

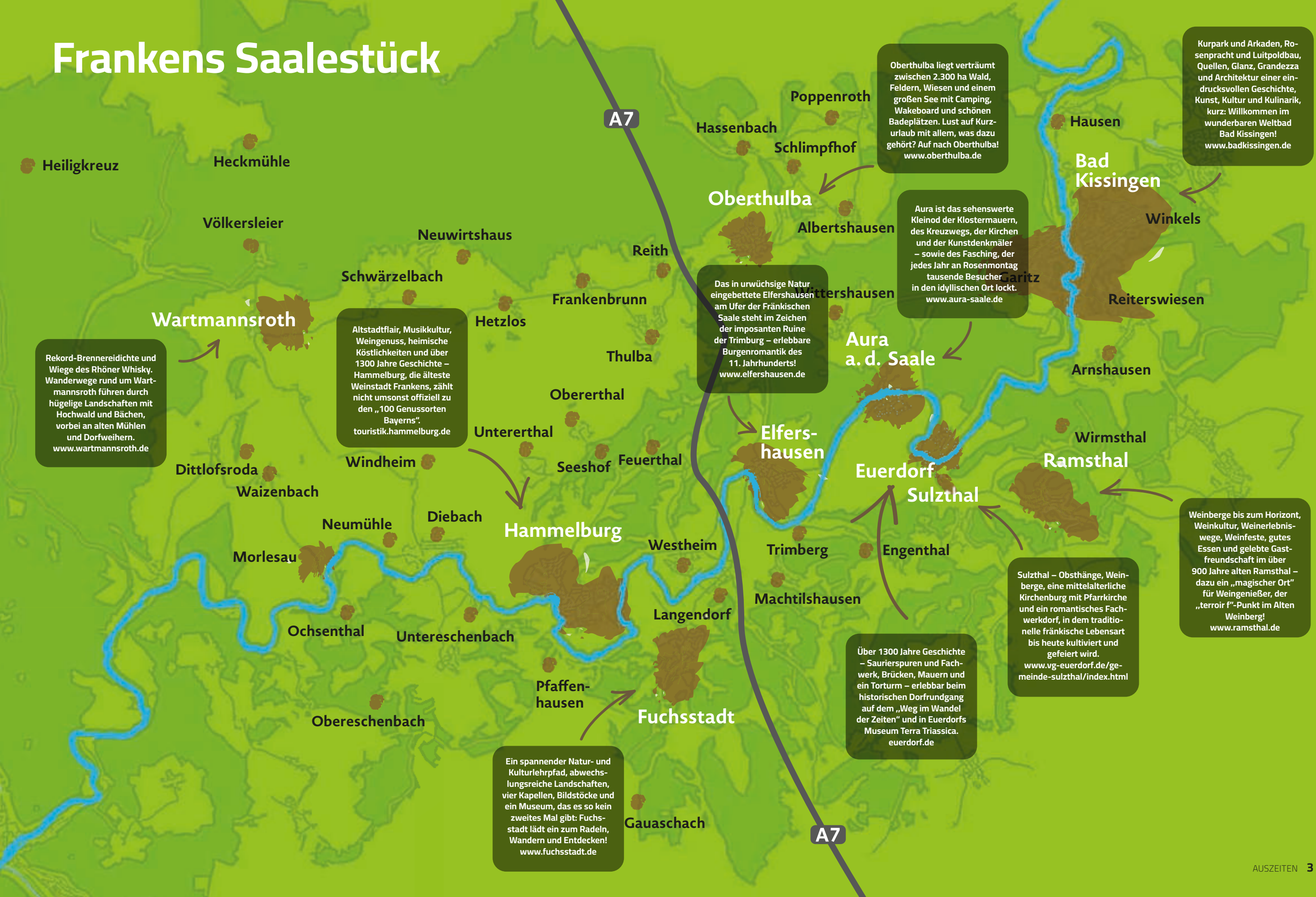
AUSZEITEN.

Streifzug durch Frankens Saalestück und seine Schätze



Ausgabe 04

Frankens Saalestück



Titel – Traumhafte Aussichten – mit dem Kanu auf der Fränkischen Saale

Editorial – Herzlich willkommen 7

Unsere Botschafter – Regional.Handwerklich.Natürlich.

„Alles außer Stillstand“ lautet das Credo der Hammelburger Winzerfamilie Ruppert 8

Jürgen und Eileen Pfülb wissen seit 1991: „Wenn Landwirtschaft, dann Bio!“ – und leben diese Haltung auf ihrem Hof 14

Glanz mit Geschichte, Schmuck mit Seele:
Zu Besuch in Bad Kissingens Schmuckatelier Meinck 18

Sogar im hohen Norden gibt es treue Fans ihrer flüssigen Schätze:
Die Brennerei Erich Bürger 22

Opa Rolands Kartoffelsuppe war die beste Inspiration:
Ein Blick in Tim Lindenaus Hotelküche 28

Was in einer Garage begann, ist heute Rösterei, Café,
Seminarort und Ideenschmiede: Majas Coffee in Ramsthal 32

„Die Welt ein bisschen besser machen“ wollen Andreas und Sonja mit ihrem „Biohof Hartung“ 34

Zeit, Geduld, Respekt vor der Natur und über 90 Destillate:
Wartmannsroths Brennerei Lutz gibt es seit 1750! 38

IMPRESSUM

Herausgeber:
Frankens Saalestück, Am Marktplatz 1, 97762 Hammelburg
Tel. 09732/902-308 und Tel. 09732/902-309
info@frankens-saalestueck.de
www.frankens-saalestueck.de

Konzept, Gestaltung, Text und Redaktion: CMS - Cross Media Solutions GmbH
Druck: be1druckt GmbH, Nürnberg
Bildnachweise: erlebe.bayern – Frank Heuer (Titelbild, Seite 10, 11 unten, 17 unten, 24); Florian Trykowski (S. 4/5, 6/7, 11 oben, 16, 21, 36, 37 oben links, 40, 41 oben, 44) Ralf Bauer (S. 12/13); Heiko Frank (S. 11 mitte); Alex Preyer (S. 12); Nico Manger (S. 8, 9, 14, 15, 18, 19, 20, 22, 23, 25 unten, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 38, 39, 41 mitte + unten); © Bayer. Staatsbad Bad Kissingen GmbH_ Foto Maximilian Kupfer (S. 17 oben); FrankKonzept (S. 25 oben); © Bayer. Staatsbad Bad Kissingen GmbH, Foto: Benjamin Kiesel (S. 26/27); Viktor Meshko, atelier zudem (S. 30, 31, 37 oben rechts, 37 unten); Verena Mog (S. 42/43)

Ausgabe: 04/2026



Genussregion

Wein und Weinkultur erleben 30
Aus der Natur ins Glas und auf den Teller! 36

Draußen aktiv

Wander- und Radelparadies Frankens Saalestück 20

Einfach gut für dich

Wasser. Wellness. Waldbaden. 26

Entdecken und erleben

Erholungsreiche Uferlandschaften 10
Sternenpark Rhön und Biosphärenreservat 12
Auf zu Burgen und Schlössern! 16
Wege zum Wein 24
Und über euch der Himmel! 40
Besonderes „am Wegesrand“ 42

Inhaltsverzeichnis



Herzlich willkommen!

Frankens Saalestück liegt im Herzen Deutschlands – als Glücksort für eure kurze Auszeit sowie als Urlaubs- und Verweilort inmitten einer gewachsenen Natur- und Kulturlandschaft. Luft und Licht, Wasser und Weite, Wälder, Wiesen und der Wein prägen sie.

Und noch ein W – Werte! Die Menschen hier sind heimatverwurzelt, ehrlich, familiär und entspannt. Sie stehen für Handgemachtes und für Überraschendes, für erlebbare Wein- und Genusskultur, für Begegnungen mit Genussmachern, für Qualität und für besondere Angebote an besonderen Orten.

Deshalb geleiten euch acht Botschafterinnen und Botschafter unserer Region durch dieses Magazin. Besser als jede und jeder andere bringen sie euch nahe, warum Frankens Saalestück auch ein Glücksversprechen ist.

Wir wünschen euch viel Freude beim Kennenlernen – oder beim Wiederentdecken!

Wie Familie Ruppert Wein neu denkt

Alles außer Stillstand.

Das Weingut Ruppert in Hammelburg ist ein Ort, der sich gern zeigt. Offen, kommunikativ und zeitgemäß. Eine wunderbare Website, ein eigenes Magazin, Social Media – hier wird sichtbar, was Familie, Arbeit und Haltung bedeuten: Vier Köpfe, eine Idee. Und ein Weingut, das Gegenwart konsequent lebt.

Stefan Ruppert spricht für seine Familie – und meint immer alle. Mit seinem Bruder Matthias führt er das Weingut, getragen von einer eng verbundenen 3-Generationen-Familie. Der plötzliche Unfalltod des Vaters im Jahr 1990 änderte für Familie Ruppert alles. Mutter

» Diese Zeit hat uns als Familie zusammengeschweißt. «

Christina, damals branchenfremd und verwitwet, hielt den Betrieb, in dem 1939 nachweislich die erste Flasche abgefüllt worden war, am Leben. Sie wagte einen mutigen Schritt, der bis heute trägt.

