



REISEZIELE

Kennste Churfanken?

11. Februar 2019

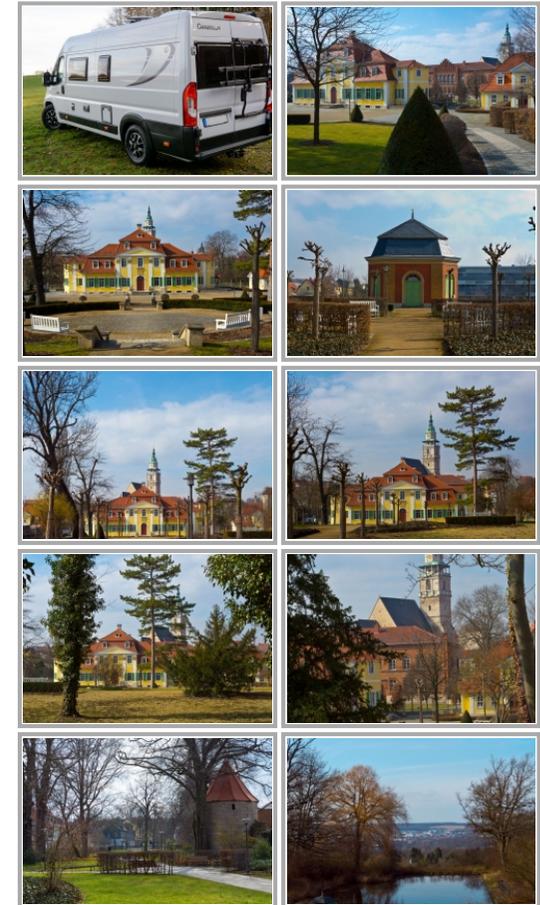


Kennste Churfanken? Die junge Genussregion um Miltenberg im Maintal

Alles auf Spätburgunder oder wo Helmut Kohl seinen Tabak kaufte

Breit und blaugrün schiebt sich der Main wie ein Band hier zwischen den Ufern entlang und aalt sich in der sommerlichen Sonne. Schiffe arbeiten sich gemächlich flussaufwärts den Strom hinauf. Anmutig wirkt dieses beruhigende Bild auf mich, als ich von den Höhen der Weinberge hinab auf die Dächer von Würth auf dem anderen Ufer schaue. Ein Stück weiter liegt Klingenberg und dort am Bogen des Mains das ehrwürdige Miltenberg. Ich befinde mich in Churfranken auf dem Rotweinwanderweg. Dabei wurde ich vor meiner Reise in diese

NEUESTE BILDER



KATEGORIEN

Buchtipps

DenkTank

malerische Region manches Mal gefragt, wo das denn liegt. Denn Churfranken ist als Gegend unter seinem Namen kaum bekannt. Diese touristische Region, nur 40 Kilometer von Aschaffenburg entfernt, gibt es namentlich erst seit 2007, obschon das Gebiet traditionell touristisch recht gut bekannt ist. Im untersten Unterfranken liegt Churfranken. Aber wer will ...

... Hinterfranken heißen? Eingebettet zwischen den Höhen des Odenwaldes und des Spessarts fließt hier der Untermain an idyllischen Städtchen wie Miltenberg vorbei, gesäumt von den sonnenverwöhnten Weinbergen, auf denen ich mich an diesem Sommertag befinde.

Wie schwer es ist, diese Weinberge mit seinen Terrassen aus Buntsandstein zu erhalten und wie aufwendig die Bewirtschaftung dieser Hanglagen ist, erklärt mit Reinhold Hillerich, ein Winzer aus Klingenberg, der mich auf dem Rotwein-Wanderweg von Erlenbach nach Klingenberg begleitet. Denn die besonders geeigneten, rötlich-bunten Steine der Weinbergsterrassen sind heute kaum noch zu haben, sie wurden in den Weinbergen oder in Häusern verbaut. Dabei ist so eine Terrasse sehr pflegeintensiv und hält gerade mal 50 Jahre, wenn sie gut gebaut ist.

