

AUSLESE



VITIS IANUA
VITAE

SÜDSTEIERMARK EXKURSIONSBERICHT

MITGLIEDER-
VERSAMMLUNG

SEGNUNG DER
ERSTEN TRAUBEN

WINZER-
EHRENPREIS

INHALTSVERZEICHNIS

- 03 EDITORIAL**
Peter Schwappach,
Organe & Funktionen
in der Weinbruderschaft
- 04 WER KOMMT, IST DA!**
Besuche in Babett's Weinstube
und den Bürgerspital-Weinstuben
- 07 BESUCH**
Ins Land der Franken "Fahr"-en
- 10 JUBILÄUM**
30 Jahre Weinbruderschaft
Saale-Unstrut
- 12 WEINBAU IN ÖSTERREICH**
Exkursion Südsteiermark
- 18 MITGLIEDERVERSAMMLUNG**
Peter Schwappach wiedergewählt
- 20 TRAUBENSEGNUNG**
Zu Gast in Handthal
- 22 BESUCH**
Kelterstation der
Winzergemeinschaft Franken
- 24 WEINBRÜDER DER PFALZ ZU GAST**
Pfälzer treffen Fränkische Weinbrüder
im Paradies
- 26 WINZER-EHRENPREIS**
Weingut Uwe Geßner mit bestem Rosé
- 28 BESUCH**
Treffen der Weinbruderschaft
Heilbronn
- 30 MEISTERPREIS**
Lena Schmidt ausgezeichnet
- 32 FRAUENRUNDE UNTERWEGS**
Die Mainschleife erkundet
- 35 AKTIVITÄTEN DER MITGLIEDER**
Heidingsfelder Kanzelfest
- 36 VORSTELLUNG**
Weinoase – Moderne Weinarchitektur,
Vinothek und fränkische Schmankerl
- 39 WÜRDIGUNG**
90. Geburtstag von Dr. Heinrich Wirsching
- 41 KURZ & BÜNDIG**
Eva Brockmann ist Deutsche Weinkönigin,
Zwei Prinzessinnen vertreten den Frankenwein,
Die besten Weine Frankens
- 43 AUSBLICK, TERMINE**
Terminvorschau

EDITORIAL

Diese zweite Ausgabe der AUSLESE von 2023 steht unter dem Eindruck von Wahlen. In einem spannenden Finale hat sich Ende September zunächst Eva Brockmann bei der Wahl zur 75. Deutschen Weinkönigin gegen ihre Konkurrentinnen klar durchgesetzt. Glückwünsche an den Unterrhein! Wie sicher auch viele von Ihnen habe auch ich am Wahlabend mitgefiebert und mitgestimmt. Nun sind wir also nicht nur Papst, sondern auch Weinkönigin!

Im Vergleich dazu war die Wahl bei unserer Mitgliederversammlung im Juli zwar eindeutig, aber geradezu langweilig. An dieser Stelle bedanke ich mich für das bei der Wahl erwiesene Vertrauen! Vorstand und Bruderrat zeichnen sich durch eine stets konstruktive Arbeit aus, die mir die Führung deutlich erleichtert, Deshalb möchte ich den vielen Engagierten danken, deren Einsatz es erst ermöglicht, diese breite Palette von Veranstaltungen anzubieten.

Mit 2023 geht bald ein weiteres außergewöhnlich warmes Jahr zu Ende. In weniger als vier Wochen wurde der Großteil der Trauben mit einer Turboernte eingefahren. Trotz der langen Trockenphase im Frühjahr haben die fränkischen Winzer zufriedenstellende Mengen und sehr gute Qualitäten geerntet.



Sehr erfreulich war schließlich auch unser diesjähriger Wettbewerb um den Winzerehrenpreis. Mit einer Rekordzahl von 55 Roséweinen haben sich so viele Weinbaubetriebe wie noch nie am Wettbewerb beteiligt. Der Sieger wird, wie gehabt, bei unserem Festabend geehrt. Bei der Gelegenheit können Sie den Siegerwein auch verkosten und sich von seiner hervorragenden Qualität überzeugen. Er eignet sich übrigens auch sehr gut als Begleiter zur Lektüre unseres neuen Magazins, das ich Ihnen hier empfehle.

Viel Vergnügen mit der neuen AUSLESE!
Ihr

Peter Schwappach

Auflage

900 Stück

Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion vom Herausgeber nicht übernommen werden. Jegliche Vervielfältigung oder Reproduktion, auch in Teilen, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Vereins nicht zulässig.

Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

© Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber und v.i.S.d.P.

Peter Schwappach,
Liebigstraße 18, 97080 Würzburg
Weinbruderschaft Franken e.V.
www.weinbruderschaft-franken.de

Redaktion

Dr. Gabriele Brendel, Peter Schwappach,
Günter Grabow

Bildnachweis

Wenn nicht anders vermerkt,
stammen verwendete Abbildungen
von der Bilddatenbank unsplash.com

Anzeigenverwaltung

Günter Grabow,
Unterer Kirchbergweg 38a, 97084 Würzburg
Tel.: 0931/64740 Mobil: 0171/3839716
Mail: auslese-wb@web.de

Druck

Rainbowprint
Paradiesstraße 10, 97225 Zelligen

Layout

Blauberg – Agentur für Kommunikation
Veitshöchheimer Straße 1b, 97080 Würzburg
www.blauberg.de

ORGANE UND FUNKTIONEN IN DER WEINBRUDERSCHAFT FRANKEN e.V.

VORSTAND

Bruderschaftsmeister

1. Stellvertreterin

2. Stellvertreter

Schatzmeister

1. Stellvertreter

Kellermeister

1. Stellvertreter

Schreibmeister

1. Stellvertreter (Bruderrat)

Chronikmeister (Bruderrat)

Medienmeister (Bruderrat)

Peter Schwappach
Barbara Becker
Günter Grabow

Oliver Seichter
Matthias Henneberger

Hermann Mengler
Franz Sauer

Dr. Wolfgang Herkert
Ralf Winkelhöfer

Günter Grabow

Peter Doneis

KULTURBEIRAT

Gewählt aus der Mitte des Bruderrates

Dr. med. Werner Vescovi
Friedhelm Alt
Steffen Röschert
Prof. Dr. Heiko Paeth
Ralf Winkelhöfer

BRUDERRAT

Friedhelm Alt, Peter Doneis, Günter Grabow, Peter Gräbner,
Dr. Wolfgang Herkert, Herbert Isemann-Brendel, Prof. Dr. Heiko Paeth,
Eugen Preißinger, Katharina Räth, Dr. Werner Vescovi, Uwe Wagner,
Ralf Winkelhöfer, Thomas Ziegler

RECHNUNGSPRÜFER

Victor Heck, Gerhard Roth

GRÜNDUNGSMITGLIEDER

Eugen Preißinger (Bruderrat)
Peter Gräbner (Bruderrat)

WER KOMMT, IST DA!

BABETT'S WEINSTUBE UND BÜRGERSPITAL WEINSTUBEN

TEXT / REDAKTION
FOTO / PETER DONEIS



WER KOMMT, IST DA!

Unter dem Motto „Wer kommt, ist da!“ treffen sich die Mitglieder der Weinbruderschaft Franken und ihre mitgebrachten Gäste in unregelmäßigen Abständen in wechselnden Weinstuben und Weinbars in Würzburg.

Im April ging es in „Babett's Weinstube“, einem urfränkischen Lokal am Franziskanerplatz. Obwohl mitten in Würzburg gelegen, war es vielen Weinbrüdern gar nicht bekannt. Es war wieder einmal eine gelungene Mischung aus netter Gesellschaft, interessanten Gesprächen, gutem Frankenwein und zünftigem Essen.

Der warme September machte es möglich, dass das zweite Treffen unter dem Motto „Wer kommt, ist da!“ im Freien stattfinden konnte. Im wunderschönen Innenhof der Bürgerspital Weinstuben genoss eine große Schar an Weinbrüdern und Weinschwestern mit ihren Gästen den lauen Herbstabend. Ob Küferttoast oder Sülze, zu jedem Gericht gab es die passende Weinbegleitung.



Unser Restaurant „Würzburg“ mit seinen 200 Sitzplätzen bietet Ihnen gehobene, fränkische Küche und eine Palette an internationalen Spezialitäten.

Saisonelle Spezialitätenwochen wie Spargel, Pfifferlinge, Lamm, Wild, Gänse und Enten runden unser Angebot ab. Auch eine große Auswahl an Seniorengerichten, sowie ein Seniorenmenü bieten wir täglich für Sie an.

