

Slow Time am Main

Immer am Fluss entlang geht es in der Region Churfranken, die Nahtstelle zwischen Odenwald und Spessart. Aber bitte ohne Hektik, denn hier gibt es für Genießer Großartiges zu entdecken, wie unser Autor herausfand

TEXT KLAUS SIMON FOTOS CHRISTIAN KERBER

Ein Teil des Fränkischen Rotwein-Wanderwegs führt von Erlenbach bis Klingenberg am Main durch mit Trockenmauern terrassierte Steillagen. Weit unten wälzt sich der Fluss



Kaum jemand in Deutschland erzeugt so elegante und facettenreiche Spätburgunder wie Sebastian Fürst – hier vor seinem Weingut in Bürgstadt

Gleich zu Beginn geht es hoch hinaus. Etappe vier des Fränkischen Rotwein-Wanderwegs schuftet sich von Erlenbach durch die Weinberge an die Spessartkante hoch. Trockenmauern stemmen sich gegen die bis zu siebenprozentige Hangneigung. Steintreppen stürzen zwischen den terrasierten Parzellen in die Tiefe. Unten wälzt sich der Main träge in seinem Bett, bewacht vom Spessart über dem rechten und dem Odenwald über dem linken Ufer. Mehr großes Landschaftskino geht kaum.

Auch die Dörfer längs des insgesamt sechs Etappen zählenden Fränkischen Rotwein-Wanderwegs können sich sehen lassen. Rathäuser tragen geschwungene Renaissance-Giebel oder schwer an ihrer Fachwerklast. Die Muttergottes lächelt von jeder zweiten Hausecke herab. Gasthöfe sind eingessene Familienbetriebe, in denen die fränkische Küche zählt und zugleich Slow Food oder neue deutsche Regionalküche keine Fremdworte sind.

Heimat der Aroma-Artisten

Wurde schon der Name dieses zauberhaften Ländles genannt? Churfranken lautet er. Wo das liegt, wissen die wenigsten. Was kein Wunder ist. Als Churfranken firmiert der Landstrich beiderseits des Untermain, der im Großen und Ganzen dem Landkreis Miltenberg entspricht, erst seit gut ein- einhalb Jahrzehnten. Als aufsteigende Genussregion ist es ein Geheimtipp.

Ankunft in Klingenberg am Main. Der Fränkische Rotwein-Wanderweg purzelt den Hang runter und fädelt sich



Gasthaus zur Krone

1+2+3 Gastgeberin Niki Restel ist auch Sommelière und empfiehlt ihren Gästen bevorzugt Weine benachbarter Winzer. Die Kreationen von Ehemann Ralf – hier Vitello tonnato – passen bestens dazu



durch ein Stadttor. Die Gasse dahinter führt zu Ingo Hollands „Altem Gewürzamt“. In dem Geschäft des ehemaligen Sterne-Kochs, der wie der wandelnde Beweis dafür wirkt, dass gutes Essen wirklich glücklich macht, beleuchtet ein roter Kronleuchter aus Murano Hunderte von moosgrünen Blechdosen. Die Dosen sind das Markenzeichen von Hollands Gewürzmischungen. „Garam Masala“ und „Curry Jaipur“ heißen zwei

Klassiker, „Chinese Wokspice“ und „Omas Soßengewürz“ sind zwei Neuheiten unter den rund achtzig Mischungen.

„Alle Gewürze und Mischungen werden von uns verarbeitet und gemischt“, erklärt der Gewürzexperte und Churfranke. Dann zeigt er uns die hypermoderne Manufaktur etwas außerhalb der Altstadt. Über Lagerräumen, Laboren, Abfüllanlagen liegt die Genussstage, ein mehrere Hundert Quadratmeter großes



Die Altstadt von Klingenberg am Main, geradeaus der Brunnfonturm. In einer der Gassen liegt das Geschäft des Gewürzexperten Ingo Holland

Loft mit offener Schauküche und Dachterrasse. Holland veranstaltet hier oben Gewürz-Kochkurse und -Workshops. Dabei erfährt man nicht nur, dass etwa fermentierter Pfeffer die Schupfnudel-Pfanne mit Sauerkraut und Speck verfeinert, sondern auch, dass ein Teil der in der Manufaktur angelieferten Gewürze von heimischen Feldern stammt und als Churfranken-Serie angeboten wird. Sie ist Hollands ganzer Stolz. So viel Lokalpatriotismus darf auf jeden Fall sein.

