

Mitglied der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW)
MAGAZIN DER WEINBRUDERSCHAFT FRANKEN E.V. | AUSGABE 01/2021

AUSLESE



VITIS IANUA
VITAE

NEUE MITGLIEDER
DER WEINBRUDERSCHAFT FRANKEN

WEIN &
RELIGION

WEIN &
MUSIK

WEIN &
SCHOKOLADE



ESCHERNDORF | FRANKEN
WEINGUT-MICHAEL-FRÖHLICH.DE



Weingut Michael Fröhlich
Bocksbeutelstr. 41 | 97332 Escherndorf
Tel.: 09381 2847 | Fax: 09381 71360
info@weingut-michael-froehlich.de

INHALTSVERZEICHNIS

03 EDITORIAL

Bruderschaftsmeister
Peter Schwappach

04 NEUE MITGLIEDER

Katharina Räth,
Prof. Dr. Helmut Flachenecker,
Philipp Grümpel,
Johannes Börner,
Dr. Markus Frankl,
Diana von Petery

07 WEIN & RELIGION

Ein interkultureller Vergleich

10 ONLINE-WEINPROBE

Musik und Wein

14 VERKOSTUNG

Schokolade und Wein

18 WEIN & KÜCHE

Landfrauenküche
mit Nicole Roth

20 BAYERISCHE STAATSEHRENPREISE

Höchste Auszeichnung
des Freistaats

23 AUSZEICHNUNG

Ehrenpreis der Stadt
Würzburg für Bruder-
schaftsmeister-Wein

24 VORSTELLUNG

Weingut Michael Fröhlich
aus Escherndorf

28 KURZ & BÜNDIG

Gerald Baldauf folgt
Artur Steinmann;
Neuer LWG-Präsident

30 WÜRDIGUNG

Weinkultur in Deutschland
ist Immaterielles Kulturerbe

32 WEINPROJEKT

Das Artenreich

34 EMPFEHLUNGEN

Liste der Winzer
und Gastronomen

37 WINZEREHRENPREIS

Gesucht:
Frankens bester Rieslaner!

38 GEDENKEN

38 AUSBLICK

Terminvorschau

EDITORIAL



Die vor Ihnen liegende, erste Ausgabe der Auslese in Jahr 2021 ist immer noch von Corona beeinflusst. Unsere Hoffnung, dass die Ausbreitung der Pandemie im Laufe des Frühjahrs nachlässt und sich ein Effekt durch Impfungen einstellt, hat sich bisher nicht erfüllt. Einziger Lichtblick sind die tatsächlich gesunkenen Sterbezahlen bei den über 60-Jährigen in Deutschland. Es stimmt mich aber hoffnungsfroh, dass inzwischen immer mehr Weinschwester und -brüder eine erste Impfung erhalten haben. Damit steigt die Chance, dass wir uns bald wieder persönlich in Präsenz sehen und treffen können.

Die Planung unserer Veranstaltungen im zweiten Halbjahr steht jedoch immer noch unter dem Vorbehalt, dass die derzeit geltenden Hygieneregeln wie-

der gelockert werden. Hier sollte uns der Fortschritt bei den Impfungen sowie die Altersstruktur unserer Mitglieder in die Tasche spielen. Wir setzen im Bruder- rat darauf, dass Personen mit einer zweiten Impfung früher oder später wieder an Veranstaltungen teilnehmen können.

Sämtliche geplanten Veranstaltungen im Herbst 2020 sowie im ersten Halbjahr 2021 mussten entweder abgesagt werden oder konnten nur als Videokonferenz stattfinden. Bis zum Erscheinen dieser Auslese konnten wir uns so immerhin dreimal über den PC-Bildschirm sehen und austauschen. Die dabei gemachten, überaus positiven Erfahrungen werden meiner Einschätzung nach auch in die Post-Coronazeit ausstrahlen. So unbeschwert wie bei einer Online-Weinprobe kann man nicht so leicht Wein genießen: ohne den Zwang, noch im eigenen Auto heimfahren zu müssen, in der gewohnten und vertrauten Umgebung und dennoch im Kontakt zu den Weinfreunden. Zudem war die Herkunft der Teilnehmer bei vergleichbaren Präsenzveranstaltungen längst nicht so breit gestreut, wie bei den Online-Angeboten. Kein Wunder: wer aus Alzenau, Großheubach oder Handthal zum Wein-trinken nach Würzburg fahren will, überlegt sich das zweimal.

Viel Vergnügen mit der neuen Auslese und: lassen Sie sich impfen!

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 Zellingen

Layout

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

NEUE MITGLIEDER

TEXT & FOTO / REDAKTION



KATHARINA RÄTH

Historikerin

Geburtsdatum, -ort:

23.10.1983 in Schweinfurt

Wohnort: Würzburg

Ausbildung/Studium: Studium der Geschichte und Germanistik an der Universität Würzburg, Zweitstudium Jura

Hobbies: Gästeführungen und Weinproben, Lesen, politisches Engagement, Wein

Liebblingsrebsorten: Silvaner, Muskateller und Lagrein

Paten: Matthias Stickler, Herbert Isemann-Brendel



PROF. DR. HELMUT FLACHENECKER

Inhaber des Lehrstuhls für Fränkische Landesgeschichte an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg

Geburtsdatum, -ort:

27.03.1958 in Nürnberg

Wohnort: Gerbrunn

Ausbildung/Studium: Studium der Geschichte, Germanistik und Geographie in Erlangen und Eichstätt; Promotion und Habilitation im Fach Mittelalterliche Geschichte in Eichstätt

Hobbies: Franken genießen, Skifahren, Wandern und natürlich Wein

Liebblingsrebsorten: Silvaner, Weißer Burgunder

Pate: Heiko Paeth



PHILIPP GRÜMPEL

Vorsitzender in Verfahren der ländlichen Entwicklung (u.a. zur Erhaltung des Terrassenweinbaus rund um Klingenberg a. Main)

Geburtsdatum, -ort:

27.10.1991 in Würzburg

Wohnort: Rottendorf

(aufgewachsen in Rimpar)

Ausbildung/Studium: Bachelorabschluss in Geodäsie FH Würzburg-Schweinfurt, Masterabschluss in Geodäsie Hochschule für Technik Stuttgart

Hobbies: Fitness, Kochen, Wein, alles rund um den Genuss

Lieblingsrebsorten: Silvaner, Pinot Noir

Pate: Peter Doneis

NEUE MITGLIEDER



JOHANNES BÖRNER

Bäcker

Geburtsdatum, -ort:

15.09.1981 in Würzburg

Wohnort: Eibelstadt

Hobbies: Lesen, Kochen, Wandern

Liebblingsrebsorten: Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Blaufränkisch

Paten: Herbert Isemann-Brendel, Markus Schenk



DR. MARKUS FRANKL

Historiker, Leiter der Vinothek

Weineck Julius Echter in Würzburg

Geburtsdatum, -ort:

17.12.1979 in Hammelburg

Wohnort: Würzburg

Ausbildung/Studium: Studium der Geschichte und PoWi an der Universität Würzburg, 2013 Promotion in Mittelalterlicher Geschichte

Hobbies: Gästeführungen und Weinproben, ehrenamtliche Tätigkeit im Vorstand der Gästeführer Weinerlebnis Franken e.V. und in historischen Vereinen, Wein

Liebblingsrebsorten: Silvaner, Grau- und Weißburgunder, Muskateller, Scheurebe

Paten: Herbert Isemann-Brendel, Franz Sauer



DIANA VON PETERY

Gründerin der

DvP-Weinmanufaktur

Geburtsdatum, -ort:

11.01.1975 in Marburg/Lahn

Wohnort: Wiesenbronn

Ausbildung/Studium:

Studium der Rechtswissenschaften in Augsburg, München und Marburg, Ausbildung zur Winzerin

Hobbies: Jagd, Tennis, Musik, kirchliche Ehrenämter

Liebblingsrebsorten:

Silvaner, Pinot Noir

Patin: Barbara Becker



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

EIN INTERKULTURELLER VERGLEICH

TEXT / **DR. MARTIN SACHSE-WEINERT**

FOTO / **OLIVER SEICHTER, GABRIELE BRENDDEL, WEINGUT KÖNIG**

Auch bei der Veranstaltung „Wein & Religion“ ist die Weinbruderschaft Franken der Not gehorchend auf ein Online-Format ausgewichen. Gut versorgt mit den vorab zugesandten Weinen des Weinguts König aus Randersacker traf man sich abends vor dem Bildschirm. Per Videokonferenz erläuterte der Referent, Dr. Martin Sachse-Weinert, den rund 60 Weinbrüdern, wo überall in altorientalischen Texten das Wort „Wein“ oder „Branntwein“ gefunden wird. Anschließend konnten die Teilnehmer bei zwei Weinen des Weinguts König lernen, welche Hinweise die Bibel auf Trauben und den vergorenen Rebensaft gibt. Bernhard und Gabriele König zitierten dazu diverse Passagen und bewiesen dabei ihre fundierten Kenntnisse des „Buchs der Bücher“.

