

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

27. - 29.03.2020

Das fränkische Weingebiet verfügt mit einer Rebfläche von rund 6000 Hektar über eine doppelt so große Anbaufläche wie der Rheingau, das Ziel unserer letzten Weinreise. Aber Weinfranken ist trotz der relativen Größe zumindest hier in NRW 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 27.03.2020 ab 18:00 Uhr

Wir wohnen im Hotel und Restaurant „Michels Stern“ in Marktbreit, einer Kleinstadt südöstlich von Würzburg nahe der Autobahn A7. Falls wir sämtliche 12 Zimmer des Hotels belegt haben und weitere Teilnehmer mitreisen möchten, haben wir vorsorglich noch einige Zimmer in einem 200 m entfernt liegenden Hotel optioniert. 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 aus „Satelliten-Perspektive“ und einem Abendessen. Für das Abendessen hat der Koch Wolfgang Michel ein 4-Gang Menü nach Slow Food Kriterien zusammengestellt. Das fällt ihm auch deshalb leicht, da „Michels Stern“ seit Jahren Slow Food Förderer und 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 Frankenweine! So erhalten wir direkt zum Einstieg einen umfassenden Überblick über die Region Mainfranken und ihre Weine.

Samstag 28.03.2020

Am Samstag nehmen wir dann die „Weinlupe“ zur Hand. Nach einem ausgedehnten Frühstück fahren wir um 10:00 Uhr per Bus nach Sommerach, einem kleinen Ort mit malerischem Ortskern auf der sogenannten Weininsel südlich von Volkach.

Zunächst besuchen wir das Weingut Richard Östreicher, einen früher nur unter Insidern hoch geschätzten Betrieb, der aber heute in den 2019-er Weinführern Gault & Millau sowie Vinum als Aufsteiger gefeiert und im 2019-er Eichelmann bereits mit 4 von 5 Sternen ausgezeichnet wird. Wenig verwunderlich also, dass die Weine von Östreicher in vielen deutschen Michelin-besternten Spitzenrestaurants auf der Karte stehen. Richard Östreicher produziert Weine nach französischer Stilistik, stark abweichend vom typisch fränkischen Stil und legt - für diese Region in Franken ungewöhnlich - einen Schwerpunkt auf Rotwein.

Im Weingut Östreicher treffen wir zusätzlich auch den nach traditionell fränkischer Stilistik arbeitenden Winzer Peter Schäffer vom Weingut Egon Schäffer aus Escherndorf. Über das Weingut Schäffer mit seinen Weinen aus der fränkischen Spitzenlage „Escherndorfer Lump“ muss hier weniger geschrieben werden, hatten wir Essener Slow Foodies doch bereits im Mai Gelegenheit, einige Schäffer-Weine im Restaurant „Rotisserie du Sommelier“ zu genießen. Richard Östreicher und Peter Schäffer werden uns also am Vormittag in einer gemeinschaftlichen Präsentation ihre Weine vorstellen. Eine spannende Probe ist garantiert, die gewiss auch viele Ansätze für Fragen und Diskussionen bietet.

Gegen Mittag spazieren wir zum nahe gelegenen Weingut Otmar Zang. Hier erwartet uns ein kleiner Imbiss und natürlich wird sich der Winzer nicht die Chance entgehen lassen, uns einige seiner Weine vorzustellen. Besonders gespannt sein dürfen wir auf seine Spezialität „Alter Satz“ aus dem, wie er schreibt, ältesten Weinberg Frankens.

Entsprechend gestärkt werden wir vom örtlichen Verkehrsbüro weiter durch den Ort geführt. Dabei kehren wir noch bei zwei Winzern ein, beim Weingut Daniel Then, einem

aufstrebenden Betrieb mit jungem Winzer und beim Bio-Weingut Norbert Drescher, einem Winzer, der sich den ganzheitlichen respektvollen Umgang mit der Natur ins Stammbuch geschrieben hat.

Wir werden also an diesem Tag 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, 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.

Der 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, ein 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 späten Frühstück gegen 11:00 Uhr die malerische Kleinstadt Iphofen besuchen. Abhängig vom Wetter können wir dort mit kompetenter Führung durch Stadt und Weinberge spazieren oder das Knauf-Museum besichtigen. 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 340,- pro Person für Slow Food Mitglieder bzw. EUR 360,- pro Person für Gäste.

Darin sind alle Kosten für Essen, Weinproben, Transport vor Ort und die Führung in Iphofen enthalten.

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. Nach der Anmeldung zur Weinreise über unsere Homepage erhalten Sie das Kennwort, unter dem Sie Ihre Zimmer im Hotel „Michels Stern“ oder, wenn die dortigen Zimmer belegt sind, im Hotel „Löwen“ reservieren können sowie die Kontodaten für die Zahlung des Reisepreises. Die Preise für Doppelzimmer betragen zwischen EUR 89,- und EUR 99,- pro Nacht und für Einzelzimmer von EUR 69,- bis EUR 74,- pro Nacht (jeweils einschließlich Frühstück). Die Anmeldung muss spätestens bis zum 31. Dezember 2019 erfolgen. Danach läuft die Option in den Hotels aus. Wir empfehlen jedoch aufgrund des begrenzten Zimmerkontingents eine möglichst frühzeitige Anmeldung.

Die Reise findet bei Teilnahme von mindestens 15 Personen statt. Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 22 Personen.

Bei Nichtzustandekommen der Reise, also insbesondere im Fall von weniger als 15 Teilnehmern nach Anmeldestand am 31.12.2019 oder bei Rücktritt von der Reise bis zum 31.12.2019 wird der gezahlte Reisepreis vollständig erstattet. Im Fall eines Rücktritts von der Reise nach dem 31.12.2019 wird versucht, Ersatzteilnehmer zu finden. 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.

