

Vom Dorf Leutenbach führt
der Weg der Reiterin
im Keltenkostüm auf den
Walberla, wo vor 2500
Jahren schon Kelten siedelten



Ein Land für Leib und Seele

**Die Fränkische Schweiz ist Balsam fürs Gemüt.
Sagen die Romantiker. Aber auch Gourmets
und Genießer dürfen sich hier zu Hause fühlen**

Text: Christian Sywottek, Fotos: Arthur F. Selbach



Bothos Bau beherrscht Pottenstein

Die 1000-jährige
Burg ist die älteste der
Fränkischen Schweiz.
Früher beherbergte sie
Raubritter, heute
haben die Freiherren
von Wintzingerode
hier ein bewohntes
Museum eingerichtet





Zum guten Brauch geht's auf die Straße

Effeltrich ist berühmt für die Kirchenburg und sein Brauchtum: Beim „Georgi-Ritt“ prozessiert man zu Ross, Fronleichnam zu Fuß durch den Ort. Beim „Fosaleggen“ wird zu Fasching der Winter vertrieben

Vergangene Zeiten werden wieder wach

Vom Wallfahrtsort
Gößweinstein stre-
cken sich Maibaum
und Rundturm der
Burg in den Himmel.
Dass die Gemäuer
Richard Wagner als
Vorbild für die
Gralsburg dienten,
ist ein hartnäckig
erhaltenes Gerücht



Geborgen in der
Tracht, versunken
im Gebetbuch –
eine Gläubige bei der
Fronleichnamsp-
zession in Effeltrich





Land der Höhlen und Höhen

Vor der Oswald-
höhle bei Muggendorf,
durch die ein
Wanderweg führt,
geht der Blick
übers Wiesenttal –
mitunter befah-
ren von Kanuwan-
derern und einer
Museumseisenbahn

Wie die Fränkische Schweiz schmeckt? Wer das herausfinden will, muss sie zimmerwarm zu sich nehmen. Zunächst beißt sie ein wenig im Mund, nimmt den Atem. Dann befruchtet sie den Gaumen, wird mehr und mehr, erzeugt Wohlbehagen im Gehirn. Beim Herunterschlucken dreht sie noch einmal kurz auf, bevor sie im Magen verschwindet und ein Echo aus Frische hinterlässt.

„Man muss ein harmonisches Spiel erreichen“, sagt Johannes Haas, Obstbrenner in Pretzfeld am Westrand der Fränkischen Schweiz. Er füllt sein Land in Flaschen. Es schmeckt nach Eierpflaume und Feldzwetschge, nach Gute-Luise-Birne und Gravensteiner Apfel. Alte Sorten mit einer kräftigen Aromatik, meint Haas, die so gut wachsen auf den sanften, wiesen-grünen Hängen aus Lehm Boden, auf dem sich das Wasser lange hält. „Wir leben ja im Überfluss hier“, sagt Johannes Haas, „und verarbeiten das Obst an Ort und Stelle. So können wir die Früchte am Baum lassen, bis sie wirklich vollreif sind.“

Eine Schatzkammer ist die Fränkische Schweiz, vor allem hier im Westen. Rund 300 kleine Brennereien destillieren Früchte zu Schnaps. Im Frühling färben die blühenden Kirschbäume das Land weiß, später biegen sich Äste unter Äpfeln und Birnen. Die Sonne pumpt Süße in die Früchte, Stare toben durch die duftige Luft. Ein Schlaraffenland. Und die Brenner haben ihren Anteil daran. Johannes Haas kümmert sich um 6000 Bäume, und so wie er pflegen viele Landbesitzer ihre alten Sorten. „Brennen sichert Artenvielfalt“, sagt Haas, „und hier kann man überall für wenig Geld gut leben. Gute Lebensmittel gibt’s doch bei jedem Bauern.“

