



Vegetarisch unterwegs in der Fränkischen Schweiz **Eine moderne, regionale und saisonale Küche - ganz ohne tierische Produkte**

Ebermannstadt (22. März 2016) – Die Nachfrage nach einer abwechslungsreichen, regionalen und vor allem auch vegetarischen Küche ist groß. Einige Gastwirte haben sich darauf eingestellt und bereiten raffinierte Spielarten der fränkischen Küche ganz ohne Fleisch zu.

Vegetarische Küche raffiniert

Nicht ohne Grund wird die Fränkische Schweiz das Land der Burgen, Höhlen und Genüsse genannt. Die Gastronomen der Region wollen vor allem eins - ihre Gäste verwöhnen. Auf Wunsch auch ganz ohne Fleisch und tierische Produkte. Dazu bilden sie sich regelmäßig fort. Im Februar nahmen 19 professionelle Köche und Köchinnen aus der Region am Kurs „Vegetarisch Kochen“ im Forchheimer Berufsschulzentrum teil. Bei dem Lehrgang ging es vor allem um Ideen und Anregungen für kulinarisch anspruchsvolle vegetarische Speisen. Heraus kamen dabei so raffinierte Gerichte wie eine *Rote-Beete-Quiche* oder die *Gefüllte Trilogie von der Tomate*.

Ganz ohne tierische Produkte

Auch die vegane Küche ist in der Fränkischen Schweiz kein Modetrend. Die Zubereitung mit regionalen und saisonalen Anbauprodukten ist fester Bestandteil der fränkischen Küchenkultur. Und das Wissen um althergebrachte landwirtschaftliche Produkte ist in der Fränkischen Schweiz groß. Hier werden vielfach fast vergessene Obst-, Gemüse- und Getreidesorten angebaut. Mit Rücksicht auf die natürlichen Kreisläufe und viel Liebe zum Detail erzeugen die Gastronomen der Region ein niveauvolles Angebot für Menschen, für die ethisches und nachhaltiges Essen einen besonderen Stellenwert besitzt. Ein Vorreiter in Sachen vegane Küche in der Fränkischen Schweiz ist der [Gasthof Drei Linden](#). Vom Frühstücksbüffet bis zum 4-Gang-Menü überzeugt die Küche mit innovativen Kreationen, die ganz ohne Fleisch und andere tierische Produkte auskommen.

Weiterbildung auch in Zukunft

Für die Teilnehmer des Forchheimer Lehrgangs im Februar war der Kurs ein voller Erfolg. Sie konnten viele Anregungen und Ideen sammeln, die sie in Zukunft in ihren Restaurants und Gaststätten einsetzen wollen. Für April 2016 ist ein weiterer Lehrgang geplant. Dann können auch Hobbyköche teilnehmen. Und für interessierte Profiköche gibt es die Möglichkeit, sich über die Wirtschaftsregion Bamberg-Forchheim für einen Folgekurs im Bamberger Raum anzumelden.

Übersicht Gastronomiebetriebe

Viele Gastronomiebetriebe in der Fränkischen Schweiz bieten ihren Gästen vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Küche an. Eine Übersicht findet sich auf der Webseite der Tourismuszentrale Fränkische Schweiz unter <http://www.fraenkische-schweiz.com/de/schmecken/betriebe/>

Ebenfalls über die Tourismuszentrale erhältlich ist die [Gastronomiebrochure](#). Hier ist das gastronomische Angebot der Fränkischen Schweiz klar gekennzeichnet. F steht für Typisch Fränkische Küche, K für Gesunde Kindergerichte, V für Vegetarische Gerichte, G für glutenfrei, L für laktosefreie Gerichte und Bio für Biologische Küche.



Bilder (v.l.n.r.): Lehrgang Forchheimer Berufsschulzentrum, Vegane Nudeltaschen mit Pilzfüllung auf Ratatouille (© Gasthof Drei Linden)

Bilder in hoher Auflösung können Sie gerne unter kontakt@bprc.de anfragen oder über [Flickr](#) downloaden.

Die **Fränkische Schweiz**, eine der ältesten deutschen Ferienregionen zwischen Bamberg, Bayreuth und Nürnberg, begeistert ihre Gäste mit über 35 mittelalterlichen Burgen und Schlössern, über 1.000 Höhlen und zahlreichen romantischen Mühlen in einem der größten Naturparks Deutschlands. Fernab von der Hektik der Großstadt werden in der Mittelgebirgslandschaft viele verschiedene Möglichkeiten der Freizeitgestaltung angeboten – von einem Ausflug in einen der Kletterparks über maßgeschneiderte Themenwanderungen, Fahrrad- und Mountainbiketouren bis hin zu familienfreundlichen Aktivitäten. Als Region mit einer der höchsten Brauerei- und Brennereidichten weltweit steht die Fränkische Schweiz für einmalige Genusserlebnisse, die ihresgleichen vergeblich suchen.

Weitere Informationen unter www.fraenkische-schweiz.com

Pressekontakt:

Tourismuszentrale Fränkische Schweiz

Sandra Schneider
Telefon: 09191-86-1050
Telefax: 09191-86-881050
Sandra.Schneider@tz-fs.de

BPRC GmbH & Co. KG

Matthias Burkard
Telefon: 089 – 171 000 602
Telefax: 089 – 171 000 609
burkard@bprc.de