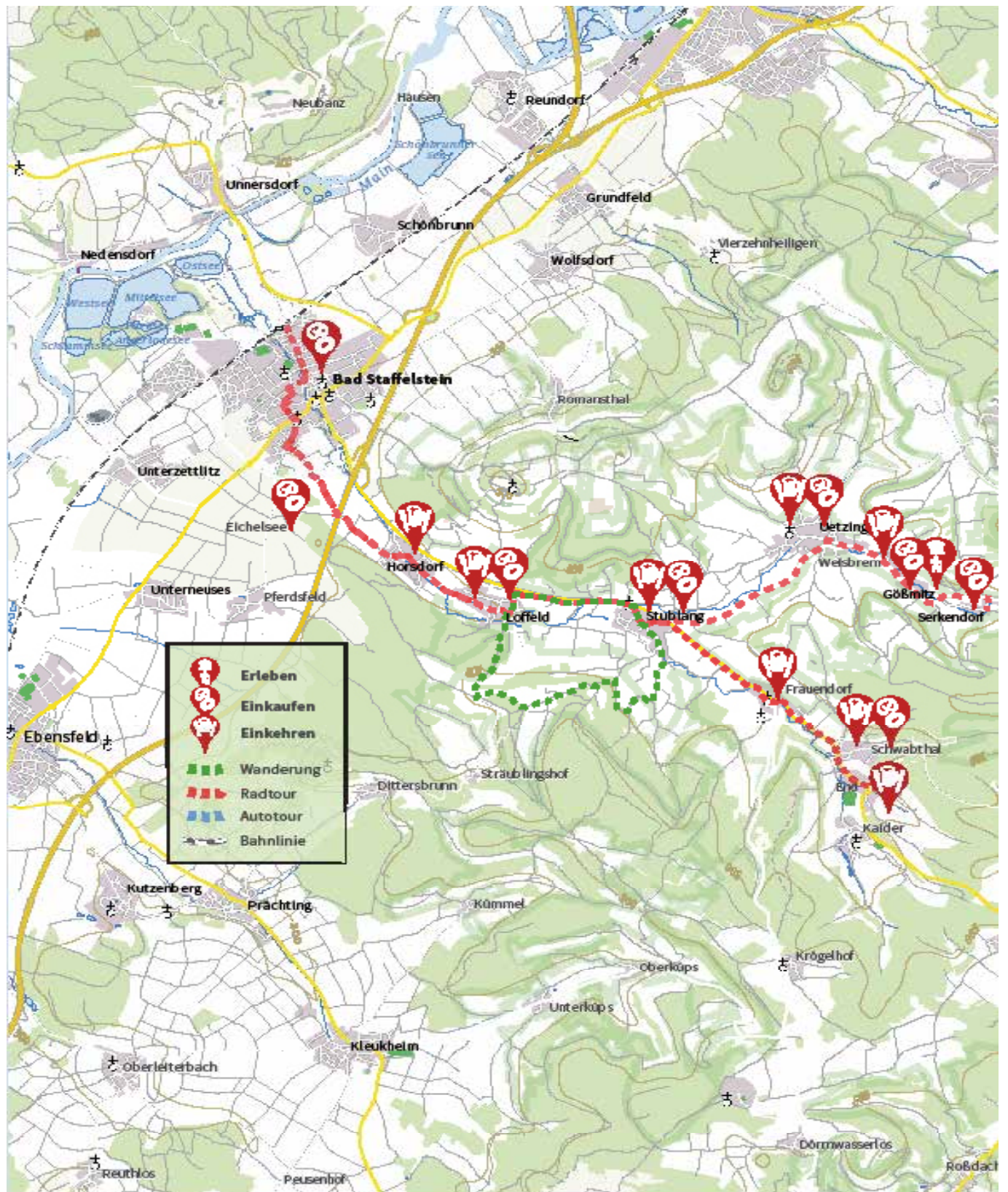
Horsdorf, Fachwerkhaus 19. Jh.



Gemeindehaus Loffeld von 1752



Fachwerkhäuser in Uetzing, 18. Jh.



