17. – 24. April 2016

9. Fränkische Woche

»Vom Halm zum Krug –
Wir sind Rhöner Bier«

Brauerei-Führungen · Bierverkostungen
Brautag · Fahrradtour auf dem Bierradweg
BierKulTour ins Blaue · Bierfilmabend
Musik · Mundart u.v.m.

IN RHÖN-GRABFELD

Herzlich willkommen

zur 9. Fränkischen Woche!

Ganz im Zeichen des **500-jährigen Jubiläums des deutschen Reinheitsgebotes** steht die 9. Fränkische Woche vom 17. bis zum 24. April 2016. In diesem Jahr rückt die regionale Braukunst in den Fokus und mit ihr charaktervolle und ehrliche Biere aus Rhön-Grabfeld.

„Vom Halm zum Krug –Wir sind Rhöner Bier“

In einer Region, die eine eindrucksvolle Landschaft besitzt, in der die Menschen ihre Natur, ihre Heimat Tag für Tag neu entdecken, in dieser Region haben sich neun Brauereien, zwei Landwirte, stellvertretend für die Braugerstenerzeuger des Landkreises, und eine Mälzerei zusammengeschlossen, die mit Stolz gemeinsam an einem Strang ziehen: Sie wollen die regionale Bierkultur fördern. Mit vollem Einsatz, Leidenschaft und Herzblut. Sie wollen zeigen, dass Bier mehr kann, als irgendein charakterloses Allerweltsbier zu sein.

Die Tourismus GmbH Bayerische Rhön und der Landkreis Rhön-Grabfeld haben die Initiative WIR SIND RHÖNER BIER! Ende 2013 als ein vom EU-Programm Leader gefördertes Projekt ins Leben gerufen. Ziel war es, die Bedeutung der regionalen Bierherstellung für die Kulturlandschaft Rhön-Grabfeld neu ins Bewusstsein zu bringen. Und dies ganz nach dem Motto der deutschen Brauer: „Bier bewusst genießen“. Das ist gelungen!

Wir laden Sie herzlich ein,
diese charaktervolle Vielfalt kennenzulernen.

Schirmherrin
Tina-Christin Rüger
Bayer. Bierkönigin
2014 - 2015

Schirmherr
Karl Groenen
Senator a. D.

Liebe Besucherin, lieber Besucher

Aus der Region für die Region lautet einer der Grundsätze der Fränkischen Woche. Bräuche zu erleben, nicht zu konservieren, ihre Lebendigkeit und damit gerade ihre Veränderung zu vermitteln, ein weiterer. Aufgrund des Erfolges und der positiven Resonanz in den Gemeinden, verbunden mit dem Grundgedanken der Fränkischen Woche, Identität zu stiften und Eigenheiten einer Region in Bräuchen, Dialekt u.a. aufzuzeigen und zu bewahren, erhalten wir seit einigen Jahren vom Bezirk Unterfranken eine institutionelle Förderung für die Fränkische Woche.

Getreu dem diesjährigen Motto werden eine Woche lang landkreisweit Veranstaltungen zum Thema „Bier" stattfinden. Bier ist für uns Rhön-Grabfelder Kulturgut und Genussmittel. Verantwortungs- und genussvoll konsumiert steht es für Lebensfreude, Geselligkeit und Kommunikation. Das spiegelt sich auch im reichhaltigen Programm wider: **Fahrradtour auf dem Bierradweg, Brauereiführungen, Bierfilmabend, Musikalisches Kabarett, Vortrag zur Mundart, Närrische Rhöner Bierprobe, Brautag, BierKulTour ins Blaue.**

Gemeinsam mit der Tourismus GmbH Bayerische Rhön, den Brauereien, den Landwirten und der Mälzerei konnten wir, die Kulturagentur des Landkreises, dieses spannende Thema „Vom Halm zum Krug – Wir sind Rhöner Bier" in der 9. Fränkischen Woche, passend zum Jubiläum, umsetzen. Lassen Sie sich überraschen!

