

# Mainfränkische Spezialitätenküche



## Aus Freude am Geschmack !

Wenn es also stimmt, dass die Liebe durch den Magen geht, dann ist das Völkchen der Franken doch ein wahrhaft Liebendes. Es muss eine wild-romantische und sehr leidenschaftliche Liebe sein, denn die fränkische Küche ist eine sehr gehaltvolle, derbe und irgendwie öffentliche, geradezu lebensbejahende Küche. Häufig liegen den typischen Spezialitäten witzige Entstehungs- und Namensgeschichten zugrunde. Man findet darin das Leben sowie die Erdverbundenheit und Traditionen der Menschen abgebildet. Es scheint ausserdem auch so, dass die Franken ein irgendwie weniger vegetarisch kochendes Volk sind, sondern eben mehr so die Genießer aus der vollen Lust am Leben.

Zum Verständnis der Stadt, ihrer Geschichte, Kunst und Traditionen gehört die Wahrnehmung und das Verstehen der regionalen Küche unbedingt dazu. Na ja, und dann ist es ja auch nicht gerade eine Strafe, sich während eines Aufenthaltes in Würzburg ein wenig durch diese Genüsse zu schlemmen.

Im folgenden finden Sie kein Kompendium, sondern nur eine Auswahl typisch fränkischer Spezialitäten, die an dieser Stelle zumindest eine Nähe zu Würzburg haben. So bekannte Spezialitäten wie z.B. die Nürnberger Lebkuchen bleiben einmal aussen vor, denn für ganz Franken wäre da in der Tat ein richtig dickes Buch abzufassen.

**TIPP:** Diejenigen der Links, welche zum 'WürzburgWiki' führen enthalten dort zumeist auch wenigstens rudimentär beschriebene Rezepte der besprochenen Spezialitäten.

---

## BRATWURST

Beginnen wir mit der Bratwurst, die es in ganz Franken in unzähligen lokalen Variationen und tatsächlich sehr vielen verschiedenen Rezepten gibt. Natürlich gibt es auch andernorts Bratwursttraditionen, aber nirgendwo in dieser fränkischen Vielfalt.

Die [Würzburger Bratwurst](#) ist in Größe, Umfang und Aussehen der bekannteren 'Thüringer Bratwurst' recht ähnlich, mit der sie in der Tat historisch auch ein wenig verwandt ist. Der wichtigste Unterschied besteht in dem Anteil Frankenwein der Würzburger Wurst, weshalb sie manchmal auch 'Winzerbratwurst' genannt wird. - Am Bratwurststand kauft man sie häufig als "Geknickte", also einmal durchgebrochen und im Kipf (so heisst hierzulande das einfache Brötchen). Wer will, kann natürlich Ketchup hinzugeben, aber eigentlich gehört ein mittelscharfer Senf an die Wurst. Und es ist überhaupt kein Sakrileg dazu einen Schoppen zu trinken, sondern geradezu Tradition auf z.B. den Weinfesten der Stadt.

Die [Würzburger Feuerwurst](#) ist zwar keine historische Spezialität, sondern die Kreation eines Anbieters, aber eben ziemlich lecker und einzig in ihrer Art sowie ausserdem ein bisschen Kult. Die schlanke, etwas bockwurstartige Bratwurst ist pikant-würzig, bis zu einem halben Meter lang in einem ebenfalls langen Baguette-Brötchen mit einer auch ziemlich speziellen Zwiebelsoße verpackt. Man bekommt sie ausschliesslich auf den Marktmessen und Festen der Stadt und Region.