Folgende Räumlichkeiten bieten wir für Veranstaltungen wie Familienfeiern, Tagungen, Weihnachtsfeiern an :

Restaurant • Blauer Raum • Gewölbekeller • Nebenzimmer • Tagungsraum Julius

Juliuspromenade 5 • 97070 Würzburg

Telefon: 0931 3057777 • www.christians-wuerzburg.de



Programm

09.12.23 & 16.12.23
Kulinarische Weinprobe
Reservierung unter 0931 / 613090

10.02.24
Fasching in der WeinOase

19.04 & 20.04.24
Fredi Breunig

11.05.24
Das Eich

12.10.24
Die Isarschiffer

23.11.24
Christoph Maul

Informationen und Karten in der WeinOase oder tel. 0931 613090

Weinverkauf Di, Do, Fr 14:00 – 18:00 Uhr
Mi, Sa 09:00 – 12:00 Uhr

Weinprobe Erleben Sie unsere zwölf Rebsorten

Feste feiern Wir haben die passenden Räumlichkeiten

Ferienwohnung zu vermieten

BESUCH

INS LAND DER FRANKEN „FAHR“-EN

TEXT / DR. WOLFGANG HERKERT

FOTO / MARION GRABOW



Die fränkische Sonne schien sich zu freuen, als 36 wein-, heimat- und kulturbeflissene Weinbrüder mit Frauen zur Weinbergswanderung nach Fahr starteten, um die schöne Landschaft am Main mit allen Sinnen zu erschließen. Vorbei am „Terroir f - Wein und Klima“ und der Vogelsburg gab der Bus-Transfer den Blick frei ins bereits üppig grüne Mainschleifen-Land und führte zum Fuße des Volkacher Kirchberges.

Unter der fachkundigen Führung des Volkacher Bürgermeisters Heiko Bäuerlein wurde der Kreuzweg-Anstieg zur Wallfahrtskirche erklommen. Kein berufenerer Mund als der des Bürgermeisters hätte uns dann bei der Kirchenführung besser Zeit- und Kulturgeschichte der Kapelle Maria im Weingarten darlegen können. Er erinnerte dabei an den spektakulären Raub der berühmten Riemenschneidermadonna 1962 und die Bedeutung des Gnadenbildes der Pieta und der Anna Selbdritt.



BESUCH

Der anschließende Fußmarsch durch die Weinberge nach Fahr bot einen traumhaftem Blick ins Maintal. Unterwegs wurden wir von der Familie Kirch mit Silvaner, Bacchus und Knabbergebäck überrascht.

Im Weingut Kirch - Träger des Winzer-Ehrenpreises 2021 der Weinbruderschaft Franken – konnten wir nach einer Kellerführung eine ausgiebige Weinprobe genießen. Wir waren beeindruckt von der hohen Weinqualität und der Gastfreundschaft der von Schicksal durchaus geforderten Familie Kirch.



Dem Organisator Günter Grabow sei für seine schöne Idee und der reibungslosen Umsetzung herzlich gedankt.

WEINBAU  SEIT 1630
HANS WIRSCHING



**GROSSE ERFOLGE
BEI DER INTERNATIONAL WINE CHALLENGE IN LONDON**

Süßwein-Champion (97/100 P.):
2021 Julius-Echter-Berg Riesling Trockenbeerenauslese

Oenologe Dr. Klaus-Peter Heigel:
TOP 3: Sweet Wine Maker of the Year & White Wine Maker of the Year

Beste Deutscher Weißwein:
2021 Julius-Echter-Berg Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE

30 JAHRE WEINBRUDERSCHAFT SAALE-UNSTRUT

TEXT / **PETER DONEIS**
 FOTO / **HANNE-BIRGIT WIEDERHOLD-ALT**



Die Weinbruderschaft Saale-Unstrut hatte im Juli zu ihrem 30-jährigen Bestehen eingeladen. Zwei Vertreter des Bruderrats mit ihren Frauen machten sich auf den Weg in das nördlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. Wir fuhren in den Burgenlandkreis (Sachsen-Anhalt), ins wunderschöne Tal von Saale und Unstrut. Am Abend wurden wir im Festsaal des Schlosses Neuenburg von 40 Weinbrüdern und Weinschwestern empfangen. Schnell knüpften wir erste Kontakte, unterhielten und amüsierten uns bei Sekt und Wein.

Der Samstag war ausgefüllt mit einer musikalischen Stadtführung durch Naumburg, dem Besuch des Domes St. Peter und St. Paul (seit 2018 UNESCO-Weltkulturerbe) und einer Besichtigung des Landesweinguts Kloster Pforta.



Am Abend fand der Festakt im Lichthof der Rotkäppchen-Mumm-Sektkellerei mit 150 Gästen statt. Trotz der sehr hohen Temperaturen trugen die Weinbrüder von Saale-Unstrut ihre traditionellen Roben. Nach den Grußworten von Landwirtschaftsminister Sven Schulze, Gebietsweinkönigin Romy Richter, der



Weinbruderschaft Pfalz und der Weinbruderschaft Franken, hielt Prof. Dr. Fritz Schumann aus der Pfalz unter dem Motto „Wein verbindet“ eine launige, von profundem Weinwissen geprägte Festrede. Das Essen und die Weinproben wurde immer wieder von der A Capella-Gruppe ‚Rest of best‘ aufgelockert.

Der letzte Höhepunkt der Veranstaltungstage war der Scheidegottesdienst in den Weinbergen vom Weingut Herzer (Roßbach), mit einem herrlichen Blick auf die Domstadt Naumburg und das Saaletal. Der Gottesdienst wurde von der Superintendentin Ingrid Sobottka-Wermke abgehalten. Die Posaunenbläser aus Schulpforta umrahmten ihn festlich.

Die Weinbrüder und Weinschwestern von Saale-Unstrut betonten, dass die Weinbruderschaft Franken der Pate von ihnen sei, da wir ihnen damals bei der Erstellung ihrer Satzung geholfen haben. Uns haben das Willkommen, die Offenheit, das aktive Aufeinanderzugehen und die angeregten Gespräche sehr gefallen. Wir kamen als Fremde und fuhren als Freunde.

EXKURSION SÜDSTEIERMARK

TEXT / DR. WOLFGANG HERKERT, KLAUS KORNBERGER, UWE WAGNER

FOTO / HANNE-BIRGIT WIEDERHOLD-ALT, PETER SCHWAPPACH, PETER DONEIS



Super Organisation, dachten wohl schon einige der 45 Weinbrüder bei der Abfahrt am Dallenberg. Kaum in den Bus eingestiegen, ergoss sich ein ausgiebiger Gewitterregen über unsere zurückbleibenden Gärten und Weinberge. Dann waren wir der gewohnt sicheren Obhut unseres vertrauten Fahrers Wolfgang Zehnter überlassen. Unter mehr oder weniger lauten Schlafgeräuschen ging es im Sonnenschein über Nürnberg und Regensburg nach Österreich zur Einreise bei Suben/Schärding.

Nach pfadfinderischer Spitzenleistung des Busfahrers erreichten wir schließlich das **Weingut Innviadla** (=Innviertel). Dort begrüßte uns der Besitzer Wolfgang Költringer mit leckerem Schaumwein und einer launigen Rede über geographische, geologische und klimatische Besonderheiten des Weinbaus im Innviertel. Im markanten Backsteingewölbe der Probierstube konnten wir zu einem Gemischten Satz, Chardonnay, Grünen Veltliner und Roséwein diverse Käse- und Fleischspezialitäten und ein kurzweiliges Winzerentertainment genießen. Gut gelaunt und frisch gestärkt bedankten wir uns mit Friedhelm Alts legendärem Granit-Wein beim Weingutsinhaber Költringer.



Die überraschend guten Weine sorgten für einen ruhigen Transfer über Wels und Graz nach Leibnitz ins Wohlfühlhotel Staribacher. Von dort trennte uns nur ein kurzer Fußweg vom Restaurant Ranninger im Grottenhof. Hier klang der erste Tag mit schmackhaftem Abendessen und diversen südsteirischen Weinen stimmungsvoll aus.

Am zweiten Tag ging es zuerst nach Straß zum **Weingut Polz**, das in Sichtweite zur Grenze nach Slowenien liegt. Angesichts der Größe unserer Gruppe wurden wir geteilt. Die erste Gruppe genoss schon die hauseigenen Weine in dünnen und absolut stillvollen Weingläsern. Die zweite Gruppe wurde vom Außenbetriebsleiter des Weingutes, einem gebürtigen Gelsenkirchener mit Studium in Geisenheim, durch die Weinberge geführt. Er trägt die weinbauliche Verantwortung für 70 Hektar Weinberge.

Die Rebsorten des Weingutes Polz sind Sauvignon Blanc, Chardonnay (Morillon), Welschriesling und ein kleiner Anteil (ca. 10 %) an Rotweinrebsorten wie Zweigelt, die meist für die Bereitung von Rosé Sektgrundwein verwendet werden. Der Sauvignon Blanc macht im Weingut einen Anteil von gut 50 % aus. Die durchweg trockenen Weine hatten

WEINBAU IN ÖSTERREICH



ein schönes Säurespiel. Auch eine sehr ansprechende Flaschenausstattung fiel uns auf. Bei bestem Wetter wurde unser Besuch mit einem 2019er Chardonnay von Alten Reben vollendet.

