



Spargel vom sandigen Mainufer gehört zu den Spezialitäten der Region

Mainfränkische Küche

Die Vielfalt der Region spiegelt sich in den Rubriken der mainfränkischen Speisekarten wider. So liefern Steigerwald und Spessart Wildschwein, Reh, Damwild und Pilze, die Rohprodukte für hervorragende Wildgerichte. Aus der waldarmen, rauen Rhön kommen die Milchlämmer zu Ostern. In der Gegend um Volkach wächst der Spargel, der im Schwemmland der Mainschleife von Mai bis Juni hervorragend gedeiht. Und schließlich erntet man rund um Kitzingen vielfältiges Gemüse, das in den Gasthöfen der Region erntefrisch serviert wird. Eines gibt es natürlich das ganze Jahr: Blaue Zipfel. Die Bratwürste im Essig-Wein-Sud mit Zwiebelringen und ein wenig Karotten sind eine Art „mainfränkisches Nationalgericht“ (Günter Strack). Dazu kommen die allgegenwärtigen Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (zum Sattessen schon für ungefähr 10 € zu haben) und Deftiges wie Schnickerli (essigsauer

gekochte Innereien mit Mehklößen), Dutschn und Bohna (Kartoffelpuffer und Bohnengemüse), die zünftige Schlachtschüssel (so schnell ist ein Schwein furt...) und als klassische Grundlage zum Wein der Gerupfte (angemachter Camembert). Der passt ebenso wie der Zwiebelkuchen (Zwiebelplootz) auch in die Jahreszeit, die in Franken als kulinarische Bewährungsprobe gilt: Wenn die Wirtshäuser und Häckerstuben zur Weinlesezeit den Federweißen (Bremser) kredenzen, scheidet sich die Spreu vom Weizen, denn wer den Liter halb vergorenen Traubensaft ohne Nebenwirkungen verträgt, kann sich schon als echter Weinfranke fühlen. Zu den „großen“ Essen der schlichten und schmackhaften fränkischen Küche gehören der Sauerbraten (hier zeigt sich, was der Koch kann!) und der Schweinebraten (typisch in Franken: Schäufele oder Schäufelerle oder Schäufelerla, komplett mit Knochen gegart). Bei den

Meefischli

Die sog. Meefischli sind die wohl berühmteste Spezialität aus dem Main (= Mee). Pro Person sind hierfür etwa ein Dutzend Rotaugen oder Ukeleis notwendig. Die kleinen Fische aus dem Fluss werden in Semmelbrösel und Ei gewälzt und goldbraun gebraten. Übrigens werden Meefischli mit Kopf, Flossen und Gräten verspeist. Dazu isst man Weißbrot und trinkt einen Frankenwein, am besten Silvaner, Scheurebe oder Riesling.

Vorspeisen greift der Franke gern zur Suppe mit Einlagen (Leberknödel und/oder Schwimmerli), bei den Nachspeisen am liebsten zum schlichten Kuchen vom Blech mit Streuseln, Zwetschgen oder Quark (von überregionalem Ruf ist der Käsplootz aus Sand am Main).

Welcher Wein zu welchem Gericht? Diese Frage wird heutzutage längst nicht mehr so orthodox wie früher beantwortet. Ein fruchtiger Müller-Thurgau zum Wildschweinbraten ruft mittlerweile kein Augenverdrehen des Kellners mehr hervor. Dennoch ein paar Tipps zu diesem Thema: Ein fruchtiger Silvaner ist fast ein Alleskönner. Er passt zu mildem Käse, Forelle, Schweinebraten, aber auch zu Spargelgerichten. Auch ein junger Müller-Thurgau ist vielfältig genießbar, er harmoniert

mit einem Salat mit Olivenöl und mit Gemüse genauso gut wie mit einem leichten Fischgericht und feinem Kalbfleisch. Der Riesling ist ein vornehmeleganter Begleiter für anspruchsvolle Fische. Samtige Spätburgunder (rot) passen gut zu Wild und Rohmilchkäse.

Literaturtipps

Meefischli – Die besten Fischrezepte mainfränkischer Familien, von Peter Wondrak und Horst Hansen, Echter Verlag, Würzburg.

Broschüre **Fischeinkauf bei Teichwirten und Flussfischern**, Bezirk Unterfranken, Fachberatung für Fischerei, Silcherstr. 5, 97074 Würzburg. Hier sind alle wichtigen Gasthöfe mit Fischspezialitäten in Mainfranken aufgelistet. Auch als Download auf bezirk-unterfranken.de.





