

WEINFEDER JOURNAL • SONDERAUSGABE WEINLAND FRANKEN • SEPTEMBER 2025

WEIN *feder*

WEINFEDER E.V. VERBAND DEUTSCHER WEINPUBLIZISTEN

FRANKEN-SPECIAL

FRANKEN

WEIN.SCHÖNER.LAND

SILVANERHEIMAT

INHALT

EDITORIAL IMPRESSUM

4
5

FRANKEN-SPECIAL

—

EINLEITUNG: DAS STILLE WEINWUNDER

6

Wo der Stein spricht

10

Der Fränkische Satz

14

Bocksbeutel oder Burgunderflasche

18

Steillagen, Steinwein, Strukturwandel

22

Wein und Weltkulturerbe

26

Der Anfang vom Weitererzählen

30

PORTRAITS & GESCHICHTEN

—

Das unsichtbare Weingut

32

Einfach „Ned“

36

Silvaner im Herzen, Handwerk im Blut

40

Radikal trocken

42

46 Der Mann mit dem Hut und seine edlen Perlen
54 Vom Stadtmenschen zum Naturweinpionier
56 Die Liebe zu kantigen, langlebigen Weinen
58 In Rheinhessen Impulse für Frankenwein gefunden
60 Die starke zweite Reihe
64 Sommerzeit das ganze Jahr
68 Ned g´schimpft is g´nug g´lobt
70 Super „drinky“
72 Schloss Frankenberg
74 Churfranken – der vergessene Zipfel?
78 Wir wollen geradlinige Weine produzieren
80 Der Wein sollte was Ehrliches haben
82 Sehr klein, sehr fein
84 Einzigartiger gemischter roter Satz
86 Mehr als Silvaner
90 Die fränkische Keimzelle der freakstotable
96 Zwischen Vielfalt, Identität und Erneuerung

FRANKEN SILVANERHEIMAT

100 Resümee & die Big Five



Liebe Leserinnen und Leser,

H

at die gute alte Pressereise in den Zeiten von Compliance ausgedient? Beeinflusst eine Einladung die Berichterstattung? Zum einen: Ja – es gibt noch Pressereisen, sofern dies transparent kommuniziert wird, ist dies kein Problem. Zum anderen: Das Weinfeder Journal erscheint kostenfrei, die Autoren schreiben unentgeltlich – wir verfügen über kein Budget für aufwendige Pressereisen. Dennoch arbeiten wir unabhängig.

Vor Ort in den Weinanbaugebieten zu recherchieren, mit Winzern zu sprechen, den Kellergeruch zu erleben und eine Probe zu verkosten – das ist für Weinjournalisten unerlässlich. Unsere Frankenreise führte uns in drei Tagen durch eine Region, die Traditionen pflegt und gleichzeitig neue, spannende Wege geht.

Wir verkosteten junge „Wilde“ neben etablierten Silvaner-Produzenten: Naturweinpioniere wie Martin Hirsch, Quereinsteiger wie Markus Meier, beeindruckend authentisch das Weingut Brennfleck, die Trockenen Schmitts, die „zweite Reihe“ mit Lorenz Neder, Daniel Then und Johannes Zang – Franken bietet Vielfalt pur.

Herzlichen Dank an alle Autorinnen und Autoren für die anschaulichen Geschichten über ein Anbaugebiet im Aufbruch. Herzlichen Dank auch an Marcel Friederich für seine umfangreiche Berichterstattung auf unseren Social-Media-Kanälen.

Eine Reise nach Franken lohnt sich – wir freuen uns schon auf die nächste Pressereise! Herzliche Grüße

Ihr Wolfgang Junglas

IMPRESUM
17.
OKT.

HERAUSGEBER

Weinfeder e.V. Verband deutschsprachiger Weinpublizisten,
1. Vorsitzender: Wolfgang Junglas, Weinfeder e.V., Bienenbergweg 4, 65375 Oestrich-Winkel, Telefon: 06723-601902, Fax: 885546, E-Mail: office@weinfeder.de, Internet: www.weinfeder.de

TITELFOTO – LOGO

© Marke Franken Silvanerheimat – Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH

AUTOREN (MITGLIEDER)

Michael Else, Wolfgang Junglas, Joachim A. J. Kaiser, Rudolf Knoll, Uwe Köster, Klaus Pfenning, Dieter Simon, Claudia Stern, Ulrich van Stipriaan, Gail Treuer, Manfred Wirbals, Arthur Wirtzfeld

LAYOUT • SATZ • SCHLUSSREDAKTION

Arthur Wirtzfeld (V.i.S.d.P. Weinfeder e.V.), Telefon: 0931-322460, redaktion@weinfeder.de

COPYRIGHT-HINWEIS

Alle redaktionellen Beiträge im Weinfeder Journal werden in der Originalversion veröffentlicht. Für den Inhalt und die Ausformulierung der Texte sind allein die Autoren verantwortlich, die das alleinige Copyright für ihre Texte innehaben. Ein Nachdruck oder eine Veröffentlichung von Beiträgen im Internet, in sonstigen digitalen oder in Printmedien, auch auszugsweise, kann nur in Absprache mit den jeweiligen Autoren erfolgen. Das Original-Medium „Weinfeder Journal“ ist zu benennen. Nach Absprache und eventuell nach Honorar, das mit dem Autor zu vereinbaren ist, kann jeder Beitrag unter Angabe der Quelle (Original-Medium) und Namensnennung der/des Autorin/Autors übernommen und veröffentlicht werden.

REDAKTIONSSCHLUSS

für die nächste Ausgabe Nr. 76 ist der 17. Oktober 2025. Einsendungen von Beiträgen und Bildmaterial bitte direkt senden an: Arthur Wirtzfeld (redaktion@weinfeder.de).

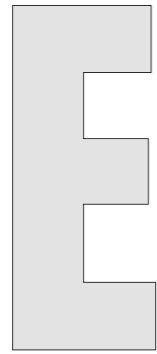
DOSSIER FRANKEN



Das stille Weinwunder

Ein Essay in fünf Episoden
über Reben, Böden, Menschen
und Jahrhunderte

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD



Es ist kalt im Bocksbeutel-Domizil. Nicht frostig, sondern kühl wie Wissen, das Stein geworden ist. Die Weinkeller liegen unter Würzburgs Altstadt wie vergessene Atemzüge – gefüllt mit Flaschen, Fässern und Geschichten. Eine davon reicht zurück bis ins 8. Jahrhundert. Aber die Geschichte beginnt nicht mit einem Datum. Sie beginnt mit Durst. Durst nach Gott, Durst nach Heimat, Durst nach Ausdruck.

In diesem Essay, in fünf Episoden, lasse ich stellvertretend alte Rebstöcke, Silvaner, Riesling und Bukettrebe, Weinfässer, junge Winzer, Schatten von Bürgern aus vergangenen Jahrhunderten, Touristen und Kellermeister auftreten. Und dies nicht als Figuren in einem Geschichtsbuch, sondern als pure Natur, als Werkzeug mit Seele, als Menschen mit Motiven.

Erinnert sei auch an den Benediktinermönch, der in Parzellen des Marienberg fröhlich singend Trauben pflückte, ebenso an den Fürstbischof, der weniger Interesse am Seelenheil als an Zöllen auf Fasswein hatte. Und erinnert sei auch an die Bauern, die lieber Most tranken als Wasser, weil Letzteres krank machte.