Entlang der Südsteirischen Weinstraße führte uns unsere Weintour zur **Weinschmiede Tscherne-Strauss** in Gamlitz. Dort wartete auf uns im Buschenschank „Weinschmiede 18“ eine Mittagsjause mit Weinverkostung. Der modern gestaltete Weinausschank des Weinguts kann auf Weine aus einer Anbaufläche von 40 Hektar zurückgreifen. Auf der Terrasse des Weinguts mit einer tollen Aussicht über die umliegenden Rebhänge wurden uns fünf Weine zur ausgezeichneten und ansprechenden Brotzeit kredenzt. Die Palette reichte vom Welschriesling, Weißen Burgunder über Gelben Muskateller, Sauvignon Blanc bis hin zum Grauburgunder.

Im **Weingut Lackner-Tinnacher** machte die Teilung unserer großen Gruppe besonders viel Sinn. So konnte eine Gruppe schon das Vorzeige-Weingut mit allen Sinnen genießen, während die zweite Hälfte den nahe gelegenen Obsthof Zuegg besuchte. Über 100.000 Rebstöcke kultiviert die Familie Lackner-Tinnacher biologisch in Handarbeit.

Die erste detaillierte Beschreibung des Weingutes stammt aus dem Jahr 1770. Der Neubau des Weinkellers in Steinbach wurde 2000 mit dem Preis für die beste Baukultur Österreichs ausgezeichnet. Und dieser Preis ist vollends verdient, denn er ist nicht nur von der praktischen Seite, sondern auch von Architektur sehr ansprechend und gelungen.

2013 übernahm die Tochter Katharina Tinnacher das Weingut und stellte dabei auf biologischen Anbau um. Lange Maischestandzeiten, ausschließliche Spontangärung, anschließender biologischer Säureabbau und ein großzügiger Einsatz von Holzfässern mit französischer Eiche führen zu sehr besonderen Weinen. Ihre Weinphilosophie, dem Wein „Zeit geben“ ist deutlich schmeckbar. Unsere Verkostung startete mit Welschriesling, gefolgt von Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Morillon und Muskateller. Alle Weine waren von 2020 bzw. 2021 und hatten trotz Ihrer Reife eine wunderbare Frische.

Die andere Hälfte erfuhr im **Obsthof Zuegg** vom Inhaber, Obstbaumeister Christian Zuegg die Feinheiten der Obst- und Saftbereitung. Auch dort konnten wir Säfte und Fruchtnektare verkosten, von Apfel über Apfel-Karotte, Pfirsich- bis zum

WEINBAU IN ÖSTERREICH



Marillennektar. Der bevorzugte Verkauf an die regionale Gastronomie ermöglicht den Einsatz von Pfandglas. Es wird in der hauseigenen Flaschen-spülanlage wiederaufbereitet. Auch andere Betriebe nutzen diese nachhaltige Bewirtschaftung, um Ihre Flaschen wieder in den Kreislauf zu bringen.

Der Besuch im **Weingut Dreisiebener** in Sulztal an der Weinstraße begann mit der Besichtigung von Weinbergen und Keller. Auf einer Rebfläche von 17 Hektar werden die Sorten Gelber Muskateller, Weißer Burgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Traminer und Riesling angebaut. Rund die halbe Ernte wird direkt ab Hof verkauft.

Der Ziegelstein-Gewölbekeller schafft konstante Temperaturen und erleichtert den vom Inhaber verfolgten Plan eines soliden einfachen Weinausbaus unter Einsatz von Reinzuchthefen. Teilweiser Ausbau im Holzfass sowie zwei Granitfässer aus dem Bayerischen Wald zeugen aber auch von Experimentierfreude. Zwei Teams mit etwa 20 Mitarbeitern bewirtschaften jeweils das Weingut und die ansprechenden Gästezimmer mit dem ausgezeichneten Buschenschank, die seit 1970 als zusätzliche Einnahmequelle dienen.



Das Flaschenlager gegenüber der Betriebsstätte liegt unter dem Weinberg und war von außen kaum zu erkennen. Durch den Erdboden wird es natürlich und sehr nachhaltig gekühlt. Beim anschließenden Abendessen wurden die hauseigenen Weine verkostet.

War der zweite Tag noch von vier Spitzenweingütern mit fulminanten Weinverkostungen geprägt, ging es am dritten Tag zunächst zur renommierten und preisgekrönten **Ölmühle Hartlieb** in Heimschuh. Der Ort liegt im Bezirk Leibnitz in der südlichen Steiermark in einer malerischen Umgebung.

Die Ölmühle Hartlieb produziert eine Vielzahl von kaltgepressten Ölen, vor allem aber Kürbiskernöl, das auch als „grünes Gold“ bezeichnet wird. Daneben werden Öle aus Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Apfel-, Pinien-, Holunderkernen bis hin zum wertvollen Öl aus Kressesamen hergestellt. Bis zu 400 Liter Öl werden am Tag gepresst, die Hälfte davon für Samen aus eigenem Anbau, die andere als Lohnarbeit. Zur Produktion von einem Liter Kürbiskernöl sind ca. 2,5 kg Trockenkerne nötig, das entspricht ca. 35 Kürbissen.

WEINBAU IN ÖSTERREICH



Die hochwertigen Öle wurden in früheren Jahren insbesondere in der Steiermark als Zahlungsmittel oder im Tauschhandel gegen andere Waren und Dienstleistungen verwendet. Der Verkaufsladen der Mühle war abschließend ein willkommener Ort, sich mit hochwertigen Ölen einzudecken, allerdings nur im Tausch gegen Euros.

Weiter ging es über eine malerische Route durch die Weinberge der südlichen Steiermark nach Kitzreck, dem höchstgelegenen Weinort Österreichs. Im familiengeführten **Weingut Schauer** wurde die Delegation von Stefan Schauer herzlich empfangen, der mit seinem Bruder Bernhard das Weingut in die nächste Generation führt. Die Familie hat sich vor Kurzem entschlossen, auf biologischen Anbau umzustellen und befindet sich derzeit in der Umstellungsphase. 2017 bewertete der Weinführer Gault-Millau die Weine als Entdeckung des Jahres.

Ausschlaggebend für die hohe Qualität der Weine sind die einzigartigen Schieferböden in Kitzreck-Sausal, die Höhenlage und die Steilheit der Hänge.

Wir konnten uns bei einer äußerst reichhaltigen Jause sowie nicht weniger als neun exzellenten

Weinen vom hohen Qualitätsanspruch der Familie Schauer überzeugen. Die Weinverkostung begann mit einer Reihe von Sauvignon Blancs. Ihnen folgten Riesling, Grauburgunder, Morillon sowie ein Gelber Muskateller. Vom Gebiets- über den Orts- bis hin zu den Riedenweinen: es war großer Genuss für die vinophile Weinbruderschaft!

Den Abschluss des Tages bildete die **Rebschule Grasmuck** in Gamlitz. Die dynamische Chefin der Rebschule Evelyn Grasmuck stellte die Tradition der Rebveredelung vor. Die Rebschule legt großen Wert auf Qualität. Die Reben werden sorgfältig ausgewählt, um gesunde und robuste Pflanzen anbieten zu können. Die Rebschule geht mit der Zeit und integriert auch moderne Technologien und Innovationen in ihre Arbeit. Dies zeigt sich beispielsweise in der Verwendung von DNA-Analysen zur Sortenbestimmung und Qualitätskontrolle.

Begeistert wurde die Möglichkeit angenommen, selbst „seine Rebe“ zu veredeln. Nach einer praktischen Einführung nutzten so manche Teilnehmerinnen und Teilnehmer diese Möglichkeit. Der Rebschule ist noch ein kleines, ca. drei Hektar großes

WEINBAU IN ÖSTERREICH



Weingut angeschlossen. Hier führte uns Ehemann Karl-Heinz Grasmuck durch den Keller.

Abgerundet wurde der Tag mit einem Fünf-Gang-Menü aus der Haubenküche des Hotels Staribacher.

Nach Tagen grandioser Natur- und Weinerlebnisse bot der vierte Tag mit **Graz** ein besonderes architektonisches Juwel. Unsere Guides Judith und Peter führten uns in die historische Altstadt. Mit 300.000 Einwohnern ist Graz nicht nur die Landes-

hauptstadt der Steiermark, sondern hat durch ca. 50.000 Studenten aller Studiengänge ein junges Flair.

Am Schlossberg mit dem Uhrenturm, einem mächtigen Dolomithügel, beeindruckte ein Stollenssystem von 3,2 km Länge mit einem Konzertsaal von 800 m² mit Platz für 60.000 Personen. Über den Hauptplatz mit dem alten Rathaus, der Römerstraße Via Pannonia, vorbei am Herzogshof mit seiner 300 Jahre alten Bemalung tauchten wir ein in das italienische Flair des Grazer Labyrinths mit 77 Innenhöfen.