Gute Laune bei der Weinlese in Oberschwappach

Wein

Wein als Synonym für eine ganze Landschaft: Der Weinbau in dieser Region hat eine lange Tradition, die bis ins 8. Jh. zurückreicht. Heute sind Winzer und Reben durch den Klimawandel gefordert.

Als der irische Bischof Kilian, heute Schutzpatron der fränkischen Winzer, im Jahr 686 mit der Christianisierung begann, musste der wichtige Messwein noch mühselig aus fernen Landen herangeschafft werden. Das sollte sich schnell ändern. Missionierende Mönche sorgten schon 777 in der Nähe von Hammelburg für den ersten professionellen Weinbau, schon im Jahr 790 folgte Würzburg. Eine Erfolgsgeschichte nahm ihren Anfang. Heute ist die Traube Silvaner der ganze Stolz der Region.

Franken besitzt die wichtigsten Voraussetzungen für einen überdurchschnittlichen Wein: vielfältige Böden, mildes Mikroklima, interessante Rebsorten und ehrgeizige Winzer. Auch wenn die Rebfläche zwischen Steigerwald und Spessart von einst mehr als 100.000 ha im Mittelalter auf heute 6200 ha geschrumpft ist, der Tropfen in der barock-bauchigen Bocksbeutelflasche ist noch immer das prägende Element der Region.

Heute produzieren über 5000 Weinbaubetriebe, davon nur ein gutes Drittel im Haupterwerb, jährlich 50 Millionen Liter Traubenmost. Das entspricht etwa 6 % des gesamten Ertrags in der Bundesrepublik. Damit wird deutlich: Der fränkische Wein nimmt eine Außenseiterrolle ein. In seiner Vielfalt ist der Rebsaft aus Franken jedoch unübertroffen. Im Steigerwald wächst der Wein auf Keuper, im Maindreieck auf Muschelkalk und im Mainviereck auf Buntsandstein. Der klassische Frankenwein ist ein trocken ausgebauter Silvaner. Auf den Muschelkalkböden am Main erreicht er seine Höchstform. Diese Sorte dominierte bis in die 1960er-Jahre. Dann kam der Müller-Thurgau, der von anspruchsvollen Weinliebhabern aufgrund seiner übermäßigen Fruchtbarkeit kritisch beäugt wird und als Zecherwein verschrien ist. Heute sind etwa 26 % Prozent der fränkischen Anbaufläche mit Müller-Thurgau (Kreuzung aus Silvaner und Madeleine Royal)

„Frank & Frei“: die Renaissance des Müller-Thurgau

Müller-Thurgau-Weine haben unter Kennern keinen besonderen Ruf. Oft wird dieser Rebensaft als wenig charaktervoller Zecherwein kritisiert. Um zu zeigen, was in dieser Rebe steckt, die als Brotsorte der fränkischen Weinbauern gilt, schlossen sich mehr als ein Dutzend junger Winzer zu einer Initiative unter dem Namen „Frank & Frei“ zusammen, darunter Artur Steinmann (Sommerhausen), Rainer Sauer (Escherndorf), Max Müller I. (Volkach), Walter Erhard (Volkach) oder das Weingut am Stein (Würzburg). „Ein Wein für den europäischen Menschen, für aufgeschlossene, das Leben bejahende Leute. Für Menschen, für die der Wein Ausdruck eines modernen Lebensgefühls ist, ohne dabei elitär, kompliziert und abgehoben zu wirken“, erklären die Initiatoren und empfehlen spritzige Müller-Thurgau-Weine zur gesunden mediterranen Küche. Das Aroma des neuen „Müller“ erinnert an Apfel, Melone bis zu Ananas. Die jungen Weine sollten gut gekühlt bei ungefähr 8 °C getrunken werden. Infos unter frank-und-frei.de.

bestockt. Die „Brotsorte der fränkischen Winzer“ kann durchaus interessante Weine hervorbringen. Ein gutes Dutzend junger Winzer unternahm 1997 den Versuch, dem „Müller“ ein neues Image zu verschaffen (→ Kasten, s. o.). Sie schlossen sich zusammen, um den neuen Wein unter der Bezeichnung „Müller“ mit einem einheitlichen Erscheinungsbild im Bocksbeutel abzu-

füllen. Auf dem Rückenetikett ist jedoch nach wie vor der Name des Weinguts vertreten. Seine besten Lagen hat der Müller-Thurgau übrigens auf den Gips- und Keuperböden an den Steigerwaldhängen. Auffallend sortentypisch geprägt sind in Franken auch Riesling und Spätburgunder.

