

Naherholung, Kultur, Lebensfreude

Unser Weg nach Kürnach beginnt in Estenfeld. Und das hat seinen Grund. Kürnach liegt nämlich an dem 2008 eröffneten Bachrundweg Pleichach-Kürnach, der Radfahrern und Wanderern ein herrliches Stück Heimat mit zwei Bächen und fünf Ortschaften unseres schönen Landkreises erschließt. Wir haben uns für eine Wanderung entschieden und starten am Friedhof in Estenfeld Richtung Kürnach.

Nach 30 Minuten Wanderung auf befestigten Wegen, durch grüne Wiesen und die Bachauen der Kürnach empfängt uns die Griesmühle, die einzige vollständig erhaltene Mühle Kürnachs, deren Geschichte bis ins Mittelalter zurückreicht. Wir bewundern den von Tilman Hornung restaurierten Bildstock der "Heiligen Familie" sowie das gegenüber liegende beeindruckende Mühlenensemble und setzen unseren Weg fort.

In Kürnach angekommen stoßen wir auf die ehemalige "Mittlere Mühle", die heute

von Michael Bieber zu einer Schreinerei und einem Café, dem "BieberBau" umgestaltet wurde. Im sonnigen Innenhof des Cafés lassen wir uns Kaffee und Kuchen schmecken.

Unser nächstes Ziel ist das alte Kürnacher Wasserhaus am Güßgraben. Hier hat die evangelische Kirchengemeinde eine Heimat gefunden und das Haus zu der Kapelle "Wasser und Glaube" umgebaut. Ein eindrucksvoller Ort der Ruhe und Besinnung, der zu einer Rast und einem Innehalten einlädt, ist hier entstanden.









Gegenüber, im alten Feuerwehrhaus, hat eine andere neue Attraktion Kürnachs ihr Zuhause gefunden: die farbenfrohe Dauerausstellung "Kürnacher Lebensräume" zeigt Naturschätze, die man in den Lebensräumen Wasser, Wald und Feld finden kann. Auch jüngeren Betrachtern bieten die ausgestellten Objekte, allen voran natürlich die ca. 100 Präparate aus der regionalen Tierwelt, einen kurzweiligen und spannenden Aufenthalt.

Der Raum wird auch vom Verein "Kürnacher Geschichte(n)" genutzt, der sich hier in Wechselausstellungen mit Geschichte, Geschichten und Brauchtum des alten Kürnach in beeindruckender Weise auseinandersetzt.

Natürlich müssen wir uns nun Kürnachs neue Dorfmitte ansehen, die im Herbst 2015 eröffnet wurde. Der Platz vor dem Alten Rathaus wurde zu einem neuen Treffpunkt mit viel Aufenthalts- und Wohlfühlqualität, Kunst, Symbolik, einem künstlerisch gestalteten Bachlauf und viel Grün umgestaltet. Es ist den Kürnachern gelungen, ein Stück des früheren Ortsbildes mit luftigen Plätzen wieder zurückzuholen. Neben dem Alten Rathaus wird derzeit mit viel Aufwand das historische Gasthaus "Stern" wieder aufgebaut.

Mitte des Jahres 2016 soll dort eine weitere Gastwirtschaft mit fränkischer Gemütlichkeit die Genußmeile Kürnachs bereichern und die neue Dorfmitte mit noch mehr Leben füllen.





a=c+1

Im malerischen Gasthof "Zum Schwan" mit seiner feinen fränkischen Küche erleben wir bei einem leckeren Mittagessen, dass bei Familie Heeg die Liebe zum Kochen und die Freude, ein guter Gastgeber zu sein, buchstäblich durch den Magen geht.

Gestärkt und gut gelaunt "erklimmen" wir nun über die fast schon romantische





Schäferstiege den Kirchberg. Hier oben finden wir das neue Rathaus, das Haus der Vereine und die katholische Pfarrkirche St. Michael. Es ist innen wie außen eine ausgesprochen schöne Kirche mit einem Kirchgarten, der uns mit seinem Ölberghäuschen und seiner schlichten Schönheit begeistert. Der Turm der Kirche St. Michael ist mit seiner Welschen Haube schon von weitem sichtbar und gehört zu den Wahrzeichen Kürnachs.

Wir treffen nun den Bürgermeister des Ortes, Thomas Eberth, der uns die zahlreichen Aktivitäten der Kürnacher ein bisschen näherbringt. Die "KünacherKulturWerkstatt" kennen wir ja bereits – ihre Kultur- und Bildungsveranstaltungen, mit denen sie den Saal des Alten Rathauses zu neuem Leben erweckt haben, kündigen wir regelmäßig in "Lohnenswert" an. Dort finden auch – neben den Ausstellungen im Haus der Kürnacher Lebensräume – Veranstaltungen des Vereins "Kürnacher Geschichte(n)" statt.

Überhaupt ist festzustellen, dass trotz seiner Größe (Kürnach hat mittlerweile 5.000 Einwohner) das Gemeindeleben von großem Zusammenhalt und Heimatverbundenheit geprägt ist. Dies zeigt sich natürlich auch beim Dorffest, das 2016 am 24. und 25. Juli stattfindet, aber auch beim Kürnacher Weihnachtsmarkt (1. Adventswochenende), dessen Erlöse von den Kürnacher Vereinen zu einem großen Teil karitativen Zwecken zugeführt werden. Das Jugendblasorchester Kürnach und der Kürnacher Gesangsverein genießen weit über die Ortsgrenzen hinaus



einen hervorragenden Ruf. Die vielen Vereine und Verbände sorgen im Jahreskreis für ein breites Spektrum an sportlichen. gesellschaftlichen und kulturellen Veran-

Unser Bewegungsdrang lässt uns unseren Weg fortsetzen, hinaus aus dem Ort und

auf die umliegenden Hügel wandernd.

Unterwegs passieren wir die Beachvol-

leyball-Anlagen an der Schule und den

Friedhof, bevor wir auf Streuobstwiesen Kürnach von oben betrachten können.

Aus allen Himmelsrichtungen macht

der Ort eine gute Figur. Auf den Höhen

ringsum können wir uns unsere Wan-

derwege nach Belieben aussuchen und

uns immer wieder an den neuen Blickwinkeln auf die St.-Michaels-Kirche und

den Ortskern darum herum erfreuen. Die

landwirtschaftlich geprägte Umgebung.

aber auch schattige Wälder und immer wieder die Bachauen der Kürnach laden

qeradezu zum Wandern ein. Immer wie-

der kreuzen wir dabei die fünf Kürnacher

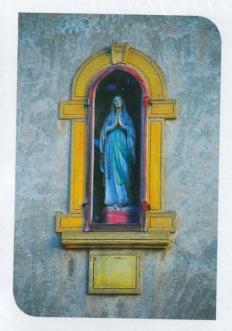
Bildstockwanderwege, deren religiöse

Kleindenkmäler Orientierungspunkte in der hügeligen Landschaft bilden.

staltungen.







Hotel Gasthof "Zum Schwan"

Semmelstraße 2, 11-14 Uhr und 17-21 Uhr, Mo Ruhetaq | www.schwan-kuernach.de

Pizzeria Montemarco

Am Trieb 15, Mi-Mo 17-24 Uhr. So- und Feiertag ab 11 Uhr, Di Ruhetag | www.montemarco.de

Mo-Fr 11 - 14.30 Uhr und 17-23 Uhr Sa + So 17-23 Uhr, Di Ruhetag

www.café-bieberbau.de

Gasthaus Stern

und Genüsslichkeit | Lassen Sie sich überraschen!

Die Tourenkarte "Zwei-Bäche-Tour" erhalten Sie im Rathaus oder auf www.kuernach.de. Der Wanderführer "Kürnacher Bildstockwanderweg" ist in vielen Kürnacher Geschäften, der Raiffeisenbank, dem Rathaus oder in der Kirche St. Michael kostenlos erhältlich.

Infos über die Veranstaltungen der KürnacherKulturWerkstatt erhalten Sie in unserem Landkreismagazin sowie auf www.kuernach.de.

Tipps:

Monte23 Pizza, Pasta, Espresso, Bar Prosselsheimer Straße 23.

www.montemarco/monte23.de

Café BieberBau

Wiesenweg 1, So + Feiertag ab 14 Uhr

Juni 2016 – Sternstunden in Gemütlichkeit

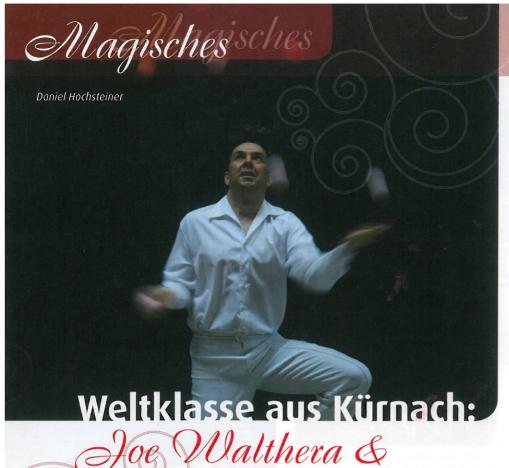






Mit herzlichem Dank an Burgermeister Thomas Eberth





Begonnen hatte alles bei einer Familienfeier. Der Onkel von Joe Walthera, hauptberuflich als Zauberer tätig, zog den damals 13-jährigen völlig in seinen Bann. Der Onkel schenkte ihm einen Zauberkasten und löste eine Leidenschaft aus, die Joe Walthera bis zur Meisterschaft bringen sollte. In ständigem Selbststudium übte er neue Effekte, die zum Großteil seiner eigenen Phantasie entsprungen sind.

Zusammen mit seiner Frau und Partnerin Pafema versetzt der Kürnacher mit verblüffenden Showeffekten sein Publikum in Spannung, Erstaunen und Verwunderung – und das international. Beim Fachkongress der Magie in Böblingen, an dem 1100 Magiere aus 20 Nationen teilnahmen, wurde die Zaubershow "Joe Walthera und Pafema" mit dem "Magic Hands Pokal" ausgezeichnet und sie wurden in den Kreis der Internationalen Meister der Magie aufgenommen. Die beiden Magier aus Leidenschaft sind Mitglied

in der internationalen Zauberorganisation "IBM" (International Brotherhood of Magicians / Ohio - USA). Am 27.2. treten Joe Walthera & Pafema wieder bei dem beliebten "Schlemmer-Varietézauber" im Restaurant Rokoko in Veitshöchheim auf.

"Zauberfee Pafema" begeistert daneben Kinder mit ihrer Kinderzaubershow an Geburtstagen oder anderen Festen. Mit lustigen Figuren, Spielen, Basteln und einem Zauberworkshop bezieht sie ihre kleinen Gäste ins Geschehen ein und lässt den Kindergeburtstag zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Aufgrund des großen Erfolges der Varieté-Gala-Show im vergangenen Jahr veranstaltet das Kürnacher Zauberpaar am Sonntag, 17. April 2016 um 15.30 Uhr im Pfarrzentrum Kürnach einen Varieté-Zirkus der Extraklasse. Bei dieser Varieté-Show für Kinder, Jugendliche und Erwach-

sene präsentieren insgesamt vier Künstler verschiedene Shows aus den Bereichen Tempo-Jonglage, Comedy, Parodie, Pantomime und Zauberkunst in einem atemberaubenden 2,5 Stunden-Varietéprogramm. Man darf sich jetzt schon auf Joe Walthera & Pafema sowie den internationalen Weltklasse-Tempojongleur Daniel Hochsteiner und den Pantomime & Comedykünstler "Mister He" freuen -Shows wie diese sieht man sonst nur in Frankfurt, München oder Las Vegas.

Sa, 27.2., 19 Uhr "Schlemmer-Varietézauber" im Restaurant Rokoko, Veitshöchheim Genießerpreis p.P. 69 Euro Tel. 0931 40409840

So, 17.4., 15.30 Uhr | Varieté-Zirkus im Pfarrzentrum Kürnach Eintritt 24 Euro Erw., 15 Euro Kinderund Jugendliche bis 16 J. Joe Walthera & Pafema in Kürnach, Tel. 09367-7900 oder info@ioewalthera.de

Zauberfee Pafema: Am Fuchs 28a, Kürnach | Tel. 09367 987879 oder info@petra-schuq.de

www.joewalthera.de

Produktion von Varietés, Dinnershows und exklusiven Events



Versicherungsfachbüro Bieber

Kirchberg 11 97273 Kürnach Telefon 09367 90750 georg.bieber1@allianz.de

www.allianz-bieber.de

Allianz (il)

Unsere Bürozeiten: Montag bis Freitag:

9.00 - 13.00 Uhr Montag bis Donnerstag: 15.00 – 19.00 Uhr

Versicherungen lieber bei Bieber!!!

essen und trinken

Buon appetito in Kürnach!

 Wem Bella Italia zu weit weg ist, der fährt einfach nach Kürnach, denn da schmeckt's mindestens genau so gut. Gleich an zwei Standorten können Liebhaber von italienischen Köstlichkeiten sich hier von Familie Chianese verwöhnen lassen. Im Restaurant Montemarco auf dem Höllberg und bei Monte23 im Herzen Kürnachs. Pizza, Pasta, lecker!

"Buona Sera!"

So wird man in Kürnach begrüßt, wenn man das Restaurant Montemarco der Familie Chianese betritt. Und man fühlt sich sofort wohl. Italienische Gastlichkeit, die von Herzen kommt, haben sich Sonja und Marco Chianese auf die Fahne geschrieben – und das spürt, sieht und schmeckt man.

Es ist die Liebe zum Detail und zu besonderer Qualität, auf die Marco Chianese besonderen Wert legt. "Pizza ist nicht gleich Pizza", erklärt er uns. "Unsere wichtigsten Zutaten: Zeit, Liebe und ein echter Pizzabäcker in der Küche". So wird der Teig täglich frisch zubereitet und darf dann 24 Stunden ruhen. In typisch italienischer Art dreht, wendet, knetet, zieht, zupft und drückt der Pizzabäcker den Teig in die perfekte Form und belegt ihn mit frischen Zutaten und feinstem Mozzarella.



Die Philosophie, italienische Spezialitäten besonders hochwertig zuzubereiten, zieht sich durch die gesamte Speisekarte. Angeführt von den beliebten Antipasti – liebevoll auf einem langen Holzbrett serviert – über selbstgemachte Pasta bis hin zur duftenden Pizza verführt Familie Chianese mit leichten mediterranen Kompositionen auf hohem Niveau. Auf unsere Frage nach einem aktuellen Highlight der Karte, empfiehlt uns Marco Chianese frische Muscheln und (ab März) mit Bärlauch gefüllte Ravioli.

Wer in der Kürnacher Dorfmitte gemütlich einen Café trinken möchte, unkompliziert zu Mittag essen oder abends einen Cocktail genießen möchte, findet ein weiteres Stück Italien seit gut einem Jahr im Monte23, der Pizza-Pasta-Espresso-Bar der Familie Chianese.

Sowohl im Montemarco, als auch im Monte23 herrscht die typisch italienische, ungezwungene und familiäre Atmosphäre. Es scheint, als würde Sonja Chianese neben wahren Gaumenfreuden auch die gute Laune mitservieren. "Wir möchten, dass sich unsere Gäste bei uns wie zu Hause fühlen", bestätigt die Chefin.

Übrigens: den Namen Montemarco verdankt das Restaurant dem Kürnacher Höllberg. Bevor Marco Chianese hier Einzug hielt, hieß das Restaurant Höllbergstube. Doch davon ist nichts mehr zu spüren. Im Gegenteil: Auf dem "Monte Marco" fühlt man sich wie im italienischen Himmel.

Andiamo in pizzeria!





Ristorante Montemarco Inh. Marco Chianese Am Trieb 15 97273 Kürnach

Tel. 09367 986998 Fax 09367 984930

www.montemarco.de info@montemarco.de

Öffnungszeiten: Mittwoch - Montag: 17.00 - 24.00 Uhr Sonn- und Feiertag ab 11.00 Uhr Dienstag Ruhetag



essen und trinken

Gastro-Tipps

Ein Blick in die Speisekarte Heute: Gasthof zum Schwan in Kürnach

Auch in den Küchen unserer Lieblings-Restaurants im Landkreis wird der Winter zelebriert und der Frühling erwartet. Erfreuen wir uns im Januar noch an deftig-wärmenden Wildgerichten, dürfen wir im März schon den ersten frühlingsgrünen Bärlauch genießen. Im Schwan in Kürnach haben uns die Gastgeber, Familie Heeg, schon einen Blick in die Speisekarte werfen lassen. Lassen Sie sich das mal auf der Zunge zergehen:

Januar und Februar ist Muschelzeit, im Schwan kredenzt man diese klassisch als Miesmuscheln aus dem Wurzelsud, serviert mit Kräuterkartoffeln und Meerrettichschmand. Familie Heeg empfiehlt außerdem ihren frischen Wolfsbarsch mit Pastinakenpüree, eingelegten Blutorangenfilets und gebratenen Kartoffelwürfelchen. Nicht fehlen dürfen die beliebten fränkischen Wildgerichte, wie Steak vom Spessarthirsch mit Mohnschupfnudeln, Birnenconfit und Feldsalat oder Kalbsrückensteak mit Kartoffel-Tobinamburcreme, gebratenem Staudensellerie und karamelliesierter Rote Bete.

Im März dürfen Sie sich auf einen Cappuccino vom Bärlauch mit gebackener Kartoffelpraline oder Kresseschaumsüppchen mit einer Tranche vom hausgebeizten Lachs freuen, Zweierlei vom Lamm auf mediterranem Schmorgemüse mit Bärlauchpesto und Gnocchi oder Rumpsteak vom Hochlandrind unter der Schalottenkruste mit Mangoldgemüse und Kartoffelgratin. Vom Winter in den Frühling begleitet uns der Apfel, bei Familie Heeg im Dessert: Apfelcrumble mit Mandelstreuseln und Cashew-Sauerrahmeis. An dieser Stelle endet der Artikel, denn wir haben jetzt großen Hunger!

Sie auch? Reservierungen und Infos zum Gasthof zum Schwan in Kürnach unter Tel. 09367 90720 oder

www.schwan-kuernach.de



Gasthof Krone in Helmstadt immer einen Besuch wert!

Dinner in the dark

Ein Erlebnis, das man nicht so schnell vergessen wird! Gehen Sie auf eine kulinarische Sinnesreise in völliger Dunkelheit. Lassen Sie sich mit einem 4-Gang-Überraschungsmenü und den korrespondierenden Getränken verwöhnen. Durch den Verzicht des Sehens ist Ihr Geschmacks- und Geruchssinn so intensiviert, dass Essen für Sie eine ganz "neue" Sinneserfahrung wird.

48,00 Euro pro Person für das 4-Gang-Menü inklusive der Getränke während der Veranstaltung.

Termine: 23.01, und 05.03.

Kesselfleischbuffet

Deftiges von Backe, Bauch und Kopf, gebackene Leber, Blut- und Leberwurst, Nierle, Sauerkraut, Kartoffelbrei, würzige Soße und frisches Landbrot.

Termine: 03.02. und 02.03.

Offenes fränkisches Wirtshaussingen am **15.01**. mit dem Schneesenger-Trio: Singen im Wirtshaus, eine fast vergessene Tradition, wird wieder lebendig. Sangesfreudige Gäste und Zuhörer sind herzlich eingeladen! Tischreservierung erforderlich!

Weißwurstfrühstück am Faschingsdienstag 09.02. ab 10 Uhr mit frischen Weißwürsten, knusprigen Brezeln und schmackhaftem Leberkäse.

Hotel Gasthof Krone, Würzburger Strasse 23, Helmstadt www.gasthof-krone.de

Genussvoller Start ins neue Jahr im Landgasthof Löwen in Erlabrunn

Faschingsdienstag

Nach dem Erlabrunner Narrenzug am Faschingsdienstag begrüßt die Löwenfamilie ihre Gäste mit Schnitzel und hausgemachtem Kartoffelsalat, Kaffee und Krapfen.

Ab **Aschermittwoch** bereitet Guido Prößl mit viel Liebe zum Detail wieder seine köstliche Bouillabaisse zu. Zahlreiche Fischkompositionen begleiten die Wochen rund um "Fisch & Meer" bis einschließlich Karfreitag.

Am **Valentinstag**, 14. Februar, erfreuen sich Verliebte an einem Genuss der Sinne in fünf Gängen. Würzige Aromen und anregende Kompositionen verheißen einen stimmungsvollen Abend. Reservierung erforderlich!

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Jahresbeginn!

Landgasthof – Hotel Löwen Würzburger Straße 5, Erlabrunn www.loewen-erlabrunn.de