

NACHRICHTEN

3. Jahrgang

Ausgabe 05 - 2019

Erscheinungstermin 18.04.2019

Redaktion: Hans-Werner Bunz,

Tel: 09721-7594443,

bunz@slowfood-htm.de,

Drosselstr. 18, 97422 Schweinfurt

Autoren

(-hwb) Hans-Werner Bunz

(TR) Thomas Raab

(HS) Herbert Steiner

(RZ) Raimund Zwirlein

(GS) Gerd Sych

Vertrieb

eMail-Versand: H.-W. Bunz

Postversand: Gerd Sych

Herausgeber

Slow Food Hohenlohe-Tauber-

Main-Franken

1. Sprecher: Gerd Sych



VERANSTALTUNGEN

Achtung: Unsere neue Webseite kann für Anmeldungen **direkt** aufgerufen werden mit dieser unserer Adresse: https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe.

Mai

Beef meets Beer

Hofheim, Auenlandhof, Aurachsmühle 1, Donnerstag, 16.05.2019, 18:30 Uhr (TR): Gemeinsam mit dem zertifizierten Bier-Sommelier Georg Hiernickel (Haßfurt) werden wir verschiedenste Kombination von Rindfleisch und Bier genießen. „Food-Pairing“ in Vollendung mit klassischen, innovativen und überraschenden Zusammenstellungen bei den einzelnen Gängen des Menüs. Die Teilnehmer erwartet ein 6-Gänge-Menü vom Team des Auenland Banqueting und korrespondierende Biere zu jedem Gang. Ein bunter Streifzug durch die gehobene Gastronomie mit ausführlichen fachlichen Erläuterungen zu den einzelnen Gerichten und Bierstilen. Organisator: **Thomas Raab**, **Kosten:** Teilnehmer € 79,-.

Weingenuß-Wanderung in der Mainschleife

Escherndorf, Parkplatz Mainfähre, Sonntag, 19.05.2019, 10:30 Uhr: (HS) Von Escherndorf zur Vogelsburg und in die Nordheimer Weinlagen - Genuss wird garantiert! Treffpunkt ist in Escherndorf der Parkplatz an der Mainfähre. Und hier werden Sie begrüßt mit einem Sekt des Escherndorfer Winzers Michael Fröhlich aus der Magnumflasche. Danach steigen wir den Escherndorfer Lump hinauf zur Vogelsburg. Dort genießen wir den Rundblick auf die Mainschleife mit den umgebenden Weinbergen. Mit ein paar Schritten mehr erreichen wir das Terroir F. Hier stellt uns Winzer und Mitglied **Egon Schäffer** seine Weinphilosophie anhand zweier Weine vor. Als kleine Stärkung gibt's eine Winzervesper.

Danach geht es durch die Weinberge hinab ins beschauliche Escherndorf zur Mainfähre, die uns nach Nordheim bringt. Hier stellt uns Öko-Winzer und Mitglied **Rainer Zang**, Kreuzbergstr. 2, zwei Piwi-Weine vor. Zum Abschluss genießen wir an unserer letzten Station am Nordheimer Kreuzberg zwei Weine vom Weingut von Mitglied **Hermann Höhn**. Der Ausklang des Nachmittags ist ein Vesper im Demeter-Weingut von Mitglied **Helmut Christ**, Volkacher Str. 6, mit reservierten Plätzen. Dafür müssen Sie **unbedingt** ihre Teilnahme **extra** benennen, da Ihre Verzehrkosten **nicht** im Veranstaltungspreis enthalten sind. Denn dieser umschließt die 6 Weine der drei Weingüter, 1 Sekt, 1 Winzervesper am Terroir F, die geführte Wanderung, 1 Weinglas mit Umhängebeutel. Für Wasser während der Wanderung sorgen Sie bitte selbst. Organisator: **Herbert Steiner**, **Kosten:** Teilnehmer € 29,-.

Spargel ohne Folie!