Dr. Astrid Hedrich-Scherpf
und Carolin Fritz-Reich
Kulturmanagerinnen

Eine der ältesten Brauereien Bayerns

Karmeliter-Bräu

Die Wurzeln der Karmeliter-Bräu reichen bis ins Jahr 1348 zurück – die Zeit der Pest. Aus Dankbarkeit dafür, dass die Region um Bad Neustadt vom Schwarzen Tod verschont geblieben war, errichtete man zu Ehren der „Frau vom Berge Karmel“ ein Kloster, das im Jahr 1352 in seiner Urform vollendet wurde. Mit den Karmeliter-Mönchen kam auch die Kultur des Kloster-Biers nach Bad Neustadt.

1923 übernahmen die Vorfahren von Herbert Brust, dem heutigen Geschäftsführer, die Brauerei. Acht Sorten braut Brust heute mit seinem Team – auf den Etiketten sind die Mönche nach wie vor geblieben.

www.karmeliter-braeu.de

Der Zug zum Krug

Klosterbrauerei Kreuzberg

Das Kloster Kreuzberg ist das beliebteste und bekannteste Wallfahrtsziel der Rhön. Auf dem 928 m hohen Berg errichteten die Franziskaner 1692 ein Kloster, 1731 kam die Brauerei hinzu. 1901 schreibt der spätere Kardinal Faulhaber in das Gästebuch: „Den Kreuzberg herauf kam ein endloser Zug, die einen zur Kirche, die anderen zum Krug.“

Und dieser Zug ist bis heute nicht abgerissen. Die vier naturtrüben Sorten werden fast ausschließlich auf Fässer abgefüllt und sind in der Klostergaststätte erhältlich. Die Preise sind noch immer „volkstümlich“ – als Bettelorden verfolgt man mit Konvent und Gastwirtschaft keine wirtschaftlichen Ziele. Und so soll es auch bleiben.

www.kreuzbergbier.de

Kultgetränk aus dem Zwei-Mann-Betrieb

Privatbrauerei Lang

Die Privatbrauerei Lang ist die einzige Brauerei im Grabfeld. Werner Lang, der heutige Besitzer, führt das Traditions-Unternehmen in Waltershausen bereits in der 5. Generation. Im Winter braut der Zwei-Mann-Betrieb zweimal, im Sommer viermal in der Woche. Der Geschäftsführer ist selbst in alle Schritte im Brauprozess integriert, nur ein Mitarbeiter unterstützt ihn bei der Arbeit.

Neben sechs klassischen Sorten braut Lang auch das Grabfeldgebräu 80/20, das sich im Landkreis bereits als Kultgetränk etabliert hat. Das zur Brauerei gehörige Bräustüble in Waltershausen ist ebenfalls einen Besuch wert.

www.central-getraenke.de/privatbrauerei-lang

Hobby Herzblut

Brauhaus Niederlauer

Noch vor zehn Jahren braute das Ehepaar Federlein daheim im Kochtopf Bier. Als Hobby. Bei einer Besichtigung verliebte es sich in das alte, leer stehende Niederläurer Brauhaus, wo sie nun seit 2006 rund fünfmal im Jahr die Kessel aufheizen und jeweils 18 Hektoliter kupferfarbenes Untergäriges brauen – Kleinstmengen für eine Brauerei. Einen Teil lassen sie in Flaschen abfüllen, einen Teil in Fässer, und liefern dann eigenhändig an ihre Hauskunden und Gastronomen aus.

Dass der Kasten Bier hier nicht genauso wenig kosten kann wie bei einem charakterlosen Fernsehbier, ist klar. Aber die beiden Niederläurer sind mit Herzblut dabei und lassen sich nicht von Preisdiskussionen unterkriegen.

www.hausbrauerbier.de

Ursprünglicher Biergenuss

Brauhaus Oberstreu

Im Oberstreuer Brauhaus wird noch immer auf historische Art und Weise Bier gebraut. Das Gemeindebrauhaus hat eine Jahrhunderte alte Tradition: 1675 wurde es nach dem Dreißigjährigen Krieg wiedererrichtet, ebenso 1775. Danach gab es nur kleine Umbauten, so dass man hier einen selten ursprünglichen Eindruck von der Kunst des Bierbrauens erhält. Auch das Rezept, nach dem Inhaber Christian Schmitt heute braut, ist alt. Es gibt keine Automatisation, dafür ein Kühlschiff und einen alten Gärbottich – hier ist wahrlich Handarbeit gefragt. Die Gerste kommt direkt aus Oberstreu und wird in Mellrichstadt vermälzt. Kurze Wege, viel Enthusiasmus und ein Gerstensaft, der überzeugt – gut so!

www.brauhaus-oberstreu.de

Schön so „Quisi“!

Ostheimer Bürgerbräu

In komplett neuer Aufmachung glänzt die Ostheimer Bürgerbräu: Neue Website, neue Etiketten und ein neues Rezept haben das Traditionsunternehmen von 1827 zu einer modernen Brauerei gemacht. Alle sechs Wochen braut Braumeister Wolfgang Bufe einen Sud – entweder Vollbier oder Pils, das fast jeder in der Gegend als „Quisi“ kennt.

Das Ostheimer Bürgerbräu wird ausschließlich mit Rohstoffen aus biologischem Anbau gebraut. Die Gerste stammt aus regionalem Anbau und wird in Mellrichstadt verarbeitet. So kommt aus der Region, was für die Region ist. Könnte es besser sein?

www.ostheimer-buergerbraeu.de

Lasst uns Schwerter zu Zapfhähnen schmieden

Pax Bräu

2007 in Oberelsbach gegründet, machte sich Pax-Bräu schnell einen Namen. Andreas Seufert braut Bierspezialitäten mit ungewöhnlichem Titel: Doppel-Wit, Punk Rauch, Mint-Stout oder Rhöner Pale Ale. Einmal im Monat erscheint eine außergewöhnliche Kreation im Bierkalender. Daneben braut er ganzjährig ein Voll- und ein Hefeweißbier.

Rohstoffe aus biologischem Anbau, keine Filtration, keine Kurzzeit-Erhitzung und liebevolle Handarbeit: Seufert ist Brauer aus Leidenschaft: „Unsere Biere sind ein Leuchtfeuer der Nonkonformität in einer zunehmenden Wüste der Eintönigkeit der Großkonzernbiere.“ Wahre Worte!

www.pax-braeu.de

Gelebte Bierkultur statt Aktionitis

Rother Bräu

ROTH RHÖN
Rother Bräu
Die kleine Familienbrauerei im Naturpark Rhön

Bereits 1852, 64 Jahre nach der Gründung, wird dem damaligen Brauereibesitzer Georg Link die beste Note hinsichtlich seines Lagerbieres zuerkannt: „Besonders ausgezeichnet hinsichtlich Qualität“. Daran hat sich bis heute nichts geändert, aber die Familien Weydringer haben in ihr Unternehmen investiert, auf die veränderten Märkte reagiert.

Als eine der ersten Brauereien stellen sie seit 1989 Öko-Biere her. Man will sich nicht einfach der preisaggressiven „Aktionitis“ großer Allerweltsmarken geschlagen geben. „Rhöner Bier ist UNSER Bier und soll den eigenständigen Charakter seiner Herkunft und die geschmacklichen Vorlieben der Menschen seiner Heimat auch wirklich widerspiegeln.“

www.rotherbraeu.de

Der fröhliche Schluck aus Ostheim

Streck Bräu

Vom handwerklichen Kleinbetrieb, in dem Metzger und Bierbrauer Peter Streck lediglich für den eigenen Ausschank gebraut hatte, hat sich das Traditions-Unternehmen zu einer echten Ostheimer Marke entwickelt. Der heutige Inhaber Axel Kochinki führt die Brauerei in der zehnten Generation.