Die Fränkische Schweiz ist ein Land für den Leib. Und für die Seele. Einklemmt zwischen Erlangen, Bamberg und Bayreuth versetzt es den Reisenden in immer neue Schwingungen. Er verliert sich an gurgelnden Bächen,

fühlt sich frei auf samtgrünen Hochebenen voll handtuchgroßer Wiesen und Felder, spürt die Macht der Wälder in spitzen Tälern und auf Hügeln, die sich wie eine Herde buckliger Tiere über die Landschaft wälzen. Er ängstigt sich vor den Höhlen im Karst, wenn er an ihren Eingängen den neun Grad kalten Hauch aus der Tiefe ins Gesicht kriegt. Und es verführt ihn zum Phantasieren, traut er sich schließlich doch hinein in ihre Innenwelt aus Tropfsteinen und geriffelten Sinterflächen. Graumächtige Felsen bringen ihn ins Schwitzen, wenn er auf sie hinaufklettert, und sie bringen ihn mitunter zum Lachen, wenn sie sich in der Nacht einem schartigen Gebiss gleich vom Mondlicht abheben. „Das Rauschen eines Waldes, ein Bach, der vom Felsen fließt, eine Klippe, die im Tal aufspringt – es kann mich in einen Taumel versetzen, der fast an Wahnsinn grenzt“, schrieb Ludwig Tieck von seiner Pfingstreise 1793. Gut, Tieck war ein Student aus Berlin mit einem ausgeprägten Hang zur romantischen Schwärmerei. Aber ganz falsch lag er nicht – nicht umsonst lockt die Fränkische Schweiz seitdem Reisende auf immer neue Seelenwanderungen.

Viel Platz gibt es dafür, in diesem Land, wo heute nicht mehr Menschen leben als vor über 100 Jahren, an Straßen, die den Reisenden mit bis zu 19 Grad Steigung in den Himmel katapultieren oder in die Tiefe reißen. Wo überfahrene Hasen lange füllig auf dem Asphalt liegen bleiben, weil es außer gigantische Grashaufen ziehenden Traktoren kaum Verkehr gibt. Wo das „Schafkopffrennen in Hundsboden, langes Blatt mit Solo und Wenz, nur Pluspunkte“ ein Ereignis ist, das an Bushaltestellen angeschlagen wird. Wo rollende Händler die Dörfler aus Lieferwagen mit Brot, Fleisch und Putztüchern versorgen.

Es ist ein Land, in dem man sich noch Zeit nimmt für die guten Sachen, auch wenn man längst tagsüber „auf Arbeit“ in die Städte pendelt. Otto Hack fließt am Samstagmorgen um

Burg Neideck war Stammsitz der Schlüsselberger. Heute ist die Ruine Wahrzeichen der Fränkischen Schweiz



neun Uhr der Schweiß von der Halbglatze ins Gesicht, sein Hemd ist nass. Mit einer gut drei Meter langen Holzschaukel schiebt er 1,5 Zentner Roggenbrot als 2-Kilogramm-Laibe in den 240 Grad heißen, garagengroßen Gemeindebackofen von Pretzfeld, gleich neben der gurgelnden Trubach. Dicht an dicht liegen die Brote im Holzofen und bilden eine flirrende Kopfsteinpflasterstraße. „Die Kunst ist, dass das Brot nur nach oben aufgeht“, sagt Hack, „sonst klebt’s. Wir machen das jede Woche. Und wenn wir fertig sind, kommen gleich die nächsten Leute.“ Hack schwört auf sein Brot, das er in zwei Stunden herausholen wird, um es dann an Brüder, Schwestern und Freunde zu verteilen. „Selbst wenn man es auftaut, riecht es wunderbar. Und dann ordentlich Wurst drauf.“

Ein alter Backofen irgendwo auf dem Dorf – das könnte man schnell als Folklore abtun. Doch solche Öfen gibt es noch oft in der Fränkischen Schweiz, und sie werden benutzt. Das passt zum Land. Kleinteilig ist es, der



In den properen Gutshöfen von Mittelehrenbach sind Obstbauern zu Hause – und Schnapsbrenner

Blick reicht meist nur bis zur nahen Flussbiegung, bis zum nächsten Fels, dem angrenzenden Waldstreifen. Daran folgt nicht, dass die Leute ein wenig beschränkt sind. Im Gegenteil. Sie besinnen sich auf das, was sie haben. Sie wissen das Gute zu schätzen.

