

Weinfranken

Das Land des Bocksbeutels rund um Würzburg hat viele kulinarische und vinologische Genüsse zu bieten. Wir haben die besten Adressen für Sie herausgefunden.

Warum der Bocksbeutel Bocksbeutel heißt, ist heiß umstritten. Die Franken jedenfalls sind mächtig stolz auf ihre ganz spezielle Flaschenform ihres Weines. Und genießen dennoch jenseits heimischen Rieslaners oder Spätburgunders Gewächse aus aller Welt.

Weinkauf mit Genuss

Alfred Trenz

Wölkersdorf 1

91281 Kirchenthumbach

Tel. 0 91 31/4 22 08

www.bioweine-online.de. Versand

Was gibt es Schöneres, als ausschließlich Weine aus der Provence zu importieren und zu vertreiben? Etwa die Spitzengewächse der Domaine Richeaume des deutschen Aussteigers Henning Hoesch (sagenhaft fruchtiger Syrah, konzentrierte Spitzencuvée Columelle).

Enoteca La Vigna

Schrotberg 82

97453 Schonungen

Tel. 09721/59846

www.enoteca-la-vigna.de. Versand

Kein Wein über 60 Mark ist eine der Devisen von Jochen Neese, dem Liebhaber italienischer Gewächse. Im wahrsten Sinne preiswert sind der Chardonnay von Ca' del Baio (aus dem Piemont) oder der Chianti von Vignavecchia. Interessant: Pro Weinkommentar, den man im Internet abgibt, wird eine Mark bei der nächsten Bestellung gutgeschrieben.

Vino Tinto

Hans-Sachs-Straße 52

91301 Forchheim

Tel. 09191/65367

Jeden 1. Sa im Monat 10-16 Uhr

Spanien ist Schwerpunktland in diesem auf Versand spezialisierten Unternehmen, die großen Regionen Rioja und Ribera del Duero sind angemessen vertreten. Tipp für Champagnerfans: Der Mini-Erzeuger Gatinois (jährlich 30.000 Flaschen Produktion) zählt zu den qualitativ besten, aber mitnichten teuersten der Region.

Weinlokale mit Flair

Iphöfer Kammer

Marktplatz 24

97346 Iphofen

Tel. 0 93 23/80 43 26

11.30-15 und 17-23 Uhr, Mo und So Abend (ab November) Ruhetage. Offene Weine: ab 3,10 Mark

Nur ein paar Meter neben dem Weingut Johann Ruck (siehe Unterwegs beim Winzer) kann man draußen unter der Weinlaube oder drinnen an blanken Holztischen Platz nehmen. Steinpilze aus dem Spessart, Kalbsherz in Balsamico oder Armen Ritter bereitet Jürgen Simon gekonnt zu. Dazu gibt es Wein und Sekt von Wirsching (ein Gläschen schäumenden Wirsching brut zu 8,50 Mark). PS: Zwei hübsche Appartements zu niedrigen Preisen stehen zur Verfügung.

Restaurant Himmelstoß

Bamberger Straße 3

97337 Dettelbach

Tel. 0 93 24/47 76

12-14 und ab 18 Uhr, Mo und Di Ruhetage. Offene Weine: 6-9,50 Mark Flaschen: ab 29 Mark

Innovative Küche mit regionalen Akzenten bietet Herbert Kuffer in diesem fränkischen Gasthof im mittelalterlichen Dettelbach. Winzerterrine, Fasanenkeule mit Bavaria blue überbacken, Sauerbraten vom Kaninchen. Dazu fast ausschließlich Weine von den vereint geführten Gütern Glaser und Himmelstoß (unsere 97er Weißherbst Spätlese sowie der köstliche Brand von fränkischen Renekloden - auch als 0,1-Liter-Minifläschchen zum Mitnehmen zu haben - hätten uns fast dazu verleitet, im Ort zu übernachten).

Gasthaus Polster

Am Deckersweiher 26

91056 Erlangen-Kosbach

Tel. 0 91 31/7 55 40

11.30-23 Uhr, kein Ruhetag. Offene Weine: 10-16 Mark Flaschen: ab 36 Mark

Bei Johann Polster scheint alles fast zu schön, um wirklich wahr zu sein. Viel hübsches Fachwerk, ein unglaublich idyllischer Garten, ländlich-behagliche Zimmer. Aber selbst beim größten Wochenendandrang kann man hier auf beachtlichem Niveau speisen, im Gourmetrestaurant oder in der Polster-Stube. Zum Beispiel Carpaccio von fränkischer Bauernente, pochirtes Ochsenfilet oder Spankferkelblutwurst.

Restaurant Philipp

Hauptstraße 12

97286 Sommerhausen

Tel. 0 93 33/14 06

Mi-So ab 19 Uhr, Sa und So auch 12-14 Uhr, Mo und Di Ruhetage. Offene Weine: 12 Mark Flaschen: ab 35 Mark

Einer der interessantesten Newcomer in Franken. In dem 400 Jahre alten Renaissance-Gebäude haben Heike und Michael Philipp seit 1999 eine Kombination aus fränkischem Landgasthaus und zeitgemäßer Gastronomie etabliert. Für Zigarren-Fans ist auch gesorgt, schließlich passt zu einem kubanischen Longfiller verblüffend gut ein fränkischer Rieslaner mit einem Hauch Restsüße!