Schweinfurt, Weinstube Hess, Fischerrain 67, Freitag, 24.05.2019, 19:30 Uhr: (RZ) Spargel auf traditionelle Art angebaut – heute eine Seltenheit. Bestehen Unterschiede zum Folienspargel? Ja, im Geschmack, denn er wächst halt langsamer und sammelt dabei Aroma. Mitglied **Ute Hess**, Inhaberin ihrer traditionsreichen Weinstube im Herzen von Schweinfurts Altstadt, serviert ein 3-Gänge-Menü, wobei beim Hauptgang für Vegetarier es diese Alternative gibt: eine Buttersoße zu den Kartoffeln und Spargeln statt des Bratwurstpaars:

😊 Korbelsuppe, Croutons 😊 Spargel, Kartoffeln, Bratwurst/alt. Buttersoße

😊 Bayerisch Creme mit marinierten fränkischen Erdbeeren

Diese Bratwürste vom traditionell - also ohne Geschmacksverstärker - arbeitenden Metzger

Kaiser in Aidhausen sind der Testsieger unserer Februar-Veranstaltung im Weingut Dereser, Stammheim. Organisator: **Raimund Zwirlein**, Kosten: Teilnehmer € 33,50 (mit Bratwurst), € 28,- (vegetarisch)

GANZ AKTUELL

Neues Informationsmedium

Berlin/Würzburg. (-hwb) Slow Food Deutschland e.V. hat ein elektronisches Informationsmittel entwickelt für sich und für die Convivien. Es ersetzt unsere bisherigen **NACHRICHTEN** – *Aus unserer Region, für unsere Region*. Allerdings komplett anders: Denn das Layout orientiert sich an den elektronischen Medien vom Rechner über Laptop bis zum Smartphone. Die Texte werden oftmals nur angerissen, um längere Texte zu vermeiden; wer sich für ein spezielles Thema interessiert, klickt den Link zu unserer Webseite, wo er dann den ganzen Text vorfindet: https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe. Geplant ist die erste Veröffentlichung im Mai. Damit wird diese Ausgabe der NACHRICHTEN die letzte sein in diesem DIN-A4-Paperformat. Zugleich verabschiedet sich der bisherige Redaktionsleiter und Conviviumsgründer Hans-Werner Buz von Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser: er wird nicht dem Team der neuen Redaktion angehören, da er mit fast 79 Jahren nunmehr die Gelegenheit nutzt, seinen Ruhestand auch bei Slow Food Hohenlohe-Tauber-Mainfranken endgültig anzutreten: „Es war eine Freude, Sie, liebe Leserin, lieber Leser, all die vielen Jahre informieren zu dürfen.“

2019: 12. Slow Food Messe in Stuttgart

Stuttgart. (-hwb) Es ist inzwischen die 12. Ausgabe des „Markt des guten Geschmacks - Die Slow Food Messe“: Sie findet, organisiert von der Messe Stuttgart, vom 25. – 28. April 2019 im Messegelände am Flughafen statt. Der Donnerstag ist auch der Tag der langen Nacht, da die Messe an diesem Tag erst ab 14 Uhr geöffnet wird und deshalb auch später, nämlich um 22 Uhr schließt. Die Öffnungszeiten sind am Freitag 10 – 18 Uhr und am Wochenende jeweils von 09 – 18 Uhr. Die Slow Food Messe ist Teil der sogenannten „Frühjahrmessen“, die heuer die Hallen 1, 3, 5 sowie 6 und 8 belegen; die Slow Food Messe beansprucht die Halle 5 zur Gänze und die Halle 3 etwa zur Hälfte, Fair Trade ist hier der Nachbar. Damit verzeichnet die Slow Food Messe heuer keine räumliche Vergrößerung, doch sie ist gewissermaßen das Zugpferd der Frühjahrmessen und zieht mit Abstand die meisten Besucher an; denn auch die Besucher der anderen Messen lassen es sich nicht nehmen, die Slow Food gerechten Genüsse zu studieren und zu probieren, heuer von über 330 Ausstellern. Auch werden wohl wieder einige Betriebe aus unserem Convivium dort vertreten sein.