„Bis vor zwanzig Jahren waren wir nur Fußvolk“, sagt Georg Meister, „aber seitdem entdecken die Leute wieder ihre Region.“ Meister ist Braumeister in Unterzaunsbach, einer von gut 250 Kleinbrauereien in der Fränkischen Schweiz. „Hier gibt’s alle fünf Kilometer ein anderes Bier.“ Er kann sich nicht erklären, warum sich das gehalten hat. Es ist ihm auch nicht wichtig. Er macht sein Ding, ein dunkles Vollbier, nicht zu süß, 4000 Hektoliter pro Jahr. Er verkauft sein Bier im eigenen Gasthof, aber auch andere Wirte zapfen ihn an. Meister sagt nur: „Ich will etwas machen, was man guten Gewissens trinken kann. Und das Wasser in der Fränkischen Schweiz ist recht hart, das passt für dunkles Bier.“ Trotzdem mache jedes

Wasser ein anderes Bier. Meister hat seine eigene Quelle. Und eine Sieben-Tage-Woche. Bier einer Großbrauerei auszuschenken – das wäre Verrat. Die Meisters brauen schließlich seit 1865.

Reich an Geld waren die Leute hier nie. Nicht anno dunnemals, und auch nicht zu Zeiten, als die Fränkische Schweiz Zonenrandgebiet war. Damals kamen vor allem Westberliner, die Erholung suchten auf diesem von den Flüsschen Wiesent und Püttlach geteilten Flecken dicht hinter der Grenze zur DDR. Heute sind es zumeist Leute aus den Städten dichtbei, die hier finden können, was sie im Alltag längst verloren haben: Ruhe.

Diese Ruhe liegt nicht bleischwer auf dem Land. Sie ist leicht und öffnet die Sinne. Wer das erfahren will, muss zu Fuß gehen oder wenigstens aussteigen. Dann knattert und zirpt es aus den Wiesen, knistern die trocknenden Graswürste auf den Höhen unter den Füßen der Krähen. Dann rascheln Laubbäume dumpf im Wind, während Fichten aufgeregt klirren. Kiesel

rollen die Felsen hinab, Wasser tropft. Kornfelder riechen nach Brot – aber da spielt einem vielleicht schon die Fantasie einen Streich.

Es ist diese Ruhe, die auch die Jungen in ihren Dörfern hält. Die Alten wissen ohnehin, was sie an der Fränkischen Schweiz haben. „Man hört die Vögel, und die Kinder kann man laufen lassen“, sagt Gerda Rackelmann. Die 70-Jährige sitzt am wachstuchbezogenen Tisch vor ihrem Haus in Hundshaupten. Wache blaue Augen, schicke graue Haare. Gerda Rackelmann stammt aus Hetzelsdorf nebenan, seit 1964 lebt sie in Hundshaupten, diesem Dorf mit seinen 120 Einwohnern unten in einer baumumkränzten Bodenwelle, wo die Pfingstrosen üppig blühen und sich Wiesen voller Pustebumen die Hänge hochziehen. Am Abend färbt die Sonne das Land violett, und in den Kirschbäumen blinkt es golden. Es duftet nach Erde, Mist, Früchten und Nässe, auf den Schotterstraßen reden Männer in Unterhem-

den mit Frauen in Kittelschürzen. „Nein“, sagt Frau Rackelmann, einsam sei es hier nicht. „Auf unsere Nachbarn kann man Häuser bauen. Und einmal im Monat ist Frauenkreis mit Kuchen.“ Im Gemeindehaus, das der Feuerwehrverein renoviert hat. Und noch immer steuert Gerda Rackelmann ihren Traktor die Hänge hoch an Kirschbäumen und braunohrigen Ziegen vorbei zu den Feldern, wo Weizen wächst für die kleine Brennerei ihres Sohnes Georg, und Gerste für die drei Schweine, die sich in ihrem Stall herumsuhlen. Zwei werden verkauft, eines verwurstet – so ist das noch auf vielen Höfen.

