

dem Brand-Hof verkostet und der Brennvorgang miterlebt werden. Entsprechend der Jahreszeit gibt's auch frische Beeren, aus denen unter anderem ein vorzüglicher Himbeeressig nach alter bäuerlicher Rezeptur entsteht. (Brennerei-Besuch mit Verkostung: Bauernhof Brand, Tel. 097 29/1693, Anmeldung mindestens zwei Wochen vorher).

Eine „Käse- und Biowein-Probe“ bietet der Bauernhof Schütze in Teittau (Frankenwald) jeden Montag und Mittwoch an. Dabei kann in der Käseküche der Fortgang der Käseherstellung beobachtet werden. Die Käse- und Weinprobe wird schon ab zwei Teilnehmern zum Preis von acht Mark pro Person inklusive Führung durchgeführt, telefonische Anmeldung unter Tel. 092 69/2 24 ist erwünscht.

Wie der Apfel in die Flasche kommt, wie man einen „Dätscher“ oder „Ploatz“ backt, wie Lamm, Käse, Frankenwein und Schnaps direkt vom Erzeuger munden, läßt sich auch in der Rhön, dem „Land der offenen Fernen“, bestens erkunden. In der Ferienregion ganz im Norden Frankens haben sich die Landwirte zu den vier Interessensgemeinschaften „Aktion Fränkisches Saaletal“, „IG Oberelsbach“, „AG Oberes Streutal“ und „IG Schwarze Berge“ zusammengefunden, die gemeinsam Angebote und Programme entwickelt haben. (Info: Tourist Information Rhön, siehe unten). Als Einstieg für das ländliche Rhön-Erlebnis empfiehlt sich die äußerst sehenswerte Ausstellung „Brot und Wein“ im Museum Herrenmühle in Hammelburg, das den Weinanbau im Saaletal und die Herstellung von Getreide-Backwaren anhand vieler alter Exponate anschaulich macht. Das Museum ist dienstags bis donnerstags von 10 bis 12 Uhr und 14 bis 16 Uhr, freitags bis sonntags von 14 bis 16 Uhr geöffnet.

„Betten, Küchen und Kammern“ heißt die Broschüre des Naturparks Altmühltal, die nicht nur die bäuerlichen Gastgeber, sondern auf zwei eng beschriebenen Seiten die Erlebnis-Einkaufsadressen direkt vom Erzeuger und die Wochen- und Bauernmärkte auflistet. Viele der Produkte – von der herzhaften Leber- oder Bratwurst in der Dose bis hin zum selbstgemachten Zwetschgenwasser und Eierlikör – sind haltbar und können mit nach Hause genommen werden, sofern kein

Schleckermaul schon vorher drankommt. (Info: Tourist Information Naturpark Altmühltal.)

Auch im Rahmen vergnüglicher Sommer- und Herbstfeste läßt sich bäuerliches Essen und Trinken gut miterleben. Beim „Kartoffelerntefest“ am 21. September auf dem Biolandhof Burkhard in Steinbach im Frankенwald kommt die Kartoffel, oftmals verkanntes wertvolles Lebensmittel, zu neuen Ehren. Das Fest beginnt morgens um 9 Uhr mit dem Kartoffelklauben am Hof. Um 12 Uhr gibt's dann eine kräftige Brotzeit mit Biolanderzeugnissen am Feld, und wenn die Arbeit gegen 16 Uhr beendet ist, steigt das große Festessen für die fleißigen Erntehelfer mit Rinderbraten und Kartoffelklößen. Essen und Trinken ist natürlich frei, und als „Entlohnung“ bekommt jeder Teilnehmer einen Zentner Kartoffeln mit nach Hause. Für die Kinder wird außerdem ein großes Kartoffelfeuer gezündet. Wer nicht arbeiten mag, kann sich statt dessen den Kartoffelanbau erklären und den Hof zeigen lassen. Der Preis ist derselbe: alles inklusive 16 Mark für Erwachsene, acht Mark für Kinder. Anmeldung: Tel. 092 68/66 67.