Der Weinbau beginnt in Franken nicht mit Technik, sondern mit Sinnsuche. Klöster wie Fulda, Münsterschwarzach oder das Stift Neumünster sind nicht nur Zentren des Glaubens, sondern Quellen des Wissens um Lagen, Schnitt und Gärung. Und die Basis für alles, Frankens Muschelkalk, ist weit mehr als ein Boden, er ist ein Charakter. Und die Steillage ist über den geologischen Begriff hinaus auch ein Spiegel von Arbeitsmoral, Beharrlichkeit und Demut.

Begleiten Sie mich auf eine Reise von den ersten urkundlichen Erwähnungen (z. B. 777 n. Chr.) über das Mittelalter bis zur Säkularisation. Dabei versuche ich, die „offizielle“ Geschichte mit kleinen, kaum bekannten Anekdoten zu beleben: Etwa wie Würzburger Bürger 1718 gegen eine Erhöhung der Zehntabgaben protestierten mit dem Argument, der Wein sei zu sauer für Gott.

Am Ende der Serie überführe ich die Geschichte in die Gegenwart: Was bleibt von tausend Jahren? Nicht nur Mauerwerk und Raritäten. Es ist eine Haltung. Eine Zurückhaltung. Eine Tiefe. Das Weinland Franken schreit nicht. Es flüstert. Wer zuhört, findet ein Weingebiet, das leise spricht, aber lange nachhallt. ■

Wo der Stein spricht

Die Ursprünge des
frankischen Weinbaus

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD



1

Szene eines Zwiegesprächs in Gewölben

Der Atem ist kühl hier unten. Nicht frostig, eher nachdenklich. Der Boden knirscht unter den Schuhen, als wolle der Muschelkalk sprechen. Tropfen hängen schwer an den Gewölben des alten Kellers unter der Residenz, Weltkulturerbe und ehemaliger Sitz der Fürstbischöfe, das einheitlichste und außergewöhnlichste aller Barockschlösser. Neben einem mächtigen Stückfass ruht ein alter Rebstock. Er ist längst entwurzelt, konserviert, poliert. Holz trifft auf Holz. Und aus dem Dunkel tönt eine Stimme.

„Weißt du noch, wie’s war, als wir jung waren?“, fragt das alte Fass.

Der Rebstock knarrt leise. „Ich erinnere mich an das erste Licht. An Hände, die mich setzten. An Dürre, Frost, Jubel. An Messwein und Mundraub.“

Der Anfang: Franken vor der Karte

Bevor Franken ein Weinbaugebiet war, war es ein Flussland. Ein Steineland. Ein Ort der Durchzüge, der Klöster und Kaufleute. Der Main schlängelte sich wie ein Gedanke durch das Land – und dort, wo er verweilte, begannen die Menschen zu graben, zu pflanzen, zu keltern. Nicht aus Lust. Aus Notwendigkeit. Wasser machte oft krank. Bier kam später. Aber Wein, Wein war göttlich. Und göttlich war gut.

Die ersten schriftlichen Zeugnisse fränkischen Weinbaus stammen aus dem Jahr 777: Karl der Große schenkt dem Kloster Fulda Weinberge in Hammelburg. Nicht aus Großmut. Aus Kalkül. Der Kaiser wusste: Klöster sind Wissensspeicher. Und wer Wissen hat, der hat Macht.

Das Zwiegespräch geht weiter

„Ich habe noch den Benediktiner gesehen“, murmelt der Stock. „Er sang, während er die Schere setzte. Jeden Schnitt wie ein Gebet.“

„Und ich trug seinen Most“, antwortet das alte Fass. „In mir wurde seine Arbeit zu Sprache. Süße, Säure, Bitterkeit. Alles war Wort.“

Die Muschelkalk-Magie

Was Franken besonders macht, ist nicht allein der Silvaner oder der Bocksbeutel. Es ist das Gestein. Der Boden unter den Füßen, der nicht nachgibt. Muschelkalk, Keuper, Buntsandstein. Uralte

Stimmen aus der Tiefe. Wer hier Reben pflanzt, pflanzt gegen den Widerstand. Und gerade das macht den Wein so klar, so präzise, so uneitel. Franken ist nicht gefällig. Franken ist ehrlich.

Eine kleine Anekdote

1718, Würzburg. Die Bürger protestieren gegen höhere Abgaben auf Wein. Ihre Begründung: Der Wein sei zu sauer für Gott. Und wer wolle dem Herrn ein Gesicht verziehen? Die Verwaltung lacht nicht. Aber sie überlegt. In Franken wurde schon immer mit Ernst und Witz zugleich argumentiert.

Das Zwiegespräch vertieft sich

„Ich habe Kriege überlebt“, sagt das Fass. „Auch Bombennächte. Man hat mich in feuchte Erde gebettet, als der Himmel brannte.“

„Und ich bin nachgewachsen“, sagt der Stock. „Jahr für Jahr. Immer neu. Trotz Kälte, trotz Hagel, trotz Dürre, trotz des Vergessens.“

Vom Mittelalter zur Moderne

Die großen Stifte – die Würzburger, die Münsterschwarzacher, die Ebracher – machten mit dem Segen der Fürstbischöfe den Wein zum System. Lagen wurden definiert, Erträge gezählt, Fässer geeicht. Der Wein wurde Zahlungsmittel, Medizin, Glaubensfrage. Der Bocksbeutel, so klein, so gedrunken, so eigenartig er erscheint, er wurde das Zeichen eines Weinvolks, das sich selbst genügte.

Mit der Säkularisation 1803 zerbrach die Ordnung. Klosterbesitz wurde Staatsbesitz, Weinberge fielen an Adelige oder schlaue Bürger. Und wieder musste man neu beginnen.

Das Zwiegespräch endet

„Wir sind nicht das, was glänzt“, sagt das Fass. „Wir sind das, was bleibt.“

„Und wir wurzeln tiefer, als man denkt“, flüstert der Stock.

Was bleibt?

Was bleibt nach über tausend Jahren fränkischen Weinbaus? Kein Ruhm, keine Rebellion, kein Glamour. Sondern: Haltung. Tiefe. Stille. Ein Flüstern, das lange nachhallt. Franken spricht nicht laut. Wer zuhört, hört Geschichte. Im Glas. Im Stein. Im Fass. Und im Wind, der über Frankens Rebanlagen fegt wie ein Gedicht. ■

Der Fränkische Satz

Die Kunst der Vielfalt
in einer Flasche

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

2

Szene eines Zwiegesprächs in der Parzelle

Ein Herbstmorgen über dem Steigerwald. Nebelschwaden ziehen durch die Hänge, in der Luft liegt der Duft von feuchtem Laub und gegorenem Most. Zwei Weinstöcke stehen nebeneinander. Der eine ein Weißer Riesling, der andere eine Bukettrebe.

„Glaubst du, sie wissen noch, was wir zusammen mal waren?“, fragt der Riesling.

„Nur die, die zuhören können“, sagt die Bukettrebe. „Und kosten.“

Was war der Fränkische Satz?

Der Fränkische Satz ist kein Satz im grammatikalischen Sinn. Er ist eine Philosophie. Eine Mischpflanzung. Eine Cuvée aus dem Weinberg, nicht aus dem Keller. Verschiedene Rebsorten wie Weißburgunder, Riesling, Silvaner, Traminer, Elbling, Muskateller, alle in einer Parzelle nebeneinander gepflanzt, gemeinsam gelesen, gemeinsam gekeltert.

Jahrhunderte lang war das Standard. Keine Mode, sondern Notwendigkeit. Man wusste: Nicht jedes Jahr bringt jede Rebsorte das Beste. Also vertraute man auf das Zusammenspiel. Auf Ausgleich. Auf Harmonie. Der Satz war eine Versicherung gegen Wetter, gegen Fehler, gegen Hochmut.

