

HOHENLOHE-TAUBER-MAIN-FRANKEN

SLOWFOOD

Bamberg, Rhön, Fränkisches Weinland, Tauberfranken

... kocht SLOW

**22 Gasthäuser, Gasthöfe und Restaurants
in Ober- und Unterfranken tischen im
November seltene, köstliche regionale
Spezialitäten des kulinarischen Erbes auf.**



Slow Food®

Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Mit dieser Aktion lenkt Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken die Aufmerksamkeit auf einen wichtigen Teil des kulinarischen Erbes Ober-, Unter- und Tauberfrankens. Ein köstliches Erbe, das Slow Food in die Arche des Geschmacks, die weltweit bereits fast 2.700 Passagiere zählt, aufgenommen hat, um es vor dem Vergessen zu retten. Bamberg mit seinen Gärtnern beherbergt allein vier seltene Gemüsesorten, die Rhön eine Schaf- und eine Rinderrasse, das Weinland einen Wein, Tauberfranken eine Rinderrasse, eine Rebsorte und ein Getreideprodukt. Hinzu kommen noch aktuelle Kandidaten, die sich aktuell im Arche-Aufnahmeprozess befinden. Einige der Passagiere und Kandidaten sind traditionell in mehreren Regionen vertreten.

Die Passagiere der Arche des Geschmacks in den Regionen:

- + Bamberger Hörnla
- + Bamberger Spitzwirsing
- + Bamberger Knoblauch
- + Bamberger Rettich (nur im Frühjahr erhältlich)
- + Ostheimer Leberkäs (eine Schweinefleischterrine)
- + Rhönschaf
- + Rotes Höhenvieh (Rinderrasse)
- + Fränkischer Grünkern g.U.
- + Wein von der Tauberschwarzrebe
- + Schwäbisch-Hällisches Landschwein
- + Weideochse vom Limpurger Rind g.U.

Die Kandidaten sind:

- + Alter fränkischer Satz (Wein)
- + Fränkisches Gelbvieh
- + Mangold Sennfelder Stiel

Diese Gasthäuser und Restaurants kochen SLOW im November

Bamberg: „Das Faltboot“ (Weidendamm 150), Der Pelikan (Untere Sandstr. 45), Brauereigasthaus „Schlenkerla“ (Dominikanerstr. 6), Brauereigasthof „Spezial“ (Obere Königstr. 10), Hofbräu Bamberg (Karolinenstr. 7), Klee Hof in der Gärtnerstadt (Untere Königstr. 6-8), „Suppenplantage“ (Schrane 7)

Rhön: Hotel Berggasthof „Sennhütte“ (Hochrhönstr., Fladungen), Restaurant „Fischerhütte Edwin“ (Oberelsbach-Ginolfs, Herbertsweg 1), Gasthaus „Dickas“ (Josefstr. 9, Bischofsheim), Restaurant „Ludwig“ im Dorint Resort & Spa (Fürstenbau, Staatsbad Bad Brückenau), Landgasthof Nöth (Hammelburg-Morlesau)

Fränkisches Weinland: Restaurant Hess (Fischerrain 67, Schweinfurt), Gasthof „Zum Auerhahn“ (Oberes Tor 9, Werneck-Zeuzleben), Restaurant „Alter Esel“ (Marktstr. 10, Marktbreit), Restaurant Mae Dee (Semmelstr. 25, Würzburg), Gasthaus tilman (Bronnbacher Gasse 10, Würzburg), Weinhaus Schnabel (Haugerpfarrgasse 10), Weinstuben unter dem Glockenspiel (Ecke Theater-/Semmelstraße)

Tauberfranken: Brauereigasthaus „Brauhaus“ (Grünfelder Str. 3, Distelhausen), Gasthof zum Falken (Taubercell 45, Adolshofen), Gasthaus "Krone" (Niederstetten, Wermuthausen 4), Hotel Restaurant "Laurentius" (Marktplatz 5, Weikersheim), Weinstube Lochner (Hauptstr. 39, Markelsheim), Weinherberge "Reb gut" (Reb gutstr. 80, Lauda-Königshofen), Hotel St. Michael, (Stammbergweg 1, Tauberbischofsheim), Stadtpalais Wertheim (Mühlenstr. 26, Wertheim)

Detaillierte Informationen finden Sie auf www.slowfood-htm.de

Kontakt: G. Sych, 0931/783411, sych@slowfood-htm.de,

Bamberg: A. Schneider, 0951/2091854, bamberg@slowfood-htm.de