Erlebnis Rotwein Wanderweg und ein Portwein aus Churfranken

Der Fränkische Rotwein-Wanderweg mit seinen 72 Kilometern zieht sich hier mit einem malerischen Blick ins Tal entlang, ich folge ihm heute nur ein Stück und genieße den das saftige Grün der Reben oberhalb und das farbenprächtige Tal unterhalb meines Weges. Der gesamte Wanderweg lässt sich wohl in bequemen Tagestouren bezwingen, mit ausreichenden Stopps und Einkehr in Weinstuben und die hier sehr verbreiteten „Heckenwirtschaften“, dem nur saisonal geöffneten Gastbetrieb, bei dem die Winzer ihre eigenen Erzeugnisse ausschenken. Anderenorts kennt man dies als Straußwirtschaft.

Große Spätburgunder, die typischen „Churfranken Spätburgunder“ wachsen hier mit einem Mostgewicht von 85-90 Grad Öchsle und einem Restzucker von unter vier Gramm pro Liter, lasse ich mir vom Fachmann Hillerich erläutern. Der maischevergorene Wein wird von Hand gelesen, weil die Weinberge mit großen Geräten nicht zugänglich sind. Entsprechend

Fotografie

Genuß-Links

KirRoyal-Geniesserjournal

Reiseziele

Städtereisen

Technik-Tipps

VanLife

TAGS

ASCHAFFENBURG

BAD

BAHNHOF

BAYERISCHER WALD

BAYERN

BIER

CAMPING

CARAVAN

DEUTSCHLAND

ESSEN

EVENTS

FOTOGRAF

FOTOGRAFIE

FOTOS

hochpreisig ist dadurch der Wein. Aber nicht nur die traditionellen Sorten finden sich hier, auch junge Kreationen wie den sonst kaum verbreiteten Domina trifft man besonders in der Region an, eine Kreuzung aus den traditionellen Rebsorten Blauer Portugieser und Spätburgunder.

Aber was ist denn das? Mitten in den Reben wachsen plötzlich intensiv duftende Kräuter. Minze und Melisse, Lavendel und Erdbeerspinat und viele andere Gewürze treffe ich hier an. Und die darf ich hier sogar pflücken für meinen eigenen Bedarf. Denn dieser, in den Weinberg integrierte Churfranken Kräutergarten erlaubt ausdrücklich das Mitnehmen von Kräutern, erklärt mir Brigitte Duffeck vom Churfranken-Tourismusamt. Entstanden ist die Idee, den Kräutergarten in den Weinberg zu integrieren nach der Einführung des so genannten „Churfranken-Bitters“, einer Spezialität mit Weinbergskräutern, aus einer kleinen Brennerei in der Region.

Nach einem solch intensiven Naturgenuss ist ein Picknick mit Aussicht in den Weinbergen die Krönung einer Wanderung. Darum lasse ich mich in der eigens für solche Zwecke errichteten Hütte nieder und erfreue mich den mitgebrachten Spezialitäten der Region. Eine Winzerstange gehört dabei ebenso auf den Tisch wie ein Ziegenkäse oder eine hausmacher Dauerwurst. Und Winzer Reinhold Hillerich kredenzt mir dann noch eine besondere Spezialität, die mundend und kurios zugleich ist: Ein weißer Portwein aus Churfranken – nicht etwa aus der portugiesischen Heimat dieses Getränks stammend. Der leicht süßliche, frisch-aromatische Wein belebt die Sinne. Kein Wunder, dass diese, nach Portwein-Art hergestellte Kreation in weiß und rot bei der Berliner Wein Trophy 2014 eine Goldmedaille gewann und Genießer des Besonderen in seinen Bann zieht.

Alles auf Spätburgunder – wenn hochklassiger Wein auf junge Ideen trifft

So gestärkt mache ich mich auf in den nächsten Ort Klingenberg. Denn dort wartet ein Weingut auf mich, das sich vollkommen dem Spätburgunder verschrieben hat. Was einseitig klingt, hat einen ganz praktisch-ökonomischen Hintergrund: Man will nur das Beste und



Beliebteste anbauen und vermarkten. Abnehmer sind daher auch nicht regionale Kunden, sondern Bars und Restaurants in Großstädten wie Berlin, Hamburg und München.