WEIN IM CHRISTENTUM

In der Bibel gibt es laut Dr. Sachse-Weinert insgesamt 173 Belegstellen. Die erste Erwähnung des Rebensaftes gibt es bereits im Buch Genesis: „Noach wurde der erste Ackerbauer und pflanzte einen Weinberg.“ Damit ist Noach zugleich der weltweit erste Winzer, da er unmittelbar nach der Sint-

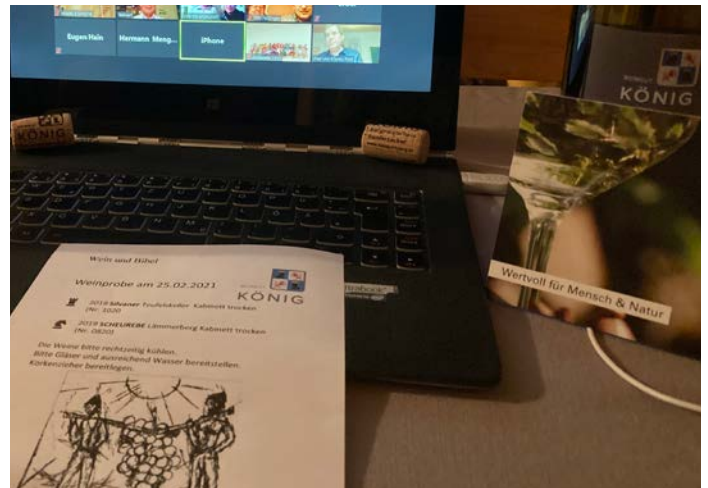
flut Reben anpflanzte. Das dokumentiert beispielhaft die Bedeutung von Wein in der christlichen Tradition.

Insgesamt finden sich sowohl Warnungen als auch positive Empfehlungen bei einem – in der damaligen Zeit und Region verbreiteten – regelmäßigen, aber mäßigen Genuss. Auch das bekannte „Gleichnis der Arbeiter im Weinberg“ dokumentiert die Relevanz des Rebensaftes für theologische Fragen. Der Referent berichtete auch über einen Brief von Pontius Pilatus an den römischen Senator Pomponius Flaccus: „In Kana erzählte mir einer der Hochzeitsgäste, der bei dem viel erörterten Weinwunder zugegen war, damals seien alle volltrunken gewesen: ‚Wir hätten nicht einmal die Braut von einem Maultier unterscheiden können, geschweige denn Wasser von Wein.‘“

DAS JUDENTUM UND DER WEIN

Die ersten Hinweise auf Wein im Talmud findet man im 6. Kapitel des Mischnah Berachot. Auch die jüdische Torah thematisiert den Rebensaft. So heißt es in 1. Mosche 9, 20-24: „Und Noach fing an ein Bauer zu werden und pflanzte einen Weinberg“,

WEIN & RELIGION



Das Volk Israel versteht sich als Jahwes Weinberg und leitet davon bis heute eine politische Begründung für seine Auserwähltheit ab. Überhaupt sind (Wein-)Trauben für die Differenzierung zwischen Gut und Böse von existenzieller Bedeutung: So findet sich im babylonischen Talmud der Hinweis, die Vertreibung aus dem Paradies sei nicht auf den Verzehr eines Apfels, sondern auf den Genuss von Trauben zurückzuführen.

KEIN WEIN IM ISLAM?

Dr. Sachse-Weinert klärte die Weinbrüder auf, dass der Weingenuss in der Frühzeit des Islam noch nicht verurteilt wurde. Dattel-, Trauben-, Honigwein sowie alkoholische Getränke aus Weizen, Gerste

und Hirse waren in frühislamischer Zeit im gesamten arabischen Raum bekannt, Weinschenken wurden gerne besucht. In einem frühen Text benennt der Koran denn auch „Weinstöcke“ als Schöpfung Gottes. Den Gläubigen werden im Paradies nicht nur Früchte und Fleisch versprochen, sondern auch „Ströme von Wasser, Milch, Wein und Honig“. Koranerläuterungen heben allerdings hervor, dass der Wein des Paradieses nicht trunken machen könne. Später verurteilt der Koran ein Übermaß an berauschendem Getränk. Das kam wohl daher, dass die Gefährten des Propheten Trinkgelage abhielten und ihnen anschließend Fehler im rituellen Gebet unterliefen. Der Referent verwies auf Erkenntnisse der neueren

Forschung, denen zufolge bei der Übertragung des Korans aus dem Arabischen diverse Begriffe falsch gedeutet wurden: so warten nicht „Jungfrauen“ im Paradies auf uns, sondern „weiße, kristallklare Trauben“.

KAUM WEIN IM HINDUISMUS UND BUDDHISMUS

In einem Kanon der hinduistischen Literatur fand der Referent ebenfalls Bezüge auf Wein. Zwar hätten Brahma und Krishna den Wein aufgrund seiner nachteiligen Effekte verdammt. Allerdings gebe es Elemente der esoterischen Tantra-Tradition, die den Weingenuss gestatten, so Sachse-Weinert. Dabei ist auch eine leichte Form der Berauschtigkeit erlaubt, da diese den Gläubigen näher zu Gott bringt – eben-

so wie der Gebrauch von „Bhang“ (Cannabis). Für den Buddhismus verweist er beispielhaft auf das Hauptregelwerk der buddhistischen Mönche. Dort existiert ein Kodex, der dem der Zehn Gebote vergleichbar ist. Er verbietet u. a. das Töten, die Unkeuschheit und das Trinken von Bier oder Wein bzw. Alkohol, was eine Grundlage für Rausch und Unachtsamkeit seien.

Als Erkenntnis für den Abend gab Dr. Sachse-Weinert den Weinbrüdern mit, dass Wein nicht nur in der christlichen Religion von essenzieller Bedeutung ist. Vielmehr kann er beitragen, in schwierigen Zeiten Gemeinschaft zu stiften – und wenn dies nur im Rahmen einer Videokonferenz erfolgt.

Eine Schokolade, wie ein guter Wein:



CHUNCHO GOLD

Grand Cru
JAHRGANGS- LAGENSCHOKOLADE
AUS URKAKAO

erhältlich auf
www.perupuro.de

ONLINE - WEINPROBE

MUSIK & WEIN

TEXT / **OLIVER SEICHTER**

FOTO / **OLIVER SEICHTER, GABRIELE BRENDDEL, WEINGUT WIRSCHING**



ONLINE - WEINPROBE



Andrea Wirsching hatte die wunderbare Idee für einen geselligen Abend im aktuell möglichen Rahmen – eine Online-Weinprobe von und mit ihr in der Weinbruderschaft Franken. Schnell konnte Bernhard König ebenfalls dafür begeistert werden, dabei zu sein, um unsere regional gewachsene Wein-Kultur zu Hause gemeinsam erlebbar zu machen.

Florian Meierott konnten wir dafür gewinnen, uns mit einem Violin-Konzert live aus seiner Villa Paganini diesen Abend mit Musik-Kultur zu bereichern. Aus der Weinbruderschaft hatten über 30 Haushalte ein hervorragendes Dreier-Weinpaket bestellt. Die Weinschwester und Weinbrüder schalteten sich von Alzenau und Großwallstadt ausgehend über Würzburg bis nach Marktbreit und Handthal an ihren Bildschirmen der Veranstaltung zu. Im Paket waren ein 2019 Randersackerer Teufelskeller Blauer Silvaner Kabinett aus dem Weingut König im Bergmeisterhaus, ein 2019 Iphöfer Kronsberg Riesling ‚Alte Reben‘ VDP.Erste Lage und eine 2018 Iphöfer Kronsberg Scheurebe Auslese, beide aus dem Weingut Wirsching.

Andrea Wirsching legte den Weinpaketen digital noch ihr Lieblings-Rezept für eine Quiche Lorraine, das Kochbuch des Fränkischen Weinbauverbands und Genuss-Tipps für wirklich hausgemachte Speisenbegleiter bei - und los ging es.

Zu Beginn der Weinprobe stellte Bernhard König sein Weingut vor, in dem vier Generationen leben und im Einklang mit der Natur arbeiten: Sein Vater Wolfram König, Bernhard mit seiner Frau Gabriele, Sohn Rafael König mit seiner Frau Verena und die Enkelkinder Emma und Johann.

Jeweils zu Hause kosteten wir dazu den gut gekühlten Blauen Silvaner. In der Steillage von Hand gelesen, im großen Holzfass ausgebaut, ein Genuss im Glas – cognacfarben und dicht im Geschmack. Dass die Rebstöcke, wie Bernhard König verriet, 1976 durch eine glückliche Verwechslung am Randersackerer Teufelskeller gepflanzt wurden, freut uns heute.

Durch unsere Netzwerke flogen wir darauf zum Iphöfer Kronsberg, an dem uns Andrea Wirsching mit ihrem Riesling ‚Alte Reben‘ VDP.Erste Lage, begrüßte. Mit viel Herz und Leidenschaft stellte sie uns ihre Weinlagen, die Weine und die Menschen



WEINBAU

SEIT 1630

HANS WIRSCHING

Fränkisches Seelenfutter



Menü mit 11 fränkischen „Gaumenfreuden“ z. B. Fermentierte Karotte // Salat von der fränkischen Papaya // „Die Soße ist Gott“ (Zitat Tim Mälzer): Göttliche Rinder-Bouillon mit vielen Gewürzen & Gestampfter Kartoffel // Gezupfte Teile von der glücklichen fränkischen Sau mit Wurzelgemüsen und Zwetschgensenf // Räucherforellen-Rahm-Tartar // Schäumele Deluxe vom Rind in kräftiger Jus de Wirsching // Zweierlei fränkischer Käse mit Bärlauch-Pesto & süßem Olivensenf // **und drei hochwertige Wirsching-Weine:** zwei Alte Reben und ein Großes Gewächs