Arbeiten, die Natur genießen, gut essen – das ist der fränkisch-schweizerische Dreiklang. Dicht an dicht reihen sich die Gasthäuser – nicht selten schlachtet der Wirt noch selbst. Er hat vor allem Schwein. „Der Mensch muss alles essen“, sagt Hans Richter vom gleichnamigen Gasthof in Hagenbach, „und es gibt nichts vom Tier, was der Franke nicht isst.“ Weiße Latzhose, weiße Gummistiefel – so steht er in seiner Metzgerei, umgeben von Schwein. Nieren und Herzen in roten Bottichen, Ohren in einer Blechwanne, Schwarten in Netzen, in einer Schüssel wässern Därme. Morgens ab 5 Uhr hat er Presssack gemacht, aus Fleisch, Schwarte und Blut. „Man muss mit Fingerspitzengefühl wursten“, sagt Richter. Auf dem Herd simmert Kochfleisch – Zunge, Herz und

Kopffleisch verströmen mächtig-verführerischen Geruch. „Mit Diätsachen kann man den Leuten hier nicht kommen. Die Leute wollen viel und gut.“ Am besten gehen Schweinebauch und „Schäufele“, ein Schulterstück, am Knochen gegart. Deshalb grunzen zwanzig eigene, speckige Schweine nebenan im Stall, von seinem Cousin, der Züchter ist. Sie geben eine gute Kruste ab, haben sie doch mindestens einen Zentimeter schieres Fett unter der Haut. „Ein gutes Fleisch“, spricht Richter, „dunkel, nicht zu feucht, nicht zu mager. Das Fett trägt schließlich den Geschmack. Das ist schon eine Kunst, so ein Schwein.“

Hans Richter schlachtet in sechster Generation. Sein Vater zog noch über die Bauernhöfe und ließ dort Tiere ihr Leben aushauchen. Sohn Hans ist das zuviel geworden. Das Tierleben wird ohnehin ärmer. Nur mehr selten glotzt eine Kuh aus den Ställen direkt am Dorfplatz. Auch Schafe hält kaum noch jemand.

Mit den Tieren verliert die Fränkische Schweiz ihre Rasenmäher. So verändert sich schleichend die Landschaft, in den Tälern und auf den Karsthöhen, wo aus einer oft nur handtiefen Erdschicht hohes Grünzeug sprießt. Früher fraßen das die Vieher, zudem gab es mehr Felder. „Nun aber wachsen wir langsam zu“, sagt Hanna Failner vom Failnershof, hoch oben über dem Weiler Püttlach. Bis vor zehn Jahren hatten die Failners noch Kühe, die sie die Hänge

hochjagten, Schafe gehörten zu fast jedem Haushalt. Jetzt lässt die Gemeinde vor ihren Augen Heidschnucken grasen, um den schlimmsten Wildwuchs zu kürzen. „Aber wenn der Schäfer aufhört, haben wir hier in zehn Jahren Urwald“, schätzt Hanna Failner. „Dann ist die Fränkische Schweiz vielleicht nicht mehr zu sehen.“ Das sehen zumindest auch die Stadtviertel in Pottenstein ähnlich. Tief unten im Tal, wo sich die Püttlach in die grauen Felsen schneidet. Sie haben Bäume gefällt, damit der Fels wieder sichtbar wird. „Früher“, sagt Hanna Failner, „da waren die Felsen hier wie geleckt.“

Frägt sich, was schöner ist. „Franken ist wie ein Zauberschrank; immer neue Schubfächer thun sich auf und zeigen bunte, glänzende Kleinodien, und das hat kein Ende.“ Was der Dichter Karl Immermann während seiner „Fränkischen Reise“ im Herbst 1837 in Muggendorf notierte, hat bis heute Gültigkeit. Die Natur breitet sich so üppig aus wie die Mahlzeiten auf den Tellern der Gasthäuser. Der Vorteil: Man kann sich nicht überfressen. Nie ist das Land gleich. Es macht den Reisenden klein, wenn er sich über Buckelpisten die Hänge hinaufquält etwa nach Regensburg, wo er für seine Mühe mit einem Blick übers Weingartental belohnt wird, der schier kein Ende nehmen will und das Tal wie eine Spielzeuglandschaft erscheinen lässt. Nur der Himmel und die Vögel schaffen es noch weiter nach oben, doch wenn sie mit Einbruch der Nacht verstummen, ist einzig der eigene Atem zu hören. Und es nimmt den Reisenden in seinen Schoß, etwa im schmalen Tal der Aufseß, wo der Frühnebel aus hüfthohen Wiesen voller Schafgarbe steigt. Wo Silberpappeln Wasser saufen, Bienen summen und der Wind sanft übers Gesicht streicht. Wo man sich gern fallen lässt ins Grün und den herben Geruch in sich saugt. Und irgendwann, gewollt oder nicht, den Romantiker in sich entdeckt. □

Christian Sywottek ist gelernter Bootsbauer, lebt in Köln und liebt den journalistischen Reiz „stiller Ecken“: Arthur F. Selbach, Fotograf aus Hamburg, entdeckte die Fränkische Schweiz als ein Land zum Wohlfühlen.