Das Rahmenprogramm beim Markt des guten Geschmacks ist vielfältig: vom Continental Whisky-Market über Weinseminare und Gin Quarter bis zum Treffpunkt Geschmack, Forumsbühne und Marktplatz Brauerhandwerk. Im Zentrum stehen unterhaltsame Gaumenschulungen bei Geschmackserlebnissen, in der Kochwerkstatt gemeinsames Schnippeln und Brutzeln mit Sterneköchen. Die Tageskarte kostet € 14,- pro Person, Schüler, Studenten, Rentempfänger und Schwerbehinderte mit entsprechendem Ausweis bezahlen € 12,- pro Person; auf www.messeticketsevice.de kann man sich die Karten auch online bestellen.



Neuer europäischer Kulturweg: in Fatschenbrunn

Fatschenbrunn. (-hwb) Wenn der kleine Ort im Steigerwald, im Vorjahr schon zu einem der 100 Genusssorte Bayerns erwählt, am Sonntag, 02.06.2019, die Eröffnung des Europäischen Kulturwegs Fatschenbrunn feiert, ist er zugleich ein doppelt herausragender Ort: Eine solche Auszeichnung ist eine große Seltenheit. Ein europäischer Kulturweg - das Kulturroutenprogramm - ist eine reale oder auch virtuelle Verbindung zwischen Orten und Stätten, zertifiziert durch den Europarat¹. *Diese Kulturrouten (33 bis 2018) laden zu einer Reise durch Raum und Zeit ein und zeigen, wie das Erbe verschiedener Länder und Kulturen Europas zu einem gemeinsamen und lebendigen Kulturerbe beiträgt*². Das 2010 erweiterte Teilabkommen über Kulturrouten (EPA) – und Fatschenbrunn profitiert davon - will das Potenzial dieser Kulturrouten für kulturelle Zusammenarbeit, nachhaltige territoriale Entwicklung und sozialen Zusammenhalt stärken, wobei der Schwerpunkt auf dem Entdecken wenig bekannter Reiseziele liegt³.

Die einstige Baumfelderwirtschaft, noch heute existierend mit uralten, hochstämmigen Birnenbäumen vieler historischer Birnensorten und der Tradition des traditionellen Darrens von

Hutzelbirnen (Passagier der Slow Food Arche des Geschmacks), wie sie unser Mitglied **Franz Hümmer** praktiziert, ließ Fatschenbrunn schon voriges Jahr zu einem der 100 Genussorte Bayerns werden (Foto S. 2: Franz Hümmer).

¹⁾ https://de.wikipedia.org/wiki/Kulturweg_des_Europarats

²⁾ www.coe.int/de/web/cultural-routes/home

³⁾ www.coe.int/de/web/cultural-routes/enlarged-partial-agreement

VON MITGLIEDERN & UNTERSTÜTZERN

Aktuelles bei Mitglieder- und Unterstützerbetrieben

Kurz, knapp und den Leser anregend zum Nachfragen bei den Betrieben unserer **Mitglieder** und **Unterstützer (U)** wird hier über deren Angebote und Ereignisse berichtet. Wir geben dazu die Telefonnummer an und die Webseitenadresse.

Fränk. Weinland: ♥Mitglied **Thomas Hemmerich**, Inhaber der Metzgerei Hemmerich, Geldersheim, Unterdorf 9, Tel: 09721-85647, www.werntalmetzgerei-hemmerich.de, mit eigenem Schlachthaus und Filialen in Schweinfurt, Niederwerrn, Obbach, Sömmersdorf, ist bereits Kreisrat; nun ist er auch mit großer Mehrheit zum Ortsvorsitzenden der CSU Geldersheim gewählt worden. ♥Am Muttertag, Sonntag, 12.05.2019, bietet das Restaurant „Alter Esel“ unserer Mitglieder **Ramona und Markus Söder**, Markbreit, Marktstr. 10, Tel: 09332-5949477, www.alteresel-marktbreit.de, ein raffiniertes 4-Gänge-Menü zu € 45,-/Person, bei dem man beim Hauptgang wählen kann zwischen Saibling - Spargel - Grünkern oder Rostbeef - Maiwirsing - Rosmarinkartoffel.