Doch noch immer ist Franken ein Weißweingebiet. Nur rund ein Fünftel der Trauben sind rot. Das ist nicht überraschend, denn von den gut 6000 ha Rebfläche befinden sich nur rund ein Fünftel in Steil- oder Terrassenlagen, die für rote Reben ideal sind. Qualitativ aber ist der mainfränkische Rotwein auf dem Vormarsch. Vor allem auf dem roten Buntsandstein des Untermainns zwischen Aschaffenburg und Bürgstadt gedeihen Spätburgunder besonders gut. Im Mainviereck hat die Traube mit 24 % Anteil unter den Rebsorten bereits den Müller-Thurgau von Platz Eins verdrängt. Klingenberg wird sogar als die Rotwein-Stadt Mainfrankens gefeiert, nachdem die Würzburger Hofkellerei vor Jahrzehnten neue Rebärten für



Stilleben mit Reben

Rotwein angelegt hatte. Auch Fürst, eines der führenden Rotwein-Weingüter, hat in Klingenberg Steillagen erworben. Mengenmäßig Spitzenreiter ist die Domina, die vor allem an den Hängen des Steigerwalds und im Maindreieck angebaut wird. Allerdings sind die Weine der Rebsorte Domina oft gar schwer. Hervorragende Ergebnisse erzielen Top-Weingüter in idealen Lagen mit Portugieser und Schwarzriesling.

Der Klimawandel mit der langsamen Erwärmung, die in den letzten Jahren immer wieder zu Rekordtemperaturen geführt hat, und der durch Wetterextreme wie sehr uneinheitlich verteilte Niederschläge aber auch enorme Probleme bereitet, macht es möglich, dass immer mehr höherwertige Sorten in den Weinbergen einzug halten. Der Rieslaner zählt heute zu den mainfränkischen Spitzenweinen von internationalem Rang, und selbst für einen Chardonnay muss man heute nicht mehr nach Frankreich reisen. Wetterextreme setzen den Wintern allerdings bisweilen auch zu: Manchmal sorgt ein Spätfrost im Mai für enorme Ernteausfälle oder die Weinlese verregnet.

So oder so steht der Weinbau in Franken vor einer Revolution, da nach und nach ganz neue Sorten in den Handel gelangen, die derzeit noch in den Versuchsanstalten erprobt werden. Hier geht es vor allem um die Resistenz gegen die gefürchteten Pilzkrankungen (*Peronospera*). Da immer mehr Kunden Wert auf chemiefrei angebauten Öko-Wein legen, sagt man neuen Sorten einen baldigen Siegeszug voraus – auch wenn man sich noch nicht recht daran gewöhnen mag, Abalunga, Johanniter, Rondo oder Regent zu trinken.

Bemerkenswert am Weinbaugebiet Franken ist die große Zahl kleiner, engagierter Winzer, die zunehmend mit interessanten Rebsorten experimentieren und überraschende Ergebnisse erzielen. Schon einmal einen weiß gekelterten Rotwein probiert („Weißherbst“



Wein bestimmt die Region



oder „blanc de noir“)? Für eigene Entdeckungen gibt es viel Raum. Dabei können Weinliebhaber sicher sein, dass die Ansprüche an die Qualität hoch sind. Der Begriff „trocken“ wird beispielsweise immer noch sehr ernst genommen, allerdings leider vielfach aufgeweicht – dem Wein-Zeitgeist geschuldet, der es lieber gefälliger hat. Nicht mehr als vier Gramm Restsüße pro Liter dürfen es in einem fränkisch-trockenen Wein sein – ein Unikum in der deutschen Weinproduktion.

Seinen Wein kann man erwandern: Auch wenn durch die Flurbereinigung vieles vom Charme der Rebhänge unwiederbringlich zerstört wurde, so lohnt sich immer noch ein ausgedehnter Spaziergang durch die Lagen. Zu den schönsten gehören die Wege über den Schwanberg und den Julius-Echter-Berg bei Rödelsee/Iphofen, der fränkische Rotwein-Wanderweg bei Miltenberg, der Abt-Degen-Weg mit seinen Weinberg-Biotopen bei Zeil und natürlich die berühmten Weingärten von

Weinqualitätsstufen: die große Verwirrung

Deutschlands Weinvermarkter finden die hergebrachte Klassifizierung ihrer Erzeugnisse zu kompliziert und begrifflich widersprüchlich. Die unterste zertifizierte Güteklasse heißt Qualitätswein, als hätte ein Kabinettswein keine Qualität! In der traditionellen Hierarchie folgen auf diese beiden Spätlese, dann Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese (diese drei spielen in Franken kaum eine Rolle) sowie schließlich Eiswein.

