



vhs

Volkshochschule
Coburg Stadt und Land

Genussregion
COBURGER LAND

Fränkische Spezialitäten – neu entdeckt!

„Wir kochen regional!“

Verkostungen und Kochkurse mit fränkischen Spezialitäten
& Produkten aus der Genussregion Coburger Land

Anmelden, mitmachen, genießen

In Sachen Genuss macht uns Franken keiner so schnell etwas nach: ob deftig oder süß, im Glas, Krug oder auf dem Teller – unsere Spezialitäten sind auch über die Grenzen Frankens hinaus ein Aushängeschild.

Die Volkshochschule Coburg Stadt und Land gGmbH und die Genussregion Coburger Land bringen in der Reihe „Fränkische Spezialitäten – neu entdeckt“ Experten aus Küche und Lebensmittelhandwerk bzw. –produktion aus der Region zusammen.

Diese zeigen auf, welche kulinarischen Schätze vor der Haustüre schlummern, was die gute Qualität der heimischen Produkte ausmacht und wie man sie am besten zubereitet und genießt. Dabei werden traditionelle und neue Wege der Zubereitung in der Fränkischen Küche vermittelt und das Zubereitete natürlich auch ausgiebig getestet. Einzelne (Haupt-)Zutaten kommen dabei direkt aus der Region und werden von den Mitgliedern der Genussregion Coburger Land zur Verfügung gestellt.

Gute Ideen, viel Spaß und genussvolle Momente wünschen die **Volkshochschule Coburg Stadt und Land** und die **Genussregion Coburger Land!**

Rahmenbedingungen & Ablauf

Zu Beginn einer jeden Veranstaltung stellen die Lebensmittelproduzenten, die die Hauptzutat des Abends liefern, sich und ihren Betrieb kurz vor. Dabei stehen sie gerne für Fragen und Auskünfte zu Produkten und Produktionsweisen zur Verfügung. Im Anschluss übernimmt der Kursleiter – und Sie sind gefragt.

Informationen zu Beginn, Veranstaltungsort und Utensilien, die sie für manche Kurse benötigen, entnehmen Sie bitte den einzelnen Kursbeschreibungen.

Buchungsmodalitäten

Alle Angebote können über die Volkshochschule Coburg gebucht werden:

Volkshochschule Coburg, Löwenstraße 15, 96450 Coburg
Telefon: 09561-8825-0, E-Mail: info@vhs-coburg.de
Internet: www.vhs-coburg.de

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Volkshochschule Coburg Stadt und Land gGmbH.



Inhalt

Kurs	Seite
Fränkische Tapas Donnerstag, 4. Oktober 2018 19:00 bis 22:00 Uhr	5
Herbstküche mit Beeren und Wildkräutern Freitag, 5. Oktober 2018 18:00 bis 20:30 Uhr	6
Krapfen backen Samstag, 6. Oktober 2018 13:00 bis 17:00 Uhr	7
Historische Bierwanderung Samstag, 6. Oktober 2018 9:00 bis 18:00 Uhr	8/9
Frankenwein – ganz einfach weil er schmeckt Donnerstag, 08. November 2018 19:00 bis 21:00 Uhr	10
Brotbacken – so wie früher Samstag, 10. November 2018 13:00 bis 18:00 Uhr	11
Fränkisches Menü Samstag, 10. November 2018 10:30 bis 13:30 Uhr	12
Neustädter Klöß Montag, 12. November 2018 19:00 bis 22:00 Uhr	13
Lebkuchenwerkstatt Dienstag, 13. November 2018 19:00 bis 22:00 Uhr Donnerstag, 15. November 2018 19:00 bis 22:00 Uhr	14/15
Fränkisches Wintergemüse Montag, 10. Dezember 2018 18:30 bis 21:30 Uhr	16
Heimische Fischköstlichkeiten Donnerstag, 10. Januar 2019 19:00 bis 22:00 Uhr	17
Fränkische Bratenspezialitäten Mittwoch, 16. Januar 2019 18:30 bis 21:30 Uhr	18
Hartmanns Kinderkochschule – Kids kochen, was gefällt Samstag, 20. Oktober 2018 11:00 bis 14:00 Uhr	19

Fränkische Tapas

Fingerfood auf fränkisch – in diesem Kurs werden spanische Tapas neu interpretiert. Statt Chorizo und Hähnchenspießen gibt es Bratwurstsalat und Leberkäsecarpaccio. Die kleinen heimischen Spezialitäten sind schnell zubereitet und eignen sich hervorragend als Vorspeise, wenn Gäste zu Besuch kommen. **Bitte mitbringen:** Leerbehälter, Topflappen, Schürze, Getränk, Spül- und Abtrockentuch.

