

## Vom Genuss umgeben: Eine locker - herzliche Jahrestagung des **FEC** in Coburg



*Schloß Hohenstein*

Vom 28. bis zum 30. April 2023 fand die Jahrestagung des **Food Editors Club (FEC)** in der wunderschönen Stadt Coburg statt. Die Veranstaltung, die von **Angela Francisca Endress** organisiert und gemeinsam mit

**Tobias Gruber** von der Genussregion Coburg umgesetzt wurde, war ein voller Erfolg. Über 30 Teilnehmende verbrachten ein Wochenende im Zeichen der Kulinarik und erlebten Franken auf dem Teller und im Herzen.

### Get together in besonderer Atmosphäre: Die "Alte Pakethalle"

Der Auftakt zur Tagung fand in der gerade frisch fertig sanierten Location "Alte Pakethalle" statt.

Eine Brachfläche ringsherum ließ beim suchenden Eintreffen Fragen aufkommen, ob man wirklich am richtigen Ort sei. Doch beim Betreten der Location erwartete die Gäste eine gemütliche Atmosphäre mit Marktständen voll regionaler Spezialitäten. Die lange Tafel in der Mitte lud zum gemütlichen Beisammensein ein.



## **Gesellig, locker, herzlich: Interessante Gespräche und kulinarische Entdeckungen**

**D**abei genossen wir nicht nur das Essen, sondern auch die Gespräche mit Erzeugern und lange nicht gesehenen Kolleginnen und Kollegen. Die lockere und herzliche Atmosphäre machte es leicht, neue Kontakte zu knüpfen und bestehende zu vertiefen.

Die Marktstände boten einen kulinarischen Ritt durch Frankens Traditionen und Moderne – so waren vom klassischen „Kloß mit Soß“ bis zu Heidelbeer-Gin allerlei Köstlichkeiten zu entdecken:



- Coburger Rutscher (Kloß) mit (vegetarischer) Soße, Mini-Bratwürste, Coburger Schmätzchen-Tiramisu.  
Von: **Gasthaus & Klößerei(en) Lindenhof**, [www.linden-hof.com](http://www.linden-hof.com)
- Käseprobierhappen inkl. lokalem Parmesan-Pendant.  
Von: **Milchwerke Oberfranken**, [www.milchwerke-oberfranken.com](http://www.milchwerke-oberfranken.com)
- Herzhafte Gebäckstangen und Blechkuchen.  
Von: **Bäckerei Motschmann**, [www.baeckerei-motschmann.com](http://www.baeckerei-motschmann.com)
- Säfte, Schorlen & Hochprozentiges.  
Von: **Rodacher Fruchtsäfte & Destillerie Möbus**,  
[www.rodacher-fluessiges-obst.de](http://www.rodacher-fluessiges-obst.de)  
[www.destillerie-moebus-shop.com](http://www.destillerie-moebus-shop.com)
- Brände, Schnäpse, Gin & Whiskey.  
Von: **Edelobstbrennerei Schulz**,  
[www.genussregion-oberfranken.de/geniessen/anbieter/edelobstbrennerei-schulz](http://www.genussregion-oberfranken.de/geniessen/anbieter/edelobstbrennerei-schulz)
- Espresso. Von: **Coroma - Coburger Kaffeemanufaktur**  
[www.coroma-kaffee.de](http://www.coroma-kaffee.de)
- Victoria Helles. Von: **Brauerei Grosch**, [der-grosch.de](http://der-grosch.de)
- Storchenpils und Wasser.  
Von: **Brauerei Schleicher**, [www.brauerei-schleicher.de](http://www.brauerei-schleicher.de)

## Samstag: Sehenswertes Seßlach

Nach der Vereinssitzung ging es in das malerische Seßlach, das zu den "100 Genussorten Bayerns" gehört.

Hier wurden die Teilnehmer von Bürgermeister Maximilian Neeb im Pfarrsaal begrüßt.

Während des Flying Buffets aus typisch fränkischen Spezialitäten, das Peter Mittag und sein Team vom Gasthof Reinwand ([www.gasthof-reinwand.de](http://www.gasthof-reinwand.de)) servierten, wurden wir mit Wildkräutersalat mit Pumpernickel, fränkischem Wurstsalat, zartem Saibling mit Wurzelgemüse und knusprigen Kartoffelscheiben, Spargel-Quiche und einem Auflauf im Glas aus fein geriebener Kartoffel, Brokkoli, Blumenkohl und Hähnchen verwöhnt.



