

Natürlich von hier – frisch auf den Tisch!

Fränkische Direktvermarkter
und Gastronomen aus Steigerwald
und Haßberge.



Natürlich von hier
Vom Bauern direkt weil's besser schmeckt
www.natuerlich-von-hier.de

„DIREKT, FRISCH
UND EHRlich!“



Natürlich von hier



Natürlich von hier – Bestes aus der Region!

Aus der kulinarischen Landkarte ist unsere Genussregion heute nicht mehr wegzudenken. Bereits im Jahr 2001 gründete sich das Netzwerk „Natürlich von hier – Vom Bauern direkt, weil’s besser schmeckt!“, das auf Vertrauen und kraftvoller, gegenseitiger Unterstützung basiert. Eine Plattform für Gastronomen und Direktvermarkter, die sich regional hochwertigen Lebensmitteln und höchster Qualität verschrieben haben. **Mit ehrlich gelebter Gastfreundschaft und anspruchsvoller Küche möchten wir Sie überzeugen.**

Unzählige Nahrungsmittel sind heutzutage ganzjährig und unabhängig von der Jahreszeit in den Lebensmittelregalen unserer Supermärkte verfügbar. Der Wunsch bei den Verbrauchern, wieder einen persönlichen Bezug zu den Lebensmitteln zu finden, zu wissen woher sie stammen und angebaut werden, wächst zunehmend und spürbar. Zu Recht, wie wir meinen! Deshalb ist es unser Anliegen, die hohe Qualität landwirtschaftlicher Erzeugnisse auch in der Gastronomie stärker hervorzuheben.

Haben Sie Lust auf puren Geschmack? Produkte aus unserer Region, saisongerecht vermarktet, sind, was Frische, Aroma und Wohlgeschmack angeht, einfach unschlagbar. Und speziell die Haßberge und der Steigerwald haben ja bekanntlich in kulinarischer Hinsicht einiges zu bieten: Feines Gemüse, Fisch aus heimischen Gewässern, Rind und Schwein aus artgerechter Haltung, Geflügel und Wild, Milch und würziger Käse, Nudeln und Eier, Kräuter und Honig... Und nicht zu vergessen, das breite Angebot an hervorragenden und prämierten Weinen, Bieren, Säften, Bränden und Likören.

Unter dem Motto „Natürlich von hier“ arbeiten wir, die Direktvermarkter und Gastronomen aus dem Steigerwald und den Haßbergen, Hand in Hand, um Ihnen das Beste aus der Region zu bieten. Dass damit die Umwelt geschont, die einheimische Wirtschaft gestärkt und Arbeitsplätze gesichert werden, sind zusätzliche Pluspunkte. Die Erhaltung unserer Kulturlandschaft ist wertvoller denn je.





wir Direktvermarkter...

...stehen zu unserer Verantwortung ausschließlich ökologisch wertvolle Lebensmittel und kerngesunde Produkte direkt aus dem heimischen Anbau für unsere Region Steigerwald und Haßberge zu erzeugen. Als Landwirte, Obstbauern, Fischer oder Winzer garantieren wir Ihnen ehrliche und reine Erzeugnisse. Wild, Geflügel und Fleisch aus artgerechter, kontrollierter Aufzucht, Fisch aus heimischen Gewässern, bestes Korn, frisches Obst und Gemüse der Saison, ausgesuchte Weine, Biere, Liköre und Edelbrände... Das ist unser Beitrag zur Wahrung unserer fränkischen Identität und Lebensart.

4



wir Gastronomen...

...verwöhnen Sie mit unseren schmackhaften fränkischen Genüssen – mal urtypisch, zubereitet nach den alten Rezepten der Heimat, ideenreich, frech und experimentell, kombiniert mit internationalem Flair – ganz im Stil unserer jungen fränkischen Küche. Steigerwald und Haßberge bieten alles für diesen intensiven Geschmack variantenreicher Kochkunst. Frisches Gemüse und Obst, knackige Salate, saftiges Fleisch und Geflügel, nur die besten Zutaten aus der Region sind uns dafür gerade gut genug. Dies tun wir aus Berufung und Verantwortung gegenüber unseren Gästen und unserer fränkischen Heimat.



AUENLAND BEEF

MAGER, ZART UND SAFTIG. GENUSS FÜR GENIESSER!

Unser Auenland Beef stammt von Tieren der weltweit hochgeschätzten Fleischrasse Blonde d'Aquitaine, die auf grünen Weiden in tiergerechter Mutterkuhhaltung leben. Saftiges Gras, frische Wiesenkräuter und nahrhaftes Getreide aus regionaler Erzeugung sind die Futtergrundlage für unsere Tiere, die im Gegenzug besonders zartes, mageres Rindfleisch liefern für anspruchsvolle, gesundheitsbewusste und genussorientierte Verbraucher.

Öffnungszeiten ganzjährig:

Freitag 16.00-18.00 Uhr, Samstag 10.00-12.00 Uhr,

Ohne Vorbestellung!