Als Mitglied im Umweltpakt Bayern und zertifizierter Bio-Betrieb liegt Kochinki die Region am Herzen. Die Braugerste wird deshalb direkt von Bauern aus der Region bezogen – so sorgt der Konsument beim Kauf dafür, dass Ackerflächen in der Rhön weiter bewirtschaftet werden und das hiesige Landschaftsbild geschützt wird. Fröhlich sein, genießen und dadurch die Region fördern!

www.streckbier.de

Die Landwirte der Initiative „Wir sind Rhöner Bier!“

Ähren für die Zukunft

Die leidenschaftlichen Landwirte Michael Horsch und Eugen Hippeli bauen Braugerste für unser Rhöner Bier an und stehen stellvertretend für all die weiteren Braugerstenanbauer der Region.

Der Braugerstenanbau ist kein Kinderspiel und verlangt größte Sorgfalt von der Aussaat bis zur Lagerung. Rund 120 Hektar Braugerste (ca. 84 Fußballfelder) bewirtschaften Horsch und Hippeli und gewinnen so aus durchschnittlich 720 Tonnen Braugerste Malz für rund 27.000 HL Bier (das sind 270.000 Kästen!). Damit können mehrere unserer Rhöner Brauereien nur durch die Braugerstenernte der zwei WIR SIND RHÖNER BIER!-Landwirte regionales Bier brauen.

Die Seele unseres Bieres

Rhön-Malz

Wie einfach wäre es doch, statt Malz das Ausgangsprodukt Braugerste in den Sudkessel zu geben? Doch die Arbeit des Mälzers ist für Bier nach dem bayerischen Reinheitsgebot unerlässlich. Durch das Mälzen wird während des Brauprozesses Stärke in Zucker umgewandelt. Diesen Zucker benötigt die Hefe, um Alkohol und Kohlensäure zu bilden. Das wäre allein mit der Stärke in der Gerste nicht möglich. Es gäbe kein Bier, wie wir es kennen und lieben.

Werner und Thomas Lang, die Inhaber der Mellrichstädter Handwerksmälzerei „Rhön-Malz“, stellen ihre Malze genau so her, wie sie sich die Brauer wünschen und legen dabei besonderen Wert auf den sparsamen Umgang mit Ressourcen wie Wasser und Energie. Als Traditionsunternehmen gilt für sie das Motto:„non quantum, sed quale“. www.rhoenmalz.de

Mit dem Drahtesel auf Streifzug

Der Bierradweg »Wir sind Rhöner Bier!«

Das Projekt „Wir sind Rhöner Bier!“ soll die Bedeutung des Braugersteanbaus für die Region sowie die hohe Qualität der regionalen Produkte ins Bewusstsein bringen. Eines der Highlights des Projektes ist der 166 km lange Themenradweg, der die neun beteiligten Brauereien, Brauereigaststätten, Biergärten und die Mälzerei verbindet.

Radeln Sie gemeinsam mit uns ein Stück auf dem Bierradweg – bei der „sportlichen“ Eröffnung der Fränkischen Woche am 17.04. mit zwei Betriebs-Führungen und abwechslungsreichem Unterhaltungsprogramm (siehe S. 12)! www.wir-sind-rhoener-bier.de

Die Veranstaltungsorte der

Fränkischen Woche

WIR SIND RHÖNER BIER!

* Genauer Streckenverlauf und weitere Infos zum Bierradweg „Wir sind Rhöner Bier!“ unter:
www.wir-sind-rhoener-bier.de

- Veranstaltungsorte
- Brauereiführung
- Stationen des Bierradweges* „Wir sind Rhöner Bier“
- Stationen der Fahrradtour am 17.04.
- Start-/Endpunkt der BierKulTour ins Blaue am 24.04.
- Streckenverlauf Bierradweg* „Wir sind Rhöner Bier“
- Streckenverlauf Fahrradtour am 17.04.
- Start-/Zielpunkt der Fahrradtour am 17.04.

DON'T DRINK AND DRIVE

BIER BEWUSST GENIESSEN. DIE DEUTSCHEN BRAUER.