Einen Tipp für eine echte fränkische Vesper hat Holland noch. Marcus Link, der im nahen Luftkurort Mönchberg Kümmel, Koriander, Anis und Fenchel für die Gewürzmanufaktur anbaut, betreibt auf seinem Hof das herzerfrischende Lokal „Hofstadl“. Der Bauer ist zudem Metzgermeister. „Die Hausmacherwurst verdient ihren Namen, und das mit im Eichenfass gereiftem Natursauerteig gebackene Bauernbrot liefert die Bäckerei Weigand aus Elsenfeld“, gibt Holland uns zum Abschied mit auf den Weg. Es klingt wie eine Verheißung. Wir sind schon unterwegs.

Fließende Übergänge

Faust und Fürst. Fürst und Faust. So sicher wie das Amen in der Kirche fallen die beiden Namen irgendwann in Churfranken. Überall. Immer wieder. Johannes Faust, Chef des über 360 Jahre in der Region verwurzelten Brauhauses Faust, das bei aller Tradition für Slow Brewing und Craft-Biere steht. Und Paul Fürst, dessen Spätburgunder Weltspitze sind. Beide gelten als Vordenker der Genussregion Churfranken.

Von Paul Fürst soll der Name Churfranken zuerst in die Runde geworfen worden sein. Der Name verweist auf die ehemalige Zugehörigkeit zum mächtigen Kurmainz, dem von den Mainzer Kurfürsten und Erzbischöfen verwalteten Territorium des Heiligen Römischen Reiches. Große Geschichte also. Im Hier und Jetzt aber sind wir in Bayern, und das schon seit 1803, als Franken



Altes Gewürzamt

1+2+3 Profi- und Hobbyköche schätzen gleichermaßen die Gewürzmischungen von Ingo Holland (Bild unten links) und dessen Sohn Kilian (Bild links und unten rechts). Seit Kurzem kommen einige Gewürze auch von den Feldern in Churfranken



bayerisch wurde. Wie zum Beweis hat der nordwestlichste Zipfel des Freistaats bereits sowohl die Bayerische Bierkönigin als auch die Bayerische Mehlkönigin gestellt. Respekt!

„Churfranken klingt viel besser als Bayerischer Untermain“, bekräftigt Johannes Faust auf der Dachterrasse seiner Brauerei hoch über Miltenberg. Bayerischer Untermain hieß das Gebiet tatsächlich einmal. „Unten klingt nicht gut“, setzt der Brauhaus-Chef nach.

Schließlich will man in Churfranken hoch hinaus, als Genussregion in der Liga von Schwarzwald oder Pfalz mitspielen. Darauf stoßen wir mit einem Glas prickelnd frischem „Bayrisch Hell“ an.

Zu unseren Füßen zieht sich Miltenbergs quirlige Altstadt als schmaler Streifen am Mainufer entlang. Wehrhafte Stadttore wechseln mit Plätzen in Schräglage, was den Ausläufern des Odenwalds geschuldet ist. Fachwerk leuchtet oxsenblutrot. Mittendrin



Blick auf Klingenberg am Main, Heimathafen vom Gewürzexperten Ingo Holland

trumpft das gotische Rathaus auf, gebaut für die Ewigkeit aus ortsüblichem rotem Sandstein, und am Mainufer liegt eine Flotte von Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen vor Anker. Dem Trubel entrückt leuchten die blütenweißen Treppengiebel der auf einem Felsporn thronenden Burg. Miltenberg muss man einfach gesehen haben! Und am „Riesen“, Deutschlands mutmaßlich ältestem Gasthaus, führt beim Besuch kein Weg vorbei.

Der Spätrenaissance-Bau im Herzen der Stadt ist mit fünf Obergeschossen tatsächlich riesig. Riesig ist auch die Besucherliste. Barbarossa, Kaiserin Maria Theresia, Hans Albers und Elvis Presley waren zu Gast. In den vertäfelten Räumen fließen die Biere des Brauhauses Faust, und die fränkische grobe Bratwurst in Dunkelbiersauce schmeckt hier immer noch am besten. Wir bestellen dazu die „Faust-Probier-Runde“ mit sieben verschiedenen Bieren in den dazu passenden kleinen Gläsern. Unser Favorit: das feurig-dunkle Schwarzwiertler. Mit seinen rauchigen Karamell- und Bitterschoko-Noten schmeckt es großartig zur Bratwurst.