Auenland Beef GmbH, Hofladen

Aurachsmühle 1 | 97461 Hofheim

Mobil (01 60) 94 19 54 87

auenland-beef.de

info@auenland-beef.de



5



„EINFACH. GUT.
FRÄNKISCH.“



HOTEL KOLB

FEINSCHMECKERKÜCHE. Damit möchten wir Sie in Erec's Restaurant verwöhnen. In familiärer Atmosphäre genießen Sie unsere mediterrane Küche gepaart mit traditionell fränkischer Gastlichkeit – zu zweit bei Kerzenschein, mit Freunden oder im großen Rahmen bei Familien- oder Betriebsfeiern. Wir bieten Kochkurse, Weinmenüs mit fränkischen Winzern, Feinschmecker-Catering und unser „Dinner in der Küche“. *Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. 17.00–23.00 Uhr, So. 11.30–14.30 Uhr.*

Hotel Kolb Erec's Restaurant

Erec Jacobson

Krumer Straße 1 | 97475 Zeil am Main

Tel. (0 95 24) 90 11 | Fax (0 95 24) 66 76

hotel-kolb-zeil.de | info@hotel-kolb-zeil.de





WEIKI-HOF

Weiki-Hof
Familie Endres

Gartenstraße 10 | 97478 Zell am Ebersberg
Tel. (0 95 29) 5 92 | Fax (0 95 29) 14 21
weiki-hof.de | endres@weiki-hof.de



NACHHALTIGER OBSTANBAU. In unseren Gärten wachsen mehr als 30 Apfel- und Birnensorten, dazu gedeihen Zwetschgen, Mirabellen, Tafeltrauben und andere Obst- und Beersorten. Die Früchte kommen nach sorgfältiger Auslese frisch oder verarbeitet als Trockenobst, Aufstrich, Likör und Brand in den Verkauf oder in unseren Hofladen. Von Mitte April bis Mitte Juni können Sie unseren frisch geernteten Spargel genießen. **Öffnungszeiten Hofladen: Mo., Di., Do. und Fr. 9.00–18.00 Uhr, Mi. und Sa. 9.00–13.00 Uhr.**

6



Brauerei & Gasthof „Zum Grünen Baum“

Michael Bayer

Schulterbachstraße 15 | 96181 Theinheim
Tel. (0 95 54) 2 93 | Fax (0 95 54) 88 93
bayer-theinheim.de | bayer-theinheim@t-online.de



**BRAUEREI & GASTHOF
ZUM GRÜNEN BAUM**

EIGENE HAUSBRAUEREI MIT TRADITION. Im Steigerwald ist die Braukunst und die Vielfalt der fränkischen Biere seit Jahrhunderten geschätzt. Mit Stolz blicken wir auf die 300-jährige Geschichte unserer Familienbrauerei. Um die Gaumen der Gäste zu verwöhnen, kann unser Küchenmeister aus dem Vollen schöpfen; natürlich dem Rhythmus der Jahreszeiten angepasst, frisch aus regionalen Produkten hergestellt. Beliebt sind unsere Braukurse! **Öffnungszeiten: Mi. u. Do. ab 16.00 Uhr, Fr.–So. ab 11.00 Uhr, Mo. u. Di. Ruhetag.**



WEINGUT GÖTZ

WENIGER IST MEHR. Diese Philosophie ist oberstes Gebot und Voraussetzung für den Erhalt der natürlichen Traubenaromen. Das Ziel unserer Arbeit ist es terroirbezogene Weine zu vinifizieren, die ausgewogen sind und eine natürliche Balance zeigen. Unsere Weinbautradition geht dabei auf mehrere Generationen zurück. Auch heute noch ist der Weinbau für uns weniger eine Pflicht als ein Lebensgefühl.

Unser Angebot ist breit gefächert und reicht vom Qualitätswein über im Barrique ausgebaute Rotweine bis hin zu frischen, spritzigen Weinen aus der Reihe „der franke“. *Öffnungszeiten Verkauf und Weinstube: bitte telefonische Voranmeldung.*

Weinbau, Weinverkauf und Weinstube Weingut Peter Götz

Höhstraße 10 | 97478 Zell am Ebersberg
Tel. (0 95 29) 6 17 | Fax (0 95 29) 6 18
goetz-wein.de | info@goetz-wein.de



7



SCHUSTERS SPEZIALITÄTEN

HANDGEMACHT. Kleine Manufaktur, die sich auf die Herstellung außergewöhnlicher Sirupe spezialisiert hat: Shrub, ein Fruchtsirup auf Essigbasis, ist perfekt für Saladdressings und ideal zum Mischen mit Wasser. Sirup für Glühwein ist ein flüssiges Glühweingewürz, das jedem Wein, Saft oder Tee einen natürlichen Glühweingeschmack verleiht. Handabfüllung – dabei dürfen Sie uns gerne über die Schulter schauen. *Öffnungszeiten: Mo. – Mi, Fr. 09.00–16.00 Uhr, Do. 09.00–18.00 Uhr, Sa. 09.00–12.00 Uhr.*

Schusters Spezialitäten GbR

Hauptstraße 2B | 96181 Untersteinbach
Tel. (0 95 54) 9 23 76 03
info@schusters-spezialitaeten.de
schusters-shrub.de





BESSER GEHT'S NICHT!

