



Genussregion

COBURGER LAND

REGIONALE PRODUKTE & SPEZIALITÄTEN AUF EINEN BLICK

Das Beste aus der Genussregion Coburger Land

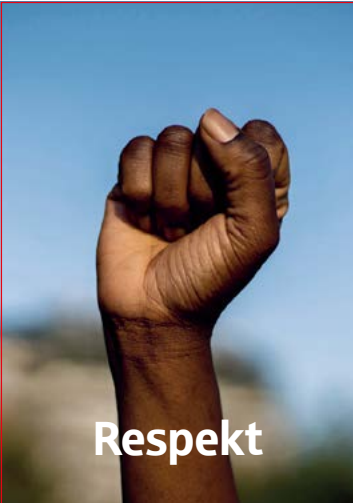
Heimische Lebensmittel & Zutaten

Regionale Produkte in Gastronomie & Hotellerie

Geschenkkörbe Coburger Land

Wochen- & Bauernmärkte

www.genussregion-coburg.de



Respekt



Vielfalt



Weitsicht



Teilhabe



Verantwortung



Vorsorge

**Weil's um
mehr als
Geld geht.**

Wir setzen uns ein für das, was im
Leben wirklich zählt. Für Sie, für
die Region, für uns alle. **Mehr auf**
sparkasse-co-lif.de/ihre-sparkasse



**Sparkasse
Coburg - Lichtenfels**



Inhaltsverzeichnis

Das Gute liegt so nah!	4
Die Genussregion Coburger Land	6
Ihr Mehrwert	7
Der Mehrwert für unsere Partner	8
Regionale Spezialitäten	10
Bauern- und Wochenmärkte	50

Produzenten & Direktvermarkter

☀ Bäckereien	12
☕ Kaffee	16
☀ Brauereien	17
☕ Destillieren & Brennereien	24
☕ Saftproduzenten	24
🐔 Eierproduzenten und Geflügelhöfe	25
🌿 Essig- & Ölproduzenten	25
🐟 Fischzuchtbetriebe	28
☕ Direktvermarkter (Fleisch, Wild)	28
☕ Fleischereien & Metzgereien	32
🥛 Käsereien & Milchverarbeitung	36
🐝 Imkereien	36
🌱 Gärtnereien, Obst- & Gemüseanbau	38
🏠 Gaststätten & Hotellerie	40
Saisonkalender	44
Übersichtskarte	
- Anbieter	46
- Regiomaten und Milchtankstellen	48



Das Gute liegt so nah!

Entdecken Sie mit Ihrem Einkaufs- und Gastronomieführer die Genussregion Coburger Land

Das Coburger Land ist bekannt für seine hervorragenden Regionalerzeugnisse und die Qualität seiner gastronomischen Einrichtungen. Wo gibt es erntefrisches Obst und Gemüse? Wer stellt nach alter Tradition Wurstspezialitäten her? Woher bekommt man süffige Biere und feine Destillate und wo kann man mit Gästen wunderbar fränkisch essen gehen? Das alles verrät Ihnen der „Genussführer“ durch unsere Region.

Als Einkaufsführer angelegt, gibt er Ihnen zahlreiche Informationen und verschafft Ihnen den bestmöglichen Überblick über das vielfältige Angebot regional erzeugter Lebens- und Genussmittel aus Stadt und Landkreis Coburg.

Nach dem Motto „Aus der Region – für die Region“ erfahren Sie beim Blättern zudem, welche Vorteile es hat, wenn Lebensmittel noch vor der eigenen Haustür hergestellt werden. Dazu gehört zum Beispiel die Gewissheit, woher die Nahrungsmittel kommen, und die Tatsache, dass die Produkte durch Frische, Qualität und Geschmack überzeugen.



Unter www.genussregion-coburg.de und auf Facebook finden Sie

- ✚ die Anbietersuche – suchen Sie gezielt nach Produkten, Erzeugern, Gastronomiebetrieben oder Anbietern in Ihrem Umfeld
- ✚ die Rubrik „Über die Schulter geschaut“, in der regelmäßig über Partner, Aktionen und Neuigkeiten aus der Genussregion berichtet wird
- ✚ Aktionen und Veranstaltungen unserer Partner, rund um Kerwa, Brauchtum & Co.

... und noch viel mehr!



Facebook

 [Genussregion.Coburg](https://www.facebook.com/Genussregion.Coburg)



Anbietersuche

 www.genussregion-coburg.de/anbietersuche

www.genussregion-coburg.de



Die Genussregion Coburger Land

Das Plus für die Region

Die Genussregion Coburger Land ist ein Netzwerk aus regionalen Lebensmittelhandwerkern, Gastronomen und Herstellern von Spezialitäten, das 2011 unter der Federführung des Regionalmanagements ins Leben gerufen wurde. Zu unseren mittlerweile über 75 Partnern zählen Bäcker, Fleischer, Brauer, Imker, Direktvermarkter und Gärtner sowie gastronomische Einrichtungen und Hotels.

Ziel unserer Genussregion ist es, unsere Netzwerkpartner durch gemeinsames Marketing und den Aufbau neuer Vertriebsmöglichkeiten zu unterstützen. Wir möchten die Menschen in unserer Heimatregion genauso wie unsere Gäste aus aller Welt für die Vielfalt und die exzellente Qualität unserer regionalen Produkte begeistern.

Aktuell finden immer häufiger Produkte aus unserer Genussregion ihren Weg in die heimische Hotellerie und Gastronomie – sei es als spezielles Gericht auf der Speisekarte, in Form von regionalen Frühstücksbuffets und Lunchpaketen oder als Urlaubs-Mitbringsel. Auf diese Weise profitieren Erzeuger, Gastronomie und Hotellerie gleichermaßen von der regionalen Identität und leisten einen Beitrag zur Steigerung der gemeinsamen Wertschöpfung.



Ihr Mehrwert

**Aus der Region – für die Region:
Einkaufen im Coburger Land bringt Sie auf den Geschmack!**

Ein goldbraun gebackenes, knuspriges Brot, saisonales Obst und Gemüse und herzhafte Wurst- und Fleischwaren vom Metzger nebenan sind nicht nur frischer, sondern auch schmackhafter – da stimmen Qualität und Preis! Durch Ihr Kaufverhalten können Sie wesentlich dazu beitragen, dass

- ☀ inhabergeführte **klein- und mittelständische Unternehmen** in Stadt und Landkreis Coburg **gestärkt** werden.
- ☀ Ausbildungs- und **Arbeitsplätze** im Coburger Land gesichert werden.
- ☀ kurze Wege für **frische Produkte** und **Transparenz** garantiert, Tiere geschont werden und Energie gespart und somit ein nachhaltiger Beitrag zum **Umweltschutz** geleistet wird.
- ☀ die bäuerlichen Strukturen im Coburger Land und damit auch die **Artenvielfalt** und **Kulturlandschaft** erhalten bleiben.
- ☀ die **Wertschöpfung** in der Region gesteigert wird.
- ☀ die **Produktvielfalt** und traditionelle, **regionale Spezialitäten** bewahrt werden.



Der Mehrwert für unsere Partner

Regionale Erzeugnisse und heimische Küche – wir bringen's zusammen und „an den Mann“

„Vernetzung von regionaler Lebensmittelproduktion und -verarbeitung mit Gastronomie und Tourismus“ lautet eines unserer Ziele. Dahinter steckt sehr viel mehr Herzblut, als es die eher trockene Formulierung vermuten ließe. Regionale Produkte und Spezialitäten liegen absolut im Trend. Verbraucher wollen sehen, woher ihre Lebensmittel stammen und wie die Rohstoffe dafür gewonnen und verarbeitet werden. Hinter jedem Produkt aus der Genussregion Coburger Land stehen Menschen und Betriebe, zu denen man auf kurzem Weg persönlich Kontakt knüpfen kann. Diese regionale Nähe und der persönliche Austausch schaffen Transparenz, Vertrauen und schließlich echte Kundenbindung – ein Mehrwert für alle Beteiligten! Gemeinsam mit Ihnen als Produzent, Gastronom und Hotelier wollen wir Erzeugnisse aus unserer Heimat in die Küchen, auf die Speisekarten und auf die gedeckten Tische in unserer Region bringen.

- ☀ Brände, Bierspezialitäten und Säfte aus der Region in der Minibar und im Ausschank
- ☀ Eier, Wurst, Konfitüren, Honig, Milch, Brötchen und Gebäck aus der Region auf dem Frühstücksbuffet
- ☀ sommerliche Salate, Rindfleisch für den Merch zur Kirchweih oder Pilze und Wild aus der Region als saisonale Ergänzung der Speisekarte
- ☀ Wurst, Käse und herzhafte Brote aus der Region auf der Brotzeitplatte und im Picknickkorb
- ☀ das Schmätzchen, die Schokolade oder die handgefertigte Praline aus der Region als kulinarisches Betthupferl auf dem Kopfkissen



Gemeinsam profitieren wir von:

- ⊕ neu geknüpften Geschäftsbeziehungen
- ⊕ öffentlichkeitswirksamer, gegenseitiger Bewerbung unserer Geschäftspartner in den Betrieben ohne zusätzliche Kosten
- ⊕ vom Regionalmanagement gemeinsam organisierten und beworbenen Aktionen, Spezialitäten- und Themenwochen

Unsere Leitlinien:

Die in der Genussregion Coburger Land vertretenen Lebensmittelproduzenten und Gastronomen bekennen sich zu folgenden Leitlinien:

- ⊕ Die Herstellung und Verarbeitung der Produkte erfolgt zum überwiegenden Teil in Stadt und Landkreis Coburg.
- ⊕ Die Grund- und Rohstoffe der Erzeugnisse sollen – soweit verfügbar – aus der Region stammen.
- ⊕ Der eigene Betrieb ist inhabergeführt und stellt Arbeits- und/oder Ausbildungsplätze in der Region bereit.
- ⊕ Die Transportwege zwischen den Erzeugern und Endverbrauchern werden so kurz wie möglich gehalten.
- ⊕ Der Transport und die Schlachtung von Tieren erfolgen tierschonend. Eine bestmögliche Lebensmittelhygiene ist eine Selbstverständlichkeit.
- ⊕ Gastronomische Betriebe bieten ganzjährig mindestens drei regionaltypische Gerichte und ein regional erzeugtes Getränk an.

Unsere Regionalerzeuger und -gastronomen bekennen sich im Rahmen einer Selbstverpflichtungserklärung zu den hier aufgeführten Leitlinien. Die Beachtung und Einhaltung unserer Leitlinien liegt voll und ganz in der Eigenverantwortung unserer Regionalerzeuger.



Foto © 0103, Fotolia, Coburger Landschaft

Regionale Spezialitäten

Tradition, die man schmeckt

Unsere Spezialitäten und regional typischen Rezepte haben einen engen geschichtlichen und traditionellen Bezug zum Coburger Land und tragen damit zur Einzigartigkeit unserer Heimat bei.

Unter www.genussregion-coburg.de erfahren Sie mehr über die Besonderheit unserer „Coburger Rutscher“, über das Herstellungsverfahren der Coburger Bratwurst oder über die „Coburger Schmätzchen“, die mehr als nur ein Küsschen für die Sinne sind. Außerdem stellen wir Ihnen dort die regionale Braukultur mit heimischen Bieren und Brauereien vor! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Recherchieren, Stöbern, Erkunden und Kennenlernen von allen Genüssen, die unsere Heimat für Sie bereit hält. Lernen Sie das Coburger Land mit allen Sinnen kennen – Ihr Einkaufsführer ist der richtige Wegweiser dafür!



Alle aktuellen Veranstaltungen der

Genussregion
COBURGER LAND

www.genussregion-coburg.de



**Produzenten &
Direktvermarkter**





Immer der Nase nach

Es duftet unwiderstehlich in der Handwerksbäckerei

Auch heute noch ist **Backen** in Franken der **Inbegriff für handwerkliches Können und Genussvielfalt**. Davon zeugen 354 oberfränkische Bäckereien und Konditoreien, von denen sich 23 in der Region Coburg finden. Die Bäckereien in diesem Landstrich standen seit jeher im Dialog mit ihren Kundinnen und Kunden, was zu einer enormen Fülle an Backwaren und insbesondere an Brotsorten führte. Dabei setzten die Familienbetriebe stets auf **echte Handarbeit**. Noch heute wird deshalb das Bäckerhandwerk in Oberfranken als Manufaktur bezeichnet, die von individuellen Rezepten, eigener Formgebung, speziellen Zutaten und unverwechselbaren Aromen getragen wird.

Ein typischer Repräsentant der oberfränkischen Brottradition ist der Frankenlaib aus der **Feinbäckerei Feyler in Coburg**. Mit mildem Natursauerteig aus 80 Prozent Roggenmehl und 20 Prozent Dinkelvollkornmehl aus einer regionalen Mühle gebacken, kommt der Klassiker ganz ohne Weizenmehl aus. Ein Hauch Gewürz, die feinsplittrige Kruste und die aromatische Krume machen den Frankenlaib zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, das von vielen Coburger Tischen nicht wegzudenken ist. Dabei verdankt die Bäckerei Feyler ihre Popularität und den tatsächlich weltweiten Bekanntheitsgrad eigentlich einer ganz anderen Leckerei, die sonst eher mit Nürnberg in Verbindung gebracht wird: Den Lebkuchen. Coburgs Lebkuchengeschichte reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück, denn schon 1527 war in amtlichen Schriftstücken von „**Coburger Lebküchnern**“ die Rede. Eine Handwerksordnung folgte 1675 und 1743 bildeten die Coburger Lebküchner schließlich eine eigene Zunft. So entwickelte sich Coburg neben Nürnberg zu einer bekannten Lebkuchenstadt.



Die neuen Handelsstraßen machten die Beschaffung der Zutaten und Gewürze einfacher und das aufstrebende Bürgertum erfreute sich an den neuen Gebäcken, die früher eher in Klosterküchen und Apotheken als Heilspeisen angeboten wurden. Wilhelm Feyler erkannte den Wert dieser Tradition und eröffnete 1892 eine Bäckerei und Lebkuchenmanufaktur, die heute in der vierten Generation von Konditormeister Peter Feyler geführt wird. Der Betrieb ist eine der ältesten Lebkuchenmanufakturen Deutschlands, die sich noch in Familienbesitz befinden.

