

Die  
**Fränkische  
ZWETSCHGE**  
Ein kulinarisches Erbe

**LECKER  
MACHER**  
ZWETSCHGEN-RUB

## ALTES GEWÜRZAMT ALTESGEWUERZAMT.DE

Der passionierte Gewürzmüller und Gründer des Alten Gewürzamtes (Klingenberg) Ingo Holland kann auf eine jahrelange, erfolgreiche Karriere als Spitzen- und Sternekoch zurückblicken.

Die Liebe zu den Gewürzen, der Reiz, immer neue, hochwertige Produkte zu finden und fantasievolle Mischungen zu kreieren, liegt bei den Hollands in der Familie: Mit Sohn Kilian ist bereits die zweite Generation im Unternehmen.



Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE

### ZWETSCHGEN-RUB

FÜR SAFTIG, ZARTES HÄHNCHEN  
MIT KNUSPERKRUSTE & WUNDERBAREM  
AROMA!

Dieser BBQ-Rub ist ideal zum Grillen oder Braten von Geflügel aller Art oder alternativ auch anderen Fleischsorten. Gerösteter Knoblauch und schwarzer Pfeffer sorgen für eine leichte Schärfe. Rosenscharfer Paprika und geräuchertes Salz verleihen dem Grillgut eine herrliche BBQ-Note.

Das Grillgut einmarinieren und mindestens 6 Stunden kühl stellen, damit sich die herrlichen Gewürze mit dem Fleisch verbinden können.

Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

# STREICH MAL ZWETSCHGEN-CHUTNEY

## FAMILIENWEINGUT BRAUN

WEINGUT-BRAUN.DE

Ein fränkisches Weingut, das in vielen Bereichen „diversifiziert“: Weingut mit rund 20 Hektar, schöne Gästezimmer und eine traditionelle Weinstube. Hier werden typisch fränkische Gerichte angeboten.

Im Nachbarort Volkach geht man andere Wege: In der Weinbar „FahrAway“ werden die Gäste mit Antipasti und Tapas, sowie fränkischem Fingerfood verwöhnt. Die Hotelzimmer bieten modernen Komfort im Vintage-Stil. Seit Kurzem finden die Gäste im Nebenhaus der Weinbar eine moderne Vinothek.



Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE

### ZWETSCHGEN-CHUTNEY

DER FEINE GESCHMACK ZEIGT, WIE  
VIELSEITIG ZWETSCHGEN NUTZBAR SIND.

Das Zwetschgen-Chutney wird seit einigen Jahren von der Betriebsleiterin, Heike Braun, nach einem eigens ausgetüftelten Rezept hergestellt. Natürlich stammen die Zwetschgen von der Volkacher Mainschleife.

Gerne kombiniert man das Chutney zu saftigem Wintersteak, das geht das ganze Jahr. Im Herbst passt es gut regionalen Wildspeisen, eine fränkische hausgemachte Alternative zu Preiselbeeren.

Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

TOMATE  
WAR GESTERN  
ZWETSCHGEN-SENF & -KETCHUP

**MÜHLÄCKERHOF**  
**HOFLADEN FRIEDRICH**  
HOFLADEN-FRIEDRICH.DE

Transparenz vom Stall bis zum Teller,  
ist das Motto des Betriebes.

Der Familienbetrieb arbeitet seit über  
30 Jahren in der Direktvermarktung von  
Fleisch, Wurst und Geflügel.

Man produziert ehrliche Lebensmittel  
– so wie man sie selbst auch gerne isst.  
Wichtig für die Friedrichs ist, dass bei  
der Herstellung den Lebensmittel keine  
künstliche Zusätze zugesetzt werden. Sie  
verwenden nur hochwertiges Fleisch von  
Tieren, die ohne Medikamentengaben  
aufgezogen wurden.

Neben der Direktvermarktung betreibt  
Familie Friedrich auch einen Party- und  
Cateringservice mit pffiffigen heimischen  
Produkten.



Die  
**Fränkische**  
**ZWETSCHGE**

### **ZWETSCHGEN-SENF & -KETCHUP**

ENTSPRECHEND DER BETRIEBSPHILOSOPHIE  
NUR MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN  
PRODUZIERT.

Für unseren Senf werden Fränkische Zwetschgen aus  
Lindach, Zwiebeln, fränkisches Rapsöl, Senf, Essig  
und Gewürze nach einem betriebseigenen Rezept  
verarbeitet.