Hohenlohe: ♥Die **Mohrenköpfe-Gastronomie (U)** im Regionalmarkt Hohenlohe, Wolpertshausen, Birkichstr. 10, Tel: 07904-9438080, www.besh.de, mit ihrem Küchenchef Maximilian Korschinsky, Mitglied der Slow Food nahen Chef Alliance, publiziert eine Saison-Zeitung mit 8 Seiten (www.regionalmarkt-hohenlohe.de/pdf/Mohrenkoepfle_Zeitung.pdf): aktuell gibt's die Ausgabe Frühling 2019. Vielgestaltig ist der Inhalt, so wirbt man auch für die Slow Food Messe in Stuttgart (25.-28.04.2019). Der Inhalt ist breitgefächert, von Herdenschutzhunden übers Siedersfest in Schwäbisch Hall bis zu Grillakademie, den Osterbrunch und einem Rezept für Kinder reicht das Themenspektrum. ♥Das Restaurant „Rose“ von Mitglied **Jürgen Andruschkewitsch**, Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13, Tel: 07907-2294, www.eschenau-rose.de, bietet den ganzen April über mit Bier zubereitete Speisen, wahrhaft eine Seltenheit! Und als Begleiter dient Fidelio, das ungefilterte Bier der Bio-Brauerei Härle aus Leutkirch. Am 25.04. kocht Andruschkewitsch auf der Slow Food Messe (25.-28.04.2019 in Stuttgart, Messegelände am Flughafen), weshalb das Restaurant am 24. & 25.04.2019 geschlossen ist.

Obermain: ♥Der **Brauereigasthof Bayer (U)**, Rauhenbrach-Theinheim, Schulterbachstr. 15, Tel: 09554-293, www.bayer-theinheim.de, bietet im April Speisen mit frischen Wildkräutern und zartem Lammfleisch von Theinheimer Weiden. Im Mai stehen Gerichte mit Steigerwälder Spargel auf der Karte und vom 03. - 05.08.2019 findet heuer das Brauereifest statt.

Rhön-Grabfeld: ♥Der Berggasthof & Hotel Sennhütte unseres Mitglieds **Birgit Klingenberg**, Fladungen, Sennhütte 1, Tel: 09778-91010, www.sennhuetten-rhoen.de, hat bis 20.04.2019 wieder seine Frühlingstradition der Fischwochen mit frischem Fisch aus Meer und Rhön. Erbeten wird eine Tischreservierung der besseren Planung wegen: Küchenzeiten sind Di - So 11:30-14:30 und 17:45-20.00 Uhr.

Tauberfranken: ♥Das **Hotel Restaurant „Laurentius“ (U)**, Weikersheim, Marktplatz 5, Tel: 07934-91080, www.hotel-laurentius.de, bietet zu Ostern - Karfreitag bis Ostermontag (19.-22.04.19) - genussvolle Menüs: An Karfreitag/-samstag nur abends (18:30-19:45 Uhr), Ostersonntag mittags und abends (12:00-13:30 und 18:30-19:45 Uhr), Ostermontag nur mittags (12:00-13:30 Uhr). Das 3-Gänge-Mittagsmenü bietet 10 Gänge zur Auswahl für € 64,-/Person. Das Abendmenü umfasst 9 Gänge, aus denen man sich ein 3-Gänge- (€ 75,-), 4-Gänge- (€ 87,-) oder 5-Gänge-Menü (€ 99,-) zusammenstellen kann. Diese Vorbestell-Preise gelten nur bei tischweiser Wahl, individuelle Menügestaltungen führen zu veränderten Preisen. ♥Das Weingut Benz unserer Mitglieder **Renate und Hubert Benz**, Lauda-Königshofen, Ortsteil Beckstein, Im Walterstal 1, Tel: 09343-4523, www.weingut-benz.de, bietet am Freitag, 10.05.2019, 19 Uhr, ein Weinkulinarium. "Badisch-Fränkisch" oder "Bayerisch-Mediterran" - ein kulinarisches multi-kulturelles Highlight mit fränkisch-mediterranen Schmankerln bei badischem Wein und der