Vorbei an kunstvollen Renaissance- und Rokoko-fassaden landeten wir schließlich im schönsten Grazer Innenhof mit dem Landtag und dem Zeughaus, in dem sich die weltgrößte Waffensammlung der Renaissance befindet. Domenico dell Allio hat hier sein ziviles Hauptwerk im Stil oberitalienischer Renaissance hinterlassen. Besonders beeindruckend war hier die hervorragende Akkustik.

Die Heimfahrt war teilweise geprägt von Erschöpfung, Müdigkeit und Wehmut, aber besonders von dem Gefühl, dass man wieder einmal bei einem schönen Bruderschaftserlebnis in toller Gesellschaft hat teilnehmen dürfen. Dafür sei den Organisatoren Peter Schwappach und Peter Doneis ganz besonders gedankt.



PETER SCHWAPPACH WIEDERGEWÄHLT

TEXT / REDAKTION
FOTO / PETER DONEIS



Der gesamte Vorstand und Bruderrat (von links):

Peter Doneis, Oliver Seichter, Franz Sauer, Günter Grabow, Peter Schwappach, Dr. Werner Vescovi, Friedhelm Alt, Thomas Ziegler, Dr. Wolfgang Herkert, Ralf Winkelhöfer, Steffen Röschert, Prof. Dr. Heiko Paeth, Herbert Isemann-Brendel.
Auf dem Bild fehlen MdL Barbara Becker, Matthias Henneberger, Katharina Räth, Uwe Wagner und Hermann Mengler.

Bei der Mitgliederversammlung der Weinbruderschaft Franken wurde Bruderschaftsmeister Peter Schwappach einstimmig wiedergewählt. Der 63-jährige Diplom-Agraringenieur aus Würzburg wird nun die seit mehr als 40 Jahren bestehende Vereinigung zur Pflege der Weinkultur für weitere vier Jahre führen. Ihm zur Seite stehen Günter Grabow (Würzburg) und MdL Barbara Becker (Wiesenbronn) als Stellvertreter sowie Oliver Seichter (Randersacker) als Schatzmeister, Dr. Wolfgang Herkert (Würzburg) als Schreibmeister und Hermann Mengler (Mainstockheim) als Kellermeister. Hinzu kommt der Bruderrat, der sich aus gewählten Mitgliedern und den Gründungsmitgliedern zusammensetzt.

Peter Schwappach wohnt mit seiner Familie in Würzburg und arbeitet bei der Regierung von Unterfranken im Bereich Ernährung und Landwirtschaft. Seit 2002 ist er Mitglied der Weinbruderschaft Franken, war vier Jahre lang stellvertretender Bruderschaftsmeister bevor er 2019 das Amt des Bruderschaftsmeisters übernommen



hat. Für seine Amtszeit hat er sich vorgenommen, die Weinbruderschaft zu verjüngen und den Anteil der Weinschwestern weiter zu steigern.

Die Weinbruderschaft zählt aktuell 177 Mitglieder. Ihre Ziele sind die Vertiefung des Wissens um den Wein, die Pflege und Förderung der Weinkultur in Franken, die Verbindung des Weines mit den Künsten, die wachsame Weinkritik zur Erhaltung der charakteristischen Eigenschaften des Frankenweines und des deutschen Weines in seiner Vielfalt und die Förderung der Literatur und des Brauchtums um den Wein. Im Jahr 2022 wurden 21 Veranstaltungen mit 810 Personen durchgeführt.

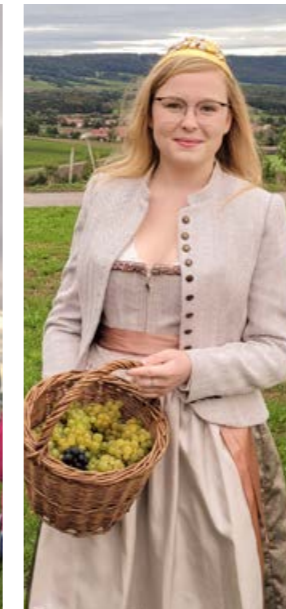
An der Versammlung im Juli haben insgesamt 45 Mitglieder teilgenommen. Nach den Vereinsregularien und der Wahl des Bruderschaftsmeisters gab es eine wunderschöne Bildershow, die die Reise in die Südsteiermark noch einmal Revue passieren ließ. Begleitet wurde sie von Weinen der besuchten Weingüter.

ZU GAST IN HANDTHAL

TEXT & FOTO / DR. MARKUS FRANKL



Am 1. September führte die traditionelle Segnung der ersten Traube die Mitglieder der Weinbruderschaft Franken ins Weinpanorama Steigerwald. Dort angekommen erwartete die gut 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein ebenso abwechslungsreiches wie stimmungsvolles Programm.



segnung durch Pfarrer Stefan Mai. Besonders anregend und innovativ war dabei dessen Interpretation eines Bildes mit der Darstellung einer sogenannten Kalebtraube, die ursprünglich auf eine Erzählung im 4. Buch Mose, Kap. 13 und 14 anspielt. Im Anschluss an die Segnung genossen wir das eindrucksvolle Panorama in der Abenddämmerung. Dabei informierte Monika Lindner über die Geschichte der Marktgemeinde.

Den Abschluss des Abends bildete eine Weinprobe mit den örtlichen (Jung)Winzern und der Weinprinzessin Laetitia Stockmeyer. Zu einer deftigen Brotzeit gab es tolle Weine aus den Lagen Wiebelsberger Dachs, Handthaler Stollberg, Oberschwarzacher Herrenberg und Kammerforster Teufel.

Ein herzlicher Dank geht an den stellvertretenden Kellermeister der Weinbruderschaft Franz Sauer für die Organisation dieser rundum gelungenen Traditionsveranstaltung am St. Ägidi-Tag! Und nachdem seit unserer Ankunft in Handthal die zuvor aufgezogenen Regenwolken verschwunden waren und wir eine prächtige Abendstimmung mit enormer Fernsicht an der Nothelfer-Kapelle erleben durften, hat sich wieder einmal eine alte Bauernregel bewahrheitet: „Ist Ägidi ein heller Tag, ich dir einen schönen Herbst ansag.“

Nach einer interessanten Führung durch das im Jahr 2014 neu eröffnete Steigerwald-Zentrum Handthal mit Besichtigung der Wechsel- und Dauerausstellung mit zahlreichen Mitmachstationen fuhr die Gruppe mit dem Bus zur Nothelfer-Kapelle auf den Oberschwarzacher Herrenberg. Auf der kurzen Fahrt erläuterte die ehemalige Fränkische Weinkönigin und Gästeführerin Monika Lindner die verschiedenen Weinlagen und gab grundlegende Informationen zum Weinbau im Weinpanorama Steigerwald. Nach dem Ausstieg aus dem Bus stellten die Weinschwester und Weinbrüder überrascht fest, dass einige Weinbergspartellen am Herrenberg bereits gelesen waren.

An der 1981 errichteten Vierzehn-Nothelfer-Kapelle angekommen, erfolgte dann die feierliche Trauben-



KELTERSTATION DER WINZERGEMEINSCHAFT FRANKEN

TEXT / **FRANZ SAUER**
FOTO / **HANNE-BIRGIT WIEDERHOLD-ALT**



Mitte September besuchten 14 Weinschwes-tern und -brüder während der Weinlese die wohl modernste Kelterstation Europas in Kitzingen-Repperndorf. Seit dem Jahrgang 2021 werden hier die Trauben der 1200 Mitglieder zentral verarbeitet. Die Winzergemeinschaft Franken (GWF) erfasst zur Zeit eine Fläche von 1300 ha, das entspricht etwa 20 Prozent der fränkischen Rebfläche.

Wenn die Trauben von den Winzern direkt ange- liefert werden, wird bei der (Brutto)-Verwiegung gleichzeitig das Mostgewicht festgestellt. Anschlie- ßend werden die Trauben an einer der vier Annah- mestellen in Verfahrwagen gekippt, welche dann über einer der zwölf Pressen mit jeweils 25.000 Liter Inhalt entleert werden. Bei den weißen Trauben erfolgt nur noch Ganztraubenpressung. Rotwein- trauben werden entrappt und anschließend erhitzt oder maischevergoren. 50 Prozent der Rotweintrau- ben werden inzwischen im Überschwallverfahren maischevergoren.



Anschließend erfolgt die Fest- stellung des Leer- gewichts und der Winzer erhält einen Ausdruck seiner an- gelieferten Menge an Trauben mit An- gabe von Rebsorte, Mostgewicht, Lage und Klassifizierung (z.B. Literflasche Basis, Bocksbeutel Basis). Verarbeitet werden an einem

Tag die Trauben von ca. 100 ha Rebfläche.

Da Trauben aus einem Umkreis von ca. 100 km ver- arbeitet werden, erfolgt der Transport auch in Boxen.