Im Zwetschgen-Ketchup findet sich die Fränkische  
Zwetschge neben Zwiebeln, Essig, Zucker, Senf,  
Sellerie und Gewürzen wieder. Die Zutaten werden  
frisch verarbeitet und noch heiß in Gläser abgefüllt.

Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

AUS SÜSS  
MACH SAUER  
ZWETSCHGENESSIG

**WEINGUT ROTHE**  
WEINGUT-ROTHE.DE

Seit seiner Gründung im Jahr 1985 ist das Weingut Rothe zu Nordheim am Main vom Anbauverband Bioland ökologisch zertifiziert.

Der Familienbetrieb ist der Tradition ebenso verbunden wie der Experimentierfreude. Beides wird in den Rothe-Weinen vereinigt – und Sie können das schmecken.

Neben dem Weinbau stellt der Obstbau einen wichtigen Betriebszweig dar. Biologisch angebaute Zwetschgen werden auch überregional in Bio- und Feinkostläden vertrieben.



Die  
**Fränkische  
ZWETSCHGE**

### **ZWETSCHGENESSIG**

VERFEINERT HERBSTLICHE SALATE WIE FELDSALAT, PASST MIT HONIG AUCH GUT ZU VANILLEEIS ODER ANDEREN DESSERTS.

Der Zwetschgenessig wird aus eigenen biologisch und ökologisch angebauten Zwetschgen hergestellt. Sorgsam mit der Essigmutter angesetzt, im Eichenfass zur Reife gebracht, entwickelte sich ein feiner Feinschmeckeressig, fruchtig mit einer schönen Farbe und mit intensivem Zwetschgenaroma.

Dunklen Saucen verleiht er eine elegante Note und harmoniert besonders mit Wildgerichten, Truthahn, Ente oder Gans.



Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

FRUCHT  
HERZ  
ZWETSCHGEN-WURST

**METZGEREI BAUSEWEIN**  
METZGEREI-BAUSEWEIN.DE

Die Metzgerei Bausewein aus Prichsenstadt ist seit Generationen Garant für gute Fleischwaren.

Und da Namen verpflichten gehört auch ein eigenes Weingut zur Metzgerei.

Neben Fleisch, Wurst und Wein werden auch Catering und Weinproben angeboten.



## **ZWETSCHGEN-WURST**

Die fruchtige Süße der Zwetschge und pikant-herzhafte Wurst. Gerade diese ungewöhnliche Kombination macht die „Zwetschgen-Wörscht“ zu einem echten fränkisch-kulinarischen Highlight.

Zum Genießen ist die Kombination als Zwetschgenbeißer, Zwetschgenbratwurst oder Zwetschgenleberwurst im Glas.

Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

ZUCKER  
SCHNUTE  
ZWETSCHGENLIKÖR

## EDELOBSTDESTILLE GEHRING

WEINBAU-GEHRING.DE

Fränkin und Brennerin aus Leidenschaft. So bezeichnet Martha Gehring sich gerne selbst.

Praktisch in der Brennerei aufgewachsen und von Kindheit an mit dem Obstanbau und dem Destillieren von Bränden vertraut. Seit vielen Jahren erzeugt sie auf der Anlage des Großvaters aus selbsterzeugten Früchten sanft und aromaschonend die edlen, doppelt gebrannten Destillate.

Diese finden ab Hof und über die Homepage den Weg zu ihren treuen und begeisterten Kunden.

Die  
**Fränkische  
ZWETSCHGE**

### ZWETSCHGENLIKÖR

DEN SONNIGEN HERBST MIT IN DEN WINTER NEHMEN!

Vollreife, saftige Fränkische Hauszwetschgen sind die Basis für diesen milden und fruchtigen Zwetschgenlikör. Lange Reifezeit, bis in den Spätsommer, von Hand und selektiv geerntet, haben diese Früchte ihr sattes Aroma erreicht und werden anschließend mit dem hauseigenen Zwetschgendestillat angesetzt.

Verfeinert mit edlen Gewürzen lässt der Likör viele Spielereien in der Küche und am Tisch zu. Ob pur über Haselnusseis, als Begleiter zum frisch gebackenen Zwetschgenkuchen oder im fränkischen Secco als Aperitif.

Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

LECKER  
MÄULCHEN  
ZWETSCHGEN-AUFSTRICH

## OBSTHOF BRENNEREI BÖHM

OBSTHOF-BOEHM.DE

Der familiengeführte Obstbaubetrieb Böhm liegt mitten im mainfränkischen Weinbaugebiet. Hier gedeihen neben einer Vielzahl von Apfelsorten auch Birnen, Mirabellen, Erdbeeren und natürlich Zwetschgen im besten fränkischem Klima.

Die Familie legt sehr viel Wert auf die Erzeugung von hochwertigem Obst, das im Einklang mit der Natur angebaut und über kurze Wege in der Region vermarktet wird.

Neben der Erzeugung von Frischobst, werden viele Früchte z. B. zu Säften, Destillaten, Likör, Fruchtaufstrichen und Trockenobst verarbeitet.

Die  
**Fränkische  
ZWETSCHGE**

### ZWETSCHGEN-AUFSTRICH

DIE FRÄNKISCHE ZWETSCHGE AUS EIGENEM ANBAU IST DER HAUPTBESTANDTEIL UNSERES FRUCHTAUFSTRICHES, VOM BAUM DIREKT INS GLAS!

Die Zwetschge ist geschmacklich sehr intensiv und hat wenig Säure. Sie ist dunkelblau und stark beduftet. Das Fruchtfleisch ist gelb bis gelbgrün, fest und saftig und die Steinablösbarkeit ist gut. Es ist die zur Zeit spätreifendste Sorte im Anbau.

Verfeinert wurde der Aufstrich mit selbstgebranntem Zwetschgenwasser.



Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

FRUCHT  
NASCHERL  
ZWETSCHGE & SCHOKOLADE

## CHOCOLATERIE GRAND CRU CHOCOLATERIEGRANDCRU.DE

Eine frische Genusswelt von höchstem Anspruch, Individualität und Exklusivität: Alle Produkte werden in Einzelarbeit mit viel Geduld behutsam von Hand gefertigt. Sie sind Unikate und zeugen von außergewöhnlicher Qualität sowie einzigartigen Dekorationen.

Die Chefin arbeitet mit viel Engagement und Freude als Pâtissière und Chocolatière und freut sich über kreative Herausforderungen.

In der Manufaktur arbeitet man ausschließlich mit frischen Zutaten von höchster Qualität, Weine und Brände für die Pralinen sind aus Franken.



Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE

### ZWETSCHGE & SCHOKOLADE

ZWETSCHGEN AUS FRANKEN, SCHOKOLADE VON KLEINERZEUGERN RUND UM DEN GLOBUS, NACHHALTIG UND ÖKOLOGISCH HERGESTELLT.

Zwetschgenwasser-Trüffel: Weiße Schokolade von Valrhona, echte Vanille aus Madagaskar verfeinern den Zwetschgenbrand.





Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

# SCHOKIDES ARMEN MANNES ZWETSCHGENLATWERGE

## GENIESSERMANUFACTUR DIE-GENIESSERMANUFACTUR.DE

Anno 2007 gibt es uns – „Die Genießermanufactur“. Gesundheitliche Indispositionen regten uns an, über Ernährung und gesunde Lebensmittel nachzudenken.

Begeben Sie sich mit uns auf eine bunte und vielfältige Reise ins Lande „Culinaria“, ob dies ein Kurztrip (Schnellgericht), oder eine längere Reise (Mehrgang-Menü) ist. Genießen Sie Aromen und Düfte und entdecken Sie die Sinnlichkeit des Kochen und Genießens.

Die  
**Fränkische  
ZWETSCHGE**

### ZWETSCHGENLATWERGE

DIE SCHOKOLADE DES ARMEN MANNES

Es gab Zeiten, in denen Kakao nicht für jedermann erschwinglich war. Obst bot sich jedoch reichlich an, doch wie konservieren? Ganz einfach – köcheln und rühren.

Unser Zwetschgenlatwerge wird traditionell hergestellt mit der wichtigsten Zutat: ZEIT.

Nur vollreife Zwetschgen landen im Topf und werden unter moderater Hitze zu einem fast schwarzen Obstbrei ohne jegliche Zusätze veredelt.



Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

EINFACH EIN  
KLASSIKER  
GETROCKNETE ZWETSCHGEN

## **OBSTHOF BRENNEREI BÖHM**

OBSTHOF-BOEHM.DE

Der familiengeführte Obstbaubetrieb Böhm liegt mitten im mainfränkischen Weinbaugebiet. Hier gedeihen neben einer Vielzahl von Apfelsorten auch Birnen, Mirabellen, Erdbeeren und natürlich Zwetschgen im besten fränkischem Klima.

