

Rundwanderwege

Start und Ziel: Wasserschloss Mitwitz

- KC 31** 6 km **Häusles - Weg**
Steinerne Löwe - Mitwitzer Berg
- Häusles - Feick's Teich - Burgstaller Weg
- Oberes Schloss
- KC 32** 8 km **Klausenquellen - Weg**
Steinach - Hassenberg (Berg)
- Klausenquelle - Gestungshausen - Steinach
- KC 33** 11 km **Bächleiner Weg**
Neundorf - Schnitzerswüstung
- Reginasee - Bächlein - Neubau
- Feick's Teich - Oberes Schloss
- KC 34** 25 km **Mitwitzer Runde**
Breitensee - Schnitzerswüstung - Reginasee
- Bächlein - Neubau - Häusles - Rotberg
- Leutendorf - Lochleithen - Hof - Steinach
- 5** 14 km **Rundwanderweg 5**
Hof - Lochleithen - Mödlitz
- Leutendorf - Horb - Hof
- 9** 22 km **Heunischenburg - Weg**
Oberes Schloss - Häusles - Gehülz
- Heunischenburg - Kaltenbrunn
- Bächlein - Breitensee
- KC 42** 16 km **Zollbrunner - Weg**
Zollbrunn - Kuhberg - Kachelmansberg
- Gipsmühle - Theisenort - Schmölz
- Rotberg - Zollbrunn

Fernwander- u. Verbindungswege

- +** **Burgenweg**
Burggrub - Mitwitz - Bächlein
- Kaltenbrunn - Kronach
- ☒** **Europäische Fernwanderwege**
Nr. 3 und Nr. 6
- ☒** **Verbindungswanderweg**
Thüringer Wald / Rennsteig

Einkehrmöglichkeiten

- Hotel - Gasthof Wasserschloß, Mitwitz**
Ludwig-Freiherr-von-Würtzburg-Str. 14, Telefon: 09266 / 9670
www.hotel-wasserschloss.de
Geöffnet: Täglich ab 9 Uhr, Ruhetag: Montag
- Gasthaus „Zum Steinernen Löwen“, Mitwitz**
Kronacher Straße 2, Telefon: 09266 / 992905
www.steinerne-loewe.de
Geöffnet: Täglich ab 10 Uhr, Ruhetag: Dienstag
- Gastwirtschaft - Metzgerei Häublein, Mitwitz**
Coburger Straße 3, Telefon: 09266 / 253
www.metzgerei-haeublein.de
Geöffnet: Täglich ab 9 Uhr, Ruhetage: Montag und Dienstag
- Bäckerei - Cafe Boxan-Scheler, Mitwitz**
Kronacher Straße 7, Telefon: 09266 / 9743
Geöffnet: Täglich ab 6 Uhr, Montag nachmittag geschlossen
- Schäferstube, Häusles**
Häusles, Telefon: 09266 / 413
www.haesules.de
Geöffnet: Mo/Di/Fr ab 16 Uhr, Sa/So/Feiertage ab 11 Uhr,
Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag
- Gasthaus Schwämmlein, Leutendorf**
Leutendorf 10, Telefon: 09266 / 449
Geöffnet: Täglich ab 13 Uhr, Ruhetag: Samstag
- Berghaus Mitwitz, Lochleithen**
Lochleithen 5, Telefon: 09266 / 8609
www.berghaus-mitwitz.de
Geöffnet: Jeden letzten Sonntag im Monat von 14 - 22 Uhr
oder nach telefonischer Anmeldung.
- Steinacher Schmankerlstübla, Steinach**
Steinach 11, Telefon: 09266 / 9925423
www.steinacher-schmankerlstuebla.de
Geöffnet: Di: 11 - 13 Uhr und ab 17 Uhr
Mi: 11 - 13 Uhr Do/Fr: ab 11 Uhr
Sa: ab 17 Uhr So: 11 - 15 Uhr
Ruhetag: Montag

Alle Angaben dieser Wanderkarte ohne Gewähr.

Stand: 07/2017

Herausgeber:
Franken Bräu
Neundorf 41
96268 Mitwitz
Tel.: 09266 / 721 · E-Mail: info@frankenbraeu.de
Layout: www.cooperate-media.de, Ralf Heidelberger, Mitwitz
Bildquellennachweis: Reinhard Feldrapp, Ralf Heidelberger,
© Fotolia: Dmytro Sukharevskyy, Christian Jung, Aleksandr Lesik, Volff,
Graefin75, Macroart, Denisovd



FRANKEN BRÄU

Anno 1520, das Bayerische Reinheitsgebot war gerade mal vier Jahre alt, wurde unsere Brauerei erstmals urkundlich erwähnt. Was folgte, war eine Erfolgsgeschichte, die mittlerweile ein halbes Jahrtausend andauert.