Noch eine weitere Gebäcksspezialität, die heute auf der ganzen Welt heißbegehrt ist, verdankt ihre Entstehung dem Ideenreichtum des einstigen Hoflieferanten Wilhelm Feyler: Die **Coburger Schmätzchen**. Das süße, würzige Markenzeichen der Stadt Coburg wird im Volksmund liebevoll „Schmätzle“ genannt und ist als Honiggebäck eine Weiterentwicklung der schon im Mittelalter verbreiteten Gewürzplätzchen. Im Laufe der Jahrhunderte entwickelten die damaligen Meister ihre eigenen Rezepturen. So auch Wilhelm Feyler, dessen Sinn für Qualität und Wertigkeit der Rohstoffe die Schmätzchen schnell am Coburger Herzogshaus und über die Grenzen der kleinen Residenzstadt hinaus bekannt machte. Herzogin Marie von Sachsen Coburg und Gotha war so begeistert, dass sie Wilhelm Feyler 1907 zum Hoflieferanten ernannte. Dank der weltweiten Vernetzung des Coburger Herzogshauses stand von da an dem Siegeszug der Coburger Schmätzchen nichts mehr im Wege.

Erfolgsgeschichten wie diese mögen außergewöhnlich anmuten, dennoch sind sie in der Genussregion Coburger Land keine Seltenheit. Ob Neustadter Wurstkuchen, Seßbacher Butterhörnla oder Gschnidna Hosn, praktisch **jede Bäckerei ist hier für eine Spezialität bekannt**, für die Genussliebhaber vielfach weite Wege in Kauf nehmen. Warum das so ist, ist kein Geheimnis, sondern ein seit Jahrhunderten in Form gebrachtes Rezept: Handwerkliches Können, lange Familientradition, erstklassige Qualität und nicht zuletzt die Liebe zum Produkt.

Hätten
Sie's
gewusst ?

So entsteht das Schmätzchen...

Zutaten: Weizenmehl, Honig, Zucker, Haselnüsse, Mandeln, Orangeat, Zitronat, Ei, Gewürze und natürliche Aromen.

Zubereitung: Die Herstellung beginnt mit dem Anfertigen eines so genannten Lagerteigs aus flüssigem Honig und Weizenmehl. Dieser ruht zunächst mehrere Monate dunkel, kühl und trocken im Keller und durchläuft dabei einen Reifeprozess der das Aroma und die Triebkraft des späteren Gebäcks verbessert. Zur Anfertigung der Schmätzchen wird der Lagerteig erwärmt. Anschließend wird er unter Zugabe von gerösteten Haselnüssen, Mandeln, Zitronat, Orangeat, Honig und feinsten Gewürzen in der Knetmaschine zu einem festen Teig verarbeitet. Dieser wird in kleine 3 cm große Plätzchen geformt und goldbraun ausgebacken. Nach dem Abkühlen werden die Schmätzchen in historischen Packungen und Blechdosen verpackt, die von Coburger Künstlern mit Motiven der Stadt kunstvoll verziert wurden. Als Variante wird das Schmätzchen mit dunkler Schokolade überzogen und von Hand mit einem Tupfen echtem Blattgold verziert.

(Quelle: Genussregion Oberfranken)



RÖST HIRSCH

KAFFEERÖSTEREI

www.roesthirsch.de

Mohrenstraße 11, 96450 Coburg



Wir haben Geschenke...
...mit gutem Geschmack!

Geschenkkörbe aus der Genussregion COBURG-LAND

Von 20-75 Euro

Das ideale Geschenk für jeden Anlass – egal ob Geburtstag, Weihnachten oder als Dankeschön für Kunden und Geschäftspartner: Regionale Produkte und Spezialitäten fix und fertig verpackt und auf Wunsch geliefert!

www.genussregion-coburg.de/shop



Bäckereien

4 | Manu's Back Ecke



Backwaren, Honig, Eier, Käse/Milchprodukte, Wasser/Limonaden

🏠 Manuel Hilgers, Bachstr. 9, 96274 Itzgrund

Telefon: 09533-5819923

E-Mail: manusbackecke@gmail.com

www.manus-back-ecke.de

🕒 Öffnungszeiten:

Mo: Ruhetag, Di-Fr 5.30-12.30, 14.30-18.00 Uhr, So 8.00-11.00 Uhr

📍 Verkaufsstellen:

Direktverkauf



6 | Bäckerei Konditorei Café Wilhelm Feyler



Brot, Brötchen, Feingebäck, Konditoreiwaren, Coburger Schmärtchen und Goldschmärtchen, Lebkuchen, Stollen, Weihnachtsgebäcke, Konfitüren, Schokolade, Liköre und Glühwein, Firmenpräsenten, Geschenkartikel, Lebkuchendirektverkauf, Schmärtchen

🏠 Peter Feyler, Rosengasse 6-8, 96450 Coburg

Telefon: 09561-80480

E-Mail: info@feyler.com

www.feyler-lebkuchen.de

🕒 Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.30-17.00 Uhr, Sa 8.00-13.00 Uhr

📍 Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Onlineshop, Edeka Coburg (Saisonware), Veste Coburg

7 | Anton & Motschmann Genussmanufaktur



Brot, Brötchen, Kuchen (rd. 35 verschiedene Sorten), Speiseeis, Torten, Gebäck, Wurstkuchen, Geschenkideen und -artikel

🏠 Emily Scheler / Jonny Herchert, Bettelhecker Str. 5, 96465 Neustadt bei Coburg

Telefon: 09568-5735

Telefax: 09568-89462

E-Mail:

info@am-genussmanufaktur.de

www.am-genussmanufaktur.de

www.baeckerei-motschmann.com

🕒 Öffnungszeiten:

Mo-Fr 5.00-18.00 Uhr, Sa 5.00-12.00 Uhr

📍 Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Rödental, Frischemobile in Neustadt und Umgebung sowie auf Bestellung für Betriebe

21 | Carl Schubart KG



Back- und Konditoreiwaren, Backwaren, Bier, Cafe, Dekoartikel, Gastronomie, Geschenkartikel, Konditorei, Obst, Obstverarbeitung, Säfte, Schokoladen, Pralinen

🏠 Wolfgang Schubart, Mohrenstraße 11, 96450 Coburg

Telefon: 09561-860680

Telefax: 09561-8606822

Mobil: 0160-7267037

E-Mail: info@cafe-schubart.de

www.cafe-schubart.de

🕒 Öffnungszeiten:

Mo-Sa 8.00-18.00 Uhr, So 9.00-18.00 Uhr

📍 Verkaufsstellen:

Direktverkauf:
Schubarts Kaffeebohne
Cafe Pfannkühle
Coburger Kaffeewerkstatt
Cafe-Prinz-Albert
Queens Coffeehouse
Kaffeehaus Capuccino

9 | Beiersdorfer Landbrot Mühlenbäckerei



Backwaren aller Art aus eigener Herstellung, weiterhin im Sortiment: Eier, Käse- und Milchprodukte, Bier

🏠 Christoph Herppich, Rodacher Str. 270, 96450 Coburg

Telefon: 09561-85570

Telefax: 09561-855733

E-Mail:

beiersdorfer.landbrot@arcor.de

www.beiersdorfer-landbrot.de

🕒 Öffnungszeiten:

Mo-Fr 6.00-18.30 Uhr, Sa 6.00-13.00 Uhr, So 7.30-11.00 Uhr

📍 Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Lieferservice

32 | Feinbäckerei Schoder



Backwaren, Brot, Der große Bauer, Brötchen, Schoderla, Sesslacher Butterhölmla, Wurstkuchen, Kuchen, Torten, Hochzeitstorten, Torten zu besonderen Anlässen, saisonale Spezialitäten

🏠 Patrick und Sansra Stein, Luitpoldstraße 31, 96145 Seßlach

Telefon: 09569-234

Telefax: 09569-1565

E-Mail: info@baeckerei-schoder.de

www.baeckerei-schoder.de

🕒 Öffnungszeiten:

Ahorn: Mo-Fr 5.30-18 Uhr; Sa 5.30-12 Uhr
Eicha: Mo 5.30-12.30 Uhr; Sa 5.30-12 Uhr
Großheirath: Mo-Fr 5.30-18 Uhr, Sa 5.30-12 Uhr
Seßlach: Mo-Fr 4.30-18 Uhr, Sa 4.30-12 Uhr
Untermerzbach: Mo-Fr 5.30-18 Uhr, Sa 5.30-12 Uhr
Weitramsdorf: Mo-Fr 5.30-18 Uhr, Sa 5.30-12 Uhr
Einberg: Mo-Fr 5.30-18 Uhr, Sa 5.30-12 Uhr

📍 Verkaufsstellen:

Hauptgeschäft in Seßlach sowie eigene Filialen in Ahorn, Eicha, Großheirath, Untermerzbach, Weitramsdorf und Einberg, Verkaufsfahrzeug im Seßlacher Umland

39 | Landstreicherbrot von Kamp & Schubert GbR



Deko und Geschenkartikel,
Backwaren, Getreide, Bio,
Verschiedene Sorten Langzeitbrot (in
Konserven), Firmenpräsente

Kamp & Schubert GbR,
Himmelsacker 62, 96450 Coburg

Telefon: 09561-7958294

E-Mail: kontakt@lanstreicherbrot.de
www.landstreicherbrot.de

Öffnungszeiten:
24/7

Verkaufsstellen:
Online-Shop



23 | Coroma Coburger Kaffeemanufaktur



ganze Kaffeebohnen, gemahlene
Kaffeebohnen, Röstkaffee Kaffee-
manufaktur, Kaffee-Tastings,
Barista-Kurse mit Latte Art und Live
Kaffeerösten, Rösterei Besichti-
gungen mit Live Kaffeerösten und
Verkostigung

Yvonne Stüpfert,
Kronacher Str. 54, 96242 Sonnefeld

Telefon: 09266-991173

Telefax: 09266-991174

E-Mail: info@coroma-kaffee.de
www.coroma-kaffee.de

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do 9.00-12.00 Uhr und
14.00-17.00 Uhr, Mi 9.00-12.00 Uhr,
Fr 9.00-12.00 Uhr und
13.00-15.00 Uhr

Verkaufsstellen:
Direktverkauf, regionale EDEKA-,
Rewe-, Kauflandfilialen, Cafes, Fein-
kost- und Fachgeschäfte



Kaffee

56 | Röstthirsch Kaffeerösterei



Kaffee, Espresso, Filterkaffee, Spezial
Kaffee Mischungen, Kaffeebohnen

Max Schubart, Mohrenstr. 11,
96450 Coburg

Telefon: 0176-56907088

E-Mail: info@roestthirsch.de
www.roestthirsch.de

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9.00-17.00 Uhr

Verkaufsstellen:
Direktverkauf, Konditorei Schubart,
Onlineshop

Legende

Pflanzliche Produkte



Backwaren



Gemüse/Kräuter



Getreide/
Getreideprodukte



Kartoffeln



Nudeln



Obst/Obstverarbeitung



Säfte



Liköre/Weine/Spirituosen



Bier



Pflanzen/Blumen/Bäume



Öle/Essig



Kaffee

Tierische Produkte



Eier



Fisch



Geflügel



Honig



Wild



Fleisch/Wurst



Milch/Milchprodukte



Schaf- und
Ziegenprodukte

Dienstleistungen



Café/Imbiss



Gaststätten



Erlebnis Bauernhof



Deko- und Geschenkartikel



Sonstige
Dienstleistungen



Party-/Lieferservice



Regiomat



Milchtankstelle



Hopfiger Erfindergeist trifft auf qualitative Brautradition

Brauvielfalt in Stadt und Landkreis Coburg

Wer in Oberfranken über Bier redet, macht praktisch immer im wahren Wortsinn ein Fass auf. Kein Wunder, denn hierzulande ist man mittendrin im Mekka der hopfigen Genüsse. **Mit über 200 Brauereien hat Oberfranken die höchste Brauereidichte der Welt zu bieten.** Rein rechnerisch teilen sich hier 5.500 Menschen eine Brauerei.

Wie es kommt, dass ausgerechnet in unserem Landstrich an so vielen Orten Bier gebraut wird, kann sich niemand so recht erklären. Tatsache ist jedenfalls, dass in Oberfranken über **1000 Biersorten** gebraut werden. Passend zur Eigenart der Franken, denen ja neben ihrer schon sprichwörtlichen Sparsamkeit an Ressourcen und Worten vor allem ihr Sinn für Sonderwege nachgesagt wird, brodelt also in jedem Sudkessel ein eigenes, besonderes Süppchen.

Einer, der darüber viel zu erzählen weiß, ist **Oskar Döllinger von der Brauerei Schleicher in Kaltenbrunn** (Itzgrund). Obwohl in Kaltenbrunn, gleich gegenüber der Kirche, seit 1880 und bis heute ganz traditionelle Biere gebraut werden, ist die Brauerei mit dem weithin sichtbaren Storchennest auf dem Dach zugleich die Geburtsstätte einer Weltneuheit. Mit dem **Bio-Malztrunk „Storch im Glück“** gelang Oskar Döllinger 2017 das erste und bislang einzige glutenfreie Malzgetränk weltweit.

Gerstenmalz enthält von Natur aus Gluten. Es gibt jedoch, so Döllinger, auch noch ältere Sorten, die weit weniger des vielfach unverträglichen Proteins enthalten. Sie dienen als Ausgangsstoff für die Maische, die im Brauprozess fast doppelt so lange wie üblich gekocht wird. Was danach an Gluten noch nicht ausgewaschen ist, senkt sich überwiegend während der mehrere Wochen dauernden Reifezeit ab. Am Ende steht eine lang-



same Filtration, die das restliche Gluten entfernt. Der „Storch im Glück“ wurde inzwischen zur Marke, unter der heute auch ein Pilsner und ein Radler, beide Bio und glutenfrei, vertrieben werden.

Bei Oskar Döllinger, dessen Sohn Lorenz ebenfalls in die Fußstapfen des Vaters getreten ist und nun die Geschichte der Brauerei Schleicher in siebter Generation als Braumeister fortschreibt, kommt alles aus der Region. Die Demeter-Malze holt er selbst aus der Umgebung, getrocknet wird die Braugerste im Haus, und auch sonst achten die Döllingers überall auf nachhaltige Qualität. „Bei uns gibt es kein Schnellbier“, verspricht der Senior-Braumeister. An die Stelle technischer Enzyme, die sonst die Verwandlung des Malz-zuckers in Alkohol beschleunigen, tritt in der Brauerei Schleicher nur eines: Geduld.

