



## Pressemitteilung

Nr. 10/2018

26.03.2018

### Fangfrisch aus dem Wald

#### Das „F(r)isch aufgetischt“ Genuss-Wochenende lockt vom 27.-29. April 2018 nicht nur Genießer in das UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald.

Zum Fischessen geht es im Frühjahr in den Thüringer Wald, anstatt bis ans Meer zu fahren. Herkunftssicher aus regionaler Quelle genießen Besucher an diesem Wochenende Fisch-Gerichte im Verbund mit frischen Aktionen. „F(r)isch aufgetischt“ lädt zum Wald-Genießen von der Quelle bis auf den Teller ein.



Foto: Wald-Genießen im Frühling, Matthias Hellner

### Gaumenfreuden und fachkundige Einblicke

Aus frischem Fisch aus den Fischteichen der Region zaubern die Küchenchefs rund um Ilmenau, Schmiedefeld a. Rstg., Suhl, Masserberg und Schleusingen regionale Gaumenfreuden. Dazu gibt es fachkundige Einblicke hinter die Kulissen. Wer den Weg von der Quelle bis auf den Teller kennenlernen möchte, ist hier genau richtig. Gäste können Fischteiche entdecken und Forellen aussetzen, Quellen und Bäche erwandern, mit dem E-Bike zur Genuss-Tour aufbrechen, Wasser Wellness nach Kneipp erleben oder sich zum Klima-Kino mit einem Klimaforscher austauschen. Die Biosphären-Gastgeber, Fischzuchtbetriebe und Naturführer\*innen haben ein frisches und vielseitiges Programm auf die Beine gestellt. Alle Informationen über Gastgeber, Veranstaltungsorte und Aktionspartner unter: [www.biosphaerenreservat-thueringerwald.de](http://www.biosphaerenreservat-thueringerwald.de)



Foto: Fisch-Genuss, Gasthaus Waldfrieden

### **Aktiv, informativ und genüsslich**



Foto: Frische Aktionen zum „F(r)isch aufgetischt“, Anke Schmidt

### **Freitag**

Das Wochenende startet traditionell mit einem Exkurs im Informationszentrum des Biosphärenreservats in Schmiedefeld a. Rstg. Hier läuft der Film: "Immer noch eine unbequeme Wahrheit: Unsere Zeit läuft" in der Friedensnobelpreisträger Al Gore vor den Folgen des Klimawandels warnt. Im Anschluss steht der Klimaforscher Dr. Björn Machalett von der Humboldt-Universität zu Berlin auf ein Wort zum Austausch bereit.

### **Samstag**

Zur Genuss-Tour mit dem E-Bike: „Von der Quelle auf den Teller“ kommen kulinarisch Aktive am Samstag auf ihre Kosten. Start ist an der regionalen Messe der Woche der Erneuerbaren Energien in Ilmenau. Die Tour macht Station im Forellengrund Helm und führt zum verdienten Fisch-Menü im Schöffenhaus in Manebach, welches „Geräucherte Lachsforelle aus dem Biosphärenreservat an knackig frischen Salaten, Rösti und Meerrettich oder Preiselbeersahne“ aufischt.

Den Fischen näher kommen Besucher im Forellengrund Helm in Ilmenau-Manebach am Samstag. Der authentische Familienbetrieb mit Tradition öffnet die Tore. Auf einer kleinen Führung mit Verkostung fühlen Sie hautnah, wie sich Natur und Bewirtschaftung harmonisch miteinander verbinden.

Genuss-Wanderer werden in Masserberg-Schnett fündig. Die Quellwanderung "Wo alle Brunnlein fließen ..." zeigt Ihnen die schönsten Fleckchen in der Gießübler Schweiz: Bizarre Felsformationen mit charakteristischen Namen, wie Nadelöhr oder Dachsbachkanzeln, idyllische Waldlichtungen und natürlich die Quellen und glasklaren Bächlein. „F(r)isch aufgetischt“ bietet das Werrapark Resort Hotel Frankenblick „Lauwarmes geräuchertes Bachforellenfilet auf Kräuterpfannkuchen mit Wasabicreme und Frühlingssalat in Himbeerdressing“

### **Sonntag**

Ein besonderes Erlebnis ist das gemeinsame Aussetzen der Forellen in Schmiedefeld a. Rstg. am Sonntag. Unser Partner-Gastgeber Hotel am Eisenberg nimmt seine Gäste mit auf einen Ausflug in das Reich der Fische hinter die Kulissen einer privaten Fischzucht. Regionalen Fisch-Genuss

gibt es im Anschluss, wenn „Mit Kräutern gefüllte Forelle aus dem Apfelweinsud mit Blattspinat und Butterkartoffeln“ aufgetischt wird.

Zur Quellwanderung rund um Frauenwald kommen Sonntag Wanderliebhaber und Genießer gleichermaßen zum Zug. Sie erfahren nicht nur allerlei Wissenswertes zu Quellen und Bächen. Wanderführer Bernhard Kühnlenz weiß auch Interessantes zur Geschichte von Frauenwald zu berichten. Kleine Wasserexperimente laden zum Mitmachen ein. Ziel der Wanderung ist das Gasthaus Waldfrieden mit dem passendem Fisch-Menü: „Gebratene Manebacher Kräuterforelle mit Schwenkkartoffeln und feiner Kleinhettstedter Senfsoße“

### **Partner-Initiative im Gebiet**

Das „F(r)isch aufgetischt“ Genuss-Wochenende ist eine Gemeinschaftsaktion der Biosphären-Partner im UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald. Mittlerweile 12 Betriebe aus dem Gast- und Hotelgewerbe füllen die sogenannte „Partner-Initiative“ seit 2014 mit Leben. Sie engagieren sich für regionale Produkte und kreieren nachhaltige Naturerlebnisse der besonderen Art. Als Partner des UNESCO-Biosphärenreservats Thüringer Wald sind sie ausgezeichnet für ihre hohen Qualitäts- und Umweltstandards. Bundesweit nehmen 27 Nationale Naturlandschaften in Deutschland mit ihren insgesamt über 1.000 Partnerbetrieben am Partner-Programm teil.

### **Noch mehr regionaler Genuss**

Das Wald-Genießen geht weiter. Die Fortsetzung von „F(r)isch aufgetischt“ folgt im Herbst zum „Außergewöhnlich Wild“ Genuss-Wochenende vom 21.-23. September 2018.

Kontakt / Rückfragemöglichkeit:

Anke Schmidt  
Naturraum- und Regionalmanagement  
Verwaltung UNESCO-Biosphärenreservat Thüringer Wald  
Brunnenstraße 1  
98711 Schmiedefeld am Rennsteig  
Tel.: 0361 573924616  
anke.schmidt@nnl.thueringen.de