



© Bild 2: Andreas Hub

„Flüssige Genüsse, getrocknete Hutzeln und Früchte einer einzigartigen Symbiose“ Landkreis Haßberge

Auf fast 52 Kilometern führt diese Route vom Maintal in Ebelsbach auf eine kulinarische Entdeckertour in den nördlichen Steigerwald und wieder zurück. Dabei überrascht die einzigartige Symbiose von Bier- und Weinfranken ein ums andere Mal und garantiert Genuss für jeden Geschmack. Vom Bahnhof in Ebelsbach geht es im Naturpark Steigerwald vorbei an traumhaften Mischwäldern und durch malerische Täler; kulinarische Besonderheiten liegen in regelmäßigen Abständen am Wegesrand.

Highlights: Der Aussichtsturm Veitenstein und das Schloss Oberschwappach sind Sehenswürdigkeiten direkt an der Fahrradtour, die zum Bleiben einladen.

Regionalprodukte und Kulturlandschaft: Eine Vielzahl an Getränken (Shrub-Sirup, Bier-Wein-Hybrid, Erdbeerlimo, u.v.m.) können bei den Anbietern an der Strecke verkostet werden. Auf Streuobstwiesen und Gemüsefeldern auf dem Weg kann der Ursprung der Produkte hautnah erlebt werden.



Wissenswertes:

Strecke: 51,7 Kilometer

Dauer: 5,5 Stunden

Schwierigkeit: Schwer

Startpunkt: Ebelsbach – **Endpunkt:** Zeil am Main

ÖPNV-Haltestelle: Bahnhof Ebelsbach / Bahnhof Zeil am Main (ab Mai 2021: Bier-und-Wein-Express)

Gastronomie: Verschiedenste Restaurants (z.B. die Brauereigaststätte „Zur alten Freyung“) und Gasthöfe sowie die Weinstube Nico Scholtens liegen auf dem Weg. Beim Hutzelhof Hümmer in Fatschenbrunn kann die Birne in jeglicher Form genossen werden.

Karte unter: www.komoot.de/tour/218836532



Detaillierte Streckenbeschreibung:

Auf 42 Kilometern führt Sie diese Route vom Maintal in Ebelsbach ausgehend, auf eine kulinarische Entdeckertour in den nördlichen Steigerwald und wieder zurück. Dabei überrascht die einzigartige Symbiose von Bier- und Weinfranken ein ums andere Mal und garantiert Genuss für jeden Geschmack.

Am Bahnhof in Ebelsbach startend, radeln Sie zunächst über den Main nach Eltmann und dann hinein in den Naturpark Steigerwald, der hier mit knackigen Steigungen und traumhaften Mischwäldern seinem Namen alle Ehre macht. Die ersten beiden kulinarischen Highlights warten aber bereits im Hutzeldorf Fatschenbrunn: Seltene, bis vor Kurzem noch als ausgestorben geglaubte Rebsorten, wie z.B. der Adelfränkische, der Vogelfränkische oder der weiße Heunisch, im Weingut Scholtens sowie „Hutzeln“, in der trockenen Hitze des historischen Ofens von Franz Hümmer gedarrte Birnen.

Mit dem Reiseproviant, der schon Ötzi über die Alpen half, geht es dann von Fatschenbrunn hinunter ins Tal der Rauhen Ebrach. Hier erwartet uns das Paradebeispiel der bereits erwähnten Nahtstelle von Bier- und Weinfranken: Der Vinator, ein Bier-Wein-Hybrid, bei dem Traubenmost der heißen Würze des Bieres zugegeben und mit dieser vergoren und gelagert wird. Kein Bier-kein Wein- einfach etwas Besonderes, ein typisch fränkisches „Original“ eben.

In Untersteinbach wartet dann auch schon die nächste kulinarische Besonderheit des nördlichen Steigerwalds auf den genuss hungrigen Radler: Shrub. Fruchtsirup aus nur 3 Zutaten, aber mit einer unwahrscheinlichen Vielfalt, hergestellt in der gläsernen Manufaktur von Johannes und Hanna Schuster, in der Sie sich unter deren fachkundigen Anleitung durch das gesamte Sortiment verkosten dürfen.

Lediglich einen – zugegebenermaßen größeren – Steinwurf entfernt, liegt schließlich der Obsthof Ingo Reinhardt, dessen Hofladen und Hofrestaurant zu einer frisch gekühlten Erdbeerlimonade einladen – einem weiteren fränkischen „Original“. Für alle Radel-Königinnen und Könige, die sich allerdings nach mehr sehnen, als einer erfrischenden Limonade, gibt es hier schließlich auch noch das Richtige: nämlich das königliche Gemüse höchst selbst: den Spargel. Und weil mit Liebe gemacht besser schmeckt und das drin ist was draufsteht, sollten Sie den Spargel im Glas von Ingo Reinhardt auf jeden Fall probieren.

Auf diese Weise vielfach gestärkt, radeln Sie schließlich durch die weiten Wälder des nördlichen Steigerwaldes zum Aussichtsturm auf dem Zabelstein vorbei am wildromantischen Schloss Oberschwappach und durch das Winzer- und Korbmacherdorf Sand am Main wieder zurück ins sonnenverwöhnte Maintal nach Zeil am Main, dem pittoresken Fachwerkstädtchen mit historischem Weinanbau und Ziel dieser Tour.