

## BierWochen die Zweite!

Vom 01. März bis zum 23. April 2017 genießen Besucher der Fränkischen Schweiz zum zweiten Mal mit Bier verfeinerte Gerichte / Regionale Biersorten stehen zur Verköstigung bereit

Nach dem Motto „Erleben, Schmecken, Wohlfühlen“ steht im Frühjahr 2017 eine kulinarische Attraktion an – die zweiten BierWochen der Fränkischen Schweiz verwöhnen Gästen den Gaumen. Von Aschermittwoch bis zum Tag des Bieres bieten 15 engagierte Gastronomiebetriebe der Region dann jeweils mindestens drei Gerichte an, in denen Bier verarbeitet wurde. Auch zwei regionale Biersorten zum Kennenlernen stehen auf der Getränkekarte.

Angelehnt an das Konzept der Scharfen Wochen im Oktober wurden im letzten Jahr erstmalig zum 500. Geburtstag des bayerischen Reinheitsgebotes die BierWochen gestartet. Als Region mit einer der größten Brauereidichten der Welt lebt die Fränkische Schweiz Braukultur in allen Facetten, u.a. mit **Brauereiwanderungen und –führungen, der rollenden Bierverkostung in der Dampfbahn und vielen weiteren Veranstaltungen**. Der Zeitraum der kulinarischen Wochen wurde speziell ausgewählt: Am 1. März beginnt die Fastenzeit, in der nach alter Klostertradition oftmals zu Bier als Nahrungsmittel gegriffen wurde. Der 23. April dagegen ist der „Tag des Deutschen Bieres“, der offizielle Geburtstag des Reinheitsgebots also.

Teilnehmende Gaststätten bieten dann mindestens drei Gerichte an, die mit Bier verfeinert wurden. So gibt es z.B. Biersüppchen, Braumeistergulasch, Bratwürste in Weißbier, Mälzersteak, Bierleberla, Bierbrot-Käseballchensaibling in Biersud, Bierburger, veganen Braten mit Steinbiersoße oder Hähnchen-Nudelpfanne in Pilz-Bierrahmsauce. Zum Nachtisch werden u.a. Schwarzbier-Tiramisu, Rauchbier-Waldbeerenragout, Bierkräpfen, Apfelküchla im Bierteig und Schoko-Bierparfait gereicht. Mindestens zwei lokale Biersorten begleiten die angebotenen Speisen je nach Geschmack. Da fällt die Auswahl schwer; immerhin pflegen in der Fränkischen Schweiz rund **70 familiengeführte Brauereibetriebe** das traditionsreiche Brauhandwerk (meist seit mehreren Generationen) und stellen qualitativ hochwertige Biere her, mittlerweile insgesamt **350 Sorten**.

**Tipp:** Einen Tag lang selber Bierbrauen? Kein Problem - ein spezielles Brauseminar zeigt das Handwerk vor Ort, verwöhnt mit leckeren Gerichten und am Schluss darf noch das selbstgebraute Bier mit nach Hause genommen werden!

Alle Informationen zu Thema Braukultur, BierWochen, Brauseminar und den teilnehmenden Gaststätten, sowie den Flyer zur Aktion finden Sie unter [www.fraenkische-schweiz.com/bier](http://www.fraenkische-schweiz.com/bier) .



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 Naturparke in Deutschland. 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](http://www.fraenkische-schweiz.com)

**Pressekontakt:**

**Tourismuszentrale Fränkische Schweiz**

Sandra Schneider

Telefon: 09191-86-1050

Telefax: 09191-86-881050

[Sandra.Schneider@tz-fs.de](mailto:Sandra.Schneider@tz-fs.de)