58. Fränkischen Weinkönigin Marion Wunderlich: Sekt-Empfang, 4-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen und Moderation für € 79,-/Person. Voranmeldung erforderlich.

SLOW FOOD BILDUNG

Kochen & Backen

Anmeldungen auch: www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe/kochen
April

Am Dienstag 30.04.2019, 18:00 Uhr, kocht unser Kochklub Schweinfurt in der Küche des Kollping-Hotels (U), Schweinfurt, Moritz-Fischer-Str. 3, Speisen der Alpenküche. Die Leitung hat **Christoph Därr**.

Mai

Am Dienstag, 14.05.2019, 18:30 Uhr, kocht der Kochklub Würzburg in der Küche der Klara-Oppenheimer-Schule, Königsberger Str. 46, Frühlingsgemüse und Lamm. Die Leitung hat **Gerd Sych**.

Am Montag, 27.05.2019, 18:30 Uhr, kocht die Kochwerkstatt Königsberg i.B. in der Küche der VHS Königsberg, Alleestr. 1, saisonal Fränkisches, aber ganz modern und mit Produkten der Region. Die Leitung hat **Hans-Werner Bunz**.

THEMA

Bio-Winzer in Franken

Von *Hans-Werner Bunz*

Der älteste Bio-Weinbau im fränkischen Weinland entstand bereits 1964: Seit diesem Jahr arbeitete das Weingut von Ludwig Christ, Nordheim a.M., Weinbergstraße 6, nach Grundsätzen des biodynamischen Weinbaus, entschloss sich aber erst 1991 für eine Zertifizierung, nun nach Bioland-Anforderungen. Somit sind zwei Slow Food Mitglieder die ersten zertifizierten fränkischen Bio-Winzer, beide zertifiziert 1974: Von Demeter e.V. das Weingut **Helmut Christ** in Nordheim a.M., Volkacher Str. 6, Tel: 09381-2806, www.weingut-helmut-christ.de, als erstes fränkisches Demeter-Weingut; das Weingut Roth von **Gerhard Roth** in Wiesenbronn, Büttnergasse 7, Tel: 09325-902004, www.weingut-roth.de, bevorzugte hingegen den Verband Naturland e.V.. Von den 36 fränkischen Bio-Weingütern sind rund 20 Prozent, also sieben Mitglieder und Unterstützer: Neben den beiden oben genannten auch das Weingut Rothe (U) von **Manfred Rothe**, Nordheim a.M., Heerweg 6, von Bioland e.V. zertifiziert seit 1985, Tel: 09381-8479530, www.wein-rothe.de, das Weingut von **Rainer Zang**, (Naturland e.V. zertifiziert seit 1990), Nordheim a.M., Kreuzbergstr. 2, Tel: 09381-6761, www.oekoweingut-zang.de, der Ökologische Weinbau Krämer von **Stephan Krämer**, Auernhofen, Lange Dorfstr. 24, www.kraemer-oekologisch.de, Tel 09848-96945, seit 1991 von Naturland e.V. zertifiziert, das Demeter-Weingut (seit 2008) H. Deppisch (U), geleitet von **Christian Deppisch**, Theilheim a.M., Türschengraben 3, Tel: 09303-9800048, www.deppischwein-gut.de, und das Bio-Weingut (EU seit 2013) von Mitglied **Burkhard Hench**, Bürgstadt, Hauptstraße 32, www.weingut-hench.de, Tel: 09371-5752.¹