Die Brüder sind Winzer und Weltenbummler. Neuseeland, Australien, Portugal: Sie konnten Erfahrungen sammeln, die ihren Blick öffneten. Zurück in Hammelburg war klar, dass Zukunft nicht im Bewahren liegt, sondern im Entwickeln. Aus 4,5 Hektar wurden über 14, das Weingut wurde konsequent um- und ausgebaut. Hammelburg liegt ein wenig abseits des fränkischen Weinlandes – darin lag die Chance für ein eigenes Profil.

Heute produziert das Weingut Ruppert etwa 90.000 Flaschen pro Jahr, geprägt von großer Vielfalt – von Sauvignon Blanc, Silvaner und Riesling bis zu Merlot, Spätburgunder und weiteren Rebsorten und in besonderen Jahren edelsüßen Weinen. Und dann ist da der Turmsecco: leichtfüßig, charmant – ein Signature Wine, der zeigt, wie unkompliziert

Anspruch sein kann. Der Absatz erfolgt meist direkt. 80 Prozent der Weine gehen an Privatkunden, ergänzt durch Gastronomie und Handel. Viele Gäste kommen auf der Durchreise, viele kehren zurück. Persönliche Nähe trifft auf starke digitale Präsenz.

Seit 2012 arbeitet das Weingut ohne Herbizide, ist Teil einer nachhaltigen Winzergruppe und seit 2020 biozertifiziert. Nachtlese, kurze Wege, schonende Verarbeitung – Produktionswege und Technik folgen der Idee von Nachhaltigkeit und Qualität.

» Unsere Weine sollen ehrlich sein.
Man soll schmecken,
woher sie kommen. «

Doch Wein endet bei Rupperts nicht im Glas. Er wird erlebbar – bei Heckenwirtschaften im Frühjahr und Herbst, bei Weinbergswanderungen, Gruppenlesen zur Lesezeit, Firmen- und Privatproben, beim Höflesfest oder auf dem Weinfest in Hammelburg.

Auch jenseits des Weins ist der Blick der Winzerfamilie immer nach vorn gerichtet: Werfen Sie mal einen Blick auf die Edelbrände aus der eigenen modernen Brennerei – Spezialitäten mit klarer Handschrift, Originalität, Kreativität und wunderschöner Gestaltung. Auch hier zeigt sich: Das Weingut Ruppert steht für eine junge, selbstbewusste Form von Weinbau: verwurzelt, offen – und immer in Bewegung.



Obere Stadtmauer 15
97762 Hammelburg
Telefon: 09732/7374
www.ruppertwein.de

Im Rhythmus *des Wassers*

Es gibt Orte, an denen die Zeit langsamer zu fließen scheint. Orte, an denen man die Welt vom Wasser aus neu entdeckt. Die Fränkische Saale ist so ein Ort: ein stiller Wasserlauf, der sich sanft durch die Hügel der Region schlängelt.

Zwischen Bad Kissingen und Hammelburg zeigt sich die Fränkische Saale von ihrer schönsten Seite. Das leise Plätschern der Paddel, das Spiegeln der Bäume im Wasser und der Duft von Wiesen und Sommerluft: Bootswandern auf der Fränkischen Saale ist kein Sport, sondern ein Innehalten mit Spaßfaktor.

Die Strecke führt vorbei an historischen Gemäuern, weiten Talauen und kleinen Dörfern. Mit etwas Glück entdeckt man sogar einen Biber, der an den Uferbäumen nagt, oder einen schillernden Eisvogel, der blitzschnell über das Wasser huscht. In Bad Kissingen startet man elegant zwischen Kurpark und klassischer Architektur. Weiter südlich begleiten Weinberge und Wälder den Fluss. Libellen tanzen über das Wasser und Reiher ziehen lautlos ihre Bahnen.

Ob mit Freunden, der Familie oder in einer Gruppe: Auf der Fränkischen Saale zu paddeln, heißt die Landschaft in ihrem eigenen Tempo zu erleben. Kein Lärm, kein Stress, nur Du, das Boot und der Fluss. Eine Auszeit, die bleibt – lange nachdem das Wasser hinter der letzten Flussbiegung verschwunden ist.



Wer eine kleine Abwechslung sucht, sollte einen Abstecher zur **Thulba** machen – einem klaren Zufluss der Fränkischen Saale, zwischen Oberthulba und Hammelburg, der sich idyllisch durch Wiesen und Wälder schlängelt. Auch das **Naturbad Aura** lädt zu einer wohlverdienten Pause ein: ein Ort, an dem man sich im weichen, natürlichen Wasser erfrischen und neue Kraft schöpfen kann.

Wasserspaß an der Thulba

Naturbad Aura

Kanutour bei Trimberg mit Blick auf die Trimburg

Kanufahren auf der Fränkischen Saale

Frankens Saalestück ist Teil des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön, auch bekannt als das „Land der offenen Fernen“. Hier treffen sanfte Hügel, Wälder, Weinberge und Flussauen aufeinander und schaffen ein Mosaik aus Lebensräumen, die Mensch und Natur seit Jahrhunderten gemeinsam prägen. Ob beim Wandern, Radfahren oder einfach beim Durchatmen – überall spürt man die besondere Ruhe und Weite dieser Region.

Natur und Nachthimmel – *im Einklang mit der Rhön*

Das Biosphärenreservat Rhön zeigt sich in seiner ganzen Vielfalt zwischen den Tälern der Fränkischen Saale. Streuobstwiesen, Trockenrasen und Weinberge sowie mehrere Naturschutzgebiete bieten seltenen Arten wie dem Glückswidderchen und dem Wendehals Rückzugsorte. Ein wichtiges Instrument ist dabei die räumliche Gliederung des Biosphärenreservats in Kernzone, Entwicklungszone und Pflegezone. In den Kernzonen soll sich die Natur möglichst ohne menschlichen Einfluss entwickeln. Sie repräsentieren den zu schützenden Naturraum oder Bereiche, die sich durch Prozessschutz zu natürlichen oder naturnahen Ökosystemen entwickeln können. Vor allem rund um Bad Kissingen mit seinen Stadtteilen befinden sich Kernzonen wie **Klaushof**, **Sulzberg**, **Batzenleite** und **Eyringsburg**. Aber auch der **Büchelberg** bei Oberthulba, der **Längeberg** und der **Schwedenberg** bei Elfershausen sowie der **Ofenthaler Berg** bei Hammelburg gehören zum Kernzonengebiet. Jedes Kernzonengebiet hat seine regionstypische Entwicklung.

Die Nachtulen unter uns kommen in Frankens Saalestück auch auf ihre Kosten. Denn abends verwandelt sich Frankens Saalestück in eine Bühne der Stille. Als Teil des Sternenparks Rhön gehört die Region zu den wenigen Orten Deutschlands, an denen der Nachthimmel noch natürlich dunkel ist. Hier stören kaum Streulichter den Blick auf die Milchstraße – ein Erlebnis, das Besucher oft sprachlos macht. Ob auf dem Sodenberg mit dem Naturschutzgebiet Sodenberg-Gans, an einigen Traumplätzen in der Region oder in den Höhen bei Wartmannsroth: Wenn der Himmel über der Rhön leuchtet, wird jede Nacht zum Naturwunder.

Frankens Saalestück zeigt im Kleinen, was das Biosphärenreservat im Großen ausmacht: gelebte Nachhaltigkeit, ehrliche Regionalität und der sorgsame Umgang mit den Schätzen der Natur – bei Tag und bei Nacht.

www.biosphaerenreservat-rhoen.de
www.sternenpark-rhoen.de

Weinberge

Büchelberg bei
Oberthulba

Arbeiten lassen, was wachsen will

Der Naturlandhof der Familie Pfülb in Fuchsstadt wirkt ruhig, überschaubar und unaufgeregt. Hier wird Landwirtschaft gelebt. Geduldig, mit viel Wissen und mit einer guten Prise Humor. Hans-Jürgen Pfülb und seine Frau Eileen bewirtschaften ihren Hof seit 1991 nach Naturland-Richtlinien. „Für mich war klar: Wenn Landwirtschaft, dann Bio“, hatte Eileen damals gesagt. Ohne Kompromisse.

Rund 50 ha Areal des Naturlandhofes wechseln zwischen Getreide, Kartoffeln, Gemüse und Klee. Tiere haben die Pfülbs nicht. Dafür Leguminosen wie Rotklee, Erbsen und Winterwicke, die Stickstoff aus der Luft holen ihn dem Boden zurückgeben. „Manches darf einfach arbeiten“, sagt Hans. „Heute Getreide, morgen Kartoffeln und übermorgen Klee. So bleibt der Boden lebendig.“



Gemüse in besonderer Vielfalt ist das Herz des Hofes. Tomaten, Gurken, Auberginen, Zucchini, Brokkoli, Feldsalat – alles wächst draußen als Freilandgemüse. Eine heimische Berühmtheit sind Pfülbs Kohlrabi der alten Sorte Butterschmelz, die vier Kilo schwer werden. „Natürlich fragen mich die Leute, ob der echt ist“, sagt Hans. „Und schon sind wir im Gespräch.“ Die ebenso üppigen Salate sehen aus wie gemalt. „Ja, der gelingt ganz gut“, kommentiert Hans.



Ein weiteres Kuriosum sind die hofeigenen Honigmelonen, die angebaut wurden, weil Eileen und ihre Kinder sie lieben. „Sie duften und schmecken so intensiv, dass unsere Kundinnen und Kunden sagen, sie hätten noch nie so gute Melonen gegessen. Sobald sie da sind, sind sie auch schon weg! Also – mein Ding sind sie ja nicht ...“ sagt Hans Pfülb schulterzuckend.