Das Zwiegespräch geht weiter

„Wir waren nie Stars“, sagt der Riesling.

*„Aber wir waren ein Chor“, antwortet die Bukettrebe.
„Keiner solistisch, aber alle mit Stimme.“*

Vom Vergessen und warum das gefährlich war

In den 1970er- und 1980er-Jahren verschwand der Fränkische Satz fast vollständig. Monokultur war das neue Ideal. Reinzuchtheften, Rebsortenreinzucht, Kellertechnik. All dies wurde normiert. Klarheit vor Charakter. Der Satz galt als rückständig. Als Chaos. Dabei war er Weisheit.

Was verloren ging, war mehr als ein Stil. Es war Biodiversität. Immunsystem. Kulturgedächtnis. Denn im Satz stand nicht nur Riesling neben Silvaner, sondern auch Wissen neben Intuition.

Kleiner Exkurs: Der Satz im Glas

Ein guter Fränkischer Satz schmeckt wie eine Landschaft. Vielschichtig. Lebendig. Mit Ecken und Kanten, Licht und Schatten. Mal floral, mal kräuterig, mal nussig, mal steinig. Nie gleich. Immer wahr. Der Satz ist keine aromatische Explosion. Der Satz ist ein Mosaik. Und jedes Jahr ordnet sich anders.

Das Zwiegespräch wechselt ins Holzfass

„Weißt du noch, wie wir geklungen haben, als uns der alte Winzer füllte?“, fragt der Riesling.

„Wie ein Lied ohne Noten“, sagt die Bukettrebe. „Aber mit Seele.“

Wiederentdeckung: Zwischen Idealismus und Innovation

Heute erlebt der Fränkische Satz eine stille Renaissance. Junge Winzer und Winzerinnen wagen sich wieder an gemischte Sätze. Und das nicht als Retro-Gag, sondern aus Überzeugung. Biodiversität im Weinberg, Resilienz gegen Klimaextreme, sensorische Tiefe. Keine Frage: Der Satz ist aktueller denn je.

Der VDP erkennt die Tradition des klassischen Satzes nun auch auf höheren Qualitätsstufen an: Seit 2022 erscheinen etwa Altfränkische Sätze aus Lagen wie dem Escherndorfer Lump als VDP Erste Lage – das Weingut Rainer Sauer ist dafür ein prägnantes Beispiel. Der Chor singt wieder. Leise. Aber hörbar.

Das Zwiegespräch endet

Der Nebel lichtet sich. Die Sonne bricht durch. Im Lesekorb liegen Trauben in allen Farben: Sie schimmern goldgelb, rosé, grünlich, bernstein. Ein Winzer kostet eine Beere und lächelt.

*„Unmöglich zu sagen, welche Sorte das war“, sagt er.
„Aber der Geschmack ... das ist Franken.“ ■*

Bocksbeutel oder Burgunderflasche

Über Form, Format und Frankens
Markenidentität

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD



3

Szene im Museum

Ein stiller Raum im Würzburger Museum für Franken. Hinter Glas liegt ein staubiger, bauchiger Flaschenkörper. Er erscheint gedrunken, fast trotzig. Zwei Schatten fallen darauf: die eines Winzers aus dem 21. Jahrhundert und die eines Bürgers aus dem 17. Jahrhundert.

„So sah er also aus, der Bocksbeutel damals?“, fragt der junge Winzer.

„Ja“, sagt der Schatten. „Und er war mehr als eine Flasche. Er war ein Versprechen.“

Die Form: Zeichen zwischen Stolz und Sturheit

Der Bocksbeutel ist kein Marketinggag. Er ist eine Flaschenform mit Tiefgang. Seine Geschichte reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück ... ursprünglich als Feldflasche genutzt, später als Symbol des Wertvollen, des Abgegrenzten. Wer Bocksbeutel trank, wusste: Das hier ist nicht beliebig.

Seit 1728 war der Bocksbeutel am Hof des Würzburger Fürstbischofs für „die besten Weine“ reserviert. Diese Tradition war verrechtlicht, bewacht und machte ihn zum Markenzeichen eines ganzen Gebiets. Bauchig, breit, nicht stapelbar. Eine Form gegen den Mainstream.

Paralleles Zwiegespräch im Flaschenregal

*„Du bist nicht praktisch“, sagt die Burgunderflasche.
„Ich bin charaktervoll“, antwortet der Bocksbeutel.*

*„Du bist nicht international.“
„Ich bin einzigartig.“*

Die Debatte: Kulturgut oder Klotz am Bein?

Mit der Globalisierung und dem Aufstieg des Exportmarkts geriet der Bocksbeutel unter Druck. Im Ausland schwer zu vermarkten, im Regal schwer zu platzieren, in der Logistik unpraktisch. Viele fränkische Winzer wechselten zur Schlegel- oder Burgunderflasche. Manche aus wirtschaftlichen Gründen. Andere aus ästhetischer Überzeugung.

Doch das führte zur Frage: Wenn nicht mehr der Bocksbeutel, was macht dann einen Franken erkennbar? Kann eine Region ihre Identität bewahren, wenn sie ihr sichtbarstes Zeichen verliert?

Exkurs: Der moderne Bocksbeutel PS

2015 wurde der Bocksbeutel neu interpretiert: Der „Bocksbeutel PS“ (von Star-Designer Peter Schmidt) – flacher, eleganter, moderner. Eine Hommage an die Tradition und gleichzeitig ein Schritt in die Zukunft. Seit 2016 ist er offiziell für Qualitätsweine zugelassen. Viele VDP-Betriebe setzen auf ihn. Warum? Als bewusstes Zeichen: Wir sind Franken. Und wir stehen dazu.

Das Zwiegespräch im Regal geht weiter

*„Du hast Falten“, sagt die Burgunderflasche.
„Ich habe Geschichte“, sagt der Bocksbeutel.*

*„Und was, wenn niemand sie lesen kann?“
„Dann ist es an uns, sie zu erzählen.“*

Identität zwischen Form und Inhalt

Eine Flasche macht keinen Wein. Aber sie erzählt mit. Der Bocksbeutel steht für Eigenständigkeit, das Unangepasste, das Unverwechselbare. Seine Rückkehr, behutsam, aber spürbar, ist ein Statement.

Nicht jeder große Silvaner braucht ihn. Aber vielleicht braucht Franken ihn. Als Zeichen. Als Spiegel. Als Erinnerung: Wir müssen nicht lauter sein. Nur klarer.

Ende des Zwiegesprächs im Museum

Der junge Winzer steht noch immer vor der Vitrine. In der Spiegelung sieht er sich selbst – bauchig verzerrt. Er lächelt.

„Vielleicht braucht es gerade heute Dinge, die nicht in jedes Regal passen“, murmelt er.

Der Schatten, er nickt. „Vielleicht sind genau die am haltbarsten.“ ■

Steillagen, Steinwein Strukturwandel

Wo Franken an seine
Grenzen geht

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD



Würzburger Weinlage Stein – oben Hotel Steinburg (Foto: DWI)
Moderne Sockelsteine PS (Foto: Franken Silvanerheimat)

4

Szene im Würzburger Stein

Ein Sommertag über der Lage „Würzburger Stein“. Glut flimmert über die Muschelkalkterrassen. Oberhalb thront die Steinburg. Eine Winzerin lehnt an ihrer Hacke, den Blick über die Reben gerichtet. Neben ihr ein alter Mann, sein Gesicht geherbt wie der Boden unter ihnen.