Kurs-Nr.: 4661-CO-01 – Coburg

Leitung: Ina Bätz, Hotelmeisterin

Ort: VHS-Haus 3, Lossaustraße 3 b, Lehrküche

Termin: 04.10.2018, Donnerstag, 19:00 – 22:00 Uhr, 1 x

Gebühr: 14,30 € ab 10 Personen, 17,90 € ab 8 Personen, 23,80 € ab 6 Personen, zzgl. Lebensmittelkosten, ohne Ermäßigung

Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Fleischerei Fischer, Frank Fechter, Coburg



Die Fleischerei Fischer gibt es in Coburg bereits seit 1978, als Hilde und Joachim Fischer das Unternehmen in der Nägleinsgasse nahe dem Coburger Marktplatz gründeten. Heute führen Frank und Pia Fechter den Familienbetrieb. Der Fleischermeister und seine Frau übernahmen 2002 die Geschäfte und entwickelten das Unternehmen nach ihren Vorstellungen zu einer echten Feinschmeckeradresse inmitten der Altstadt. Ihn und seine Frau

unterstützen neun Fleischerfachverkäuferinnen und eine Servicekraft am Imbiss im täglichen Geschäftsablauf. Kunden können zwischen feinen Fleisch- und Wurstwaren, verschiedenen Schinkensorten, internationalen Käsespezialitäten, warmen und kalten Snacks, Fingerfood und knackigen Salaten wählen. Frank Fechter legt bei seinen Fleisch- und Wurstwaren größten Wert auf die Herkunft und Qualität all seiner Produkte. Er bezieht qualitativ hochwertiges Schweinefleisch von Landwirten und Direktvermarktern aus der Region Coburg. Kontrolliert wird dabei jeder Schritt von der Geburt der Tiere über artgerechte Haltung, Schlachtung, Verarbeitung bis zu Transport und Lagerung. Bäuerliche Tierhaltung und natürliche Aufzucht, kurze Wege zur Schlachtung und Respekt vor dem Tier sind ihm wichtig.



Herbstküche mit Beeren & Wildkräutern

Mit frisch geernteten regionalen Erd- und Heckenfrüchten geht es gestärkt in die dunklere Jahreszeit. In diesem Kurs erläutert die Dozentin die wertvollen Inhaltsstoffe und zaubert mit den Teilnehmern ein nahrhaftes Menü – bestehend aus einem Erdbeersüppchen, einer Lasagne, einem Aufstrich und einem Dessert mit Wildfrüchten. **Bitte mitbringen:** Leerbehälter, Topflappen, Schürze, Getränk, Spül- und Abtrockentuch.

Kurs-Nr.: 4661-CO-02 – Coburg

Leitung: Lydia Fuchs, Kräuterpädagogin

Ort: VHS-Haus 3, Lossaustraße 3 b, Lehrküche

Termin: 05.10.2018, Freitag, 18:00 – 20:30 Uhr, 1 x

Gebühr: 11,90 € ab 10 Personen, 14,90 € ab 8 Personen, 19,80 € ab 6 Personen, zzgl. Lebensmittelkosten, ohne Ermäßigung

Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Gärtnerei Och, Sebastian Och, Seßlach-Oberelldorf



Die Gärtnerei Och in Oberelldorf nahe bei Seßlach liegt direkt am Ortseingang an der B303 – ein Traditionsbetrieb, den Firmengründer Josef Och bereits 1948 gründete. Heute betreibt die gesamte Familie den Anbau von Saison- und Lagergemüse, Gemüsepflanzen, Beet-, Schnitt- und Balkonblumen sowie verschiedensten Topfkräutern. In den Gewächshäusern und auf den Feldern in der Nähe der Gärtnerei wachsen je nach Saison, von der Aubergine bis zur Zwiebel, viele verschiedene Sorten

von Tomaten, Auberginen, Gurken, Blumenkohl, Zwiebeln, rote Beete, Salaten oder Mangold. Rund 50 Kulturen bietet der Betrieb in seinem Gemüseprogramm an. Besonders beliebt bei den Kunden sind auch die vier Sorten Kartoffeln, darunter die für die Region typischen „Bamberger Hörnla“.