36 selbst vermarktende Öko-Winzer scheinen wenig zu sein angesichts der insgesamt 3.483 fränkischen Betriebe, die gut 6.000 ha bearbeiten². Allerdings begnügen sich 1.962 Betriebe mit weniger als 0,5 ha und weitere 528 Betriebe mit Weingärten von 0,5 bis max. 1 ha². Wohl fast alle von ihnen sind einer der fünf Erzeugergenossenschaften angehörig, nicht wenige auch jener 994 Betriebe, die zwischen einem und fünf Hektar bearbeiten: insgesamt vereinen die Erzeugergenossenschaften 1.952 Betriebe, die knapp ein Drittel des gesamten Anbaugebietes repräsentieren². Weinbergsflächen größer als 10 ha bearbeiten nur 130 Weingüter², darunter auch die wenigen Großbetriebe, die 100 ha und mehr ihr eigen nennen wie das Juliuspital, Würzburg, das Bürgerspital, Würzburg, und das Iphöfer Weingut Hans Wirsching, unseres Mitglieds **Dr. Heinrich Wirsching**, Ludwigstr. 16, Tel: 09323-87330, www.wirsching.de. So gesehen sind dann selbstvermarktende 36 Bio-Weingüter keine Kleinigkeit, auch wenn der eine oder andere Bio-Winzer noch kein großer ist.

¹) www.fraenkische-oekowinzer.de/föw-winzer/ ²) Zahlen 2018, www.lwg.bayern.de/weinbau/weinrecht/066672/



Ökologisch bewirtschaftet wird auch der vom Convivium gerettete Weinberg mit Altem fränkischen Satz bei Ickelheim. Auf diesem Bild (Foto: Gerd Sych) sieht man den Anfang dieser Bewirtschaftung (2017): Hier dürfen die Beikräuter am Boden wachsen. Sie sind für das Bodenleben wichtig und schützen zugleich den Boden vor Austrocknung. Damit ist das Convivium zusammen mit Winzer und Mitglied Ulrich Bürks, dem Pächter der Parzelle, auf dem Weg zum 37. Fränkischen Biowinzer.

ANMELDE-COUPON FÜR VERANSTALTUNGEN

Per eMail: laurerkonrad@web.de; via unsere Webseite www.slowfood.de >Mainfranken-hohenlohe >Veranstaltungen, per Postbrief an Konrad Laurer, Geiersbergstr. 15, 97422 Schweinfurt, mit den nachstehenden Angaben:

Beef meets Beer, Hofheim, Auenlandhof, Aurachsmühle 1, Donnerstag, 16.05.2019, 18:30 Uhr: Veranstaltung wie beschrieben mit 6-Gänge-Menü und korrespondierenden Bieren:

_____ Teilnehmer € 79,-, Anmeldeschluss **11.05.2019**

Weingenuß-Wanderung in der Mainschleife, Escherndorf, Treffpunkt Parkplatz Mainfähre, Sonntag, 19.05.2019, 10:30 Uhr: Geführte Wanderung von Escherndorf über Vogelsburg nach Nordheim mit Mainfähren-Überfahrt, Besuch bei drei Weingütern mit Information und Verkostung wie beschrieben; plus zusätzlich bitte Teilnahme Vesper (Kosten nach Verzehr!):

_____ Teilnehmer € 29,-, _____ Teilnehmer Vesper (extra vor Ort bezahlen),
Anmeldeschluss: **12.05.2019**

Spargel ohne Folie! Schweinfurt, Weinstube Hess, Fischerrain 67, Freitag, 24.05.2019, 19:30 Uhr: 3-Gänge-Menü wie beschrieben

_____ Teilnehmer Bratwurst-Version € 33,50,-, _____ vegetarisch € 28,-,
Anmeldeschluss: **16.05.2019**

Name: _____ Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Straße: _____ Telefon: _____

E-Mail: _____

Das Kleingedruckte siehe www.slowfood.de > Mainfranken Hohenlohe > Veranstaltungen