BIER? SOWAS ERST AB 16

Sportliche Einstimmung auf die Fränkische Woche

Fahrradtour auf dem Bierradweg

Sonntag, 17.04.
11:00 Uhr

Startpunkt:
Gasthof Schwarzer Adler, Biergarten
Aumühlweg
Fladungen

1. Zwischenstopp:
Feuerwehrhaus
Bahnhofstraße
Nordheim

2. Zwischenstopp:
Rhön-Malz GmbH
Sondheimer Str. 2 - 4
Mellrichstadt

Zielpunkt:
Brauhaus Oberstreu
Brückengasse 12
Oberstreu

11:00 Uhr Fladungen: Eröffnung der Fränk. Woche durch den Schirmherrn Karl Groenen, Senator a. D.

Anschließend befahren wir den Bierradweg „Wir sind Rhöner Bier!" von Fladungen über Nordheim und Mellrichstadt nach Oberstreu (ca. 26 km).

12:30 - 14:30 Uhr Nordheim: Mittagsimbiss mit Unterhaltungsprogramm; Es tanzt die Kinder-Trachtentanzgruppe ZV Rhönklub Rother Kuppe.

15:30 - 16:30 Uhr Mellrichstadt: Besichtigung der Mälzerei Lang.

17:00 Uhr Oberstreu: Ursprünglicher Biergenuss im Brauhaus Oberstreu.

Ab 18:00 Uhr Rückfahrt: Die Sportlichen fahren mit dem Fahrrad. Die Gemütlichen können für den Rückweg einen Shuttle-Bus* nutzen.

Fahrtkosten Shuttle-Bus:
Erwachsene 5,– €, Kinder / Schüler 3,–€

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.
Bei schlechtem Wetter wird die Tour mit dem Bus abgefahren.
Teilnahmegebühr in diesem Fall:
Erwachsene 10,– €, Kinder / Schüler 6,– €

Brauereiführung

Rother Bräu – Gelebte Bierkultur seit 1788

Montag, 18.04.
11:00 Uhr
Rother Bräu
Birkenweg 2
Hausen, OT Roth

Spannende Führung durch die Brauerei. Jeder zahlende Besucher erhält einen Getränkebon, der in der Brauereigaststätte „Bräustüble“ in Roth eingelöst werden kann.

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Teilnahmegebühr: Erwachsene 5,– €
Kinder von 6 bis 16 Jahren 3,– €

Bierfilmabend

»Wir sind Rhöner Bier!«

Dienstag, 19.04.
19:30 Uhr
Hotel-Restaurant
Schlundhaus
Marktplatz 25
Bad Königshofen

und

Gasthaus
Zur Krone
Marktstr. 34
Ostheim

„Wir sind Rhöner Bier! Du auch?“ Unter diesem Motto lud die Initiative„Wir sind Rhöner Bier!“ vor zwei Jahren zu einem Video-Wettbewerb ein. Freuen Sie sich auf die zehn besten Filme und – Rhöner Bier, was sonst!

Eintritt frei zzgl. Speisen und Getränke

Platzreservierung Schlundhaus:
Tel.: 09761 / 1562 · Mail: info@schlundhaus.de

Platzreservierung Gasthaus Zur Krone:
Tel.: 0151 / 187 54 980
Mail: kai-petersen@krone-ostheim.de

Brauereiführung

Brauerei Streck

Mittwoch, 20.04.
14:00 Uhr
Streck-Bräu e.K.
Ludwig-Jahn-Str. 11
Ostheim

Die älteste Familienbrauerei des Landkreises Rhön-Grabfeld gewährt einen Einblick in ihre Geschichte.

Anmeldung erforderlich bis Dienstag, 19. April, bei:

Tourist-Information Ostheim
Tel.: 09777 / 18 50
Mail: tourismus@ostheim.de

Teilnahmegebühr: 7,50 € / Person

Musikalisches Kabarett

»Die Kaufmannswart«

Mittwoch, 20.04.
Beginn: 19:30 Uhr
Einlass: 18:00 Uhr
Brauhausschänke Oberstreu
Brückenstraße 12
Oberstreu

Seit einigen Jahren schon sorgen die Gastspiele der vier „wilden Schlehen aus der Rhön", wie sich die Damen von Kaufmannsware gerne nennen, allerorts für Begeisterung.