In den 1990er-Jahren starteten die Weinbauverbände eine Kampagne, die kundenfreundlicher sein sollte. Ihr Modell, die sog. Qualitätspyramide, setzte unten mit „Basic“ an – unkomplizierte, gern gefällige, günstige Weine, die auch den Einsteiger ansprechen. Die Mittelschicht „Classic“ sollte gebietstypische Rebsorten kräftig ausbauen und evtl. unter Lagenbezeichnungen in den Handel bringen. Spezialitäten wollte man unter „Selection“ vermarkten.

Tatsächlich bringen seit dieser Offensive immer mehr Güter Weine auf den Markt, die auf wohlklingende Namen von Winzerorten verzichten. „Gutsweine“ empfiehlt der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) seinen Mitgliedern als Sammelbegriff für die Basisweine, „Ortsweine“ als Marke für Klassiker. Die Weine für Kenner fasst der VDP in die Gruppen „Erste“ und „Große Lage“ zusammen. Um die Verwirrung perfekt zu machen, gibt es auch noch die fränkische Qualitätspyramide. Unter dem Begriff „Neues Franken“ werden einfache, frische und fruchtige Weine im hellen Bocksbeutel oder in der Bordeauxflasche tituliert. Unter dem Begriff „Klassisches Franken“ firmieren anspruchsvolle Weine, die als Essensbegleiter gedacht sind. Ganz oben steht die Bezeichnung „Großes Franken“, trockene, mineralische, aber auch edelsüße Weine, die sich in der dunklen Bocksbeutelflasche oder in der Burgunderflasche präsentieren.



Der Wachhügel am Steigerwald ist bekannt für seine guten Rotweine

Würzburg. Gleich hinterm Hauptbahnhof liegt beispielsweise der Stein, eine der berühmtesten Weinlagen Frankens.

Kleine Tipps

Probieren Sie vor dem Kauf, lassen Sie sich nicht beeindrucken von irgendwelchen Hitlisten, Prädikaten und Etiketten und entdecken Sie Ihren Frankenwein. Ein Winzer, der etwas auf sich hält, verkauft keine Flasche Wein, den der Kunde nicht gekostet hat.

Bocksbeutel sehen nicht nur schöner aus, sondern beinhalten auch qualitativ anspruchsvollere Weine (ausschließlich Qualitätsweine) als Literflaschen. Allerdings wird die traditionelle Bauch-Flasche mehr und mehr von modernen Bordeaux-Formen verdrängt.

Geschmackssache ist der **Flaschenverschluss**: Weinliebhaber schwören aus ästhetischen und ökologischen Gründen auf den Korken. Allerdings verdrängt auch in Franken quer durch alle Sorten und Qualitäten der Schraubverschluss

den Korken. Durch den billigeren Verschluss können sich die Weinbaubetriebe viel Geld sparen, denn Korken aus Spanien oder Portugal kosten das Vielfache eines preiswerten Schraubverschlusses. Ein stilvollerer, geschmacksneutraler Mittelweg ist der Glasstopfen.

Meiden Sie touristische **Weinfeste**, die einem kleinen Münchner Oktoberfest ähneln. Frankenwein kann man ohne Musikgedröhne und Menschenmassen oft besser genießen. Zudem ist der Wein auf vielen Festen von eher schlichter Qualität. Inzwischen gibt es ein Qualitätssiegel „Fränkisches Weinfest“; verpönt ist dort unter anderem der Bier-Ausschank. Der Tourismusverband Franken hat eine Auswahl unter franken-weinland.de zusammengestellt.

Trinken Sie Wein mit der richtigen **Temperatur**: leichte Weißweine gut gekühlt bei 8–12 °C, Rotweine bei 16–18 °C. Eine falsche Temperierung kann selbst den besten Tropfen zum Negativerlebnis werden lassen.



Die wichtigsten Rebsorten

Weißweine

Silvaner: klassische fränkische Sorte, die besonders auf den Muschelkalkböden des Maindreiecks zur Geltung kommt.