Am Rebenmeer

Ein Abend in Bürgstadt, ein paar Flusskilometer mainaufwärts. Die späte Sonne lässt die Buntsandsteinfelsen am Mainufer aufflammen. Im Centgrafenberg, der Bürgstädter Spitzenlage, lugt ein mit viel bodentiefem Glas und bis unters Dach reichender Holzverkleidung kalifornisch anmutendes Gebäude aus den Reben. Es ist das Weingut von Paul Fürst und dessen Sohn Sebastian. Deren elegante und facettenreiche Spätburgunder zählen zu den besten Weinen Deutschlands.

Spitze ist auch Bürgstadts Restaurant-Angebot. Im heimeligen Gasträum vom „Weinhaus Stern“, wo 1903 der erste Müller-Thurgau Frankens ausgeschenkt wurde, ist die Küche betont regional. Auf der Karte locken ein im Ganzen gebratener Bachsaibling aus dem Hoch-



Brauhaus Faust

1+2+3 Die Brauerei in Miltenberg versorgt die Region seit 1654 mit Unter- und Obergärigem. Bis heute kommen die Zutaten aus der Region – und daran möchte Johannes Faust, Geschäftsführer des Familienunternehmens, auch nichts ändern

spessart oder eine Wildhasenkeule in Spätburgunder. Bürgstadt ist bis in die Seitengassen mit Weingütern gesegnet. Das stattliche Rathaus stammt aus der Renaissance, die moderne „Churfranken Vinothek“ gegenüber bringt frischen architektonischen Wind ins Ortsbild. Wir machen es uns für ein Glas Blanc de Noir brut des Bürgstädters Burkhardt Schür auf einem der Sofas vor der Tür

gemütlich. Der Sekt mit den steinig-mineralischen Noten und dem Bouquet von gelbem Steinobst bedeutet pures Trinkvergnügen. Kein Wunder, dass Schür, der erst vor zehn Jahren als Nebenerwerbwinzer begonnen hat, als Shootingstar der Schaumweinszene gefeiert wird.

Fürs Abendessen haben wir im alt-ingesessenen Landhotel „Adler“ einen



Tisch reserviert. Um uns brummt es. Was die stets vergnügte „Adler“-Chefin Evelyn Bachmann nicht aus der Ruhe bringen kann. Für die Küche ist Evelyns Mann Norbert verantwortlich. Dessen Credo lautet: gut, lokal, fair – und bio, wo immer es auch nur geht. Kurzum, hier wird nach Slow-Food-Standards gekocht. Wir probieren eine butterzart geschmorte Rinderbacke mit Ochsenchwanzpraline auf sämigem Selleriepüree, wählen dazu Wurzelgemüse – und sind selig. Dazu gibt es einen kräftigen Spätburgunder mit feiner Holznote von Burkhardt Hench, dessen Bio-Weingut gleich nebenan liegt. Das Rindfleisch stammt vom Hof der Familie Neuberger, deren eindeutig glückliche Rinder auf den Streuobstwiesen



Landgasthof Zum Hasen

1+2 Sabrina und Paul Kriegler stehen auch als Paar am Herd und servieren feine Teller wie den Saibling auf Blattspinat, gekrönt mit Calendulablüten

am Ortsrand von Bürgstadt grasen. So kurz kann der Weg zum Genuss in Churfranken sein.

Familiär im besten Sinne

Was sich erneut in Großheubach bestätigt. Unser Ziel ist das Gast- und Weinhaus „Zur Krone“. Im Saal herrscht Kachelofen- und Sprossenfenster-Gemütlichkeit. Besser gelegen könnte die „Krone“ zudem kaum sein. Vorm Gartentor steigt ein Sträßchen zum Großheubacher Bischofsberg an. Jungwinzer Ulrich Kremer bewirtschaftet in der Spitzenlage des Orts an die 50000 Rebstöcke, und das nachhaltig. Probieren kann man seine terroirbetonten Weißburgunder, Chardonnays, Spätburgunder in der puristischen Vinothek des Weinguts. Oder eben in der „Krone“, wo der Winzer Stammgast ist, und wo mit Ralf Restel ein Koch am Herd steht, der das dörfliche Terrain nicht verlassen möchte, und doch große Küche kann.

