

13. Fränkischer Thementag am 9. Mai 2026 auf Schloss Thurnau: „Franken kulinarisch“: Traditionen und Vielfalt, Herausforderungen und Potentiale

Abb.: Ansbacher Bratwürste (zuerst 1430 urkundlich erwähnt). Charakteristisch ist, dass das Bratwurstgehäck in einen schweinernen Bändeldarm statt, wie viele andere Bratwürste, in einen Schafsdarm gefüllt wird.

Foto: [https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Fränkische_Bratwürste?uselang=de#/media/File:Bratwürste_Der_Gary_Wolframs-Eschenbach_\(2\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Fränkische_Bratwürste?uselang=de#/media/File:Bratwürste_Der_Gary_Wolframs-Eschenbach_(2).jpg). CC BY-SA 4.0, Benreis.



Am Samstag, den 9. Mai 2026 findet heuer unser 13. Fränkischer Thementag statt. Dazu ergeht eine herzliche Einladung an alle Bundesfreunde und Gruppen des Frankenbundes!

Thema: „Franken kulinarisch“: Traditionen und Vielfalt, Herausforderungen und Potentiale

Inhalt: „Franken kulinarisch“: Natürlich dürfte dabei jeder zuerst an die Bratwürste denken, die einen Grundbestandteil der fränkischen Küche ausmachen und sich von dem, was in anderen deutschen Regionen unter ‚Bratwurst‘ verstanden wird, deutlich unterscheiden, aber auch innerhalb Frankens alles andere als einheitlich sind: Die fränkische Bratwurst könnte in ihrer Vielgestaltigkeit geradezu als Symbol der Vielfalt Frankens gelten.

Hinzu kommen andere, teils mehr, teils weniger ‚traditionelle‘ Elemente der fränkischen Küche, unter denen das Schäufele ebenso genannt werden könnte wie der Aischgründer Karpfen oder die (Nürnberger) Stadtwurst. Nicht alles davon ist spezifisch ‚fränkisch‘ oder in ganz Franken verbreitet, vieles auch anderswo anzutreffen, und manches ist erst das Ergebnis von ernährungsgeschichtlichen Entwicklungen des 19. oder 20. Jahrhunderts: Regionalküchen sind nicht fixiert, sondern offen für neuere Entwicklungen und Einflüsse. Zugleich sind sie im Zusammenhang mit ihrer landwirtschaftlichen Grundlage zu sehen: Regionale Küche lebt aus den Voraussetzungen der regionalen Produktion und ihrer Vermarktung, wofür der Aischgrund mit seinen Karpfenweiichern nur ein Beispiel unter vielen ist.

Der diesjährige Fränkische Thementag des Frankenbundes e.V. möchte das Thema „Franken kulinarisch“ aus verschiedenen Blickwinkeln behandeln. Historische Aspekte

sollen dabei ebenso zur Sprache kommen wie die variantenreiche Vielfalt der fränkischen Küche, die Bedeutung der landwirtschaftlichen Produktion für den ländlichen Raum und seine Strukturen ebenso wie ihr Potential, das sie auch für die *Haute Cuisine* besitzt. Dabei darf natürlich das kulinarische Erleben nicht zu kurz kommen, für das die Gaststätte Schlossbräu am See beim Schloss Thurnau mit ihrem Angebot sorgen wird.

Eine Besichtigung der Schlosskirche mit ihrer sehenswerten Herrschaftsloge der Grafen von Giech und der Freiherren von Künßberg wird den Fränkischen Thementag beschließen.

Ort: Institut für Fränkische Landesgeschichte, Schloss Thurnau, Marktplatz 1, 95349 Thurnau.

Zeit: 10 Uhr bis 17 Uhr.

