



DEHOGA Bayern

Bezirke Oberfranken, Mittelfranken & Unterfranken



Fränkische Bratwurstwochen variantenreiche und genussvolle Stunden mit der Bratwurst in Franken!

Sie ist variantenreich wie sonst kein Lebensmittel, eine fränkische Spezialität und das beliebteste „Fastfood Gericht“ der Deutschen, die Bratwurst. Nun ist sie auch wieder, als Spezialitätenwoche in den gastronomischen Kalender Frankens zurückgekehrt.

Der Bezirksverbände Oberfranken, Mittelfranken und Unterfranken des Bayerischen Hotel und Gaststättenverbandes und seine Mitglieder werden in Zusammenarbeit mit ihrem Partner, Hörrlein Feinkost lassen wieder die Bratwurstwochen, die schon früher mit großem Erfolg in der Gastronomie durchgeführt wurden, in ganz Franken aufleben.

Unter dem Motto „Feines aus Franken“ finden in ausgewählten Mitgliedsbetrieben des Hotel- und Gaststättenverbandes vom 20.06. bis zum 04.07. die Bratwurstwochen statt, die von der Schirmherrin Frau Martina Fehlner (MdL und Tourismuspolitische Sprecherin der SPD Landtagsfraktion) am 18.06. offiziell eröffnet werden. „Ob grob oder ob fein, ob aus Kalb, Pute oder Wildschwein, ob mit Sauerkraut gereicht oder mit Chili-Schoko-Note verfeinert – die Bratwurst steht für das kulinarische Franken wie kaum eine andere regionale Spezialität. Es freut mich deshalb sehr, das sich die Unterfränkischen Bratwurstwochen inzwischen zu einem gesamtfränkischen Event weiterentwickelt haben. Das bedeutet: Noch mehr Vielfalt. Noch mehr Genuss. Noch mehr Franken! Deshalb freue ich mich besonders, auch in diesem Jahr wieder als Schirmherrin dabei zu sein.“

Bei den Bratwurstwochen stehen die Vielfalt und der Variantenreichtum der Bratwurst im Mittelpunkt. Die unterschiedlichsten Bratwurstspezialitäten und die verschiedenen Zubereitungsarten werden den Gaumen unserer Gäste verwöhnen.



DEHOGA Bayern

Bezirke Oberfranken, Mittelfranken & Unterfranken



Um all diese regionalen Spezialitäten, von A-W, über die Ansbacher, Bayreuther, Coburger, Hofer, Nürnberger bis zur Würzburger, ob grobe Bratwürste, Bratwürste im Bendel, Gebrühte, Gewolfte oder mit Brät, mit Ingredienzien wie Majoran, Piment oder Kümmel, ob vom Schwein, Rind, Kalb, Wildschwein oder Reh, aufzutischen arbeiten die Gastronomen eng mit ihren regionalen Lieferanten, den Metzgern vor Ort zusammen.

So gibt es eine Vielzahl an Sorten und Zubereitungsarten von der groben Fränkischen Bauernbratwurst über die Wildschweinbratwurst bis hin zur Würzburger, mit Wein verfeinert, oder den Blauen Zipfeln zu genießen.

Die Gastronomen der fränkischen Bezirke des Hotel- und Gaststättenverbandes laden zu den Bratwurstwochen ein um die besonderen Genusslebnisse, welche der Deutschen liebstes „Fastfood Gericht“ bereiten kann, „schmeckbar“ zu machen. So finden die Bratwurstwochen in der Grillsaison statt, so können die fränkischen Bratwurstspezialitäten idealerweise auch fein über Holzkohle oder wie in Coburg üblich über Kiefernzapfen gegrillt werden und so ein herrliches Gericht für die Gartensaison sein, somit ist der „Franken ihr liebstes Gericht“ immer ein kulinarischer Gewinn!

Begleitend werden die verschiedensten Bratwurstvarietäten, je nach persönlicher Vorliebe durch die Premiumprodukte aus dem Hause Hörrlein Feinkost in Adelsdorf, ein Spezialist für Meerrettich- und Senfspezialitäten. Eine weitere Fränkische Spezialität, die auch ein kongenialer Begleiter zur Bratwurst ist, der Meerrettich. Um sich eingehend und umfassend über die Bratwurstwochen und die teilnehmenden Gastronomen zu informieren und so seinen „Bratwurst-Genuss-Event“ planen zu können stehen für alle Genießer unter der Adresse feines-aus-franken.eu eine interaktive Karte mit Verlinkung zu den teilnehmenden Gasthäusern bereit.

Die teilnehmenden Mitglieder des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes aus Franken und Hörrlein Feinkost wünschen genussreiche Stunden und guten Appetit!