Unsere Empfehlung: Radeln und Wandern im Lautergrund

Unser Tourenvorschlag führt in den Lautergrund östlich von Bad Staffelstein. Sie können das idyllische Bachtal auf bequemen Wegen, weitgehend abseits vom Straßenverkehr mit dem Rad durchfahren. Als Ausgangspunkt empfiehlt sich für alle, die von Weiter her kommen, der Bahnhof in Bad Staffelstein. Einzelne Abschnitte der Strecke sind auch als Wandertouren geeignet. Auch hierzu ist die Anreise mit der Bahn möglich. Für die Anfahrt mit dem Auto empfiehlt sich z.B. der Wanderparkplatz unterhalb des Staffelberges bei Loffeld sowie Parkplätze in Schwabtal oder Uetzing.

Die Lauter ist ein munter fließender Bach, der sich aus dem Zusammenfluss von Döberten und Döritz in Stublang entwickelt. Von hier fließt er über Loffeld und Horsdorf nach Bad Staffelstein und mündet bei Unnersdorf linksseitig in den Main. Zum Lautergrund zählt auch das Einzugsgebiet der Quellbäche Döberten, der von Serkendorf über Uetzing fließt, und Döritz, dessen Wasser von End über Schwabtal und Frauendorf herangebracht wird, sowie der in Schwabtal zufließende Tiefentalbach. Alle drei Bachtäler sind Varianten unserer Tour. Der von den drei Bächen geprägte Landschaftsraum wurde im Landesentwicklungskonzept Oberfranken-West als besonders wertvolle Kulturlandschaft von außergewöhnlich hoher Aussagekraft bewertet, in der landschaftsprägende Natur- und Kulturfaktoren in mustergültiger Weise ablesbar sind. Unterschiedliche Nutzungsformen, wie Wiesen, Streuobstbestände, Ackerschläge, Relikte alter Weinbergsnutzung bei Horsdorf und Loffeld usw. prägen die kleinteilige und reich gegliederte Landschaft. Die historische Nutzung der Wasserkraft ist noch an zahlreichen Mühlen gut nachvollziehbar. Zahlreiche archäologische Stätten z.B. am Dorning, am Mellenberg bei Schwabtal oder am Hohlen Stein und natürlich auf dem nahen Staffelberg bezeugen schließlich die bedeutende siedlungsgeschichtliche Prägung der Region durch frühe Kulturen.

Unsere Radtour beginnt am Bahnhof in Bad Staffelstein. Wir fahren auf der Bahnhofstraße stadteinwärts zum verkehrsberuhigten Bereich und dem Marktplatz mit dem historischen Rathaus. Von hier aus verlassen wir den Ort auf der Horsdorfer Straße Richtung Osten. Nach der Unterquerung der Autobahn halten wir uns rechts und fahren durch Horsdorf und Loffeld nach Stublang. In Stublang fahren wir entweder auf dem Radweg rechts entlang der Staatsstraße weiter nach Frauendorf und Schwabthal und erreichen unser Tourziel in der Dorfmitte in End. Die Tourenvariante über Uetzing nach Serkendorf zweigt dagegen in Stublang nach links ab. Kurz nach der Kreuzung ist links der Wanderweg abseits der Straße nach Uetzing ausgeschildert.

Eine schöne Wandertour führt vom Wanderparkplatz bei Loffeld in den Ort. Gleich am Ortseingang zweigen wir nach links ab und folgen einem ansteigenden Hohlweg auf den Morgenbühl. Am Wanderparkplatz nach der zweiten Kurve steigen wir kurz steil auf den Höhenrücken dieses eindrucksvollen Trockenbiotopkomplexes und folgen den Fußwegen Richtung Osten vorbei an alten Eisenerzgruben und genießen den spektakulären Ausblick auf den Staffelberg. Wir halten uns links und wandern oberhalb von Stublang wieder über einen sehenswerten Hohlweg ins Tal. Über die Staatsstraße 2204 weg biegen wir auf den Wanderweg nach Uetzing ein und folgen kurz darauf der Ausschilderung zum Heiligenbrunnen. Von dort führt der Weg durch den Wald oder in einem kurzen Stück an der Staatsstraße entlang zurück zum Parkplatz bei Loffeld.