*WIR BAUERN UND DIREKTVERMARKTER BIETEN IHNEN LEBENS-
MITTEL UND PRODUKTE, DIE IHR VERTRAUEN VERDIENEN. EIN
ACHTSAMER UMGANG MIT UNSERER ALLER NATUR, DEM BODEN,
DEM WASSER, DER LUFT, UNSEREN PFLANZEN UND TIEREN SIND
FÜR UNS SELBSTVERSTÄNDLICH.*

*EINE ARTGERECHTE TIERHALTUNG MIT QUALITATIV HOCHWERTIGEM
FUTTER, DAS NATURNAH UND REGIONAL ANGEBAUT WIRD, UND EINE
SCHONENDE AUFZUCHT DER TIERE GARANTIEREN BESTE QUALITÄT.
WIR DIREKTVERMARKTER HABEN KEINE MASSENTIERHALTUNG.
ÜBERWIEGEND HABEN UNSERE TIERE AUSLAUF INS GRÜNE.*



WEINBAU HETZEL



Ferienwohnung für bis zu 9 Personen.

WEIN IST LEBENSFREUDE. Als reiner Familienbetrieb setzen wir auf unsere größte Stärke: Gemeinsamkeit. Jeder von uns hat seinen Schwerpunkt im Betrieb, bei dem er von allen unterstützt wird. Weinbau muss man leben, um guten Wein zu erzeugen. Das heißt direkt am Produktionsablauf beteiligt zu sein. Nur so bekommt der Wein eine eindeutige und individuelle Handschrift. *Öffnungszeiten: Frühjahr und Herbst jeweils vier Wochen Sa. und So. ab 14.00 Uhr. Besuchen Sie am 2. Juli-Wochenende unser Hofschoppenfest!*

Weinbau und Ferienwohnung Andreas Hetzel | Heckenwirtschaft

Scherenbergstraße 18 | 97478 Oberschwappach
Tel. (0 95 27) 2 07 | info@weinbau-hetzel.de
weinbau-hetzel.de



9



GASTHAUS ZU DEN HASSBERGEN



BODENSTÄNDIG LECKER. Über fünf Generationen hinweg ist unser Gasthaus in Familienbesitz und blickt auf eine traditionsreiche Vergangenheit zurück. Heute bieten wir in umgestaltetem, großzügigen Ambiente behagliche Gastlichkeit und guten Service, mit einem vielseitigen und umfangreichen Angebot aus Küche und Keller. Unsere Spezialitäten sind Wild aus den Haßbergen, Lamm und Enten aus eigener Aufzucht. *Öffnungszeiten: Mo.–Fr. ab 18.00 Uhr, Sa. und So. ab 10.00 Uhr, Di. Ruhetag.*

Gasthaus „Zu den Haßbergen“ | Fam. Kirchner
Hassbergstrasse 8 | 97461 Hofheim-Eichelsdorf
Tel. (0 95 23) 65 42 | Fax (0 95 23) 50 17 09
gasthaus-kirchner-fewo.info
gasthaus_zu_den_hassbergen@web.de





GEFLÜGELHOF KLEMENT

Geflügelhof Klement – Eier und Teigwaren
Hannes Klement

Wagenhausen 16 b | 97531 Untertheres
 Tel. (0 95 21) 59 92
 Mobil (01 75) 2 97 28 89



EI'NFACH GUT. Täglich frische Eier von glücklichen Hühnern! Unsere Hühner in modernen Bodenhaltungsställen können sich frei bewegen, im Stroh scharren und somit ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben. Je besser das Futter, desto besser das Ei. So ist es selbstverständlich, dass unser Futter höchster Qualität entspricht und größtenteils von uns selbst angebaut wird. Unsere Nudeln werden aus eigenen Eiern und bestem Hartweizengrieß hergestellt. *Öffnungszeiten: auf Anfrage.*

WIR LADEN SIE EIN!

LERNEN SIE UNSERE BETRIEBE UND IHRE PRODUKTE BEI EINER HOFBESICHTIGUNG ODER IN DEN PRODUKTIONSSTÄTTEN DER DIREKTVERMARKTER KENNEN! NEBEN DEN GAUMENFREUDEN ERHALTEN SIE DORT EINBLICK HINTER DIE KULISSEN VERANTWORTUNGSVOLLER PRODUKTION UND EINE UMFASSENDE BERATUNG ZU DEN REGIONALEN ERZEUGNISSEN.

SIE LEGEN WERT DARAUF ZU WISSEN, WAS SIE ESSEN, WOHER DIE ROHSTOFFE STAMMEN UND WIE SIE HERGESTELLT WERDEN? SCHAUEN SIE VORBEI UND GENIEßEN SIE DEN ECHTEN GESCHMACK UNVERFÄLSCHTER LEBENSMITTEL. (VORANMELDUNG IST ERBETEN!)



PAUSCHALANGEBOTE

Lassen Sie sich verwöhnen mit unseren Pauschalangeboten und genießen Sie die Vielfalt unserer Region.

AUF EINER ZEITREISE

Kunigundes ruinöse Tafelrunde! Ihre kulinarische Zeitreise in eine von 99 Burgen, Schlösser und Ruinen.

WEIN UND BIER ERLEBEN

Wo Winzer und Brauer sich treffen – Verschmelzen Sie mit Silvaner und Kellerbier!