Hier wird über einen Chip die Boxennummer für die weitere Verarbeitung erfasst. Bereits bei der Verla- dung am Weinberg werden diese Daten übermittelt. Nach Feststellung des Mostgewichts werden die Boxen über Transportbänder in die Verfahrwagen entleert. Die weiteren Arbeitsschritte sind die glei- chen wie bei der Direktanlieferung.

Für Spezialitäten wie die „1er Traube“ gibt es eine eigene Verarbeitungslinie. Bei der Verarbeitung wird darauf geachtet, dass bei allen Arbeitsschritten, ein- schließlich der Maische, die Beeren nur gekippt oder auf einem Förderband transportiert werden. Erst ab dem Traubensaft kommt die erste Pumpe zum Ein- satz. Für jede Ausbaulinie in der GWF steht ein Keller- meister in der Verantwortung.

Damit das Ganze nicht zu trocken wurde, gab es während der sehr interessanten Führung mit Franz Sauer auch einige Weine zum Verkosten:

1. Futur blanc Sekt b.A. Franken
2. 2022 Rödelsee Küchenmeister Silvaner Kabinett trocken (Sieger bei Best of Gold)
3. 2022 Kellermeisterauswahl Sauvignon blanc QbA trocken (Bester Deutscher Sauvignon Blanc bei Mundus Vini)
4. 2021 Wipfeld Zehntgraf Traminer QbA trocken „1er Traube“-Linie



PFÄLZER TREFFEN FRÄNKISCHE WEINBRÜDER IM PARADIES

TEXT / **PETER SCHWAPPACH**
FOTO / **GABRIELE BRENDEL**

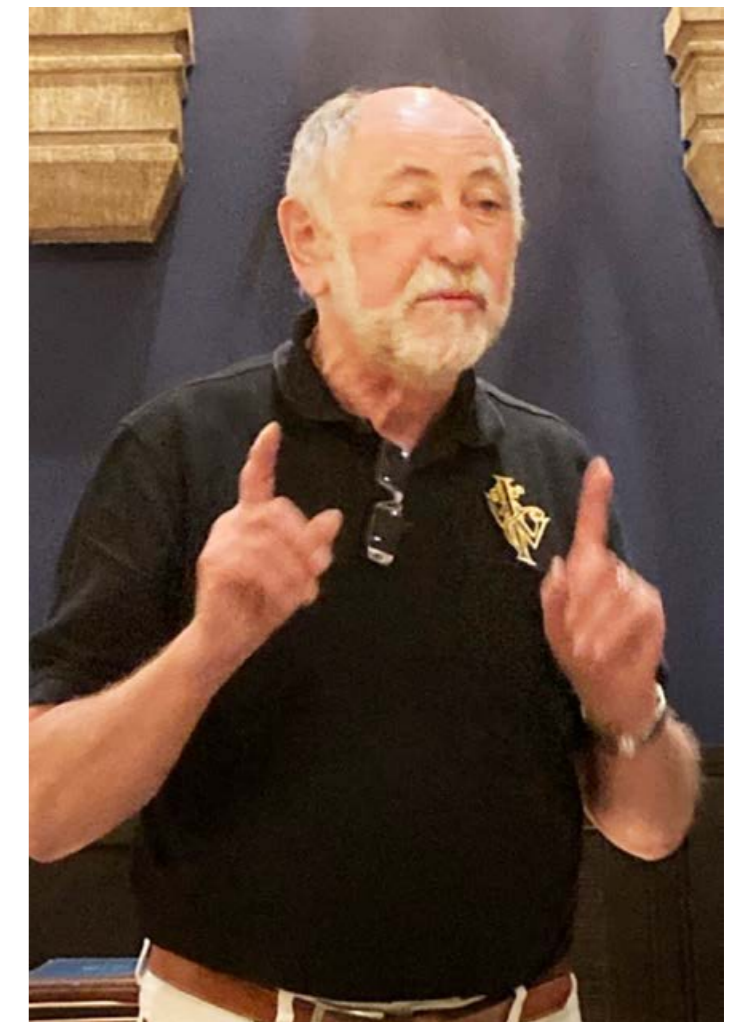
Einem angeregten Austausch gab es vor kurzem beim Besuch einer Gruppe der Weinbruderschaft Pfalz mit einigen Weinbrüdern aus Franken. Der Pfälzer Weinbruder Gebhard Ziegler, ein gebürtiger Arnsteiner, organisierte für einige Freunde aus der Pfälzer Weinbruderschaft einen Wochenendausflug nach Franken. Neben dem Besuch der Residenz und des Hofkellers stand auch eine Dampferfahrt nach Veitshöchheim mit Führung durch den dortigen Rokokogarten auf dem Programm. Nach einer Führung durch den Keller des Juliusspitals trafen sich die Pfälzer dann am Abend mit den fränkischen Weinbrüdern in der dortigen Weinstube.

Bei einigen Schoppen Frankenwein tauschten sich die Weinbrüder über das Vereinsleben in ihren Bruderschaften aus. So erfuhren die Franken, dass die Pfälzer Weinbruderschaft ein eigenes Vereinshaus mitten in Neustadt an der Weinstraße besitzt. Dort treffen sich jeden Montag etwa 40 bis 60 Mitglieder zu ihrer Montagsrunde, um Fachvorträge anzuhören oder auch deutsche Volkslieder zu singen. Die musikalische Begleitung liefern Weinbrüder mit ihren Instrumenten. Es kommt auch nicht selten vor, dass ein anderer Weinbruder seine Opersänger Ausbildung mit Solostücken demonstriert.



Gebhard Ziegler überraschte schließlich nicht nur die Weinbrüder, sondern auch andere anwesende Gäste der Weinstube mit dem in typisch unterfränkischer Mundart vorgetragenen Gedicht „Das Paradies“. Darin wird auf amüsante Art erläutert, warum Franken der Zufluchtsort für Adam und Eva nach ihrer Vertreibung aus dem Paradies ist. Damit rannte er bei den Franken natürlich offene Türen ein.

Nach dem geselligen Abend vereinbarten Friedhelm Alt, Herbert Isemann-Brendel und Peter Schwappach einen Gegenbesuch in der Pfalz, der im nächsten Jahr erfolgen soll.



Die Franken waren zudem sehr beeindruckt über das enorme Interesse an der jährlich stattfindenden, großen Pfalz-Weinprobe: rund 1000 Gäste treffen sich dazu im Kursaal von Neustadt und können dabei rund 50 Weine aus der Pfalz verkosten. Das ist jedoch kein Wunder, denn die Pfälzer sind mit rund 1000 Mitgliedern mit großem Abstand der stärkste Verein innerhalb der Gemeinschaft der deutschsprachigen Weinbruderschaften (GDW). Etwas verwundert wurde jedoch zur Kenntnis genommen, dass in der Pfalz nach wie vor keine Frauen aufgenommen werden, sondern sie nur als Gäste teilnehmen dürfen.

WEINGUT UWE GESSNER MIT BESTEM ROSÉ

TEXT & FOTO / **GABRIELE BRENDEL**

Seit 2005 lobt die Weinbruderschaft alljährlich einen Winzer-Ehrenpreis aus. In diesem Jahr lautete das Thema „Rosé“. Es waren trockene Weine der Jahrgänge 2021 und 2022 gefragt. Insgesamt stellten sich 55 Weine der fachkompetenten Jury, die von Hermann Mengler, dem Kellermeister der Weinbruderschaft Franken, angeführt wurde.



Die Jury-Mitglieder waren bei der Verkostung der großen Anzahl ziemlich gefordert. Ganz unterschiedliche Farb- und Geschmacknuancen stellten sich dem Vergleich. Gewonnen hat der 2022 Rosé vom Weingut Uwe Geßner in Garstadt. Der zweite Platz ging an das Weingut Glaser in Nordheim für seinen 2022 TAG & NACHT gradnaus dry. Komplettiert wird das Siegertrio vom 2022 Spätburgunder Rosé vom Hofgut Hörstein in Alzenau. Herzlichen Glückwunsch!

Seit Opa "Ferd" Geßner 1981 den Betrieb ins Leben rief, wurde in Garstadt stetig am Fortschritt des kleinen Weingutes gearbeitet. Mit 1,5 ha im Nebenerwerb begonnen, sind es heute rund 20 ha Rebfläche. Neben Inge und Uwe Geßner, ist mit Sohn Marco und seiner Frau Annabell bereits die nächste

Generation im Betrieb integriert. Viel Mut bewies die Familie als sie 2010 mitten in Garstadt einen Neubau mit Vinothek, Lagerräumen und Abfüllhalle erstellt hat. Ein zweites Standbein hat der Betrieb mit seiner mobilen Abfüllanlage, die bei vielen fränkischen Winzern im Einsatz ist.