Genießen



Direktvermarkterin



Gastronomie

Infos: Mühlen im Lautergrund

Ungewöhnlich ist im gesamten Landkreis Lichtenfels die Anzahl der noch erhaltenen, insbesondere aber der noch aktiv betriebenen Mühlen. Ausschlaggebend für den Betrieb waren vor allem das günstige Gefälle und der Wasserreichtum der Flüsse und Bäche im Obermaintal. So wurden seit dem Mittelalter z.B. an Krassach, Weismain, Lauter, Döberten, Dömitz Mühlen errichtet, darunter waren neben vielen Getreidemühlen auch Papier-, Walk-, Schneid- und Hammermühlen sowie mehrere Waffenhämmer. Die Mahlmühlen verfügten meistens über mehrere Gänge, d.h. sie konnten Getreide in unterschiedlichen Typen ausmahlen, Schrote herstellen oder auch zu Graupen und Gries verarbeiten. Zahlreiche oberfränkische Spezialitätengerichte wie z.B. der „Grobsmehlklöß“, der „Kerschenmichel“ und verschiedene Tiegelkuchen benötigen zur Herstellung diese individuell erstellten Ausgangsprodukte.

Auch auf unserer Tour durch den Lautergrund sowie entlang von Döberten und Dömitz kann man zahlreiche Mühlen bewundern. Unter den noch aktiv als Mahlmühlen betriebenen wird die zum Kloster Langheim gehörende Mühle in Serkendorf erstmals 1440 erwähnt. Seit 1697 befindet sie sich im Besitz der Familie Dinkel, die hier Getreide zu Mehl verarbeitet und daraus hervorragende Backwaren nach alten Familienrezepten herstellt. Bereits 1255 wird die benachbarte Zeckenmühle in Gößnitz errichtet. 1419 fällt sie ebenfalls an das Kloster Langheim. Seit 1693 ist die Familie Ultsch auf der Mühle nachzuweisen, die noch heute die Mühle zusammen mit einem Landhandel betreibt. Ähnlich erzählt sich die Geschichte der Hopfenmühle in Bad Staffelstein. 1460 wird sie erstmals erwähnt. Die heutigen Mühlengebäude stammen noch aus dem 17. und 18. Jahrhundert. Seit 1950 ist die Mühle im Besitz der Familie Ellner, die zusätzlich einen Landhandel und eine Fischzucht betreibt.

Alle drei Mühlen arbeiten als Rückschüttmühlen mit zwei Walzenstühlen und verarbeiten hauptsächlich Roggen und Weizen von Landwirten aus der Umgebung zu Mehlen verschiedenster Typen. Je höher die Typenzahl, desto dunkler und mineralstoffhaltiger ist das Mehl. Verarbeitet werden Roggen, Weizen und Dinkel. Zahlreiche Privatkunden, aber auch die bäuerlichen und handwerklichen Brotbäcker in der Region beziehen ihre individuell ausgemahlene Mehle aus der Ultschmühle oder von der Hopfenmühle - ein Stück regionale Wertschöpfung und Individualität, die die gebakenen Brote zu etwas ganz Besonderem machen.

Wunderschön restauriert präsentiert sich die Fuchsenmühle in Horsdorf, deren gesamte technische Anlage noch funktionstüchtig erhalten ist und zur Erzeugung von Energie verwendet wird. Inhaber Fritz Müller hat sein Elternhaus liebevoll instand gesetzt und betreibt nun im einmaligen Flair des alten Mahlraums eine Gastwirtschaft mit Bier, Brot und Wurst von Erzeugern aus der Region. Auch in der benachbarten Alten Mühle in Horsdorf wurde das Flair der ehemaligen Mühle in eine Gastwirtschaft mit Pension übertragen. Hier gehört es zum eigenen Selbstverständnis, dass nur regionale Produkte von kleinen Erzeugern aus der Region verarbeitet werden. Wurstwaren aus dem hochwertigen Fleisch artgerecht gehaltener Tiere werden nach familieneigenen Rezepten ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe selbst erzeugt. Der Zuspruch der Gäste zeigt, dass das Konzept ankommt.

Weitere ehemalige Mühlen in Gößnitz, Frauendorf, Stublang, Schwabthal und End sind teilweise im Gebäudebestand erhalten und werden heute als Wohnhäuser oder Pensionen genutzt.