Und so treffe ich hier auf churfränkischen Buntsandstein-Spätburgunder als Gutswein ebenso wie auf den Schlossberg-Spätburgunder als großes Gewächs, der mit außergewöhnlicher Eleganz und Komplexität und einer überzeugenden Reife daherkommt. Wenn ehrwürdige Weine von jungen Leuten angebaut und ein Weingut wie dieses von jungen, kreativen Ideen belebt wird, hat das einen Charme, der frisch und belebend wirkt auf das Gut und den Ort. So bin ich nicht wenig überrascht, hier Julia Bertram, die ehemalige, deutsche Weinkönigin von 2012, anzutreffen, die eigentlich an der Ahr zu Hause ist und seit 2010 hier mit ihrem Lebensgefährten Benedikt Baltes, ebenfalls ein Ahr-Kind dieses ehemals städtische – Weingut auf sieben Hektar Nutzfläche betreibt. So gebe ich mich gerne dem Hochgenuss einer Probe aus ausgewählten Spätburgundern hin und lausche den Ideen der motivierten Jung-Winzer bevor es mich weiter zieht auf meiner Genusstour durch Churfranken.

Freudestrahlend begrüßt mich Ralf Reichwein, erster Bürgermeister von Klingenberg, um mir seine Stadt zu zeigen. Wie so viele Orte mit Winzertradition war auch hier das Stadtbild von zunehmendem Leerstand der örtlichen Geschäfte geprägt. Da kam der Kommune die zündende Idee, alle leerstehenden Geschäftsräume in Ateliers umzuwandeln und Künstler verschiedener Ausrichtungen dort anzusiedeln. Mietfrei und mit dem Zweck, Leben in die Stadt zu bringen. Das Konzept ging auf und tatsächlich glaubt man sich bei einem Bummel durch die Gassen des malerischen Klingenberg in einer großen Galerie zu befinden, in der man zudem den Künstlern noch bei der Arbeit zuschauen kann. Die Besucher der Stadt sind begeistert und kommen sogar eigens hierher, berichtet mir Reichwein stolz. Wenn das Modell mal nicht anderenorts Schule macht, denke ich bei mir und erfreue mich des kulturellen Genusses während ich durch den Ort schlendere.

Was duftet denn hier so intensiv und würzig? Die Tür eines Ladens steht offen – „altes Gewürzamt“ lese ich da und der Duft zieht mich direkt hinein in die gute Stube. Dieser wohl einzige Gewürzladen Deutschlands, der hier in einem ehemaligen Teddy-Museum in

Klingenberg sein Zuhause hat, ist vor allem ein Magnet für Freunde des Kochens. Unzählige Gewürzsorten, eine kreativer als die andere entdecke ich da in den markanten, grünen Dosen. Und lachend erklärt mir die hier arbeitende Japanerin Yoko, dass die Gewürze eine Hingabe mit allen Sinnen erfordern. Das Lesen der Etikette alleine nützt mir nichts. Ingo Holland, der diesen Laden betreibt, setzt voll auf diese Sinneserfahrung erläutert mir Yoko über ihren Chef. Denn Gewürze sind ein sehr sinnliches Erlebnis, das man auch mit wenig Geschmackserfahrung entdecken kann. Ich schnuppere hier und genieße dort und könnte mich noch Stunden lang in dieser sinnlichen Gewürz-Zentrale aufhalten, die regelmäßig auch Kochschulen veranstaltet, um zu vermitteln, wie man mit jenen selbst kreierte und hergestellten Gewürzen aus einem Essen ein Erlebnis entwickelt. Die meisten Gewürze bestehen aus 75-80% ganzen Gewürzen, wie Koriander, Pfeffer oder Kümmel und nur 15% Pulver, bevor sie in mehreren Schritten aufwendig gemahlen und verarbeitet werden.

Beschwingt von soviel Würze setze ich meine Reise fort. Den Anbau einiger dieser Gewürze schaue ich mir später in der Gegend dann bei der Familie Link im Hofstadl Mönchberg an, wo auf den Feldern Koriander und Kümmel angebaut wird.

Kulinarische Hochgenüsse – keine Seltenheit in Churfranken

Gesättigt von sinnigen Genüssen und eindrucksvoller Natur lasse ich den Abend ausklingen mit einem typisch fränkischen Mahl in einem bescheiden anmutenden, aber gastronomisch überraschend hochklassigen Gasthof in Miltenbergs Innenstadt. Churfranken ist im Hinblick auf kulinarische Höhepunkte und gute Küche verwöhnt und hat viel zu bieten. Gastronomische Betriebe aller Klassen finden sich hier zahlreich und ohne langes Suchen.