199 € (für 2 Pers.)**479 € (für 6 Pers.)**

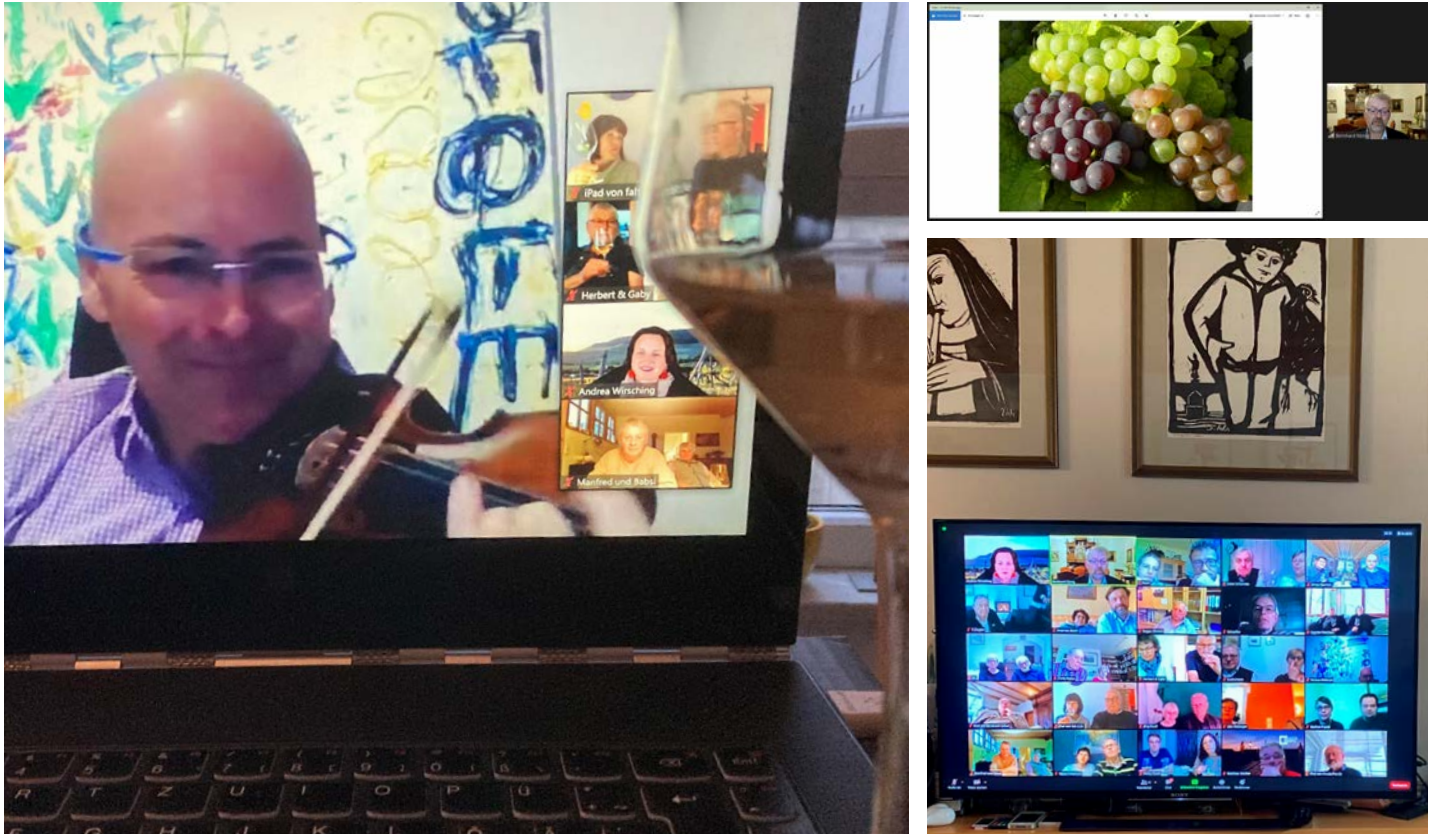
gekocht von Heiko Antoniewicz



- # Spitzenkoch
- # Buchautor
- # mehrfach ausgezeichnet als Impulsgeber und „Nationalheld“ der Gastronomie
- # Teilnehmer „Kitchen Impossible“ mit Tim Mälzer

BESTELLUNG UND INFOS UNTER:
www.wirsching-shop.de/seelenfutter/

ONLINE - WEINPROBE



um diese herum vor. Wir erfuhren viel über die besondere Geologie mit dem Gipskeuper am Kronsberg, den Herausforderungen des Klimawandels im Weinberg und schmeckten diesen besonderen Riesling mit seiner feinen Aromatik. Immerhin hatten wir hier den 1. Platz aus einer Blindverkostung, der Vinum Riesling Champions 2020, vor uns im Glas.

Zur Pause zwischen den Weinen erwartete uns Musik-Genuss pur. Florian Meierott begeisterte durch ein Violin-Konzert, live aus seiner Villa Paganini in Kitzingen zugeschaltet. Mit brilliantem Klang durften wir Stücke von Vittorio Monti, Franz Schubert, Jacques Offenbach und einen Ungarischen Tanz von Johannes Brahms zu Hause erleben. Als Zugabe spielte Florian Meierott das Frankenlied, wir

konnten daheim ohne Hemmungen dazu singen. Von unserer Weinbruderschaft Franken aus konnten wir im vergangenen Pandemie-Jahr auch Florian Meierott mit einer kleinen Zuwendung unterstützen und dürfen uns auf ein weiteres Konzert mit ihm freuen, wenn wir wieder Präsenzveranstaltungen planen und durchführen können. Zurück in Iphofen versüßte uns Andrea Wirsching den Abschluss des Abends mit ihrer 2018 Kronsberg Scheurebe Auslese. Ein Wein, der jung bereits wunderbar ist, den wir aber auch in vielen Jahren bei besonderen Anlässen und Familienfesten als großes Kino noch genießen können. Und auf große Feste und Feiern, an denen man beisammen sein kann, wollen wir uns ganz zuversichtlich wieder freuen.

VERKOSTUNG

SCHOKOLADE & WEIN

TEXT / **PETER SCHWAPPACH**

FOTO / **GABRIELE BRENDEL, PERÚ PURO, WEINGUT BAUMANN**



Einen besonderen, sehr informativen Abend unter dem Motto „Peruanische Kakaokultur trifft Fränkische Weinkultur“ erlebten rund 60 Weinschwester und -brüder bei einer Online-Veranstaltung. Moderiert von der Weindozentin Dr. Gabriele Brendel konnten die Teilnehmer nicht nur sehr spannende Kombinationen von hochwertigen Schokoladen mit feinen Weinen des Weinguts Baumann aus Handthal verkosten. Zusätzlich wurden sie von Dr. Arno Wielgoss, dem Gründer von Perú Puro, darüber aufgeklärt, wie Kakao nachhaltig angebaut wird und wie viele Gemeinsamkeiten

zwischen Wein- und Kakaoanbau bestehen. Nachdem auch diese Veranstaltung nicht, wie ursprünglich geplant, in Präsenz stattfinden konnte, entschlossen sich Vorstand und Bruderrat, den Termin als Videokonferenz durchzuführen. Wie richtig die Entscheidung war, zeigte sich unter anderem daran, dass mehr Teilnehmer online dabei waren, als zunächst für den Präsenztermin angemeldet. Die Weindozentin Dr. Brendel hatte zuvor mit einigem Aufwand zwei passende Schoko- und Weinkombinationen ausgewählt. Sie waren allen Teilnehmern vorab als Paket zugeschickt worden.

VERKOSTUNG

Anfangs konnten die Weinbrüder und –schwestern einen 2020er Weißburgunder zusammen mit einer 52%igen Vollmilchschokolade, ebenfalls von 2020, probieren. Manfred Baumann beschrieb seinen Wein und im Anschluss stellte Dr. Wielgoss die Schokolade vor. Beide Produkte können natürlich solo genossen werden, bildeten jedoch in Kombination ein hoch interessantes Paar, bei dem sich einzelne Aromen gegenseitig verstärkten.

DAS TERROIR VON KAKAO

Wie viele Gemeinsamkeiten der Anbau von Kakao und Wein haben, erfuhren die Teilnehmer dann von Dr. Wielgoss. Er erklärte, wie aus den Bohnen der wohl weltweit ältesten Kakaosorte Chuncho die schon mehrfach preisgekrönten, höchst leckeren Schokoladensorten von Perú Puro hergestellt werden.

In der von ihm betreuten peruanischen Kooperative APECMU werden die Kakaobohnen nach der Ernte ähnlich streng selektiert, wie das bei guten Weintrauben nach der Traubenlese üblich ist: unreife, beschädigte und schimmelige Bohnen werden aussortiert. Anhand der drastischen Bilder, die der Tropenbiologe zeigte, leuchtete jedem Zuhörer ein, dass eine qualitativ hochwertige Schokolade nur aus vollreifen und gesunden Kakaobohnen hergestellt werden kann.

Aber die Gemeinsamkeiten mit den Trauben gehen noch weiter. Auch die Kakaobohnen werden bei 40 – 45 °C fermentiert, bevor sie geröstet, gemahlen und weiter zu Kakaomasse verarbeitet werden. Dieser, der Vergärung von Traubenmosten ähnliche Vorgang, erfordert viel Erfahrung. Denn die Bohnen sollen weder zu kühl, noch zu heiß fermentieren, damit sich ihre Aromastoffe optimal entfalten können.

Dr. Wielgoss gab den Weinbrüdern eine praktische Empfehlung für den Schokoladekauf mit: „Gute Schokolade braucht nur drei bis vier Zutaten: Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker (und Milchpulver für Vollmilchschokolade). Alles, was darüber hinausgeht, deutet auf den Einsatz von Billigmachern oder minderwertigen Kakaobohnen hin, bei denen eine schlechte Qualität durch zusätzliche Aromastoffe aufgewertet werden soll.“ Insofern ist es kein Wunder, dass die Schokoladen von Perú Puro schon wiederholt bei internationalen Wettbewerben mit Medaillen ausgezeichnet wurden.