Kunden schätzen auch die über 20 verschiedenen Sorten Topfkräuter, die auf kleinen Feldern in der Gärtnerei gedeihen. Zwischen den Gewächshäusern weht in den Sommermonaten ein würziger Duft von Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronenmelisse und Lavendel durch die Luft. Jeden Mittwoch und Samstag bietet die Familie eine Auswahl seiner Gärtnereiprodukte auch auf dem Coburger Wochenmarkt an.



Krapfen backen

Wie die traditionellen ausgezogenen fränkischen Krapfen gebacken werden, zeigt Bäckermeister und Genussbotschafter Rainer Motschmann in diesem Kurs in seiner Backstube. Zum Schluss werden die frisch gebackenen Krapfen noch leicht warm probiert.

Kurs-Nr.: 4618-NE-01 – Wildenheid

Leitung: Rainer Motschmann, Bäckermeister, Genussbotschafter

Ort: Bäckerei Motschmann, Bettelhecker Str. 5, Backstube

Termin: 06.10.2018, Samstag, 13:00 – 17:00 Uhr, 1 x

Gebühr: 15,80 € ab 10 Personen, 19,80 € ab 8 Personen, 26,40 € ab 6 Personen, zzgl. Lebensmittel ca. 5,00 €

Info: Gisela Mittelstädt 09568/859254

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Bäckerei-Konditorei Motschmann, Rainer Motschmann, Neustadt-Wildenheid



Die Bäckerei und Konditorei Motschmann findet man im Neustadter Ortsteil Wildenheid. In der in einem gepflegten Fachwerkhaus untergebrachten Traditionsbäckerei wird seit 1900 das Bäckerhandwerk gepflegt. Heute leiten Rainer Motschmann und seine Frau Andrea in vierter Generation den rund 20 Mitarbeiter umfassenden Betrieb. Gebacken wird ausschließlich mit frischen Produkten. Für die

auf Natursteinen gebackenen Waren werden frische Eier und Mehl aus der Region sowie selbstgezogener Natursauerteig und belebtes Quellwasser verwendet. Für seine goldprämierten Brot- und Kuchenarten wurde er vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ausgezeichnet.



Historische Bierwanderung

Auf dieser 14 Kilometer langen Bierreise erfahren die Teilnehmer viel über die Geschichte der regionalen Brauereien. An den Stationen gibt es eine Verkostung heimischer Biersorten. Die Anlaufstellen sind das historische Kommunbrauhaus in Seßlach, die Brauerei Scharpf in Heilgersdorf, die ehemalige Braustätte Präcklein in Memmelsdorf, so wie die aufgelassenen Brauereien Nembach und Baumann in Untermerzbach. Letzte Station ist die Traditionsbrauerei Schleicher in Kaltenbrunn. Die Zusatzkosten für die Stadtführung sowie für Essen und Getränke müssen von den Teilnehmern vor Ort selber bezahlt werden. Es besteht die Möglichkeit, von Coburg aus mit dem Bus nach Seßlach zu fahren und abends von Kaltenbrunn zurück nach Coburg. **Bitte öffentliche Verkehrsmittel nutzen!**

Kurs-Nr.: 1511-SE-01 – Seßlach

Leitung: Wolfgang Korn, Brauereiwanderführer, Genussbotschafter der Genussregion Coburger Land

Ort: Rathaus Seßlach, Marktplatz 98, Seßlach

Termin: 06.10.2018, Samstag, 09:00 – 18:00 Uhr, 1 x

Gebühr: 13,30 € ab 12 Personen, 16,00 € ab 10 Personen, 20,00 € ab 8 Personen, zzgl. Stadtführung, Essen und Getränke, ohne Ermäßigung

Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

**Brauerei-Gastwirtschaft Scharpf, Werner Scharpf,
Seßlach-Heilgersdorf**



In Heilgersdorf sind die Brauerei Scharpf und die dazu gehörende Gastwirtschaft „Weißes Roß“ eine echte Institution. Besonders geschätzt werden hier die hauseigenen Bierspezialitäten, die bei einer leckeren Brotzeit oder warmen Mahlzeiten in der Gaststube und im Biergarten probiert werden können. Besonders beliebt ist das vollmundige Märzenbier. Der Familienbetrieb besteht seit 1800. Ein offizielles Braurecht wurde 77 Jahre später erteilt.