Neugierig? Mehr erfahren Sie auf www.natuerlich-von-hier.de

*KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
 DENN DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST, IST BLEIBEND.*



WEINHAUS NÜSSEIN

HERZ TRIFFT VERSTAND. Guter Wein entsteht durch die Verbindung von Tradition und Moderne. Begeisterung und die Liebe für den Wein seit Generationen schaffen eine lebendige Weinkultur, die große internationale Auszeichnungen nach Zeil a. Main bringen. Erleben Sie unsere Weine, gerne bei einer besonderen Weinprobe und erfahren Sie allerlei Interessantes rund um den Wein.

Öffnungszeiten Weinverkauf und Weinprobe: Mo.–Fr. 9.00–18.00 Uhr, Sa. 9.00–12.00 Uhr

Weinhaus A. Nüsslein

Marktplatz 1+2 | 97475 Zeil a. Main
Tel. (0 95 24) 2 79 | Fax (0 95 24) 30 06 30
weinhaus-nuesslein.de
info@weinhaus-nuesslein.de



11



„NATÜRLICH
KÖSTLICH!“



GASTHOF PENSION ZUM BÖHLGRUND



RUNDUM NATUR. Für eine feine gutbürgerliche Küche ist unser Gasthof bekannt. Kochen ist so viel mehr als die tägliche Zubereitung von Lebensmitteln. Bei uns verkörpert es den leidenschaftlichen Umgang mit allem, was der Steigerwald bietet. Auch Feinschmeckern warten wir immer wieder mit neuen Kreationen auf. Wir verarbeiten innovativ alles, was Wald, Wiesen und Gewässer der Region zu bieten haben.

Öffnungszeiten: Di., Mi., Fr. warme Küche 17.00–22.00 Uhr; Do., Sa. 11.00–22.00 Uhr, So. 11.00–20.00 Uhr.

Gasthof & Pension „Zum Böhlgrund“ Familie Löbl

August-Wacker-Straße 25 | 97478 Eschenau
Tel. (0 95 27) 3 76 | Fax (0 95 27) 70 16
gasthof-loebl.de | info@gasthof-loebl.de



NATÜRLICH LECKER! Unser landwirtschaftlicher Familienbetrieb besteht schon seit mehreren Generationen. Auf unseren Feldern bauen wir im Einklang mit der Natur Spargel, Erdbeeren und Zwetschgen mit Liebe und in hoher Qualität an. Unsere frischen, saisonalen Produkte und das, was wir daraus machen (Fruchtaufstriche, eingemachten Spargel uvm.) erhalten Sie an unseren Verkaufsständen in der Region und in unserem Hofladen. Lassen Sie sich in unserem Hofcafé – und Restaurant mit besonderen Spargelgerichten, süßen Erdbeernachspeisen, spritzigen Erdbeerdinks, Kaffeevariationen und herrlichen Torten verwöhnen. *Öffnungszeiten siehe Homepage.*

**Bauer Reinhart – Spargel & Erdbeeren
Ingo Reinhart**

Obsthof 1 | 96181 Untersteinbach
Tel. (0 95 54) 2 12 | Fax (0 95 54) 4 19
bauer-reinhart.de | info@bauer-reinhart.de



BAUER REINHART

**„EINZIGARTIG
LECKER!“**



Natürlich von hier

12



**HOTEL-GASTHOF
ZUR LINDE**

**Hotel-Gasthof Zur Linde
Birgit Reindl**

Lindenplatz 1 | 97503 Ottendorf
Tel. (0 97 27) 9 10 10 | Fax (0 97 27) 9 10 140
linde-hotel.de | info@linde-hotel.de

GEMÜTLICHKEIT WIRD BEI UNS GROSS GESCHRIEBEN. Mit einem herzlichen „Grüß Gott“ heißt Sie Familie Reindl in 4. Generation in der Linde in Ottendorf willkommen! Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Speisekarte mit saisonalen, fränkischen Spezialitäten und leckeren Eigenkreationen. Auch bei Bier und Wein hat Regionalität oberste Priorität. Unser naturtrüber Apfelsaft stammt vom eigenen Streuobstbestand. *Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 17.00–21.00 Uhr, Küche bis 20.00 Uhr.*



AN DER SPITZE!

SCHON SEIT VIELEN JAHREN GEHÖRT UNSERE REGION ZUM GEHEIMTIPP IN PUNCTO WEIN. AUSGEZEICHNETE UND BODENSTÄNDIGE WEINE MIT EIGENSTÄNDIGEM, ABER ERKENNBAREM CHARAKTER, DER DIE HERKUNFT AUS DER REGION ZEIGT, ERWARTEN SIE.

DAS UNERMÜDLICHE QUALITÄTSSTREBEN DER WINZER, GEPAART MIT SONNIGEN LAGEN UND EINER IDEALEN BODENSTRUKTUR BRINGEN DEN FACETTENREICHTUM DER REGIONALEN WEINE MIT SICH.

VIELSEITIGSTER AUSBAU DER WEINE IN DEN KELLERN DER WINZER, TRADITIONELL UND MODERN, LÄSST AUS DEN TRAUBEN INDIVIDUELLE UND CHARAKTERSTARKE WEINE WERDEN.