*„Der Stein war nie leicht“, sagt er.
„Aber er trägt“, antwortet sie. „Noch.“*

Steillagen: Zwischen Monument und Mahnung

Steillagen sind das dramatische Gesicht Frankens. Sie prägen Bilder, Etiketten, Identitäten. Namen wie Würzburger Stein, Escherndorfer Lump, Iphöfer Kronsberg, Casteller und Klingenberg Schlossberg, Stettener Stein und viele andere, sind mehr als Flurnamen, sie sind Marken. Und Mahnungen.

Denn ihre Bewirtschaftung ist Knochenarbeit. Kein Vollernter, kein Traktor, kein Spielraum für Hektik. Alles von Hand. Alles mit Blick für Balance, für Steinschlag, für Hitze. Was romantisch aussieht, kostet Substanz.

Viele Steillagen sind heute gefährdet. Wirtschaftlich, strukturell, personell. Der Strukturwandel hat auch vor dem Hang nicht haltgemacht.

Das Zwiegespräch geht weiter

*„Früher haben hier ganze Familien gelesen“, sagt der Alte.
„Heute ist es ein Kampf um Helfer“, sagt die Winzerin.*

*„Und warum bleibst du?“
„Weil es ohne uns keiner tut.“*

Steinwein: Mythos mit harter Realität

Der Steinwein, legendär seit 1540, ist Symbol und Schicksal zugleich. Kaum ein anderer Wein hat so viele Geschichten inspiriert, so viele Missverständnisse genährt. Er spannt den Bogen vom „Jahrhundertwein“ bis zum Museumsstück.

Doch jenseits des Mythos ist der Steinwein vor allem eines: ein Produkt extremer Bedingungen. Trockenheit, steiniger Boden, Südexposition, karger Ertrag. All das formt Weine von konzent-

rierter Mineralität, salziger Eleganz und unerbittlicher Klarheit. Die andere Seite: hohe Produktionskosten, Klimarisiken, Fachkräftemangel.

Exkurs: Klimawandel im Steilhang

Was einst Vorteil war, die Exposition zur Sonne, wird zum Risiko. Immer mehr Sonnenbrände, immer längere Trockenphasen, immer frühere Lese. Der Steilhang verlangt Anpassung: neue Laubwandtechnik, Terrassierung, Begrünung, Schattenmanagement. Auch Biodiversität am Hang ist ein aufkommendes Thema.

Manche sprechen von Aufgabe. Andere von Aufbruch.

Das Zwiegespräch geht weiter

*„Sie sagen, es lohnt sich nicht mehr“, murmelt der Alte.
„Dann verstehen sie nicht, was Wert ist“, sagt die Winzerin.*

*„Glaubst du, der Stein wird bleiben?“
„Nur, wenn wir weitermachen.“*

Strukturwandel: Wer rettet die Hänge?

Der Strukturwandel betrifft nicht nur Sorten und Märkte. Er betrifft Gesichter. Immer mehr Betriebe hören auf. Die, die bleiben, wachsen. Oder suchen Kooperationen. Manche Gemeinden fördern Steillagenpflege, andere setzen auf Tourismus. Aber ohne Hände im Hang wird kein Bild zur Zukunft.

Es braucht neue Konzepte: Genossenschaftsmodelle, Flächenpools, Querfinanzierungen. Vielleicht auch: neue Narrative. Denn der Stein allein verkauft sich nicht. Aber seine Geschichte – die könnte es.

Ende des Zwiegesprächs

Die Sonne sinkt. Die Winzerin wischt sich den Schweiß von der Stirn. Der Alte hebt einen Stein auf, reibt ihn zwischen den Fingern.

*„Er ist rauer geworden“, sagt er.
„Aber er spricht noch.“*

Sie nicken. Und gehen langsam den Hang hinab. Gegen die Sonne. In Richtung Zukunft. ■

Wein und Weltkulturerbe

Die Rolle Frankens zwischen
UNESCO und Weintourismus

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD



5

Szene am Rande des Innenhofs

Ein Sommerabend in den „fränkischen Oasen“, egal ob im Innenhof des Julius- oder Bürgerspitals. Der Wind rauscht leise durch die schattenspendenden Platanen. Gäste sitzen bei Silvaner und Zanderfilet, schauen auf die umgebenden barocken Fassaden, nippen am Glas und hören einem Fremdenführer zu, der von Geschichte erzählt. In einer Ecke steht ein alter Kellermeister neben einem Touristen mit Selfiestick.

„Sie kommen alle wegen des Kulturerbes“, bemerkt der Tourist.

„Und bleiben wegen des Weins“, murmelt „fränkisch-trocken“ der Kellermeister.

Zwischen Denkmal und Dasein: Franken als Kulturlandschaft

Franken ist Kulturerbe, auch wenn es (noch) nicht auf der großen UNESCO-Liste steht. Der Weinbau prägt hier nicht nur Landschaft und Wirtschaft, sondern eine Welt im Kleinen. Vom Würzburger Residenzplateau über den Kreuzgang von Münsterschwarzach bis zum Abt-Degen-Steig in Handthal – alles atmet Geschichte: Mauern, Wege und Weingärten.

Doch diese Geschichte ist kein museales Inventar. Sie lebt. In Flaschen, in Fasskellern, in Winzerhänden. Und sie will gesehen werden.

Das Zwiegespräch geht weiter

„Früher kamen Pilger, jetzt kommen Influencer“, sagt der Kellermeister.

„Früher mussten wir glauben. Heute müssen wir buchen“, sagt der Tourist.

„Und was bleibt?“

„Vielleicht der Geschmack.“

Beispiel Juliuspital: Symbol zwischen Pflege und Prestige

Gegründet im Jahr 1576 als soziales Stiftungs Krankenhaus, entwickelte sich das Juliuspital zur Institution. Nicht nur als medizinischer Versorger, sondern auch als Weinbaupionier. Mit ca. 180 Hektar Rebfläche zählt es heute zu den größten Weingütern Deutschlands.

Doch es ist mehr als ein Betrieb. Es ist gelebte Verantwortung. Überschüsse dienen sozialen Zwecken, Gewinne werden nicht nur bilanziert, sondern gestiftet. Wer hier verkostet, trinkt auch ein Stück Idee.

Ein Exkurs: UNESCO – Warum Franken (noch) fehlt

Während Regionen wie das Burgund, die Wachau oder das Obere Mittelrheintal längst UNESCO-Welterbe sind, wartet Franken. Die Gründe sind komplex: Zersplitterung, Bürokratie, politische Zurückhaltung. Doch die Voraussetzungen wären da – mit den Spitälern, dem Staatlichen Hofkeller, dem Stein, dem klösterlichen Erbe, der Terrassenkultur, der einzigartigen Weinkultur.

Vielleicht fehlt nicht viel: die Stimme. Die Erzählung. Der Wille zur Sichtbarkeit.

Das Zwiegespräch geht weiter

„Warum bewerben Sie sich nicht bei der UNESCO?“, fragt der Tourist.

„Vielleicht glauben wir, dass wir nicht schön genug sind“, sagt der Kellermeister.

„Aber Sie sind besonders.“

„Sagen Sie das weiter.“

Weintourismus: Zwischen Chance und Überforderung

Der Weintourismus ist Chance und Herausforderung zugleich. Mehr Gäste bedeuten mehr Sichtbarkeit, mehr Einnahmen, mehr Kontakte. Aber auch mehr Erwartungen, mehr Konkurrenz, mehr Eventisierung.