Das Glück perfekt macht Restels Frau Niki. Die ist nicht nur eine charmante Gastgeberin, sondern auch eine ausgebildete Sommelière und kennt sich wie keine Zweite in der churfränkischen Winzerszene aus. Was vergessen? Halt, ja, ein Fan von Uli Kremers Weinen ist Niki auch. Zur Sülze vom Tafelspitz mit grüner Sauce serviert sie uns einen zart nach Birne duftenden Silvaner des Weinguts, zur geschmorten Rehkeule in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen einen Spätburgunder Réserve mit feiner Rauchnote. Stammgast in der „Krone“ müsste man sein.

Mit Hang zur Opulenz

Amorbach! Das Barockstädtchen liegt keine Viertelstunde Autofahrt vom weinseligen Main entfernt, und doch scheint man in einer anderen Welt zu sein. Majestätische Buchen und Fichten. Am Horizont sind die Hügel des Odenwalds zu erkennen. Aus dem dichten Wald ragt das Turmgebirge der ehemaligen



Eine Helferin bei der Lese im Bürgstädter Berg, der Herzlage vom „Weingut Fürst“

Benediktinerabtei Amorbach heraus. In der Altstadt sind die Gassen kopfsteingepflastert. In einem stillen Winkel residieren die Fürsten zu Leiningen hinter klassizistisch vornehmen Mauern. Eine Straßenecke weiter thront eine Madonna im Strahlenkranz auf der Buntsandsteinsäule. Irgendwo plätschert ein Brunnen. Zauberhaftes Städtchen Amorbach!

Adorno kam als Kind oft nach Amorbach, das damals ein Lieblingsort betuchter Sommerfrischler war. „Der Unterschied zwischen Amorbach und Paris ist geringer als der zwischen Paris und New York“, notierte der spätere Philosoph. Gewohnt hat der junge Adorno in der „Post“. Das Traditionshaus ist nach der Komplettanierung wieder das erste am Platz und heißt jetzt „Emich’s“, benannt nach einem vom Fürstenhaus zu Leiningen oft genutzten Vornamen.

Modernes Lokalkolorit

Wer es etwas zurückgezogener mag, übernachtet im „Schafhof“, einem ehemaligen Klostersgut der Abtei Amorbach etwas außerhalb, das als Landhotel der gehobenen Kategorie betrieben wird. Auch im „Schafhof“ wurde jüngst kräftig renoviert. Geblieben sind der Charme jahrhundertalter Balkendecken – und Küchenchef Achim Krutsch, Vordenker und Bewahrer der Küche Churfrankens.

Vor über zwanzig Jahren, lange bevor die Genussregion sich als solche unter neuem Namen aufstellte, etablierte der gebürtige Hannoveraner die französische Klassik in der Regionalküche. Eine Terrine von confierter Challans-Ente mit Feigen-Chutney und fluffiger, hausgebackener Brioche, Kalbsbries auf Erbsen-Mousseline sowie Lammrücken unter Kräuterhaube rücken Franken nicht nur phonetisch nah an Frankreich.

Zurück an den Main, in den Landgasthof „Zum Hasen“ nach Kleinwallstadt. Hinter der sanierten Fassade eines 500 Jahre alten Fachwerkbau kochen die Fränkin Sabrina und der



Landgasthof Zum Adler

1+2+3 Küchenchef Marcel Pölleth, der bei Jörg Müller auf Sylt in der Küche stand, bringt frischen Wind in den Familienbetrieb tief im Odenwald. Wie die Maultaschen mit Pfifferlingen ist alles, was auf der Karte steht, hausgemacht



Südafrikaner Paul Kriegler vierhändig. Ein Duett vom Obernauer Saibling auf Blattspinat, gekrönt mit Calendulablüten, ist nicht nur schön anzusehen, sondern schmeckt auch hervorragend. Dem glasierten Schweinebauch verleihen Sanddorn und ein Kartoffel-Curry mit Rosmarin-Jus Raffinesse. „Der Region verpflichtet, ohne auf Einflüsse von außen zu verzichten“, beschreibt das Paar den Stil des „Hasen“. Kennen-

gelernt haben sie sich in der Restaurantküche des „Schafhofs“, wo sie früher gearbeitet haben. Sieht so aus, als ob auch die Wege ins Glück kurz seien in Churfranken.