Verkauft wird direkt ab Hof, auf Bauernmärkten in Hammelburg und Bad Kissingen sowie über Naturland-Abo-Kisten. Die meisten Kunden stammen aus der Region. Kein Lifestyle, kein Trend. Sondern echtes Gemüse, das man anfassen und probieren kann.

Hans und Eileen Pfülb haben vier Kinder. Sie sind zwischen 24 und 32 Jahren alt. Alle haben studiert oder moderne, anspruchsvolle Berufe erlernt. Sie bewegen sich vorzugsweise irgendwo zwischen England und Neuseeland um die halbe Welt. Den elterlichen Hof möchte keines von ihnen übernehmen.

» Der Hof hat keine lange Tradition –
meine Frau und ich haben all
das hier für uns aufgebaut, «

sagt Hans. „Für uns beide. Die Kinder gehen andere Wege – ihre. Und das ist gut so.“ Der Naturlandhof spiegelt die Leistung zweier Menschen, die sich in ihrem Denken und Handeln einig sind: Er ist ein Ort, der Gemüse, Böden und Menschen nach ihrer Natur gedeihen lässt.



Naturlandhof

Hans und Eileen Pfülb

Schweinfurter Straße 34

97727 Fuchsstadt

Telefon: 09732/7260

www.bio-mit-gesicht.de

Vom Träumen in Burgen, Schlössern und an *einzigartigen Plätzen*

Frankens Saalestück steckt voller Orte, die verzaubern: historische Burgen, romantische Ruinen und einzigartige Traumplätze. Wer hier unterwegs ist, kann nicht nur die Schönheit der Natur genießen, sondern auch die Geschichten der Vergangenheit spüren.

Ausgewählte Traumplätze laden ein, die Region aus ganz unterschiedlichen Perspektiven zu erleben. Ob die malerische Dorfkulisse von **Aura an der Saale**, der Blick vom sonnigen Hang des **Sinnbergs in Bad Kissingen** oder der **Panoramabalkon beim Museum Herrenmühle in Hammelburg** – jeder Platz ist ein kleiner Kurzurlaub für die Sinne. Zu Fuß oder mit dem Rad lassen sich diese besonde-

ren Orte wunderbar entdecken – und unterwegs locken gemütliche Einkehrmöglichkeiten mit fränkischem Wein und regionalen Köstlichkeiten.

Wer Augenblicke voller Ruhe und Schönheit erleben möchte, findet an unseren Traumplätzen und Adelsitzen das Besondere. Frankens Saalestück entdecken heißt: sich treiben las-

sen, neue Perspektiven genießen und in die Geschichte eintauchen – ein Erlebnis für alle Sinne.

**Weitere Erlebnisse
an den Traum-
plätzen und anders-
wo findet ihr hier:**



Die **Botenlauben-Festspiele** finden alle zwei Jahre am dritten Wochenende im September statt. Sie sind bekannt für ihre Darbietungen von Minnesang und Schwerterklang, die das Mittelalter wiederaufleben lassen.

Ausführliche Informationen dazu finden Sie unter <https://www.botenlauben-festspiele.de/>.



Ruine Botenlauben
in Bad Kissingen

Ihr mögt Mythen? Sagen? Historisches? Dann stehen sicher auch **Burg Botenlauben** und die **Trimburg** auf eurer Liste! In der 1206 erstmals erwähnten Burg Botenlauben wandelt ihr auf den Spuren des Grafen Otto von Botenlauben. Und in der Ruine Trimburg erahnt ihr die Macht der Herren von Trimberg, die die Anlage im 12. Jahrhundert erbauen ließen. Mehr Historie gefällig? Da wären ein ehemaliges Wasserschloss, die Ruine einer Klosterkirche und ein Kellereischloss – und natürlich eure ganz eigenen Entdeckungen!



Schloss Saaleck, früher eine Amtsburg des Klosters Fulda, wurde im 12. Jahrhundert erbaut. Der Name „Schloss“ etablierte sich erst im 14. Jahrhundert, obwohl nie Ritter oder Könige dort wohnten. Die Anlage diente den Äbten von Fulda als Verwaltungssitz und Weingut. Ein Highlight der Ruine ist der **Bergfried**, von dem aus ihr an klaren Tagen einen fantastischen Ausblick über das Saaletal bis zur Rhön habt. Der Bergfried ist **im Sommer täglich von 8:30 bis 21:00 Uhr und im Winter bis 18:00 Uhr geöffnet** – kommt vorbei, taucht ein in die spannende Geschichte und genießt den Ausblick!



Blick von Schloss
Saaleck in die Rhön

Malte Meinck und das Schmuckatelier
Meinck in Bad Kissingen

Glanz mit Geschichte.



„Ich bin Gestalter. Mit Leib und Seele.“ Manche Sätze stehen wie eine Überschrift über einem Lebenswerk. So auch bei Malte Meinck aus Bad Kissingen. Für den Schmuckdesigner und Juwelier ist Schmuck eine besonders kreative Form, Bedeutung sichtbar zu machen. Gestaltung, so wie Malte Meinck sie versteht, reicht weit über das Materielle hinaus. Sie umfasst die Welt, die Dinge und – immer! – den Menschen.



„Seit meinem 18. Lebensjahr ist Schmuck mein Leben.“

Geboren in eine Schmuckfamilie, stand Malte Meinck bereits mit 16 Jahren auf Schmuckmessen und absolvierte nach dem Abitur Praktika im Schmuckbereich. Es folgten seine Goldschmiede-Ausbildung an der Staatlichen Zeichenakademie in Hanau und das Studium des Schmuckdesigns in Düsseldorf. Stationen in Designgruppen und Arbeiten für eine (Schmuck)manufaktur in der Schweiz erweiterten Maltes künstlerischen Blick – und führten ihn schließlich zurück nach Bad Kissingen.

„Alles hat Wurzeln. Mein Name. Meine Persönlichkeit. Meine Kunst.“

Das Haus Meinck ist getragen von Geschichte. Nach dem Krieg vom Großvater und Vater als Uhren- und Schmuckgroßhandlung gegründet, reichen die Wurzeln ins Jahr 1894 zurück als ein Vorfahr eine verantwortliche Stellung im großen Juweliergeschäft von Marcks & Co Ltd. in Bombay übernahm. Auch der nordische Name „Malte“ geht auf einen Familienzweig und seine Geschichte zurück.

Seit 1990 führen Malte Meinck, seine Frau und ihr versiertes Team das Unternehmen. Schmuck ist für ihn Medium und Verantwortung. Werte wie Familie, Nachhaltigkeit und Weltoffenheit prägen das Haus – nicht als Etikett, sondern als Haltung. Hier entsteht Schmuck mit Charakter: kuratiert, hochwertig und persönlich – völlig unabhängig vom Preis. Ob für 100 oder für 10.000 Euro – Familie Meincks Eigenkreationen und die Produkte externer Schmuckdesigner unterliegen den gleichen hohen Ansprüchen.

Ein zentrales Feld von Malte Meinck und seinem Team ist der Erinnerungsschmuck. Die Frage, wie sich Liebe, Verlust und Nähe in Schmuck übersetzen lassen, begleitet ihn seit vielen Jahren. Schmuck darf hier leise sein, tief und persönlich. Angefangen mit den vielen Hochzeiten, die das Schmuckhaus begleitet, bildet er das ganze Leben ab – auch seine stillen Momente.

Der klassische Einzelhandel, davon ist Meinck überzeugt, braucht neue Ausdrucksformen. „Menschen wollen nicht einfach kaufen, sie wollen erleben.“ Der Onlineshop seines Unternehmens erachtet er denn auch als Schaufenster, sein Geschäft mit Schmuckatelier selbst als Bühne. Probieren. Staunen. Beratung als Wert an sich. Darüber hinaus sind mit dem Studio Meinck Räume der Inspiration entstanden: denkmalgeschützte Gewölbe, Sandstein, Stahl – ein Ort für Workshops, Gespräche, Musik, Kunst. „Bei uns geht es nicht immer um Schmuck. Es geht um Ausdruck, um Kreativität. Und im Kern geht es um Menschen.“

Bad Kissingen ist dafür der ideale Resonanzraum. Internationale Gäste, kulturelle Dichte, Architektur mit Geschichte. „Wir haben all das, wonach sich Menschen in Zukunft sehnen werden.“ Heimat spielt dabei eine zentrale Rolle – als Gefühl, nicht als Grenze. Schmuckstücke mit Bezügen zur Stadt, zur Landschaft, zur eigenen Biografie werden zu tragbaren Erinnerungen.

So wird das Schmuck Atelier Meinck zu mehr als einem Geschäft. Es ist ein kultureller Ort. Ein Haus der Gestaltung. Und ein stilles Versprechen: dass wahrer Glanz dort entsteht, wo Geschichte, Gegenwart und Menschlichkeit sich berühren.

Ludwigstraße 14
97688 Bad Kissingen
Telefon: 0971/3118
www.meinck.de

Ob beim Wandern auf aussichtsreichen Panoramawegen oder beim Radeln entlang der sanft geschwungenen Fränkischen Saale – in Frankens Saalestück wird jede Tour zu einer kleinen Auszeit. Zwischen Weinbergen, Wäldern, Streuobstwiesen und charmanten Ortschaften lässt sich die Landschaft Schritt für Schritt oder Tritt für Tritt neu entdecken. Hier verbinden sich Natur, Bewegung und Genuss zu einem Erlebnis, das Körper und Seele gleichermaßen belebt.