Franken setzt auf Qualität statt Spektakel. Auf Begegnung statt Bespaßung. Weinwanderwege, Vinotheken, Führungen, Slow Tourism. Der Gast soll nicht nur trinken – er soll verstehen.

Ende des Zwiegesprächs

Der Tourist hebt das Glas. Der Kellermeister schenkt nach. Über ihnen leuchten die Sterne vom fränkischen Himmel.

„Sie haben eine große Geschichte“, sagt der Tourist.

„Und einen langen Atem“, sagt der Kellermeister ■

Der Anfang vom Weitererzählen

Prolog zum Dossier der Weinfeder-Pressereise Franken

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Mit dem Auftakt einer erzählerischen Reise in fünf Episoden möchte ich ein Gefühl wecken: für die Tiefe, die Stille, die Besonderheit eines Weinbaugebiets, das nicht laut schreit, sondern mit leiser Kraft lange nachhallt.

Im Juli 2025 begaben sich Mitglieder der Weinfeder e.V., des Verbands deutschsprachiger Weinpublizisten, auf eine mehrtägige Reise durch das Weinbaugebiet Franken. Sie sprachen mit Winzerinnen und Winzern, besuchten Keller, blickten in Gesteinsschichten ebenso wie in Gläser und Küchen, begingen Rebhänge, erkundeten Aromen, stellten Fragen, porträtierten Besonderheiten, notierten Widersprüche.

Was sie fanden an Silvaner, an Satz, an Haltung, lesen Sie nachfolgend in Reportagen, Interviews, Essays und Bildstrecken, veröffentlicht hier im Weinfeder-Journal. Diese Beiträge erweitern und vollenden unsere erzählerische Grundlage und formen ein Dossier über Franken, wie man es selten liest: poetisch und präzise, journalistisch und tiefenscharf ... alles im Fluss, entlang des Mains.

Wer also meint, er kenne Franken, der sollte mit uns noch einmal neu hinschauen. Und hinspüren. ■

Franken, eine weitere aufwendig kuratierte Pressereise der Weinfeder e.V.

Es ist ein Ausdruck unseres Anspruchs, journalistisch fundierte Entdeckungen bedeutender Weinregionen zu ermöglichen.

Die Autoren



MICHAEL ELSE



WOLFGANG JUNGLAS



JOACHIM A. J. KAISER



RUDOLF KNOLL



UWE KÖSTER



KLAUS PFENNING



DIETER SIMON



CLAUDIA STERN



ULRICH VAN STIPRIAAN



GAIL TREUER



MANFRED WIRBALS



ARTHUR WIRTZFELD

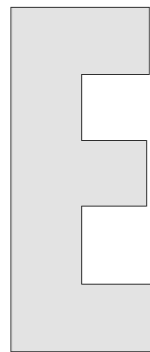
DAS UNSICHTBARE WEINGUT

Staatlicher Hofkeller
Würzburg – Weinkultur im
UNESCO-Weltkulturerbe

AUTOR: MICHAEL A. ELSE

(Foto: Staatlicher Hofkeller Würzburg)

Mitglieder des Weinfeder e.V. reisten aus Dresden, Leipzig, Karlsruhe und dem Ruhrgebiet nach Würzburg – Treffpunkt war die Vinothek des Staatlichen Hofkellers im Rosenbachpalais, nur wenige Schritte von der berühmten Residenz entfernt. Dort begrüßte sie Weingutsleiter Thilo Heuft und öffnete die Türen zu einem der wohl außergewöhnlichsten Weingüter Deutschlands.



Ein Rätsel in Stein

Wo liegt eigentlich dieses Weingut? Sichtbar ist nur die Vinothek. Die Antwort überrascht: Unter der Würzburger Residenz verbirgt sich ein Kellerlabyrinth von über 4.500 Quadratmetern. Ab 1720 schuf Barockbaumeister Balthasar Neumann mächtige Gewölbe mit bis zu sechs Meter dicken Mauern. Unter dem Nordflügel liegen die historischen Holzfasskeller, heute oft für Veranstaltungen genutzt, unter dem Südflügel die moderne Produktion – verbunden durch einen langen Gang unter dem Residenzplatz.

1981 wurden Residenz und Keller von der UNESCO gemeinsam als Weltkulturerbe ausgezeichnet. Seit fast 900 Jahren wird hier ununterbrochen Wein gemacht – „Seit 1128“ steht stolz auf den Etiketten. Mit 120 Hektar ist der Hofkeller eines der ältesten Weingüter der Welt und das drittgrößte Deutschlands.

Vielfalt als Herausforderung

Der Hofkeller ist das einzige fränkische Weingut, das auf allen Bodentypen des Anbaugebiets vertreten ist – von Großheubach bis zum Handthaler Stollberg. Muschelkalk, Keuper, Urgestein und Buntsandstein prägen fast 20 Rebsorten. Diese Vielfalt ist Chance und Herausforderung zugleich: Sie ermöglicht eine enorme Bandbreite, erschwert aber eine flächendeckende ökologische Zertifizierung. „Für die Böden macht Öko absolut Sinn, beim Pflanzenschutz haben wir Probleme“, erklärt Heuft. Rund 30 % der Flächen werden zwar nach ECOVIN-Standard bewirtschaftet, aber ohne Zertifikat.

Geschichten aus dem Untergrund

Der Deputatsweinkeller erzählt von früheren Zeiten: Drei riesige Beamtenweinfässer erinnern daran, dass fürstbischöfliche Bedienstete einen Teil ihres Lohns in Wein erhielten. Bestechungen führten dazu, dass nur noch aus den großen Fässern ausgeschenkt werden durfte – gleiche Menge, gleiche Qualität für alle.

Noch eindrucksvoller ist das Schwedenfass von 1684, in dem während des Dreißigjährigen Kriegs der legendäre Jahrgang 1540 gelagert wurde. Heute ist es leer, bleibt aber ein einzigartiges Relikt. Erst 2021 wurden die Keller modernisiert – die romantischen Wachskerzen mussten elektrischen Varianten weichen.

Moderne Weine, alte Mauern

Die Weine selbst zeigen sich frisch und zeitgemäß. Beispiel: der 2023 Würzburger Stein Silvaner Erste Lage – exotische Stachelbeer-Noten, saftige Frucht, kreative Mineralik, ein Muschelkalk-Silvaner mit viel Trinkfreude.

Spannend auch der 2021 Spätburgunder Großes Gewächs aus dem neu klassifizierten Großheubacher Bischofsberg: Schwarzkirsche, Vanille, Kakao, kühl und präzise, mit packenden Tanninen und großem Reifepotenzial.

Fast 30 Generationen von Weinmachern haben unter den Gewölben gearbeitet. Heute verbindet der Staatliche Hofkeller Würzburg seine jahrhundertealte Geschichte mit modernster Technik – ein unsichtbares Weingut, verborgen unter einem der schönsten Barockschlösser Europas. ■

EINFACH „NED“

Die Neders und ihr Fränkisches Saalestück

AUTOR: JOACHIM A.J. KAISER



Der Name wie ein Programm: Eine passendere Bezeichnung könnte das Weingut kaum tragen. „Der is aber ned“, sagt der Franke – und meint damit: nett, sympathisch. Genau so sind sie, die Neders in Ramsthal.