Familie Reichert

Weinbergstraße 33

97334 Nordheim am Main

Tel.: 09381 9509

www.reichert-wein.de



VERKOSTUNG



Zur Auflockerung stellte Manfred Baumann danach eine 2017er Domina vor, die mit einer 70%igen dunklen Edelschokolade aus der Urkakaosorte Chuncho vom Jahrgang 2020 kombiniert wurde. Die Moderatorin Dr. Gabriele Brendel beschrieb nach der Präsentation der Einzelprodukte die geschmackliche Potenzierung durch den gleichzeitigen Genuss von Rotwein und Schokolade. Die von

einer leichten, nicht zu aufdringlichen Holzfassnote geprägte Domina harmonierte wunderbar mit der dunklen Schokolade. Diese wiederum offenbarte selbst neben der angenehmen Süße eine fruchtige Säure und überraschend wenig Bitterkeit, was Wielgoss auf die sehr gute Qualität des Ausgangsmaterials seiner Kakaobohnen zurückführte.

An advertisement for J. Oppmann Golden Nugget champagne. The image features two women in elegant, sequined dresses sitting on a patterned rug, holding champagne glasses. To their right is a large bottle of J. Oppmann Golden Nugget champagne and a box of the same. The background is dark and moody.


J. OPPMANN
GOLDEN NUGGET

FLASCHENGÄRUNG
DEUTSCHER SEKT

extra dry . Naturkork
12,0 %vol.

GOLDEN NUGGET
J. OPPMANN

GOLDEN NUGGET
J. OPPMANN

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

KAKAO IM AGROFORSTSYSTEM

Der Tropenbiologe Dr. Wielgoss berichtete dann, wie der Kakaoanbau in der peruanischen Kooperative abläuft, die seine Eltern vor rund 20 Jahren gegründet hatten. Im tropischen Regenwald der Anden, rund 250 km von Cusco entfernt, wird Kakao in sogenannten Agroforstsystemen angebaut. An den steilen Hängen des Rio Urubamba ist es essenziell, dass die Kakaobäume nicht auf blanken Plantagenflächen gepflanzt werden, die zuvor durch Brandrodung geschaffen wurden.

In den Agroforstsystemen werden bis zu 70 verschiedene Baumarten gepflanzt. Dazwischen fühlen sich Kakaobäume besonders wohl. Durch die artenreichen Mischkulturen werden für die Landwirtschaft verlorene Böden wieder nutzbar gemacht und die Bodenfruchtbarkeit bleibt dauerhaft erhalten. So wurden von der Kooperative in den letzten 20 Jahren über 1,5 Millionen Bäume gepflanzt und damit gut 120 Hektar Monokulturen in Agroforstsysteme umgewandelt. Das eigentliche Geheimnis findet sich aber unterhalb der Kakaobäume: Bodendeckerpflanzen halten das Erdreich fest, durchlüften den Boden, reichern Nährstoffe an und verhindern seine Austrocknung. So können

diese Flächen dauerhaft bewirtschaftet werden und neben der Kakao- auch der Nahrungsmittel- und Holzproduktion dienen. „Diese Art des Kakaoanbaus dient somit auch dem Schutz des Regenwalds“, erläuterte der Experte.

Dr. Wielgoss berichtete stolz, dass seine Schokolade alle Anforderungen an eine nachhaltige Produktion erfüllt: vom zertifizierten biologischen Anbau, über das FairTrade-Siegel, die Verwendung von handgeschöpftem Büttenpapier bis hin zur Verpackung in einer Behindertenwerkstatt. Die Teilnehmer bestätigten das Ergebnis dieser Anstrengungen: So war etwa der Feinkosthändler und Weinbruder Viktor Nussbaumer voll des Lobs über die hervorragende Qualität der Perú Puro-Produkte.

In der abschließenden Diskussion ergab sich dann jedoch ein Problem: was soll nun mit den minderwertigen Schokolade-Produkten passieren, die viele Teilnehmer noch zu Hause haben? Aber auch darauf hatte der Referent eine passende Antwort: als Zutat für eine Schokoladen-Mousse sind diese Tafeln noch gut zu verwerten.



WEIN & KÜCHE

LANDFRAUENKÜCHE MIT NICOLE ROTH

TEXT / **GABRIELE BRENDEL**

FOTO / **BR/MEGAHERZ GMBH/PHILIPP THURMAIER**



WEIN & KÜCHE



Die „Landfrauenküche“ hat sich im Programm des Bayerischen Rundfunks fest etabliert. 2020 gab es bereits die 12. Staffel zu sehen. Sieben Frauen aus den sieben bayerischen Regierungsbezirken servierten jeweils ein Drei-Gänge-Menü und gaben Einblicke in ihre berufliche Tätigkeit und ihr Privatleben. Weinschwester Nicole Roth aus Wiesenbronn war dieses Mal als Vertreterin für Unterfranken mit dabei.

Die gelernte Winzerin hat in Geisenheim Weinbau und Oenologie studiert und ist nach verschiedenen Stationen im In- und Ausland seit 2011 im elterlichen Familienweingut in Wiesenbronn tätig. 2015 hat sie die Leitung des Betriebes übernommen, den ihr Vater Gerhard, ebenfalls Mitglied der Weinbruderschaft, schon 1974 auf Ökoweinbau umgestellt hat.

„Ich war schon überrascht, als der BR Anfang des Jahres angerufen hat und mich fragte, ob ich mitmachen würde“, berichtet Nicole. Sie kocht zwar leidenschaftlich gerne, hatte sich aber nicht für diese Sendung beworben. Die 46-Jährige musste dann aber gar nicht lange überlegen und sagte zu.

Ab Juni ging es dann los. „Alles in allem war es wesentlich aufwendiger als ich gedacht hatte. Für jeden Dreh bei den Kolleginnen mussten zwei Übernachtungen eingeplant werden. Bei uns in Wiesenbronn haben sie dann insgesamt fünf Tage gedreht. Wenn kein Corona-Jahr gewesen wäre, wäre es mit den vielen Terminen schon schwierig geworden“, so Nicole.

Das Motto der 12. Staffel lautete „Nose to tail“. Es sollten beim Kochen möglichst Teile der Tiere genutzt werden, die allgemein nicht als so edel gelten. Konkrete Vorgaben gab es vom Sender aber nicht. Zusammen mit ihrer Freundin Luise, die sie beim Kochen unterstützt hat, entschied sich Nicole für einen Apfel-Fenchel-Salat mit Saiblingsfilet als Vorspeise. Als Hauptgericht folgte das „Schäufele Family Style“ mit Blaukraut und Kartoffelklößen. Für die beiden Vegetarierinnen im Team gab es gefüllte Kartoffelklöße mit Walnusspesto. Den Abschluss bildete eine Weincreme vom Wiesenbronner Sauvignon Blanc mit Früchten. Wem läuft da nicht das Wasser im Munde zusammen...

Es versteht sich von selbst, dass alle Gänge von Weinen aus dem eigenen Weingut begleitet wurden. Auf den Rosé-Sekt, den Nicole fachfraulich perfekt sabriert hat, folgten Silvaner, Blaufränkisch, Acolon und Rieslaner sowie ein fränkischer „Sherry“. Zur Erinnerung an ihren Besuch im Weingut Roth gab es für alle Teilnehmerinnen eine Flasche von Nicoles „Bade-wannenwein“.

„Es sind alles tolle Frauen mit ganz interessanten Betrieben. Wir haben uns auf Anhieb super verstanden und keiner von uns ging es darum, zu gewinnen. Wir haben immer noch Kontakt und werden uns privat weiterhin treffen“, sagt Nicole Roth.

Fernsehbeitrag und Rezepte gibt es im Internet unter www.br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche

HÖCHSTE AUSZEICHNUNG DES FREISTAATS

TEXT / **GABRIELE BRENDEL**
FOTO / **BAYERISCHE STAATSKANZLEI**

Die höchste Auszeichnung für Winzer im Freistaat Bayern verliehen der Bayerische Ministerpräsident Dr. Markus Söder und die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber an vier fränkische Weingüter. In einer Videoschleife überreichten sie den Preisträgern den Bayerischen Staatsehrenpreis für ihre dauerhaft hervorragenden und besonderen Ergebnisse bei der Fränkischen Weinprämierung. Mit dabei waren auch die Landtagsabgeordnete und Weinschwester Barbara Becker und Weinbaupräsident Artur Steinmann. Normalerweise wäre der Preis auf der Weingala des Fränkischen Weinbauverbandes im November 2020 verliehen worden. Aus bekannten Gründen konnte diese im vergangenen Jahr nicht stattfinden. Der Bayerische Staatsehrenpreis 2020 ging an Weinbau Jürgen Hofmann aus Sand am Main (Lkr. Haßberge) in der Kategorie der Betriebe bis fünf Hektar. Bei den Betrieben von fünf bis 15 Hektar erhielt das

Weingut Clemens Fröhlich aus Escherndorf (Lkr. Kitzingen) die begehrte Auszeichnung. In der Kategorie der Betriebe von 15 bis 50 Hektar wurde das Weingut Horst Sauer, ebenfalls aus Escherndorf, ausgezeichnet. Die Urkunde für Betriebe mit mehr als 50 Hektar Rebfläche ging im Jahr 2020 an das Weingut Juliusspital aus Würzburg.

Die für den Weinbau zuständige Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber gratulierte den ausgezeichneten Betrieben: „Wie es unseren fränkischen Winzern trotz schwieriger klimatischer Bedingungen jedes Jahr gelingt, Spitzenweine zu produzieren, zeugt von ihrer hohen fachlichen Qualität. Es ist ihr großer Verdienst, dass sich das Weinland Franken in den vergangenen Jahren so hervorragend entwickelt hat“, so Kaniber.