13



WINZERHOF SCHICK



WEIN IST LEIDENSCHAFT. In unseren Weinlagen werden die Reben und Trauben von der Sonne verwöhnt. Dadurch entwickeln sie herrliche Aromen und beste Qualität. Gerne dürfen Sie sich bei der Verkostung in unserer Vinothek oder einer Weinprobe davon überzeugen.

Alles zu unserem Weinlokal und Events erfahren Sie auf unserer Internetseite: www.winzerhof-schick.de.

Öffnungszeiten: Weinverkauf Samstag 10.00–16.00 Uhr sowie nach Vereinbarung.

Winzerhof Schick | Sebastian Schick

Bergstraße 22 | 97475 Zeil-Ziegelanger

Tel. (0 95 24) 78 92

winzerhof-schick.de

kontakt@winzerhof-schick.de



VON HAUS AUS GUT. Hausgemacht lautet unsere Devise. Frische Zutaten, hochwertiges Rind- und Schweinefleisch aus hofeigener Schlachtung und erlesene Gewürze sind die Grundlage unserer Fleisch- und Wurstspezialitäten. Beste Qualität für besten Geschmack!

Futtermittel aus eigenem Anbau, artgerechte Tierhaltung und kurze Transportwege sind weitere Komponenten für unseren hohen Qualitätsstandard. Die Verarbeitung des Fleisches mit modernster Technik und die Erfüllung höchster Hygienestandards sind dabei selbstverständlich.

Öffnungszeiten: Bauernladen Sa. 6.30–12.00 Uhr und nach Vereinbarung.



Direktvermarktung Strauss

Hubert Strauß

Priegendorferstraße 2

97500 Ebelsbach-Rudendorf

Tel. (0 95 22) 77 81 | Mobil (01 71) 6 06 12 71



14

REZEPT-TIPP

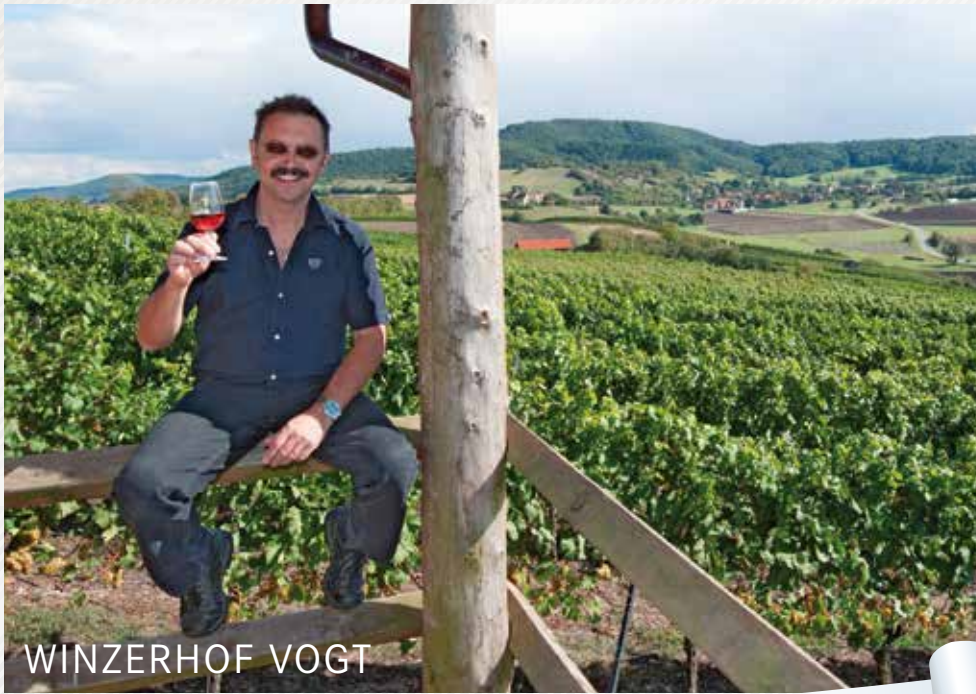
FRÄNKISCHE SCHWARZWURZELSUPPE

Für 4 Personen:

500 g geschälte Schwarzwurzeln, 30 g gewürfelte Schalotten, 2 EL Butter, 40 ml Weißwein, 500 ml Rinderbrühe, 300 g flüssige Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Zucker, 2 EL geschlagene Sahne, Weißbrotwürfel nach Belieben, 1 bis 2 EL Butter, Schnittlauch

Die Schwarzwurzeln in dünne Scheiben schneiden und danach zusammen mit den Schalottenwürfeln in der Butter anschwitzen. Alles mit dem Weißwein, der Rinderbrühe und der Sahne ablöschen und sehr weich kochen. Das Ganze im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken, nochmals aufkochen lassen und kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterrühren. Als Einlage eignen sich Weißbrotwürfel, diese vorher goldgelb in Butter anschwemmen. Mit Schnittlauch garnieren.





WINZERHOF VOGT

WEIN IST VERTRAUEN. Udo's „Trockener vom Steigerwald“... Wir machen Weine für Kenner und Liebhaber. Unsere Weine werden trocken ausgebaut und weisen daher nach der Gärung keinen Restzucker auf. Dadurch werden unsere Weine äußerst bekömmlich und authentisch – sowohl in der Sorte als auch im Jahrgang. Wir bieten Interessierten an, die Weinherstellung vom Weinberg bis zur Abfüllung zu begleiten. **Öffnungszeiten:** März bis April und Sept. bis Okt. Mo. ab 18.00 Uhr, Sa. ab 17.00 Uhr und So. ab 15.00 Uhr. Udo's Grillstation: Mai bis August, So. und Feiertags ab 12.00 Uhr am Oberschwappacher Kneippbecken. Mai bis August geführte Weinbergswanderungen.