Zur Schwane

Hauptstraße 12

97332 Volkach

Tel. 0 93 81/8 06 60

www.romantikhotels.com/rhvolka

Küche 12-14 und 18-22 Uhr, Montag Ruhetag. Offene Weine: 5,50-8,50 Mark Flaschen: ab 17 Mark

Romantikhotel und qualitätsbewusstes Weingut - diese Kombination ist einfach unschlagbar. Geschmorter Mainaal oder Rehkeule in Walnuss-Sauce werden in historischem Rahmen serviert, dazu die Weine aus eigener Erzeugung. Ralph Düker und Eva Pfaff-Düker erzeugen süffigen Rieslaner und einen beachtlichen trockenen Spätburgunder. Ein Erlebnis sind die Weinmenüs: Zum Kalbsrücken mit Spargeloufflé passt da eine Scheurebe mit leichter Restsüße, zu Schokoladenravioli eine 1992er Silvaner Auslese.

Gasthaus zum Schwan

Karthäuserstraße 13

97332 Volkach-Astheim

Tel. 0 93 81/12 15

Mi ab 17 Uhr, sonst 11-14 und 17-23 Uhr, Di Ruhetag. Offene Weine: 4,30-6,80 Mark Flaschen: ab 18 Mark

Schwan und Schwane sollte man nicht verwechseln - beide Betriebe haben nichts miteinander gemein. In diesem Gasthaus mit dem traumhaften Sommergarten werden Scheurebe und Rotling

schon im 0,1-Liter-Glas serviert, kommen Blaue Zipfel (fränkische Bratwürste im Sud) oder Rahmschnitzel an den Tisch. (Vorsicht - die Portionen sind gewaltig!)

Sonne

Hauptstraße 2

63867 Johannesberg

Tel. 0 60 21/47 00 77

12-14 und 18-21.30 Uhr, Mo Mittag geschlossen. Offene Weine: 7,50 Mark Flaschen: ab 38 Mark

Große Küche abseits der Hauptdurchgangsrouten - das ist mutig. Bei butterzartem Rehrücken, Birnentorte oder Maultaschen läuft Küchenchef Friedel Meier zur Höchstform auf. Gattin Rita empfiehlt derweil in dem dörflich-charmanten Gourmet-Gasthaus passenden Wein. Was kein Problem darstellt, weit über 200 Sorten lagern im Keller.

Winzerstube

Haus Nr.17

91472 Weimersheim

Tel. 0 98 46/5 61

Tgl. ab 10 Uhr, Di Ruhetag. Offene Weine: 3,50-8 Mark

Eine der urigsten Weinstuben weit und breit - und eine mit dem ehrlichsten Angebot an Speisen der Wirtin Christa Ebert. Schwarzbrot aus dem Steinbackofen. Dazu ein süffiger, gekonnt ausgebauter Schoppen: Tochter Martina war immerhin fränkische Weinkönigin!

Schober

Geiselbrunnweg 11

97877 Wertheim-Bettingen

Tel. 0 93 42/30 70

Ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, Mi und Do Ruhetage. Offene Weine: ab 4,80 Mark Flaschen: ab 40 Mark

Eigentlich nur das Drittlokal im Imperium des Hotels Schweizer Stuben. Doch unspektakuläre Weinlokale wie dieses möchte man öfter entdecken in Franken. Kalbsgeschnetzeltes, eine herrliche Terrasse, fesche Serviertöchter mit Schlagfertigkeit und preiswerte Bocksbeutel. Ach ja, ein paar Meter weiter locken das Gourmetrestaurant Schweizer Stuben (mit verfeinerter pazifischer Küche) sowie die Taverna La Vigna (italienische Gourmetkost und feinste Brunellos und Barolos).

Mittermeier

Vorm Würzburger Tor 9

91541 Rothenburg ob der Tauber

Tel. 0 98 61/9 45 40

www.mittermeier.rothenburg.de

12-14 und 18-21.30 Uhr, So Ruhetag. Offene Weine: 7,50-14 Mark Flaschen: 27-1 000 Mark

Christian Mittermeier kocht fränkisch - aber auf eine neue Weise. Unter all den Touristenfallen in Rothenburg fällt sein Lokal höchst angenehm auf - mit lackierter Entenbrust samt eingelegtem Kürbis, Hohenloher Kalbsherz oder Quark-Nougat-Knödel. Ulrike Mittermeier berät höflich und kompetent beim Weinsortiment (z. B. Franken oder Italien).

Weinhaus Anker

Obertorstraße 13

97820 Marktheidenfeld

Tel. 0 93 91/17 36

Di ab 18 Uhr, Mi-So 11.30-14 und 18-22 Uhr, Mo Ruhetag. Offene Weine: 5,80-9 Mark Flaschen: ab 38 Mark

In einem der Klassiker unter den fränkischen Weinlokalen werden beileibe nicht nur die Weine aus eigenem Anbau ausgeschenkt. Hier kocht man nicht übertrieben kreativ, sondern bodenständig-fränkisch mit besten Produkten: Wild mit fränkischen Klößen ist ein kulinarischer Dauerbrenner.