Die ganze bäuerliche Erlebniswelt steht im Mittelpunkt des Fränkischen Freilandmuseums Bad Windsheim, Bayerns größtem Freilichtmuseum. Das Museumsdorf im Steigerwald hat für sein Museumsfest am 27./28. Juli (Samstag ab 13 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr) allerlei Vorführungen ländlicher Arbeiten geplant, darunter auch das Brotbacken. Hoch her geht's auch beim Herbstfest am 21. und 22. September, wo unter anderem das Obst-dörren und -pressen, das Hopfenzupfen und das Ölschlagen in der Ölmühle vorgeführt werden. Im „Wirtshaus am Freilandmuseum“, in der „Schankwirtschaft Weinbergshof“ mit großem Biergarten und in der „Wirtschaft am Brauhaus“ werden natürlich ebenfalls bäuerliche Spezialitäten angeboten, in letzterem auch selbstgebräutes Bier aus dem „Kommunbrauhaus“. Weitere Auskünfte: Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim (geöffnet täglich außer montags), Tel. 098 41/66 80-40. Nähere Auskünfte, Hinweise etc. gibt es beim Tourismusverband Franken e.V., Am Plärrer 14, 90429 Nürnberg, Tel. 09 11/ 26 42 02.

## Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt

*Eine Vorbemerkung der Schriftleitung:*

*Unser Land, das fränkische nicht ausgenommen, verliert zunehmend seine prägenden Eigenheiten; seine einstige Vielfalt ist von Auszehrung erfaßt; Charakteristisches droht im Einheitsbrei der Gleichmacherei unterzugehen, ja ist vielfach schon darin untergegangen.*

*Der Frankenbund hat dieses Phänomen schon wiederholt zu seinem Thema gemacht. Auch die „Fränkischen Seminare“ der letzten Jahre haben sich damit beschäftigt:*

- *Fränkische Kleindenkmale (1992)*
- *Die Zukunft des fränkischen Dorfes (1993)*
- *Die Vermarktung des Fränkischen (1995)*

*In Feuchtwangen und Umgebung hat sich ein Kreis von sehr engagierten Bürgerinnen und Bürgern gebildet, die diesem „Zeittrend“ durch aktive Arbeit begegnen wollen und ihm auch schon erfolgreich begegnet sind: Sei es durch spektakuläre Aktionen (siehe FRANKENLAND 1995, S. 186: „Ein Dorf verhüllt sein Gesicht“), oder aber durch ideenreiche Vermarktungs-Aktivitäten (FRANKENLAND 1996, S. 60: „In Feuchtwangen verkaufen der Optiker und der Apotheker Kartoffeln...“)*

*Die Schriftleitung hat Heinrich Sindel, Initiator und Motor dieser Bürgerinitiative „Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt“ gebeten, seine Überlegungen einmal im FRANKENLAND vorzustellen. Herr Sindel hat unserer Bitte in dankenswerter Weise mit der folgenden Abhandlung entsprochen. Der Beitrag wurde schon im Februar d. J. geschrieben. Aus redaktionellen Gründen und weil zum Thema dieses Heftes „Die Vermarktung des Fränkischen“ passend, wird er erst heute abgedruckt.*

*Die Schriftleitung dankt Herrn Sindel nochmals für seine Bereitschaft und sie hofft, daß seine Gedanken manchen „Frankenbündler“ zum Nachdenken – und zum Handeln! – verleiten mögen.*

R. E.

*Heinrich Sindel*

## Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt

Das Bild einer Landschaft, eines Dorfes, einer Stadt wird von Menschen geprägt. Wie sie wirtschaften ist entscheidend. Behutsam, einfühlsam, bewußt und rücksichtsvoll geschieht das nur selten. In früheren Jahren kaum anders als heute.

Der wesentliche Unterschied aber sind die heutigen Möglichkeiten, technische Chancen, betriebliche Herausforderungen – und die sind anders als gestern: Es geht schneller, wirkungsvoller, großflächiger – weltweit. Von Tokio bis Hamburg, im fernen Sibirien genauso wie auf dem Mururoa Atoll. Technik wirkt, Know-How flitzt durch die Multi-Media-Welt entlang der Datenautobahn und schafft Einheitskost – Big Mac und Cola, Siemens und Shell, Hot Pants und T-Shirts.

Schwellenländer, Riesenstädte, Entwicklungsachsen, Ballungszentren, weltweiter Run auf Stadt, Großstadt: Bombay, Kalkutta, Mexico City, fünfzehn Millionen, zwanzig Millionen auf einem Haufen, ungerecht verteilt, geschunden, gelockt vom Coke, das viele nicht zahlen können.

Vergessen die Fähigkeit zum Kraut aus dem Garten, dem Feld, zum Leben mit und von der Natur. Obst fault am Baum, am Boden – ungenutzt, zertreten vom Supermarkt, verdrängt vom billigen Rechteckskarton, zentral produziert, endlos durch die Länder gekarrt – als Konzentrat aus Kasachstan im Tankzug – anonymer, schaler Einheitsgeschmack, gespritzt, hygenisiert, steril.