Stolz vor Kupferkesseln: Obstbrenner Haas aus Pretzfeld mit Familie



Hans Richter: Im Arm ein Schinken namens „Zwetschgenbames“

MERIAN | TIPP Fränkische Schweiz

ESSEN

Fleisch, heiß und kalt, fränkisch gut.

Gasthof und Metzgerei

Richter Pretzfeld
Hagenbach 23
Tel. (091 94) 262
Di-Do 11-14, Fr-So 11-21 Uhr, Mo geschl.

TRINKEN

Destillate aus Früchten der Region.

Edeldestillation Haas

Pretzfeld
Schmiedgasse 2
Tel. (091 94) 12 56
Mo-Fr 9-18 Uhr
Sa 9-14 Uhr
www.destillerie-haas.de
Die Kleinbrennerei/ Georg Rackelmann
Hundshaupten bei Egloffstein
Tel. (091 97) 88 85
vorher anrufen

BIER

Dunkel, aber nicht zu süß: das Bier im Gasthof der **Brauerei Meister** Unterzaunsbach, Tel. (091 94) 91 26, Di Ruhetag
Kräftig, in großem, schattigen Biergarten genossen: **Kathi Bräu** Heckenhof bei Aufseß, Tel. (09198) 277, kein Ruhetag
Alles auf einmal: „**auf den Kellern**“ in Forchheim. Im Wald am Stadtrand öffnen diverse Kleinbrauereien ihre Fässer, ein Biergartenland. Profis nehmen Holzdeckel für die

Bierkrüge mit wegen der Wespen im Spätsommer und der Würmer, die im Mai ab und an von den Bäumen fallen.

ÜBERNACHTEN

Unpräzise und unkompliziert, mit schönem Blick übers Wiesenttal und der schönsten Biergartenlinie: **Gasthof Pension Kohlmannsgarten** Muggendorf (Gemeinde Wiesenttal), Lindenbergr 2
Tel. (09196) 201
DZ ab 38 €
Herzliche Gastfreundschaft, selbstgemachte Wurst zum Frühstück, in einem wirklich schönen Weiler: **Ferienwohnung Gerda Rackelmann** Hundshaupten 2 bei Egloffstein
Tel. (091 97) 452

ANGUCKEN Höhlen

Groß, voller Tropfsteine, touristisch: **Teufelshöhle**, an der B 470 bei Pottenstein
Tel. (092 43) 208
www.teufelshoehle.de
Apr.-Okt. tgl. 9-17, sonst Di, Sa So 10-15 Uhr; 3,80 €
Klein, aber schon im Eingangsbereich richtig unheimlich, naturbelassen und selten besucht: **Esperhöhle**, auf

der Wanderroute zwischen Burggailenreuth und Leutzdorf. Wegen der Fledermäuse Besuchsverbot von Oktober bis April. Wichtig: Nicht ohne Führer ins Innere vordringen!
Täler
Fluffige Wiesen, Duft und kleine Tiere: **Aufseßtal, Thostal, Püttlachtal**. Auto auf kleinen Parkplätzen abstellen, loswandern und fallen lassen.

Felsen

Tonnenschwere, zimmergroße, bemooste Brocken dicht an dicht in einem lieblichen Wald; angeblich haben schon die alten Kelten hier gefeiert – das ist der **Druidenhain bei Wohlmannsgesees**. Wegweiser an der Überlandstraße.