Brauerei Schleicher, Oskar Döllinger, Itzgrund-Kaltenbrunn



Seit 1992 ist Oskar Döllinger Geschäftsführer der Traditionsbrauerei Schleicher in Kaltenbrunn. Ein Familienunternehmen, das bereits 1880 am Standort gegründet wurde. Mit seinem Sohn Lorenz ist die Nachfolge in sechster Generation gesichert. Der Klassiker der Brauerei Schleicher ist das Vollbier, ein helles, etwas

weniger als das Pils gehopftes Gebräu, das Kenner mit seinem würzigen Geschmack überzeugt. Eines der beliebtesten Biere, die Oskar Döllinger herstellt, ist das Storchenbier. Ein Storchenpaar nistet seit Jahren in einem radgroßen Nest über dem Sudhaus. Seit dem Jahr 2000 braut Oskar Döllinger immer dann, wenn das Storchenpaar in den Sommermonaten nistet, das gleichnamige Bier, das es früher nur so lange gab, bis die Vögel in ihr Winterquartier zogen. Seit einigen Jahren gibt es dieses aber ganzjährig auch im dazugehörigen „Bräustübla“, wo Besucher gemütlich einkehren und bei schönem Wetter Brotzeit und warme Speisen auch im idyllischen Biergarten genießen können.



Frankenwein – ganz einfach weil er schmeckt

An diesem Abend lernen die Teilnehmer die Vielfalt der fränkischen Weine kennen – ein fachliches Weinseminar mit ausgewählten Rebsorten von namhaften Erzeugern, Weinprobe inklusive. Passend zu den Weinen gibt es Käse von den Milchwerken Oberfranken.

Bitte öffentliche Verkehrsmittel nutzen!

Kurs-Nr.: 4661-CO-03 – Coburg

Leitung: Rainer Oertel

Ort: Wein-Oertel, ehemals Zeughaus, Große Johannissgasse

Termin: 08.11.2018, Donnerstag, 19:00 – 21:00 Uhr, 1 x

Gebühr: 24,00 € ab 10 Personen, inkl. Wein, ohne Ermäßigung

Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Milchwerke Oberfranken West e.G., Meeder-Wiesenfeld



Der 10. Dezember 1927 ist ein historisches Datum für die Milchwerke Oberfranken: Denn an diesem Tag gründet eine engagierte Gemeinschaft Coburger Bauern die „Milchverwertungsgenossenschaft Coburg und Umgebung e.GmbH“. Die 32 Gründungsmitglieder haben ein gemeinsames Ziel: Die Konsumenten sollen mit Milch von ständig gleich bleibend hoher Qualität versorgt werden. Gleichzeitig sichert der Verbund die Wirtschaftlichkeit der einzelnen

Betriebe. Bereits 1927 wurde im damaligen „Milchhof Coburg“ Käse nach traditionellen Rezepturen hergestellt. Durch eine Fusion entstanden 1975 die Milchwerke Oberfranken West eG.

1990 kamen die ersten Milchlieferanten aus Thüringen hinzu. Heute zählt die Genossenschaft rund 800 Milcherzeuger und verfügt über zwei Werke mit richtungsweisenden Produktionsanlagen. Seit vielen Jahren zählen die Milchwerke zu den international führenden Herstellern feiner Käsespezialitäten, die alle auch im Käseladen auf dem Werksgelände Wiesenfeld erhältlich sind.



Brotbacken – so wie früher

In diesem Brotbackkurs werden die Teilnehmer vom Bäckermeister Rainer Motschmann in die Geheimnisse des natürlichen Brotbackens eingeweiht. Sie erfahren mehr über Mehle, Sauerteig, Gär- und Ruhezeiten sowie die Bedeutung einer dicken Kruste. Zusammen backen die Teilnehmer ein typisch fränkisches Landbrot, das ihre persönliche Handschrift trägt. Das fränkische Landbrot können die Teilnehmer am Ende der Veranstaltung mit nach Hause nehmen und mit Familie und Freunden genießen.

Kurs-Nr.: 4613-NE-01 – Wildenheid

Leitung: Rainer Motschmann, Bäckermeister, Genussbotschafter

Ort: Bäckerei Motschmann, Bettelhecker Str. 5, Backstube

Termin: 10.11.2018, Samstag, 13:00 – 18:00 Uhr, 1 x

Gebühr: 44,80 € ab 6 Personen, inkl. Lebensmittel, ohne Ermäßigung

Info: Gisela Mittelstädt, 09568-859254

Sie suchen ein besonderes Geschenk?