Es begann in einem kleinen Bauernhaus mit Braurecht. Die Geschichte weiß zwar wenig zu berichten, weil in einem kleinen Ort kaum eine Chronik geführt wurde, und bei einem Brand in der Brauerei viele Unterlagen vernichtet wurden. Eines ist aber überliefert: Auch in Neundorf wurde, wie überall in Deutschland, von denjenigen Bier gebraut, die im Besitze eines Braurechts waren.

Einen wesentlichen Hemmschuh in der Entwicklung gegenüber Brauereien im Herzen Bayerns bildete schon in den früheren Jahren die Grenznahe der Franken Bräu (Sachsen-Coburg-Gotha, Meiningen, Thüringen). Lieferungen in diese Gebiete, also in die allernächste Nachbarschaft, waren sehr erschwert. Erst nach dem Ersten Weltkrieg fielen hier die Zollschranken.

Von dieser Zeit an war eine Ausweitung des Absatzgebietes auf benachbarte Orte und Gegenden, insbesondere nach Thüringen, vereinfacht. Die schnell aufwärts führende Blütezeit sollte jedoch nicht lange dauern. Bereits zwei Jahrzehnte später wurde dieser neu aufgebaute Absatzweg durch Ziehen der Zonengrenze nach dem Zweiten Weltkrieg wieder zunichte gemacht. Die Franken Bräu verlor dadurch nahezu 70% ihrer damaligen Kundschaft.

Wieder mussten neue Absatzwege erschlossen werden. Wenn heute festgestellt werden kann, dass nicht nur die alte Ausstoßziffer erreicht, sondern weit überschritten ist, dann darf erwähnt werden, dass die familiengeführte Franken Bräu zu den führenden Brauereien in Oberfranken zählt.

Natürlich wandelte sich vieles in dieser Zeit. Doch eines blieb immer konstant und hat die Jahre überdauert: Das Streben nach einem Bier, das den regionalen und überregionalen Vergleich nicht zu scheuen braucht.

Als familiengeführte Brauerei ist die Franken Bräu Garant für die Bierkultur unserer Heimat. Wir sehen darin eine hohe Verpflichtung, die wirtschaftliche Existenz und Führung des Unternehmens in privater Hand auch weiterhin fortzusetzen.



Franken Bräu



Der „Kulinarische Bierwanderweg rund um Mitwitz“

Es wird empfohlen, die Bierwanderung rund um Mitwitz als Tagestour zu planen, damit genügend Zeit für die wundervolle Natur, aber auch für die Geselligkeit bleibt.

Auf der Karte ist die Tour mit orange-braunen Punkten markiert. ●●●●● Die Wegstrecke der Bierwanderung beträgt ca. 18 km.

Sie können überall Starten und Enden, allerdings sollten zum Erreichen des Bierdiploms mindestens 4 Bierstempel vorhanden sein.

Wasserschloss Mitwitz

Führungen (April-September):

Dienstag: 11.00 Uhr (Juni, Juli, August)
Donnerstag: 14.00 Uhr (Juni, Juli, August)
Samstag: 14.30 Uhr
Sonn-/Feiertag: 11.00 und 14.00 Uhr

Führungen (Oktober-März):

14.00 Uhr

Außerhalb dieser Zeiten sind Führungen, auf Wunsch auch „Historische Schlossführungen“, möglich. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail!
Anmeldung: Tourismusbüro Mitwitz, Tel. 0151-51780102, tourist-info@mitwitz.de

Proviand für die Wanderung

In der Ortsmitte können Sie sich in der Metzgerei Häublein oder einer der Bäckereien (Boxan-Scheler bzw. Lenker) die sich in der Kronacher bzw. Coburger Straße befinden mit Proviand versorgen. Dies ist auch in der Mühlenbäckerei Habelitz, die sich im Ortsteil Hof a.d. Steinach befindet, möglich.

Steinacher Schmankerlstübla, Steinach

Öffnungszeiten: Di: 11-13 Uhr und ab 17 Uhr
Mi: 11-13 Uhr Do/Fr: ab 11 Uhr
Sa: ab 17 Uhr So: 11-15 Uhr

Ruhetag: Montag
Telefon: 09266/9925423
Internet: www.steinacher-schmankerlstuebla.de



Kulinarischer Tipp:

! Zum Franken Bräu Urhell empfiehlt Ihnen das Steinacher Schmankerlstübla eine deftige, fränkische Brotzeit.