So genieße ich an diesem Abend ein drei-gängiges Menü, das mit frischen Pfifferlingen mit Kräuterrührei auf geröstetem Semmelknödel beginnt. So eingestimmt auf eine deftige Küche, widme ich mich im zweiten Gang einem rosa gebratenen Hirschrücken auf frischen Pfifferlingen mit Gemüsewürfeln, garniert mit Preiselbeersauce und hausgemachten Spätzle als Beilage. Der Sättigung schon sehr nahe lasse ich mich abschließend im dritten Gang mit einer hauseigenen Dessert-Kreation verwöhnen, bestehend aus einem Schokoladen-Küchlein

an Erdbeer- und Melonenscheiben. Begann ich das Essen mit einem trocken-spritzigen Secco, so bildete ein leichter, fruchtiger Rotling meinen Weinbegleiter durch den Abend.

Und wieder ist es der Wein der mich am kommenden Tag schon am Vormittag überrascht, diesmal ein weißer Müller-Thurgau mit besonders zitronigem Aroma. Gestaltet sich diese Rebsorte sonst nicht selten flach und wenig komplex, so werde ich von Winzer Gerhard Stich in Bürgstadt eines besseren belehrt. Der fröhliche Winzer, der das Leben genauso leicht nimmt wie sein Wein daherkommt, kredenzt mir seine genussreiche Weißwein-Kreation mit dem gar nicht kreativen Namen M-TH, was nicht weniger als Müller-Thurgau bedeutet.

Bier her oder ich fall` um - das traditionelle Miltenbergs und sein ehrwürdiges Brauhaus

Und endlich bin ich im historischen Städtchen Miltenberg angelangt. Die Fachwerk-geprägte Altstadt zieht vor allem Schiffs-Touristen an, die den Main hinunter kommen und hier einen Tagesaufenthalt genießen. Ausländische Besucher entdecken hier einen Ort, der anmutet, wie man sich Deutschland in alten Zeiten von Postkarten her so vorstellte. Und obwohl die Zeit architektonisch hier stehen geblieben zu sein scheint, ist das etwa 9000 Einwohner zählende Städtchen quicklebendig und modern. Und dabei blickt Miltenberg auf eine lange und ehrwürdige Tradition zurück, die bis in die Römerzeit zurückreicht. Denn die strategisch günstige Lage am Mainknie wusste man sich schon früh zu nutze zu machen. Die wechselvolle Geschichte der Stadt beginnt im Jahr 1237 im Schutz der um 1200 errichteten Mildenburg, die auch heute noch stolz über der Stadt thront und mich zu einem Besuch mit atemberaubenden Blick über das Land einlädt. Bei einem Bummel durch die breite Hauptstraße der Stadt entdeckte ich das Schnatterloch, einen Regenwassergraben, der mich auf dem Nibelungensteig hinauf zum Schloss führt. Am Schnatterloch-Brunnen bemerke ich, dass eine der dort angebrachten Steinputten mit dem Hinterteil statt dem Gesicht zum Betrachter steht. Das war durchaus kein Versehen des Erbauers, sondern rache-getriebene Absicht, nachdem dieser von der Stadt nicht ordentlich bezahlt wurde.

Das älteste Gasthaus Deutschlands „Zum Riesen“, kommt mir nach einer zahlen- und faktenreichen Stadtführung gerade recht für eine Rast. Hier, wo 1158 einst Kaiser Friedrich Barbarossa speiste, ist es mir in heimeliger Brauhaus-Atmosphäre gerade gut genug, eine bodenständige Mahlzeit einzunehmen. Komme ich doch so endlich auch einmal zu einem anderen Getränk als dem Wein. Denn das Gasthaus zum Riesen gehört zur Brauerfamilie Faust, die unweit des Lokals die örtliche Brauerei betreibt. Da muss ich natürlich einen Besuch abstatten und lasse mich in die Kunst des Bierbrauens einführen. Von bayerisch Hellem, über Weizen und Kräusen bis zu Pils ist die Palette groß. Das hopfen-duftende „Hochzeitsbier“ als Rarität begeistert mich auf Anhieb, während das bitter-kräftige und sehr gewöhnungsbedürftige „Auswanderer-Bier“ von 1849, gedacht als Bier für die USA-Auswanderer, mich zu der Überlegung bringt, ob dieses Bier nicht letztlich ein Grund gewesen sein, kann die Heimat zu verlassen. Ich merke, dass mir die romantische Schatzkapelle und der Eiskeller, in dessen heiligen Hallen ich die edlen Hopfengetränke verkosten darf, die Sinne verwirren.