Mit dem Staatsehrenpreis wird dauerhafte Qualität ausgezeichnet. Für einen Gewinn des Bayerischen Staatsehrenpreises muss ein Weinbaubetrieb über

BAYERISCHE STAATSEHRENPREISE



einen Zeitraum von drei Jahren hinweg kontinuierlich hervorragende Ergebnisse bei der Fränkischen Weinprämierung vorweisen können. „Der Bayerische Staatsehrenpreis ist ein Preis für die besten Weingüter und ein Zeichen für dauerhafte Qualität und großes handwerkliches Können. Auf diese Auszeichnung können Sie zu Recht ebenso stolz sein wie auf Ihre hervorragenden Produkte“, lobte der Präsident des Fränkischen Weinbauverbandes Artur Steinmann.

Der Ehrenpreis des Bezirks Unterfranken ging in diesem Jahr an das Weingut Hermann Dereser in Stammheim (Lkr. Schweinfurt). Die Regierung von Unterfranken zeichnete das Weingut Geiger & Söhne in Thüngersheim (Lkr. Würzburg) aus und der Fränkische Weinbauverband ehrte das Weingut Otmar und Johannes Zang in Sommerach (Lkr. Kitzingen). Beim Winzerehrenpreis der Weinbruderschaft Franken gab es mit der Winzergemeinschaft Franken eG

(GWF, Kitzingen) und dem Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist (Würzburg) gleich zwei Preisträger. Weitere zehn Weingüter erhielten für ihre herausragende Platzierung bei der Fränkischen Weinprämierung Ehrenpreise der verschiedenen Landkreise und der Stadt Würzburg.

Über die Ergebnisse der Fränkischen Weinprämierung, die Ehrenpreisträger und die besten Weine Frankens informiert das Haus des Frankenweins in der kostenfreien Broschüre „Ausgezeichnete Frankenweine 2020/21“. Weinliebhaber finden auf 78 Seiten teilnehmende Weinbaubetriebe, ausgezeichnete Weine und Informationen und Statistiken über das Weinanbaugebiet Franken. Die Broschüre ist auf www.frankenwein-aktuell.de als Download verfügbar und wird auf Anfrage verschickt.

BAYERISCHE STAATSEHRENPREISE

ALLE EHRENPREISTRÄGER 2020 AUF EINEN BLICK:

Bayerischer Staatsehrenpreis

Weinbau Jürgen Hofmann (Sand am Main)
Weingut Clemens Fröhlich (Escherndorf)
Weingut Horst Sauer (Escherndorf)
Weingut Juliusspital (Würzburg)

Bezirk Unterfranken

Weingut Hermann Dereser (Stammheim)

Regierung von Unterfranken

Weingut Geiger & Söhne (Thüngersheim)

Fränkischer Weinbauverband

Weingut Otmar und Johannes Zang (Sommerach)

Weinbruderschaft Franken

Winzergemeinschaft Franken eG (GWF, Kitzingen)
Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist (Würzburg)

Stadt Würzburg

Winzergemeinschaft Franken eG (GWF, Kitzingen)

Landkreis Aschaffenburg

Winzergenossenschaft Hörstein eG (Alzenau-Hörstein)

Landkreis Bad Kissingen

Weingut Staatlicher Hofkeller (Würzburg)

Landkreis Hassberge

Weingut A. & E. Rippstein (Sand am Main)

Landkreis Kitzingen

Weingut Zehnthof, Familie Weickert (Sommerach)

Landkreis Main-Spessart

Weingut Höfling (Eußenheim)

Landkreis Miltenberg

Weingut Dieter Zöllner (Erlenbach-Meichenhard)

Landkreis Neustadt/Aisch

Weinmanufaktur und Gasthaus Düll (Sugenheim)

Landkreis Schweinfurt

Weinbau Robert Ruppenstein (Oberschwarzach)

Landkreis Würzburg

Weingut Schmachtenberger (Randersacker)



PLATZ 1 FÜR DIE JUNGEN FRANK'N

SO SEHEN SIEGER AUS:

Unser DIE JUNGEN FRANK'N Müller-Thurgau hat mehrfach Platz 1 bei den Top 100 Weißweinen im LEH* erreicht und bekräftigt damit einmal mehr das hohe Qualitätsversprechen der Marke.

Mehr unter:

WWW.DIEJUNGENFRANKN.DE

*Weinwirtschaft



EHRENPREIS DER STADT WÜRZBURG FÜR BRUDERSCHAFTS- MEISTER-WEIN

TEXT & FOTO / **REDAKTION**

Die Stadt Würzburg hat für das Jahr 2020 ihren Ehrenpreis für eine 2019er Würzburger Pfaffenberg Rieslaner Spätlese an die Winzergemeinschaft Franken vergeben. Diese Meldung in der Main-Post vom 3. November 2020 wäre dem Magazin Auslese der Weinbruderschaft Franken keinen eigenen Artikel wert, wenn es damit nicht etwas Besonderes auf sich hätte. Was die Main-Post nämlich nicht geschrieben hat: Die Trauben für diesen Rieslaner stammen ausschließlich vom Bruderschaftsmeister Peter Schwappach!

Nicht alle wissen, dass er im Nebenerwerb noch 45 ar Rebfläche bewirtschaftet. Schon immer liefert er seine Trauben an die Winzergemeinschaft Franken. Sein Rieslaner wächst in Oberdürrbach an einem Südhang hinter dem Steinberg, der nach der Lagenreform zum Würzburger Pfaffenberg arrondiert wurde. Die Traubenqualität überzeugte die Kellermeister der GWF. Deshalb bauen sie diesen Rieslaner schon lange eigenständig aus. Als liebeliche Spezialität wird er unter anderem am MainWein-Bistro auf der Alten Mainbrücke ausgeschenkt. In den letzten Jahren hat der Wein zudem stets eine Goldmedaille bei der Fränkischen Weinprämierung bekommen.

Seit ein paar Jahren lässt sich unser Bruderschaftsmeister immer einige hundert Bocksbeutel ohne



Etikett liefern, um sie mit einem eigenen Label zu versehen und so an Freunde und Bekannte zu liefern. „Nicht jeder Genossenschaftswinzer hat schließlich das Privileg, einen Wein exklusiv nur aus seinen Trauben abgefüllt zu bekommen“, erklärt Schwappach. „Da lag es nahe, auch Flaschen mit meinem eigenen Etikett auszustatten.“

Als 2019 seine Tochter Anni Dietz zur Weinprinzessin des Winzervereins Heidingsfeld gekrönt wurde, war schnell klar, als Prinzessinnenwein den eigenen Rieslaner zu verwenden. Schließlich schätzt Anni ebenso wie der Rest der Familie die fruchtigen und aromatischen Weine, die der Rieslaner liefert. Und so entstand eine Edition „Princess Anni“. Sie wird nun vom Jahrgang 2018 und 2019 mit diesem Sonderetikett privat vertrieben. Nachdem die Weinprinzessin ihr Amt Corona-bedingt bis Ende 2021 verlängert hat, stehen die Chancen gut, dass auch der Jahrgang 2020 wieder eine „Princess Anni“ wird.

VORSTELLUNG

WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH AUS ESCHERNDORF

TEXT & FOTO / **DR. DIETER WEBER**

„Der Lump ist nicht alles, aber ohne den Lump ist alles nichts...“, so lässt sich die Ausnahme-
stellung Escherndorfs und seines berühmten Weinberges auf den Punkt bringen. Die mächtige Lage Lump, 30 ha groß und teils bis zu 70 Grad steil, prägt ein unverwechselbares Ortsbild – „mit Weinstöcken bis in den Himmel hinauf“, wie ein Buchautor treffend formulierte. Der legendäre Ortspfarrer Andreas Friedrich pries um 1800 die Güte der Escherndorfer Weinlagen und den Arbeitswillen der Winzer. Dichter und Weinkenner J.W. v. Goethe sah das genauso, er gehörte mit Bestellungen bis zu 900 Litern zu dieser Zeit zu den größten Privatkunden.

Einer der namhaftesten Vertreter der örtlichen Winzerzunft ist Weinbruder Michael Fröhlich. Mit seinen 11 ha, die größtenteils im Lump liegen, kennt er die Herausforderungen des Geländes aus dem Effeff: „Wir Steillagenwinzer wachsen mit zwei unterschied-

lich langen Beinen auf“, merkt der Escherndorfer verschmitzt an. Bereits mit 23 Jahren übernahm er von seinem Vater Manfred Fröhlich (ehemals Präsident des Fränk. Weinbauverbandes, Genossenschaftswinzer und Rebveredler) die Verantwortung und formte den Betrieb zu einem profilierten VDP-Weingut.

Zunächst galt es für Michael in den 80ern einige klimatisch schwierige Jahre zu bewältigen und im Ort gemeinsam mit jungen Kollegen wie Rainer und Horst Sauer die Qualität zu sichern, u.a. durch Begrenzung der Erträge und Umgestaltung des Rebsortenspiegels. Inzwischen stellt sich das so dar: Der Silvaner steht bei Fröhlich an der Spitze, ist die „fränkische Identität“, der Riesling ist „eine betriebliche Stärke“ und der Muskateller sowie der Rieslaner sind Spezialitäten, die schon lange vor dem gegenwärtigen Boom fruchtbetonter Rebsorten auf der Karte standen: „Du musst vor der Welle sein, wenn Du

VORSTELLUNG



Das Winzerehepaar Eva und Michael Fröhlich in ihrer Vinothek

Erfolg haben willst“, lautet sein Motto. Unverändert ist das Weingut Mitglied in der Gruppe „Frank und Frei“, die seit 1996 vor allem erfolgreich das Image des Müller-Thurgau verbessert hat.