„Man trägt immer die Verantwortung für das, was man tut“, sagt Oskar Döllinger. Auch deshalb arbeitet er seit seinen Anfängen 1991 an ressourcen- und umweltschonenden Brautechniken. Seine „empirischen handwerklichen Tätigkeiten“, wie er es nennt, sind auch für die Wissenschaft interessant. So kommt es, dass die Brauerei Schleicher seit Jahren zugleich Schauplatz mehrerer, weltweit aufmerksam beobachteter Forschungs- und Entwicklungsprojekte ist. Oft geht es dabei um Gesundheit und um weniger Energiever-brauch. Vor allem aber erzielen die Döllingers mit der Forschung am Bier ein mindestens genauso wichtiges Ergebnis: Es schmeckt unglaublich gut.

Doch damit längst nicht genug. Gerade hier, in der Genussregion Coburger Land, zählt die Liebe zu Sonder-wegen im Brauhandwerk auffällig viele Brennpunkte. In der **Rödentaler Brauerei Grosch** etwa, wo man sich vom einstigen Aufenthalt des Reformators Martin Luther zum ersten Bio-Bier der Region, dem Luther-trunk inspirieren ließ. Weltweite Schlagzeilen folgten zwei Jahre später mit dem eigens zur legendären Adelshochzeit eingebrauten Hochzeitsbier. 2013 läutete man beim Grosch das Craft-Beer-Zeitalter ein, als das Anno 1492 mit revolutionären Hopfen-Kompositionen zum ersten Mal in die Flasche kam.

Als Craft Beer, was nichts anderes als rein handwerklich gebrautes Bier bedeutet, zählt auch das Wamper-ling Hell, das untergärige Lagerbier der **Erlebnisbrauerei Wamperling** in Meilschnitz bei Neustadt oder der Veste-Trunk des Brauhauses zu Coburg, heute die einzige Brauerei innerhalb der Stadtgrenzen. Wenige Kilometer weiter südlich, in Birkach, schuf Braumeister Christian Eller eine weitere Perle des guten Geschmacks. Das Birkacher „Rote“ sieht so aus, wie es heißt und ist inzwischen aus den Regalen der Getränkemarkte nicht mehr wegzudenken. Am liebsten direkt von der Theke nach Hause holen sich die meisten das Märzen oder das Zwickelbier aus der **Brauerei Scharpf in Heilgersdorf**, wo einmalig alte **Familienrezepte mit urfränkischer Tradition** zusammenkommen.

Neben den Privatbrauereien und Braugasthöfen gibt es auch Kommun- und Gemeinschaftsbrauhäuser, wie in Rossach, Roßfeld, Unterellendorf und Seßlach, wo unter Regie von engagierten Bürgerinnen und Bürgern hopfige Köstlichkeiten entstehen. Auch in Grub am Forst wird zu besonderen Anlässen der Braukessel angeschürt und das Reichenbach-Hausbräu eingebraut. Eine Kuriosität in Deutschland ist das 1892 erbaute Kommunbrauhaus in Sesslach. Dem schon 1335 durch Kaiser Ludwig dem Bayern zur Finanzierung städtischer Ausgaben erteilte Braurecht ist es zu verdanken, dass heutzutage jährlich etwa 40 Sude am unteren Ende der Pfarrgasse gebraut werden. Davon gehen rund 40 Prozent an die örtlichen Wirtshäuser, der Rest wird von Privatleuten geholt. Alle 14 Tage spielt sich dann bei der **offenen Bierausgabe** ein besonderes Spektakel ab, wenn die Einheimischen mit allerlei Gefäßen, in Autos und sogar auf Traktoren vor dem Brauhaus warten, um vom Braumeister selbst ihre Behälter füllen zu lassen. Ein einzigartiges Schauspiel, das zugleich Ausdruck einer lebendigen Tradition ist, wie sie facettenreich an zahlreichen Orten in der Genussregion gelebt wird.

Hätten
Sie's
gewusst ?



- ✚ In **Stadt und Landkreis Coburg** gibt es sechs Privatbrauereien und Braugasthöfe und fünf durch Vereine betriebene Braustätten.
- ✚ In **Oberfranken** gibt es rund **200 Brauereien**.
- ✚ Mit 5.500 Einwohnern/Brauerei **hat Oberfranken die höchste Brauereidichte weltweit**. Bier wurde schon vor mindestens 13.000 Jahren gebraut. Während das älteste bekannte Bierrezept vor rund 5.000 Jahren in China zu Papier gebracht wurde, machten die Kelten vor gut 2.000 Jahren mit der Nutzung mehrerer Getreidesorten bereits Unterschiede bei der Rezeptur.
- ✚ Im Spätmittelalter kam Bier hierzulande zu seinem Ruf als „**flüssiges Brot**“, weil es im Gegensatz zum Trinkwasser durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war. Leider wurde in jener Zeit praktisch alles verbraut, was gären konnte, längst nicht nur Getreide. So wurde schlechtes Bier zur Regel, zudem flossen so viel Weizen und Roggen in die Bierherstellung, dass nach schlechten Ernten das Mehl knapp wurde und Hungersnöte ausbrachen. Um der Entwicklung Einhalt zu gebieten, legte die Bayerische Landesordnung am 23. April 1516 fest, dass fortan nur noch mit Gerste, Hopfen und Wasser gebraut werden dürfe. Heute ist diese Regelung als **Bayerisches Reinheitsgebot** bekannt.



Brauereien

15 | Brauerei-Gasthof Eller



Selbstgebraute Biere (Birkacher Rotes, Vollbier, Pils, Helles uvm),
Brauerei Gastwirtschaft

🏠 Christian Eller, Brunnenstraße 10,
96253 Untersiemau

Telefon: 09565-1033

Telefax: 09565-615573

E-Mail: christian.eller@freenet.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mo 9.00-13.00 Uhr, 16.30-22.00
Uhr, Di 9.00-13.00 Uhr, 17.00-22.00
Uhr, Mi Ruhetag, Do-Sa 9.00-13.00
Uhr, 16.00-22.00 Uhr, So + Feiertag
9.00-22.00 Uhr

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf,
Sagasser Getränkermärkte in Coburg,
Dörfles-Esbach, Meeder, Rödental
und Sonnefeld,
Markgrafen Getränkemarkt Coburg,
Getränkemarkt Bähr Bad Rodach,
Landbierparadies Nürnberg

16 | Brauerei-Gastwirtschaft Scharpf Heilgersdorf



Selbstgebraute Biere: hausgebräutes
Bockbier und Märzenbier, Zwicklbier,
Lieferservice, Likör, Partyfass, Spiri-
tuosen, Wein, Brauerei Gastwirtschaft

🏠 Werner Scharpf, Hauptstraße 16,
96145 Seßlach

Telefon: 09569-1232

Telefax: 09569-188258

E-Mail: info@scharpf-heilgersdorf.de
www.scharpf-heilgersdorf.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mo-Do ab 17Uhr,
Fr-So ab 16.00 Uhr, Di Ruhetag

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Lieferservice, Edeka
Klinner Weidach, Rödental



17 | Braugasthof Grosch



selbstgebraute Biere: Anno 1492,
Erntebier, Fuhrmannsrader, Fuhr-
mannstrunk, Malztrunk, alkoholfreie
Biere, Fuhrmannstrunk, Grosch
Luthertrunk (Bio), Grosch Pils,
Grosch Radler, Grosch Victoria
Helles, Grosch Zwickelbier, Likör,
Luthertrunk, Malztrunk, Prinz Albert
Pils, Spirituosen, Wein, Senf, Braue-
rei Gastwirtschaft, Hotel

🏠 Kerstin Pilarzyk, Oeslauer
Str. 115, 96472 Rödental

Telefon: 09563-7500

Telefax: 09563-750147

E-Mail: info@der-grosch.de

www.der-grosch.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

täglich 11.00-22.00 Uhr, warme
Küche 11.30-21.00 Uhr

📍 **Verkaufsstellen:** Direktverkauf

66 | Privatbrauerei Murmann



selbstgebraute Biere: Pils, Lager,
Weisse, Prinz Eugen Dunkel, Keller-
bier, div. Limonaden

🏠 Eberhard Murmann, Coburger
Str. 2, 96253 Untersiemau

Telefon: 09565-811

Telefax: 09565-6982

E-Mail:

brauerei.murmann@t-online.de
www.murmann-brauerei.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mo-Fr 8.00-10.00 Uhr und 16.30-
18.00 Uhr, Sa 8.00-12.00 Uhr oder
nach Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

Direkt ab Brauerei,
Heimdienst,
Sagasser Getränkermärkte Coburg,
Markgrafen Getränkemarkt



76 | Traditionsbrauerei Schleicher



selbstgebraute Biere: Itzgrunder Landbier, Storchen Pils, Storchen Bier, Lorenz Meistersud (Rauchbier), Schleichers Vollbier sowie Limonaden, Säfte, Sprudel und Malzgetränke

Oskar Döllinger, Coburger Str. 22, 96274 Itzgrund

Telefon: 09533-229

Telefax: 09533-1576

E-Mail: info@brauerei-schleicher.de

www.brauerei-schleicher.de

Öffnungszeiten:

Mo-Sa 7.00-19.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Lieferservice, Sagasser Getränkemärkte in der Region, EDEKA Schleicher

Bräustübli, Wirtsgasse 2, (Tel. 09533-982096):

Fr-So 17.00-22.00 Uhr,

So 11.00-14.00 Uhr

78 | Wamperling



selbstgebraute Biere, Brauerei, Biergarten, Pension, Restaurant

Thomas Sommer, Edgar-Müller-Straße 35, 96465 Neustadt bei Coburg

Mobil: 0176-56929942

E-Mail: servus@wamperling.de

www.wamperling.de





Reine Natur, aus dem Garten in die Flasche

In Zeiten, in denen immer mehr Menschen den Wert der Natur für das große Ganze begreifen, feiern auch Genüsse ein Comeback, die noch vor wenigen Jahren niemand so recht auf dem Schirm hatte. Allen voran geht das **Streuobst**, das auf seinem Weg zur Verarbeitung natürliche **Reinheit**, **gesunden Geschmack** und dank kurzer Wege auch eine **mustergültige Energiebilanz** vorzuweisen hat. In den Keltereien der Region kommt praktisch direkt vom Baum frisches Obst in die Flasche, sonst nichts.

Dass das so ist, haben wir wieder einmal der dunklen Zeit des Mittelalters zu verdanken, in der bereits Karl der Große den Wert der Obstbäume für die Versorgungssicherheit der Bevölkerung erkannte. Die Obstgärten, die er auch hierzulande überall anlegen ließ, brachten in den folgenden Jahrhunderten unter dem Einfluss von Klosterherren und Dorfgeistlichen immer stabilere Erträge und wurden zur unverzichtbaren Lebensgrundlage. Spätestens 1803 erhielt der Obstanbau den Rang eines Kulturguts, als das Bayerische Landeskulturgesetz jeden Haushalt zur Pflanzung und Pflege von wenigstens zwei Obstbäumen verpflichtete und so nachhaltig das Erscheinungsbild der oberfränkischen Landschaft prägte.

Heute gibt es in der Genussregion Coburger Land zahlreiche Beispiele, wie weit über die Wandlung von der Not zur Tugend hinaus aus Streuobst edle Genüsse entstehen, die in der Kulinarik einen herausragenden Platz einnehmen. Das **Familienunternehmen Möbus** etwa steht mit der unter dem Namen „**Rodacher Flüssiges Obst**“ weithin bekannten Lohnmostkelterei und der Destillerie für Jahrzehnte lange Erfahrung in der Getränkeherstellung und handwerkliches Arbeiten im Einklang mit der Natur. Die Rohwaren sind Früchte aus privatem, regionalem Anbau ohne jegliche Art von Pestiziden oder industriellem Dünger.

Gegründet wurde das Unternehmen Rodacher Fruchtsäfte 1930 als Süßmostkelterei Backert. Bereits in der vierten Generation stellt die Familie Möbus Fruchtsäfte aus den Früchten der heimischen Streuobstwiesen her. Zudem werden seit über 40 Jahren in der Destillerie in Bad Rodach feinste Edelbrände und Liköre aus dem Obst der regionalen Gärten produziert. Seit 2014 zielt die mit gastronomischem Konzept ausgestattete Erlebnisbrennerei den Ort, wo einst alles begann. Am Standort Adelhausen befinden sich die Lohnmostkelterei mit Obstanlieferung und der treffend getaufte Saftladen, wo es eine Vielzahl von Fruchtsäften, Fruchtsaftgetränken,



Edelbränden, Apfel- und Beerenweine sowie Konfitüren und Gelees aus eigener Herstellung zu kaufen gibt. In Adelhausen, mitten im Grünen Band und direkt hinter der Bayerischen Landesgrenze, laufen heute im Betrieb der Familie Möbus alle Fäden zusammen. Erfolgsgarant für das blühende Geschäft ist das Lohnmostprinzip, das private Obstlieferanten aus einem Umkreis von über 30 Kilometern auf den Hof der Kelterei lockt. Jedes Kilo des angelieferten Obstes wird zu einem festgelegten Preis in Produkten der Kelterei vergütet. Wer Äpfel bringt, muss nicht notwendig Apfelsaft mitnehmen, sondern kann sich frei entscheiden, welches Saftprodukt wieder ins Auto kommt. Natürlich gibt es auf Wunsch auch den Saft aus den eigenen Äpfeln. Für kleine Mengen stillt die mobile Saftpresse den Bedarf, die vielerorts einsetzbar ist und den Weg des Apfels in die Flasche zum Erlebnis macht.

Dass alles, was an Bäumen und Sträuchern wächst, zum Gären neigt, beschert Familie Möbus inzwischen den Ruf als Experten für Hochprozentiges. In der **Erlebnisbrennerei** ist eindrucksvoll zur Schau gestellt, welche genusssträchtigen Höhenflüge hier bereits in die Flasche gekommen sind. Federführend ist der studierte Getränketechnologe Gabriel Möbus, dessen Kreationen wie etwa der Edelbrand aus Emmer, im Eichenfass gereift, aus den Schatzkästchen von Genießern und Gastronomie schon jetzt nicht mehr wegzudenken sind.

Hätten
Sie's
gewusst ?

