

**205
203**

**Entlang
des
Fränkischen**

Karpfen-Radweges

**Zwischen
Erlangen und
Höchstadt/Aisch**

VGN

Verkehrsverbund Großraum Nürnberg

**TagesTicket Plus –
Ihr Plus für die Freizeit**

**Tages Ticket
PLUS**

Für nur 23,90 DM fahren 1–6 Personen, davon max. 2 ab 18 Jahre, **einen Tag** oder **ein Wochenende** lang im gesamten Verbundgebiet! Und Fiffi darf natürlich auch mit. Ihr **TagesTicket Plus** erhalten Sie ganz einfach: entweder am Fahrtkartenautomaten, beim Busfahnen oder im Vorverkauf bei den Verkaufsstellen im Verbundgebiet.

Anstelle von 2 Personen können kostenlos 2 Fahrräder mitgenommen werden. Zu allen übigen Fahrkarten lösen Sie für Ihr Fahrrad einen Einzelfahrschein „Kind“ oder entwerten eine Streifenkarte „Kind“, und zwar entsprechend der Preisstufe der zurückzulegenden Fahrstrecke.

www.tagesticketplus.de

VGN-Online-Service:
immer gut informiert
<http://www.vgn.de>
WAP-Handy
<http://wap.vgn.de>
E-mail
info@vgn.de

**VGN-fahren.
Rundum mobil**

VGN-Service
0911/283 46 46
24-Stunden-Service
DB Reise-Service
01805/99 66 33
mit Fest- und um die Uhr
01802/99 33 99

gedruckt auf 100% Altpapier

2/2001

Alles über den Karpfen

Bay. Landesanstalt für Fischerei
Beratung: Außenstellen für
Karpfenteichwirtschaft
Höchstadt / Aisch
Tel. 0 91 93/83 72

Insider-Tipp für daheim:

Karpfensuppen

1 Karpfen von 3 Pfund	50 g Butter
100 g Petersilienwurzel	2 gestrichene EL Mehl
2 Zwiebeln	Saft einer halben Zitrone
150 g Sellerie	1 Prise Zucker
150 g Möhren	2 Bund Petersilie
1/2 TL Salz	2 Bund Dill
1/4 TL Pfeffer	1/4 l saure Sahne
1/4 TL Majoran, gemahlen	1 EL Tomatenketchup

Die Filets ablösen, Genüse putzen, vierteln und zusammen mit Kopf und Gräten mit gut 1 l Wasser aufsetzen und 10 Minuten kochen lassen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben. Die Filets in ganz dünne Streifen schneiden und mit der Hälfte des Salzes, dem Pfeffer und dem Majoran bestreuen. Die Butter bräunen lassen, die Filetstreifen hineingeben und bei milder Hitze 10 Minuten braten. Das Mahl kalt anrühren, in die Suppe rühren und dreimal aufwallen lassen.

Mit dem Zitronensaft, dem restlichen Salz und dem Zucker abschmecken.

Die gebratenen Filetscheiben fünf Minuten in der Suppe ziehen lassen. Petersilie und Dill kleinschneiden. Vom Herd nehmen, mit der Sahne und dem Tomatenketchup verrühren und mit gehackten Kräutern bestreuen.

**Große Fische werden im kalten,
kleine Fische und Fischstücke im
heilen Wasser angesezt!**

Essen und Trinken entlang des Fränkischen Karpfen-Weges nach Höchstadt/Aisch

Die Karpfenteichwirtschaft hat im Franken eine 1200-jährige Tradition. Die Anfänge reichen bis auf Karl den Großen zurück. Vor allem durch das Wirken der Klöster erreichte sie bereits im Mittelalter eine große Blüte. Damals war der Karpfen während der Fastenzeit wichtiges Nahrungsmittel und zudem auf dem Speisezettel des Adels, der Kirche sowie des wohlhabenden Bürgertums eine willkommene Abwechslung. Daher wurde eine Vielzahl von Teichen angelegt und in vielen Regionen Frankens mit Leidenschaft Karpfenteichwirtschaft betrieben.



