

Presseinformation Nürnberger Land

18. August 2021

Schlemmen mit Burgblick – kulinarisch unterwegs im Nürnberger Land

Neue Schlemmertouren führen zu prämierten Spezialitäten.

Aktiv sein und gutes Essen genießen gehört im Nürnberger Land, das sich zwischen der namensgebenden fränkischen Metropole und der Oberpfalz erstreckt, seit jeher zusammen. Mit den neuen Schlemmertouren wird das Angebot für Gourmets erweitert: Zu Fuß oder mit dem Rad geht es zu prämierten Produkten wie Schäufele vom Weideschwein oder Krautwurst, die beim Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg gekürt wurden. Tipp: Die Touren sind mit dem ÖPNV gut zu erreichen. urlaub.nuernberger-land.de

Neunmal wurde im Nürnberger Land das Prädikat „Unsere Originale“ vergeben, an Spezialitäten, die typisch und untrennbar mit der Region verbunden sind. „Die Schlemmertouren führen zu Gasthäusern und Direktvermarktenden, bei denen man diese besonderen, lokal produzierten Spezialitäten probieren kann“, sagt Petra Hofmann vom Nürnberger Land Tourismus. Zum Beispiel bei der Genusstour „Schlösser, Schluchten, Schlemmen“. Die 15 Kilometer lange und ca. vier Stunden dauernde Wanderroute führt durch die eindrucksvolle Bitterbachschlucht sowie weitläufige Mischwälder und verbindet die mittelalterliche Kleinstadt Lauf mit der Vier-Schlösser-Gemeinde Heroldsberg. Los geht es in Lauf, S-Bahnhof Lauf links der Pegnitz. Originale auf der Tour sind zum einen der Honig-Birnenbrand-Schokoladentraum, ein Gemeinschaftsprodukt der Imkerei „Das Bienenkörbchen“ und der Brennerei „Die Destille“. Zum anderen die Krautwurst auf Schloss Oedenberg, das bereits in der fünften Generation von Familie Fensel bewirtschaftet wird; in der schlosseigenen Metzgerei werden täglich frische Wurstwaren hergestellt. Schlemmen mit Burgblick ist typisch fürs Nürnberger Land, dessen Landschaft durch zahlreiche Burgen und Schlösser geprägt ist.

„Im Schatten der Houbirg“ führt die 24 Kilometer lange, mittelschwere Radrunde entlang des Happurger Stausees und auf die Albflächen rund um Alfeld. Die typische Landschaft der Frankenalb mit ihren Dolomithfelsen, verträumten Tälern und aussichtsreichen Hochflächen begleitet diese Tour. Die reine Fahrtzeit beträgt zwei Stunden. Unterwegs bietet sich die Möglichkeit, das Nationalgericht des Nürnberger Lands zu verkosten, das unter den prämierten Spezialitäten nicht fehlen darf: Ein Schäufele vom Weideschwein, serviert im Landgasthof Zur Schmiede in Lieritzhofen. Flüssiges Gold dagegen ist das Veldensteiner Rotbier, für das man eine Pause in der Kainsbacher Mühle einlegen sollte. Es steht in der Tradition des „Nürnberger Rotbieres“, das seit dem Mittelalter nach eigenen Braugesetzen gebraut wird. Die Lust auf Süßes stillt der Bio-Frühjahrsblüten- und Sommertrachthonig, der gleich um die Ecke bei „Die Honigwanderer“ erhältlich ist. Start- und Zielpunkt ist der S-Bahnhof Happurg.

Die 15 Kilometer lange, aussichtsreiche Genussstour Frankenweg führt durch den Süden des Naturparks Fränkische Schweiz-Frankenjura mit seinen bizarren Felsformationen und weitläufigen Wäldern. Nach dem Start in Hersbruck (Bahnhof rechts der Pegnitz) quert man die „Hausberge“ Michelsberg, Kleiner und Großer Hansgörgl, bevor der Weg am Albtrauf entlang zur Felskanzel des Glatzensteins führt. Von dort geht es durch Wälder und an Feldern vorbei bis nach Reichenschwand (Bahnhof Reichenschwand), Dauer ca. viereinhalb Stunden. Vor dem Start sollte man einige „Originale“ in den Wanderrucksack packen, um gut gerüstet für den kleinen Hunger zu sein: Die Bauernstadtwurst der Metzgerei Hartmann und die Obstsäfte der Streuobstinitiative Hersbrucker Alb e. V., genannt „Pomme 200“, da sich im Streuobstsortengarten der Initiative mehr als 200 unterschiedliche Apfelsorten befinden. Man bekommt sie in der „Mahlzeit“ oder im Biomarkt Hersbruck.

Eine ganz besondere Spezialität gibt es allerdings nur zu Zeiten der fränkischen Kirchweih, „Kerwa“ oder „Kirwa“ genannt: Die Vogelsuppe im Landhotel Grüner Baum Kühnhofen, die übrigens nicht aus Geflügel, sondern aus Innereien besteht. „Vor den Kirchweihfesten wurde mehr Vieh geschlachtet; der Gasthof Vogel in Pommelsbrunn verarbeitete als erster die leicht verderblichen Innereien zu einer Suppe“, weiß Petra Hofmann. Nach und nach übernahmen andere Gasthäuser diesen Brauch, bis die Vogelsuppe zu einem festen Kerwa-Bestandteil wurde. Denn auch Brauchtum und Kulinarik gehören im Nürnberger Land zusammen.

Über das Nürnberger Land

Das Nürnberger Land repräsentiert als Tourismusmarke die Region zwischen der namensgebenden fränkischen Metropole und der Oberpfalz. Die Region erstreckt sich von Neuhaus an der Pegnitz im Norden, über die Fränkische Alb bis nach Burgthann im Süden und hat für Sportler, Genießer, Familien und Kulturliebhaber gleichermaßen viel zu bieten. Während der Naturraum Nördlicher Frankenjura, das Pegnitztal, die weiten Kiefern-, Buchen- und Mischwälder und die zahlreichen verwünschten Gewässer mit stadtnahen Freizeitmöglichkeiten punkten, begeistert die Schlösser- und Burgenlandschaft kulturell und kulinarisch. Egal ob Wandern, Radfahren, Museenbesuch oder einfach zum Entspannen – die regionalen Spezialitäten wie Schäufele, Höhlenkäse oder Kommunenbier sind nicht weit entfernt.

Weitere Informationen

Nürnberger Land Tourismus

Waldluststraße 1 • 91207 Lauf a. d. Pegnitz

Tel. +49 (0)9123/950-6062 • urlaub@nuernberger-land.de • urlaub.nuernberger-land.de

Kontakt Presseagentur

Kunz PR GmbH & Co. KG • Mühlfelder Straße 51 • D-82211 Herrsching

Tel. +49 (0)8152 / 395 88 70 • info@kunz-pr.com • www.kunz-pr.com