Udo's Heckenwirtschaft | Winzerhof Vogt
 Scherenbergstraße 41 | 97478 Oberschwappach
 Tel. (0 95 27) 6 50 | Mobil 0178 6280428
 udos-heckenwirtschaft.de
 udo@udos-heckenwirtschaft.de



„FRISCH AUF DEN TISCH!“



LANDGASTHOF SCHRAMM

FRANKEN MIT DEM GAUMEN ENTDECKEN UND GENIESSEN. In unserer traditionellen Küche finden Sie ein reichhaltiges Angebot mit vielen regionalen Spezialitäten. Vom Schäufelra, bis hin zum edlen Wildbraten gibt es viel zu entdecken. Fränkische Braukunst und gute Weine bereichern unser Angebot. Für Feierlichkeiten stehen zwei Nebenräume zur Verfügung. **Öffnungszeiten:** 01.05. bis 30.09.: Mo., Di., Mi. ab 16.00 Uhr, Fr., Sa. ab 11.00 Uhr, So. ab 10.00 Uhr. 01.10. bis 30.04.: Mi. ab 16.00 Uhr, Fr., Sa. ab 11.00 Uhr, So. ab 10.00 Uhr.

Landgasthof Schramm | Franz Schramm
 Frankenstraße 24 | 97483 Roßstadt
 Tel. (0 95 22) 3 99 | Fax (0 95 22) 7 04 21
 schramm-landgasthof.de
 info@schramm-landgasthof.de



200 JAHRE TRADITION. Die um 1530 gegründete Brauerei wird bereits seit 200 Jahren und nun in der sechsten Generation von der Familie Hartleb geführt. Eine Besonderheit des unfiltrierten Landbieres ist dessen Abfüllung. Es wird ausschließlich in Partyfässern oder auch mitgebrachten Gefäßen abgefüllt und vor Ort verkauft. Zusätzlich locken ein Biergarten mit Produkten aus der hauseigenen Schlachtung, regelmäßige Brauereiführungen und die eigene Brennerei jedes Jahr zahlreiche Besucher aus nah und fern in die Gemeinde am Rande des Naturparks Haßberge.

Öffnungszeiten:

Täglich ab 9.00 Uhr, Mittwoch Ruhetag.



Brauerei Hartleb

Herrenstraße 9 | 96126 Maroldsweisach

Tel. (0 95 32) 2 40 | Fax (0 95 32) 98 08 32



BRAUEREI HARTLEB



16



**GASTHOF
FRANKENSTUBEN**

Gasthof Frankenstuben | Jürgen Stahl

Klein Nürnberg 20 | 96106 Ebern

Tel. (0 95 31) 84 30 | Fax (0 95 31) 82 99

gasthof-frankenstuben.de

info@gasthof-frankenstuben.de



DEN TAG ZUM FESTTAG MACHEN. Saisonale Highlights und ausgezeichnete fränkische Küche, besonders beliebt sind fangfrische Forellen und Wild aus den Haßbergen. Die frischen Produkte der Region, liebevoll von unserem Küchenmeister kreiert, sorgen für Zufriedenheit und ein Lächeln bei unseren Gästen. Mehrgängige Festtagsmenüs oder kleine Leckereien, wir bieten für jeden Anlass das Richtige.
Küchenzeiten: Sa. 11.00–14.00 Uhr und 17.00–21.00 Uhr, So. 11.00–14.00 Uhr, Mo. 17.00 Uhr–21.00 Uhr.



FISCHZUCHT ZAPF

FRISCHE IST TRUMPF. Unsere Fische werden artgerecht und natürlich in eigenen Gewässern aufgezogen. So entsteht ein gesunder, widerstandsfähiger Fisch. Das garantiert die hervorragende Fleischqualität und den feinsten Geschmack.

Unsere Fischzucht verfügt über Fischhaltungen in Teichanlagen für die Aufzucht, vorrangig von Forellen, Saiblingen und Karpfen.

Qualität, Flexibilität und Verlässlichkeit zählen zu den Stärken unseres qualifizierten Familienbetriebes.

Öffnungszeiten: nach Absprache. Bitte vereinbaren Sie einen Termin.