Streuobstgärten bieten vielen Bienen- und Hummelarten, Schmetterlingen, Käfern und anderen Insekten ein reiches Nahrungsangebot. Nach Schätzungen des Bundes Naturschutz kann ein einzelner Apfelbaum mehr als 1000 Arten an Bienen, Hummeln, Wespen, Hornissen, Käfern, Schmetterlingen und Fliegen beherbergen. Auf einer kräuterreichen, bunten Obstbaumwiese sind es dank des Verzichts auf Spritzmittel, Mineraldünger und eine mehrfache Mahd mindestens 5000 bis 6000 verschiedene Insektenarten. Dazu kommen bis zu 40 Vogelarten, von denen Wiedehopf, Steinkauz, Wendehals und Ortolan

inzwischen auf den Lebensraum Streuobstwiese als Refugien angewiesen sind. Auch weitere Kleintierarten wie Haselmaus, Siebenschläfer, Marder, Iltis, Igel und Fledermaus finden im Lebensraum Streuobstwiese ideale Lebensbedingungen, die die Fortexistenz dieser Arten sichern.

Quelle: Genussregion Oberfranken



Destillieren & Brennereien



Saft- produzenten



10 | Lautertaler Edelbrennerei & Imkerei



Brände, Liköre/Spirituosen, Säfte, Öle, Essig, Konfitüre/Marmelade, Honig

🏠 Volker Meyer, Stetsambach 12a, 96486 Lautertal

Telefon: 09561-50006

E-Mail:

info@lautertaler-edelbrennerei.de
www.lautertaler-edelbrennerei.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf ab Hof / Märkte



27 | Destillerie Möbus



Säfte, Brände und Liköre aus eigener Produktion. Verkostungen und Brandproben nach Voranmeldung.

🏠 Rainer Möbus, Steinerer Weg 8, 96476 Bad Rodach

Telefon: 09564-8046922

E-Mail:

info@rodacher-fluessiges-obst.de
www.destillerie-moebus-shop.com

🕒 **Öffnungszeiten:**

Verkostungen und Brandproben nach Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

Verkauf direkt in der Schaudestillerie Möbus oder im Saftladen Adelhausen (Frohnberg 2)

30 | Edel-Obstbrennerei & Kelterei Schulz



Edelobstbrände, Geiste, Liköre, Essige, Gelees & Marmeladen, Apfelsaft, Früchte in Alkohol, Whisky, Gin Aronia: Aroniadestillat - Likör Muttersaft, getrocknete Beeren, Tee, Apfelssecco, Faßgelagerte Edelbrände

Destillatproben mit Bauernbrotzeit nach Absprache, Geschenkideen und -artikel, Lohnbrennen, Einmaischen für Stoffbesitzer, Verkauf von Hefe und Pektinen für eine gute Maischeherstellung

🏠 Holger Schulz, Rossacher Str. 38, 96269 Großheirath

Telefon: 09569-466

Telefax: 09569-188030

E-Mail: info@obstbrennerei-schulz.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach telefonischer Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:** Direktverkauf

57 | Interessengemeinschaft Streuobst Coburger Land e.V.



Aus 100% eigener Erzeugung: Naturtrüber Apfel-Direktsaft, Aktionsstände bei Erntedank, Oberfrankenschauen, Tag des Baums, Staffelsteiner Streuobstmarkt (letzter Sonntag im Oktober)

🏠 Jürgen Pietschmann, Neuer Weg 1, 96269 Großheirath OT Buchenrod

Telefon: 09565-2339

Telefax: 09565-364013

Mobil: 0160-93452256 / 0162-1652457

E-Mail: jpietschmann@gmail.com
www.coburger-streuobst.jimdo.com

🕒 **Öffnungszeiten:**

Nach telefonischer Absprache

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Sagasser Getränkemarkt Coburg, Bauernmarkt: Apfelmart in Staffelstein Herr Gerhard Hübner (Rosenweg 4, 96486 Lautertal-Oberlauter, Tel. 09561/62159, Mobil 0171-3112897)



Eierproduzenten & Geflügelhöfe



69 | Rodacher Fruchtsäfte GmbH



Konfitüren, Weine, Brände Liköre, Fruchtschorlen, Sekt und Säfte: Apfel, Ananassaft, Apfel-Johannisbeer-Nektar, Apfel-Kirsch-Nektar, Apfelsinensaft, Bananen-Nektar, Fruchtnektar, Grapefruitsaft, Holunder-Birnen-Saft, Karotten-Apfel-, Multivitamin rot-Nektar, naturtrüb Apfelsaft, Orange-Maracuja-Nektar, Pfirsich-Nektar, Sauerkirsch-Nektar, Schwarzer-Johannisbeer-Nektar, Sekt, Smoothies, Zehn-Früchte-Saft

Rainer Möbus, Am Frohnberg 2, 98646 Straufhain

Telefon: 03685-702038

Telefax: 03685-709773

E-Mail:

info@rodacher-fluessiges-obst.de
www.rodacher-fluessiges-obst.de

Öffnungszeiten:

Mo geschlossen, Di bis Fr 9.00-12.00 Uhr und 14.00-18.00 Uhr, Sa 9.00-12.00 Uhr
Termine für die Mobile Saftpresse nach Vereinbarung, August - Betriebsurlaub

Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Sagasser Getränkemarkt, Regionallieferant der EDEKA, Markgrafen Getränkemarkt, Rewe, Getränke Krug

33 | Fischer's Rögner Eier & Landwirtschaft



Eier aus Bodenhaltung, Rögner Eiertrunk, Fruchtaufstrich (Gelee, Marmelade), gefärbte Ostereier, Nudeln, Honig, Obstbrand aus Partnerbetrieben, Rapsöl kaltgepresst aus Themar

Reiner Fischer, Motschental 8, 96450 Coburg - Rögen

Telefon: 09561-29757

Telefax: 09561-812031

E-Mail: reifco@googlemail.com

www.roegener-eier.de

Öffnungszeiten:

Mo, Do, Fr 8.00-18.00 Uhr, Sa 8.00 Uhr-13.00 Uhr, Di/Mi geschlossen

Verkaufsstellen:

Hofladen, Bäckerei Weber (Lützelbuch), Metzgerei Rose (Grub am Forst), Blumen Büchner Dörfles Lieferservice in festen Verkaufstouren (Stadt Coburg, Ahorn, Rödental mit Waldsachsen, Einberg und Oeslau, Dörfles-Esbach, Ebersdorf-Frohnach, Lautertal)



48 | Geflügelhof Carl



Eier

Stefan Carl, Lohhof 4, 96274 Itzgrund

Telefon: 09533-921010

Telefax: 09533-921041

E-Mail: info@eier.de

www.eier.de

Öffnungszeiten:

Mo-Do 8.00-16.00 Uhr, Fr 8.00-13.00 Uhr, Sa 8.00-11.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Direktverkauf
Rewe Rödental, Neustadt, Untersiemau, Ebersdorf
EDEKA Seßlach, Niederfüllbach, Ketschendorf, Rödermtal, Coburg
Floßanger und Lauterer Höhe



Öle & Essig

80 | Berghof Blumenrod



Hanföl, Leinöl, Öl, Sonnenblumenöl

Harald Klieber, Berghof 8, 96472 Rödental

Telefon: 09563-8346



Öffnungszeiten:

Mo-Fr 08.00-16.00 Uhr
Sa 09.00-19.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Direktverkauf ab Hof



Wie ein Coburger Familienbetrieb die Feinschmecker begeistert

Frischer Fisch aus heimischer Region

Lang ist es her, dass sich der Mensch sein Essen noch selbst fangen musste. Doch fast genauso lang ist die Geschichte eines bestimmten Speisefisches als wesentlicher Bestandteil der Esskultur: der Karpfen. Ursprünglich aus Asien, brachten die Römer den Karpfen nach Europa, und Mönche und Nonnen sorgten um das Jahr 1000 für seine gezielte Ausbreitung in Zentral- und Westeuropa. Das lag an der Fastenzeit, die im Mittelalter an bis zu 150 Fastentagen das Fleisch von der Speisekarte verbannte.

Zum idealen Kandidaten für abwechslungsreiche Ernährung wurde der Karpfen, weil er nicht viel Sauerstoff benötigt und sich für die Zucht in flachen Teichen eignete, die es häufig in der Nähe von Mühlen gab. Der Karpfen ist leicht bekömmlich und liefert viel Eiweiß, Jod, Vitamine und Spurenelemente. Was in der Fastenzeit des Mittelalters mit trocken Brot und Wasser begann, hat sich zu einer Delikatesse entwickelt: Karpfen paniert und gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder blau mit Dampfkartoffeln und Sahnemeerrettich – ein Klassiker für Feinschmecker.

Die meisten können es kaum erwarten, bis der Sommer endet und mit dem September eine achtmonatige Karpfenzeit beginnt. Über 60 Gastronomen in der Genussregion Coburger Land beziehen ihren frischen Karpfen aus der Seidmannsdorfer Fischzucht, die Adrian Vondran seit einigen Jahren als Familienbetrieb führt. Fischer aus Leidenschaft ist Adrian Vondran schon immer. Anfangs nur nebenbei, in jeder freien Minute von seinem Industrieberuf, fand er seine wahre Berufung in der Fischzucht. Vor Jahren hätte ihn das Coburger Land beinahe an die Hochseefischerei verloren – wenn nicht das Schicksal ihm die Chance zur Übernahme der Seidmannsdorfer Fischzucht geboten hätte.

In Seidmannsdorf hat Adrian Vondran heute 15 Fischteiche in den Landkreisen Coburg, Hassberge und Bamberg, in denen er ausschließlich einheimische Fische züchtet. Von September bis April, den „R“-Monaten, ist der Karpfen Kundenliebling Nummer eins. Aber auch Hecht, Waller, Zander und auf Anfrage Aal und Stör sind in dieser Zeit erhältlich. Ganzjährig gibt es Forellen, fangfrisch und frisch geräuchert, außerdem Saiblinge und Lachsforellen.

„Ich liebe meinen Beruf“, sagt Adrian Vondran über seine oft herausfordernde Arbeit. Ein Fischbetrieb wie in Seidmannsdorf ist nichts für Schönwetterzüchter. Herausforderungen wie der Biber, der Fischotter, die Corona-Lockdowns und jetzt der Klimawandel, der in heißen Nächten das Teichwasser zu warm werden lässt, gehören zum Alltag. Adrian Vondran hat bisher jede Herausforderung gemeistert. Die günstige Lage der Teichanlagen in Seidmannsdorf hilft dabei: Durch zwei Quellen erhalten die Karpfen- und Forellenteiche immer frisches Wasser mit einer gleichbleibenden Temperatur von 9,5 Grad. Außerdem hilft ihm seine langjährige Erfahrung und sein einzigartiges Gespür für die Fischzucht.

Die Seidmannsdorfer Fischzucht ist auf dem Weg in die Zukunft. Ein Neubau bietet bereits einen modernen Verkaufsraum mit Kühlverkaufstheke und Frischwasserbassins, in denen man sich den Fisch für die Hauptmahlzeit aussuchen kann. Zudem wächst das Angebot: In einem der Bassins tummeln sich Signalkrebse, die aus Nordamerika stammen. Wegen seiner Ausbreitungstendenz stößt der amerikanische Flusskrebs auf Vorbehalte, doch sein Geschmack ist über jeden Zweifel erhaben.

Die Qualität und der Geschmack der Seidmannsdorfer Fische sind in der Region hoch geschätzt. „Fangfrisch, aus der Region und unglaublich gut“, ist im Internet zu lesen und auf Nachfrage auch von vielen Kunden zu hören. Was will man mehr?

Ladenverkauf

 Öffnungszeiten (ganzjährig):

Di-Do nach telefonischer Vereinbarung

Freitag 9.00-12.00 Uhr und 14.00 bis 17.00 Uhr

Samstag 9.00 bis 12.00 Uhr

 Mobiler Fischstand von September bis April:

Sa: Coburg, Steinweg, 8.00-13.00 Uhr

Jeder 3. Freitag im Monat:

Ebern, Marktplatz, 8.00-13.00 Uhr

Jeder 2. und 4. Freitag im Monat:

Grub am Forst, 13.00-17.00 Uhr

Vorbestellungen unter 0160 944 855 23





Fischzucht- betriebe



34 | Fischzucht Seidmannsdorf



Frischer und geräucherter Fisch aus der Region

Januar bis Dezember: Forelle, Saibling, Lachsforelle, Stör
September bis April zusätzlich: Karpfen, Waller, Hecht, Zander

🏠 Wolfgang Vondran, Rohrbacher Str. 45, 96450 Coburg
Telefon: 09561-7053836

Mobil: 0160-94485523

E-Mail:

fischzuchtseidmannsdorf@gmail.com
www.fischzucht-seidmannsdorf.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Di-Do nach telefonischer Vereinbarung, Fr 9.00-12.00 Uhr und 14.00-17.00 Uhr, Sa 9.00-12.00 Uhr

📍 **Verkaufsstellen:**

Hofladen Seidmannsdorf
Coburger Bauernmarkt (Sa 8.00-13.00 Uhr, Marktplatz)
Wochenmarkt Grub am Forst (jeden 2. und 4. Freitag im Monat, 13.00-18.00 Uhr, Rathausplatz)
Bauernmarkt Ebern
Adventsmarkt Seßlach



Direktvermarkter (Fleisch, Wild)

2 | Angushof Schauer



alles vom Angusrind, Filet, Rinderhälften und Rinderviertel, Fleischpakete, Grill Pakete, Salami, Salamiwürstchen, Pastrami, Rinderschinken, Vollkonserven, Bolognese, Fond

🏠 Rainer Schauer, Triebweg 2, 96106 Ebern

Telefon: 09534-173388

Mobil: 0178-5378141

E-Mail: info@angushof-schauer.de
www.angushof-schauer.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Nach telefonischer Absprache

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Hofladen 24 Std. geöffnet, „Vom Land“ Bio Laden Würzburg, Sonnengarten Bio Laden Hirschaid, Demeterhof Dünninger Hofheim, Mein Bioladen Suhl

3 | Aus der Sommerküche



Marmeladen, Soßen, Deftiges, Pesto, Senf, Salze, Gewürzmischungen, Sirup, Essig, Chutney, Rillettes, Relishes, Dips

🏠 Hannelore Geiger, Hohe Str. 26, 96487 Dörfles-Esbach

Telefon: 09561-63862

Mobil: 0170-4823203

E-Mail: info@8erwassereck.de
www.8erwassereck.de/aus-der-sommerkueche

🕒 **Öffnungszeiten:**

Während dem Wochenmarkt in Coburg (Samstag) oder nach Vereinbarung. (Saisonal bei weiteren Märkten in der Region z.B. Alte Schäferei Ahorn.)