Mit ihren lustigen, frechen und manchmal auch recht zweideutigen Liedern im echten Rhöner Dialekt sorgen Edith Hüttner (Tuba), Angelika Enders (Flügelhorn), Ilona Zirkelbach (Akkordeon) und Theresa Seiffert (Klarinette) für viele Lacher und beste Stimmung im Publikum.

Platzreservierung: Tel. 0171 / 44 05 501
Eintritt: 5,– € / Person

Vortrag

»Von Kobbeleskaas, Friiseli und Fasäälich«

Donnerstag, 21.04.
19:00 Uhr
Carl-Fritz-Stube
Linsenbrunnplatz 1
Mellrichstadt

Dialektales aus dem Bereich Essen und Trinken aus Unterfranken – Vortrag von Dr. Monika Fritz-Scheuplein (Unterfränkisches Dialektinstitut Uni Würzburg)

Nicht nur in Lokalen mit fremdländischer Küche kann es dem Gast passieren, dass er nicht weiß, welches Gericht sich hinter dem wohlklingenden Namen verbirgt. Auch in einheimischen Wirtshäusern ist die Speisekarte manchmal nicht selbsterklärend und sorgt für durchaus gewollten Gesprächsstoff unter den Gästen.

Der Vortrag „Von Kobbeleskaas, Friiseli und Fasäälich" beleuchtet, dass Unterfranken nicht nur reich an kulinarischen Köstlichkeiten, sondern auch reich an sprachlichen Besonderheiten ist. Anhand von 17 Sprachkarten aus den Bereichen Wortschatz und Lautung zeigt Dr. Monika Fritz-Scheuplein einen Ausschnitt aus der Vielfalt an regionalen Varianten der „fränkischen Sprache" aus dem Themenbereich Essen und Trinken in Unterfranken.

Eintritt: 3,– € / Person

Bierprobe mit Kabarett und Musik

»Närrische Rhöner Bierprobe«

Freitag, 22.04.
Beginn: 19:00 Uhr
Einlass: 18:00 Uhr
Oskar-Herbig-Halle Mellrichstadt

Die Kulturagentur Rhön-Grabfeld und „Wir sind Rhöner Bier!" laden zum heiteren und zünftigen Beisammensein. **Es werden neun Rhöner Biere vorgestellt und verkostet.**

Mit den lokalen Kabarettisten **Fredi Breunig, Wilhelm Wolpert, Eustach & Gotthold** und dem **Duo Owanning**

Musik: **Quetsch'n'Blech**
Biersommelier: **Andreas Seufert**
Moderation: **Ralf Hartmann**

Kartenvorverkauf:
Aktives Mellrichstadt
Tel.: 09776 / 92 41

Tourismus GmbH Bayerische Rhön
in Bad Neustadt, Tel.: 09771 / 94 670

Eintritt: VVK 18,– / AK 20,– €
(im Preis inbegriffen ist ein exklusives Bierprobier-Glas)

WIR SIND RHÖNER BIER!

Brautag im Freilandmuseum

Brautag: 500 Jahre Reinheitsgebot

Samstag, 23.04.
11:00 – 18:00 Uhr
Fränkisches Freilandmuseum Fladungen

Das Freilandmuseum Fladungen lädt zu seinem alljährlichen Brautag – anlässlich des 500-jährigen Bestehens des Reinheitsgebots für Bier mit großem Rahmenprogramm.

30 Hektoliter Bier werden an diesem Tag im „Gemeindebrauhaus aus Alsleben" nach alt hergebrachter Art gebraut. Die Besucher können den Brauvorgang den ganzen Tag über beobachten, die Museumsbrauer Klaus-Dieter Spiegel und Joachim Werner stehen für Gespräche zur Verfügung.

09:00 – 18:00 Uhr: **Brauvorgang**

09:00 – 18:00 Uhr: **Ausstellung „Wert-voll!** Brot- und Biermarken aus Unterfranken"

11:00 - 18:00 Uhr: **Festbetrieb mit Musik**

11:00 - 14:00 Uhr:
Spilk – Lieder in Rhöner Mundart

14:30 - 18:00 Uhr
Musikverein Fladungen – Volksmusik und konzertante Blasmusik

www.freilandmuseum-fladungen.de

Es gilt der reguläre Museumseintritt.