Die Familie legt sehr viel Wert auf die Erzeugung von hochwertigem Obst, das im Einklang mit der Natur angebaut und über kurze Wege in der Region vermarktet wird.

Neben der Erzeugung von Frischobst, werden viele Früchte z. B. zu Säften, Destillaten, Likör, Fruchtaufstrichen und Trockenobst verarbeitet.

Die  
**Fränkische  
ZWETSCHGE**

### **GETROCKNETE ZWETSCHGEN**

Getrocknete Zwetschgen aus Franken waren bereits im 19. Jahrhundert ein Exportschlager. Ganze Schiffsladungen der gedörrten Früchte gingen nach Holland und in das Vereinigte Königreich nach England.

Getrocknete Zwetschgen sind nicht nur köstlich, sondern auch sehr gesund. Ihr hoher Vitamin- und Ballaststoffgehalt machen sie zu einem echten Superfood!

Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

FLÜSSIGES  
FRÜCHTCHEN  
ZWETSCHGENDESTILLATE

## FRÄNKISCHE EDELBRANDBRENNER BRENNER-FRANKEN.DE

Die fränkischen Obstbrenner verwerten große Mengen Streuobst und sorgen somit für den Erhalt des fränkischen Kulturguts – der Streuobstwiese. Da darf die Zwetschge natürlich nicht fehlen. Dadurch erhält sie mit ihrer alten Tradition wieder einen Wert, die Obstwiesen werden gepflegt und es wird nachgepflanzt.

Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE

### ZWETSCHGENDESTILLATE

ALS APERITIF NACH EINER HERZHAFTEN FRÄNKISCHEN MAHLZEIT ODER EINFACH ZUM GENIESSEN.

Früher ein begehrtes Handelsprodukt auf dem Schwarzmarkt, heute purer Genuss. Der einzigartige und markante Geschmack der Zwetschgen wird nach dem Einmischen der frisch geernteten Früchte in der Destillation im Edelbrand konserviert.



Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

HEISSE  
ZWETSCHGE  
ZWETSCHGENGLÜHWEIN

**BAYERISCHE LANDESANSTALT  
FÜR WEINBAU UND GARTENBAU**  
LWG.BAYERN.DE

An der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) wird an den Herausforderungen von morgen gearbeitet und geforscht. Das Institut für Weinbau und Oenologie der LWG ist Ansprechpartner für die bayerischen Winzer und Brenner bei allen Themen rund um Weinbau und Destillate. Praxisorientierte Forschungsarbeit unterstützen die Winzer beim umweltgerechten Weinbau und einer nachhaltigen Kellerwirtschaft. Darüber hinaus ist das Institut zuständig für Unternehmensberatung und Förderung der Weinbaubetriebe, sowie die Regionalentwicklung im Weinland Franken.



Die  
**Fränkische  
ZWETSCHGE**

## **ZWETSCHGENGLÜHWEIN**

EIN WAHRHAFT FRÄNKISCHER GLÜHWEIN!

Aus purem Zwetschgensaft wird der Grundwein für den Glühwein hergestellt. Verfeinert mit den typischen Wintergewürzen ist der Zwetschgen-Glühwein ein fabelhafter wärmender Begleiter in der vorweihnachtlichen Zeit.



Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

O DU  
FRÖHLICHE  
ZWETSCHGENLEBKUCHEN

## DER IPHÖFER FRANZENBÄCK

FRANZENBAECK.DE

Unsere Bäckerei kann inzwischen auf 128 Jahre Backtradition zurückblicken und wird hier in Iphofen bereits in der 4. Generation betrieben. In unserem Tagescafé können Sie sich bei Kaffee und Kuchen entspannen oder mit Freunden nach einem Museumsbesuch, einer Weinbergswanderung oder Stadtführung eine gemütliche Brotzeit genießen.

Wir freuen uns über ihren Besuch in unserem Hause,  
Ihre Familie Franz

Die  
**Fränkische  
ZWETSCHGE**

### **ELISENLEBKUCHEN MIT ZWETSCHGENCANACHE**

DER GESCHMACK DES ADVENTS!

Das fruchtig-herbe Herz aus Zwetschgen-Canache erinnert noch an den Spätsommer und veredelt den Elisenlebkuchen zu einem Genussprodukt allererster Güte.

Besonders in der Vorweihnachtszeit zu genießen!