Haben Sie schon einmal von der [Meterwurst](#) gehört? Das ist tatsächlich Bratwurst am laufenden Meter und gibt es in mehreren Regionen Frankens und wohl auch in Österreich, wie meine Kurzrecherche ergab. Original ist sie aber nur aus dem kleinen, malerischen [Weindorf Sulzfeld am südlichen Maindreieck](#), denn dort wurde sie erfunden. Es handelt sich um eine schlanke, würzige Bratwurst mit Kräutern, wohl auch Wein und allerlei mehr Inhaltsstoffen, die einen sehr fein prägenden Geschmackseindruck hinterlassen. Serviert wird die Meterwurst mit ebenfalls sättigenden Beilagen wie Kartoffelsalat und/oder Kraut. Man bestellt nach Metern in den Traditionsgasthäusern "Zum Stern" und "Ratsstuben". Die ganz Tapferen gehen dabei auf Rekordjagd, welcher aktuell bei 5,60 Meter aus dem Jahr 1999 liegt. - Vielleicht sind gerade Sie ja der nächste Rekordhalter (in diesem Fall übernimmt der Wirt ihre Rechnung); ich habe mich mit bisher maximal 1,5 Metern bescheiden gezeigt.

Die [Blauen Zipfel](#) sind eine auch überregional für das Mainfränkische bekannte Spezialität. Es handelt sich dabei um kleinere, regional typische Bratwürste, die allerdings gar nicht gebraten, sondern in einem speziellen Essig- und Weißweinsud mit allerlei Zutaten - Zwiebeln, Lorbeer, Nelken, Wacholderbeeren etc. - gegart werden. Sehr lecker. Und um ihnen eine Vorstellung davon zu geben, dass es sich hier in Franken um eine derbe, raue, aber auch sehr lebensfreudige Küche handelt, fordere ich Sie kurz dazu auf, den fränkischen Begriff 'Zipfel' synonym zuzuordnen. Das hat doch was, oder?! - *Meine persönlichen 'Blauen Zipfel' (die Bratwurst nimmt tatsächlich beim Garen im Sud eine etwas bläuliche Farbe an) finde ich zumeist auf dem anderenorts in den Kapiteln '[Steinbachtal](#)' und '[Biergärten](#)' schon erwähnten Schützenhof. Nicht weil ich behaupte, es seien die Besten der Stadt, sondern weil ich diese Spezialität dort erstmalig kennenlernte und ein Fan wurde.*

## WEITERE WURST - GESCHICHTEN

Wurst-Spezialitäten gibt es geradezu millionenfach in der Welt. Der Mensch ist von seiner Evolution eben ein Jäger (natürlich auch Sammler) und Allesesser, der seine Nahrung nicht nur verschlang, sondern überaus kreativ verarbeitet hat (z.B. Veganer sehen das natürlich anders, aber es ist dennoch Tatsache). Und trotz der Entwicklung industrieller Massenherstellung von Lebensmitteln und einer gerade in unserem Europa zunehmend urbanen Lebensweise erhalten sich kulturell in vielen Regionen und eben auch insbesondere hier in Franken Traditionen der Lebensmittelverarbeitung, die die Menschen nach wie vor sehr schätzen und verstärkt wieder bewusst wahrnehmen. In den traditionellen Rezepten, Methoden und Darreichungen der Wurstherstellung kommt dies besonders stark zum Ausdruck; trotz all der Ketten und Großfabrikanten haben gerade hier in Franken die eingesessenen Metzgereien mit eigener Schlachtung und Herstellung aus Tradition, Geschichte, Rezepten und ihren ureigenen Produkten einen starken Rückhalt. - Die Vielfalt der Produkte ist riesig und kann hier natürlich als solche nicht wiedergegeben werden. Dies ist nur ein ...

Der [fränkische Presssack](#) wird auch als 'Schwartenmagen' bezeichnet. Dicke, gewürzte Brühe mit Wein und Speckschwarte und grob gewürfelte Stücke aus Schweinefleisch und Schweineschwarte werden dazu in einer Schweinsblase gekocht, bis das Ganze gar und zu einer festen Masse geworden ist. Dieser 'Presssack' ist in Scheiben aufgeschnitten ein typischer Bestandteil der fränkischen Brotzeit, wie sie z.B. auch bei umfangreicheren Weinverkostungen gereicht wird. Da wird die Brotzeit also zu einer sogenannten 'Häckerbrotzeit' (Winzer).

Ebenfalls zur Brotzeit gehört die sogenannte [Würzburger rotgelegte Wurst](#). Vom Prinzip her eine in der Schweinsblase gekochte Blutwurst, die dabei noch einmal mit Pökelfleisch, Schwartestücken und vorgebrühten Speckwürfen durchsetzt ist. Verstehen sie nun, was ich eingangs mit wild-romantisch, ursprünglich und auch derb meinte? Es ist eine sehr kräftige Wurst, deren Vorteil jedoch z.B. beim Binden des Alkohols überdeutlich wird.

