

Slow Food Essen besucht Mainfranken (oder sagt man besser „Weinfranken“?)

20. - 22.05.2022

Im März 2020 hatten wir unser Koffer ja schon fast gepackt, um von der Kleinstadt Marktbreit aus die Weinvielfalt Frankens zu erkunden. Nur wenige Tage vor der Abreise kam dann aber der erste Corona-Lockdown ... Nun starten wir einen neuen Anlauf und wir sind sehr zuversichtlich, dass es dieses Mal klappt.

Das fränkische Weingebiet verfügt mit einer Rebfläche von rund 6000 Hektar über eine doppelt so große Anbaufläche wie der Rheingau, dem Ziel unserer letzten Weinreise im Jahr 2019. Aber Weinfranken ist trotz der relativen Größe weit weniger bekannt. Es gibt daher einiges zu entdecken.

Das „Entdecken“ wird in Franken allerdings dadurch erschwert, daß das Weingebiet sich über eine beachtliche Fläche erstreckt, von Aschaffenburg im Nordwesten fast bis Bamberg im Nordosten. Die „Südgrenze“ verläuft etwa von Miltenberg im Südwesten nördlich an Rothenburg ob der Tauber vorbei bis ein Stück östlich von Bad Windsheim.

Wie also stellt man es an, ein recht weit verzweigtes Gebiet an nur einem Wochenende zu erkunden? Wir vom Vorbereitungsteam haben uns für eine zweigeteilte Erkundung entschieden, die man vielleicht mit den Begriffen „Satelliten- und Lupen-Perspektive“ beschreiben könnte.

Freitag 20.05.2022 ab 18:00 Uhr

Wir wohnen im Hotel und Restaurant „Michels Stern“ in Marktbreit, einer Kleinstadt südöstlich von Würzburg und ggf. in dem nur 200 m entfernt liegenden Hotel „Löwen“. Die Anreise erfolgt in Eigenregie. Marktbreit ist auch per Bahn gut zu erreichen. Wir sollten spätestens gegen 18:00 Uhr im Hotel eintreffen.

Ab ca. 18:30 Uhr startet unser Franken-Wochenende im Restaurant „Michels Stern“ mit einer Weinprobe und einem Abendessen, für das der Koch Wolfgang Michel ein 4-Gang Menü nach Slow Food Kriterien zusammengestellt hat. Das fällt ihm auch deshalb leicht, da „Michels Stern“ seit Jahren Slow Food Förderer und zudem im Slow Food Genussführer Deutschland vertreten ist. Die begleitenden Weine zum Menü stellt sein Bruder Stefan Michel zusammen und er wird die Weinbegleitung mit viel kompetentem Weinwissen moderieren. Schließlich verfügt die von ihm bestückte Weinkarte des Restaurants über etwa 200 unterschiedliche Frankenweine! So erhalten wir direkt zum Einstieg einen umfassenden Überblick quasi aus „Satellitenperspektive“ über die Region Mainfranken und ihre Weine.

Samstag 21.05.2022

Der Samstag steht ganz im Zeichen der „Lupen-Perspektive“, das heißt, wir konzentrieren uns auf eng abgegrenzte Anbaugebiete.

Nach einem kurzen Frühstück wird uns um 09:00 Uhr zunächst Ulrike Zink durch ihren Heimatort, die malerische Kleinstadt Marktbreit führen. Da Frau Zink ausgebildete Weinerlebnisführerin ist, werden wir mit Sicherheit einige interessante Fakten und Anekdoten über die Geschichte der Region und ihre Weine erfahren. Und na ja, sollten wir die soeben gesammelten Informationen über Marktbreit im Laufe des Tages doch wieder vergessen haben, so liegt es sicher nicht an den vielen verkosteten Weinen sondern vielmehr daran, dass über Marktbreit womöglich noch der Geist von Dr. Alois Alzheimer schwebt, dessen Geburtshaus wir dort auch besuchen.

Im Anschluss an die Führung fahren wir per Bus nach Escherndorf, einen Ortsteil von Volkach, mit der berühmten Weinlage „Escherndorfer Lump“.

Dort präsentieren uns das VDP-Weingut Egon Schäffer aus Escherndorf und das Öko-Weingut Zang aus Nordheim gemeinschaftlich einige Highlights aus Ihren Kellern.

Vielen Essener Slow Foodies ist das Weingut Schäffer noch in bester Erinnerung, denn im Mai 2019 hatten wir bereits Gelegenheit, im Restaurant „Rotisserie du Sommelier“ beim fränkischen Menü einige Schäffer-Weine zu genießen. Schäffer produziert seine Weine nach traditionell fränkischer Stilistik, wobei wesentliche Basis seiner hervorragenden Qualitäten

der Umstand ist, dass sich ein großer Teil des eigenen Weinanbaus in der Spitzenlage „Escherndorfer Lump“ befindet.

Das Weingut Zang betreibt seit 30 Jahren zertifizierten Öko-Anbau und arbeitet im Familienbetrieb mit dem Ziel, individuelle Weincharaktere zu erzeugen, „die es nicht an jeder Ecke gibt.“

Eine spannende Probe ist garantiert, die gewiss auch viele Ansätze für Fragen und Diskussionen bietet. Während der Verkostung dieser hervorragenden Weine wird ein kleiner Imbiss gereicht.

Im Anschluss fahren wir mit unserem Bus nach Sommerach, einem kleinen Ort mit schönem Ortskern auf der sogenannten „Weininsel“ südlich von Volkach. Wir spazieren durch den Ort und kehren dabei jeweils für einen Kurzbesuch bei drei Winzern ein, beim Weingut Galena, beim Weingut Daniel Then und beim Bio-Weingut Norbert Drescher.