Bewegte Momente

– das Saalestück *aktiv erleben*

Ein Highlight für Naturfans ist die **Extratour Thulbataler** bei Oberthulba. Auf rund 10 Kilometern wandert ihr durch das Biosphärenreservat Rhön, vorbei an Buntsandstein-Blockhalden und der „Reither Mühle“. Eine 400 Jahre alte Bogenbrücke, Ausblicke ins Thulbatal und stille Waldpassagen machen die Runde zu einem echten Naturerlebnis.

Auch die 12 Kilometer lange **Extratour Wald-Brand** bei Wartmannsroth ist abwechslungsreich. Sie verbindet dichte Wälder, offene Wiesen, herrliche Panoramen und einzigartige Destillate. Unterwegs informieren Infotafeln über die Geschichte der Region und die Herkunft des Namens. Die Extratour ist Teil des Brennerwegs, zu dem außerdem die Whiskey-Schleife, der Wildfrüchte-Weg, die Streuobst-Route und die Korn-Brand-Tour gehören. (www.brennerweg.de)

In der UNESCO-Welterbestadt Bad Kissingen beginnen zahlreiche Rundwege. Eine besonders schöne Route ist der 12,4 km lange **Rundweg „Wittelsbacher Turm“**. Die Strecke führt von Bad Kissingen hinauf zum Turm, von wo aus man einen herrlichen Blick auf die Stadt genießt. Anschließend schlendert man durch ruhige Waldwege zurück.

Für alle, die Kultur mit Wandern verbinden möchten, ist der **Natur- und Kulturlehrpfad Fuchsstadt** ideal. Auf rund sechs Kilometern erfährt man Interessantes über die regionale Flora und Fauna sowie historische Besonderheiten. Kunstliebhaber kommen auf dem 7 Kilometer langen **Ramsthaler Kunstweg** auf ihre Kosten: Skulpturen und Installationen entlang des Weges verwandeln jeden Schritt in einen Gang durch eine Galerie unter freiem Himmel.



Darüber hinaus warten zahlreiche weitere Rund- und Themenwege darauf, entdeckt zu werden. Egal, welche Route ihr wählt: Jede Wanderung verspricht unvergessliche Naturerlebnisse, kulturelle Highlights und Momente der echten Auszeit.



**Wittelsbacher
Turm in Bad
Kissingen**



**Radfahrer
bei Euerdorf**

Das Radwegenetz der Region bietet eine Vielzahl von Routen für Radler und Radlerinnen. Der **Radweg „Fränkische Saale“** beispielsweise verbindet fränkische Dörfer und Städte entlang des Flusses. Wer es gemütlich mag, findet auch auf kürzeren Strecken Ruhe und Erholung. Genussradler können bei Rundtouren mit schönen Ausblicken und charmanten Dörfern Destillatheken und Vinotheken mit einzigartiger Architektur entdecken. Längere

E-Bike-Touren bieten auf 50 km oder mehr eine gelungene Mischung aus Kultur und Natur mit moderaten Steigungen und reizvollen Panoramen. Kulturinteressierte Radfahrer entdecken historische Sehenswürdigkeiten entlang der Strecken, wie die Trimbung oder Schloss Saaleck. Das gut ausgebaute Radwegenetz sorgt dafür, dass jeder auf seine Kosten kommt. Zur Planung eurer Touren gibt es die **Radkarte Frankens Saalestück**. Sie enthält

Höhenprofile, Karten, Tourentipps, Angaben zu Service- und Ladestationen sowie den Weg zur nächsten Einkehr. Holt euch den verlässlichen Begleiter in den örtlichen Touristinformationen, ladet ihn herunter oder bestellt ihn einfach.



**Wanderung auf der
Extratour „Thulbataler“**

Zwischen Streuobst, Brennblase und Begegnungen

Fans bis in den hohen Norden.

Etwa 1928 gründete Steffis Urgroßvater den Familienbetrieb. Ab 1960 brannte Erich Bürger, Steffis Vater, Schnäpse und verkaufte sie unter anderem an Privathaushalte – bodenständig, ohne viel Aufheben. Dieses Selbstverständnis prägt die Brennerei bis heute.

Steffi wuchs mit dem Einmaischen, Vorbe-reiten und Abfüllen auf. Seit 2015 ist sie staatlich geprüfte Brennerin, 2019 schließlich folgte der Titel der landwirtschaftlichen Brennmeisterin. Heute ist Steffis Mutter Sieglinde ihre große Stütze im Betrieb. Ehemann Uli Kirchner und die große Familie – inzwischen sogar Partner der Kinder – unterstützen die umtriebige Brennerin und Geschäftsfrau, wann immer es geht.

„Seele“ aller Produkte sind Bürgers Streuobstwiesen rund um Thulba mit hohen Bäumen, die teils 70 bis 100 Jahre alt sind. Hier wachsen Früchte mit Charakter – unter anderem Äpfel, Birnen, Quitten, Mirabellen, Zwetschgen, Walnüsse – und Mispeln! Aus ihnen entstehen

Im Gespräch mit Steffi Kirchner über ihre Brennerei Bürger in Thulba wird schnell klar: Hier geht es um mehr als nur um Brände. Es geht um Tradition, um Hände, die wissen, was sie tun, und um eine Familie, die miteinander arbeitet, lacht und anpackt. Im Mittelpunkt steht Steffi selbst, Brennmeisterin aus Überzeugung und aus Liebe.

Brände wie fränkischer Zwetschgenbrand, feinherber Quittenbrand, der außergewöhnliche Mispelbrand, Haselnuss- und Walnussgeist, fruchtige Liköre und Spezialitäten wie Whisky aus heimischem Hafer.

Der ehemalige Kuhstall dient heute als Hofladen und Verkostungsraum. Hier wird probiert, erzählt und erklärt. Und hier gibt's attraktive Angebote für alle, die draußen mobil sind: zum Beispiel bestellbare Picknickbeutel, die mit fränkischer Brotzeit und Produkten anderer Erzeuger, Holzbrettchen, Messer und zwei kleinen Schnäpsen gefüllt sind. Die schöne, praktische Idee und die Genießer passen 1:1 zueinander, wie die Produzentenfamilie dahinter. Dem kleinen Genuss dienen die „SchnapsLaunen“: vier Schnäpse und ein Likör in praktischen Schraub-röhrchen – ein ideales Souvenir!

Ein besonderes Kapitel schreibt die Familie Bürger sogar im hohen Norden: Als einzige Brennerei aus Bayern reist sie seit Jahren zu einem Museumstag im Emsland, um den Ostfriesen zu zeigen, was aus Obst entstehen kann. Die Nordlichter lieben bekanntlich ihren Korn, doch wenn die Bürgers kommen, ziehen sie die Schätze aus den Streuobstwiesen rund um Thulba vor!

Treffs Steffi und ihre Familie auf Märkten und Festen in Frankens Saalestück. Oder kommt in Thulba vorbei. Setzt euch, verkostet und plaudert ein bisschen. Es ist ein Ort, an den man gern zurückkommt, weil man spürt: Was die Brennerei ausmacht, gibt es nicht nur im Glas. Da sind Familie, Handwerk, Natur – und die Freude daran, all das zu teilen.



Alte Fuldaer Straße 21
97723 Oberthulba-Thulba
Telefon: 09736/750097
www.brennerei-buerger.de

Was haben die sanften Hänge des Saaletals, jahrmillionenalte Fossilien und die ältesten Weinlagen Frankens gemeinsam? In Frankens Saalestück erstaunlich viel.

Wo Wein, Stein und Zeit Geschichte schreiben

Wo heute Rebstöcke in der Sonne strahlen, rauschte vor 250 Millionen Jahren ein urzeitliches Meer. Wer diesen Wandel hautnah erleben möchte, besucht das **Museum Terra Triassica in Euerdorf**. Dort erwarten euch versteinerte Spuren von Sauriern, Fischen und Pflanzen – Zeugnisse einer Welt, die sich dramatisch veränderte. Im **Museumsgarten** gedeihen Pflanzen, deren Vorfahren schon in der Trias existierten: Ginkgo, Koniferen und natürlich Wein. Kein Wunder, dass es hier sogar einen (sehr) kleinen Weinberg gibt!

Von Euerdorf aus führt der Weg „Wein & Stein“ nach Bad Kissingen. Die Tour verbindet Weinwissen mit Erdgeschichte: Muschelkalk, Buntsandstein und Fossilien prägen die Böden, die unseren Frankenwein so besonders machen. Unterwegs blickt ihr immer wieder auf die Weinlagen von **Wirmsthal**, einem der nördlichsten Weindörfer Frankens, die das Saaletal seit Jahrhunderten prägen.

Hammelburg, die älteste Weinstadt Frankens, lebt ihre Geschichte in jeder Rebe. Rund um die Stadt ziehen sich traditionsreiche Lagen wie der berühmte Hammelburger Schlossberg



Museum Terra Triassica Euerdorf

die Hänge hinauf. Die Böden speichern Wärme, während die Nächte frisch bleiben – beste Voraussetzungen für fruchtig-trockene Weine mit einer feinen, harmonischen Säure.

Ein Stück flussaufwärts liegt **Trimberg bei Elfershausen**, ein kleiner Ort, der vom Weinbau ebenso geprägt ist wie von seiner mittelalterlichen Burghoulette. Hinter der imposanten Trimburg schmiegen sich die kleinen Weinbergspazellen an die Hänge. Dort profitieren die Reben vom milden Saaleklima und der mineralreichen Bodenstruktur und wachsen so zu großen Charakteren.