Last, not least, sei hier noch die [Würzburger Knäudele](#) kurz vorgestellt. Das ist in der roten Variante eine stark gewürzte Räucher-Blutwurst mit Schinken- und Speckwürfeln oder als weiße 'Knäudele' eine ebensolche Räucher-Leberwurst. Der Name rührt von den Verknotungen des Schweinedarmes an den Wurstenden her, 'Knäudele' eben.

## FLEISCHGERICHTE DES HOMO FRANCIGENUS

In Sachen der Fleischgerichte ist es durchaus wahrscheinlich, dass Sie einiges davon kennen werden, von dem - sofern nicht der Zusatz 'fränkisch' in der Bezeichnung genannt - man vielleicht nicht wusste, dass es originär aus Franken stammt.

Angefangen mit der [Schlachtschüssel](#). Da kennen die Franken ja wirklich nichts; mit der Schlachtung werden alle möglichen Produkte dieses Vorgangs zum allgemeinen Festmahl. Das kennt man historisch auch aus vielen anderen Gebieten und Traditionen, aber daraus eine regelrechte Essenskultur mit einem festen Platz auf den Speiseplänen z.B. der Gasthäuser in Stadt und Region ist doch recht speziell.

Typische Bestandteile einer solchen Schlachtschüssel sind z.B. die schon besprochenen '**Knäudele**', das '**Kesselfleisch**', der sogenannte '**Schwaab**' (gebackenes Blut), natürlich verschiedene '**Schnickerli**' (Innereien) und gegebenenfalls auch weitere, weniger exotische Teile aus der Schweineschlachtung kommen auf den Tisch, je nachdem es sich um eine einzelne Platte oder um ein Mehrgänge-Festgericht handelt.

Serviert wird traditionell auf länglichen Holzplatten. Dazu gibt es schwarzes Brot, Kraut und '**Kren**', wobei es sich um den fränkisch zubereiteten Meerrettich handelt. Als Getränk sollte man zur 'Schlachtschüssel' unbedingt einen trockenen Weißen wählen, denn hier ist es jetzt geradezu umgekehrt, und es ist der Alkohol, der nun die verschiedensten Dinge zu binden hat. Bier wäre da einfach selbst zu gehaltvoll.



Auch das [Kesselfleisch](#) ist sehr bekannt und ein typisch althergebrachtes Einfache-Leute-Essen. Es wird auch '[Wellfleisch](#)' oder fränkisch '[Spint](#)', '[Schipf](#)' oder '[Schüpf](#)' genannt, allerdings habe ich diese Begriffe nie irgendwo angewendet gehört. Das Kochen von Bauch- und Kopffleisch, von Zunge, Herz, Leber, Nieren etc. gehörte in einigen Regionen zur Schlachtung, ist jedoch heute zumeist aus den Traditionen verschwunden. Nicht so in Franken, grosse Kesselfleischessen sind z.B. noch immer fester und wichtiger Bestandteil vieler Feste der Region und sowieso unabdingbar für jede echte 'Schlachtschüssel'.

Ganz sicher kennen Sie den [Fränkischen Sauerbraten](#), bei dem es sich um eine Sauerbratenvariante mit den typisch fränkischen Merkmalen wie etwa große Kartoffelklöße, Blaukraut bzw. Rotkohl und natürlich eine im Geschmack intensive Weinsoße handelt. Es gibt die verschiedensten Rezepte, und so ein Sauerbraten fehlt natürlich auf keiner Speisekarte für fränkische Gerichte.