Als »e&t«-Autor Klaus Simon vor Jahren in Churfranken eine Panne mit seiner Citroën DS Bj.'67 hatte, schaute er sich in Gasthöfen um, und schwor sich, wiederzukommen.



Rastplatz am Ufer
des Mains, hier bei
Miltenberg

Logenplätze in Churfranken

Altes Gewürzamt Raffinierte Gewürzmischungen, Gewürzaritäten aus aller Welt, Gewürze aus Churfranken, alle ohne künstliche Hilfsmittel. In der Altstadt 7, 63911 Klingenberg am Main, Tel. 09372/948109 12
www.altesgewuerzamt.de

Hofstadel Ausflugslokal auf dem Hof von Gewürzbauer und Metzger Marcus Link. Siedlerhof 5, 63933 Mönchberg, Tel. 09374/424
www.hofstadel.de

Brauhaus Faust Die vielfach prämierten Craft-Biere und Bierspezialitäten gibt es im Brauerei-Laden. Führungen und Bierbrau-Seminare. Hauptstraße 219, 63890 Miltenberg, Tel. 09371/97 13 48
www.faust.de

Zum Riesen Fachwerk-Koloss mit vertäfeltem Gastraum. Viel Geschichte, deftige fränkische Küche und Biere der Brauerei Faust. Hauptstraße 99, 63897 Miltenberg, Tel. 09371/98 99 48
www.riesen-miltenberg.de

Weingut Rudolf Fürst Spätburgunder von Weltniveau aus den besten Lagen Churfrankens. Hohenlindenweg 46, 63927 Bürgstadt am Main, Tel. 09371/86 42
www.weingut-rudolf-fuerst.de

Hotel und Weinhaus Stern Traditionshaus mit frischer Regionalküche und großartiger Frankenweinkarte. Die Zimmer sind zum Wohlfühlen. Hauptstraße 23/25, 63927 Bürgstadt, Tel. 09371/403 50
www.hotel-weinhaus-stern.de

Churfrankenvinothek Tolle Weine, kleine Bistro-Karte, entspannte Atmosphäre. Hauptstraße 2, 63927 Bürgstadt, Tel. 09371/948 86 79
www.churfrankenvinothek.de

Landhotel Adler Churfränkische Slow-Food-Küche, komfortable Zimmer, gastlich-freundliche Atmosphäre.

Hauptstraße 30, 63927 Bürgstadt, 09371/978 80
www.adler-buergstadt.de

Weingut Hench Trockene, charaktervolle Spätburgunder aus ganzheitlich-ökologischem Anbau. Hauptstraße 32, 63927 Bürgstadt, Tel. 09371/57 52
www.weingut-hench.de

Zur Krone Anspruchsvolle Regionalküche, großartige Weinkarte. Modern gestylte Zimmer. Miltenberger Straße 1, 63920 Großheubach Tel. 09371/26 63
www.gasthauskrone.de

Weingut Kremer Innovativer Betrieb mit stylischer Vinothek und toller Kollektion frischer, fruchtiger Weißweine und ausdrucksstarker Rotweine. Mühlgasse 12, 63920 Großheubach, Tel. 09371/32 70
www.weingut-kremer.de

Emich's Altstadt-Hotel mit modernem Design in sanierten barocken Mauern und im Gartenhaus-Neubau. Schmiedgasse 2, 63916 Amorbach, Tel. 09373/205 80 28
www.emichs.com

Schafhof Landhotel mit hohem Gemütlichkeitsfaktor. Französisch inspirierte Frankenküche, Zimmer mit stilvollen Möbeln. Schafhof 1, 63916 Amorbach, Tel. 09373/973 30
www.schafhof-amorbach.de

Zum Hasen Landgasthof im Neo-Bistro-Look. Innovative fränkische Küche, Zimmer mit Design und Fachwerk. Marktstraße 3, 63839 Kleinwallstadt, Tel. 06022/710 65 90, www.kleinwallstadt-zumhasen.de

Landgasthof zum Adler Was hier auf der Karte steht, ist alles hausgemacht. Frankenstraße 12, 63930 Neunkirchen, Tel. 09378/333
www.adler-neunkirchen.de

Weitere Infos über Churfranken: www.churfranken.de