Auch das Weindorf **Ramsthal** ist ein traditionsreicher Weinort in einem der Nebentäler des Fränkischen Saaletals. Seine Weinlagen sind durch steile Hänge, Muschelkalkböden

und ein warmes Mikroklima geprägt. Besonders bekannt ist die Lage „Ramsthaler St. Klausen“, in der die Reben optimal von der Sonnenwärme profitieren und gleichzeitig durch die kühlen Nächte eine feine Aromatik entwickeln.

Das Terroir, das alles verbindet

Muschelkalk und Buntsandstein prägen Frankens Saalestück. Die Reben wurzeln tief, um Wärme und Feuchtigkeit optimal zu nutzen – eine Notwendigkeit in kühlen Wintern und heißen Sommern. Diese Böden schenken den Weinen ihre feine Mineralität, ihre Frische und die unverwechselbare Handschrift der Region.

Grundlage des Frankenweins: Muschelkalk



TIPP:

Am besten erlebt man den Wein aus Frankens Saalestück in einer der herzlichen Heckenwirtschaften, in denen Tradition und Geschmack zusammenfinden.

Blick auf die Weinbergsterrassierung in Ramsthal

In Bad Kissingen sprudelt nicht nur Wasser, sondern Geschichte! Seit über 500 Jahren ist das Heilwasser der Star des Staatsbades – und seine heilende Wirkung ist heute so faszinierend wie einst. Die Heilkräfte der sieben Bad Kissinger Heilquellen bescherten der Kurstadt den Ruf als eines der führenden, mondänsten Kurbäder der Welt.

» Willkommen in Bad Kissingen,
wo die Zeit stillzustehen scheint
und das Wasser die Quelle
des Wohlbefindens ist! «

In Bad Kissingen erzählt das Wasser Geschichten. Es sprudelt aus historischen Brunnen, zieht leise durch die Kuranlagen und spiegelt den Himmel über den sanften Hügeln der Rhön wider. Hier ist Wasser mehr als nur ein Heilmittel für Körper und Geist, es ist ein Versprechen: ein Versprechen von Leichtigkeit, von Pausen und davon, den eigenen Rhythmus wiederzufinden. Wer am Regentenbau spaziert oder im Luitpoldpark die Augen schließt, hört nicht nur das Sprudeln der Quellen, sondern auch den Takt einer Stadt, die seit Jahrhunderten pulsiert.

Doch Bad Kissingen besteht nicht nur aus Stille. Es klingt und lebt. In diesem Jahr besonders festlich, denn der Kissinger Sommer feiert Jubiläum. Die Musik schwebt durch die Säle und lässt die Stadt bunt aufleben. Große Namen treffen auf große Gefühle, klassische Meisterwerke auf sommerliche Leichtigkeit. Kultur wird hier nicht ausgestellt, sondern geteilt. In den Sälen, auf den Promenaden und unter freiem Himmel im Luitpoldpark.

Und so entsteht ein einzigartiger Dialog. Das Wasser beruhigt, die Musik belebt. Zwischen Quellen und Klangbögen entfaltet sich ein Ort, der Zeit (und Auszeiten) schenkt. Zeit zum Lauschen. Zeit zum Spüren. Zeit zum Staunen. Bad Kissingen ist kein Ziel für Eilige, sondern für Genießer. Hier zeigt sich, wie Wellness und Weltkulturerbe zusammenfinden.



Brunnenhalle
Bad Kissingen

Bad Kissings Bäderkultur gestern und heute

Die Zeit
überdauert.

Opas Kartoffelsuppe

und die Rolle guter Lehrmeister.

Geboren in Bad Kissingen, ausgebildet im Hotel Ullrich, geprägt von starken Küchenchefs. Und von seiner Familie. „Mein Opa war meine größte Inspiration. Seine Küche hat mich mehr geprägt als alles andere.“ Diese Prägung zieht sich bis heute durch Tim Lindenau beruflichen Weg.

Lindenau kocht fränkisch. Fränkisch modern. Klassiker der Heimatküche bleiben erkennbar – zeitgemäß interpretiert! Die Karte des Restaurants im Hotel Ullrich ist regional und vielseitig. Wildschweinbratwürste mit Kraut stehen neben gebratener Leberwurst nach Oma Marias Rezept mit Bratkartoffeln.

Dazu Suppen, die nach Tims Kindheit schmecken: Opa Rolands Kartoffelsuppe – variiert mit Minze und Croutons. Pastinakensuppe – fruchtig mit Apfel. Drillinge mit Quark und Leinöl. Vegetarische und vegane Gerichte finden sich ebenso wie Fleisch und heimischer Fisch.

Exotische Themenwochen braucht Tim hingegen nicht. Für ihn geht es um die Region, um die Saison und um hervorragende Qualität. Zudem hat er – und das unterscheidet ihn von vielen Jungköchinnen und Jungköchen – nie das Bedürfnis verspürt, in die „weite Welt“ zu ziehen. Andere absolvieren Stationen in der Schweiz, in Österreich, oder sonstwo. Tim nicht. „Meine Heimat war mir immer groß



Seit 2024 ist Tim Lindenau Küchenchef im traditionsreichen Hotel Ullrich in Elfershausen nahe Hammelburg. Dort, wo der heute 25-Jährige seinen Traumberuf von der Pike auf erlernt hat. Dort, wo für ihn alles begann.



genug. Mittlerweile habe ich hier mit meiner Frau eine Familie gegründet. Außerdem kam die Welt in gewisser Weise zu mir: Ich durfte im Hotel Ullrich von drei Küchenchefs lernen, die viel gereist, inspirierend und sehr verschiedenen waren. Und wenn ich sehen möchte, was in den Pfannen rund um den Globus passiert, habe ich Reportagen und Tutorials im Netz.“

Zudem ist Tims Arbeitsplatz mehr als ein Hotel-Restaurant. Das Ullrichs ist eine Institution – ein Begegnungsort. Für Familien, Vereine, Gäste der Region und Hotelbesucher. Für sie denken sich Tim Lindenau und das Team des Hotels Events und Formate aus, die man in der Idylle eines Dorfes in Frankens Saalestück kaum vermuten würde – Sonntagsbrunchs etwa, Valentinsmenüs, Advents-Specials, BBQs mit Live-Musik oder After-Work-Abende.

Viel Arbeit für ein Team von fünf Köchen plus Azubi. Viel Organisation. Tim Lindenau sieht seine Verantwortung als Küchenchef dennoch gelassen: „Wenn die Mise en place steht, läuft auch ein langer Tag.“ Mit anderen Worten: Gute Planung und Vorbereitung sind alles – beides hat Tim gelernt.

Er steht für eine Küche ohne Showeffekte. Für Klassiker, die bleiben dürfen, was sie sind – und in der Gegenwart ankommen. Ehrlich. Und sehr herzlich.



August-Ullrich-Straße 40 – 42
97725 Elfershausen
Telefon: 09704/9130-0
www.hotel-ullrich.de

Magische Orte des Frankenweins

terroir f – das sind 22 besondere Erlebnisorte im Fränkischen Weinland, die einladende Aussichten, Geschichte, Weinkultur und Weinwissen verbinden. Jeder Punkt beleuchtet einen bestimmten Aspekt des Weinbaus, seiner Geschichte und seiner Gesichter in Franken. Genießt fantastische Panoramen und taucht, wenn ihr mögt, tief in die Welt des fränkischen Weinbaus ein. Zwei magische Orte findet ihr in Hammelburg und in Ramsthal – und beide bieten unvergessliche Eindrücke.

Die terroir f-Punkte in Hammelburg und Ramsthal



Ihr wollt die Geschichte des Weinbaus in Franken näher kennenlernen oder einfach die Natur genießen? Frankens Saalestück und seine „terroir f“-Punkte laden euch zu beidem herzlich ein!

www.terroir-f.com

terroir f Ramsthal



terroir f in Ramsthal oder: Was bedeutet „Alter Satz“?

Der „terroir f“-Punkt in Ramsthal wurde bereits 2016 errichtet. Die markanten roten Stelen bringen euch die Geschichte der fränkischen Rebsorten näher. Hier erfahrt ihr alles über den „Alten Satz“, der vorsah, verschiedene Rebsorten gemeinsam zu pflanzen, und über die historische Dreipfahlerziehung, mit der die Winzer einst „störrische Triebe“ bändigten. Der Ausblick auf die weiten Weinberge und die Landschaft rundherum ist grandios! In Ramsthal gelangt ihr am besten zum „terroir f“-Punkt, indem ihr den Parkplatz am Festplatz nutzt und nach 1,1 km zu Fuß (mit leichtem Anstieg) zum Aussichtspunkt kommt.

terroir f in Hammelburg: Blick in die Geschichte des fränkischen Weinbaus

Seit 2020 könnt ihr am „terroir f“-Punkt in Hammelburg, der ältesten Weinstadt Frankens, eine Zeitreise durch die Geschichte des fränkischen Weinbaus erleben. An vier Hörstationen erfahrt ihr alles von den Anfängen des Weinbaus bis in die Gegenwart. Der Ausblick ist besonders beeindruckend: Von hier aus habt ihr einen herrlichen Blick auf die Altstadt von Hammelburg, den Schlossberg mit Schloss Saaleck und das Saaletal. Der Weg hinauf zum Aussichtspunkt führt durch die Stadt und über die Weinberge. Ihr könnt bequem und kostenfrei parken, und zwar am Parkplatz „Am Bleichrasen“. Von dort aus folgt ihr 2,3 km lang (mit Anstieg) dem ausgeschilderten Weg.

terroir f Hammelburg

Majas Coffee – Herz, Haltung und Kaffee

» Wir wollten nie einfach Kaffee verkaufen «

Was in einer Garage begann, ist heute eine Rösterei mit Café, Seminarort und Ideenschmiede. Hier spricht Selina Wieber über die Idee hinter ihrem Start Up, über Altersvorsorge für Farmerinnen und Farmer – und warum guter Kaffee für Co-Gründer und Ehemann Sebastian und sie Verantwortung heißt.