Franken Bräu Urhell, ein natürlich milder Genuss ...

Mit unserem Urhell wenden wir uns an Bierliebhaber milderer, nicht so stark gehopfter Biere. Es hat eine strohgelbe Farbe, ist mild im Geschmack und besitzt eine leichte Hopfennote, die ihm zugleich ein würziges Aroma verleiht. Verwendung finden nur die besten Hallertauer Aromahopfen.

Wir wandern,
von einem Bier zum Andern!

Hier erhalten Sie Franken Bräu Biere und Stempel zum Bierdiplom.

Hier erhalten Sie Franken Bräu Biere.



KULINARISCHER BIERWANDERWEG

RUND UM MITWITZ



Hotel-Gasthof Wasserschloß, Mitwitz

Öffnungszeiten: Täglich ab 9.00 Uhr
Ruhetag: Montag
Telefon: 09266/967-0
Internet: www.hotel-wasserschloß.de



Kulinarischer Tipp:

! Zum Franken Bräu Schwarzbier empfiehlt Ihnen das Hotel-Gasthof Wasserschloß eine deftige Schweineroulade in Biersoße mit Gemüse der Saison und Thüringer Klößen.

Franken Bräu Schwarzbier, ein schwarzer, malzaromatischer Genuss ...

Die dunklen Biere galten im Mittelalter häufig auch als Nahrungersatz. Wir brauen unser Schwarzbier mit dunklem Spezialmalz, würzig und malzaromatisch. Man schätzt die angenehme Karamellnote, die dem Bier seine Vollmundigkeit und die feurig-dunkle Farbe verleiht.

Schäferstüb'n, Häusles

Öffnungszeiten: Mo/Di/Fr ab 16 Uhr, Sa/So/Feiertage ab 11 Uhr
Ruhetag: Mittwoch, Donnerstag
Telefon: 09266/413
Internet: www.haeusles.de



Kulinarischer Tipp:

! Zum Franken Bräu Pilsener empfiehlt Ihnen die Schäferstube Häusles ein deftiges Schäferschnitzel mit Pommes Frites.

Franken Bräu Pilsener, ein frisch, feinherber Genuss ...

Prägend für unser Pilsener sind unser Brauwasser aus eigenem Tiefbrunnen und die in der fränkischen Heimat angebaute, zweizeilige Sommergerste. Die Freunde des Franken Bräu Pilsener schätzen die helle, goldgelbe Farbe, und die feinherbe Note, die den leichten Charakter dieses Bieres bestimmt.

Berghaus Mitwitz, Lochleithen

Öffnungszeiten: Jeden letzten Sonntag im Monat von 14-22 Uhr oder nach telefonischer Anmeldung.
Telefon: 09266/8609
Internet: www.berghaus-mitwitz.de



Kulinarischer Tipp:

! Zum Franken Bräu Weißbier empfiehlt Ihnen das Berghaus Mitwitz einen geräucherten Schinkenspeck mit Butter und Bauernbrot.

Franken Bräu Weißbier, ein fränkisch, frischer Genuss ...

Unser zart prickelndes Weißbier hebt sich durch seinen fränkischen Charakter wohltuend von anderen Weißbieren ab. Es besitzt eine ausgeprägte Fruchtigkeit die entfernt an Banane erinnert. Erfrischend und feinprickelnd besticht dieses Weißbier durch würzige Aromen am Gaumen.

Gasthaus „Zum Steinernen Löwen“, Mitwitz

Öffnungszeiten: Täglich ab 10 Uhr
Ruhetag: Dienstag
Telefon: 09266/992905
Internet: www.steinerne-loewe.de



Kulinarischer Tipp:

! Zum Franken Bräu Kellerbier empfiehlt Ihnen der Küchenchef vom Steinernen Löwen openfrische Schweinehaxen.

Franken Bräu Kellerbier, ein uriger Genuss ...

Unser Kellerbier ist harmonisch und schlank im Geschmack, mit einem hopfenbetontem Aroma. Es überzeugt durch seinen malzig-würzigen Geschmack.

Der „Kulinarische Bierwanderweg“ rund um Mitwitz eignet sich hervorragend für Betriebs- und Vereinsausflüge. Die Organisation hierfür (z. B. Anmeldung einer Schlossführung, Vorbestellung des Essens) wird gerne individuell nach Ihren Wünschen vom Tourismusbüro übernommen.
Rufen Sie uns gerne an! Telefon: 0151-51780102