Wir werden also an diesem Nachmittag im kleinen Sommerach eine große Bandbreite fränkischer Weine unter die Lupe nehmen von ganz unterschiedlichen Böden und von Winzern mit ganz unterschiedlichen Herangehensweisen. Am späten Nachmittag geht's dann per Bus zurück nach Marktbreit.

Nach einer kurzen Erholungspause im Hotel bleiben wir am Abend in Marktbreit und spazieren gegen 19:00 Uhr zum 200 m entfernt liegenden Restaurant „Alter Esel“, wo uns neben dem Inhaber-Ehepaar Söder (nicht verwandt oder verschwägert mit dem bayrischen Ministerpräsidenten!) auch ein Familienmitglied des kleinen aber sehr feinen Weinguts Bickel-Stumpf aus Frickenhausen am Main erwartet. Der „Alte Esel“ ist ebenfalls im Slow Food Genussführer gelistet und genießt, wie wir uns bei der Reisevorbereitung vor Ort überzeugen konnten, genau wie das Restaurant „Michels Stern“ einen ausgezeichneten Ruf in der gesamten Region.

Küchenchef Markus Söder wird uns ein 4-gängiges Menü nach Slow Food Manier kochen. Für die Weinbegleitung nehmen wir auch am Abend unsere „Weinlupe“ mit und konzentrieren uns auf die Weine des Weinguts Bickel-Stumpf. Dieses Weingut gewährt uns Einblicke in zwei höchst unterschiedliche fränkische Weinlagen. Es verfügt über Weinberge in Frickenhausen, einem Nachbarort zu Marktbreit mit Muschelkalk-Böden sowie über Weinberge in Thüngersheim, nordwestlich von Würzburg gelegen, mit Buntsandstein-Böden. Es erwartet uns also erneut ein höchst informativer Genussabend.

Sonntag 07.04.2019

Am Sonntag werden wir nach einem ausgedehnten Frühstück gegen 11:00 Uhr die malerische Kleinstadt Iphofen besuchen. Unser Ziel dort ist das Knauf-Museum. In diesem Museum findet man nicht wie üblich „Originale“ und auch keine „Fälschungen“ von Kunst, sondern ganz klar gekennzeichnete Repliken aus dem Material Gips von Meisterwerken des alten Ägypten, aus Mesopotamien und Persien, weltberühmte Spitzenwerke griechischer und römischer Kunst oder von Kunst aus dem alten Indien. Alle Exponate existieren natürlich auch im Original - - - aber die Besichtigung der Originalwerke erfordert buchstäblich eine Reise um die Welt.

Das Wochenende lassen wir dann ausklingen mit einem Mittagessen im Restaurant „99er-Kulinarium“, einem Slow Food Förderer im Zentrum von Iphofen.

Gegen 14:30 Uhr endet das Mittagessen und unsere Weinreise.

Organisatorische Hinweise

Der Reisepreis beträgt EUR 399,- pro Person für Slow Food Mitglieder bzw. EUR 419,- pro Person für Gäste und sollte bitte unmittelbar nach Erhalt der Anmeldebestätigung gezahlt werden.

Darin enthalten sind alle Kosten für Essen, Weinproben, Transport vor Ort, die Führung in Marktbreit und das Knauf-Museum.

Ausgenommen sind die An- und Abreise, Übernachtung und Frühstück, die Getränke im Restaurant „99er-Kulinarium“ sowie die Anfahrt nach Iphofen.

Bitte informieren Sie uns im Fall besonderer Anforderungen an die Essensauswahl (Unverträglichkeiten, Vegetarier etc.).

Die An- und Abreise erfolgt ebenso wie die Hotelbuchung in Eigenregie! Bitte nennen Sie bei der Hotelbuchung das Stichwort „Gruppe Slow Food Essen“.

Übernachtungspreise

- Doppelzimmer im Hotel „Michels Stern“ zwischen EUR 99,- und EUR 104,- pro Nacht und Einzelzimmer von EUR 74,- bis EUR 84,- pro Nacht (jeweils einschließlich Frühstück). <https://www.michelsstern.de>
- Doppelzimmer im Hotel „Löwen“ EUR 112,- pro Nacht einschließlich Frühstück. <https://www.loewen-marktbreit.de>

Die Anmeldung im Hotel „Michels Stern“ muss spätestens bis zum 10.03.2022 erfolgen, im Hotel „Löwen“ bis spätestens 22.02.2022 !!!

Die Reise findet bei Teilnahme von mindestens 14 Personen statt. Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 22 Personen.

Bei Nichtzustandekommen der Reise, also insbesondere im Fall von weniger als 14 Teilnehmern nach Anmeldestand am 10.03.2022 oder bei Rücktritt von der Reise bis zum 10.03.2022 wird der gezahlte Reisepreis vollständig erstattet. Im Fall eines Rücktritts von der Reise nach dem 10.03.2022 wird versucht, Ersatzteilnehmer zu finden. Hierfür richten wir eine Warteliste ein. Wird kein Ersatzteilnehmer gefunden, erfolgt keine oder eine anteilige Rückzahlung des Reisepreises, abhängig von evtl. verbleibenden Kosten.

Änderungen am Reiseverlauf aufgrund unvorhersehbarer Gegebenheiten sind möglich. Ebenso behalten wir uns vor, bei sehr vielen Anmeldungen die maximale Teilnehmerzahl



geringfügig zu erhöhen, sofern Hotelkapazität verfügbar ist.