Ausgangspunkt ist für Fröhlich stets die Arbeit im Weinberg, wobei er alles dafür unternimmt, dass die Traubenqualität unversehrt im Keller ankommt. Unterstützt wird der 59-jährige Winzer inzwischen von seinem Sohn Maximilian, der wie der Vater das Abitur in Münsterschwarzach abgelegt und danach die Weintechniker-Ausbildung bei der LWG absolviert hat, einschließlich Auslandspraktika in Neuseeland und Österreich. Der „Frank und Frei“ Müller-Thurgau

in der Schlegelflasche trägt Maximilians Handschrift und Konterfei. Im letzten Jahr wurde der Wein erneut Sieger beim großen Bodensee-Müller Thurgau-Wettbewerb. Tochter Sarah (ehemalige Weinprinzessin) und Ehefrau Eva betreuen versiert die Kunden in der lichten, einladenden Vinothek. Ein echter Familienbetrieb eben.

Zwangsläufig entfallen in Corona-Zeiten im Weingut viele persönliche Begegnungen, wobei die Privatkunden (Anteil 70 Prozent) ebenso „ausgebremst“ wurden wie die gehobene regionale Gastronomie. Online-Bestellungen und Versandaufträge haben sich hingegen deutlich vermehrt. So ruhen die



Nebenzimmer der Büttnerstuben

Ihr fränkisches Restaurant und
Cateringpartner in der Region

Büttnerstuben

herzhaft vegetarisch vegan



Gastraum Büttnerstuben

Neben dem hellen und freundlichen Hauptraum, können Sie auch in unserem Nebenzimmer Platz nehmen. Bei uns werden Sie nach fränkischer Traditionsrezepten gut bekocht.

Wir bieten Ihnen unsere bekannte fränkische Küche, mit vielen leckeren regionalen Speisen, zudem gibt es ständig wechselnde Saisonkarten, dazu zählen z. B. Wildwochen, frisch von heimischen Jägern, erstklassige Steakspezialitäten, eine Spargelkarte, eine Pilzkarte und vieles mehr im Wechsel. Sie bekommen auch vegane und vegetarische Gerichte bei uns.

Familie Schloßareck und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Büttnerstuben Wenzelstraße 38 www.buettnerstuben.de Tel. 0931-5 46 27

SEIT 1907

Waldhaus Einsiedel

DER BIERGARTEN MITTEN IM WALD



- Sitzplätze für ca. 1.200 Personen und 170 in überdachter Laube
- Neuer Abenteuerspielplatz mit großer Wiese
- Gut erreichbar für Radler, Biker und Wanderer
- Ein ideales Ausflugs- und Erholungsziel für die ganze Familie
- Reichhaltige Auswahl an warmen und kalten Speisen (auch Vegan/Vegetarisch)
- Leckeres Bier, Radler und Alkoholfreies von der Arnsteiner Brauerei
- Walderlebniszentrum in direkter Nähe zu uns
- Viele ausgeschilderte Wanderwege in dem Erholungswald Einsiedel



VORSTELLUNG



Maximilian Fröhlich – Frank & Frei Etikett



Steillagen-Winzer Michael Fröhlich
Zeichnung von Heinz A. Böhm

Hoffnungen auch in Escherndorf auf einem Rückgang der Pandemie und einem Wein-Sommer mit Öffnungen aller Art samt gewohntem Hofschoppenfest im August. Überdies sind weitere Herausforderungen zu bewältigen: Auf die verstärkte Trockenheit und Hitzephase reagiert man im Weinberg u.a. mit Bewässerung, intensiver Laubarbeit und gezieltem Leseverfahren. Auch das Thema Frühjahrfröste bleibt auf der Tagesordnung, wie der Maifrost 2020 im fränkischen Weinland mit deutlichen Ertragseinbußen bestätigt. Davon lässt sich aber Michael Fröhlich, der seinen trockenen Humor hinter der Fassade des scheinbar kleinen Winzers immer wieder aufblitzen lässt, nicht aus der Bahn werfen. Seine Probenansagen bei den Jungweinproben der Weinbruderschaft haben stets besonderen Unterhaltungswert („Weinsprüche kann ich mir nicht merken, also muss ich

etwas Anderes machen“). Kraft tankt der traditionsbewusste Escherndorfer beim Musizieren und beim Skifahren. Ja, er ist immer noch vor der Welle unterwegs und die Fachpresse spart nicht mit Lob. Fröhlichs Riesling beispielsweise war schon Siegerwein beim Winzerehrenpreis der Weinbruderschaft.

Weingut Michael Fröhlich

Bocksbeutelstraße 41
97332 Escherndorf
Tel. 09381-2847
www.weingut-michael-froehlich.de
info@weingut-michael-froehlich.de

Besuchszeiten:

Mo.–Fr., 9–18 Uhr
Sa., 10–17 Uhr

GERALD BALDAUF FOLGT ARTUR STEINMANN

TEXT & FOTO
GABRIELE BRENDDEL



Alljährlich zu Frühlingsbeginn stellen die 13 Frank & Frei Winzer den neuen Jahrgang vor. Was normalerweise bei Messen und Präsentationen erfolgt, ist dieses Jahr bislang nur mit Online-Tastings und Verkostungspaketen möglich. Auch die Staffelübergabe von Frank & Frei Geschäftsführer Artur Steinmann (Sommerhausen) an seinen Nachfolger Gerald Baldauf (Ramsthal) vollzog sich im kleinsten Kreis. Von der Gründung im Jahr 1996 an hat Artur Steinmann (66) die Winzergruppe Frank & Frei 25 Jahre geführt. „Mit Frank & Frei begann damals die Qualitäts-offensive für den Frankenwein.

Zum ersten Mal wurde ein Qualitätskonzept für einen Wein entwickelt, es entstand ein neuer deutscher Weinstil, der viele Nachahmer gefunden hat. Wir haben erst den Wein gemacht und dann das Marketing. Heute ist Frank & Frei eine Benchmark“, berichtet Artur Steinmann. Er freut sich riesig über die Entwicklung: „Ich bin sehr glücklich, dass das, was zunächst als ein Projekt gedacht war, jetzt von der zweiten Generation mit neuem Gedankengut weitergeführt wird.“ Zusammen mit seinem Bruder Ralf kam Gerald Baldauf (53) 2003 zu Frank & Frei. Der Winzer aus dem Norden des fränkischen

Anbaugebietes will das Bestehende erhalten und dem Zeitgeist angepasst weiterentwickeln. Gerald Baldauf beschreibt Frank & Frei 2021 so: „13 Weingüter, jedes mit einem ganz eigenen, unverwechselbaren fränkischen Profil, 13 spannende, individuelle und abwechslungsreiche Familiengeschichten, 13 unterschiedliche Sichtweisen, Ausrichtungen und Kompetenzen sowie 13 Weingüter in 100 % Familienbesitz und Familienverantwortung münden in ein verlässliches Qualitätsversprechen des Frank & Frei Müller-Thurgau und Secco Saignée. Das verbindet!“

KURZ & BÜNDIG

NEUER LWG- PRÄSIDENT

TEXT
REDAKTION
FOTO
FOTO-STUDIO MÜLLER



Seit Sommer 2020 ist Andreas Maier Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim. Der Leitende Landwirtschaftsdirektor trat die Nachfolge von Dr. Hermann Kolesch an, der im vergangenen Jahr in den Ruhestand getreten ist. Der in Truchtlaching im Landkreis Traunstein geborene Andreas Maier studierte Agrarwissenschaften an der Technischen Universität München-Weihenstephan. Seine berufliche Laufbahn begann er 1990 nach Referendarzeit und Staatsprüfung am damaligen Amt für Landwirtschaft Karlstadt. Nach verschiedenen beruflichen Stationen übernahm er im Oktober 2012 die Leitung des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Würzburg. Ab Dezember 2018 leitete er den Bereich Ernährung und Landwirtschaft an der Regierung von Unterfranken.



Hotel Strauss

RESTAURANT
Würzburg



Unser Team verwöhnt Sie mit einer gehobenen fränkischen Küche, Saisongerichten und internationalen Spezialitäten!

Für Familienfeiern, Tagungen oder Seminaren stehen 3 Räume zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Restaurant „Würzburg“
Juliuspromenade 5 · Würzburg · Tel. 0931/3057-0

www.restaurant-wuertzburg.de
anfrage@restaurant-wuertzburg.de



ro ingenieure gmbh
Planungen aus einer Hand... ... und es geht doch.

röschert architektur + ingenieurbau
rö ingenieure gmbh

Moltkestraße 7
www.roeschert.de info@roeschert.de

97082 Würzburg
Tel 0931 - 30 45 80



W Ü R D I G U N G

WEINKULTUR IN DEUTSCHLAND IST IMMATERIELLES KULTURERBE

TEXT / **REDAKTION**
FOTO / **GABRIELE BRENDEL**

Die „Weinkultur in Deutschland“ wurde am 19.03.2021 von der Kulturministerkonferenz auf Empfehlung des Expertenkomitees der Deutschen UNESCO-Kommission in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Dies erfolgte aufgrund eines Antrags, der von der Deutschen Weinakademie (DWA) im Oktober 2019 beim zuständigen Sekretariat für das Welterbe in Rheinland-Pfalz im Ministerium für Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur eingereicht wurde. Das Expertenkomitee würdigt damit die Weinkultur in Deutschland als offene, lebendige und wandlungsfähige Traditionspflege, die gesellschaftlich

stark verankert ist. In der Begründung wird auch hervorgehoben, dass die Weinkultur in Deutschland soziale, handwerkliche, kulturlandschaftliche und sprachliche Aspekte sowie zahlreiche Feste und Bräuche beinhaltet. Insbesondere in den Weinanbauregionen selbst würde die Weinkultur den Lebensrhythmus vieler Menschen prägen und hätte damit oftmals eine lokale, identitätsstiftende Wirkung.