Selina, Majas Coffee wirkt wie ein Café, ist aber viel mehr.

Es ist ein Ort, an dem sich Menschen begegnen, sich austauschen und genießen. Und es geht um Atmosphäre, um Inspiration und Werte. Kaffee ist das verbindende Element.

Und das zieht sich durch eure Geschichte. Wie hat alles begonnen?

Im Corona-Lockdown 2020. Sebastian und ich waren im Studium der Wirtschaftsinformatik. Doch plötzlich hatten wir viel Zeit. Aus einem „Was machen wir damit?“ wurde Neugier. Wir haben Röstkurven getestet, Bohnen verglichen, experimentiert. Unsere Küche wurde zur Mini-Rösterei. Irgendwann war klar: Unsere Liebe zum Kaffee ist mehr als ein Hobby.

Wie ging es weiter?

Wenig später ließen wir erste Bohnen nach unseren Vorstellungen rösten. Familie und Freunde waren begeistert – das hat uns bestärkt. Wir eröffneten unsere eigene Rösterei: zwölf Quadratmeter klein, doch voller Energie. Das war prägend.

Seit 2023 finden wir Majas Coffee im früheren Altort-Supermarkt von Ramsthal.

Wir wollten Leerstand beleben und einen Treffpunkt schaffen. Heute vereinen wir dort Rösterei, Verkauf und Seminare für Einsteiger, Kenner oder künftige Baristas. Immer mit der gleichen Idee: kein Konsumraum, sondern ein Ort, an dem man Kaffee versteht.

Majas Coffee GmbH

Siedlung 23
97729 Ramsthal
Telefon: 0176/71200033
www.majascOFFEE.com

Ihr experimentiert gern – nicht nur beim Rösten.

Unser Ansatz ist Learning by Doing. Das gilt von Röstungen bis zu Sondereditionen bis zu unserem jetzigen Produktdesign. Auch das stammt von uns: weiß und minimalistisch. Wir wollten etwas schaffen, das dem Kaffee Raum lässt.

Nachhaltigkeit spielt neben Kaffee die zentrale Rolle.

Und das heißt: fairer Handel, Bioqualität, Recycling – und Beziehungen! Von Beginn an standen wir über Skype oder WhatsApp in Kontakt mit Farmerinnen und Farmern in Kolumbien, Afrika und Asien. Das hat sich bewährt. Wir kaufen am liebsten Kaffee, der vor Ort etwas bewirkt. Zum Beispiel, dass Farmer:innen in ihre Altersvorsorge investieren können.

Für dieses Engagement wurdet ihr ausgezeichnet.

Der Nachhaltigkeitspreis des Landkreises Bad Kissingen 2025 hat uns berührt, weil er zeigt, dass unser Handeln gesehen und verstanden wird.

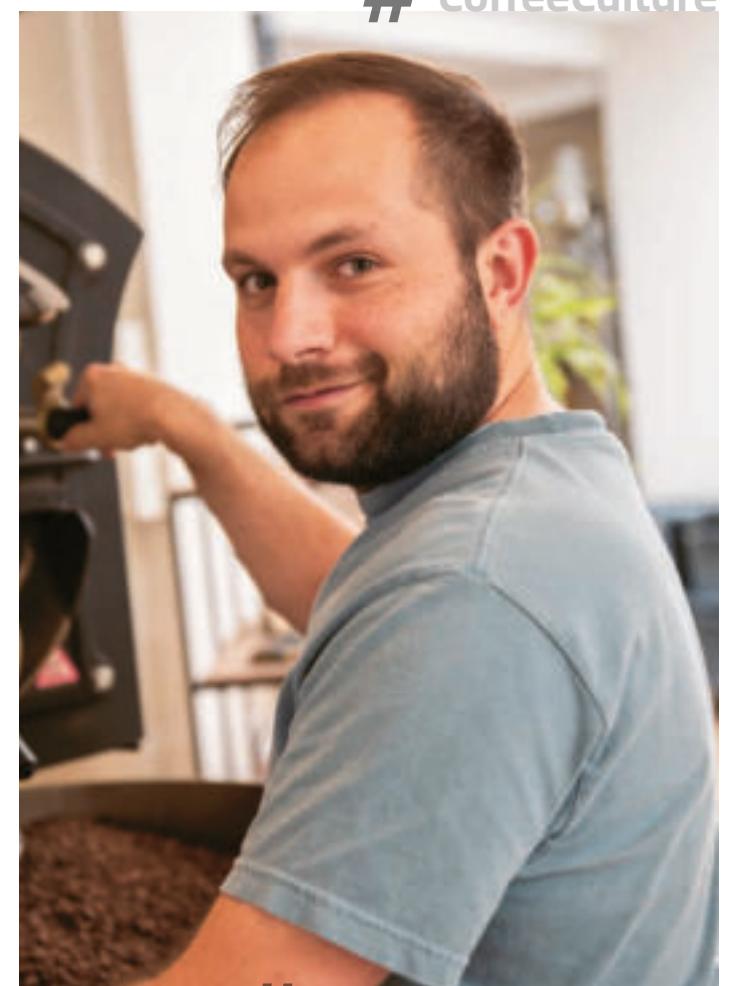
Wer kommt eigentlich zu Majas Coffee? Ramsthal ist nicht Berlin ...

Wirklich alle. Junge Leute, Einheimische, Gäste, Gastronomen. Majas Coffee ist kein Szenecafé, sondern ein Ort für viele. Modern, ja – aber offen und herzlich.

Was treibt euch beide an?

Die Idee, dass Kaffee mehr ist als ein Produkt. Er kann verbinden. Wenn wir mit dem, was wir tun, Freude machen – in Ramsthal und gern weltweit – fühlt sich das richtig an.

Liebe Selina, herzlichen Dank. Und an alle Leserinnen und Leser: Kommt, probiert, stellt Fragen – entdeckt Kaffee neu!



Begegnungsort

RamsthalErleben

Biohof Hartung in Feuerthal –

gelebter

Biolandbau
in der Rhön

Biohof Hartung

Feuerthaler Straße 47
97762 Hammelburg-Feuerthal
Telefon: 09732/79782
www.biohof-hartung.de

Feuerthal liegt eingebettet in sanfte Hügel nahe Hammelburg. Am Ende des Ortes, wo die Straße in Feldwege übergeht, liegt der Biohof Hartung von Andreas Hartung und seiner Lebenspartnerin Sonja. Ein Familienbetrieb in fünfter Generation, der sich als Naturlandhof für nachhaltiges Denken und Handeln entschieden hat.

Ehrliche Bio-Kultur

Der Hof steht für eine Philosophie, die keine großen Worte braucht, weil man sie erlebt: im Gespräch, im Laden, auf den Feldern und bei den Tieren.

**„Wir wollen die Welt ein
bisschen besser machen.
Damit fangen wir direkt bei uns an“**

Auf dem Hof arbeiten Andreas, Sonja und die Familie, wenns brennt. Das sind auch die, die Verantwortung übernehmen – für Tiere, Böden und Erzeugnisse. Die Familie gibt ihr Wissen gern weiter. Besucherinnen und Besucher sind eingeladen, Fragen zu stellen und zu verstehen, wie Öko-Landbau im Alltag funktioniert.

**„Bio ist kein Trend,
sondern Überzeugung.“**

Auf den Feldern werden alte Getreidesorten wie Dinkel, Emmer und Einkorn angebaut. Die Bewirtschaftung erfolgt im Einklang mit der Natur – auch der des Tieres! Die rund 225 Hühner leben im mobilen Stall mit viel Auslauf, was Tierwohl und Bodenpflege fördert. In Kooperation mit dem Biobetrieb Schubert und dem „Gockelprojekt“ verfolgen Hartungs eine artgerechte „Kindheit“ auch für männliche Küken: Während die Legehennen mit 18 Wochen in den Stall ziehen, dürfen ihre „Brüder“ nach



der gemeinsamen Aufzucht gesund wachsen, bevor sie verantwortungsvoll vermarktet werden.