Der Braten ist aber auch generell ein großes Thema in der fränkischen Küche. Da wäre z.B. der [Würzburger Kärrnerbraten](#) zu nennen, wobei es sich um eine mit Weißbrot, Gewürzen und Bratwurst gefüllte Rinderbrust handelt. An anderer Stelle ist auf [mein-wuerzburg.com](#) schon zu lesen gewesen, dass es sich bei 'Kärrnern' eigentlich um Fuhrmänner handelt, hier in Würzburg jedoch auch diejenigen Männer so bezeichnet wurden, die die Antriebsräder des 'Alten Kranen' am Mainkai bewegt haben. Das war sehr schwere Arbeit, für die man viel Kraft und Ausdauer benötigte. Nur Recht und billig, dass diese Männer auch ein besonderes Essen bekamen, sowohl lecker als auch überaus nahrhaft und kräftigend.

Ein sehr typischer Braten, der in Bürger- oder Handwerksfamilien gerne auch einmal die Rolle des Sonntagsbraten übernahm, ist das [Fränkische Schäufela](#). Dabei handelt es sich um eine kräftig u.a. mit Kümmel gewürzte Schweineschulter mit Schwarte, die erst angebraten und dann im Ofen mit einer starken Biersoße gebacken wird, deren Geheimnisse u.a. Wurzelgemüse etc. beinhalten. Dazu gibt es

natürlich - wie könnte es anders sein - wieder einen ordentlichen fränkischen Kartoffelkloß und Blaukraut.

Weitere typische Braten wären z.B. das **Knöchle**, wobei es sich um eine fränkisch veredelte Spielart der Schweinshaxe handelt, das **Krenfleisch** als typisches Festagsessen in Franken zu Hochzeiten oder der Kirchweih) oder auch die **ingelegte Lende mit Stöpferle**. Letzteres sind der fränkische Ableger der sogenannten 'Schupfnudeln'.



## FISCHIGES

Fleisch, klar! Aber spezielle Fisch-Spezialitäten und Würzburg? Auch ein eindeutiges JA! Die Stadt am Fluss besitzt eine uralte Fischertradition, die ihren Ausdruck in der mit 1000jähriger Geschichte wohl ältesten Zunft Deutschlands findet. Und so gehen damit auch alte Spezialitäten einher, die z.B. fest mit den Marktmesen der Stadt und anderen Traditionen verbunden sind. Im Vorfeld vielleicht nicht erwartet, gehören zur kulinarischen Erkundung Würzburgs zumindest einige sehr markante Fischspezialitäten unbedingt dazu.

Am bekanntesten ist wahrscheinlich der sogenannte **Steckerlfisch**. Das ist eine mit spezieller Marinade eingeriebene Makrele, die der Länge nach auf einem Weidenstock aufgespießt über einer offen auf dem Boden verteilten Holzkohलगlut in die Erde gesteckt und gegrillt werden. So ist der Name also selbsterklärend. Kein größeres Traditionsfest im Raum Würzburg könnte ein Erfolg ohne 'Steckerlfisch' sein, das geht gar nicht. - Am Grill - wenn man das so nennen kann - bekommt man den Fisch in Zeitungspapier eingewickelt. Dazu gibt's dann Kartoffelsalat, Besteck und frisches Bier.

Auch die **Meefischli** sind etwas, das sie weltweit wohl nur in Würzburg und sehr naher Umgebung bekommen können. Uralt und sehr, sehr traditionell. Es handelt sich um ausschliesslich aus dem Main stammende Lauben, Rotfedern oder Rotaugen. Das sind sogenannte Kleinfische (ca. 8 - 12 cm). Geschuppt und ausgenommen, mit Zitronensaft eingerieben, Gewürzen sowie Semmelbröseln behandelt werden sie möglichst fangfrisch gebacken, um anschliessend ohne Teller und Besteck im Ganzen verzehrt zu werden. Knusprig und lecker. - Als Tellergericht bekommt man sie heute auch mit Kartoffelsalat und Weißbrot. Nichts passt besser dazu als der Würzburger Silvaner.