Fuchsenmühle in Horsdorf



Hopfenmühle in Bad Staffelstein



Beim Hopfenmüller



Antriebsräder der Fuchsenmühle

Erleben



vom Getreidekorn...



zum Brot
(Holzofenbrot der Familie Welsch in Schwabthal)



Horsdorf



Wanderer



Blick auf Uetzing



Einkehr nach der Fahrradtour



Staffelbergbräu

Gasthöfe und Brotzeitstuben Lautertal

Auf einer Wander- oder Radtour durch den idyllischen Lautergrund muss der Gast wahrhaftig nicht hungrig weiterziehen, sondern hat eher die Qual der Wahl zwischen vielen einladenden Angeboten. In Horsdorf werden die beiden erhaltenen Mühlen heute gastronomisch genutzt. Im absolut authentischen Ambiente der ehemaligen Mahlstube bietet Fritz Müller in der Fuchsenmühle ausgewählte fränkische Bierspezialitäten zu Brotzeiten aus regionaler Erzeugung. Dazu gibt es selbstgebrannte Obstschnäpse. Die Öffnungszeiten sind allerdings eingeschränkt, weshalb man sich vorher vergewissern sollte. Auch in der Alten Mühle steht Regionales im Mittelpunkt. Neben Brotzeiten mit selbst erzeugten Wurstspezialitäten wird auch warmes Essen angeboten. Dazu serviert man auch hier eine interessante Auswahl fränkischer Biere.

Im Nachbardorf Loffeld lockt die Staffelbergbräu mit einer breiten Auswahl selbst gebrauter, süffiger Bierspezialitäten. Die durchgehend geöffnete Küche des Bräustüberls bietet dazu gut abgestimmte fränkische Gerichte vom Schwein und Rind, darunter vieles nach alten Rezepturen, frische Wild- und Fischgerichte bis zu deftigen Brotzeiten. Fleisch und Wurst werden in der hauseigenen Metzgerei verarbeitet. Die Schweine kommen aus eigener Aufzucht.

Auch in Stublang verwöhnt die Gasthof-Brauerei Dinkel mit eigenen Bierspezialitäten. Küchenmeister Jürgen Dinkel, Bruder des Braumeisters, ist mit Herzblut dabei und kreierte aus dem Schatzkästchen fränkischer Spezialitäten immer wieder ein tolles Angebot! Auch die benachbarte Gasthof-Brauerei Hennemann wartet mit einem hervorragenden Landbier aus eigener Erzeugung zu herzhafter fränkischer Küche auf. Dazu gehören ofengebackenes Bauernbrot, Brotzeiten aus eigener Schlachtung und Wildgerichte aus eigener Jagd. Im Nachbardorf Frauendorf braut der Hetzelbräu sein süffiges Bier. Zum Ausschank kommt es leider nur Sonntags zum Frühschoppen und ab 15 Uhr.

Gleich fünf hervorragende Wirte warten in Schwabtal auf Sie. Die Landhotels Augustin und Sonnenblick, das Gasthof-Hotel „Zum Löwen“, das „Landhäusl“ und der Landgasthof „Zur Scheune“ bieten reichhaltige Speisekarten und eine anspruchsvolle Kreativküche. Im Einkauf orientiert man sich bewusst an der Region und an der Saison. Schwabtal ist ein idealer Ort für alle, die etwas länger verweilen und den Aufenthalt z.B. mit Gesundheits- und Wellnessangeboten verbinden wollen. Gleiches gilt für den Gasthof „Schwarzer Adler“ in End. Auch hier speist man vorzüglich im Ambiente eines alten Traditionsgasthofs und genießt viele regionale Spezialitäten z. B. vom Weidelamm, aus heimischer Jagd und oberfränkischer Teichwirtschaft.