Stöbern Sie in unserem Onlineshop!

Die leckeren Coburger Spezialitäten gibt es jetzt auch als Geschenkkörbe in verschiedenen Größen von 10 Euro bis 75 Euro – fix und fertig verpackt und auf Wunsch auch in Coburg geliefert. Das ideale Geschenk für alle Anlässe: zum Geburtstag, zum Jubiläum, zu Weihnachten, als Dankeschön für Kunden oder Geschäftspartner.

Weitere Informationen und Bestellungen unter

www.genussregion-coburg.de/shop und unter

Telefon **09561-514 412**.



Fränkisches Menü

Fränkisches Schmankerl Menü mit 3-Gängen. Als Hauptgang gibt es leckere knusprige Reh- und Schweineschäufele mit dunkler Sauce. Bei der Vorspeise und dem Dessert steht eine Überraschung auf der Speisekarte. **Bitte mitbringen:** Leerbehälter, Topflappen, Schürze, Getränk, Spül- und Abtrockentuch.

Kurs-Nr.: 4661-CO-04 – Coburg
Leitung: Michael Mannagottera, Koch
Ort: VHS-Haus 3, Lossaustraße 3 b, Lehrküche
Termin: 10.11.2018, Samstag, 10:30 – 13:30 Uhr, 1 x
Gebühr: 15,10 € ab 10 Personen, 18,90 € ab 8 Personen, 25,20 € ab 6 Personen, zzgl. Lebensmittelkosten ca. 10,00-15,00 €, ohne Ermäßigung
Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Fleisch- und Wurstspezialitäten Sven Fischer, Ahorn-Schafhof



2010 haben Sven Fischer und seine Frau Simone den Sprung ins kalte Wasser gewagt, die bestehenden Räumlichkeiten in der Wohlbacher Straße ausgebaut und ihre eigene Metzgerei eröffnet. Die beiden passionierten Jäger haben ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Schon vor der Ladeneröffnung wurde Sven Fischer, der 1992 die Lehre zum Metzger und kurz darauf seine Meisterprüfung ablegte, von seinen Jagdkollegen häufig gebeten, das erlegte Wildfleisch fachmännisch zu

verarbeiten. Daraus entstand schließlich die Idee, eigene Wurst- und Fleischspezialitäten zu produzieren und in einem Hofladen anzubieten. Neben seinen Waren, die er vom Schwein und vom Rind herstellt, bietet er heute Wildspezialitäten wie Knacker, Schinken- und Salmisorten vom Reh, Wildschwein oder Hirsch sowie Wildleberkäse zum Selberbacken an. Sehr beliebt, auch für Präsente, ist die hauseigene Gläserwurst. So ausgefallene Kreationen wie Rehfleisch in Aspik, Leberpaté mit Cranberries und Honig oder Wildhackfleisch versprechen echte Geschmackserlebnisse. Für seine Produkte verwendet er ausschließlich Fleisch aus der Region. Seine Lieferanten für Wild kommen alle aus der näheren Umgebung bei Coburg, das Schweine- und Rindfleisch von einem Anbieter aus Bamberg.



Neustädter Klöß

Es wird geschält, gerieben, gekocht und gepresst. **Bitte mitbringen:** Geschirrtuch und Leerbehälter.

Kurs-Nr.: 4621-NE-01 – Boderndorf
Leitung: Johannes Muff
Ort: Ortsteil Boderndorf, Kemmater Str. 4
Termin: 12.11.2018, Montag, 19:00 – 22:00 Uhr, 1 x
Gebühr: 14,90 € ab 8 Personen, 19,80 € ab 6 Personen, zzgl. Lebensmittel
Info: Gisela Mittelstädt, 09568-859254

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Klößerei Lindenhof, Johannes Muff, Neustadt-Ketschenbach



In Ketschenbach bei Neustadt, idyllisch am Waldrand gelegen, findet man ein Aushängeschild der „Coburger Klößkultur“ – den Lindenhof. Im familiengeführten Gasthaus, mit traditioneller, fränkischer Küche, steht der Inhaber Hannes Muff noch selbst hinter dem Herd. Neben leckeren, klassisch zubereiteten Braten dreht sich in der Familie Muff alles um die Spezialität des Hauses, den Coburger Rutscher.

