

severanstalter, Reiseagenten) und damit indirekt über diese genannten Zielgruppen potentielle Gäste / Endverbraucher von der Attraktivität Deutschlands als Reiseland zu überzeugen. Dies geschieht vor allem dann in erfolgreicher Weise, wenn es gelingt, z. B. Reisejournalisten oder auch immer wieder Fernsightings in Zusammenarbeit mit der Deutschen Lufthansa, der Deutschen Bahn und der Deutschen Zentrale für Tourismus als hilfsbereite Partner nach Deutschland und nach Würzburg einzuladen und hier während des meist relativ kurzen Aufenthalts und einem gedrängten Besichtigungsprogramm umfassend zu betreuen. Unzählige Würzburg-Dokumentationen mit den „Rennern“ Festung Marienberg und Residenz im Focus der bildlichen und verbalen Darstellung, angefangen vom führenden italienischen Reisemagazin „Bell'Europa“ über das Magazin von „Le Figaro“ bis hin zur „New York Times“, sind das Ergebnis dieser Strategie.

Am Ende dieses Beitrages läßt sich sagen, daß gerade Franken mit seinem besonderen kunst- und kulturhistorischen Reichtum ausgezeichnete Rahmenbedingungen für die Weiterentwicklung der touristischen Nachfrage vor allem in den Bereich des Kulturtourismus hinein besitzt. Der Trend zum Kultur-

und Bildungstourismus, der wohl kaum die negativen Erscheinungsformen von Massentourismus anzunehmen vermag, ist unverkennbar. Es gilt, diese Chancen konsequent zu nutzen, zumal auch in unserem Raum der Tourismus – wie anfangs aufgezeigt – zu einem unverzichtbaren Faktor im wirtschaftlichen Gefüge geworden ist!

## Literatur

Peter Oettinger: Die Verflechtung von Fremdenverkehr und Weinbau in Mainfranken. Würzburger Geographische Arbeiten, Heft 61. Würzburg 1984

Peter Oettinger: Strategische Marketing-Planung im Städtetourismus. In: Deutsches Seminar für Fremdenverkehr (Hg.): Dokumentation Städtetourismus. Berlin 1987, S. 53–64

Peter Oettinger: Würzburg als Kongreß- und Tagungsstandort. In: Mainfränkische Wirtschaft. Würzburg 3/1991, S. 28–30

Peter Oettinger: Städtetourismus am Beispiel Würzburg. Marktsegmente, Entwicklung und Bedeutung, Aspekte der Marketingpraxis. In: W. Schenk und K. Schliephake (Hg.): Mensch und Umwelt in Franken. Festschrift für Alfred Herold. Würzburger Geographische Arbeiten, Heft 89. Würzburg 1994, S. 279–289.

Ingrid Schnur

## Schlemmereien frisch vom Bauernhof

*Landurlaub in Franken ist Urlaub für Genießer / Touristische Angebote rund um die landfrischen Produkte*

Noch nie gab es in Franken, dem nördlichen Bayern, so vielfältige Angebote rund um den Landurlaub wie in dieser Saison. Längst sind die Zeiten vorbei, in denen „Ferien auf dem Bauernhof“ nicht mehr bedeutete als ein – meist recht einfaches – Zimmer auf einem Hof. Heute hat sich der Bauernhof-Urlaub zu einer eigenen Urlaubsform mit ganz besonderer Erlebniswelt gemauert. In Franken, dem traditionellen Schlemmerland, spielt hierbei das Thema „Gesund und natürlich essen und trinken“ eine besonders wichtige Rolle. Bäuerliche

Direktvermarktung in Hofläden und Schaubetrieben, Bauernmärkte, überhaupt Selbstgemachtes von nachgewiesener Herkunft und in hoher Qualität stehen in Zeiten von BSE hoch im Kurs. Das gilt natürlich ganz besonders für den Urlaub, denn da mag man sich schließlich nicht belasten, sondern Leib und Seele etwas Gutes tun.

Die vierzehn Ferienlandschaften innerhalb der Urlaubsregion Franken – von der Rhön im Norden, dem Spessart im Westen und dem Fichtelgebirge im Osten bis zum Altmühltal im Süden – bieten eine ganze Reihe von

Möglichkeiten für den Landurlaub rund um die landfrischen Produkte. Von der Herstellung bis zum Verkosten kann man dabei sein, wenn beispielsweise die frischen Bratwürste aus dem Räucherkeim kommen, das knusprige, duftende Holzofenbrot gebacken und der Wein gelesen wird, oder wenn die Früchte der heimischen Streuobstwiesen zu Saft, Most oder Hochprozentigerem verarbeitet werden.