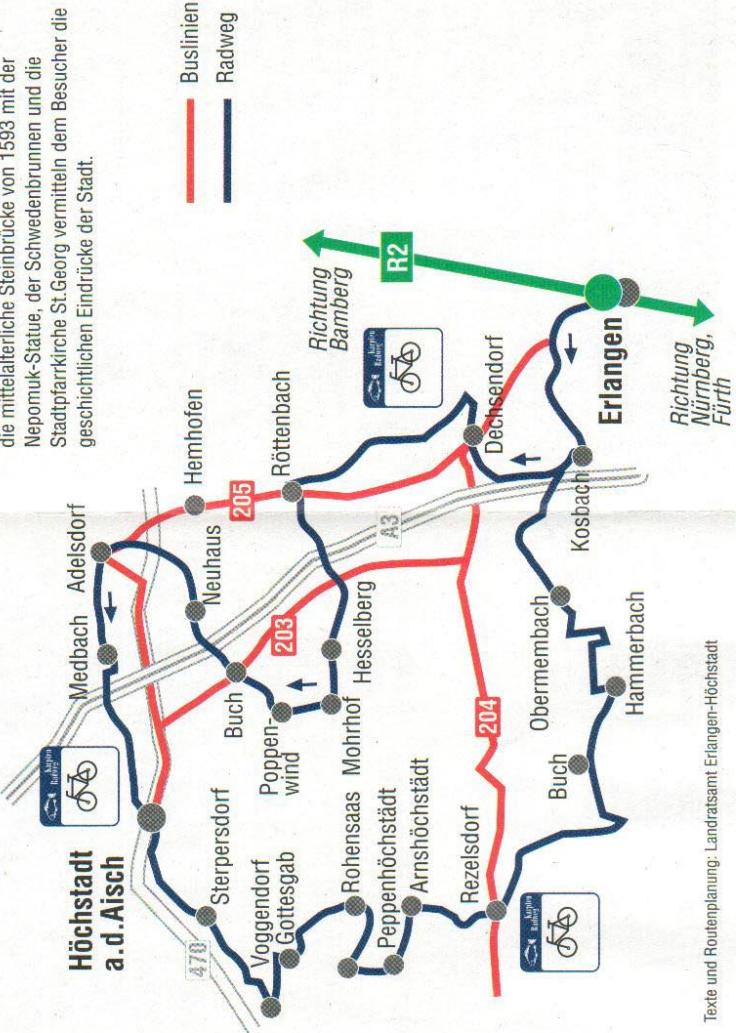
Zentrum der Teichwirtschaft war damals schon der Aischgrund: Der Aischgrund Spiegelkarpfen war schon bald weit über die Grenzen Europas hinaus als Delikatesse bekannt. Diese Begeisterung hat sich bis heute nicht geändert.

Überzeugen Sie sich selbst, denn in jeder Ortschaft im Aischgrund besteht die Möglichkeit, in einer der gemütlichen Gastwirtschaften den Aischgrunder Spiegelkarpfen zu genießen.

Weiter über Röttbach, dem beliebten Storchendorf, Adelsdorf mit dem Schloss und dem Wasserschloss in Neuhaus. In Höchstadt angekommen erblicken Sie den Stadturm, das Wahrzeichen der Stadt Höchstadt a.d. Aisch.

Die sogenannte „Perle an der Aisch“ wurde erstmals 905 n. Chr. urkundlich erwähnt. Die Gräfen Goswin von Hohstete gaben der Stadt ihren Namen. Einen Einblick in das Leben und Treiben der Handwerkerzunft des Mittelalters geben die reichhaltigen Schätze des Heimatmuseums.

Das Schloss mit einem der ältesten Wappen Deutschlands, die mittelalterliche Steinbrücke von 1593 mit der Nepomuk-Statue, der Schwedenbrunnen und die Stadtpfarrkirche St. Georg vermitteln dem Besucher die geschichtlichen Eindrücke der Stadt.



Texte und Routenplanung: Landratsamt Erlangen-Höchstadt

Radtour Erlangen – Höchstadt – Erlangen 51 km



Vom nördlichen Bahnhofsplatz (Busbahnhof hinter dem Bahnhof) aus rechts, Richtung Wiesengrund. Weiter entlang der Beschließung bis Höchstadt/Aisch.