## Gepflegt einen heben: Brauereikultur

Heimatpfleger Prof. Dr. Günter Dippold unterhielt die Gäste während des Essens mit Geschichten über Franken und sein Bier, wartet Oberfranken doch mit der höchsten Brauereidichte weltweit auf.



Eine Besonderheit in Seßlach ist das **Kommunbrauhaus**, in dem seit 1335 Jungbier gebraut wird.

Etwa alle vier Wochen gilt in der Pfarrgasse „Frei nur für Bierabholer“.

Das Hopfengetränk kann von jedem Liebhaber abgeholt werden, vorausgesetzt, er bringt sein eigenes Gefäß mit, denn in Flaschen abgefüllt wurde hier noch nie. **Christof Pilarzyk**, Biersommelier vom Braugasthof Grosch, stellte in einer Verkostung eine Auswahl an Bieren aus der Genussregion Coburger Land vor.



## Biervielfalt genießen: Von Malz bis Rauch-Aroma

Die Bierauswahl begann mit dem untergärigen, angenehm fruchtig-süffigen Lagerbier „Wamperling Hell“ von der **Erlebnisbrauerei Wamperling** ([www.wamperling.de](http://www.wamperling.de)) und ging weiter mit dem "Zwickelbier" der **Brauerei Scharpf** ([www.scharpffeilgersdorf.de](http://www.scharpffeilgersdorf.de)). Das ungefilterte Bier schmeckte angenehm würzig und überzeugte mit den ausgewogenen Malz- und Hefearomen. Es folgte der dunkle "Fuhrmannstrunk" von der **Brauerei Grosch** ([www.der-grosch.de](http://www.der-grosch.de)) mit einem feinen malzigen Geschmack. Und zum Schluss eine Besonderheit, die man nicht tagtäglich ins Glas bekommt: der vollmundige "Lorenz



Meistersud" von der **Brauerei Schleicher** ([www.brauerei-schleicher.de](http://www.brauerei-schleicher.de)) mit einer milden Rauchnote.

## Rettet den Stammtisch

**P**ilarzyk beendete die Verkostung mit dem Aufruf, die Stammtisch-Kultur am Leben zu erhalten, diese wären nicht nur wichtige Treffpunkte, „nach ein oder zwei Bier ist auch der

Arbeitsstress vergessen und man kommt mit einer besseren Stimmung nach Hause. Der Stammtisch hat daher sicher schon die ein oder andere Ehe gerettet.“



## Im Dienste des Gerstensafts? Besuch bei den Seßlacher-Mönchen

**A**nschließend lernten wir bei einer kleinen Stadtführung weitere Highlights Seßlachs kennen, wie die mittelalterliche Stadtmauer und die denkmalgeschützte Altstadt.

Als letzte Station machten wir bei den „Seßlacher Mönchen“ in der alten Schmiede halt. In ihren typischen Kutten sind sie aus dem Stadtbild Seßlachs sowie zahlreichen Festen nicht wegzudenken. Ihr Ziel: Das jahrhundertealte Brauchtum und das besondere Traditionsbier der Stadt zu erhalten. Auch wir ließen uns vor der Abreise nach Coburg den süffigen Gerstensaft schmecken.



## Galadiner im Schloss Hohenstein

Das Galadiner im Restaurant des Schloss Hohenstein ([www.schloss-hotel-hohenstein.de](http://www.schloss-hotel-hohenstein.de)) in Ahorn bei Coburg versprach Großes: schließlich war Andreas Rehbergers Küche erst wenige Tage vorher vom Guide Michelin mit einem grünen Stern für nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet worden.

Gastgeberin Alexandra Rehberger begrüßte uns herzlich im Spiegelsaal des imposanten Schlosshotels mit einem Glas Secco vom Weingut Rothe in Nordheim ([www.weingut-rothe.de](http://www.weingut-rothe.de)).



## Genuss mit allen Sinnen: Kunst & Kulinarik

Bevor wir uns den kulinarischen Genüssen widmeten, genossen wir erst noch einen Rundgang durch die Ausstellung der renommierten Künstler **Dan Pyle** (USA) und **Guido Häfner** (Deutschland) im Kunstforum auf Schloss Hohenstein.