„Wir sind überglücklich und freuen uns gemeinsam mit allen Trägern der Weinkultur in Deutschland riesig über diese Entscheidung“, so die Geschäftsführerin der Deutschen Weinakademie, Monika

W Ü R D I G U N G



Reule. „Damit wird die Leistung der Menschen, die die Weinkultur mit Leben erfüllen und weiterentwickeln, gewürdigt. Wir sind sicher, dass mit der Aufnahme in das bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes diese Leistungen für den Erhalt unseres Kulturgutes Wein und den Erhalt unserer Kulturlandschaften noch stärker in das Bewusstsein der Öffentlichkeit rücken und die Wertschätzung erfahren, die sie verdienen.“

Der Antrag der Deutschen Weinakademie wurde von Beginn an auch vom Land Rheinland-Pfalz durch das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau unterstützt und vom

Ministerium für Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur beratend begleitet. Darüber hinaus sei die Deutsche Weinakademie aber vor allem auch für die Unterstützung so vieler Menschen, die die Weinkultur bundesweit aktiv mitgestalten, dankbar, so Reule. Diese breite Unterstützung sei sicherlich mit ausschlaggebend für den Erfolg der Bewerbung gewesen.

Neben der „Weinkultur in Deutschland“ hat die UNESCO auch den Streuobstanbau und die bayrische Karpfenteichwirtschaft in das bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.



DAS ARTENREICH

TEXT / **GABRIELE BRENDEL**
FOTO / **TECHNIKERKLASSE 2019/21**

„**W**ie wird aus rot bunt?“ – Dieser Frage gingen die angehenden Weinbautechniker*innen im Rahmen ihres Weinprojektes in den vergangenen zwei Jahren nach. Heute fordern sie alle Genießer*innen auf: „Komm mit ins Artenreich, wir zeigen's dir!“

Über die vielfältigen Möglichkeiten der Verarbeitung von roten Trauben hat sich die Technikerklasse 2019/21 der „Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim Gedanken gemacht. Gerade in Zeiten der klimatischen Veränderungen sind die roten Traubensorten immer mehr gefragt. Doch muss aus diesen Trauben immer Rotwein entstehen? Was in den mediterranen Anbaugebieten der Alten Welt oder auch in den Anbaugebieten der Neuen Welt kein neues Thema mehr ist, versucht „Das Artenreich“ für Deutschland neu zu interpretieren. Die Idee des Artenreichs war es auch, die verschiedenen Rebsorten neu in Szene zu setzen. Ob es

nun die für Franken stehende Rebsorte Domina, international bekannte Rebsorten wie Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo oder auch eine pilzwiderstandsfähige Neuzüchtung wie Cabernet Blanc ist.

Die Winzer*innen hinter dem Projekt wollen mit den vier Weinen zeigen, was mit roten Trauben alles möglich ist:

Ein **Blanc de Noir**, der mit Schmelz und Struktur beeindruckt.

Ein **Rosé**, welcher sein Vorbild in Frankreich findet.

Ein **Rotling**, der eine Auffrischung erhalten hat und mit seiner Größe und Struktur überzeugt.

Ein **spritziger Rosé Frizzante**, der einen sofort an warme Tage und laue Sommernächte denken lässt.

Durch die verschiedenen Verarbeitungsmaßnahmen der roten Trauben kann die Farbe in den Wein übergehen oder auch nicht. So gibt es eine Farbpalette vom eher cremefarbenen Weißwein über



ein ganz zartes Altrosa zu einem Rosarot bis hin zu einem knalligen, rötlichen Pink.

Aufgrund der aktuellen Covid-19-Pandemie können die Weine des Schülerprojekts nicht - wie sonst üblich – präsentiert und verkauft werden. Die auf jeweils 400 Flaschen limitierten Weine können aber ab 20. Mai 2021 zum Preis von 10 €/ 0,75-l-Flasche über www.das-artenreich.de oder per Mail an das_artenreich@gmx.de erworben werden.

Um in den vollen Genuss der verschiedenen Weine zu kommen, bietet die Technikerklasse ein Paket mit allen vier Weinen zu 40 € (zuzüglich Versandkosten) an. In jedem Paket befindet sich außerdem eine kleine Überraschung, passend zum „Artenreich“.

Weitere Informationen zu den Weinen und ihren Machern gibt es unter www.das-artenreich.de. Zudem erhält man einen Einblick in die Aktivitäten der angehenden Techniker auf **Instagram** und **Facebook** unter [@das_artenreich](https://www.instagram.com/das_artenreich).



BÜRGERSPITAL

W Ü R Z B U R G

WEINERLEBNIS UND GENUSS

@ für Genuss Zuhause:
www.buergerspital.shop



www.buergerspital.de/weinevents



Theaterstr. 19 · 97070 Würzburg · Tel. 0931 3503-441
www.buergerspital-weingut.de

EMPFEHLUNGEN

LISTE UNSERER WINZER UND GASTRONOMEN

TEXT / REDAKTION

In dieser Übersicht finden Sie alle Weingüter sowie Restaurants, die zugleich Mitglied der Weinbruderschaft Franken sind.

Mit dieser Liste empfehlen wir unseren Mitgliedern den Besuch bzw. Einkauf in diesen Gaststätten und Weingütern.

Nachdem durch die Corona-Pandemie in der Gastronomie sowie im Weinverkauf die Umsätze eingebrochen sind, haben wir uns im Vorstand zu dieser Empfehlung entschlossen. Die Reihenfolge ist rein alphabetisch und stellt keine Wertung dar.

Ehrensache sollte für unsere Weinbrüder und -schwestern sein, beim Einkauf nicht über Rabatte zu feilschen.



Bruno Arnold
Friedenstraße 4
97236 Randersacker
info@arnoldwein.de
Tel. 0931/708326



Andreas Baumann
Winterhäuser Str. 37
97084 Würzburg
weinbau2013@gmx.de
Tel. 0931-613090



Manfred Baumann
Nr. 30
97516 Handthal
info@weingut-baumann.de
Tel. 09382-1341



Harald Brügel
Hauptstr. 49
97335 Castell OT Greuth
info@weingut-bruegel.de
Tel. 09383-7619



Michael Fröhlich
Bocksbeutelstr. 41
97332 Volkach-Escherndorf
info@weingut-michael-froehlich.de
Tel. 09381-2847



Klaus Giegerich
Weichgasse 19
63868 Großwallstadt
klaus@weingut-giegerich.de
Tel. 06022-655355



Hubert Göbel
Friedhofstraße 9
97236 Randersacker
info@weingut-martin-goebel.de
Tel. 0931-709380



Sandrine Heimig
Pförtleinsgasse 10
97236 Randersacker
sandrheim@gmail.com
Tel. 0931-30198064



Bernhard König
Am Hofschulzenbeg 1
97236 Randersacker
info@weingut-koenig.de
Tel. 0931-709117

EMPFEHLUNGEN



Herbert Müller
Rathausstraße 2
97340 Segnitz
weingut.kreglinger@t-online.de
Tel. 09332-1422



Uwe Wagner
Dürrenberg 17
97084 Würzburg
uwe.wagner72@arcor.de
Tel. 0171-8032363



Matthias Raps
Dr.-Heim-Straße 3
97232 Essfeld
matthias@weinhofraps.de
Tel. 09334-395



Andrea Wirsching
Ludwigstraße 16
97346 Iphofen
a.wirsching@wirsching.de
Tel. 09223-87330



Nicole Roth
Büttnergasse 11
97355 Wiesenbronn
nicole.roth@weingut-roth.de
Tel. 09325-902004



Günter Wohlfart
Unterer Kirchbergweg 92
97084 Würzburg
renate.wohlfart@web.de
Tel. 0177-67418954



Rainer Sauer
Bocksbeutelstraße 15
97332 Escherndorf
info@weingut-rainer-sauer.de
Tel. 09381-2527



Horst Sauer
Bocksbeutelstraße 14
97332 Escherndorf
mail@weingut-horst-sauer.de
Tel. 09381-4364



Manfred Schmitt
Am Weinfass 1
97241 Bergtheim
schmitt-bergtheim@t-online.de
Tel. 09367-90910

GASTRONOMEN



Schützenhof
Mainleitenweg 48
97082 Würzburg
Tel. 0931-72422
info@schuetzenhof-wuerzburg.de



Joachim Schneider
Hauptstraße 31
97334 Nordheim am Main
phaetonjo@gmail.com
Tel 09381-6788



Restaurant Würzburg (Hotel Strauss)
Juliuspromenade 5
97070 Würzburg
Tel. 0931-3057777
info@christians-wuerzburg.de



Franziska Schömig
Versbacherstr. 13
97222 Rimpf
info@weingut-franziska-schoemig.de
Tel. 09365-1644



Il Felice
Pleicherschulgasse 6-8
97070 Würzburg
Tel. 0931-97095050
ilfelice2015@yahoo.de



Thomas Schwab
Bühlstraße 17
97291 Thüngersheim
info@weinschwanken.de
Tel. 09364-89183



Hotel Restaurant Löwen
Ochsenfurter Str. 4
97236 Randersacker
Tel. 0931-70550
hotel@loewen-randersacker.de

FÜR ECHTE FEINSCHMECKER

News auf www.brueckenbaron.com



BARON.ESS




BRÜCKENBARON Das Premium-Eventdorf

Bolzhausen | 09337 996899
News auf www.brueckenbaron.com
und auf Insta & Facebook

WEINGUT KREGLINGER



EIGENE WEINE SEKTE DESTILLATE

Rathausstraße 2 · D-97340 Segnitz
Telefon 0 93 32 / 14 22 · Fax 0 93 32 / 48 45
info@weingut-kreglinger.de · www.weingut-kreglinger.de

GESUCHT: FRANKENS BESTER RIESLANER!