Fischzucht Ralf Zapf

Salmsdorf 33

96184 Rentweinsdorf

Tel. (0 95 36) 13 31

Mobil (0171) 7 14 92 07



17



HAMMERSCHMIEDSMÜHLE

MÜHLENATMOSPHÄRE. Unsere Küche ist bodenständig fränkisch mit eigenen Kompositionen, aber auch modern und leicht, mediterran und vegetarisch. Je nach Verfügbarkeit und Jahreszeit verwenden wir Erzeugnisse und Wild aus der Region und Gemüse und Kräuter aus dem hauseigenen Garten. Dazu servieren wir fränkische Qualitätsweine und Biere aus der Region. *Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr, Sonn- und Feiertag 11.00–14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr. Wir bitten um telefonische Reservierung.*



Hammerschmiedsmühle | Oliver Ullrich

Mühlenstraße 20 | 97437 Haßfurt-Sylbach

Tel. (0 95 21) 22 77 | Fax (0 95 21) 95 03 95

hammerschmiedsmuehle.de

hammerschmiedsmuehle@vodafone.de



KÖNIGLICH KÖSTLICH. Spargel ist ein empfindliches Gemüse und Spargel-Kenner wissen: Je frischer, desto besser. Unser Spargel wird während der Saison daher täglich sehr früh in den Morgenstunden gestochen und sorgfältig aufbereitet, um beste Qualität zu garantieren. Der Kombination von besten Standortbedingungen und höchster Sorgfalt bei Sortenauswahl, Anbau und Ernte verdankt unser Spargel seit über 20 Jahren seinen einzigartigen, guten Geschmack.

Unseren Spargel gibt es von April bis Juni.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin.

Spargelhof Werner | Familie Werner

Steinsfelder Straße 12

97539 Steinsfeld

Tel. (0 95 21) 59 05

Fax (0 95 21) 61 07 17



SPARGELHOF WERNER



18



„LECKER, GESUND
UND REGIONAL!“

WEINHAUS ZIMMERMANN

Weinhaus Zimmermann „Zur Sonne“

Ziegelanger 19 | 97475 Ziegelanger

Tel. (0 95 24) 54 60 | Fax (0 95 24) 75 29

weinhaus-zimmermann.de

info@weinhaus-zimmermann.de



KLASSE STATT MASSE. Wie der Anbau von Bio-Wein aus ökologisch angebauten Trauben aus persönlicher Überzeugung erfolgt, so steht auch die Tradition für den gastronomischen Bereich aus Bekenntnissen zur fränkischen Küche und zu regionalen Produkten. Zu unseren Bio-Weinen können Sie in unseren Gasträumen hausgemachte fränkische Spezialitäten, wie z. B. Bauernente mit Wirsing, Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Schnitzelvariationen genießen. *Öffnungszeiten Weinverkauf und Wirtschaft: Mo., Di., Fr. ab 16.00 Uhr.*



NATURBÄCKEREI OPPEL



NATUR PUR. SONST NICHTS! In fünfter Generation machen wir das, was wir am besten können: backen mit viel Liebe zum Handwerk. Jede Generation hat das Wissen ihrer Zeit verfeinert und weitergegeben. Lassen Sie sich verführen in die Welt der Sinne: hören Sie das Knacken der Kruste, riechen Sie frisches Brot und schmecken Sie Gewürze und feine Zutaten. Brot und Gebäck wie es sein muss. Natürlichkeit aus dem Besten der Natur. *Öffnungszeiten unserer Filialen/Verkaufsstellen erfahren Sie aktuell im Internet.*

Naturbäckerei Oppel
Hauptstraße 19 | 96181 Untersteinbach
Tel. (0 95 54) 3 15, Fax (0 95 54) 83 51
naturbaeckerei-oppel.de
info@naturbaeckerei-oppel.de



BIOLANDHOF FÖSEL



VERANTWORTUNGSBEWUSST. Weil wir die Natur für künftige Generationen erhalten wollen, wirtschaften wir schon seit Mitte 2012 biologisch. Unsere Äcker sind eingebettet in die herrliche Landschaft des Maintals – die Böden sind meist sandig-lehmig und damit gut für Sonderkulturen wie Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren und Knoblauch geeignet. Um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten, arbeiten wir mit vielfältigem Fruchtwechsel. *Ab-Hof-Verkauf (bei größeren Mengen bitte telefonisch vorbestellen!).*

Biolandhof Fösel | Christoph Fösel
Hauptstraße 74 | 97483 Limbach
Tel. (0 95 22) 7 20 30 42 | (01 60) 5 57 60 48
biolandhof-foesel.de
christoph-foesel@biolandhof-foesel.de





BRAUEREI GÖLLER

Brauerei Göller „Zur Alten Freyung“

Franz-Josef Göller

Wildgarten 12 | 97475 Zeil am Main

Tel. (0 95 24) 30 04-0 | brauerei-goeller.de

info@brauerei-goeller.de



GÖNN' DIR EIN GÖLLER. Fränkische Bierspezialitäten, seit 500 Jahren handwerklich gebraut in einer der ältesten Braustätten Bayerns „Zur Alten Freyung“ in Zeil am Main. Seit 1908 in unserem Familienbesitz, führen wir die Brauerei in dritter und vierter Generation. Braugerste und Weizen, die für unsere Bierspezialitäten verwendet werden, beziehen wir ausschließlich von heimischen Landwirten aus dem Haßbergkreis. *Bierverkauf: Mo.–Fr. 8.00–18.00 Uhr., Sa. 8.00–16.00 Uhr. (im Sommer verlängerte Öffnungszeiten)*

20



PRIVATBRAUEREI RAAB

Privatbrauerei Michael Raab

Johannisstraße 11 | 97461 Hofheim i. Ufr.