Programm:

Dr. Marcus Mühlnickel (Institut für Fränkische Landesgeschichte, Thurnau):

Essen und Trinken auf der Baustelle. Ein kulinarischer Blick auf den Kirchenbau im Markgraftum Brandenburg-Bayreuth,

Tobias Bätz (Posthotel Alexander Herrmann, Wirsberg/aus Film, Funk und Fernsehen bekannter Michelin-Sternekoch):

„#grenzenloseHEIMAT“ – wie man das kulinarische Potential einer Region zugänglich gestalten kann,

Artur Steinmann (Fränkischer Weinbauverband e.V., Würzburg):

Die Bedeutung des Frankenweins für die Stärkung des ländlichen Raumes in Nordbayern,

Norbert Heimbeck (Genussregion Oberfranken e.V., Bayreuth):

Brauen und Brutzeln: Im kulinarischen Himmel der Franken.

Teilnehmer: Die Veranstaltung ist offen für alle am Thema Interessierten! Mitglieder des Frankenbundes zahlen eine geringere Teilnahmegebühr.

Kosten: Es wird eine Tagungsgebühr erhoben, die den Besuch der gesamten Veranstaltung beinhaltet. Die Teilnahmegebühr beträgt für Frankenbund-Mitglieder 15 Euro p.P.; für Nicht-Mitglieder 20 Euro p.P. (Die Höhe der Gebühr steht bis zum Abschluss der endgültigen Kalkulation noch unter Vorbehalt).

Mittagessen: Folgende Gerichte stehen zur Auswahl:

3 Thurnauer „Blaugsudna“ in süß-saurem Zwiebelsud, dazu Stollen vom örtlichen Bäcker	8,90 €
Fränkischer Sauerbraten in feiner Lebkuchensoße mit Klößen und Blaukraut	18,90 €
Ofenfrisches Schäufele mit Klößen und Sauerkraut	19,20 €
Hausgemachte Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln und bunten Salaten	12,90 €
Fein geräuchertes Forellenfilet aus der Region mit knusprigen Kartoffelrösti und fränkischem Wildkräutersalat, verfeinert mit frisch geriebenem Kren aus Franken	18,90 €

Anmeldungen und Vorbestellungen sind ab sofort in der Bundesgeschäftsstelle des Frankenbundes möglich! (Stephanstraße 1, 97070 Würzburg / Tel.Nr. 0931 / 5 67 12 / E-Mail: info@frankenbund.de).

Anmeldeschluss ist am 30. April 2026.

Änderungen sind vorbehalten!

Anmeldung zum 13. Fränkischen Thementag am 9. Mai 2026

Hiermit melde ich mich / melden wir uns verbindlich zum Fränkischen Thementag 2026 auf Schloss Thurnau an:

.....
Name Vorname

.....
Name Vorname

.....
Straße Ort

.....
Telefon E-Mail

Anzahl Erwachsene **mit** Mitgliedschaft im Frankenbund: 15,00 € p. P.

Anzahl Erwachsene **ohne** Mitgliedschaft im Frankenbund: 20,00 € p. P.

Das Mittagessen findet in der Gaststätte „Schlossbräu am See“ beim Schloss Thurnau statt.

<input type="checkbox"/> 3 Thurnauer „Blaugsudna“ in süß-saurem Zwiebelsud, dazu Stollen vom örtlichen Bäcker	8,90 €
<input type="checkbox"/> Fränkischer Sauerbraten in feiner Lebkuchensoße mit Klößen und Blaukraut	18,90 €
<input type="checkbox"/> Ofenfrisches Schäufele mit Klößen und Sauerkraut	19,20 €
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln und bunten Salaten	12,90 €
<input type="checkbox"/> Fein geräuchertes Forellenfilet aus der Region mit knusprigen Kartoffelrösti und fränkischem Wildkräutersalat, verfeinert mit frisch geriebenem Kren aus Franken	18,90 €

Die Teilnahmegebühr überweise ich/überweisen wir bis zum **30. April 2026** auf das Konto des FRANKENBUNDES:

IBAN: DE67 7905 0000 0042 0014 87 // **BIC:** BYLADEM1SWU

.....
Datum Unterschrift

Anmeldung bitte schicken an: FRANKENBUND e.V., Stephanstraße 1, 97070 Würzburg; E-Mail: info@frankenbund.de; Tel: 0931/ 5 67 12

Anmeldeschluss: **30. April 2026**

Änderungen vorbehalten!