**Kleiner Exkurs im Namen und Auftrag der Meefischli:** Der Main war schon immer ein fischreiches Gewässer, das den Menschen über sehr viele Jahrhunderte hinweg nicht nur als Wasserstrasse, Wasserversorgung und Antriebskraft von z.B. Mühlen diente, sondern auch eine sehr grundtraditionelle Nahrungsquelle und Lebensgrundlage der Meefischer war. Zunehmende Kanalisierung, Schleusenregulierung und natürlich das künstlich durch ganz Europa heute verbundene Netz der europäischen Flussschifffahrt haben sowohl zu ökologischen Problemen, als auch zu einer Veränderung der Flussfauna geführt, denn neue Arten konnten in den Fluss einwandern, die da eigentlich gar nicht hingehörten. - *Als ich Ende der 1980er Jahre hier sozusagen selbst artenfremd einwanderte, war die Befürchtung konkret, dass es mit den 'Meefischli' bald vorbei sei; die Umweltbelastung war groß, die Bestände gingen dramatisch zurück. Ich aß rasch bei nächster Gelegenheit welche, um mich später an diese besondere Spezialität wenigstens noch erinnern zu können.*

Heute kann man zumindest von einer gewissen Restauration sprechen. Das Bewusstsein um Ökologie hat wenigstens zu einer wieder deutlich verbesserten Wasserqualität geführt, aber das Problem der sogenannten 'Fressfeinde' besteht fort, wenngleich es sich auch nicht so dramatisch entwickelt hat, wie vor 20 Jahren ++ angenommen.

**Trotzdem:** Den alten Main mit seiner Magie eines wahren Flussgottes, der über 1,5 Jahrtausende und mehr faszinierte wird es nicht mehr geben. Das sollte uns allen etwas Demut und Lehren zu mehr Verantwortung aufgeben.

Es gibt noch etliche weitere Fischspezialitäten wie z.B. den [Aal in Salbei](#) als Wintergericht (nicht zugewanderter Räuber, sondern eher einer, der von den gefräßigeren Einwanderern wie den Kormoranen verdrängt wird). Restaurants wie etwa die '[Schiffbäuerin](#)' oder '[Stadt Mainz](#)' sind hier die Pfleger wichtiger Küchentraditionen.

## VERSCHIEDENES - BEILAGEN - SONSTIGES

Nicht nur bestimmte Spezialitäten bringt die fränkische Küche hervor, sondern sie mischt sich praktisch in jeden Bereich der Ernährung seiner Menschen noch einmal speziell und laut vernehmbar ein, so dass man wohl sagen kann, dass das Gemisch dieses doch sehr markanten fränkischen Menschenschlages damit auch enträtselt sein dürfte. - Um das verbliebene Gemenge all dieser Besonderheiten ein wenig abzukürzen, fasse ich mir die am wichtigsten erscheinenden und in Würzburg speziell vorkommenden Spezialitäten in einem fachbereichsübergreifenden Abschnitt zusammen. Viel Freude und Genuss im Falle der Gelegenheit auch mit diesen fränkischen Gaumenereignissen:

Gleichermaßen typisch in Würzburger Kneipen, Gasthäusern des Maindreiecks und Biergärten ist der sogenannte [Gerupfte](#). Es handelt sich um einen Camembert-Käse, der im fränkischen Wortsinne zu einer Masse gerupft und zusammen mit Paprikagewürz, Knoblauch, Salz, Pfeffer etc. im Ganzen gewissermaßen umgestaltet wird. Serviert wird er dann mit Zwiebelringen, eingesteckten Salzstangen und Brezeln oder Weißbrot zum Bestreichen. So ein 'Gerupfter' passt wirklich hervorragend zu vielen fränkischen Weinen und auch in die Federweißerzeit (der noch gärende, junge Wein). In Bayern kennt man das vergleichbar unter dem Namen "Obatzter". - Ich habe mich immer gefragt, wo dieser Gerupfte eigentlich herkommt und - obwohl es natürlich in das Reich der Spekulation fällt - kann ich es mir schlüssig mit der napoleonischen Zeit und den Besetzungen der Region als damals gewissermaßen einer Form des inneren Widerstandes erklären. Die feine und in den Augen der Franken und Bayern sicher affektiert wirkende Käsekultur der Franzosen würde man symbolisch 'zerupfen'. Ob das so gewesen sein könnte, weiss ich wirklich nicht und will ich auch gar nicht unterstellen. Aber wenn da etwas was dran sein sollte, dann wäre es ebenso auch eine feine, kulinarische Ironie, dass das Ergebnis ausgezeichnet schmeckt und ganz zu Recht sehr beliebt ist. - *Ich jedenfalls erinnere gut, wie ich kurz nach meiner Ankunft in Würzburg dachte, dass diesen 'Gerupften' hoffentlich niemals einer meiner frz. Freunde zu Gesicht bekommen möge; es wäre seelisch einfach zu grausam ...*