G

Gegründet 1975 von Eugen Neder, seit 1981 von Sohn Ewald geführt, steht heute mit Lorenz Neder die dritte Generation am Ruder. Nach Stationen bei Gerhard Roth in Wiesenbronn, einem Jahr im Burgenland und dem Studium in Veitshöchheim übernahm er 2022 das Familienweingut. Seit 2016 präsentiert es sich in einem modernen Neubau mit Vinothek und weitem Blick über Ramsthal und die Weinberge.

Die Familie arbeitet Hand in Hand: Lorenz im Keller, Ewald in den Weinbergen, Mutter Helga in Buchhaltung und Verkauf, Schwester Anja – Wirtschaftsstudentin – bei Events. Ein Bilderbuch-Beispiel für einen gelungenen Generationenwechsel.



Lorenz Neder (Foto: J. A. J. Kaiser)

Das Fränkische Saalestück

Heute bewirtschaften die Neders 12 Hektar, überwiegend im St. Klausen (Ramsthal), dazu Flächen im Scheinberg (Wirmsthal) und im Längberg (Westheim). Damit gehören sie zum „Fränkischen Saalestück“, nur wenige Kilometer von Bad Kissingen entfernt.

Die Region befindet sich nördlich des Mains und ist kühler – spöttisch nennen manche sie „Fränkisch Sibirien“. Doch genau diese Frische ist in Zeiten der Klimaerwärmung ein Vorteil. Im St. Klausen liegt die Durchschnittstemperatur bei 9,2 °C – ein Grad kühler als am Main, und das macht beim Wein einen großen Unterschied.

Steillagen gehören dazu. Um die Arbeit sicherer und nachhaltiger zu machen, stellten die Neders 2021 im Altenberg zwei Hektar von Fallrichtung auf Querterrassen um. 60 % Hangneigung wurden so zu 16 % – eine enorme Erleichterung und ein Plus für die Biodiversität. Das Projekt kostete einen sechsstelligen Betrag, gefördert von EU und Amt für Ländliche Entwicklung. Sogar der Bayerische Rundfunk berichtete darüber.

Rebsorten und Stil

Muschelkalk prägt die Böden – karg in Süd- und Südwestlagen, tiefgründiger im Südosten. Ohne Bewässerung geht es in heißen Jahren nicht, besonders bei Junganlagen.

Die Reben: 30 % Silvaner, 25 % Grauburgunder (eine Leidenschaft von Ewald seit 1981), dazu Bacchus, Domina, Müller-Thurgau, Regent, Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe und Weißburgunder. 80 % der Produktion sind Weißweine, 10 % Rotweine und 10 % Rosé.

Stilistisch stehen alle Weine für das klassische Fränkisch-Trockene: meist unter 4 g/l Restzucker, mit klarer, frischer Handschrift. Zwei Ausnahmen mit etwas mehr Restsüße wirken trotzdem trocken und besonders harmonisch.

Die Verkostung

Insgesamt zwölf Weine der aktuellen Kollektion wurden verkostet. Alle sehr gut bis exzellent – mit markanter Handschrift: frisch, trinkfreudig, typisch Franken. Besonders hervorzuheben sind:

2024 Wirmsthaler Scheinberg Silvaner trocken (12 % Vol., 0,9 g/l RZ, 6,2 g/l Sre): Walnuss, herber Apfel, animierend-mineralisch. Sehr gut.

2024 Ramsthaler St. Klausen Silvaner trocken (12,5 % Vol., 0,8 g/l RZ, 6,4 g/l Sre): Steinobst, erdig-steinig, saftig mit Schmelz. Sehr gut.

2022 Ramsthaler St. Klausen Grauer Burgunder Alte Reben trocken (12,5 % Vol., 0,7 g/l RZ, 6,3 g/l Sre): Tropische Früchte, Mango, Cantaloupe, auch Apfel. Harmonisch, saftig, mit Schmelz. Sehr gut bis exzellent.

2021 Ramsthaler St. Klausen Weißer Burgunder trocken (13 % Vol., 4,1 g/l RZ, 6,2 g/l Sre): Hellgelbe Früchte, weißer Pfeffer, saftig-mineralisch mit Schmelz. Sehr gut bis exzellent.

2018 Ramsthaler St. Klausen Weißer Burgunder Barrique, unfiltriert (14,5 % Vol., 2,9 g/l RZ, 7,5 g/l Sre).

2018 Ramsthaler St. Klausen Silvaner Reserve trocken (15,5 % Vol., 4,9 g/l RZ, 6,5 g/l Sre): Reife gelbe Früchte, Physalis, Mahonie, dezente Barrique-Noten, kräftig-opulent, warm und lang. Exzellent. ■



Silvaner im Herzen, Handwerk im Blut

AUTOR:
ULRICH VAN STIPRIAAN

Max Markert (Foto: Ulrich van Stipriaan)

Wie Max Markert in Eibelstadt ein eigenständiges Weingut aufgebaut hat

V

Vom Quereinsteiger zum Familienweingut: Was mit kleinen Parzellen begann, ist heute ein 11,6 Hektar großes Familienweingut: In Eibelstadt führt Max Markert einen Betrieb, in dem jeder Schritt – vom Rebschnitt bis zur Abfüllung – in Familienhand liegt. Für ihn ist Weinmachen vor allem eins: Handwerk und Leidenschaft.

Silvaner als Leitsorte

Mehr als die Hälfte der Rebfläche ist mit Silvaner bestockt. Markert schätzt die Vielseitigkeit der fränkischen Leitrebsorte – vom unkomplizierten Literwein (7,50 €) über trockene Varianten (Kabinett 8 €, Alte Reben 9,50 €, Spätlese Reserve 16 €) bis hin zur edelsüßen 2018er Beerenauslese: 10 % vol., 140 g/l Restzucker, 9 g/l Säure – eine 0,375-l-Flasche kostet 24 €.

Die verbraucherfreundlichen Preise sind Segen und Herausforderung zugleich. Denn größter Wert liegt auf gesundem Traubenmaterial und qualitätsorientierten Erträgen von rund 60 hl/ha. Vieles geschieht in Handarbeit, auch wenn für die Basisweine maschinelle Lese eine Option bleibt.

Vielfalt mit persönlicher Note

Neben Silvaner werden Müller-Thurgau, Scheurebe, Weißburgunder sowie Spätburgunder und Domina kultiviert. Besonders am Herzen liegt Markert der Blanc de Noir „Alina“, den er zur Geburt seiner Enkeltochter vor 21 Jahren kreierte. Seither gibt es ihn – fast jedes Jahr. Früh gelesen und kühl verarbeitet, bewahrt er zarte Aromen und feine Eleganz.

Terroir und Ausbau

Die Weinberge rund um Eibelstadt sind vom Muschelkalk geprägt. „Der Boden prägt den Wein“, betont Markert. Seine wichtigsten Lagen: Kapellenberg mit alten Silvanerreben und Mönchsleite, wo der Spätburgunder für die „Alina“ steht.

Im Keller setzt er auf temperaturgesteuerte, lange Gärungen. Bei der Scheurebe spielt das Lager auf der Feinhefe eine Schlüsselrolle – „der 24er liegt jetzt noch“. Spätburgunder reift meist im Holz, um Struktur und samtige Textur zu gewinnen.

Direkt zum Kunden

Der Großteil der Produktion geht an Privatkunden, viele davon Laufkundschaft. „Wir leben sehr viel von den Direktkäufern“, sagt Markert. Doch die Preisgestaltung bleibt eine Herausforderung: „Geht man über ein bestimmtes Segment hinaus, wird es schwierig.“ ■

RADIKAL TROCKEN

Die Trockenen
Schmitts: Wo reiner
Wein gelebt wird

AUTOR: MANFRED WIRBALS



Lothar und Bruno Schmitt (Foto: Weingut Trockene Schmitts)

Bekenntnis zur Konsequenz

„Fränkisch trocken“ – bis 4 g Restzucker – gilt vielen schon als herb. Für die Trockenen Schmitts in Randersacker ist das jedoch nur der Anfang. Hier versteht man trockenen Ausbau als Tradition, Verpflichtung und Haltung: konsequent bis unter 1 g Restzucker, ohne Hilfsmittel, ohne Kompromisse.