Eine erlebnisreiche Urlaubswoche bieten beispielsweise vierzehn Landwirte in der Fränkischen Schweiz an. An zwei Septembertagen (14. bis 21. und 21. bis 28. September) gibt's – bei Unterkunft im Doppelzimmer oder in der Ferienwohnung auf dem Hof – einen Begrüßungstrunk mit kleinem Imbiß, den Besuch einer Brennerei oder Mosterei mit Kostproben, die Teilnahme am Brotbacken mit fränkischem Zwiebelkuchen, einen Besuch in einem Fischbetrieb und bei einem Hopfenbauern, sowie die Besichtigung einer der Tropfsteinhöhlen, für die die Fränkische Schweiz berühmt ist. Und bei den günstigen Preisen (Doppelzimmer Dusche/WC: 7 Übernachtungen mit Frühstück 195 Mark pro Person; Ferienwohnung: 7 Übernachtungen 390 Mark für 2 Personen) bleibt noch genügend Geld in der Urlaubskasse, um einen Vorrat der ländlichen Spezialitäten mit nach Hause zu nehmen. (Adressen der Anbieter hält die Tourismuszentrale Fränkische Schweiz bereit.)

Herzlich willkommen sind Gäste auch auf der erst kürzlich eröffneten „Frankenfarm“ direkt an der Autobahn A 9 Berlin – Nürnberg, Ausfahrt Bad Berneck (Fichtelgebirge). Mit Bauernladen, Gutshof-Restaurant und Biergarten trifft das Einkaufs- und Gastronomie-Konzept von Bauer Hermann Mohr voll ins Schwarze, denn alles, was es auf der Frankenfarm zu essen und zu kaufen gibt, kommt direkt vom Erzeuger: Original fränkische Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Herstellung, Backwaren, Obst und Gemüse, Marmelade, Honig und – natürlich – Frankenwein. Alles liebevoll dargeboten und verpackt, mit ein bißchen – begreiflichem – Stolz auf die alten, guten Traditionen. Versteht sich, daß auch die bäuerlichen Feste wie Kirchweih und Erntedank auf der Frankenfarm zusammen mit den Gä-

sten gefeiert werden. (Auskünfte: Frankenfarm, Hermann Mohr, Dorfstraße 12, 95339 Neumarkt).

Auf dem Bauernhof Schad in dem winzigen Dorf Mailes bei Stadtlauringen im Naturpark Haßberge wird an jedem 1. Mittwoch im Monat der alte Holzbackofen angeheizt. Dann wird die kleine Gruppe der Teilnehmer (5 bis 8 Personen) am „Brotbacktag“ in die Geheimnisse des Brotbackens eingeweiht: Backofen anheizen, Brotteig mit Sauerteig kneten, Bauernbrot, „Zwiebelplootz“ (fränkischen Zwiebelkuchen) und Pizza backen und schließlich zusammen mit der Familie essen, was man gemeinsam gebacken hat – und noch mehr. Nebenbei läßt sich auf dem Bauernhof Schad auch noch erfahren, was unter artgerechter Rinder- und Schweinhaltung zu verstehen ist. Eine Führung über den weithin gerühmten Betrieb ermöglichen die freundlichen Bauernleute (nach Voranmeldung) gern. Wer dann schon wieder Hunger hat, ist im angeschlossenen Landgasthof bei selbstgeschlachteten Fleisch- und Wurstspezialitäten – unter anderem von „Haßbergweideschweinen“ gut aufgehoben. („Brotbacktag“ incl. Verkostung: 50 Mark pro Person, Kinder eine Mark pro Lebensjahr, Anmeldung: Familie Schad, Tel. 097 24/15 39).

Wer Urlaub beim Schnapsbrenner macht, sollte dem Hochprozentigen (in seiner schönsten und reinsten Form) nicht ganz abgeneigt sein. Mehrere Ferienwohnungen stehen auf dem „Landwirtschaftlichen Meisterbetrieb mit Korn- und Obstbrennerei“ in Burgpreppach (Haßberge) für Gäste zur Verfügung. Aber auch wer nur einmal miterleben will, wie das Brennen von der Maische bis zum trinkfertigen Brand vonstatten geht, ist gerne willkommen. Natürlich ist nach der Theorie die Praxis angesagt, eine Schnaps- und Likörprobe mit Imbiß schließt sich den Erläuterungen an. (Schaubrennen mit Schnaps- und Likörprobe/Imbiß: 15 Mark pro Person, Termine auf Anfrage, auch Ferienwohnungen: Korn- und Obstbrennerei Burgpreppach, Tel. 095 34/7 06).

Auch bei Maria Brand in Obereuerheim bei Grettstadt (Steigerwald) gibt's tatsächlich Brände – Name verpflichtet. Die natürlichen, selbstgemachten fränkischen Schnapspezialitäten und fruchtigen Liköre können auch auf



dem Brand-Hof verkostet und der Brennvor-gang miterlebt werden. Entsprechend der Jahreszeit gibt's auch frische Beeren, aus denen unter anderem ein vorzüglicher Him-beeressig nach alter bäuerlicher Rezeptur ent-steht. (Brennerei-Besuch mit Verkostung: Bauernhof Brand, Tel. 097 29/16 93, Anmel-dung mindestens zwei Wochen vorher).