Tel. (0 95 23) 95 27-0 | Fax(0 95 23) 95 27-50

brauerei-raab.de

info@brauerei-raab.de



HANDWERKLICH. LEIDENSCHAFTLICH. Die 1937 gegründete Privatbrauerei Raab wird in der nunmehr dritten Generation als Familienunternehmen geführt. Wir produzieren heute neben zehn verschiedenen Biersorten auch Limonaden und Vitaminsäfte. Unser handwerklich gebrautes Bier, mit größter Leidenschaft und besten Zutaten hergestellt, erhalten Sie direkt in der Brauerei, per Heimservice und bei diversen Getränkehändlern. *Öffnungszeiten Getränkemarkt: Mo.–Fr. 7.30–18.00 Uhr, Sa. 8.00–14.00 Uhr.*



Spürbar echt. Deine Auszeit!

Unberührte Naturlandschaften, kostbare Kunst und Kulturschätze, herzliche Gastgeber und kulinarische Erlebnisse, von den weitläufigen Wiesentälern des Haßbergtraufs, über die sonnenverwöhnten Weinlagen des Abt-Degen-Weintals, bis zu den dichten Wäldern des nördlichen Steigerwalds: Das sind die Hassberge.

Imitten romantischer Natur und historischer Fachwerkkorte trifft man auf einstige Dichter, Weltpoeten oder Astronomen wie Friedrich Rückert, Jean Paul und Regiomontanus. Zudem locken 24 E-Rad-Themenrouten und über 30 Erlebnistouren zum Wandern zu Wein, weiten Landschaften, Burgen und Bieren, Schlössern und Seen. Unsere Wirte tischen bodenständig wie phantasievoll auf und verwöhnen Gäste mit traditioneller, saisonaler Küche. Ob mit dem Rad oder zu Fuß: das Naturabenteuer lässt sich an der Nahtstelle von Bier und Weinfranken bei einer gemütlichen Einkehr perfekt ausklingen.

Haßberge Tourismus e.V.
im Naturpark Haßberge
Marktplatz 1, 97461 Hofheim i. Ufr.
Tel. (09523) 50 337-10
info@hassberge-tourismus.de
hassberge-tourismus.de



WEINTAL

ABT  DEGEN
WEINTAL
FRANKENS JUNGER STERN

Miteinander freuen im Abt-Degen-Weintal

Das Abt-Degen-Weintal liegt in den drei prägenden Landschaften Maintal, Haßberge und Steigerwald mit idyllischen Wasserflächen und Vogelschutzgebieten, Weinbergen und landschaftlich reizvollen Aussichtspunkten. Ein Landstrich zum Erleben und Genießen. Mit charaktervollen, unverwechselbaren Weinen und einer wunderbaren regionalen Küche. Hier leben Menschen, die mit ihrer Leidenschaft das Beste aus Klima, Boden und Rebsorte erschaffen. Ganz bewusst setzen die Winzer hier auf kleinere Rebflächen und auf einen sehr verantwortungsvollen Umgang mit den Reben und der Natur. Das können Sie schmecken!

Neben den beiden großen Weinfesten in Sand und Zeil locken die vielen urgemütlichen Hofschoppenfeste der Winzer, eine einmalige Sektnacht, Rotweintage sowie liebevoll inszenierte Themen-Abende in malerischer Umgebung. Natürlich wird auf Weinauswahl und Gaumenfreuden ein ganz besonderes Augenmerk gelegt. So ist für jeden Freund des fränkischen Weins etwas dabei. Nach der Freiluft-Saison sind die Heckenwirtschafte und Weinlokale geöffnet, es gibt Kabarett und Musik, festliche Wein-Menüs – und auf so manchem Weihnachtsmarkt glüht die „Heiße Domina“.

Auf zwei miteinander verbundenen Routen können Sie das schöne Maintal mit seinen Weinbergen erkunden und dabei die fränkische Lebensart und natürlich den Wein genießen. Entdecken Sie einen ganz besonderen Teil Weinfrankens.

abt-degen-weintal.de



Die junge fränkische Küche... so vielfältig wie die Region selbst!

Dass eine intakte Naturlandschaft auch viele gesunde und frische Lebensmittel liefert, wird schnell klar. Dass zudem auch gute Erholung und Freizeitspaß möglich ist, wollen wir unterstreichen. Vom familiären Landhotel bis zur Ferienwohnung und Erlebnisurlaub auf dem Bauernhof – es stehen viele Möglichkeiten offen. Informationen erhalten Sie bei den Tourismusverbänden.



Haßberge

Haßberge Tourismus
im Naturpark Haßberge
Marktplatz 1, 97461 Hofheim i. Ufr.
Tel. (0 95 23) 50 337-10, Fax -27
info@hassberge-tourismus.de
www.hassberge-tourismus.de



Tourismusverband Steigerwald
Hauptstraße 1, 91443 Scheinfeld
Tel. (0 91 62) 1 24-24, Fax -33
info@steigerwald-info.de
www.steigerwald-info.de



Unterstützt durch: Fördergemeinschaft Nördlicher Steigerwald, Landratsamt Haßberge, Hotel- und Gaststättenverband Haßberge, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Schweinfurt, Tourismusverband Steigerwald, Tourismusverband Haßberge.



*EINE GUTE KÜCHE IST DAS
FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS.*

Auguste Escoffier

www.natuerlich-von-hier.de