Für die Roséweinbereitung werden ausschließlich rote Trauben verwendet. Beim Siegerwein vom Weingut Uwe Geßner waren es die Sorten Schwarzriesling und Domina. Die Beeren werden zunächst nur leicht angequetscht. Der Maische wird etwas Zeit gegeben, damit die Farbpigmente aus der Beerenhaut in den Saft übergehen. Hat der Traubensaft die gewünschte Farbintensität erreicht, wird die Maische gepresst und der roséfarbene Most zu Wein vergoren.



Elektro Ziegler
GmbH & Co.KG

WÜ-Heidingsfeld · Klingenstrasse 52
Tel. 0931/62828 · Fax. 0931/62243
email: info@ziegler-elektroservice.de

www.ziegler-elektroservice.de

Die komplette Elektroinstallation aus einer Hand

BESUCH

TREFFEN DER WEINBRUDERSCHAFT HEILBRONN

TEXT / **DR. WOLFGANG HERKERT**
FOTO / **GABRIELE BRENDEL**

Fast pünktlich startete die Exkursion am 21.10.23 mit 37 erwartungsfrohen Weinbrüdern mit Begleitung in den sprichwörtlichen goldenen Oktober Richtung „Käthchenstadt“ im gewohnt sicheren Zehnter-Bus, diesmal gelenkt von Andre Zehnter.



BESUCH

Durch die informativen Einführungen unseres Organizers Günter Grabow über Größe, Kultur und Wirtschaft der Württembergischen „Weinstadt“ konnten wir bestens vorbereitet in der Genossenschaftskellerei Heilbronn einlaufen. Hier erwarteten uns bereits Weinschwester Dr. Christina Jacob und WG-Vorstandsvorsitzender Justin Kircher zu einem Sektempfang (Riesling Brut).

Bereits bestehende Bekanntschaften aus diversen Würzburg-Kontakten waren rasch aufgefrischt, die „Unvorbelasteten“ überrascht von der Herzlichkeit und Spontanität der versammelten Heilbronner Weingeschwister, inklusive der launigen Empfangsrede des Bruderschaftsmeisters Andreas Leonhardt.

Die Führung durch die größte Einzelgenossenschaft Deutschlands mit Justin Kircher und Markus Leitz, vorbei an 30 Millionen Liter Tankvermögen und 282 Einzelprodukten, beeindruckte sogar Frankreich erprobte Weinbrüder.

Die anschließende Weinprobe mit Verkostung von



Riesling, Trollinger, Sauvignon, Schiller und Lemberger war geprägt durch Justin Kirchers Fachwissen, Charme und Eloquenz. Das abschließende Sahnehäubchen war eine 1979 Kerner Spätlese aus der Schatzkammer.



Dr. Christina Jacobs komprimierte Stadtführung durch die Bundesgartenschau-Stadt von 2019 vorbei an Experimenta, Rathaus und Kilianskirche endete am architektonischen und kulinarischen Höhepunkt, der Wein-Villa. Hier wurden wir mit hervorragenden Speisen verwöhnt und genossen eine fachkundige Weinprobe mit der charmanten, ehemaligen Weinprinzessin Viola Kiessling.

Unseren Heilbronner Weinfreunden sei für die Herzlichkeit der Aufnahme und Dr. Christina Jacob für ihr persönliches Engagement gedankt. Besonderer Dank gebührt außerdem unserem Organizer Günter Grabow für dieses absolut gelungene vintouristische Erlebnis.



LENA SCHMIDT AUSGEZEICHNET

TEXT / REDAKTION
FOTO / GABRIELE BRENDEL



Mit Lena Schmidt aus Bullenheim hat erstmals eine Winzermeisterin den Meisterpreis der Weinbruderschaft Franken für das beste Meisterprojekt erhalten. Bruderschaftsmeister Peter Schwappach überreichte den mit 500 € dotierten Preis zum sechsten Mal an einen Jungwinzer/-in der Veitshöchheimer Technikerschule. Im Rahmen einer Montagsrunde im Eibelstadter Rathauskeller hat Lena Schmidt ihr Projekt Ende Oktober den Weingeschwistern vorgestellt und hatte selbstverständlich auch einige Kostproben mit dabei.

Über ein Jahr hinweg hat Lena Schmidt (28) in Weinberg und Keller intensiv an ihrem Meisterprojekt gearbeitet. Unter dem Thema „Ausbau von zwei Scheurebe-Weinen mit unterschiedlicher Stilistik der Aromatik“ hatte sie in einem Scheurebe-Weinberg geprüft, wie sich mit unterschiedlicher Laubwand- und Traubenstruktur zwei verschiedene Weinstilistiken erzeugen lassen. Dazu wurde vor allem die Belichtung der Trauben sowie die Entblätterung differenziert, um eine unterschiedliche Aromenentwicklung zu erzielen. So entstanden zwei Weine mit unterschiedlicher Stilistik: ein vegetabiler und ein fruchtiger Wein.

Lena Schmidt hat in ihrem Projekt, das meist die letzte Prüfung im Rahmen der Meisterprüfung ist, eine sehr ausführliche und gut durchdachte Planung vorgelegt. „Mit viel Fleiß und Aufwand hat sie ihr Projekt wie vorgesehen durchgeführt“, würdigte Bruderschaftsmeister Peter Schwappach die junge Winzermeisterin. Das begann mit den notwendigen Arbeiten im Weinberg, die sie stets termingerecht und nach Plan erledigt hat. Bemerkenswert ist auch, dass die frisch geprüfte Winzermeisterin eine größere Parzelle für ihr Projekt herangezogen hat und die geernteten Trauben zu zwei separaten Weinen ausgebaut hat.

Peter Schwappach lobte den Aufwand der Jungwinzerin aus dem Weinparadies: „Allein durch Ihre Maßnahmen im Weinberg sind zwei sensorisch klar unterscheidbare Scheurebeweine entstanden.“ Zudem konnten sich die Prüfer beim abschließenden Prüfungsgespräch davon überzeugen, dass die unterschiedliche Stilistik der beiden Weine auch im Glas wiedergefunden und herausgeschmeckt werden kann.

Für die Meisterprüfung müssen die Meisteranwärter ein Jahr lang ein eigenes Projekt bearbeiten. Dabei geht es darum, das erworbene Wissen und eigene Vorstellungen über die Weinerzeugung in der Praxis umzusetzen, angefangen von Arbeiten im Weinberg bis zum fertigen Wein.

Mit der Auszeichnung des besten Arbeitsprojektes würdigt die Weinbruderschaft ein besonders hohes Engagement in diesem praktischen Teil der Meisterprüfung. Dazu benötigen die Jungwinzer/-innen viel Fleiß, Weitsicht, aber auch handwerkliches Geschick – alles Attribute, die auch später bei der Arbeit im Weingut wichtig sind.



DIE MAINSCHLEIFE ERKUNDET

TEXT & FOTO / GABRIELE BRENDEL



Mitte Mai fand der diesjährige Ausflug der Frauenrunde statt. Mit dem Bus ging es von Würzburg nach Escherndorf, von dort weiter mit der Fähre nach Nordheim.

Bei Sandra Baumann in ihrem Weinbistro stärkten sich die 14 Teilnehmerinnen zunächst einmal bei Cappuccino und Kuchen. Kurz darauf wurden sie vom Vorstandsvorsitzenden der ‚divino‘ Nordheim Thüngersheim Günter Höhn zur Führung abgeholt. Bei einem Rundgang durch Vinothek und Keller gab es vielerlei Informationen zur Winzergenossenschaft und ihrer Geschichte. Etwas ganz Besonderes war dabei die Besichtigung der historischen Zehnthofkapelle mit ihren Fresken aus dem 18. Jahrhundert.

Das Ganze war selbstverständlich keine trockene Angelegenheit, denn Günter Höhn hatte genügend Secco und Wein im Gepäck dabei. In den 1950er Jahren als Winzergenossenschaft von Nordheim gegründet, kam 2012 die Genossenschaft von Thüngersheim hinzu, so dass ‚divino‘ heute der zweitgrößte Weinbaubetrieb der Region ist.



Anschließend ging es mit der Fähre zurück nach Escherndorf, wo der Besuch des VDP-Weinguts Rainer Sauer auf dem Programm stand. Das Weingut hat sich ganz dem ökologischen Weinbau verschrieben und ist seit 2022 Mitglied bei Naturland.



Chefin Anne Sauer unternahm mit der Gruppe einen kleinen Betriebsrundgang, lud dann zur Weinprobe mit Brotzeit ein. Leckerer Flammkuchen, selbstgemachte Aufstriche, regionale Hausmacher Wurst und Käse begleiteten die breite Palette an Weinen vom Weingut Rainer Sauer ganz vorzüglich.





Gans außer Haus...

...für zuhause oder für Ihre Weihnachtsfeier

11. November bis 26. Dezember 2023:
Genießen Sie den traditionellen Gaumenschmaus daheim, in der Firma oder wo immer Sie möchten!
Am besten gleich online bestellen auf www.maritim.de/de/gans.