**„Wir arbeiten mit der Natur –
nicht gegen sie.“**

Im Hofladen, dem Herzstück des Hofes, zeigt sich, was nachhaltige Landwirtschaft konkret bedeutet. Das Sortiment reicht von Bio-Eiern, Bio-Nudeln, Bio-Mehlen, Flocken und Getrei-

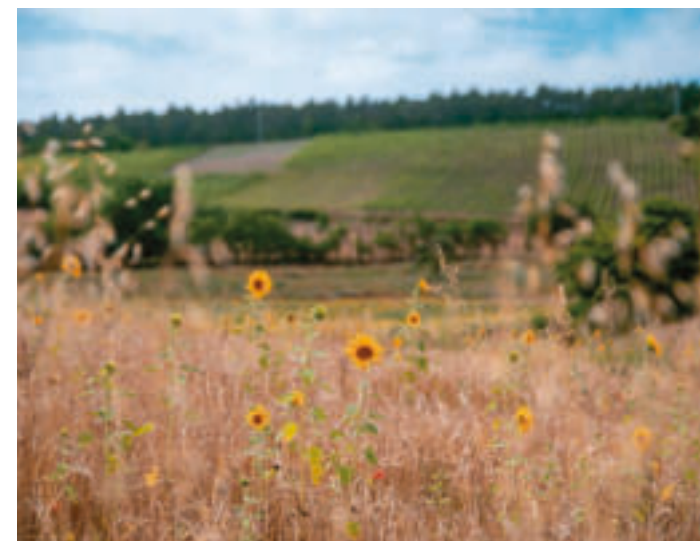
**„Man soll schmecken,
woher es kommt –
und wer dahintersteht.“**

Der Biohof ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Region zu entdecken. Wanderwege, Radwanderwege, Ausritte mit den hofeigenen Pferden oder eine Kanufahrt auf der Fränkischen Saale laden dazu ein, die Umgebung mit offenen Augen und Spaß zu erleben.

Wer bleiben will, findet bei Hartungs einen besonderen Platz: Ihr Hof ist Teil von „Landvergnügen“ und bietet idyllische Stellplätze für Wohnmobile an. Eine Feuerstelle mit mächtigen Baumstämmen lädt zu entspannten Abenden unter freiem Himmel ein – inklusive Sternenhimmel!

**„Ankommen heißt manchmal:
einfach nichts vorhaben.“**

Der Biohof Hartung ist ein Ort für Menschen, die Regionalität, Nachhaltigkeit und echte Begegnungen schätzen. Wer kommt, kauft nicht nur Lebensmittel ein, sondern gewinnt das Gefühl, Teil von etwas Sinnvollem zu sein.



Drei Orte, Ein Versprechen: Genuss

Franken ist ein Paradies für alle Sinne! Zwischen Bergen, sanften Hügeln und charmanten Dörfern finden sich gewachsene (Kultur-)Landschaften und lebendige kulinarische Traditionen. Überall im Land wird Genuss großgeschrieben, ob in den Städten oder den kleinen Orten, die ihre Feste und Bräuche mit Liebe pflegen.



1

Die „GenussOrte Bayern“ stehen für hausgemachte Köstlichkeiten, lokale Spezialitäten und regionale Schmankerl, die immer eng mit der jeweiligen Landschaft und Kultur verbunden sind. Die Orte werden von einer Fachjury im Rahmen des Wettbewerbs der „Premiumstrategie für Lebensmittel in Bayern“ ausgewählt. Frankens Saalestück hat mit Hammelburg, Ramsthal und Wartmannsroth gleich drei kulinarische Perlen zu bieten. Die drei Orte wurden 2018 und 2024 als „GenussOrte Bayern“ ausgezeichnet

Hammelburg (2018) – Älteste Weinstadt Frankens: Wo der Wein Geschichten erzählt

Hammelburg ist geprägt von Schloss Saaleck und seinen Weinbergen – den ältesten Frankens. Das barocke Kellereischloss der fuldischen Fürstbischöfe erinnert ebenfalls an die lange Tradition des Weinbaus. Zwischen sanften Hügeln, historischen Mauern und der lebendigen Altstadt erzählen die Reben von Geduld und Generationenhandwerk, während moderne Vinotheken alte Sorten neu interpretieren. Zum Schoppen wird oft der „Dätscher“ – ein knuspriges Roggengebäck mit Kümmel gereicht – ein bodenständiger Begleiter, der zusammen mit dem Wein echte Hammelburger Lebensfreude vermittelt.

Ramsthal (2024) – Genuss für Augen, Gaumen und Seele

Ein paar Kilometer weiter liegt das charmante Weindorf Ramsthal, das sich am besten zu Fuß entdecken lässt. Wege wie der „Bacchus-Rundweg“ oder der „Schoppen-Rundweg“ führen durch Wiesen und Weinberge. Bei jedem Schritt eröffnen sich neue Ausblicke auf die Reben und die weite Landschaft. Neben dem Wein zeichnet sich Ramsthal durch seine kulinarische Vielfalt aus.



2



3

1 Und zur Krönung ein himmlisches Destillat aus der Brennergemeinde Wartmannsroth

2 Pause im GenussOrt Hammelburg am Marktplatz

3 Wein- und Wurstautomat Ramsthal

4 Rast im GenussOrt Ramsthal direkt in den Weinbergen

Von fränkischen Spezialitäten bis hin zu kreativen Gaumenfreuden ist alles dabei. All das macht das Dorf zu einem Ort voller Genuss.

Wartmannsroth (2018) – wo Feuer und Herz Hand in Hand gehen

Und dann ist da Wartmannsroth, ein Ort, der nach Holz und Obst, nach Feuer und Geduld duftet. In den Brennereien summen die Kessel, Kupfer glänzt in der Morgensonne. Hier wird gebrannt, was die Region hergibt und was die Menschen lieben. Wer ihnen zuhört, erfährt schnell, dass das Brennen hier keine Arbeit ist, sondern eine

Leidenschaft. Wenn man dann einen Schluck des Destillats probiert, spürt man, dass in diesem Edelbrand das Herz der Region schlägt – kräftig, warm und ehrlich.

Genuss mit Seele

Frankens Saalestück zeigt, dass Genuss mehr ist als Geschmack. Es ist eine Haltung. Ein Innehalten. Ein Moment, in dem man die Zeit vergisst und das Leben ein kleines bisschen tiefer schmeckt.



4

Brennerei Lutz – Handwerk, Heimat und Herzblut seit 1750

Genuss der bleibt.

Zwischen fränkischen Saaletal und Rhön liegt Wartmannsroth – und mittendrin ein Hof, auf dem Genuss zuhause ist. Seit 1750 wird hier gebrannt. Heute mit modernster Technik, Gespür für Rohstoffe und einem klaren Ziel: besondere Destillate zu schaffen. Andreas Lutz führt den Familienbetrieb mit seiner Frau Vanessa – sowie mit ordentlich Humor und Liebe zum Detail.

Herr Lutz, Ihre Brennerei ist ein Familienbetrieb – wie klappt das?

Sehr gut. Vanessa ist unsere Stimme nach außen, betreut unsere Kunden, das Marketing und unsere Präsentation. Als Brennermeister und Edelbrand-Sommelier bin ich natürlich in der Brennerei zuhause. Auch meine Eltern sind Teil des Ganzen. Jeder bringt sich ein.

Über 90 Destillate – was motiviert Sie, diese Produktvielfalt zu schaffen?

Neugier und Begeisterung! Jedes Destillat erzählt eine Geschichte. Manche entstehen aus einer kreativen Idee, andere aus einem originalen Rohstoff. Vielfalt zeigt unseren handwerklichen Anspruch – und antwortet auf die hohen Erwartungen des Marktes!

Was macht einen guten Brand aus?

Zeit, Geduld und Respekt. Als Sommelier weiß ich: Qualität entsteht nicht durch Eile, sondern durch Sorgfalt und ein Händchen für Rohstoffe.

Welche Rolle spielt die Landwirtschaft auf Ihrem Hof?

Die Brennerei ist ohne Landwirtschaft nicht denkbar. Wir bewirtschaften rund 35 Hektar Acker- und Streuobstflächen. Ein guter Teil unserer Früchte und Weizen wächst also vor der Haustür.



Und wenn nicht?

Dann holen wir ihn dort, wo er am besten ist. Orangen oder Zitrus-schalen etwa stammen von ausgewählten Partnern. Wichtig ist nicht das Etikett „Regional um jeden Preis“, sondern ehrliche Qualität.

Nachhaltigkeit – wie leben Sie sie im Alltag?

Ganz natürlich. Alles wird zu Ende gedacht. Was beim Brennen übrig bleibt, geht zurück in den Kreislauf. Hof und Brennerei greifen ineinander – so, wie seit Generationen.



Genussbrennerei Lutz

Kapellenweg 5
97797 Wartmannsroth-
Windheim
Telefon: 09732/5450
www.brennerei-lutz.de



Wer sind Ihre Kundinnen und Kunden?

Direktkunden – rund die Hälfte ab Hof und viele über unseren Online-shop. Natürlich findet man uns in Frankens Saalestück auch in der Gastronomie und im Handel. Was wir nur Ab-Hof-Kunden bieten können, sind unsere offenen Türen. Wir laden dazu ein, zu probieren, zu stöbern und oft auch einen Blick in die Brennerei zu werfen.

Welche besonderen Produkte haben Sie im Sortiment?

Als Beispiel nenne ich unsere Pride Line. Ungewöhnliche Rohstoffe, besondere Fässer, mutige Ideen, besondere Labels – für Menschen, die das Einzigartige schätzen.