Wer die Tourenvariante nach Uetzing wählt, findet auch hier ein gutes gastronomisches Angebot. Der Gasthof „Grüner Baum“ gleich neben der Kirche mit kleinem Biergarten eignet sich zur Einkehr nach ausgiebiger Wanderung bei typischen fränkischen Brotzeiten sowie Mittwochs mit warmem Kalbs- und Leberkäse. Auch der Landgasthof „Zum Kutscher“ an der Oberlangheimer Straße mit kleiner Hausmetzgerei ist gut auf Wanderer eingerichtet. Im Angebot des Wirtshauses sind typische fränkische Gerichte, Fleisch, Wurstwaren und Schinken stammen aus eigener Produktion und können auch in Geschenkkörben mitgenommen werden! Ein besonderer Tipp für alte Gasthauskultur ist schließlich Stephans Wirtshaus an der Oberlangheimer Straße 1, das jedoch nur Samstags und Sonntags ab vier Uhr geöffnet hat. Das historische Gebäude aus dem 17. Jahrhundert strahlt nach aufwendiger Restaurierung behagliche Gemütlichkeit und gelebte Baugeschichte aus. Die Küche bietet dazu hausgemachte Kuchen und Kaffee, fränkische Bratwürste mit selbstgemachtem Sauerkraut sowie reichhaltige Brotzeiten mit dem beliebten Uetzingener Holzofenbrot. Eine weitere Empfehlung gilt dem Gasthof Dinkel in Weißbrem.

Bäcker, Metzger und Direktvermarkter

Von einer schönen Tour nimmt man sich gerne auch ein paar kulinarische Andenken mit nach Hause. Im Lautergrund haben Sie dazu viele Gelegenheiten. Beginnen wir bei Brot und Backwaren. In der Region gibt es so viele bäuerliche und handwerkliche Brotbäcker(innen), dass man sich über Monate mit einem hervorragenden Sortiment versorgen könnte. So z.B. mit den Steinofenbrot aus hauseigenem Sauerteig vom Biolandhof der Familie Welsch aus Schwabtal, gebacken aus eigenem und regional zugekauftem Roggen- und Einkorngetreide, vermahlen in der Hopfenmühle. Auch Familie Schorn aus Stublang backt im hofeigenen Steinofen ein ausgezeichnetes Roggenmischbrot sowie zu verschiedenen Anlässen auch ausgezogene Krapfen und Hutkrapfen. Ein weiterer Tipp ist die Holzofenbäckerei Schauer in Uetzing. Neben einem Roggenmischbrot aus hauseigenem Sauerteig gibt es hier herrliche Blechkuchen, verschiedene Kleingebäcke, handgefertigte Pralinen sowie zwischen Allerheiligen und Weihnachten Stollen und Lebkuchen. Auch die Mühlenbäckerei Dinkel in Serkendorf ist für ihr herzhaftes Mühlenbrot nach altem Familienrezept und hauseigenem Sauerteig bekannt. Dazu gibt es ein feines Sortiment an Kleingebäck, das für Allergiker auch zu 100% aus Dinkelmehl gebacken wird. Wie das Brot werden auch Brötchen, Kuchen und Gebäck nach alten Rezepten in traditioneller Teigführung hergestellt. Viele Rohstoffe stammen von Erzeugern in der Nachbarschaft, das Mehl wird in der eigenen Mühle oder in benachbarten Betrieben vermahlen.

Auch die Mühlenläden der Ultsch-Mühle in Gößnitz und der Hopfenmühle in Bad Staffelstein lohnen einen Besuch. Im Angebot sind unterschiedlichste Mehlsorten, die man im konventionellen Handel nicht bekommt, sowie Müslis und vieles mehr!

Ein wichtiger Nahversorger für die Dörfer in der Umgebung ist der Metzgerbräu in Uetzing. Tradition wird hier nach echter fränkischer Art groß geschrieben. Metzgermeister Manfred Reichert verwendet für seine selbst produzierten Waren nur Fleisch von Tieren benachbarter Bauern. Berühmt sind seine nach altem handwerklichen Verfahren eingelegten und behutsam geräucherten Schinken, darunter auch ein Schafschinken. Zu kaufen gibt's im eigenen Tante Emma-Laden, der noch alles hat, was man zum Leben benötigt, nicht zuletzt das legendäre Metzgerbier, das eigentlich zunächst aus privatem Interesse gebraut wurde. Inzwischen bietet der Metzgerbräu drei Sorten zum Kauf oder zum Trinken an, mit einer herzhaften Brotzeit direkt im Brauhaus oder in der Brotzeitstube.