**Ganze Gans für vier Personen ab 144 €*
Servierfertig im Bräter zubereitet mit Maronen, Apfelrotkohl, Klößen und Sauce.**

*Abweichende Preise zu den Festtagen. Preise für Selbstabholer zuzüglich 20 € Pfand für den Bräter. Lieferung nach Absprache mit Aufpreis möglich. Dieses Angebot ist im genannten Zeitraum gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Bestellung mindestens 48 Stunden im Voraus.

Maritim Hotel Würzburg · Pleichertorstraße 5 · 97070 Würzburg
Telefon 0931 3053-0 · info.wur@maritim.de · www.maritim.de
Betriebsstätte der Maritim Hotelgesellschaft mbH · Herforder Straße 2 · 32105 Bad Salzuflen



**J. OPPMANN
GOLDEN NUGGET**

FLASCHENGÄRUNG
DEUTSCHER SEKT

extra dry · Naturkork
12,0 %vol.

Sektkellerei J. Oppmann AG · Im Kreuz 3 · 97076 Würzburg
www.oppmann.de

AKTIVITÄTEN DER MITGLIEDER

HEIDINGSFELDER KANZELFEST

TEXT / **VICTOR HECK**
FOTO / **GÜNTER GRABOW**

Wie in den Vorjahren trafen sich die Heidingsfelder Mitglieder der Weinbruderschaft Franken traditionell am Johanni-Tag mitten in der Weinlage Kirchberg unweit des Feldgeschworenen Pavillons an der Weinbergsmadonna. Erstmals war auch Bruderschaftsmeister Peter Schwappach mit dabei.

Am Beginn des Treffens stand das Gedenken an die im vergangenen Jahr verstorbenen Mitglieder der Weinbruderschaft. Die besinnlichen und dem Anlass gerecht werdenden Worte regten zum Nachdenken und stillen Erinnern an. Musikalisch umrahmt wurde das Gedenken von den Heidingsfelder „Laurentius Musikanten“. Besonders eindrucksvoll war es, der stimmungsvollen Musik mitten im Weinberg zu lauschen.

Zum Ende der Gedenkfeier legte die Würzburger Weinprinzessin Francesca einen Blumengruß zu Füßen der Weinbergsmadonna nieder. Seine Fortsetzung fand das Treffen mit der sich anschließenden weinfachlichen Gesprächsrunde, die unter dem Motto „Wein – ein Kulturgut“ stand. Von Weinexperten wurden Eckpunkte gesetzt, wie der aktuelle Stand der Vegetation im Weinberg, die bevorstehende Lese des Jahrgangs 2023, und der voraussichtliche Ertrag der verschiedenen Sorten.

In der regen und teilweise intensiv geführten Gesprächsrunde wurde voll die Zeit vergessen und beinahe auch die Verkostung der unmittelbar neben dem Versammlungsort gewachsenen Weine vom Weingut Huppmann-Baumann. Zum Abschluss stärkten sich die Weinbrüder mit einer köstlichen Brotzeit aus der Küche der Heidingsfelder Weinoase.



VORSTELLUNG

WEINOASE – MODERNE WEINARCHITEKTUR, VINOHEK UND FRÄNKISCHE SCHMANKERL

TEXT / DIETER WEBER
FOTO / WEINOASE, GABRIELE BRENDEL



VORSTELLUNG

Beim Wort Oase denkt man an eine grüne Insel inmitten der Wüste, an Labsal für Dürstende, an üppige Versorgung. Diese idyllische Vorstellung griffen Verena Huppmann-Baumann und Andreas Baumann bei der Namenswahl auf, wobei selbstredend Heidingsfeld nie etwas mit einer Wüste zu tun hatte. Man schuf 2017, unterstützt von Senior Stephan Huppmann und unter der Leitung des Architekturbüros Edmund Haas sowie der Innenarchitektin Regina Tröber, mit der WeinOase eine neue Attraktion für die Hätzfelder und die Weinfreunde in nah und fern.

wurde den Bauherren der „German Design Award“ 2020 für die Innenarchitektur verliehen.

Chefin Verena, als staatlich geprüfte Wirtschaftlerin und Winzermeisterin umfassend zuständig, blickt zurück: „Früher war unsere Küche die Proberstube, davon wollte ich wegkommen. Wir planten eine Vinothek, dann kam mit Unterstützung meines Vaters und des Architekten Haas eines zum anderen. Die Vinothek fügt sich in den Gastraum für bis zu 50 Personen ein und wir haben ein gelungenes Ergebnis. Sogar für eine kleine Ferienwohnung unter dem Dach hat es noch gereicht.“



Gelungen ist ein feines Stück moderner Weinarchitektur, mit einem lichtdurchfluteten Gastraum, der von einer das Thema Weinfass aufgreifenden Kuppel geprägt ist. Das Konzept ging in jeder Beziehung auf und wurde von der Fachwelt mit Preisen gewürdigt, beispielsweise bei den „Architektouren“ 2018 der Bayerischen Architektenkammer, ebenso

Neben zweimaliger mehrwöchiger Häckerwirtschaft im Frühjahr und Herbst gibt es eine Vielzahl von Sonderveranstaltungen – Kabarettabende, Familienfeiern aller Art und nicht zuletzt kulinarische Weinproben. Angeboten werden ausschließlich eigene Weine von inzwischen 10,5 ha Weinbergen renommierter Lagen – Heidingsfelder Kirchberg,

VORSTELLUNG

Würzburger Abtsleite, Randersackerer Teufelskeller, Sonnenstuhl, Ewig Leben und schließlich Bullenheimer Berg im Steigerwald, der Heimat von Weinbruder Andreas. Er hat als gelernter Winzer- und Kellermeister nunmehr den Schritt in die Selbständigkeit gewagt. Seine Domäne ist vor allem der Ausbau im Keller, aber auch bei der Arbeit im Weinberg, unterstützt von Schwiegervater Stephan, ist er stark gefragt.

Das Weinangebot von insgesamt 14 Sorten gibt die ganze Palette heimischer Sorten wieder und reagiert auch auf die klimatische Entwicklung. An der Spitze steht der Silvaner, der beispielsweise in der Lage Würzburger Abtsleite wiederholt Medaillen der Fränkischen Weinprämierung gewonnen hat. Eine feinfruchtige Spezialität ist der Würzer, eine Kreuzung aus Müller-Thurgau und Gewürztraminer, von der es in ganz Deutschland nur 50 ha gibt.



Weinoase Huppmann

Winterhäuser Straße 37
97084 Würzburg-Heidingsfeld

Tel. 0931/61 30 90
Mobil: 0170/52 56 927
www.weinoase-huppmann.de
E-Mail: weinoase-heidingsfeld@t-online.de

Besuchszeiten

Dienstag, Donnerstag und Freitag 14 - 18 Uhr
Mittwoch und Samstag 9 - 12 Uhr
und nach Vereinbarung

Häckerwirtschaft

im Frühjahr und Herbst
Sonderveranstaltungen bis 50 Personen

WÜRDIGUNG

90. GEBURTSTAG VON DR. HEINRICH WIRSCHING

TEXT / DR. DIETER WEBER
FOTO / GABRIELE BRENDEL

Doktor Heinrich Wirsching, eine der großen Persönlichkeiten des fränkischen Weinbaus und der Weinbruderschaft, feierte in diesem Sommer den 90. Geburtstag. In bemerkenswerter körperlicher und geistiger Frische sieht er immer noch regelmäßig in seinem Weingut in Iphofen nach dem Rechten, wobei er die Geschäftsführung schon vor Jahren an seine Tochter Andrea übergeben hat.

Ursprünglich wollte der promovierte Wirtschaftswissenschaftler eine ökonomische Laufbahn einschlagen, der Tod seines Vaters Hans Wirsching 1965 veranlasste ihn jedoch in das heimische Weingut zurückzukehren. Zunächst gemeinsam mit seinem Bruder Hans jun. (gest. 1990), formte er über viele Jahre den Iphöfer VDP-Betrieb weitsichtig und qualitätsbewusst zu einem der größten deutschen Privatweingüter (aktuell 90 ha) sowie zu einem der Spitzenbetriebe Frankens und Deutschlands.

Das bestätigen Fachwelt und Presse stets aufs Neue, mit Staats Ehrenpreisen, Best of Gold, weiteren nationalen und internationalen Auszeichnungen wie „Silvanerweingut des Jahres“, „Best Producer Germany“ und vieles mehr.

Im Jahr 1985 wurde Dr. Wirsching Mitglied der Weinbruderschaft, die er bei vielen Anlässen mit seinen Iphöfer Keuper-Weinen bereichert hat. Bei unseren Besuchen im Weingut, war er gemeinsam mit seiner Tochter Andrea (inzwischen auch in die Weinbruderschaft aufgenommen) und seinem Team liebenswürdiger Gastgeber. Zu Recht wird der bekennende Iphöfer vielfach als Wein-Gentleman und Grandseigneur gewürdigt. Glückwunsch und „ad multos annos“!