📍 **Verkaufsstellen:**

Coburger Wochenmarkt (Samstag)

11 | Biohof Nora Wölfert



Emmervollkornmehl, Emmerbrot und Emmernudeln, Linsen aus eigener Herstellung, Kalbfleisch, Brände, Mehl, Nudeln, Rindfleisch auf Vorbestellung, Kartoffeln, Erlebnisbauernhof, Programme für alle Altersgruppen

🏠 Nora Wölfert, Ahlstadter Weg 1, 96484 Meeder

Telefon: 09564-3251

Telefax: 09564-809256

E-Mail: info@biohof-woelfert.de
www.biohof-woelfert.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

An Backtagen von 16.00-19.00 Uhr (jeweils letzter Freitag im Monat) oder nach telefonischer Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

Direkt ab Hof, Bioladen Wolf Meeder-Neida, Märkte



12 | Biohof Reissenweber



Biorindfleisch und Schweinefleisch von Iberico-Schwein und Angusrind

🏠 Mathias Reissenweber, Löbelsteiner Str. 40, 96450 Coburg

Telefon: 09561-20885

E-Mail: biohof@reissenweber.eu
www.biohof-reissenweber.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Hofladen

14 | Bohl's Direktvermarktung



Fleisch, Gewürze, Hausmacherwurst, Schinken, Knacker und Salami aus eigener Schlachtung und Herstellung Honig, Käse, Knacker, Milchprodukte, Nudeln, Salami, Schinken, Spint, Wurst

🏠 Udo & Karin Bohl, Anlage 5, 96482 Ahorn

Telefon: 09561-25527

Telefax: 09561-200792

Mobil: 0171-5538316

E-Mail: info@bauernhof-bohl.de

www.bauernhof-bohl.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Do 9.00-17.00 Uhr, Fr 9.30-17.00

Uhr, Sa 9.00-13.00 Uhr

jeden Do ab 10.30 Uhr: Schlacht-
schüssel in der Brotzeitstube

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf im Hofladen

Bauernmarkt Coburg im Steinweg:

Samstag 8.00-13.00 Uhr



19 | Berghof Blumenrod



Sonnenblumen-, Hanf- und Leinöl

🏠 Harald Klieber, Berghof 8,
96472 Röndental

Telefon: 09563-8346

E-Mail: familie.klieber@t-online.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:** Direktverkauf

24 | Damwildgehege Rebiger



Damwild-Fleisch (Bio), Damwild-Salami (konventionell), Damwild-Jagdwurst (konventionell), Damwild-Bierschinken (konventionell), Damwild-Lyoner (konventionell)

🏠 Thomas Rebiger, Kornweg 11,
96465 Neustadt bei Coburg

Telefon: 09562-57421

Telefax: 09562-57423

Mobil: 0160-95178503

E-Mail: star.miwa@t-online.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach telefonischer Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:** Verkauf ab Hof



COBURGER MÄRKTE

KOMM AUF deinen MARKT



WOCHENMARKT

Mi und Sa 8 – 13 Uhr



GEMÜSEMARKT

Di und Fr 8 – 13 Uhr



BAUERNMARKT (IM STEINWEG)

Sa 8 – 13 Uhr

Eine Aktion der



www.coburg.de/markt



Brothandwerk seit 1892

Bäckerei | Konditorei | Café

Rosengasse 6–8 | 96450 Coburg | www.feyler.com

25 | Damwildgehege Rose an der Mühle



Damwild, Erlebnis Bauernhof,
Fleisch, Wild, Wurst

Dieter Rose, Lensergasse 4,
96145 Seßlach

Telefon: 09567-980170

Mobil: 0170-6358708

E-Mail: dieter.rose@gmx.de

www.muehle-ferien.de

Öffnungszeiten:

nach Absprache

Verkaufsstellen: Direkt ab Hof



28 | Direktvermarktung Eyermann



Bräten, Eier, Eingemachtes, Fleisch,
Honig, Lieferservice, Nudeln, Party-
service, Suppe, Weckgläser, Wild,
Wurst, Fertiggerichte im Weckglas
(z.B. Bräten, Suppen und dgl.) unter
dem Label „Suelzfelder-genuss“
Außerdem im Sortiment: Nudeln,
Eier, Honig, Käse/Milchprodukte

Bernd Eyermann, Wiesengrund 6,
96476 Bad Rodach

Telefon: 09564-3951

E-Mail: bernd.eyermann@web.de

Öffnungszeiten:

Mo und Di 8.00 - 18.00 Uhr oder
nach telefonischer Vereinbarung

Verkaufsstellen:

Marktstände:

Mi Bürgerplatz Rödental 8.00-13.00
Uhr, Do Marktplatz Bad Rodach
8.00-13.00 Uhr, Sa Bauernmarkt
Steinweg Coburg 8.00-13.00 Uhr

29 | Dressel-Hof Gemünda



Liköre, Obstdestillate aus der
Region, Spirituosen, Wein

Renate Dressel, Am Roten
Brunnen 1, 96145 Seßlach

Telefon: 09567-981012

Telefax: 09567-981013

Mobil: 0151-21239453

E-Mail: hendrik.dressel@t-online.de

www.dressel-gemuenda.de

Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Lieferservice auf
Anfrage

44 | Gärtnerhof Callenberg & GrüneWelt-Laden Scheuerfeld



Eigene Backstube (Brot, Feingebäck),
Biere, Eier, Fleisch- und Wurstwaren,
Masthähnchen, Gemüse/Kräuter (Apr-
Dez), Getreideprodukte, Honig, Kartof-
feln, Milchprodukte, Obst, Öle und
Essige, Säfte, Schaf- und Ziegenkäse,
Süßigkeiten, FamilienCard Coburger
Land, Hofführungen, Demonstrations-
betrieb ökologischer Anbau

Dietrich Pax, Callenberg 12,
96450 Coburg

Verkauf: Altenhofer Weg 4,
96450 Coburg

Telefon: 09561-62623

Telefax: 09561-235777

E-Mail:

info@gaertnerhof-callenberg.de

www.gaertnerhof-callenberg.de

Öffnungszeiten:

Di-Fr 9.00-18.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Lieferservice,
Ökokiste, Onlineshop



73 | Streng-Schubert GbR



Biorindfleisch, Wurst- und
Fleischwaren von Galloway- und
Pinzgauer-Rind

Florian Streng, Steffen Schubert,
Hohe Str. 3, 96484 Meeder

Telefon: 0171-8920452

E-Mail: galloway-prinzgauer@web.de

Verkaufsstellen:

Direktabsatz

51 | Hessenhof



Angus-Rindfleisch, Eier aus Freiland- und Bodenhaltung, Eierlikör, Geschenkkörbe, Lammfleisch, Lammknacker, Lammsalami, Nudeln, Nudelöle, Suppenhennen, Betriebsführungen

Detlef Heß, Öttingshäuser
Straße 16, 96484 Meeder

Telefon: 09566-809771

E-Mail: hessenhof@t-online.de
www.hessenhof.de

Öffnungszeiten:

nach (telefonischer) Absprache

Verkaufsstellen: Direktverkauf

67 | GrüneWelt-Laden Coburg



Backwaren, Bier, Bio, Eier, Fleisch / Wurst, Geflügel, Gemüse / Kräuter, Getreide / Getreideprodukte, Honig, Kartoffeln, Liköre / Weine / Spirituosen, Milch / Milchprodukte, Nudeln, Obst / Obstverarbeitung, Öl / Essig, Produzent, Säfte, Schaf- und Ziegenprodukte

Dietrich Pax, Altenhofer Weg 4,
96450 Coburg

Telefon: 09561-62623

E-Mail:

www.gaertnerhof-callenberg.de/
laden

Öffnungszeiten:

Di-Fr 9.00-18.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Lieferservice,
Ökokiste, Onlineshop



59 | Kunzelmann's Bauernhofeiss



Eis, Milchtankstelle, Partyservice,
Regiomat, Speiseeis

Thomas Kunzelmann, Herren-
gasse 11, 96479 Weitraasdorf

Telefon: 09567-981786

Telefax: 09567-981785

Mobil: 0160-8959351

E-Mail:

thomaskunzelmann@arcor.de

Öffnungszeiten:

März und Oktober

Sa 14.00-18.00 Uhr, Sonn- und

Feiertag 13.00-18.00 Uhr

April und September

Mo RUHETAG, Di-Fr 15.00-19.00

Uhr, Sa 14.00-19.00 Uhr, Sonn- und

Feiertag 13.00-19.00 Uhr

Mai bis August

Mo RUHETAG, Di-Fr 14.30-20.00

Uhr, Sa 14.00-20.00 Uhr, Sonn- und

Feiertag 12.30-20.00 Uhr

Außerhalb der Ladenöffnungszeiten
stehen Ihnen Eisautomaten, Regio-
maten und eine Milchtankstelle rund
um die Uhr zur Verfügung.

Verkaufsstellen:

Hofladen, Regiomat, Milchtank-
stelle, Eisbuffet und Eistorten bzw.
Eisfiguren

71 | Schreiners Hofladen



Fleisch- und Wurstwaren, Rind-
fleisch, Schweinefleisch, Spint,
Leberkäse, Dam- und Rotwild, Kar-
toffeln, Geschenkkörbe, Familien-
Card Coburger Land, Wagyu Fleisch

Thomas Schreiner, Linden-
straße 20, 96484 Meeder

Telefon: 09566-289

Telefax: 09566-807770

E-Mail:

schreiners-hofladen@t-online.de

www.schreiners-hofladen.de

Öffnungszeiten:

Di-Fr 8.00-18.30 Uhr,

Sa 8.00-14.00 Uhr

64 | MARA GmbH & Co. KG - Pflan- zenölgewinnung und -verwertung



Lieferservice, Pflanzenöl, kaltgepres-
stes Rapsöl aus eigener Herstellung

Andreas Sollmann, Lichtenfelser
Str. 2, 96275 Marktzeuln

Telefon: 09574-633370

Telefax: 09574-633374

E-Mail:

andreas.sollmann@maschinenringe.de

www.mara-pflanzenoele.de

Öffnungszeiten:

Ölmühle Untersiemau/Agrarhandel
Stegner

Mo-Fr 8.00-17.00 Uhr, Sa 8.30-
12.00 Uhr

Geschäftsstelle mit Laden in Zettlitz
Mo-Do 8.00-16.00 Uhr, Fr 8.00-
14.00 Uhr

Verkaufsstellen:

EDEKA Center Lauterer Höhe (Eigen-
marke Wagner), Landmarkt Stegner
in Untersiemau

74 | Luras Landliebe



Vegane Aufstriche, versch. Butter-
variationen, saisonale Pesto, tradi-
tionelle Schmankerl wie Kochkäse
und weißer Käs', Grillsaucen und
Dips, Konfitüre/ Gelee, Einkochtes,
Rindfleisch, Schweinefleisch, Brat-
würste uvm.

Laura Mechtold, Olympiast. 10,
96271 Grub am Forst

Telefon: 0151-53160989

E-Mail: laura_mechtold@web.de

Öffnungszeiten:

24/7

Verkaufsstellen:

Verkaufsautomat



Urfränkisch, hausgemacht und einfach lecker

Von der Weide bis zur Verkaufstheke aus einer Hand – Metzgertradition im Coburger Land

Mit über 50 Metzgereien allein in Stadt und Landkreis Coburg stellt bereits die Statistik eindrucksvoll unter Beweis, dass man hierzulande dem Hungergefühl in allen Lebenslagen eine Antwort entgegenzusetzen hat. Von der Leberkäs-Semmel über die klassische Brotzeit bis hin zum Braten mit Klößen sorgen über 1000 Beschäftigte tagtäglich emsig dafür, dass jede und jeder im Fall der Fälle etwas Leckeres in die Hand und für zu Hause wohlschmeckende Qualität auf die Teller bekommt.

Der Klassiker, nein, eine **Legende unter den Snacks** für unterwegs ist die **Bratwurst**. Die Coburger Bratwurst nimmt dabei, wie es ja den „Residenzlern“ in anderen Zusammenhängen häufiger nachgesagt wird, eine Sonderrolle ein. Hauptsächlich aus Schweinefleisch und wenig Rindfleisch bestehend, kommen die etwa 25 bis 30 Zentimeter langen, mittelgroben Prachtexemplare idealerweise über offenem Feuer auf den Rost, wo Kiefernzapfen als Brennstoff dienen. Sie beschenken der Coburger Bratwurst das typische Aroma und die typische dunkle Farbe. Schon wenige Kilometer weiter Richtung Lichtenfels treten Bratwürste bereits als Paar auf. Dabei formen zunehmend Gewürze wie Majoran und Muskat den Geschmack, der in allen Teilen Frankens weit verbreitet ist. Einigkeit gibt es hingegen wieder bei den Beilagen: Die meisten mögen die Bratwurst am liebsten mit Senf, in der Semmel für unterwegs oder zu Hause mit Brötchen und Sauerkraut.

Eine weitere Spezialität ist die „Urwurst“ Oberfrankens, die **Kochwurst**. Ihr bekanntester Repräsentant ist der Pressack aus reinem Schweinefleisch, der in der weißen wie roten Variante seinen Ursprung in den früheren Hausschlachtungen findet. Ebenso übrigens wie der rohe Schinken, dessen Geschmack maßgeblich vom Einsalzen, speziellen Gewürzen und schließlich von der Pökeldauer abhängt. Zwischen zwei und acht Wochen bleibt der Schinken in der Räucherammer, um danach erst nach weiterer Reifezeit in den Verkauf zu gelangen.

Wie die große Vielfalt oberfränkischer Wurst- und Fleischspezialitäten in einem einzigen Betrieb zusammenkommen kann, zeigt sich zum Beispiel in der **Metzgerei Streng in Rödentel**. Seit der Eröffnung des ersten Ladengeschäfts 1953, damals noch in Coburg, wird der Familienbetrieb mit rund 30 Beschäftigten heute in

dritter Generation von Metzgermeister Erich Streng geführt. Die fast 70-jährige Unternehmenstradition wird maßgeblich auch durch das Personal geprägt, wie der Chef zu erzählen weiß. „Manche sind schon 40 Jahre da und gehören praktisch zur Familie“, sagt er.

Zu den Spezialitäten der Metzgerei zählt der Rödentaler Schinken, dessen Verarbeitung von der Schlachtung bis zur Ladentheke sechs Monate dauert. Seinen einzigartigen Geschmack verdankt er einem speziellen Gewürz, das individuell angemischt wird. Die Coburger Bratwurst gehört selbstverständlich auch zum Sortiment, für den sofortigen Verzehr kommt sie aus dem Bratwurststand gleich neben der Fleischerei. Und die klassischen Bräten mit Klößen bieten die Strengs im Bistro ein paar Meter weiter, direkt neben dem Rödentaler Bahnhof an.

„**Wir versuchen so viel wie möglich selbst zu machen**“, erklärt Erich Streng. Damit das gelingt, bewirtschaftet die Familie im wenige Kilometer entfernten Bockstadt seit 2017 einen eigenen Gutshof. Eine Vielzahl an Tieren, Rinder, Schafe und Legehennen, außerdem Hähnchen, Enten, Gänse, Wachteln, Stallhasen und sogar Alpakas haben dort ihr Zuhause. Futtermittel werden überwiegend auf eigenen Flächen angebaut.

„**Wir verzichten auf Soja im Futtermittel und Kunstdünger auf den eigens bewirtschafteten Flächen**“,

erklärt Erich Streng. Gefüttert werden die Charolais-Rinder ausschließlich mit Heu, Gras- und Maissilage sowie einem speziellen Krafftutter. Mutterkühe und ihre Kälber haben ganzjährig Weidenzugang, das Geflügel stammt aus eigener Zucht und hat stets Auslauf auf dem Gutsgelände sowie Zugang zu den Teichen. Die Schafe leben gemeinsam in einer Herde und haben immer Auslauf auf einer eigenen Weide, wo sie frisches Gras fressen können. Alle Lämmer stammen aus eigener Zucht und werden von ihren Muttertieren gemeinsam in der Herde aufgezogen.

Hätten
Sie's
gewusst ?

- ✚ Die **Urrezeptur der Coburger Bratwurst** soll auf das 15./16. Jahrhundert zurückgehen.
- ✚ **Zutaten:** Mindestens 15 % grob entsehtes Rindfleisch, grob entfettetes Schweinefleisch, fettgewebsreiches Schweinefleisch. Ein Kilogramm Fleisch ergibt traditionell 10 Bratwürste. Als Bindemittel durften früher bereits mit Ausnahmegenehmigung rohe Eier verwendet werden. Aktuell ist aus Gründen der mikrobiologischen Sicherheit stattdessen die Verwendung von Vollei (z.B. pasteurisiert) gebräuchlich. Die Würzung erfolgt nach alter Rezepturüberlieferung u.a. mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone.
- ✚ Seit Mitte des 17. Jahrhunderts steht auf dem Giebelspitz über der Fassade des Coburger Rathauses der **Schutzpatron Mauritius**, der – der Legende nach – in seiner rechten Hand das Bratwurstmaß als Richtschnur für die Länge der Coburger Bratwurst präsentiert.
- ✚ Die **Coburger Bratwurst** ist aufgrund ihrer traditionellen Machart und des verwendeten Naturdarmes eine **ganz besondere Variante der Fränkischen Bratwurst**. Als Prototyp der „evangelischen Bratwurst“ ist die Füllung der ca. 30 cm langen Coburger recht grob gewolft. Man brät sie auf dem Rost und serviert sie in einem halben Doppelbrötchen (Semmel). Dieses schneidet man nicht in horizontaler, sondern in vertikaler Richtung auf und gibt die Wurst hinein. Coburger Bratwürste werden nicht gebrüht.



Fleischereien & Metzgereien

35 | Fleisch- und Wurstspezialitäten Sven Fischer



Fleisch, Wurst, Geschenkkideen, Geschenkkörbe, Gläserwurst, Knacker, Rehwild, Rotwild, Salami, Schwarzwild, Wildente, Wildhase, Wildschinken, Wildwurst, Schaf- und Ziegenprodukte auf Bestellung, Geschenkkideen, Geschenkkörbe

🏠 Sven Fischer, Wohlbacher Str. 16, 96482 Ahorn

Telefon: 09565-6512

Telefax: 09565-940840

E-Mail: fischer-schaffhof@freenet.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mo geschlossen
Di-Do 8.00-17.00 Uhr
Fr 7.00-17.00 Uhr
Sa 7.00-13.00 Uhr

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Coburger Wochenmarkt (Samstag)

36 | Fleischerei Fischer



Feinkost, Fleisch und Wurstwaren, Käse, Partyservice

🏠 Frank Fechter, Nägleinsgasse 3, 96450 Coburg

Telefon: 09561-94214

Telefax: 09561-99752

Mobil: 0171-3625014

E-Mail: fischer.coburg@gmail.com

www.schlemmertreff-coburg.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Di-Do 8.00-17.00 Uhr,
Fr 7.00-17.00 Uhr, Sa 7.00-13.30 Uhr

📍 **Verkaufsstellen:** Direktverkauf

37 | Fleischerei Herdan



Fleisch und Wurst von Rind und Schwein, Geschenkartikel, Partyservice, Roh- und Kochschinken, Salami, Salamispezialitäten

🏠 Familie Herdan, Kohlesberg 2, 96237 Ebersdorf bei Coburg

Telefon: 09562-2161

E-Mail: info@fleischerei-herdan.de

www.fleischerei-herdan.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mo-Fr 7.30-12.30 Uhr
Sa 7.00-12.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Partyservice



38 | Theodor Luther GmbH, Fränkische Fleisch- und Wurstspezialitäten



Fleischerfachgeschäft - Vollsortiment, Schwerpunkt: Fränkische Wurstzeugnisse und fränkische Bratwürste, Partyservice, saisonale Aktionen in den eigenen Fachgeschäften, heiße Theke, Wurstpräsente, klassisches Wurst- und Schinkensortiment mit regionalen Spezialitäten, hochwertige Fleischzeugnisse bis hin zu Dry-aged Beef-Produkten in modernsten Cuts

🏠 Ralf Luther, Am Moos 20, 96465 Neustadt bei Coburg

Telefon: 09568-85011

Telefax: 09568-85014

E-Mail: info@luther-fleischwaren.de

www.luther-fleischwaren.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Laden-Hauptgeschäft Neustadt:
Marienstraße 3
Mo-Do 8.00-18.00 Uhr, Fr 7.30-18.00 Uhr, Sa 7.30-12.30 Uhr
Filiale Röental:
Brückenstraße 14
Mo-Fr 7.00-18.30 Uhr, Sa 7.00-18.00 Uhr
Bratwurstkiosk:
Am Marktkauf

Sonneberg, Neustadter Straße 199
Mo-Sa 8.00-19.00 Uhr

Bratwurstkiosk:
Neustadt/Coburg, Am Moos 20

Mo-Fr 9.00-17.00 Uhr

📍 **Verkaufsstellen:**

Produktionsbetrieb:
Neustadt bei Coburg, Am Moos 20
Laden-Hauptgeschäft:
Neustadt bei Coburg, Marienstraße 3
Filiale Röental:
Röental, Brückenstraße 14
Bratwurstkioske:
Neustadt bei Coburg, Am Moos 20 und
Sonneberg-Hönbach, am Marktkauf

40 | Fleischerei Streng GmbH



Fleisch- und Wurstwaren, Geschenkkörbe, Feinkostspezialitäten, hausgemachte Spezialitäten der Saison, Eier, Bratwürste (Bratwurststand), Kuchen und Bräten sowie wechselnde Mittagsgesichte (Bistro), Chutneys, Sirup, Pesto

Adresse: Familie Streng, Bahnhofspl. 4, 96472 Röndental

Telefon: 09563-72360

Telefax: 09563-723636

E-Mail: info@fleischerei-streng.de
www.streng-roedental.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 07.00-18.00 Uhr

Sa 07.00-12.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Onlineshop, Bistro, Bratwurststand

41 | Fleischerei Vietz



Wurst- und Fleischwaren, Feinkostartikel, Gewürze, Geschenkkörbe, Partyservice, Lieferservice, Verkaufsautomat

Adresse: Christian Vietz, Markt 20, 96476 Bad Rodach

Telefon: 09564-1269

Telefax: 09564-4790

E-Mail: info@fleischerei-vietz.de
www.vietz-metzgerei.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 7.00-13.00 und 14.30-18.00 Uhr, Sa 7.00-12.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Direktverkauf, Partyservice, Onlineshop



Streng

Fleischerei • Bistro • Gutshof



Rinder, Schafe, Enten, Gänse,
Hähnchen & Hasen aus
eigener Zucht & Aufzucht

Frische Hühner- und
Wachteleier



www.streng-roedental.de

62 | Landmetzgerei Hauck



Fränkische Wurst- und Schinken-spezialitäten, Coburger Bratwürste, Ofenleberkäse in der Dose, reich-haltiges Wurstkonservensortiment, küchenfertige Erzeugnisse wie Bolognese und Bräten in Glas und Dose

🏠 Andreas Hauck, Ahorner Str. 17, 96253 Untersiemau

Telefon: 09565-560

E-Mail: info@landmetzgerei-hauck.de
www.landmetzgerei-hauck.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Di-Fr 9.00-16.00 Uhr,
Sa 8.00-12.00 Uhr

📍 Verkaufsstellen:
Direktverkauf, Rewe

63 | Landmetzgerei Köhler



Neben feinsten Fleisch- und Wurst-spezialitäten gibt es ein umfang-reiches Zusatzsortiment mit Käse, Salate, Heiße Theke, Konserven, Gläser, Suppen und Leber- sowie Semmelknödel.

🏠 Coburger Str. 12, 96253 Untersiemau

Telefon: 09565-6396

Telefax: 09565-619778

E-Mail:

landmetzgerei-koebler@web.de
www.landmetzgerei-koebler.com

🕒 **Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag von 06.00-18.00 Uhr, Samstag von 06.00-12.30 Uhr

📍 **Verkaufsstellen:**

Eigener Laden in Untersiemau.



Imkereien

5 | Landimkerei Pollach



Honig

🏠 Lothar Pollach, Neuer Weg 29, 96489 Niederfüllbach

Telefon: 09565-2140

E-Mail:

honigmeister24@googlemail.com

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach telefonischer Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

Coburger Wochenmarkt (Samstag) - siehe Homepage mit Terminen



Käse- und Milchver-arbeitung

65 | Milchwerke Ober-franken West eG



Brie, Butterkäse, Camembert, Cheddar, Coburger Rolle, Frankendammer, Grillkäse, Käse, Käseladen, Milch, Milchprodukte, Mozzarella, Parmesan, Silberdistel, Weichkäse, Back-Camembert, Bio H-Milch

🏠 Sulzdorfer Str. 7, 96484 Meeder

Telefon: 09566-9290

Telefax: 09566-929200

E-Mail:

info@milchwerke-oberfranken.com
www.milchwerke-oberfranken.com

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mo-Fr 8.00-17.00 Uhr

📍 Verkaufsstellen: Direktverkauf



13 | Bioimkerei Zeidlerhof



Bienenwachs, Frühjahrsblütenhonig, Sommerblütenhonig, Sommerblütenhonig mit Linde, Wald- und Blütenhonig, Propolis, Bienenwachs

🏠 Manuela Müller, Ziegelsdorfer Str. 1, 96269 Großheirath

Telefon: 09569-1413

Telefax: 09569-188118



E-Mail:

demeter@bioimkerei-zeidlerhof.de
www.bioimkerei-zeidlerhof.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Nach telefonischer Absprache

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Online-Shop, Gärtnerhof Callenberg, Denn's Biomarkt Coburg



22 | Coburger Honig



Honig

🏠 Eva u. Rolf Carlsen, Beerhügel 4a,
96450 Coburg

Telefon: 09561-90577

E-Mail: CoburgerHonig@web.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Lieferservice

53 | Imkerei Gerhard und Bernd Höfer



Honig

🏠 Bernd Höfer, Obern Dorf 1,
96484 Meeder

Telefon: 09566-8387

E-Mail: hoefer.bernd@gmail.com

🕒 **Öffnungszeiten:**

Nach Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:**

nur im eigenen Vertrieb nach vorheriger Kontaktaufnahme

54 | Imkerei Grünwald



Honig, Propolis, Honigbonbons,
Imkereibedarf, Bienenprodukte,
Dekoartikel

🏠 Andreas Grünwald, Lange Str. 28,
96215 Lichtenfels

Telefon: 09571-9483388

Telefax: 09571-9483389

Mobil: 0174-7721124

E-Mail:

gruenwald-andreas@t-online.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Imkerladen:

Mo-Di 10.00-13.00 Uhr, Mi geschlossen,
Do 10.00-13.00 und 15.00-18.00 Uhr, Fr geschlossen,
Sa 10.00-14.00 Uhr

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Flohmärkte, Rewe-Märkte sowie Edeka-Märkte der Region, Imkerladen Marktplatz 38 in 96215 Lichtenfels

26 | Daniel König



Fruchtglühwein, Glühwein, Honig, Säfte

🏠 Daniel König, Sonnenweg 6,
96472 Rödental

Mobil: 0151-43238376

E-Mail: d.koenig@gmx.com

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach Absprache

📍 **Verkaufsstellen:**

Direktverkauf, Oster & Weihnachtsmarkt Rödental

52 | Imkerei Genßler



Honig, Bienenprodukte

🏠 Angelika Genßler, Heldburger Str. 9, 96476 Bad Rodach

Telefon: 09564-1456

E-Mail: genssler@t-online.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Di, Do und Sa 9.00-11.00 Uhr



55 | Imkerei Rom



Schlettacher Blütenhonig, Sommerhonig und Waldhonig,
je nach Saison, Bienenwachskerzen

🏠 Lars Rom, Sülzfelder Str. 5,
96479 Weitramsdorf

Telefon: 09561-353329

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach telefonischer Vereinbarung

📍 **Verkaufsstellen:** Direktverkauf

68 | Imkerei am Schlettacher Berg



Honig

🏠 Felicitas Harke & Christian Gunsenheimer, Sandäckerweg 1,
96479 Weitramsdorf

Telefon: 0175-2048674

E-Mail: christian@gunsenheimer.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mo-Sa 9:00-18:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Gärtnereien, Obst- & Gemüseanbau



31 | Erdbeeren-Bayer



Erdbeeren, Himbeeren, Obst, Obstverarbeitung, Weihnachtsbäume

Hermann Bayer, Bernsroth 1, 96317 Kronach

Telefon: 09261-64753

Telefax: 09261-64755

Mobil: 0170-8223545

E-Mail: info@erdbeerbayer.de

www.erdbeerbayer.de

Öffnungszeiten:

nach Vereinbarung

Verkaufsstellen:

Selbstpflückerfelder (CO, KC, LIF, SON, KU)

Verkaufsstände (BT, CO (Dörfles-Esbach, Weidach, Beiersdorf, Anger in CO), KC, KU, LIF, SON)

43 | Gärtnerei Och



Saison- und Lagergemüse, Topfkräuter div. Sorten, Gemüsepflanzen div. Arten u. Sorten, Beet- und Balkonblumen (Frühjahr und Sommer), Schnittblumen, Zimmerpflanzen, Gestecke zu jedem Anlass, Festliche und Trauerfloristik jeglicher Art, Herbstpflanzen, Gartenpflege

Sebastian Och, Gartenstraße 4, 96145 Seßlach

Telefon: 09567-427

Telefax: 09867-982764

E-Mail: gaertnereioch@web.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.00-12.00 Uhr und 13.30-18.00 Uhr, Sa 8.00-14.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Verkauf in der Gärtnerei (direkt an der B303) und auf dem Coburger Wochenmarkt Mi und Sa 8-13 Uhr (Marktplatz)

79 | WILD NATURAL SPIRIT



Kräuter, Obst, Pflanzen, Blumen, Bäume, Kräutertabak, Naturkosmetik (pflanzliche Reindestillate), Kräuter-Destillate zur Aromatisierung & als Hausmittel, Roh- und Teedrogen

Evelin Rosenfeld, Streudorfer Str. 5, 96476 Bad Rodach

Telefon: 09564-6618446

E-Mail: info@wild-natural-spirit.org

www.wild-natural-spirit.org

Verkaufsstellen:

Raritäten Mohr, Coburg



42 | Gartenbau Pressel



Beet- Balkonpflanzen, Gemüsepflanzen, Baumschulpflanzen, Stauden, Schnittblumen für jeden Anlass, Pflanzen für Zimmer/Balkon/Terrasse/Garten, Gestecke für jeden Anlass
Wir bauen in der Saison folgende Gemüsearten für Sie an, die auf den u.a. Märkten sowie in der Gärtnerei für Sie erhältlich sind: Tomaten, Gurken, Einlegegurken, Paprika, Auberginen, Bohnen, Radieschen, Feldsalat, Rettich, Kohlrabi

Sabine Gröner, Mühlgasse 15, 96253 Untersiemau

Telefon: 09565-6338

Telefax: 09565-617263

Mobil: 0151-12751190

E-Mail: info@gartenbau-pressel.de

www.gartenbau-pressel.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.00-18.00 Uhr, Sa 8.00-13.00 Uhr, So 10.00-12.00 Uhr

Verkaufsstellen:

Direktverkauf
Wochenmarkt Coburg (Mi und Sa, 8-13 Uhr, Marktplatz)
Wochenmarkt Sonnefeld (jeden 1. und 3. Fr im Monat, Domäne)
Wochenmarkt Grub am Forst (jeden 2. und 4. Fr im Monat, 13-17 Uhr)



77 | Veronika und Axel Wintersperger OHG



Bad Rodacher Salzdillgurken aus eigener Herstellung (Mai-Juli)

Axel und Veronika Wintersperger, Draesekestraße 24, 96476 Bad Rodach

Telefon: 09564-809835

Telefax: 09564-809836

E-Mail:

veronikawintersperger@web.de

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Absprache

Verkaufsstellen:

Bad Rodach: Edeka, Fleischerei Vietz, Getränke Bähr, Rewe, Total-Tankstelle - Meeder: Metzgerei Meyer - Coburg: Postshop



**Gastronomie
& Hotellerie**





Gaststätten & Hotellerie

1 | Alte Henne



Restaurant & Waldbiergarten
Biergarten, Catering, regionale
Gerichte, Restaurant, Slow Food

🏠 Daniel Polzer, Hohenstein 6,
96482 Ahorn-Hohenstein

Telefon: 09565-6175733

E-Mail: post@altehenne.de

www.altehenne.de

🕒 Öffnungszeiten:

Mo-Do geschlossen, Fr-Sa ab
18-22 Uhr, So 11.30 - 14.30 Uhr
Mittagstisch und 17.00 - 21.00 Uhr
Abendkarte



8 | BBQ Crew



Alles rund um den Burger - vom
Klassiker bis hin zu saisonalen
Kreationen.

🏠 Daniel + Karina Volk, Lauter-
burgstraße 12G, 96450 Coburg

Mobil: 0151-54743224

E-Mail: info@bbq-crew.com

www.bbq-crew.com

🕒 Öffnungszeiten:

Während der Corona bedingten Ein-
schränkungen steht der Food Truck
immer Dienstag und Donnerstag am
REWE in Eisfeld bereit.
Freitag bis Sonntag sind die Burger
im „Spatz! & Spezi!“ in Röndental zu
bekommen.

17 | Braugasthof Grosch



selbstgebraute Biere: Anno 1492,
Erntebier, Fuhrmannsradler, Fuhr-
mannstrunk, Malztrunk, alkoholfreie
Biere, Fuhrmannstrunk, Grosch
Luthertrunk (Bio), Grosch Pils, Grosch
Radler, Grosch Victoria Helles, Grosch
Zwickelbier, Likör, Luthertrunk, Malz-
trunk, Prinz Albert Pils, Spirituosen,
Wein, Senf, Brauerei Gastwirtschaft,
Hotel

🏠 Kerstin Pilarzyk, Oeslauer
Str. 115, 96472 Röndental

Telefon: 09563-7500

Telefax: 09563-750147

E-Mail: info@der-grosch.de

www.der-grosch.de

🕒 Öffnungszeiten:

täglich 11.00-22.00 Uhr,
warme Küche 11.30-21.00 Uhr

18 | Brauhaus zu Coburg



selbstgebraute Biere, Brauerei,
Brauhaus, Gastwirtschaft

🏠 Markus Timm, Nägeleinsgasse 4,
96450 Coburg

Telefon: 09561-7059192

E-Mail: info@brauhaus-coburg.de

www.brauhaus-coburg.de

🕒 Öffnungszeiten:

Mo-So 11.00-24.00 Uhr

20 | Burgschänke Veste Coburg



Cafe, Gastronomie, Imbiss

🏠 Wilfried Droß, Veste Coburg 1,
96450 Coburg

Telefon: 09561-2343194

Telefax: 09561-2343232

E-Mail: info@burgschänke.com

www.burgschaenke-veste-coburg.de

🕒 Öffnungszeiten:

im Sommer (1. April - 31. Oktober):
täglich 10.00-18.30 Uhr
im Winter (1. November - 31. März):
Mi-So 10.00-18.30 Uhr
Mo und Di Ruhetag

45 | Gasthaus Goldenes Kreuz



regionale Speisen und Getränke,
Gasthaus, Hotel, Biergarten

🏠 Markus Zimmer, Herrngasse 1,
96450 Coburg

Telefon: 09561-513407

E-Mail:

info@goldenes-kreuz-coburg.de

www.goldenes-kreuz-coburg.de

🕒 Öffnungszeiten:

Mo-Sa 11.30-14.00 Uhr + 17.30-
22.00 Uhr, So 11.30-14 Uhr



46 | Gasthaus Hofmann



regionale Speisen und Getränke,
Gasthaus, Ritteressen, Saal

🏠 Heidrun Mücke, Kornweg 7,
96465 Neustadt bei Coburg

Telefon: 09562-8804

E-Mail: info@gasthaushofmann.de

www.gasthaushofmann.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

nach Vereinbarung / telefonisch



47 | Gasthaus Schäferstuben



regionale Speisen und Getränke,
Gastwirtschaft, Biergarten

🏠 Christine Grepel, Schäferei 2,
96482 Ahorn

Telefon: 09561-28939

E-Mail:

gasthaus-schaeferstuben@t-online.de

www.gasthaus-schaeferstuben.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mi-Sa 16.00-22.00 Uhr, Sonn- und
Feiertage 14.00-22.00 Uhr

50 | HARTMANN's



Catering, Gaststätte

🏠 Gerd Hartmann & Liesel

Hartmann, Karchestraße 2, 96450
Coburg

Telefon: 09561-7958199

Telefax: 09561/7958198

E-Mail: info@hartmanns-coburg.de

www.hartmanns-coburg.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Di-Sa 16.00 - 23.00 Uhr, So 11.00-
18.00 Uhr, Feiertags 11.00-23.00
Uhr oder nach Vereinbarung

58 | Klößerei Lindenhof GmbH



Kloßteig, Frucht-Klar, Bräten, Gut-
bürgerliche Küche, Menü und Buffet,
Partyservice

🏠 Johannes Muff, Ketschenbacher
Str. 161, 96465 Neustadt bei Coburg

Telefon: 09568-2872

Telefax: 09568-2846

Mobil: 0151-15262214

E-Mail: info@linden-hof.com

www.linden-hof.com

🕒 **Öffnungszeiten:**

Gasthaus Lindenhof:
Mi 9.00-14.00 Uhr, Fr-Sa ab 9.00
Uhr, So 9.00-15.00 oder nach Ver-
einbarung
Klößereien Lindenhof:
Mi 10.00-13.30 Uhr
Hildburghausen + Sonnefeld ge-
schlossen
Sa 10.00-13.30 Uhr
Hildburghausen + Sonnefeld ge-
schlossen
So 10.00-13.30 Uhr Hildburghau-
sen+Sonnefeld+KC
So 10.00-14.00 Uhr CO, SON,
Lindenhof

📍 **Verkaufsstellen:**

Klößereien: Coburg, Hildburghausen,
Kronach, Sonneberg, Sonnefeld
Edeka, REWE

49 | Goldenes Eichhorn Weidhausen



Gaststätte, Catering, Schinken,
Dosenwurst, Braten in Dosen,
Konserven-Manufaktur, fränkische
Bräten und frische Klöße

🏠 Katrin Heinlein, Schloßstraße 2,
96279 Weidhausen bei Coburg

Telefon: 09562-8422

E-Mail:

goldenes-eichhorn@t-online.de

www.goldenes-eichhorn.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Kathrin Heinlein
Mo-Fr 8.00-12.30 Uhr
So Vorankündigung auf unserer
Homepage
Feierlichkeiten nach Absprache





60 | Kurhotel Bad Rodach



Hotel, Kurhotel, Restaurant,
regionale Speisen und Getränke

🏠 „Maximilians“ im Kurhotel,
Kurring 2, 96476 Bad Rodach

Telefon: 09564-92300

Telefax: 09564-9230400

E-Mail: info@kurhotel-br.de

www.kurhotel-bad-rodach.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Restaurant: Mo-So 18.00-21.00 Uhr

61 | Landgasthof Goldene Rose



Landgasthof, regionale Speisen
und Getränke

🏠 Thomas Rose, Coburger Str. 31,
96271 Grub am Forst

Telefon: 09560-92250

E-Mail: info@goldene-rose.de

www.goldene-rose.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Mo-Sa 16.00-22.00 Uhr, So 11.00-
14.00 Uhr, 16.00-22.00 Uhr

70 | Schleichers Bräustübli



Fränkische Spezialitäten, ver-
schiedene Schnitzelgerichte, Steaks,
Pizza und Salate

🏠 Oskar Döllinger, Wirtsgasse 4,
96274 Itzgrund

Telefon: 09533-982096

Mobil: 09533-229

E-Mail: info@brauerei-schleicher.de

www.brauerei-schleicher.de

🕒 **Öffnungszeiten:**

Fr-So 17.00-22.00 Uhr,
So 11.00-14.00 Uhr



Goldenes Kreuz

DAS ÄLTESTE GASTHAUS COBURGS

Herrngasse 1 96450 Coburg

Tel. +49 (0)9561 513 407

info@goldenes-kreuz-coburg.de

www.goldenes-kreuz-coburg.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.- Sa. 11:30 - 14:00

17:30 - 22:00

Sonntag 11:30 - 14:00



72 | Spatzl & Spezl



österreichische Spezialitäten
kombiniert mit regionalen Produkten.

🏠 Karina + Daniel Volk,
Rosenauer Weg 4, 96472 Rödental

Mobil: 0151-54743224

E-Mail: mail@spatzl-spezl.de

www.spatzl-spezl.de

🕒 Öffnungszeiten:

Öffnungszeiten in den Wintermonaten:
Fr 17.00-21.00, Sa 15.00-21.00, So 11.00-21.00

Corona-bedingt können sich Änderungen ergeben. Die Sommersaison ist noch in Planung.

75 | ThermenRestaurant TherneNatur Bad Rodach



ThermenRestaurant, regionale
Speisen und Getränke

🏠 Thermalbadstraße 18,
96476 Bad Rodach

Telefon: 09564-9232-46

Telefax: 09564-9232-32

E-Mail: info@therme-natur.de

www.therme-natur.de

Öffnungszeiten:

So-Do 11.30-21.00 Uhr / 20.00 Uhr

Küchenschluss, Fr-Sa 11.30-22.00

Uhr / 21.00 Uhr Küchenschluss

78 | Wamperling Erlebnisbrauerei mit Wildem Wirtshaus und Pension



selbstgebraute Biere, Brauerei, Biergarten, Pension, Restaurant

🏠 Thomas Sommer, Edgar-Müller-Straße 35, 96465 Neustadt bei Coburg

Mobil: 0176-56929942

E-Mail: servus@wamperling.de

www.wamperling.de



Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Meisterhand

Bestes Fleisch von
Strohschwein und Weiderind
aus Oberfranken



E-Mail:
info@luther-
fleischwaren.de

Telefon:
09568/85011

Website:
www.luther-
fleischwaren.de

Theodor Luther GmbH
Am Neos 20, 96465 Neustadt bei Coburg

Unsere Fachgeschäfte

Stammhaus Neustadt

Marienstraße 3

Tel.: 09568/86266



Der Luther Rödental

Brückenstraße 14

Tel. 09563/4598





Obst

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Äpfel												
Birnen												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Mirabellen												
Sauerkirschen												
Süßkirschen												
Zwetschgen												

Wildtierarten der Region

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Rehwild												
Muffelwild												
Wildschwein												
Feldhase												
Wildente												
Fasan												

Fischarten der Region

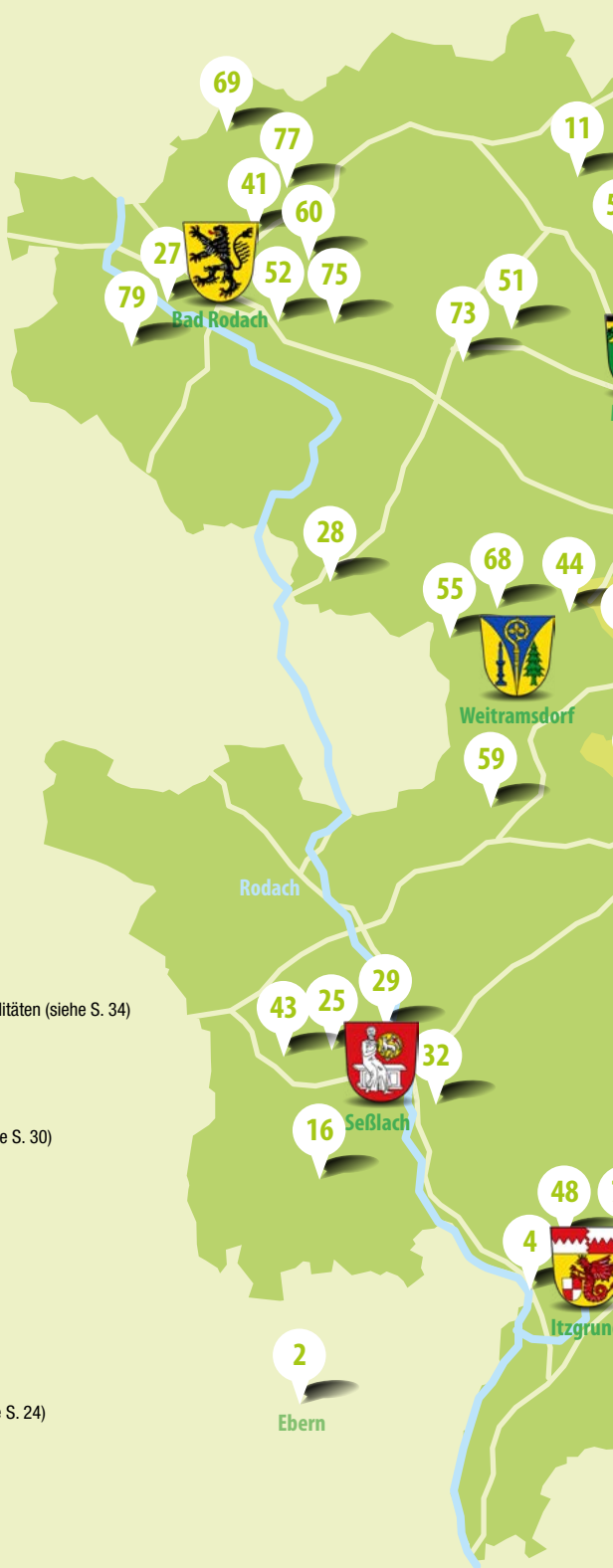
	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Karpfen												
Lachsforelle, Saiblinge												
Schleien, Zander, Wels												

Saisonkalender

Gemüse	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Auberginen							■	■	■	■		
Blumenkohl					■	■	■	■	■	■	■	
Bohnen						■	■	■	■	■		
Broccoli						■	■	■	■	■	■	
Chinakohl							■	■	■	■	■	
Salate					■	■	■	■	■	■	■	
Endiviensalat								■	■	■	■	
Feldsalat									■	■	■	■
Grünkohl										■	■	■
Karotten					■	■	■	■	■	■	■	■
Kartoffeln						■	■	■	■	■		
Kohlrabi					■	■	■	■	■	■	■	
Kürbis									■	■	■	
Meerrettich, frisch								■	■	■	■	■
Paprika								■	■	■		
Porree / Lauch					■	■	■	■	■	■	■	■
Radieschen				■	■	■	■	■	■	■		
Rettich				■	■	■	■	■	■	■	■	
Rosenkohl										■	■	■
Rote Rüben									■	■	■	■
Rotkohl					■	■	■	■	■	■	■	
Rucola				■	■	■	■	■	■	■	■	
Salatgurken				■	■	■	■	■	■	■	■	
Schwarzwurzeln										■	■	■
Sellerie							■	■	■	■	■	■
Spargel				■	■	■						
Spinat								■	■	■	■	■
Tomaten							■	■	■			
Weiß- / Spitzkohl				■	■	■	■	■	■	■	■	
Zucchini						■	■	■	■	■		
Zwiebeln							■	■	■	■		

ÜBERSICHTSKARTE ANBIETER IM LANDKREIS COBURG

- 1 Alte Henne, Restaurant & Waldbiergarten (siehe S. 40)
- 2 Angushof Schauer (siehe S. 28)
- 3 Aus der Sommerküche (siehe S. 28)
- 4 Manu's Back-Ecke (siehe S. 15)
- 5 Landimkerei Pollach (siehe S. 36)
- 6 Bäckerei Konditorei Café Wilhelm Feyler (siehe S. 15)
- 7 Anton & Motschmann Genussmanufaktur (siehe S. 15)
- 8 BBQ Crew (siehe S. 40)
- 9 Beiersdorfer Landbrot Mühlenbäckerei (siehe S. 15)
- 10 Lautertaler Edelbrennerei & Imkerei (siehe S. 24)
- 11 Biohof Nora Wölfert (siehe S. 28)
- 12 Biohof Reibenweber (siehe S. 28)
- 13 Bioimkerei Zeidlerhof (siehe S. 36)
- 14 Bohl's Direktvermarktung (siehe S. 29)
- 15 Brauerei-Gasthof Eller (siehe S. 20)
- 16 Brauerei-Gastwirtschaft Scharpf Heilgersdorf (siehe S. 20)
- 17 Braugasthof Grosch (siehe S. 20, 40)
- 18 Brauhaus zu Coburg (siehe S. 40)
- 19 Berghof Blumenrod (siehe S. 29)
- 20 Burgschänke Veste Coburg (siehe S. 40)
- 21 Carl Schubart KG (siehe S. 15)
- 22 Coburger Honig (siehe S. 37)
- 23 Coroma Coburger Kaffeemanufaktur (siehe S. 16)
- 24 Damwildgehege Rebiger (siehe S. 28)
- 25 Damwildgehege Rose an der Mühle (siehe S. 30)
- 26 Daniel König (siehe S. 37)
- 27 Destillerie Möbus (siehe S. 24)
- 28 Direktvermarktung Eyermann (siehe S. 30)
- 29 Dressel-Hof Gemünda (siehe S. 30)
- 30 Edel-Obstbrennerei & Kelterei Schulz (siehe S. 24)
- 31 Erdbeeren-Bayer (siehe S. 38)
- 32 Feinbäckerei Schoder (siehe S. 16)
- 33 Fischer's Rögener Eier & Landwirtschaft (siehe S. 25)
- 34 Fischzucht Seidmannsdorf (siehe S. 28)
- 35 Fleisch- und Wurstspezialitäten Sven Fischer (siehe S. 34)
- 36 Fleischerei Fischer (siehe S. 34)
- 37 Fleischerei Herdan (siehe S. 34)
- 38 Theodor Luther GmbH, Fränkische Fleisch- und Wurstspezialitäten (siehe S. 34)
- 39 Landstreicherbrot - von Kamp & Schubert GbR (siehe S. 16)
- 40 Fleischerei Streng GmbH (siehe S. 35)
- 41 Fleischerei Vietz (siehe S. 35)
- 42 Gartenbau Pressel (siehe S. 38)
- 43 Gärtnerei Och (siehe S. 38)
- 44 Gärtnershof Callenberg & grüneWelt-Laden Scheuerfeld (siehe S. 30)
- 45 Gasthaus Goldenes Kreuz (siehe S. 40)
- 46 Gasthaus Hofmann (siehe S. 41)
- 47 Gasthaus Schäferstuben (siehe S. 41)
- 48 Geflügelhof Carl (siehe S. 25)
- 49 Goldenes Eichhorn Weidhausen (siehe S. 41)
- 50 HARTMANN's (siehe S. 41)
- 51 Hessenhof (siehe S. 31)
- 52 Imkerei Genßler (siehe S. 37)
- 53 Imkerei Gerhard und Bernd Höfer (siehe S. 37)
- 54 Imkerei Grünwald (siehe S. 37)
- 55 Imkerei Rom (siehe S. 37)
- 56 Röstthirsch Kaffeerösterei (siehe S. 16)
- 57 Interessengemeinschaft Streuobst Coburger Land e.V. (siehe S. 24)
- 58 Klöberei Lindenhof GmbH (siehe S. 41)
- 59 Kunzelmann's Bauernhofeils (siehe S. 31)
- 60 Kurhotel Bad Rodach (siehe S. 42)
- 61 Landgasthof Goldene Rose (siehe S. 42)
- 62 Landmetzgerei Hauck (siehe S. 36)





63 Landmetzgerei Köhler (siehe S. 36)

64 MARA GmbH & Co. KG -

Pflanzenölgewinnung und -verwertung (siehe S. 31)

65 Milchwerke Oberfranken West eG (siehe S. 36)

66 Privatbrauerei Murmann (siehe S. 20)

67 GrüneWelt-Laden (siehe S. 31)

68 Imkerei am Schlettacher Berg (siehe S. 37)

69 Rodacher Fruchtsäfte GmbH (siehe S. 25)

70 Schleichers Bräustübli (siehe S. 42)

71 Schreiners Hofladen (siehe S. 31)

72 Spatzl & Spezl (siehe S. 43)

73 Streng-Schubert GbR (siehe S. 30)

74 Lauras Landliebe (siehe S. 31)

75 ThermenRestaurant (siehe S. 43)

76 Traditionsbrauerei Schleicher (siehe S. 21)

77 Veronika und Axel Wintersperger OHG (siehe S. 38)

78 Wamperling (siehe S. 21, 43)

79 WILD NATURAL SPIRIT (siehe S. 38)

80 Berghof Blumenrod (siehe S. 25)

ÜBERSICHTSKARTE REGIONALMATEN & MILCHTANKSTELLEN IM LANDKREIS COBURG

- 1 Fleischerei Vietz, Markt 20, 96476 Bad Rodach
- 2 Milchviehbetrieb Taubmann, Sandgraben 3, 96484 Meeder-Neida
- 3 Verkaufsautomat Sämann, Coburgerstr. 29, 96145 Seßlach
- 4 Metzgerbox Fleischerei Luther, Brückenstraße 14, 96472 Rödental
- 5 Kunzelmanns Milch & mehr aus dem Tambachtal Herrengasse 11, 96479 Weitramsdorf - Neundorf bei Tambach
- 6 Ei-Cube-Coburg: Goethestraße 6, 96450 Coburg
- 7 Uwe Siegel, Hattersdorf 36 a. 96145 Seßlach
- 8 Angermüller's Milchtankstelle, Sandweg 7, 96269 Großheirath
- 9 Laura's Landliebe, Olympiastr. 10, 96271 Grub am Forst



Genussregion
COBURGER LAND

**Aktuelle Daten aller
Anbieter und Standorte:**

www.genussregion-coburg.de





Bauern- und Wochenmärkte

in Coburg Stadt und Land

Die Märkte im Coburger Land sind Woche für Woche ein beliebter Treffpunkt für Einheimische, Besucher, Jung und Alt, denn sie laden nicht nur zum Einkaufen ein, sondern auch zum gegenseitigen Austausch. Hier werden Bekannte getroffen, hier kann man mit den Händlern über Lebensmittel fachsimpeln oder sich Inspirationen für die eigene Küche holen.

Unser Tipp: Genießen Sie das Einkaufserlebnis Markt bei einem persönlichen Besuch!

Aktuelle Zeiten finden Sie unter www.markterlebnis.de

COBURG

Großer Wochenmarkt: jeden Mittwoch und Samstag, 8 bis 13 Uhr, Marktplatz.

Gemüsemarkt der Direktvermarkter aus der Region Bamberg: Dienstag und Freitag, 8 bis 13 Uhr, Marktplatz.

Bauernmarkt: jeden Samstag 8 bis 13 Uhr, Steinweg und Bürglass

GRUB AM FORST

Grüßer Markttag: jeden 2. und 3. Freitag, 13-18 Uhr, Rathaus Grub am Forst

NEUSTADT BEI COBURG

Wochenmarkt: jeden Samstag (außer im Januar), 8 bis 13 Uhr, Marktplatz. **Monatsmarkt:** Jeden 2. Dienstag (außer im Januar), 8 bis 17 Uhr, Marktplatz. **Bauernmarkt:** Jeden 1. Samstag (außer im Januar), 8-13 Uhr

SESSLACH

Gewerbe-, Handwerker- und Flohmarkt zum Altstadtfest: 3. Wochenende im August, 8 bis 14 Uhr, vor dem Rathaus

BAD RODACH

Krammarkt: jeden 1. Donnerstag (außer Januar), Dezember am 2. Donnerstag, ab 8 Uhr.

Gemüse- und Blumenmarkt: jeden Donnerstag (außer Wintermonate), ab 8 Uhr

RÖDENTAL

Wochenmarkt: jeden Mittwoch, 8 bis 13 Uhr, Bürgerplatz

SONNEFELD

Wochenmarkterlebnis: jeden 1. und 3. Freitag, 14 bis 18 Uhr, Domäne



IMPRESSUM

Herausgeber: Coburg Stadt & Land aktiv GmbH · Lauterer Straße 60 · 96450 Coburg

Telefon: 09561 514-9144 · E-Mail: mail@region-coburg.de · www.regionalmanagement-coburg.de · www.genussregion-coburg.de

V.i.S.d.P.: Tobias Gruber Stand: Juni 2024

Fotos: Coburg Stadt & Land aktiv GmbH, sofern nicht anders gekennzeichnet

Texte: Coburg Stadt & Land aktiv GmbH, sofern nicht anders gekennzeichnet

Ausgabe 2024/2025

Layout: ARTEDGE, Bamberg

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen bezüglich der Anbieterangaben vorbehalten Genderhinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter

	 Schoder — DIE FEINBÄCKEREI — Seßlach – Ahorn – Weitramsdorf Eicha – Großheirath – Untermerzbach – Einberg 	

 **feinbaeckerei_schoder**
 **Feinbäckerei Schoder**

Feinbäckerei Schoder e. K.
 Luitpoldstraße 31 – 96145 Seßlach
 Telefon +49 9569 234
info@baeckerei-schoder.de
www.baeckerei-schoder.de

www.genussregion-coburg.de



Das Projekt Regionalmanagement der Coburg Stadt und Land aktiv GmbH wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie.



In Zusammenarbeit mit der LEADER-Region Coburger Land