Die traditionelle Klößküche erleben und „erschmecken“ kann man nicht nur im Gasthaus, sondern auch in den mittlerweile sechs Klößereien in Stadt und Landkreis Coburg sowie in den Nachbarlandkreisen. Wer das „Klößbatschen“ in der heimischen Küche ausprobieren möchte, für den gibt es den Klößteig auch zum Mitnehmen.



Lebkuchenwerkstatt – mit Bäckerei Konditorei Feyler

Bei einem Gläschen Punsch, gesponsert von der Destillerie Möbus aus Bad Rodach, werden die Rezepturen, Zutaten und Gewürze besprochen. Danach backen die Teilnehmer zusammen mit Konditormeister Peter Feyler das allerfeinste Weihnachtsgebäck zum Naschen und Mitnehmen. **Bitte mitbringen:** Leerbehälter, Topflappen, Schürze, Getränk, Spül- und Abtrockentuch.

Kurs-Nr.: 4661-CO-05 – Coburg
Leitung: Peter Feyler, Konditormeister
Ort: VHS-Haus 3, Lossaustraße 3 b, Lehrküche
Termin: 13.11.2018, Dienstag, 19:00 – 22:00 Uhr, 1 x
Gebühr: 23,00 € ab 12 Personen, inkl. Kostproben und Lebensmittel, ohne Ermäßigung
Info: 09561-88250

Kurs-Nr.: 4661-CO-06 – Coburg
Leitung: Peter Feyler, Konditormeister
Ort: VHS-Haus 3, Lossaustraße 3 b, Lehrküche
Termin: 15.11.2018, Donnerstag, 19:00 – 22:00 Uhr, 1 x
Gebühr: 23,00 € ab 12 Personen, inkl. Kostproben und Lebensmittel, ohne Ermäßigung
Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Spezial- und Feinbäckerei Feyler, Coburg



Schon beim Eintreten in die historischen und liebevoll gestalteten Verkaufsräume mit ihren hohen Deckengewölben und dem angegliederten gemütlichen Kaffeehaus spürt der Besucher die besondere Geschichte, die dieses Haus umgibt. Die Spezial- und Feinbäckerei Feyler wurde im Jahre 1892 von Bäckermeister Wilhelm Feyler gegründet. Für seine Handwerkskunst und Kreationen neuer, hochwertiger Spezialgebäcke wurde Wilhelm Feyler

durch Herzog Alfred der Titel des Hofbäckers verliehen. 1907 folgte die Ernennung zum Hoflieferanten. Bald waren die köstlichen Schmätzchen und Meister-Lebkuchen auch über die Grenzen der damaligen Residenzstadt bekannt. Zwischen 30 und 35 langjährige Mitarbeiter



arbeiten heute je nach Saison im von Peter Feyler geführten Traditionsbetrieb. Besonders beliebt und bekannt sind die Coburger Schmätzchen. Die kleinen Köstlichkeiten gibt es auch mit Schokolade überzogen und einem Tupfen echtem Blattgold dekoriert. Zum Sortiment gehören außerdem Stollen, Rumschnitten und Lebkuchengebäcke wie Printenspezialitäten, Herrenlebkuchen, Florentiner und Buttermandel-Spekulatius.

Destillerie Möbus, Rainer Möbus, Bad Rodach



Gegründet 1930 als Süßmostkellerei Backert, heute ein Unternehmen mit sechs Angestellten, stellt die Familie Möbus Säfte, Liköre und Spirituosen aus den Früchten der heimischen Streuobstwiesen her. Allerdings mit modernster Technik. Zudem werden seit über 40 Jahren in der Destillerie Möbus in Bad Rodach feinste Brände und Liköre aus dem Obst

der heimischen Gärten hergestellt. Am Standort Adelhausen befinden sich die Lohnkellerei, mit Obstanlieferung und der Saftladen, in welchem es eine Vielzahl von Fruchtsäften, Fruchtsaftgetränken, Edelbränden aus der eigenen Brennerei, Apfel und Beerenweine sowie Konfitüren und Gelees aus eigener Herstellung zu kaufen gibt. Im Jahr 2014 wurde die neue „Schaubrennerei – Destillerie Möbus“ im Steinerer Weg auf dem Gelände der ehemaligen Saftkellerei in Betrieb genommen.



Fränkisches Wintergemüse

Die Geringschätzung hat das Wintergemüse absolut nicht verdient. Ganz im Gegenteil: Die kalte Jahreszeit bietet viele leckere und unglaublich gesunde Sorten, von denen einige näher vorgestellt werden. Egal ob bunte Kohlgerichte, Rote Beete, Karotten in 3 Farben oder auch die gute alte Kartoffel. **Bitte mitbringen:** Leerbehälter, Topflappen, Schürze, Getränk, Spül- und Abtrockentuch.