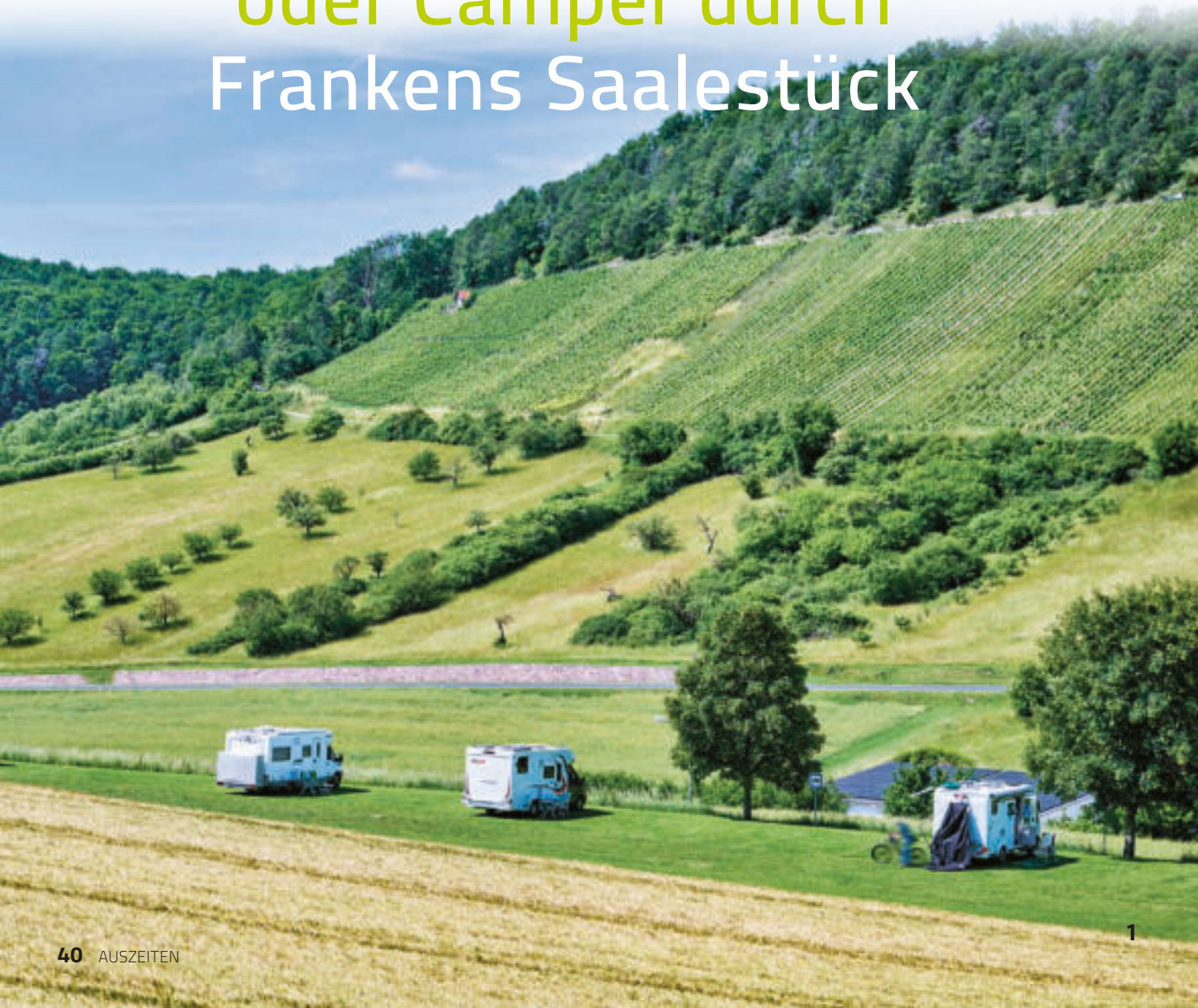
Zukunftsausblick?

Wir wollen Bewährtes bewahren und Neues behutsam integrieren. Digitalisierung soll Menschen zu uns führen, nicht vom Genuss weg. Qualität, Ehrlichkeit und Freude bleiben unser Maßstab – und dafür lohnt sich jede Minute Handarbeit.



Morgens mit dem Duft von taufrischen Wiesen und Weinbergen in der Nase aufwachen und die ersten Sonnenstrahlen auf der Haut spüren – so beginnt ein perfekter Tag auf einem der zahlreichen Camping- und Wohnmobilstellplätze in Frankens Saalestück.

Freiheit auf vier Rädern – mit dem Wohnmobil oder Camper durch Frankens Saalestück



Jeder Stellplatz begrüßt mit seinem ganz eigenen Charme. Für ein Wellnesswochenende eignet sich der Stellplatz direkt an der **KissSalis Therme in Bad Kissingen**. Städtelandschaften kommen am **KNAUS Campingpark** am Rande der Kuranlagen am Ufer der Fränkischen Saale in der UNESCO-Welterbestadt Bad Kissingen auf ihre Kosten.

Vom Wohnmobilstellplatz in **Hammelburg, Ramsdahl und Wirmsthal** kann man mit einem Glas Saalewein in der Hand perfekt in die Weinberge blicken. Wer es etwas ruhiger mag ist auf dem Wohnmobilstellplatz in **Elfershausen** mit Blick auf die Trimborg oder in **Langendorf** am Rande einer Kleingartenanlage richtig. Für alle die zwischendurch mal etwas Neues ausprobieren möchten eignet sich der **Forellenhof in Diebach**, der neben Wohnmobilstellplätzen auch Mobile Homes anbietet. Das **Naturcamp Thulba** hält mit dem Dachzeltdorf ebenfalls eine weitere außergewöhnliche Übernachtungsmöglichkeit bereit.

- 1 Wohnmobilstellplatz Wirmsthal mit Blick auf die Weinberge
- 2 Wohnmobilstellplatz Langendorf bei Elfershausen
- 3 Dachzeltdorf Naturcamp Thulba bei Oberthulba
- 4 Wohnmobilstellplatz Forellenhof Diebach bei Hammelburg

Eines haben alle Stellplätze aber gemeinsam: Sie liegen naturnah zwischen sanften Hügeln oder entlang der Fränkischen Saale und ihrer Nebentäler. Wenn am Abend dann die Sonne das Tal in goldenes Licht taucht, sitzt man bei einem Glas Frankenwein vor dem Wohnmobil, lässt den Tag Revue passieren und denkt an die schönen Momente zurück. Momente wie das Rauschen der Fränkischen Saale, das Vogelgezwitscher im Wald, Begegnungen mit anderen Reisenden oder Einheimischen. So wird der Urlaub auf Rädern zu einem Erlebnis voller Freiheit, Natur und Charme.



Es sind nicht immer die spektakulärsten Sehenswürdigkeiten, die die „Seele“ einer Region prägen.

Hier folgen sechs Entdecker- und Erlebnistipps, die einen zweiten Blick oder Besuch lohnen:

Was es so nur bei uns gibt ...

1.

Die Klosterkirche in Aura an der Saale ist das Wahrzeichen des Ortes und erzählt von jahrhundertalter Geschichte. Im 12. Jahrhundert von Otto von Bamberg gegründet, vereint sie romanische Ursprünge mit barocker Pracht. Besonders hervorzuheben sind die zahlreichen Heiligenfiguren. Die einzigartige Lage und Atmosphäre machen die Kirche zu einem Ort der Ruhe und Besinnung.



2.

Das Sisi-Denkmal auf dem Altenberg erinnert an Kaiserin Elisabeth von Österreich-Ungarn, die Bad Kissingen oft besuchte. Im Jahr 1907 wurde die Gedenktafel an einem ihrer Lieblingsplätze angebracht. Von hier schweift der Blick weit über Bad Kissingen. In eine Felsgruppe eingebettet, zeigt das Denkmal das Porträt einer Frau, deren Sehnsucht nach Freiheit bis heute fasziniert.



3.

Der rund zehn Kilometer lange Oerbachtaler Walderlebnisweg bei Oberthulba bietet Naturgenuss pur. Der gut ausgebaute Rundweg verläuft überwiegend eben und ist ideal für entspannte Wanderungen. Entlang der Thulba führen informative Stationen durch Wald und Wiesen bis zu einem idyllischen Forsthaus. Hier wird Bewegung mit Entschleunigung auf angenehme Weise verbunden.



4.

Zwischen Heckmühle und dem Mittelmühlsteg entfaltet sich im Tal der Schondra ein einzigartiger Naturraum. Die mächtigen Sandsteinfelsen begleiten den rauschenden Bach. Der „Wilde Weibstein“ ist von alten Sagen umwoben. So soll hier einst eine fromme Klausnerin gelebt haben, die aufgrund ihres ungepflegten Aussehens „Wildes Weib“ genannt wurde. Ihre Höhle wurde zum „Wildweibstein“. Von dort aus soll es einen geheimen Gang zur Kirche von Detter gegeben haben. Noch heute spürt man die geheimnisvolle Stimmung dieses Ortes.



5.

Ein Spaziergang auf dem „Weg der Besinnung“ in Bad Kissingen, lädt dazu ein, Alltag hinter sich zu lassen, zur Ruhe zu kommen und die Natur zu genießen. Die Route führt durch Wald und Wiesen und ist begleitet von zahlreichen Kunststationen, die zum Nachdenken anregen. Natur und Kunst verschmelzen hier zu einem Ort der Achtsamkeit, der dazu einlädt, ihn mit allen Sinnen zu entdecken.



6.

Der Rhönrundweg 6 führt hoch zum Sturmiusberg bei Diebach, einem Stadtteil von Hammelburg. Oben am Berg thront die Marienkapelle über der Landschaft. Umgeben von Wiesen und Wäldern eröffnet sich ein Panorama ins fränkische Saaletal. Wer zur Kapelle hinaufsteigt, spürt die Ruhe des Ortes, entdeckt historische Details und kann auf der Holzliege die Seele baumeln lassen.





Frankens Saalestück
Am Marktplatz 1
97762 Hammelburg
Tel. 09732 902308 oder 09732 902309
info@frankens-saalestueck.de
frankens-saalestueck.de