Bekannt, und in einem fränkischen Menü z.B. als warme Vorspeise beliebt, ist die [Fränkische Hochzeitssuppe](#). Es handelt sich um eine würzige Fleischbrühe mit dreierlei Einlagen aus Mark-, Griesklößchen und sogenannten '[Schwimmerle](#)', also frittierten Bällchen aus Brandteig. - Es heißt, dass der Name vielleicht gar nichts mit einer Hochzeit zu tun hat, sondern einem Übersetzungsfehler aus dem Italienischen entspringe. Dann wäre die Suppe aber auch eine Nachahmung, was ich zumindest so aufgrund der Überprüfung des Begriffes '[minestra maritata](#)' nicht bestätigen kann.

Eine andere und wirklich sehr typisch fränkische Suppe ist die sogenannte [Gretelsuppe](#), welche beim Kochen der Schlachtwürste als Brühe entsteht. - Der Name hat eindeutig nichts mit der wackeren Gefährtin des Kaspar oder Hänsel zu tun, sondern mehr mit den beim Kochen immer mal wieder platzenden Würsten, deren Inhalte die Brühe eben 'vergreteln', wie man es auf fränkisch sagt.

Zu den typischen Beilagen der Region gehört der [Fränkische Kloß](#). Er ist mitunter faustgroß und besteht im wesentlichen aus Kartoffelteig und Brotwürfeln im Inneren, birgt jedoch dazwischen noch ein paar andere Geheimnisse. Mit dem Kloß bindet man die Bratensoße auf dem Teller und bzgl. der Mahlzeit natürlich das Fettige und Deftige.

Auch die [Weckklöße](#) finden sich ganz typisch in der fränkischen Mahlzeit. Die bestehen aus 'alten' Brötchen, Milch, Ei, Zwiebelchen, Petersilie u.s.w., sind meistens etwas kleiner geformt als der Kartoffelkloß und dafür oft nicht alleine.

Wenn man Klöße auf dem Tisch vorfindet, dann ist das weiße [Dämpfkraut](#) oder [Blaukraut](#) (Rotkohl) meist nicht weit. Die Franken lieben das Krautgemüse als Beilage! Mit gebratenen Speckwürfelchen und Zwiebeln ist es für sich allein schon eine kleine Delikatesse und zudem echt nahrhaft. - *Da die Deutschen bei den Alliierten früher als 'Krautfresser' oder kurz 'Krauts' titulierte wurden, und ich in einer krautlosen Region und Küche aufgewachsen bin, hat es mit der Beziehung zu dieser Form des Beilagensgemüses etwas gedauert. Heute sind wir die besten Freunde.*

Eine Variante aus dem Umland von Würzburg sind die sogenannten [Krautwickel](#), die man anderenorts wohl auch Kohlroulade nennt. Dabei handelt es sich um typische Hackfleisch-Rollen (Gemischtes Hack, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Kümmel, Ei etc.), das - in Weißkrautblätter gewickelt - angebraten und schliesslich in einer Gemüsebrühe gargezogen wird. - Mit Sicherheit kann man es wohl nie behaupten, aber die 'Krautwickel' sollen tatsächlich originär aus dieser Gegend stammen.

Mainfranken ist Spargelland! - Neben der in Deutschland (in Frankreich beispielsweise wird es mit dem grünen Spargel ganz anders gemacht) weit verbreiteten Verzehrweise mit Kochschinken, Pellkartoffeln und geschmolzener Butter, ist der [Fränkische Spargelsalat](#) im Suddressing sehr beliebt. - Lecker; unbedingt einmal versuchen.

