

Genussreise
„Räucherduft und Kloßgenuss“

Datum: Freitag, 02.10.2026

Uhrzeit: 14:00 –18:00 (ca.) Uhr

Ort: Carlsgrün (Treffpunkt Kötenmühle 1, 95135 Bad Steben)

Parkmöglichkeiten jeweils vor Ort

Teilnehmerzahl: 12 Personen

Preis pro Person: 25 €

Station 1: Fischclub Carlsgrün

Wie wird aus einem kleinen Fisch eine ausgewachsene Forelle? Welche Bedingungen braucht es für eine erfolgreiche Fischzucht und welche Bedeutung hat die Teichwirtschaft für das Hofer Land?

Gemeinsam besuchen wir den Fischclub Carlsgrün und erhalten spannende Einblicke in die Aufzucht und Haltung von Forellen. Anschließend räuchern wir gemeinsam Fisch und lernen die einzelnen Arbeitsschritte dieses traditionellen Handwerks kennen. Dabei erfahren wir, wie aus fangfrischen Fischen eine regionale Delikatesse entsteht.

Station 2: Adelskammer

Im zweiten Teil unserer Genussreise dreht sich alles um eine weitere Spezialität der fränkischen Küche: den Kloß. Gemeinsam bereiten wir traditionelle Kartoffelklöße zu und erhalten praktische Einblicke in die Herstellung dieser regionalen Spezialität. Begleitet wird das Programm von Frau Renate Gebelein, Wirtin der Adelskammer, die aus ihrer langjährigen Erfahrung im Gastgewerbe berichtet und wertvolle Tipps rund um die fränkische Küche gibt.

Zum genussvollen Abschluss unseres erlebnisreichen Tages kommen wir zu einer gemeinsamen Verköstigung zusammen. Den Auftakt bildet der gemeinsam geräucherte Fisch aus dem Fischclub Carlsgrün, der als Vorspeise serviert wird und den Geschmack regionaler Handwerkskunst auf den Teller bringt. Anschließend genießen wir einen traditionellen Hauptgang mit fränkischen Klößen, Sauerkraut und Braten. In geselliger Runde lassen wir den Tag Revue passieren und genießen die gemeinsam zubereiteten Spezialitäten.

Station 1: Fischclub Carlsgrün

Krötenmühle 1,
95138 Badsteben-Carlsgrün

Station 2: Gasthof Adelskammer

Dorfplatz 8,
95138 Bad Steben-Carlsgrün