Ein weiterer Tipp ist die Metzgerei Strauß in Eichelsee mit einer großen Auswahl selbst erzeugter Wurstwaren nach hauseigenen Familienrezepten. Das verwendete Schweinefleisch stammt aus familieneigener Tierhaltung. Im Angebot sind neben Bratenspezialitäten klassische fränkische Wurstwaren und Schinken, dazu Halbdauerwaren in Dosen und Gläsern. Auch der Einkauf in der Familienmetzgerei Krapp in Gößnitz ist unbedingt zu empfehlen. Die angebotenen Fleisch- und Wurstwaren stammen aus eigener Produktion und verkörpern noch ein echtes Stück Metzgerkunst.

Früher wurde um Horsdorf und Loffeld auch Wein angebaut. Übrig geblieben ist nur noch ein privater Weinberg am Staffelberg. Als Nachfolgekulturen wurden überall Obstbäume gepflanzt. Adelgunde Gagel verarbeitet die Erzeugnisse aus Obst- und Gemüsegarten zu Marmeladen, Likören, Chutneys, Zucchini-Mix, eingemachtem Obst, Essigen und Sirup und verkauft Äpfel und Kartoffeln. Als ausgebildete Genussbotschafterin gibt sie Ihnen gerne weitere Tipps für ein kulinarisches Mitbringsel aus dem Lautergrund. Auch bei Irene Grasser kann man Obst von eigenen Bäumen, marmeladen, verschiedene Spirituosen sowie Brot, Krapfen und andere Backspezialitäten erwerben. Weitere Anbieter von Obst, Obstbränden und Likören machen durch Schilder am Haus auf ihre Köstlichkeiten aufmerksam.



Metzgerbräu



Metzgerei Strauß



Hofladen



Einkaufen beim Müller



Stephans Wirtshaus in Uetzing
(Foto: Stephans Wirtshaus)

Informationen und kulinarische Tipps!

Zu unseren Empfehlungen stellen wir Ihnen auf diesen Seiten eine Auswahl an weiterführenden Links zu verschiedenen Anbietern und Ausflugszielen zur Verfügung. Unsere Tipps beziehen sich auf ortsansässige Handwerksbetriebe mit regionalem Angebot, Direktvermarkter sowie Gastronomie mit typisch fränkischer Speisekarte. Sie stellen keine Wertung dar, möchten Sie aber auf die Vielfalt der Region hinweisen. Bitte entscheiden Sie, was Ihnen schmeckt. Wir sind um größtmögliche Aktualität und Vollständigkeit bemüht. Sollten sich dennoch Fehler einschleichen oder Adressen fehlen, bitten wir um Ihre Mitteilung.

Tourismusportale:

www.obermain-jura.de

www.bad-staffelstein.de/de/

www.tourismusverein-ebensfeld.de/

www.wiesen-dorf.de/freizeit_wandern.html

Informationen:

www.infranken.de/regional/lichtenfels/Dokumentarfilm-ueber-die-Doerfer-am-Staffelberg;art220,772688

www.landespflege-lichtenfels.de/

www.umweltbildung.bayern.de/partner/ust_weismain/index.html

www.vierzehnheiligen.de/

Gastronomie:

Gasthof Alte Mühle, Horsdorf 10, 96231 Bad Staffelstein,

Brotzeitstube „Zur Fuchsenmühle“, Horsdorf, Zur Fuchsenmühle 4, 96231 Stadt Bad Staffelstein,

Staffelberg-Bräu, Loffeld, Mühlteich 7, 96231 Bad Staffelstein,

Gasthof-Brauerei Dinkel, Stublang, Am Dorfbrunnen 1 9, 96231 Bad Staffelstein,

Gasthof-Brauerei Hennemann, Stublang, Frauendorfer Straße 1, 96231 Bad Staffelstein,

Brauerei-Gasthof Hetzel „Zum Pfau“, Frauendorf 11a, 96231 Bad Staffelstein,

Hotel-Gasthof „Sonnenblick“, Schwabthal, Uetzinger Straße 10, 96231 Bad Staffelstein,

Hotel-Gasthof „Augustin“, Schwabthal 3, 96231 Bad Staffelstein,

Hotelgasthof „Zum Löwen“, Schwabthal 5, 96231 Bad Staffelstein,

Landgasthof „Zur Scheune“, Schwabthal 2, 96231 Bad Staffelstein,

Gasthaus „Landhäusl“, Schwabthal 34, 96231 Bad Staffelstein,

Gasthof „Schwarzer Adler“ End 13, 96231 Bad Staffelstein,

Gasthof „Zum Kutscher“; Uetzing, Oberlangheimer Straße 4, 96231 Bad Staffelstein,