TEXT / **PETER SCHWAPPACH**

FOTO / **GABRIELE BRENDL**

1921, vor genau hundert Jahren, wurde die Rebsorte Rieslaner gezüchtet. Oekonomierat Dr. August Ziegler kreuzte in diesem Jahr die Sorten Riesling und Silvaner am Institut für Rebenzüchtung, das heute Teil der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau ist. Mit rund 80 ha Rebfläche in Deutschland, von denen etwa die Hälfte in Franken steht, ist der Rieslaner eine typisch fränkische Spezialität. Anlässlich des Jubiläums dieser urfränkischen Sorte vergibt die Weinbruderschaft Franken den Winzer-Ehrenpreis 2021 an den

besten Rieslanerwein in Franken. Mit dem Preis, einer Skulptur aus Glas und Muschelkalk, wird die enge Verbindung der Ziele von Weinbruderschaft und Winzerschaft in Franken zum Ausdruck gebracht. Zugleich bieten wir dem modernen hochwertigen Frankenwein ein Forum. Der Siegerwein wird traditionell sowohl bei der WeinGala des Fränkischen Weinbauverbands als auch beim Festabend der Weinbruderschaft Franken im CCW Würzburg geehrt. Prämiert wird der Wein, der nach Beurteilung der Jury im Sinne der



Ausschreibung qualitativ herausragt. Vorsitzender dieser Jury ist Hermann Mengler, Kellermeister unserer Weinbruderschaft. Ferner gehören ihr Mitglieder der Weinbruderschaft und weitere externe Verkoster an.

Weitere Details sowie Anmeldeunterlagen finden Interessierte auf unserer Internetseite.

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

Steffen Röschert

Oliver Seichter

Matthias Henneberger

Hermann Mengler

Franz Sauer

Dr. med. Wolfgang Herkert

Ralf Winkelhöfer

Günter Grabow

Martin Pohl

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, Herbert Isemann-Brendel,

Prof. Dr. Heiko Paeth, Matthias Raps,

Dr. med. Werner Vescovi, Thomas Ziegler

RECHNUNGSPRÜFER

Victor Heck, Gerhard Roth

GRÜNDUNGSMITGLIED

Eugen Preißinger (Bruderrat)

G E D E N K E N

ZUM GEDENKEN

„WENN DIE SONNE DES LEBENS UNTERGEHT, LEUCHTEN DIE STERNE DER ERINNERUNG“

Die Weinbruderschaft Franken gedenkt ihrer Mitglieder, die 2020 verstorben sind:

◆ **Rolf Deynet**

Würzburg, am 21.01.2020
Weinbruder seit 01.11.1993

◆ **Prof. Dr. Jürgen Behne**

Würzburg, am 27.02.2020
Weinbruder seit 01.11.2013

◆ **Heinz Knauth**

Würzburg, am 18.04.2020
Weinbruder seit 01.11.1983



◆ **Erich Krapf**

Würzburg, am 15.10.2020
Weinbruder seit 21.11.2015

◆ **Kaspar Steinmann**

Sommerhausen, am 19.10.2020
Weinbruder seit 01.11.1983

◆ **Wolfgang Müller**

Würzburg, am 20.12.2020
Weinbruder seit 01.11.1997

AUSBLICK

AUSGABE 02/2021

Die neue Ausgabe unseres
AUSLESE-Magazins erscheint
am 15. November 2021

TERMINVORSCHAU

28. August	Segnung der ersten Traube, Astheim
21. Oktober	Wein & Rind, Schützenhof Würzburg
29. Okt. – 1. Nov.	Exkursion der Weinbruderschaft, Mosel
8. November	Sekt-Seminar, Sommerhausen
20. November	Festabend der Weinbruderschaft, CCW Würzburg
13. Dezember	Mitgliederversammlung, Würzburg



Für alle Veranstaltungen ist ein Hygienekonzept erstellt worden, das die gesetzlichen Anforderungen erfüllt.

Terminplanung erfolgt unter dem Vorbehalt, dass es bis dahin keine Einschränkungen durch die Corona-Pandemie gibt. Deshalb nehmen wir zwar Anmeldungen entgegen, müssen uns aber vorbehalten, die Veranstaltung abzusagen, falls sich das Infektionsgeschehen verschärft.

Elektro Ziegler

GmbH & Co.KG



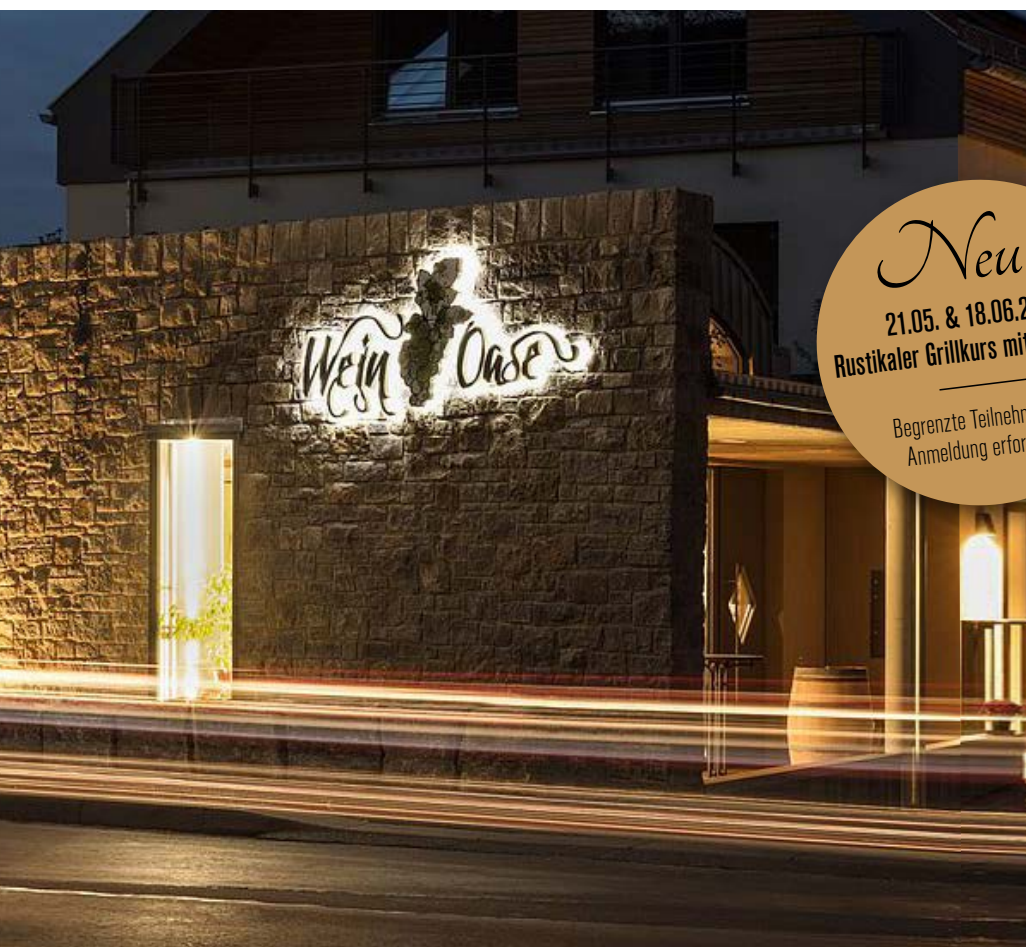
WÜ-Heidingsfeld · Klingenstraße 52
Tel. 0931/62828 · Fax. 0931/62243
email: info@ziegler-elektroservice.de

www.ziegler-elektroservice.de

Die komplette Elektroinstallation aus einer Hand

www.ziegler-elektroservice.de

Die komplette Elektroinstallation aus einer Hand



Neu!
21.05. & 18.06.2021
Rustikaler Grillkurs mit Weinprobe

Begrenzte Teilnehmerzahl,
Anmeldung erforderlich

Programm

14.10 – 21.11.2021
Häckerwirtschaft

23.07. – 25.07.2021
Sommerfest

04. & 05.06.2021
Open Air
mit Christoph Maul

08. & 09.10.2021
Franken's närrische Putzfrau
Ines Procter

26. & 27.11.2021
Vogelmayer Musikkabarett

17. & 18.12.2021
Frau Andrea
Ihre Neue Show

Infos und Karten für alle Veranstaltungen erhalten Sie bei uns in der WeinOase.

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

... immer die richtige Temperatur.

Für ein angenehmes Klima

Damit wir uns wohlfühlen und immer einen kühlen Kopf bewahren, ist die richtige Raumtemperatur besonders wichtig – sei es zu Hause, im Büro, in Geschäften oder an Arbeitsstätten. Um den stetig wachsenden Anforderungen gerecht zu werden, müssen Industrie- und IT-Anlagen ebenfalls gekühlt werden. Wir beraten Sie umfassend bei Erweiterungen sowie Neuprojekten. Weiterhin erarbeiten wir Ihnen Konzepte für die Klimatisierung einzelner Büroräume bis hin zu Wärmepumpenlösungen für gesamte Einkaufszentren.

Gerne beraten wir Sie auch für die nachträgliche Installation einer Anlage in Ihren Räumlichkeiten. Wir finden für Sie passende energieeffiziente Lösungen in formschönen Designs sowohl für Büros, Ladengeschäfte und Produktionsbereiche, als auch für Arztpraxen und Labore, EDV- und Wohnräume.



Speziell für Weinbrüder und Weinliebhaber ...

... bieten wir die Installation von Sondergeräten, die für Weinlagerräume entwickelt wurden. Diese regulieren die Feuchte und kontrollieren die Temperatur mittels elektrischer Beheizung, sodass der Wein bei der optimalen Temperatur lagern kann.

Wir beraten Sie umfassend bei Erweiterungen sowie Neuprojekten. Weiterhin erarbeiten wir Ihnen Konzepte für die Klimatisierung einzelner Büroräume bis hin zu Wärmepumpenlösungen für gesamte Einkaufszentren.