1516–2016 500 Bayerisches Reinheitsgebot

Bayerischer Brauerbund e.V. seit 1880 Ihr kompetenter Partner.

Geführte Bustour der „besonderen" Art...

»BierKulTour ins Blaue«

Sonntag, 24.04.
ganztägig
Start-/Endpunkt:
Busbahnhof
Bad Neustadt
und Münnerstadt

Mit dem Luxusliner durch Rhön und Grabfeld! Lassen Sie sich diese einmalige Gelegenheit nicht entgehen und begeben Sie sich mit dem INSTITUT HEINZ auf eine Tour zu Bier- und Kulturstätten!

Im Reisepreis enthalten:

- Fahrt im komfortablen Luxusliner
- Brauereibesichtigung
- leckeres Mittagessen in einer urgemütlichen Schenke
- Eintritt in ein Museum der Spitzenklasse
- eine Bierverköstigung
- ein wertvolles Geschenk für Sie, EXTRA-gratis!

Sie haben zudem die Möglichkeit zum Besuch einer Verkaufsveranstaltung!

Ein wunderbares Geschenk auch für Ihre Freunde!

Weitere Infos siehe rechts.

Anmeldung erforderlich bis 18.04.2016 bei der Kulturagentur Rhön-Grabfeld, Tel.: 09771 / 94 675

Teilnahmegebühr: 34,95 € / Person

Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihren Essenswunsch an:

Menü 1: Sauerbraten, Klöße und Rotkraut

Menü 2: Gegrillter Wels
auf Gemüsebuttersoße und Reis

Menü 3: Scharfe Nudelpfanne
„Penne all´arrabbiata“

Abfahrt:
09:45 Uhr Marktplatz Münnerstadt
10:00 Uhr Busbahnhof Bad Neustadt

Rückkunft:
ca. 20:45 Uhr Busbahnhof Bad Neustadt
ca. 21:00 Uhr Marktplatz Münnerstadt

Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr auf folgendes Konto:
Kulturagentur Rhön-Grabfeld
Sparkasse Bad Neustadt
DE55 7935 3090 0000 0043 58

Stichwort: Bierfahrt + Ihr Name + Menü

Achtung: Die Veranstaltung hat Performance-Charakter!
Die Anzahl der Plätze ist begrenzt. Bei mehr Anmeldungen als Plätzen entscheidet das Eingangsdatum der Teilnahmegebühr.

Idee, Koordination und Projektleitung:
Kulturagentur Rhön-Grabfeld in Zusammenarbeit
mit den Veranstaltern und Kulturpartnern vor Ort.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Mitwirkenden,
Vereinen, Akteuren, Referenten, Musikern und Künstlern,
die durch ihr Engagement zum Gelingen der
Fränkischen Woche beigetragen haben.

Für die vielfältige Unterstützung und das Zurverfügung-
stellen der Bilder bedanken wir uns bei der Tourismus
GmbH Bayerische Rhön, allen voran Manuela Michel, sowie
den Mitgliedern der Initiative „Wir sind Rhöner Bier!"

Unser besonderer Dank gilt der Schirmherrschaft:
Tina-Christin Rüger, Bayer. Bierkönigin 2014 - 2015
und Karl Groenen, Senator a. D.

Die Fränkische Woche wird unterstützt durch:

Bezirk Unterfranken

WIR SIND RHÖNER BIER!

Landkreis Rhön-Grabfeld
KULTUR Agentur

Verantwortlich für die Veranstaltungsreihe Fränkische Woche ist die

Kulturagentur Rhön-Grabfeld
Tel. 09771 / 94 675 · Spörleinstr. 11 · 97616 Bad Neustadt
Mail: kulturagentur@rhoen-grabfeld.de · www.rhoen-grabfeld.de

www.grafikdesign-schikora.de

www.fraenkischewoche.de