Wo Helmut Kohl seinen Tabak kaufte oder die genussreiche Stunde des blauen Dunstes

Doch schlagartig nüchtern werde ich, als ich in einem Nebensatz von meiner Reiseleiterin den Satz aufschnappe, dass just in Miltenberg der ehemalige Bundeskanzler Helmut Kohl seinen Pfeifentabak kaufte. Das kann ich mir nicht entgehen lassen zu sehen. Und so suche ich zum Abschluss dieses Tages das Tabakhaus im Herzen der Stadt auf, um Erkundigungen über den Tabakgenuss unseres ehemaligen Bundeskanzlers einzuholen. Ich treffe auf Gerhard Falkum, den Inhaber dieses Ladens, der mir bereitwillig und offenherzig Auskunft gibt und mich zu einem anregenden Plausch über die Pfeife und den blauen Dunst einlädt. Ja, Herr Kohl ließ sich von ihm einen Tabak kreieren, der Black Cavendish und eine leichte Vanillenote enthält. Süßlich im Aroma kommt dieser Tabak daher, eigentlich gar nicht nach Helmut Kohl, aber wenn ´s ihm geschmeckt hat. Mehrmals im Jahr kam der Bundeskanzler hierher und holte sich „seine“ Mischung ab. Dann führt Falkum mich in das Untergeschoss, die „heiligen Hallen“ des Ladens. Was oben in dem liebevoll eingerichteten Geschäft, dessen Wände mit den herrlichsten Pfeifen über und über gefüllt sind, kaum zu vermuten wäre: Hier unten befindet



sich in einem Gewölbe ein Rauchersalon, wie man ihn sich besser nicht wünschen kann. Die Sitzecke mit schweren, breiten Ledersesseln vor dem begehbaren und geräumigen Humidor für Zigarren, lädt zum Verweilen mit einer gut gestopften Pfeife ein und ist der geeignete Ort, um tiefgehende Gespräche zu führen. Ob der Kanzler wohl auch hier gesessen und mit Falkum eine besinnliche Stunde im blauen Dunst verbracht hat? Ich verliere mich in Spekulationen und bemerke gar nicht, wie die Zeit vergeht ob des wieder einmal außerordentlichen Genusses, den ich in den verschiedensten Variationen ja schon so oft hier in Churfranken erleben durfte in den vergangenen Tagen.

Fast ein bisschen wehmütig blicke ich auf drei genussreiche Tage mit eindrucksvollen Erlebnissen zurück, die ich in dieser Region in jener kurzen Zeit geballt erhalten habe. Denn Churfranken hat viel zu bieten. Viel mehr und zu jeder Jahreszeit Verschiedenes. Das werde ich mir nicht entgehen lassen, nehme ich mir vor und plane bereits meinen nächsten Besuch vor meinem geistigen Auge. Vielleicht ist ja das jährliche Genussfestival im Herbst des Jahres eine hoch willkommene Gelegenheit, Churfranken mit allen Sinnen zu erfassen?

Wie kommt man hin:

Das 40 Kilometer von Aschaffenburg entfernt liegende Miltenberg als Herzstück der Region Churfranken erreicht man mit dem Auto gut über die Bundesstraße 469, die bei Aschaffenburg nach Süden von der A3 abzweigt.

Mit der Bahn ist Miltenberg ab Aschaffenburg gut in 50 Minuten Fahrt mit der regelmäßig pendelnden Regionalbahn zu erreichen.

Unterkunft:

Eine ausgezeichnete Unterkunft im Zentrum Miltenbergs ist das Flairhotel Hopfengarten, das auch über ein eigenes Restaurant verfügt. <http://www.flairhotel-hopfengarten.de/>

Restaurants:

Es gibt zahlreiche, gute Restaurants in und um Miltenberg, ein besonders ausgezeichnetes, in unmittelbarer Nähe des Hotels Hopfengarten liegende, ist Zipf´s Wein- und Gasthof Steuer.

<http://www.weinhof-steuer.de/>