

Genussreise Franken

Käseseminar Schmalzmühle – Kloster Heidenheim – Walnuss Manufaktur

Freitag, 08.11.2024



Anreise auf der A7 Richtung Norden mit **kleinem Frühstücksimbiss à la Reisemacher** nach **Mittelfranken**. Am Fuße des Hesselbergs liegt die **Schmalzmühle**, ein denkmalgeschützter Vierseithof. Das Anwesen ist seit 1863 im Familienbesitz von Familie König. Die Milch von ihren 16 Kühen werden hier zu verschiedenen Käsesorten verarbeitet. Bei einem **Käseseminar** werden wir in die Geheimnisse des Käsemachens eingeweiht! Erleben Sie selbst, wie Käse handwerklich hergestellt wird, genießen Sie die kulinarischen Gaumenfreuden und lassen Sie sich Wissenswertes erläutern. Bevor Sie mit der **Käsebrozeit** beginnen, wird auf jedem Tisch ein Topf Milch platziert. Unter den humorvollen Anweisungen des Schmalzmüllers stellen Sie selbst Käse her. Da wird gerührt, geschnitten, abgeschöpft und vor allem viel gelacht. Und wer etwas arbeitet, soll sich auch stärken. Zu selbstgebackenem Bauernbrot gibt es vier verschiedene Käsesorten zum Probieren. Den selbst hergestellten Käse dürfen Sie am Ende mit nach Hause nehmen. Neben dem breiten Käseangebot der Familie König finden Sie im Hofladen auch viele leckere Spezialitäten aus der Region und von anderen Direktvermarktern.

Weiter geht die Reise nach **Altmühlfranken** ins **Kloster Heidenheim**. Zwischen dem Fränkischen Seenland, dem Naturpark Altmühltal und dem Geopark Ries gelegen, gelangen wir zu einer Klosteranlage, die bis heute ein spiritueller Ort ebenso wie ein architektonisches Wahrzeichen ist. Im 8. Jahrhundert legten hier die angelsächsischen Geschwister und Heiligen Wunibald und Walburga die Wurzeln der Christianisierung in Franken. Um 1200 wurde das Kloster von einer benediktinischen Reformwelle erfasst, um dann erneut bedeutende Impulse ins Umland zu senden. Mit der Reformation in Franken wurde das Kloster aufgehoben. Seither wird die ehemalige Klosteranlage - ein Kleinod romanischer Architektur - als Bildungs- und Tagungshaus genutzt. Wir laden Sie herzlich ein, dieses bedeutende fränkische Urkloster kennenzulernen. Bei einer **Führung** erfahren wir mehr über die Geschichte der Klostergründer, das Klosterleben im Mittelalter und wie Kloster Heidenheim mit der Unterstützung von Kaiser Barbarossa wieder zum Benediktinerkloster wurde. Zeitgenössische Kunst wird im Westflügel des Klosters in wechselnden Ausstellungen präsentiert. Im Anschluss laden wir Sie zu **Kaffee und Original Heidenheimer Riesenwindbeutel** ein.



Im Altmühltal unterhalb des „Gelben Berges“ liegt das kleine und feine Nussdorf **Sammenheim**. In der ehemaligen Dorfscheune wurde die **Manufaktur Gelbe Bürg** im Nusshaus Sammenheim mit einer Knackmaschine eingerichtet. Hier werden wir zu einer **Führung** mit kleiner **Verkostung** von Walnussprodukten erwartet. Erfahren Sie mehr über die Walnuss: wie wird sie verarbeitet, wie ist die Entwicklung von der Blüte bis zur Walnuss und welche Vielfalt gibt es bei den Walnussprodukten.

Omnibusreisen Baumeister-Knese GmbH & Co. KG
Die Reisemacher
Tannenweg 30
89079 Ulm-Unterweiler

Fon: 0 73 46 / 96 20-0
Fax: 0 73 46 / 96 20-20
Mail: reisemacher@baumeister-kenese.de
Net : www.reisemacher.de



Das ausschließlich von fränkischen Walnüssen hergestellte **Walnussöl** wurde von einer Fachjury aus über 200 fränkischen Produkten zweifach prämiert und von den Lesern der Nürnberger Nachrichten beim 2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg als bestes Produkt auf den 1. Platz gewählt. Die Nüsse werden vor Ort geknackt, mit der Hand sortiert und kalt gepresst, also nativ ohne Erhitzung, um die wertvollen Inhaltsstoffe, wie die guten Omega 3 Fettsäuren, zu schützen. Dann wird dem Öl genügend Ruhezeit gegönnt, in dem sich die Schwebstoffe zu feinstem Mus abscheiden und das Öl seine reine golden-klare Farbe annimmt. In der Küche wird es zur Schonung der Inhaltsstoffe natürlich auch nur kalt verwendet. Ein Bestseller der Manufaktur ist weiterhin der Rote Beete-Walnuss-Aufstrich mit Meerrettich. Probieren und genießen Sie selbst! Weitere Produkte wie Walnusskerne, Walnussnudeln, Honig, Mehl Walnussmus sind ebenfalls erhältlich.

Heimreise nach Ulm, geplante Rückkehr ca. 20.00 Uhr.

Im Preis inbegriffen

- Fahrt im klassifizierten 5-Sterne Reisebus ab Ulm
- Kleiner Frühstücksimbiss bei der Anreise mit Kaffee/Tee & Butterbrezel
- Käseseminar in der Schmalzmühle Röckingen inkl. Verkostung und 1 Getränk
- Geführte Besichtigung im Kloster Heidenheim inkl. Kaffee & Riesenwindbeutel
- Geführte Besichtigung und Verkostung in der Walnuss-Manufaktur Gelbe Bürg in Sammenheim
- Reisemacher-Reisebegleitung ab/an Ulm

Preis

109,- € p. Pers.

Abfahrt

8.10 Uhr Ulm-Unterweiler – Betriebshof Baumeister-Knese (Parkmöglichkeit!)
8.30 Uhr Ulm, Busparkplatz Steinerne Brücke (Neue Straße / Ecke Glöcklerstraße)

Bitte beachten

- Bis 2 Wochen vor Reisebeginn zu erreichende Mindestteilnehmerzahl für diese Reise: 20 Pers.
- Für diese Reise gilt Stornostaffel B unserer Reisebedingungen.

Omnibusreisen Baumeister-Knese GmbH & Co. KG
Die Reisemacher
Tannenweg 30
89079 Ulm-Unterweiler

Fon: 0 73 46 / 96 20-0
Fax: 0 73 46 / 96 20-20
Mail: reisemacher@baumeister-knese.de
Net : www.reisemacher.de