D

„Wir wollen es nicht allen recht machen“, sagen Bruno Schmitt (62) und sein Neffe Lothar Schmitt (42). Ihr Weingut entstand 2002 aus der Zusammenlegung zweier Familienbetriebe. Doch der radikale Weg begann schon viel früher – in den 1920er Jahren mit Großvater Paul Schmitt, einem unbeugsamen Verfechter naturreiner Weine.

Ein unbeirrbarer Weg

1955 gründete Paul Schmitt den Verein Fränkischer Naturwein-Versteigerer, den Vorläufer des heutigen VDP. Gemeinsam mit Größen wie Staatlicher Hofkeller, Juliuspital, Bürgerspital und Castell stand er für eine Rückbesinnung: nur naturreiner, unverfälschter Wein.

Als das Weingesetz 1971 die Anreicherung erlaubte, verweigerte er sich als Einziger – und blieb standhaft. „An unserer Überzeugung hat sich nichts geändert“, betont Bruno Schmitt. Noch heute verzichten die Trockenen Schmitts auf Zuckering, aromatisierende Hefen und Enzyme. Die Weine gären vollständig durch, einzig bei edelsüßen Spezialitäten gibt es Ausnahmen.

Auch im Weinberg gilt das Prinzip Nachhaltigkeit: keine Insektizide oder Herbizide seit Jahrzehnten, Fungizide nur im Notfall.

Terroir und Rebsorten

Die 17 Hektar Muschelkalk-Reben liegen in Spitzenlagen wie Pfülsen, Sonnenstuhl, Marsberg und Lämmerberg, ergänzt durch Anteile an der Großlage Ewig Leben.

Im weißen Sortiment dominiert der Silvaner (7 ha) – die fränkische Leitorte. Dazu Müller-Thurgau (3,4 ha), Riesling (1,7 ha) und Sauvignon Blanc (1,5 ha).

Bei den Roten beeindruckt Früh- und Spätburgunder vom Sonnenstuhl (3,4 ha). Der Frühburgunder Erste Lage 2022 überzeugt mit feiner roter Beerenfrucht und seidiger Textur. Der Spätburgunder 2022 zeigt dunkle Beeren, Kirsche, Pfefferwürze und jugendliche Säurestruktur.

Ultra-trocken mit Balance

Auch das Riesling GG >R< 2022 Sonnenstuhl demonstriert dichte Würze und konzentrierten Extrakt – noch ungestüm, aber mit großem Potenzial. Der Clou: Selbst bei Restzucker unter 1 g wirken die Weine nicht scharf oder aggressiv. Der Muschelkalk puffert die Säure, macht sie bekömmlich und sorgt für frühere Trinkfreude.

Im Ausbau setzen die Schmitts auf Stahltank für die Basis, behutsame Oxygenierung im Holz für die Lagenweine: Stückfass bei den Ersten Lagen, Tonneau (500 l) bei den Großen Gewächsen, Barrique nur für die Roten.

Der Silvaner als Leitmotiv

Besonders eindrucksvoll zeigt sich der Silvaner: vom Literwein über Kabinett und Erste Lage bis zum Großen Gewächs. Immer klar, mineralisch, seidig, strukturiert – und immer kompromisslos trocken. Lothar Schmitt fasst es zusammen: „Charakter ist das, was bleibt, wenn man den Zucker weglässt.“

Wein. Kultur. Schloss.

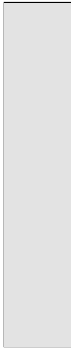
Der Mann mit dem Hut und seine edlen Perlen

Weingut Schloss Sommerhausen

AUTOR: MICHAEL A. ELSE

Martin Steinmann (Foto: Michael A. Else)

Ein Gewölbe voller Geschichte – „Vorsicht, die Stufen sind 300 Jahre älter als der Würzburger Hofkeller“, mahnt Martin Steinmann. Er deutet auf das ausgetretene Gestein, das hinabführt in den Keller von Schloss Sommerhausen – 1435 erbaut, ein Reich der Schaumweine



Im dämmerigen Licht lagern hier Flaschen in endlosen Reihen, dicke Mauern halten konstante Temperaturen, Rüttelpulte warten auf ihren Einsatz. Kerzenlicht säumt den Weg zum Ende des Gewölbes, wo auf einem steinernen Pult Schaumweine auf ihre Verkostung warten. Einst war das Gewölbe gräflicher Zehntkeller, in dem Weine für Könige und Kaiser ruhten. Heute entstehen hier die edlen Schaumweine der Familie Steinmann, deren Wurzeln im Weinbau bis 1537 reichen.

Seit 1968 ist Schloss Sommerhausen im Besitz der Familie, 1975 trat man dem VDP bei, 1982 wurde der erste Schaumwein in traditioneller Flaschengärung erzeugt. Heute führt Martin Steinmann die 15. Generation, Sohn Moritz steht bereit. Das Weingut ist Mitglied der „Traditionellen Sektmacher“, ökologisch zertifiziert und trägt das Label FAIR'N GREEN.

Philosophie des Schaumweins

„Sekt ist ein hartes Wort“, sagt Steinmann. „Schaumwein klingt weicher, nach Genuss.“ Ein bewusster Bruch mit Massenware. Seine Schaumweine entstehen kompromisslos aus eigenem Lesegut, jeder Schritt im eigenen Betrieb.

Amtliche Qualitätsprüfungen brauche er nicht – „zu unflexibel“. Lieber füllt er kleine Partien, um den optimalen Moment zu treffen: „Ein Schaumwein auf der Hefe verwandelt sich ständig.“ Dafür nimmt er es sogar hin, dass ihm rechtliche Kategorien wie Winzersekt oder Crémant verwehrt sind. Alkoholfreie Varianten? „Das passt nicht zu unserer Philosophie.“

Das Sortiment heißt augenzwinkernd „avec plaisir“ – mit fränkischem Ä. Eine Hommage an Frankreich und Franken zugleich. „Das Klima hier unterscheidet sich kaum von Reims“, erklärt Steinmann. Konsequenter setzt er für die Tirage auf Ochsenfurter Rübenzucker.

Eleganz aus dem Gewölbe

Eines der Aushängeschilder ist der Le Grand Blanc. Sechs Jahre Hefelager (Jg. 2018), eine Cuvée aus 70 % Auxerrois, 15 % Chardonnay, 15 % Weißburgunder. Je heißer das Jahr, desto mehr Chardonnay. Immer brut nature, ohne Dosage. In der Nase Hefezopf und gelbe Frucht, am Gaumen cremig, frisch, mit klarer Mineralik.

Ganz anders der Riesling pur (2019). Ein kerniger Speisebegleiter, bewusst kein typischer Riesling-Sekt, der „am Gaumen kitzeln soll.“ Nach biologischem Säureabbau und 36 Monaten auf der Hefe wirkt er geheimnisvoll fruchtig, mit eigenständigem Charakter.