Kurs-Nr.: 4661-CO-07 – Coburg

Leitung: René Bapistella, Koch

Ort: VHS-Haus 3, Lossaustraße 3 b, Lehrküche

Termin: 10.12.2018, Montag, 18:30 – 21:30 Uhr, 1 x

Gebühr: 15,10 € ab 10 Personen, 18,90 € ab 8 Personen, zzgl. Lebensmittelkosten, ohne Ermäßigung

Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

biobenni, Benjamin Hirsch, Ahorn-Witzmannsberg



Der Dorfladen von Benjamin Hirsch in Witzmannsberg ist eine echte Herzensangelegenheit für den gelernten Gemüsegärtner-Meister. Im Juni 2012 hat er sich einen persönlichen Traum erfüllt und sich in dem kleinen Ort im Coburger Landkreis in einem ehemaligen Kuhstall selbstständig gemacht. Hier finden die Kunden nicht nur ein Vollsortiment, sondern alle angebotenen Waren sind reine Bioprodukte, das war dem Inhaber Benjamin Hirsch besonders

wichtig. Ob Getränke, Kosmetikartikel, Waschmittel, Schokoladen, Nudeln oder Saucen – bei Benjamin Hirsch trägt alles das Bio-Gütesiegel. Das gesamte Gemüsesortiment, das er frisch und vielfältig in der Gemüsecke anbietet, baut der gelernte Gärtnermeister selbst an. Drei Hektar seiner Gemüseanbaufläche betreibt er nach Demeter-Richtlinien.



Heimische Fischköstlichkeiten

Keine Angst vor großen Fischen! In diesem Kurs erfahren die Teilnehmer, wie man heimische Fische filetiert und in verschiedenen Teigen und Krusten schnell und einfach zubereitet. **Bitte mitbringen:** Leerbehälter, Topflappen, Schürze, Getränk, Spül- und Abtrockentuch.

Kurs-Nr.: 4661-CO-08 – Coburg

Leitung: Ina Bätz, Hotelmeisterin

Ort: VHS-Haus 3, Lossaustraße 3 b, Lehrküche

Termin: 10.01.2019, Donnerstag, 19:00 – 22:00 Uhr, 1 x

Gebühr: 14,30 € ab 10 Personen, 17,90 € ab 8 Personen, 23,80 € ab 6 Personen, zzgl. Lebensmittelkosten, ohne Ermäßigung

Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Fischzucht Seidmannsdorf, Familie Vondran, Coburg-Seidmannsdorf



In Coburg vor den Toren der Stadt liegt im Ortsteil Seidmannsdorf die gleichnamige Fischzucht, die einzige ihrer Art in Coburg Stadt und Landkreis. Ein Familienbetrieb, der das ganze Jahr über ein Sortiment selbst gezogener Süßwasserfische bietet. Hier züchtet Adrian Vondran seit 2013 Forellen, Saiblinge, Zander, Lachsforellen, Karpfen, Waller, Stör, Barsche, Schleien

und Aale. Heute gehören 18 Teiche in den Landkreisen Coburg, Haßberge und Bamberg zum Betrieb. Gezüchtet werden ausschließlich einheimische Fischarten. Verkauft wird entweder im Hofladen in Seidmannsdorf oder aus dem mobilen Fischstand, auf den Märkten der Region.



Fränkische Bratenspezialitäten

Zubereitet werden die klassischen fränkischen Braten: Entenbrust, Roulade und Krustenbraten. Dazu gibt es leckere Beilagen – Klöße inklusive. **Bitte mitbringen:** Topflappen, Leerbehälter, Getränke, Spül- und Abtrockentuch.