GESCHICHTE

Fränkische-Schweiz-Museum, Tüchersfeld bei Pottenstein,

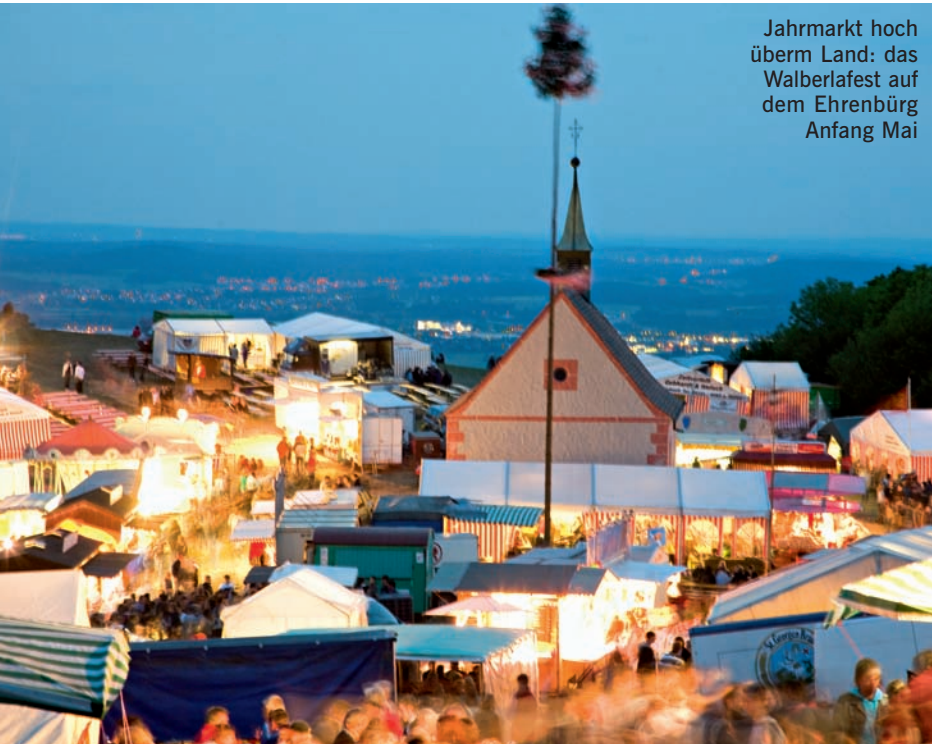
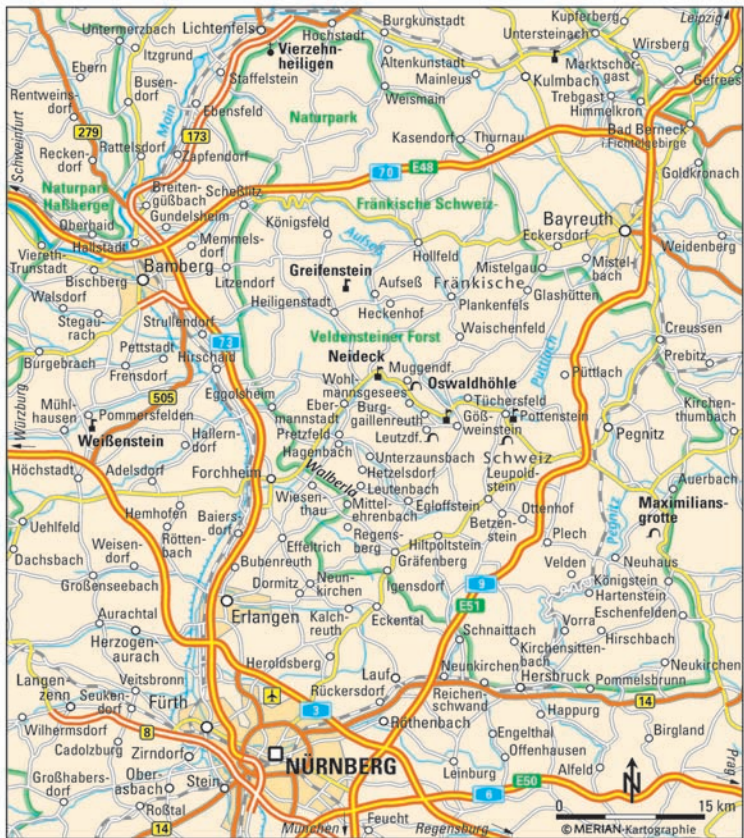
Tel. (092 42) 16 40
www.fsmt.de

BÜCHER

Fränkische Schweiz/ Bamberg/Bayreuth. Michael Müller 2006; 15,90 €

Höllhuber/Kaul: **Fränkische Schweiz – Ein Wanderführer für Biertrinker**. Hans Carl 2004; 12,90 €

www.fraenkische-schweiz.com



Jahrmarkt hoch überm Land: das Walberlafest auf dem Ehrenbürg Anfang Mai