Eine „Käse- und Biowein-Probe“ bietet der Bauernhof Schütze in Tettau (Franken-wald) jeden Montag und Mittwoch an. Dabei kann in der Käseküche der Fortgang der Käseherstellung beobachtet werden. Die Käse-und Weinprobe wird schon ab zwei Teilnehmern zum Preis von acht Mark pro Person inclusive Führung durchgeführt, tele-phonische Anmeldung unter Tel. 092 69/2 24 ist erwünscht.

Wie der Apfel in die Flasche kommt, wie man einen „Dätscher“ oder „Ploatz“ backt, wie Lamm, Käse, Frankenwein und Schnaps direkt vom Erzeuger munden, läßt sich auch in der Rhön, dem „Land der offenen Fernen“, bestens erkunden. In der Ferienregion ganz im Norden Frankens haben sich die Land-wirte zu den vier Interessensgemeinschaften „Aktion Fränkisches Saaletal“, „IG Oberels-bach“, „AG Oberes Streutal“ und „IG Schwarze Berge“ zusammengefunden, die gemeinsam Angebote und Programme ent-wickelt haben. (Info: Tourist Information Rhön, siehe unten). Als Einstieg für das länd-liche Rhön-Erlebnis empfiehlt sich die äußerst sehenswerte Ausstellung „Brot und Wein“ im Museum Herrenmühle in Hammel-burg, das den Weinanbau im Saaletal und die Herstellung von Getreide-Backwaren anhand vieler alter Exponate anschaulich macht. Das Museum ist dienstags bis donnerstags von 10 bis 12 Uhr und 14 bis 16 Uhr, freitags bis sonntags von 14 bis 16 Uhr geöffnet.

„Betten, Küchen und Kammern“ heißt die Broschüre des Naturparks Altmühltal, die nicht nur die bäuerlichen Gastgeber, sondern auf zwei eng beschriebenen Seiten die Erleb-nis-Einkaufsadressen direkt vom Erzeuger und die Wochen- und Bauernmärkte auflistet. Viele der Produkte – von der herzhaften Le-ber- oder Bratwurst in der Dose bis hin zum selbstgemachten Zwetschgenwasser und Ei-erlikör – sind haltbar und können mit nach Hause genommen werden, sofern kein

Schleckermaul schon vorher drankommt. (Info: Tourist Information Naturpark Alt-mühltal.)

Auch im Rahmen vergnüglicher Sommer-und Herbstfeste läßt sich bäuerliches Essen und Trinken gut miterleben. Beim „Kartof-felerntefest“ am 21. September auf dem Bio-landhof Burkhard in Steinbach im Franken-wald kommt die Kartoffel, oftmals verkanntes wertvolles Lebensmittel, zu neuen Ehren. Das Fest beginnt morgens um 9 Uhr mit dem Kartoffelklauben am Hof. Um 12 Uhr gibt's dann eine kräftige Brotzeit mit Biolander-zeugnissen am Feld, und wenn die Arbeit ge-gen 16 Uhr beendet ist, steigt das große Festessen für die fleißigen Erntehelfer mit Rinderbraten und Kartoffelklößen. Essen und Trinken ist natürlich frei, und als „Entlohn-ung“ bekommt jeder Teilnehmer einen Zent-ner Kartoffeln mit nach Hause. Für die Kin-der wird außerdem ein großes Kartoffelfeuer gezündet. Wer nicht arbeiten mag, kann sich statt dessen den Kartoffelanbau erklären und den Hof zeigen lassen. Der Preis ist derselbe: alles inclusive 16 Mark für Erwachsene, acht Mark für Kinder. Anmeldung: Tel. 092 68/ 66 67.

Die ganze bäuerliche Erlebniswelt steht im Mittelpunkt des Fränkischen Freilandmu-seums Bad Windsheim, Bayerns größtem Freilichtmuseum. Das Museumsdorf im Stei-gerwald hat für sein Museumsfest am 27./28. Juli (Samstag ab 13 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr) allerlei Vorführungen ländlicher Arbeiten ge-plant, darunter auch das Brotbacken. Hoch her geht's auch beim Herbstfest am 21. und 22. September, wo unter anderem das Obst-dörren und -pressen, das Hopfenzupfen und das Ölschlagen in der Ölmühle vorgeführt werden. Im „Wirtshaus am Freilandmu-seum“, in der „Schankwirtschaft Weinberg-shof“ mit großem Biergarten und in der „Wirt-schaft am Brauhaus“ werden natürlich eben-falls bäuerliche Spezialitäten angeboten, in letzterem auch selbstgebrautes Bier aus dem „Kommunbrauhaus“. Weitere Auskünfte: Fränkisches Freilandmuseum Bad Winds-heim (geöffnet täglich außer montags), Tel. 098 41/66 80-40. Nähere Auskünfte, Hin-weise etc. gibt es beim Tourismusverband Franken e.V., Am Plärrer 14, 90429 Nürn-berg, Tel. 09 11/ 26 42 02.