Kurs-Nr.: 4661-CO-09 – Coburg
Leitung: Michael Mannagottera, Koch
Ort: VHS-Haus 3, Lossaustraße 3 b, Lehrküche
Termin: 16.01.2019, Mittwoch, 18:30 – 21:30 Uhr, 1 x
Gebühr: 15,10 € ab 10 Personen, 18,90 € ab 8 Personen, 25,20 € ab 6 Personen, zzgl. Lebensmittel, ohne Ermäßigung
Info: 09561-88250

Produzentenporträt Genussregion Coburger Land:

Schreiners Hofladen, Thomas Schreiner, Meeder-Wiesefeld



Im Herzen von Wiesefeld in der Lindenstraße befindet sich der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Schreiner. Zum Anwesen gehört, außer einem Außenklimastall für Schweine und einem Stall für Mastbullen, auch ein großes Damwildgehege direkt hinter dem Hof. Hausherr Thomas Schreiner achtet gezielt auf artgerechte Tierhaltung, ein Thema, das der ganzen Familie am Herzen liegt. Hinzu kommt, dass der Landwirt 95 Prozent der

Futtermittel auf den umliegenden Äckern und Wiesen selbst erzeugt. Die im eigenen, nach EU-Vorgaben renovierten Schlachthaus und im separaten Wildschlachthaus verarbeiteten Produkte, werden direkt im Hofladen verkauft. Zum Sortiment gehören neben verschiedenen Wildspezialitäten auch Schinken- und Salamisorten sowie Wiener, Knacker, herzhafte Rotwurst und Wiesensfelder Bratwürste. Ein besonderes Schmankerl sind die vielfältigen Leberkäsevariationen, die es immer freitags im Hofladen gibt.

Hartmanns Kinderkochschule – Kids kochen, was gefällt (ab 6 Jahren)

Zusammen mit den Kindern besucht Koch Gerd Hartmann den Coburger Wochenmarkt. Dort erfahren die Kinder vieles über saisonale, regionale Lebensmittel. Sie dürfen mitentscheiden, was eingekauft werden soll und was man daraus kochen kann. In der Küche des Coburger Kongresshauses werden die Gerichte dann frisch zubereitet und gemeinsam gegessen. Jedes Kind bekommt eine Kochmütze, ein T-Shirt und eine Urkunde.

Kurs-Nr.: 6484-CO-01 – Coburg
Leitung: Gerd Hartmann, Koch
Ort: Treffpunkt: Rathaus Coburg, Haupteingang (Markt 1)
Termin: 20.10.2018, Samstag, 11:00 – 14:00 Uhr, 1 x
Gebühr: 12,70 € ab 10 Personen, 15,90 € ab 8 Personen, 21,20 € ab 6 Personen, zzgl. Lebensmittelkosten, ohne Ermäßigung
Info: 09561-88250

Die besondere Atmosphäre des großen Wochenmarktes auf dem historischen Marktplatz lockt zahlreiche Coburger aus dem näheren und weiteren Einzugsbereich in die Coburger Altstadt, um hier frisches Gemüse, Wurst, Backwaren und weitere Lebensmittel sowie Setzlinge, Blumen und Gestecke zu kaufen. Ergänzt wird dieser samstags durch den Bauernmarkt im Steinweg, auf dem viele Direktvermarkter der Region vertreten sind.

Weitere Märkte gibt es in Bad Rodach, Grub a. Forst, Neustadt b. Coburg, Rödentel und Sonnefeld. Die Märkte im Coburger Land sind Woche für Woche ein beliebter Treffpunkt, denn sie laden nicht nur zum Einkaufen ein, sondern sind auch kommunikativer Ort! Hier werden Bekannte getroffen, hier kann man mit den Händlern über Lebensmittel fachsimpeln oder sich Inspirationen für die eigene Küche holen.

Infos unter: www.markterlebnis.de



Möchten Sie mehr erfahren?

Weitere Informationen zur Genussregion Coburger Land, ihren Mitgliedern, zu Produzentenporträts, Veranstaltungen und Aktionen finden Sie unter:

www.genussregion-coburg.de

Weitere Informationen zur Volkshochschule Coburg Stadt und Land und ihrem Kursangebot finden Sie unter:

www.vhs-coburg.net

Die Veranstaltungsreihe „Fränkische Spezialitäten – neu entdeckt!“ ist ein Kooperationsprojekt der Volkshochschule Coburg Stadt und Land und der Coburg Stadt und Land aktiv GmbH.



Das Projekt Regionalmanagement der Coburg Stadt und Land aktiv GmbH wird gefördert durch das Bay. Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat

In Zusammenarbeit mit der LEADER-Region Coburger Land



Coburg Stadt & Land aktiv GmbH · Lauterer Straße 60 · 96450 Coburg
Telefon: 09561 514-412 · E-Mail: mail@region-coburg.de
www.regionalmanagement-coburg.de · www.genussregion-coburg.de

V.i.S.d.P: Tobias Gruber