Gaststätte Grüner Baum, Inh. Johann Weis, Uetzing, Pfarrer-Krapf-Straße 10, 96231 Bad Staffelstein,

Stephans Wirtshaus, Uetzing, Oberlangheimer Straße 1, 96231 Bad Staffelstein,

Metzgerbräu (Brotzeitstube), Uetzing, Stublanger Straße 2, 96231 Bad Staffelstein,

Gasthaus Dinkel Weisbrehm 3 96231 Bad Staffelstein,

Informationen und kulinarische Tipps!

Direktvermarkter:

Familie Welsch (Bioland Brot aus dem Holzofen) Schwabthal 14, 96231 Bad Staffelstein, ,
Familie Schorn (Brot aus dem Holzbackofen, Krapfen), Stublang, An der Döritz 37, 96231 Bad Staffelstein,
Adelgunde Gagel (Marmeladen, Chutneys, Spirituosen und mehr), Loffeld, Mühlteich 5, 96231 Bad Staffelstein,
Irene Grasser (Brot, Obst, Marmelade und mehr), Loffeld, An der Lauter 20, 96231 Bad Staffelstein,
Familie Gründel, Krögelhof 8, 96231 Bad Staffelstein, (Holzofenbrote, jeden Freitag vor der Mühle in Bad Staffelstein),

Metzger:

Metzgerei Strauß, Eichelsee 1, 96231 Bad Staffelstein,
Uetzing Metzgerbräu, Uetzing, Stublinger Straße 2, 96231 Bad Staffelstein,
Metzgerei Krapp, Gößnitz 4, 96231 Bad Staffelstein,

Bäcker:

Mühlenhofbäckerei Dinkel, Serkendorf, Am Mühlweg 1, 96231 Bad Staffelstein,
Holzofenbäckerei Schauer, Uetzing, Serkendorfer Str. 16, 96231 Bad Staffelstein,

Bier:

Staffelberg-Bräu, Loffeld, Mühlteich 7, 96231 Bad Staffelstein,
Uetzing Metzgerbräu, Uetzing, Stublinger Straße 2, 96231 Bad Staffelstein,
Brauerei Hetzel, Frauendorf 11a, 96231 Bad Staffelstein,

Mühlen im Lautergrund:

Ultsch-Mühle und Landhandel, Gößnitz 29, 96231 Bad Staffelstein
Hopfenmühle (mit Landhandel und Fischzucht), Horsdorfer Straße 52, 96231 Bad Staffelstein
<http://www.infranken.de/regional/lichtenfels/Eine-Muehle-wird-zum-Gasthaus;art220,226689>

Weitere Informationen zu den Mühlen im Landkreis Lichtenfels finden Sie unter:

www.lkr-lif.de/m_484_dl

oder: http://www.oberesmaintal-coburgerland.com/cms/upload/PDFs/A_bis_Z/_Muehlen2015-OMT.pdf

Gunzelmann Trockenmühle, Trockenmühle 3, 96250 Ebensfeld-Kleukheim

Der Landkreis Lichtenfels hat verschiedene Mühlenradwege ausgewiesen, die aktuell überarbeitet werden.

Weitere Infos:

www.genussregion-oberfranken.de

www.bierland-oberfranken.de



Genussvolles aus regionaler Metzgerei



Brot aus dem Steinbackofen

Impressum und Fotonachweis:

| | |
|----------------------|---|
| Herausgeber: | Genussregion Oberfranken e. V. c/o HWK für Oberfranken Dr. Bernd Sauer Kerschensteinerstraße 7 95448 Bayreuth |
| Text und Gestaltung: | Prof. Dr. Uta Hengelhaupt |
| Fotos: | Oberfranken offensiv; Stefans Wirtshaus, Uetzing; Metzgerbräu Uetzing; Reinhard Feldrapp, Naila; Uta Hengelhaupt; Genussregion Oberfranken (Martin Bursch,); |
| Karte: | © OpenStreetMap contributors, Basiskarte: hubermedia GmbH, Lam, Bearbeitung: GuideMedia GbR, Bamberg. |



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und die Oberfrankenstiftung

