

Frisch gegrillte Tauberforellen und andere Genüsse erwarten Gäste auf der Terrasse des Becksteiner Rebenhofs in Lauda-Königshofen.



© GüntherStandl

Liebe geht durch den Magen, sagt der Volksmund. Fakt ist: Ein gutes Essen ruft Glücksgefühle hervor. Auch die „romantische Liebe“ hat sich als Begriff seit dem Ende des 18. Jahrhunderts bis in die Gegenwart erhalten, als Idealbild soll sie durch ihre

Kraft und Bedingungslosigkeit dazu in der Lage sein, alle Hindernisse und Grenzen zu überwinden. Was liegt da näher, als sich an der Romantischen Straße auf die Suche zu machen nach kulinarischen Erlebnissen, die auch die Liebe zur bekanntesten und beliebtesten Qualitätsferi-

enstraße Deutschlands stärkt und erneuert? Mit den folgenden Empfehlungen zu kulinarisch-kreativen, traditionsreichen Gasthäusern und Restaurants entlang der Romantischen Straße befinden sich Reisende auf dem richtigen Wohlfühlweg für Gemüt, Geist und Gaumen.

Reisen geht durch den Magen

Kulinarik an der Romantischen Straße:
Die Gasthaus- und Restaurantkultur von Würzburg
bis Füssen ist vielfältig.



Die Romantische Straße wird häufig auch als „Deutschlands Genussroute“ bezeichnet. Und das völlig zu Recht, denn auf den 460 km von Würzburg bis Füssen begegnen den Gästen die unterschiedlichsten Küchen aus Franken, Baden, Württemberg, Schwaben und Oberbay-

ern. Regionale Spezialitäten, saisonale Schmankerl und kulinarische Feste sind stete Begleiter einer abwechslungsreichen Genussreise. Landgaststätten, Gourmet-Restaurants, Weingüter mit Heckenwirtschaften und lauschige Biergärten ergänzen das Angebot.

Regionale Menü-Spezialitäten

In Franken ist die Bratwurst das Nationalgericht, wahlweise gebraten oder als „Blaue Zipfel“ im Sud gegart. Auch den fränkischen Klassiker, das „Schäufele“, ein Schulterstück des Schweins, sollte



Bayerische und fränkische Spezialitäten aus eigener Herstellung serviert das Hotel-Gasthaus Schranne in Rothenburg ob der Tauber.

Hotel-Gasthaus Schranne

In der historischen Altstadt unweit aller bedeutenden Sehenswürdigkeiten und mit direkter Angrenzung an Rad- und Wanderwege gelegen, findet man mit der „Schranne“ ein gemütliches Restaurant und im Sommer im Schranngarten eine gutbürgerliche Küche mit bayerischen und fränkischen Spezialitäten aus eigener Herstellung. Das hochwertige Rehfleisch aus heimischer Jagd und Fleisch von Bauern der umliegenden Höfe bilden die Grundlage der kreativen Küche. Beim Einkauf wird auf die Verwendung regionaler Produkte Wert gelegt, sodass je nach Jahreszeit Spargel, Pfifferlinge und andere

saisonale Gerichte zur Auswahl stehen. Der Name „Schranne“ leitet sich übrigens vom althochdeutschen „scranna“ ab, ein mittelalterlicher Begriff für Getreidescheune. Tatsächlich befindet sich unweit des Hotels eine der zwei großen städtischen Kornspeicher, nach denen der Platz benannt ist. Als das Haupthaus des heutigen Hotels im 17. Jahrhundert erbaut wurde, diente es einer adligen Familien als Wohnsitz, bis es von der Familie Meinold zum Gasthof umgebaut wurde. Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte wurde stets investiert, renoviert und ausgebaut, das heutige Hotel besitzt 46 Zimmer, fünf Restauranträume, Biergarten und Außengastronomie vor dem Haus.

man sich in einer der gut-bürgerlichen Gaststätten nicht entgehen lassen. Im Weinland Romantische Straße runden neben Maultaschen, Spätzle und Zwiebelkuchen auch Grünkern die heimische Küche ab.

