

## Presse-Info Nürnberger Land

2019

### **Knusprig mit Anspruch auf Kult-Charakter**

**Das Schäufele ist im Nürnberger Land populär. Der Krustenbraten kommt dort in verschiedenen Varianten auf die Teller und wird von einem eigenen König vertreten**

Er heißt Waldemar I. und wurde 2010 inthronisiert. Seine Aufgabe ist es, das Nürnberger Land und das Schäufele, als sein genussreiches Stück Lebensart, außerhalb Frankens zu repräsentieren, Fragen zu Herkunft, Zubereitung und Beilagen der traditionsreichen Spezialität zu beantworten und die örtlichen Gasthäuser auf Zartheit und Geschmack zu prüfen. Waldemar Bogner ist der erste „Schäufelekönig“ der Region und damit Botschafter einer weithin bekannten, typisch-fränkischen Leibspeise. In dieser Mission ist der 69-jährige Stadtführer viel unterwegs, weiß aber dennoch, wer aktuell das beste Schäufele im Nürnberger Land zubereitet und wo eine fantasievolle, junge Küche die Schweineschulter als Burger oder im Glas servieren lässt. [genuss.nuernberger-land.de](http://genuss.nuernberger-land.de)

„Kreativität spielt in der fränkischen Küche seit jeher eine große Rolle“, sagt Petra Hofmann vom Nürnberger Land Tourismus, „ganz einfach, weil der Genuss bei uns einen hohen Stellenwert hat.“ Egal wo man unterwegs ist, der Landstrich zwischen Oberpfalz und Frankenmetropole besticht durch seine hohe Restaurantdichte und außergewöhnliche Gastfreundschaft. Zahlreiche Wirtsgärten laden entlang des Ludwig-Donau-Main-Kanals oder in den mittelalterlichen Ortskernen zum Verweilen und Verzehren der regionalen Köstlichkeiten ein.

Von der authentischen Burgschänke bis zum atmosphärischen Fachwerkhaus, vom rustikalen Landgasthof bis zur gehobenen Schlossmetzgerei: Das kulinarische Umfeld scheint grenzenlos. Wobei das Schäufele auf kaum einer Karte fehlen darf. Traditionell wird die zarte, am Knochen gebratene Schweineschulter mit Salat und riesigem Kloß aufgetischt. Kenner wissen natürlich, dass es zusätzlich auf die knusprige Kruste ankommt, die das Fleisch zur wahren Delikatesse werden lässt und, dass die Kartoffelknödel nur echt mit gerösteten Semmelwürfeln im Kern sind.

Daneben gibt es weitere Anhaltspunkte, die Orientierung im „Schäufeledschungel“ des Nürnberger Lands versprechen. Zum Beispiel der „Schäufeleführer“ von Waldemar I., der sich in der regionalen Genussbroschüre findet. Oder die königliche Zertifizierung, die nach außen anhand eines Gütesiegels erkennbar wird. Wer sich über das Geschmackliche hinaus auch für ethische und regionale Fragestellungen interessiert, sollte zudem nach einem der 13 „Heimat aufm Teller e.V.“ Betriebe Ausschau halten, die zusammen mit 33 ansässigen Erzeugern für eine nachhaltige Gastronomie stehen.

Ob Erdapfel, Fleisch oder Gewürz: Die Mitglieder des Vereins haben sich unter dem Motto „Die leckerste Art unsere Landschaft zu erhalten“ einer niveaувollen, heimatverbundenen Küche verschrieben. Liebevoll gestaltete Speisekarten weisen saisonal geprägte Gerichte aus, deren Zutaten ausschließlich im Nürnberger Land erwirtschaftet wurden. Landkreisweit stehen Hersteller und Verwerter in engem Kontakt, um die Lebensmittel so frisch wie irgend möglich in die Küchen zu bringen und so auch höchsten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.

„Besonders beim Fleisch kommt es auf eine artgerechte und schonende Haltung der Tiere an“, so Thomas Schwab, Mitglied der Initiative „Heimat aufm Teller“. Der 57-Jährige hat den 25 Hektar fassenden Bauernhof der Familie seit 2014 zu einem Vorzeigebetrieb in Sachen Bio-Schweinemast gewandelt. Sein größtes Anliegen ist die Wertschätzung der Tiere, die nicht hoch genug sein kann. Gemeinsam mit einem Helfer bewirtschaftet er die Acker- und Weideflächen rund um den Schwabhof in Alfeld, stellt das komplette Futter aus Erbsen, Luzerneklees, Weizen oder Gerste selbst her und sorgt so für einen geschlossenen, ökologischen Kreislauf.

Hier haben bis zu 36 Weideschweine wirklich Schwein gehabt. Auf insgesamt fünf Hektar Fläche dürfen sie sich in kleinen Gruppen im Matsch suhlen, wühlen und durch Wiesen wie Wälder streifen. Bewegung, die auch der Muskelbildung zu Gute kommt. Ein ganzes Jahr werden sie liebevoll gehegt und gepflegt. Umstände, die auch echte „Schäufeleliebhaber“ zu schätzen wissen. „Das Fleisch ist wesentlich zarter,“ bestätigt Schwab, „und lässt sich mit gutem Gewissen zu fränkischen Spezialitäten wie Schäufele, Bratwurst, Rippchen oder Schnitzeln verarbeiten.“

### **Über das Nürnberger Land**

Das Nürnberger Land repräsentiert als Tourismusmarke die 27 Städte und Gemeinden, die sich gen Osten zwischen die namensgebende fränkische Metropole und die Oberpfalz schmiegen. Die Region erstreckt sich von Neuhaus an der Pegnitz im Norden, über die Fränkische Alb bis nach Burgthann im Süden. Der Naturraum Nördlicher Frankenjura, das Pegnitztal oder die schier endlos scheinenden Kiefern-, Buchen- und Mischwälder bieten stadtnahe Erholungsmöglichkeiten – ebenso wie die zahlreichen, verwunschenen Gewässer, die die Landschaft als blaue Bänder und Punkte schmücken. Der höchste Punkt der Mittelgebirgsregion liegt auf dem Hohenstein (633m). Hier befindet sich eine Buranlage mit mittelalterlicher Substanz, die besichtigt werden kann. Egal ob zum Wandern, Radfahren oder einfach zum Entspannen, sämtliche Aktivitäten im Nürnberger Land werden durch die außergewöhnliche kulturelle und kulinarische Vielfalt bereichert.

### **Weitere Infos**

Nürnberger Land Tourismus, Waldluststraße 1, 91207 Lauf a. d. Pegnitz,  
Tel. 09123/950-6062, [urlaub@nuernberger-land.de](mailto:urlaub@nuernberger-land.de), [urlaub.nuernberger-land.de](http://urlaub.nuernberger-land.de)