Unter dem Titel „Kohle & Stahl“ werden dort noch bis zum 25. Juni faszinierend detailgetreue Kohlezeichnungen von **Dan Pyle** ausgestellt, die auf den ersten Blick wie Schwarz-Weiß-Fotos wirken und in einem anregenden Kontrast zu den kühlen Stahl-Skulpturen von **Guido Häfner** stehen.



## Sauerteigbrot und veganer Speck

Nach diesem Exkurs in die Kunstwelt servierte uns der charmante und aufmerksame Service zur Einstimmung auf das Menü zweierlei Sauerteigbrot von Arnd Erbel (<https://arnderbel.de>) aus Dachsbach, begleitet von Rohmilchbutter der Butterboyz aus

Regen (<https://butterboyz.de/de>) und einem grünen cremigen Kürbiskern-Aufstrich, der mit einer leicht süßlichen Note überraschte. Mit einer sehr feinen Rauchnote beeindruckte der täuschend echt aussehende vegane „Speck“ vom Knollensellerie.



## Genuss mit allen Sinnen: Kunst & Kulinarik

Alexandra Rehberger erzählt vor Beginn des Menüs wie sie und ihr Mann 2020 ihren Platz in Franken gefunden haben und Schloss Hohenstein gepachtet haben.

Sie erläutert die Philosophie ihrer Küche, die unter dem Motto „Der Luxus des Einfachen“ vor allem auf regionale Lebensmittel von ausgewählten Produzenten setzt und dank einem durchdachten Konzept besonders nachhaltig arbeitet.



## Die Vorspeise bringt Frühlingsgefühle

Die Vorspeise brachte dann nicht nur optisch den Frühling auf den Teller: Der Erbsenflan mit einem Gemüse von frischen Erbsen und Fenchel, knackigen Mandeln und Bataviasalat schmeckte herrlich frisch und leicht.

Begleitet wurde der Gang von einer trockenen Scheurebe Grande aus 2021 vom Weingut Rothe aus Nordheim.



## Weingut Rothe - eine Empfehlung

Winzer Manfred Rothe stellte sein Weingut und seine Philosophie beim Weinmachen im Anschluss mit viel Leidenschaft vor. Er und seine Frau haben das Weingut vor mehr als 30 Jahren übernommen und von Anfang an auf ökologischen Anbau gesetzt.

Auch bei der Arbeit im Keller ist für den Winzer weniger mehr – so kann sich das, was die Natur in die Trauben gelegt hat, entfalten. Alle Weine werden trocken ausgebaut und sind vor allem dazu gedacht, als Essensbegleiter zu überzeugen.

Wie gut das funktioniert, zeigt der nächste Wein im Glas: der Silvaner Indigenus von 2014, auf der Maische vergoren.

Seine außergewöhnlichen Aromen entfalten sich erst im Zusammenspiel mit dem perfekt gegarten lauwarmen 38° Saibling so richtig. Zum Fisch gibt es eine zart schmelzende Sauce von gebranntem Rahm sowie eine intensiv-aromatische Bärlauchcreme und Bärlauchknospe.





## Genuss als Tour und auf dem Teller

Bevor der nächste Gang uns erreicht, stellt Genussbotschafterin **Andrea Musiol** von der Genussregion Oberfranken

([www.genussregion-oberfranken.de](http://www.genussregion-oberfranken.de)) die von ihr mit viel Liebe zum Detail organisierten Genussstouren vor.

Danach erreicht uns ein auf den Punkt gegarter Rücken vom Auenlandbeef mit Szechuanpfefferjus, Püree von der Urkarotte und knusprig gegarten Kartoffelscheiben.

Gepaart ist der Gang sehr harmonisch mit einem 2018er Schwarzriesling mit leichten Röstnoten, dezenten Beerenaromen und milder Säure.



## Süßer Abschied mit Dreierlei vom Rhabarber

Zum Dessert serviert die Küche Rhabarber in dreierlei Form: sanft pochiert als Ganzes, als feinsäuerliches Kompott und als Gelee. Begleitet wird er von grünem Estragonschaum, weißem Buttermilcheis und knusprigen Marzipanstreuseln.

Dazu überzeugt die Muscaris Auslese von 2022 mit feinen Aromen auf ganzer Linie.



## Digestif ohne Alkohol

Gabriel Möbus, den wir am Freitag schon beim Spezialitäten-Buffer der Genussregion kennengelernt haben, stellt die Familienbrennerei Destillerie Möbus ([www.destillerie-moebus-shop.com](http://www.destillerie-moebus-shop.com))

und das Pinus-Projekt ([www.pinus-gin.de](http://www.pinus-gin.de)) vor, aus welchem er seine alkoholfreie Gin-Alternative mitbrachte, die uns zusammen mit Quittensaft als Quitten-Pinien-Sour serviert wird.



## Schokoladen zum Verlieben

Vor dem süßen Abschluss erläutert uns Schokoladenmeister Johannes Storath ([www.storath.shop](http://www.storath.shop)) seine Philosophie: Er produziert seine Pralinen und Schokoladen unter der Maxime „Zucker raus, Aroma rein“ aus besten Zutaten und mit viel Sachverstand. Bei den Zutaten

setzt er auf Frische, Herkunft und Natürlichkeit unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Verantwortung für Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten. Mitgebracht hat er uns vier feine Kostproben, die seine Arbeitsweise aufs Feinste verdeutlichen.

**1001 Nacht:** Canache aus Vollmilchschokolade mit Zimtblüte und Madagaskar Vanille auf Passionsfruchtgelee, eingebettet in Edelvollmilchschokolade 45%

**Bambergerin:** Jamaica Rum Canache auf Pistazienedelmazipan und Preiselbeer-Honig-Marmelade. Hauchdünn überzogen mit Edelbitterschokolade 75% und garniert mit gehackten Pistazien

ausgezeichnete Praline ist dem Volk der Maya gewidmet. In ihr verschmelzen Butter, Sahne und ecuadorianische Schokolade zu einer Einheit und werden raffiniert abgerundet mit der mexikanischen Gewürzmischung Mole, Manuka Honig, Vanille und einem Hauch Chili.

Umhüllt ist sie durch hausgemachte Schokolade 75 % aus Chunchbohnen

**Maya Ritual:** die 2023 mit dem German Chocolate Award „Gold“

Zum Abschluss ein länglicher **Trüffel**, dem Johannes Storath kurz vor dem Servieren mit der Räucherpistole ein dezent-raffiniertes Raucharoma verleiht

## Fazit: Ein Wochenende im Zeichen der Kulinarik und Geselligkeit

Die Jahrestagung des **FEC** in Coburg war ein voller Erfolg. Wir genossen ein Wochenende im Zeichen der Kulinarik und erlebten Franken auf dem Teller und im Herzen. Die lockere und herzliche Atmosphäre sorgte für eine gelungene Veranstaltung, bei der alle auf ihre Kosten kamen.

**Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr!**



## Coburg - wir kommen wieder

Für alle, die nicht an der Stadtführung am Sonntag Mittag teilnehmen konnten, hat Frau Wortmann, zuständig für Marketing und Tourismus bei der Stadt Coburg, einen flammenden Vortrag über Coburgs Wunderbarkeiten gehalten. Zu den Hauptsehenswürdigkeiten zählen die Veste Coburg, eine der am besten erhaltenen **Burgen** Deutschlands mit dem berühmten Lutherzimmer, sowie das Schloss Ehrenburg, heute ein Museum mit Kunstsammlung. Auch sehenswert: Die Apotheke am Marktplatz, das älteste Haus am Platz, stammt aus dem 15. Jahrhundert und ist seither nahezu durchgehend als Apotheke genutzt. Ein Highlight unter den Coburger Kuriositäten:



Jedes Jahr im Sommer findet der größte Samba-Umzug außerhalb Brasiliens statt und Coburg wird zum Samba-Nabel der Welt. Jetzt noch ein Zimmer buchen? Unmöglich. Vielleicht aber im nächsten Jahr...

# Jahrestagung des **FEC** in Coburg 2023

Texte: Sarah Schocke, Inga Pfannebecker, Maren Zimmermann

Fotos: Inga Pfannebecker, Marco Seifried, Maren Zimmermann,  
Sarah Schocke, Nik Wojtko