

## Wir machen mit:

alfra Regionalmarkt Franken | Hesselberger  
arteFakt – das Olivenöl | Conrad Bölicke  
Bergmühle | Daniela und Karlheinz Kössler  
Bioarche Gerstner | Familie Gerstner  
Binkert Brauhaus | Jörg Binkert  
Brauerei Schneider | Jutta und Thomas Schneider  
Buchhandlung Meyer | Mathias Meyer  
Deutscher Safran | Familie Waldmeyer  
Die Honigwanderer | Jonas und Daniel Scholz  
Die Trüffelmanufaktur | Susanne Backes-Keck  
ess.brand | Till Jonas Heinz  
faber-hof-hip NutztierArche | Familie Faber  
Feinkost Langer | Ulrike Langer  
FrankenGeNuss | Martin Stiegler  
Freibäcker Arnd Erbel | Michaela und Arnd Erbel  
Stark Galloway Bechthal | Brigitte und Christian Stark  
Geflügelhof Schubert | Peter Schubert  
Green and Bean | Nicole und Thomas Schweiger  
Kloster Plankstetten | Frater Andreas Schmidt  
Klosterkitchen | Maja Wasa  
K&U Weinhalle | Martin Koessler  
Manufaktur Gelbe Bürg |  
Manufaktur Krone | Monika Riek und Dr. Sven Jamecsny  
Marme-Ladle | Stephanie Hoffmann  
Meeres-Delikatessen GmbH | Johann Bruckner  
Metzgerei Robert Prosiegel | Robert Prosiegel  
NAPO café bar | Birgit Napokoj  
Ökologischer Weinbau Krämer | Familie Krämer  
Panaché – der europäische Dorfladen | Christiane Strub  
Peter Kunze |  
Pralinenpoesie | Julia Stark  
Rosenhof Taubertal | Reinhold Schneider  
saftgras | Christine Neumann und Konrad Kauzner  
Schokoladen | Rainer Heubeck  
Schoenfeld Die Tee-Gärtner | Jessica Schoenfeld  
und Christian Weiß  
SEUN – Fine Goods | Katja Mohrlök  
Teichwirtschaft Weisel | Thorsten Weisel  
Wenzels Ölmühle | Christiane und Norbert Wenzel



spkmfrs.de

## Miteinander ist einfach.

Wenn man als regionaler Finanzpartner eng mit seiner Heimat und den Menschen verbunden ist und sich mit beachtlichen Mitteln in vielen Bereichen des Lebens engagiert.

**Kein Anderer fördert Sport, Kunst, Kultur und Soziales in der Region wie wir.**

Wenn's um Geld geht

 **Sparkassen  
in Weißenburg**

Geschäftsstellen der Sparkasse Mittelfranken-Süd

## Die Fränkischen Genussstage

in Weißenburg | 6. und 7. Mai 2017



## Whisky ist flüssiges Sonnenlicht.

Katja Mohrlök | SEUN – Fine Goods

## Franken: Wir genießen regional ohne Grenzen.

Regionale Produkte gibt es überall auf der Welt, deshalb passt der Schottische Whisky so gut zu uns: Er ist ein durch und durch regionales Produkt, das so nur in Schottland entstehen kann und eine Geschichte zu erzählen hat: vom gelungenen Zusammenspiel zwischen Meeresklima, Wasser, Torf, der Technik des Brenners und den Traditionen. Das alles schmeckt man, und das schmeckt sehr gut! So stellen wir uns regionale Produkte vor.



Aber zurück zu Franken, der Region, die bei uns im Mittelpunkt steht. Wir sind stolz, dass wir Ihnen neben unseren „alten Hasen“ eine Reihe von neuen Ausstellern vorstellen können, die unsere Philosophie voll und ganz teilen:

- Die Honigwanderer Jonas und Daniel Scholz
- Reinhold Schneider vom Rosenhof Taubertal mit köstlichen Rosen
- Christine Neumann und Konrad Kauzner von saftgras mit Gras-Säften und Sprossen
- Julia Stark von Pralinenpoesie
- Maja Wasa von Klosterkitchen mit einem Ingwertrink
- Familie Kössler von der Bergmühle auf dem Jura
- Jessica Schoenfeld und Christian Weiß von Schoenfeld – Die Tee-Gärtner
- Johann Bruckner mit Meeres-Delikatessen

Sie finden unsere Aussteller in der Schranne und in der Karmeliterkirche – beide Gebäude sind einen Steinwurf voneinander entfernt mitten in der malerischen Altstadt.

Lassen Sie sich überraschen, wir freuen uns auf Ihren Besuch

Christiane Strub und Rainer Heubeck

## Unser Genießerprogramm:

In der Schranne:

- Samstag und Sonntag von 11.00 bis 16.00 Uhr: Der Koch **Till-Jonas Heinz** vom Restaurant **ess.brand** (Nürnberg) sorgt mit feinen, kleinen Speisen für Ihr Wohl.



In der Karmeliterkirche:

- Samstag, 6. Mai um 10.30 Uhr: **Holger Pütz von Fabeck** vom Kunstforum Fränkisches Seenland eröffnet die Fotoausstellung: Bangkok – Streetlife unplugged von Klaus Seeger.
- Samstag und Sonntag von 11.00 bis 16.00 Uhr: Café in der Kirche

- Am Sonntag, 7. Mai von 11.30 bis 12.30 Uhr serviert **Andree Köthe** (2 Michelinsterne) vom Restaurant **Essigbrätlein** (Nürnberg) auf dem Löffel Gemüsekreationen – das kostet pro Löffel 2,50 Euro.



Die Karmeliterkirche | Eingang Luitpoldstraße  
Die Schranne | An der Schranne 12 | 91781 Weißenburg  
Sa und So 10 bis 17 Uhr | Eintritt: 5 Euro  
[www.die-fraenkischen-genusstage.de](http://www.die-fraenkischen-genusstage.de)

## Die Diskussion: „Weniger ist mehr“.



Slow Food®  
Deutschland e.V.

In Zusammenarbeit mit:

- Sonntag, 7. Mai von 10.00 bis 11.45 Uhr  
In der Diskussion wird es um die Fragen gehen, was Qualität ist, wie sie entsteht und wie man die Menschen von guten Lebensmitteln überzeugen kann.  
**Dr. Hermann Drummer** vom Verein: „Franken – Wir sind Rot-Weiß“ wird die Diskussion moderieren.

Es diskutieren in der Karmeliterkirche:

- Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland
- Gabriele Heins, stellvertretende Chefredakteurin des Magazins „Der Feinschmecker“
- Bert Gamerschlag, Redakteur des Magazins „Stern“
- Martin Koessler von K&U in Nürnberg, Weinhändler
- Dirk Niepoort, leitet in 5. Generation Niepoort Vinhos.

## Ihr Weg zu uns.