Ob fränkisch oder international,
WEINFLÜSTERER KURT
IM RATSKELLER
 hat die passenden Tropfen für Dich!



Mich und meine Weinsammlung findest Du im
 Würzburger Ratskeller
 Langgasse 1
 97070 Würzburg
 Tel.: 0931/13021
www.ratskeller-wuerzburg.de

KURZ & BÜNDIG

EVA BROCKMANN IST DEUTSCHE WEINKÖNIGIN

TEXT / GABRIELE BRENDEL
 FOTO / DWI



Die 75. Deutsche Weinkönigin heißt Eva Brockmann und kommt aus Franken. Bei der Wahl in Neustadt/Weinstraße hat sich die 65. Fränkische Weinkönigin erfolgreich gegen die Konkurrenz durchsetzen können.

Wortgewandt und wissensstark in der Vorentscheidung zur Wahl, mit Souveränität und Spontaneität im spannenden Finale, so überzeugte die 24-jährige Winzerin und Önologin aus Haibach die Fachjury und viele Zuschauer.

Die höchste deutsche Weinkrone geht zum neunten Mal nach Franken. Zuletzt hatte Marlies Dumbky aus Volkach 2008/09 die Krone geholt.

Jessica Himmelsbach aus dem Anbaugebiet Baden und Lea Baßler aus der Pfalz komplettieren als Deutsche Weinprinzessinnen das neue Majestäten-Trio der Deutschen Weinkrone.

ZWEI PRINZESSINNEN VERTRETEN DEN FRANKENWEIN

TEXT / GABRIELE BRENDEL
 FOTO / RUDI MERKL HDF

Nach ihrer Wahl zur Deutschen Weinkönigin musste Eva Brockmann die fränkische Weinkrone niederlegen. Bis zur turnusgemäßen Wahl der 66. Fränkischen Weinkönigin im Frühjahr 2024 werden Linda Keller (Ramsthal) und Emmi Wendemuth (Albartschhofen) als Fränkische Weinprinzessinnen die Winzerinnen und Winzer der Silvaner Heimat vertreten.

Die beiden Mitbewerberinnen um das Amt der 65. Fränkischen Weinkönigin im Mai 2022 werden sich die Termine der kommenden Monate teilen.



KURZ & BÜNDIG

DIE BESTEN WEINE FRANKENS

TEXT & FOTO: **GABRIELE BRENDEL**

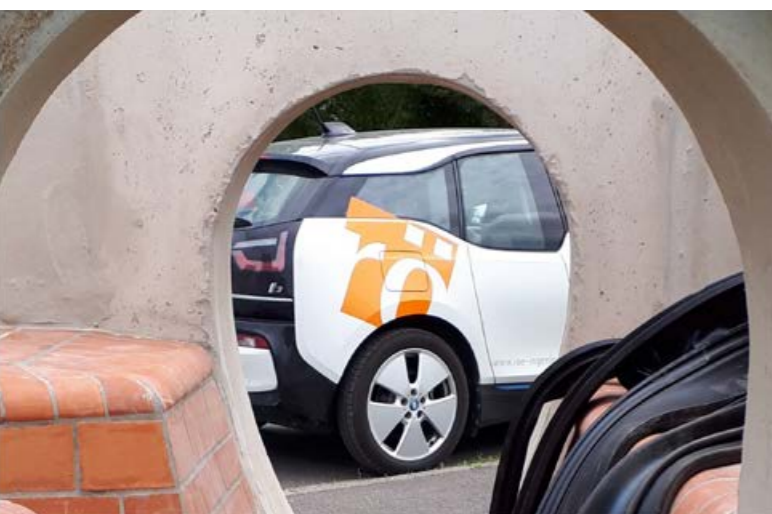
Im Würzburger Schlosshotel Steinburg wurden im Juli die besten Weine Frankens ermittelt. Bei der 20. Auflage des Weinwettbewerbs ‚Best of Gold‘ beteiligten sich 81 Betriebe mit 350 Weinen.

Eine 50-köpfige Top-Jury aus Weinfachleuten, Sommeliers, Journalisten und Gastronomen aus ganz Deutschland war zusammengekommen, um die schwierige Wahl zwischen den zahlreichen gold-prämierten Frankenweinen zu treffen.

Am Abend verkündeten dann Moderatorin Klara Zehnder, Weinkönigin Eva Brockmann und der Initiator von ‚Best of Gold‘ Hermann Mengler die elf Siegerweingüter mit ihren Weinen. Aufgrund von Punktegleichheit gab es dieses Mal in einer der zehn Kategorien zwei Sieger.

Die Siegerbetriebe sind:

- Winzergemeinschaft Franken (GWF), Kitzingen
- Weingut Kreglinger, Segnitz
- Weingut am Kreuzberg, Nordheim
- Weingut Waldemar Braun, Nordheim
- Weingut Brügel, Greuth
- Weingut Michael Fröhlich, Escherndorf
- Weingut Leininger, Eibelstadt
- Weingut Horst Sauer, Escherndorf
- DIVINO Nordheim Thüngersheim, Nordheim
- LWG, Veitshöchheim
- Weingut Roth, Wiesenbronn



Bauleitplanung **GIS** Kläranlagen
Wasserbau Vermessung
Regenwasserbewirtschaftung
Verkehrsanlagen Freianlagen
Wasserversorgung **SiGeKo**
Kanalbau Architektur
Stadtplanung **Straßenbau**
Erschließung Kanalsanierung

Weingut
WAGNER
WÜRZBURG - HEIDINGSFELD

HECKENWIRTSCHAFT

wieder geöffnet

24. Februar bis 24. März 2024

Donnerstag bis Samstag ab 17.00 Uhr
Sonntag ab 15.00 Uhr

Eigenbauweine - fränkische Brotzeit - jeden Donnerstag Knöchle mit Kraut

Würzburg - Heidingsfeld • Dürrenberg 17 • Mobil: 0171/8032363

Änderungen sind möglich.

AUSBLICK

AUSGABE 01/2024

Die nächste Ausgabe unseres Magazins AUSLESE erscheint am 17. April 2024

TERMINVORSCHAU

22. Januar	Jungweinprobe	15. März	Wein & Schwein am Schützenhof
17. Februar	Kulinarisches Koch-Event	25. April	Wer kommt, ist da!
19. Februar	Montagsrunde: Wie viel Wasser braucht der Wein?	02. Mai	Wanderung auf dem Stein-Wein-Pfad
01. März	Junge Talente aus der Region Mittelrhein	18. – 25. Mai	Große Exkursion Bordeaux
		15. Juni	Tagesfahrt ins Taubertal
		15. Juli	Mitgliederversammlung

Wie schon beim Programm des ersten Halbjahrs erhalten Sie das Programm des nächsten Halbjahrs wiederum per Email. Wir haben sie so gestaltet, dass Sie sich gerne auch per Antwort-Mail für die einzelnen Termine anmelden können.

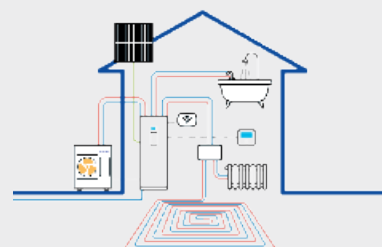


Für Ihren Umstieg auf erneuerbare Energien

Unsere Lösungen für Sie ...

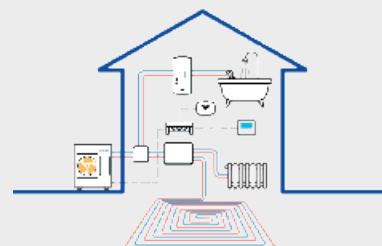
Komplettsystem für die Sanierung „Alt gegen Neu“

Luft-Wasser-Wärmepumpe mit integriertem Brauchwasserspeicher und optionaler, solargestützter Brauchwassererwärmung inkl. Backup-Heizung, elektrischem Heizstab und Hocheffizienzpumpe.



Für Sanierung „Alt gegen Neu“

Luft-Wasser-Wärmepumpe zum Anschluss an bauseitige Speicher, Ansteuerung solargestützter Brauchwassererwärmung, elektrischer Heizstab, Backup-Heizung, Pumpe, Legionellenschaltung.



Komplettsystem für Neubau & Sanierung

Luft-Wasser-Split-Wärmepumpe mit Hydro Wandgerät und optionaler, solargestützter Brauchwassererwärmung Inkl. elektrischer Backup-Heizung, Hocheffizienzpumpe und Legionellenschaltung.



Komplettsystem für Neubau & Sanierung

Luft-/Luft und Luft-/wasser-Split-Wärmepumpe mit integriertem Brauchwasserspeicher, kombinierbar mit Umluftklimageräten. Optionale solargestützte Brauchwassererwärmung, inkl. elektrischer Backup-Heizung, elektrischem Heizstab und Hocheffizienzpumpe.

... Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne!