



*403 Kilometer
Natur.Kultur.Genuss.*

PRESSEMITTEILUNG

Entdeckungsreise für den Gaumen: kulinarische Radtour an der Saale

Jena, 02.09.2019 – 403 Kilometer auf dem Saaleradweg – das ist nicht nur Fahrspaß in idyllischer Natur, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis. Mit dem Fahrrad durchquert man drei Bundesländer und dabei auch drei Länderküchen. Unterwegs locken Restaurants, Cafés und Straußwirtschaften mit lokalen Spezialitäten zur Einkehr. Städte bieten vielfältige Genusstouren. Radler stoßen immer wieder auf echte Originale: vom Hofer Wärschtlamo, zum Saalfelder Detscher bis hin zum roten André in Freyburg. Der Herbst ist dafür die beste Jahreszeit.

Der Saaleradweg gehört zu den reizvollsten Flussradwegen Deutschlands. Auf neun Etappen geht es vom bayerischen Fichtelgebirge auf anspruchsvollen Strecken nach Thüringen, vorbei an Europas größtem zusammenhängenden Stauseegebiet, durch die Weinregion Saale-Unstrut bis zur Mündung der Saale in die Elbe. In diesem Jahr feiert der Saaleradweg 25. Geburtstag. Anlass, den Weg auch einmal kulinarisch zu betrachten.

Genussregion Oberfranken

Auf der ersten Etappe geht es durch die Genussregion Oberfranken, die mit drei Superlativen wirbt: Gemessen an der Einwohnerzahl gibt es hier die meisten Bäcker- und Konditoreien, die meisten Metzgereien und die meisten Brauereien der Welt. Diese Vielfalt und Qualität regionaler Spezialitäten würdigte die UNESCO mit der Auszeichnung „immaterielles Kulturerbe“. In der bayerischen Stadt Hof können Radfahrer sie verkosten. Bei kulinarischen Stadtspaziergängen lernen Gäste Raritäten wie die würzige Hofer Rindfleischwurst kennen. Beim Hofer „Wärschtlamo“, einem traditionellen Wurstverkäufer, gibt es „Wienerla“, „Gnagger“, „Bauern“ und „Weisa“. Und im Biersalon Trompeter werden selbstgebraute Hofer Meinel-Biere zur deftigen Brotzeit gezapft.



Thüringer Tischkultur

Auch Thüringen, das man auf der zweiten bis sechsten Etappe des Saaleradweges durchfährt, ist bekannt für seine herzhaften Speisen. Thüringer Rostbratwurst vom Holzekohlegrill, Thüringer Klöße und Thüringer Bauernkuchen sind omnipräsent. Geheimtipps sind der Saalfelder Detscher, ein Kartoffelgebäck, das auf dem Kohle-Küchenherd gebacken wird oder die Rostbrätlroulade aus Uhlstädt.

Ein Wegweiser durch die vielfältige Küche ist das Netzwerk „Thüringer Tischkultur“, das Gastronomen, Erzeuger, Handwerksbetriebe, Museen und Manufakturen zusammenbringt. Dazu gehören auch die Porzellanmanufakturen, von denen es einst 300 in ganz Thüringen gab. Ein Stopp lohnt zum Beispiel bei der Aeltesten Volkstedter Porzellanmanufaktur in Rudolstadt oder bei Kahla Porzellan.

Wiederentdecken kann man das in diesen Manufakturen hergestellte Geschirr in den Restaurants an der Saale, zum Beispiel im Gasthaus zur Noll in der Universitätsstadt Jena, das modern interpretierte heimische Gerichte auf Kahla Porzellan serviert. Oder im Museumscafé Philisterium, das Torte und Pralinen auf Reichenbach Porzellan nach Entwürfen des belgisch-flämischen Designers Henry van de Velde offeriert. Eine Gelegenheit, die Bandbreite der Thüringer Tischkultur kennen zu lernen, bietet der Genussmarkt auf den Dornburger Schlössern vom 14. bis 15. September. Am 20. Oktober empfiehlt sich ein Abstecher zum Reinstädter Landmarkt.

Saale-Unstrut-Weine

Auf Etappe sechs und sieben führt der Saaleradweg an den Weinbergen des nördlichsten Qualitätsweinanbaugebietes Deutschlands vorbei. Seit dem Mittelalter ist der Wein in der Region zu Hause, heute gibt es mehr als 50 Weingüter, die eine Fläche von 768 Hektar bewirtschaften. Weinlokale, Straußwirtschaften und Winzer öffnen auch am Saaleradweg ihre Tore. Beliebt bei Ausflüglern ist das Weingut und Restaurant Zahn in Kaatschen, das zu Riesling und Gutedel Winzeraufstriche mit Bauernbrot serviert. Im Landesweingut Kloster Pforta bei Bad Kösen gibt es in der Straußwirtschaft zu den hauseigenen Weinen wahlweise Tapas, Käse oder Bratwurst. Vom 14. bis 15. September lädt das



Weingut zum Hofweinfest ein, am 29. September, 6. und 27. Oktober kann man mit dem Winzer im herbstlichen Weinberg wandern. Weiter flussabwärts kann in Weißenfels an der Saale der Wein vom Burgwerbener Herzogsberg verkostet werden.

Am Ende von Etappe sieben wartet eine süße Überraschung auf die Radfahrer. In der ältesten Schokoladenfabrik Deutschlands, der Halloren Schokoladenfabrik in Halle, kann man das aus 1,5 Tonnen Schokolade gestaltete Schokoladenzimmer bestaunen, bei der Herstellung von Pralinen zuschauen und von den bekannten Hallorenkugeln naschen.

Dinner in the dark im Salzlandkreis

Wer das außergewöhnliche Kulinarik-Erlebnis sucht, muss auf Etappe acht kurz vor Bernburg auf dem Saaleradweg einen Abstecher machen. An einem Nebenfluss der Saale liegt das Hotel „Wippertal“. Mitten in einem Park gelegen, bietet es Radtouristen ein „Dinner in the dark“, ein Menü in der Dunkelheit.

Informationen zu den Streckenabschnitten und zu fahrradfreundlichen Unterkünften bietet der Saaleradweg e.V. auf seiner Website: www.saaleradweg.de. ■

Fotos im Anhang: Spezialitäten aus Franken. Foto: Frankенwald Tourismus / Ida Pöhlmann

Weingenuß in einer Straußwirtschaft in Saale-Unstrut. Foto: Saale-Unstrut-Tourismus e.V./Christoph Keller

Pressebildarchiv mit Bildmaterial zum Download:

<https://www.saaleradweg.de/presse/medienarchiv/>

Herausgeber

Saaleradweg e.V.

Oberlauengasse 3

07743 Jena

www.saaleradweg.de

Saaleradweg e. V. · www.saaleradweg.de

Pressekontakt

Angela Zimmerling

THIEL Public Relations e.K.

T: +49 351 31406966

azimmerling@thielpr.com

Vorstandsvorsitzender: Denis Peisker

Geschäftsstelle Oberlauengasse 3 · 07743 Jena · Tel. +49 (0) 36601-905203 · info@saaleradweg.de

Sparkasse Jena-Saale-Holzland · IBAN DE45 8305 3030 0018 0372 40 · BIC HELADEF1JEN · Amtsgericht Jena · Vereinsregister VR 231589



Über den Saaleradweg:

Der Saaleradweg gehört zu den reizvollsten Flussradwegen Deutschlands. Auf 403 Kilometern schlängelt er sich vom bayerischen Fichtelgebirge bis zum Biosphärenreservat Mittelbe durch idyllische Naturparks und artenreiche Auwälder, vorbei an glitzernden Stauseen, mächtigen Burgen und malerischen Weinbergen. Dabei verbindet er die Bundesländer Bayern, Thüringen und Sachsen-Anhalt. In diesem Jahr wird er 25 Jahre alt.

Über Saaleradweg e.V.

Der Saaleradweg e. V. mit Sitz in Jena ist erster Ansprechpartner für die touristische Vermarktung des Saaleradweges. Anliegen des Vereins ist es, die unterschiedlichen Landschaften, regionalen Besonderheiten und Traditionen entlang der Saale von der Quelle bis zur Mündung bekannt und erlebbar zu machen. Aktuell arbeiten vier Landkreise, zehn Städte und drei Kooperationspartner entlang der Saale länderübergreifend und eng mit staatlichen und kommunalen Verwaltungen zusammen.