Mit dem [Bratwurstbrät](#) wird die 'Würzburger Bratwurst' gefüllt; man streicht es aber auch mit Zwiebeln, Petersilie etc. verstärkt zur Brotzeit und anderen Gelegenheiten auf das besagte Brot. Die Rezepte sind im einzelnen wirklich gut gehütete Metzger-Geheimnisse, denn sie prägen zusammen mit weiteren Produkten das Image und damit das Erfolgskapital des jeweiligen Unternehmens. - Hier in Würzburg spielt dies noch immer eine große Rolle und vertraut man dem 'Mund-zu-Mund-Wissen' mehr als jeder Werbung.

Ebenfalls bei der Brotzeit, der Weinverkostung oder im Biergarten gibt's den [Griefenschmalz](#) mit Brot. Das ist zu Schmalz ausgelassener Schweinespeck mit Zwiebeln, Apfelstückchen, Gewürzen und manchmal auch weiteren kreativen Zutaten darin. - Sie ahnen es schon, besonders gut und auch nützlich, wenn Alkohol im Spiel ist.

Im **Bereich der Süßspeisen**, Deserts etc. sind die Franken nicht minder erfinderisch und es lässt sich die Vielfalt hier nicht im Ganzen wiedergeben. Von daher wirklich nur kurze Hinweise auf ein paar der bekannteren Genüsse.

Natürlich sind hier die [Kissinger](#) zu nennen, ein Gebäck aus Plunderteig und wahlweise einer Füllung aus Aprikosenmarmelade oder - sehr beliebt - Haselnusscreme. Keine direkte Würzburger Spezialität, aber immerhin unterfränkisch aus dem namensgebenden Kurort Bad Kissingen.

Auch die meistens gefüllten [Faschingskrapfen](#) sind eine typische Spezialität - obgleich auch anderswo bekannt - mit einer eigenen, alten Tradition in der Region.

Ebenfalls ein Faschingsgebäck sind die sogenannten [Ausgezogenen](#) oder "[Knieküchle](#)", die ihre Namensgebung beim Betrachten der Gebäckform rasch erklärt haben. Es handelt sich auch hier um ein mit Puderzucker überzogenes Hefeteiggebäck.

Überwiegend nur im Fränkischen bekannt ist dagegen der [Schneeball](#), ein Mürbeteiggebäck mit Puderzucker, das aus Streifen heraus zu einer Art lockeren Kugel geformt wird. Kein Marketinggag irgendeiner Bäckerei, sondern seit Jahrhunderten bekannt.

Viele Spezialitäten sind gleichermassen überregional wie auch lokal Tradition. Das muss ja gar kein Widerspruch sein, denn die Küche, die Zutaten, das Entdecken von Geschmäckern und Köstlichkeiten befindet sich durch alle Zeiten schon auf Wanderschaft und Reisen. Nur so entsteht die Vielfalt; hier macht man es auf die eine Weise und dort auf jene Art wiederum völlig anders. So heißt der 'Mausohrsalat' (Feldsalat) aus meiner saarländischen Kindheit in Würzburg [Schafmälchen](#); die

schwäbischen 'Schupfnudeln' werden im Fränkischen zu [Kartoffelstöpferle](#) und so geht das weiter. - Ähnlich vielleicht, ja gewiss, aber überall dann doch wieder sehr anders und das ist großartig.

Interessant ist für das Fränkische sicherlich auch, dass man in dieser Region jenseits des fränkischen Weingebietes, das sich im Wesentlichen ja auf Unterfranken konzentriert **in Mittel- und Oberfranken zusammen genommen die höchste Brauereidichte der Welt** vorfindet, nämlich trotz Brauereisterben in den 1970er und 1980er noch immer 270 an der Zahl. **Man spricht deswegen auch von einem 'Wein- und einem Bierfranken'**. Neben den Großbrauereien wie 'Krombacher', 'Kulmbacher', 'Distelhäuser' oder auch 'Würzburger Hofbräu' etc. sind dies überwiegend lokale und sogar sogenannte Hausbrauereien. - Selbst mitten in unserem weindurchsetzten Mainfranken ist die Brauereidichte noch immer größer als anderswo; ... na ja manche Gegenden der Bayern einmal ausgenommen.

**Nach dieser kurzen Spezialitäten-Führung jetzt aber schnell ran an den Würzburger Speck ! - GUTEN APPETIT!**