Es ist das Korn des Dinkels, das halbreif geerntet und unmittelbar darauf künstlich getrocknet wird und eine schmackhafte Alternative zu Fleisch darstellt. Das Land an der Romantischen Straße ist auch für seine Karpfen bekannt, die in zahlreichen Weihern aufgezogen

werden. Entlang des Weitwander- und Radweges können die Teiche besichtigt und die Karpfen-Menüs probiert werden. Die Kalbshaxe gilt als bayerisches Staatsessen, dazu passend ist der Semmelknödel. Bei einer zünftigen Vesper darf der „Obatzda“ nicht fehlen, pikant gewürzter Käse mit Paprika, Kümmel und frischen Zwiebeln. Im Allgäu angekommen, ist Milch das zentrale Produkt der kulinarischen Angebote. Bergkäse, Emmentaler und Backsteinkäse geben Kässpätzle ihren würzigen Geschmack.

Becksteiner Rebenhof

Kein Tag im lieblichen Taubertal ist perfekt ohne einen ganz besonderen Verwöhn-Moment, den man im „Becksteiner Rebenhof“ erleben kann: Im Restaurant oder auf der Sonnenterrasse mit einem wunderbaren Ausblick auf die Weinberge werden erlesene Gewächse und kulinarische Spezialitäten der Region serviert.

Wer das Taubertal kennenlernen möchte, der lernt es am besten über den Gaumen kennen: Frisch geangelte Tauberforellen, feinste Produkte vom Hohenloher Landschwein, zartes Lamm aus dem Taubertal, die weithin gerühmten Taubertaler Wildgerichte und Köstlichkeiten mit Grünkern, aber auch besondere Genusserelebnisse wie Wein von Reben der unmittelbaren Umgebung, Edelobstbrände oder ein frisch gezapftes Bier von einer kleinen Brauerei prägen diese besondere Genussregion.

Wer das Taubertal kennenlernen möchte, der lernt es am besten über den Gaumen kennen. Unser Geheimtipp: gegrillte Tauberforelle.

Im Becksteiner Rebenhof werden Transparenz und Nachhaltigkeit gelebt. Die sorgfältig ausgewogene Speisekarte verwöhnt die Gäste mit regionalen Produkten rund um Beckstein, Tauberfranken und Baden-Württemberg. Fleisch wird von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Hohenlohe, die Wurst von Bauer's Brotzeit, der Käse von Zurwies und von der Käserei Schwarz in Niederstetten bezogen. Zudem arbeitet Familie Bauer mit vielen Demeter- und Slow-Food-Betrieben zusammen. Der Becksteiner Rebenhof steht für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze, schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung. Das sorgt für Frische, hohe Qualität und einen nachhaltigen Umgang mit dieser Kultur- und Naturlandschaft.

Gasthof Graf

Seit Generationen führt Familie Graf den „Gasthof Graf“ in Steingaden. Die Philosophie ist dabei so transparent wie

Gasthaus Sindel-Buckel

In Herzen Feuchtwangens liegt das „Gasthaus und Karpfen-Hotel Sindel-Buckel“. Die Wirtsstube lädt mit bürgerlicher Behaglichkeit zum Genießen ein, der Wintergarten führt hinaus auf die schöne Terrasse und den gemütlichen Biergarten, auch ein geschmackvoll eingerichteter Speisesaal ist vorhanden. Übernachten kann man im Haupthaus, im Karpfen-Hotel und im Herrenhaus, deren Ausstattung von meisterlicher Schreinerarbeit von Stuhl bis Bett geprägt ist.

Die meisten Produkte aus Küche und Keller stammen aus der Region. Wildbret jagt er selbst, Rind oder Schwein kauft er bei Bauern in der Umgebung, die Karpfen stammen alle aus seinen eigenen Teichen. Alle Zutaten kommen frisch und jede zu seiner Zeit direkt von Erzeugern aus der Umgebung auf den Tisch. Regionale Kreisläufe liegen Gastwirt Heiner Sindel besonders am Herzen, gründete er doch 2005 den Bundesverband der Regionalbewegung, dessen Vorsitzender er bis heute ist.