Charakter: gehaltvoll, bodenbetont, kräftige Art. In guten Jahrgängen von feinem Spiel und großer Eleganz.

Müller-Thurgau: Diese 1882 von H. Müller gekreuzte Rebsorte aus Riesling und Madeleine Royal ist heute die meistangebaute in Franken.

Charakter: frisch, lebendig, mit ausgeprägter Frucht und harmonischer Säure. Müller-Thurgau-Weine genießt man am besten jung.

Riesling: Die Rebsorte gilt als Königin des Weißweins, sie beansprucht die sonnigsten Lagen Mainfrankens.

Charakter: rassige Qualitätsweine bis zu eleganten Spitzengewächsen mit unübertroffenem Frucht-Säure-Spiel. Oft eine duftige Blume mit einem Hauch Pfirsich.

Rieslaner: eine fränkische Spezialität, gekreuzt aus Silvaner und Riesling. Exzellent geeignet für große, edelsüße Weine.

Charakter: kräftig, edle Frucht mit feinem Säurespiel.

Bacchus: beliebte Sorte in Franken. Kreuzung aus Silvaner/Riesling und Müller-Thurgau.

Charakter: würziges Aroma, fruchtiges Geschmacksbild, meist sehr gefällig.

Scheurebe: aus einer Kreuzung von Silvaner und Riesling hervorgegangen. Die Scheurebe beansprucht beste Lagen.

Charakter: feinwürzig, mit ausgeprägter Frucht und pikanter Säure, im Bukett an schwarze Johannisbeeren erinnernd.

Kerner: eine junge Züchtung aus Trollinger und Riesling.

Charakter: kräftig, anregend frisch und rassig mit fruchtigem Bukett.

Weißburgunder: anspruchsvolle Rebsorte aus der Burgunderfamilie.

Charakter: kräftig, feinfruchtig mit eleganter Säure, nicht immer aber gefällig.

Grauburgunder: für Franken klassische, alte Rebsorte.

Charakter: körperreich, vollmundig, mit großer Fülle und dezentem Aroma.

Traminer: begehrte Spezialität mit nachhaltiger Kraft und Würze. Im Bukett erinnert der Traminer an Wildrosen und Vanille.

Rotweine

Spätburgunder: berühmte Rebsorte, die in Franken auf Buntsandstein Spitzenweine garantiert.

Charakter: elegant, vielschichtiges Aroma, samtig, mit großer Fülle, Geschmack von Brombeeren und Bittermandeln, bei Massenerträgen aber eher flach.

Frühburgunder: empfindliche Rebsorte, die nur noch selten in Franken zu finden ist. Die besten Frühburgunder kommen vom Untermain (Klingenberg, Bürgstadt).

Charakter: ziegel- bis dunkelrot, Geschmack von Kirsche, Brom- und Himbeere, manchmal duftet der Frühburgunder sogar nach Mokka und Rauch.

Schwarzriesling: robustere Spielart des Spätburgunders.

Charakter: feiner, kerniger Geschmack, zartes Bukett, rubinrote bis dunkelrote Farbe.

Portugieser: alte Rebsorte.

Charakter: große Geschmacksvielfalt, von leicht, frisch bis vollmundig, kräftig, mit tief dunkler Farbe; Burgundercharakter.

Domina: Kreuzung aus Portugieser und Spätburgunder.

Charakter: körperreich, zartes Fruchtaroma mit kräftiger Farbe. Beliebtester Rotwein in Franken.

VDP Franken – Klub der Spitzenwinzer

„Es ist politisch unbequem, dass Klasse und Masse sich ausschließen, aber es liegt in der Natur der Qualität, elitär zu sein, ob das nun passt oder nicht“, schrieb der führende britische Weinexperte Hugh Johnson den deutschen Winzern ins Stammbuch. Der Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) bemüht sich, exzellente Weingüter, die konsequent auf Qualität setzen, nach ökologischen Grundsätzen arbeiten und die strengen Auswahlkriterien erfüllen, unter seinem Dach zu versammeln. Viele der in diesem Buch (und auf der informativen Internetseite) aufgeführten Winzer sind Mitglieder im VDP, der gerade in Franken die Besten unter den Besten vereinigt.

Eine aktuelle Mitgliederliste erhält man bei VDP Franken, Geschäftsstelle, Jutta Hemberger, Grafen-neuses 21, 96160 Geiselwind, ☎ 09556/981029, vdp-franken.de.