Die Philosophie des Hauses entspricht dann auch diesem Anliegen: Alltagsfreuden bedeutet schön Essen und das Wissen,



Im Gasthaus Sindel-Buckel gibt es nicht nur schmackhaften Karpfen ...

woher es kommt, in Handwerkstradition hergestellt und zur wahren Zunftkunst veredelt. „Das ist natürlich recht aufwändig, das Braten in der Röhre, die Karpfen frisch schlachten, Wild eigens zerlegen, Spätzle

zubereiten, aber es lohnt: weil ein guter Braten Zeit, der Fisch Wissen, das Wild Können, die Zutaten Frische, das Bier Schaum, das Bedienen Freude – und das Ganze ein wenig Gefühl braucht.“

überzeugend: Mit Freude werden hier Spezialitäten aus der bayerischen Küche zubereitet und dabei auf Produkte von bester Qualität aus der Region zurückgegriffen. Hier kann man rund ums Jahr Tradition erleben und Qualität genießen, zubereitet aus köstlichen und gesunden Produkten der Natur, verfeinert durch bodenständige Raffinesse.

Der Lebensstil im Gasthof Graf ist Genuss, das Konzept getragen von Offenheit. Deshalb darf man sich gerne überzeugen, wie das Team die Küche mit Leben erfüllt. Neben Kochkunst und Wertigkeit wird hier Moderne und Altbewährtes kreativ kombiniert. Ein durchgehend hoher Qualitätsanspruch und die Verwendung von überwiegend regionalen Produkten bilden die kulinarische Grundlage im ganzen Haus. Echtes Handwerk, modernste Garmethoden und der Verzicht auf vorgefertigte Produkte und Zusatzstoffe machen den Unterschied aus.

So stammen Fleisch- und Wurstwaren vorwiegend vom Steingadener Dorfmetzger, der von Bauern aus Stein-

gaden sowie einigen Nachbargemeinden beliefert wird. Küchen-Chef Albert Graf, gelernter Metzgermeister, verarbeitet dieses Fleisch dann zu wohlschmeckenden Gerichten weiter. Wildspezialitäten kommen von Jägern stets frisch aus den umliegenden Wäldern, ebenso stammen die Fische aus umliegenden Seen und Flüssen. Und Spezialitäten wie der König Ludwig Käse zum Beispiel kommen von der Schöneegger Käsealm, hergestellt aus tagesfrischer Heumilch.

Kappeneck

„Schwäbisch. Fränkisch. International.“ Diese prägnante Formel beschreibt das Spektrum im Augsburger Restaurant „Kappeneck“. Seit über 30 Jahren gibt es das Kappeneck bereits, gegründet von Christine Weber, heute geführt von Helmut Hengemann. Es heißt wie die Straße, in der es gelegen ist. Historische Quellen belegen die Bezeichnung „Kappenzipfel“. Demnach dürfte der Straßenzug nach der Kopfbedeckung der Jakober oder Jako-

biten benannt sein, einer Bruderschaft von rebellischen Bürgern, die Mitte des 14. Jahrhunderts hier ansässig war.

„Schwäbisch. Fränkisch. International.“ Diese prägnante Formel beschreibt das Spektrum im Augsburger Restaurant „Kappeneck“.

Eine Revolution wird heute im Kappeneck nicht geplant, aber auf regionale Wertschöpfung wird trotzdem großen Wert gelegt. Gerichte aus frischen, hochwertigen Produkten, am liebsten aus der näheren Umgebung, immer auf die Jahreszeiten und das saisonale Angebot abgestimmt, zeichnen die Speise- und Tageskarten aus. Vom Hohenloher Lammragout über Tafelspitz bis zur Pest-Linguine mit Black-Tiger-Garnelen, genussvolle Geschmackserlebnisse sind hier garantiert. **tn**