Alte Reben, neue Geschichten

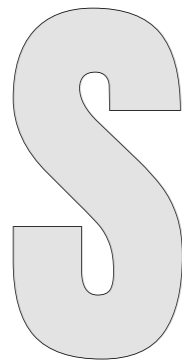
Neue Sorten? „Müssen wir nicht alles mitmachen“, sagt Steinmann. Vielmehr widmet sich das Weingut historischen Raritäten. Der Blaue Silvaner erlebte hier seine Wiederentdeckung. Die Bouquet-Traube kehrte über Südafrika nach Franken zurück – und wächst heute nur in Sommerhausen auf der nördlichen Erdhalbkugel. Auch das sind Geschichten, die die alten Mauern von Schloss Sommerhausen noch lange erzählen werden. ■

Tief verwurzelt, hoch motiviert

Weingut Brennfleck
in Sulzfeld

AUTOR: KLAUS PFENNING

Tradition und Moderne: Klar, präzise, herkunftsbetont – so lassen sich die Weine von Hugo und Susanne Brennfleck beschreiben. Ihr Weingut in Sulzfeld am Main steht für die Verbindung von uralter Tradition und unkonventionellem Neuem.



Seit 1591 betreiben die Brennflecks Weinbau. Heute führt Hugo gemeinsam mit Susanne die 13. Generation – die 14. steht bereits in den Startlöchern. Ihr Stammsitz, der ehemalige Lehenshof der Ritter von Essel (1479), ist ein stilvolles Anwesen, das mehr an Landadel erinnert als an Landwirtschaft. Starker Kontrast ist das 2016 eingeweihte Presshaus: ein puristischer Muschelkalk-Kubus mit Sichtbeton und begrüntem Flachdach, ausgezeichnet mit dem Deutschen Landbaukultur-Preis. Zwei Welten, die für den Anspruch der Brennflecks stehen – stilvoll verwurzelt und klar in der Aussage.

Weinberge mit Stil

Hugo Brennfleck übernahm 1998 zwölf Hektar, heute bewirtschaftet er 31 Hektar in Spitzenlagen wie Iphöfer Kalb, Eschendorfer Lump und Sulzfelder Maustal. Typische Böden sind Muschelkalk, Löss und Keuper: Muschelkalk bringt klare Frucht und Mineralik, Keuper erdige, salzige Töne. Der Ausbau erfolgt überwiegend im Edelstahl, teils im großen Holz. „Wir wollen Originale, Individualisten, Charakterköpfe“, sagt Hugo – so wie Frankenwein sein soll.

Drei Silvaner

Fast 60 % der Rebfläche gehören dem Silvaner. Bei Brennflecks sind es gleich drei:

• **der Silvaner** (Basislinien), • **der Sylvaner** (gehobene Qualitäten, in alter Schreibweise) und • **der Blaue Silvaner**, eine rare Spielart mit dunkler Beerenhaut und zupackendem Geschmack. Letzterer wächst in Deutschland nur auf etwa 20 Hektar, hauptsächlich in Franken und an der Hessischen Bergstraße. Im Glas schimmert er leicht rötlich, auf der Maische vergoren wird er zum Rosé.

Das Flaggschiff

Besonders eindrucksvoll: das Große Gewächs Mönchshöflein aus dem Sulzfelder Maustal. Mehrfach selektierte Trauben, Erträge von 40 hl/ha, schonende Ganztraubenpressung, Ausbau im Doppelstückfass aus Spessarteiche. „Finessenreich, feingliedrig, mit graziöser Säurestruktur“, beschreibt Hugo sein Spitzengewächs. Kritiker Gerhard Eichelmann urteilt: „Sehr konzentriert, reintonig, füllig, saftig, mit viel süßer, reifer Frucht.“

Vielfalt und Zukunft

Neben Silvaner überzeugen der rassige Riesling vom Eschendorfer Lump, ein Weißburgunder mit Schmelz und eine duftige Scheurebe. Als Antwort auf den Klimawandel setzen die Brennflecks verstärkt auf Sauvignon Blanc, Chardonnay und Gelben Muskateller. Bis zur Blüte erfolgt die Bearbeitung biologisch, danach schonend. Geerntet wird nicht nach Oechsle, sondern nach dem Geschmack der Beeren. Die Weine werden vor allem direkt ab Hof und in der Gastronomie verkauft. Rund 6.000 Flaschen gehen jährlich an Jacques' Wein-Depot – als typisch spontanvergorener Main-Silvaner.

Brennflecks Weinheimat

Das Weingut Brennfleck verbindet jahrhundertealte Geschichte mit moderner Klarheit. Hier entstehen Weine, die geerdet und zugleich elegant sind – ein Stück fränkischer Identität, tief verwurzelt und hoch motiviert. ■

MARTIN HIRSCH

Vom Stadtmenschen zum Naturweinpionier

AUTORIN: CLAUDIA STERN

F

Fast ein Jahrzehnt lebte Martin Hirsch in der Frankfurter Medienwelt. Nebenbei arbeitete er im Restaurant Emma Metzler – dort kostete er erstmals Naturwein. Aus einem Schluck wurde Leidenschaft. Mit dem Lockdown kehrte er nach Franken zurück, auf den Weinberg seines Vaters. „Es war wie ein Erwachen“, erzählt er. Eine Spinne seilte sich ab, ein Reh lief durchs Feld – für Martin das Gefühl: angekommen in der Weinwelt.

Ohne klassische Winzerausbildung folgte er seinem Instinkt. Ein Praktikum bei Franz Weninger im Burgenland öffnete ihm die Tür zur Biodynamie. Podcasts im Weinberg, Austausch mit Jungwinzern, eigene Experimente – so entstand sein Weg: direkt, neugierig, bodenständig. Seine Weine sind kraftvoll und fragil zugleich. Spontan vergoren, unfiltriert, kaum oder gar nicht geschwefelt.

Seine Liebe gilt dem Silvaner, doch auch Ruländer, Domina, Dornfelder oder Portugieser faszinieren ihn. Martin ist Teil des Netzwerks „New Kitz“, einer Generation junger Quereinsteiger um Kitzingen – darunter Simon Haag, Melanie Drese und Thomas Patek. Gemeinsam eint sie Neugier, Offenheit und der Mut zum Terroir.

Besonders spannend: Martins Arbeit mit zwei geerbten Minimalschnittanlagen. Was die Natur vorgibt, macht er sich zunutze – stets neugierig, stets forschend.

Weine mit Witz und Charakter

„Ich bin kein Naturwein“ – ein lässiger Portugieser, saftig, leicht, selbstironisch.

„Vom Siebenerlei“ – Dornfelder und Domina von sieben Bodenarten, zehn Monate Edelstahl, ohne Schönung und Schwefel: lebendig, kühl, mit Johannisbeere und Zitrus. Ein Sommerwein, leicht gekühlt.

„Grauburgunder vom Grubersbuckel“ – spannungsreich, phenolisch, ohne jede Langeweile.

„Plateaux“ – ein Silvaner fürs Herz, Martins Rebsorte der Zukunft.

Martins Fazit

„Ich hab alles erlebt – Hagel, Frost, Peronospora. Jetzt geht's um Silvaner. Für mich die Rebsorte der Zukunft.“ ■



Martin Hirsch (Foto: Michael A. Else)



Christian Müller (Foto: Ulrich van Stipriaan)

CHRISTIAN MÜLLER

Die Liebe zu kantigen, langlebigen Weinen

AUTOR: ULRICH VAN STIPRIAAN

V

Vor vier Generationen gab es in Volkach mehrere Winzer namens Müller. Um Verwechslungen zu vermeiden, nannte sich einer schlicht „Max Müller I“. Spannende Weine machte er allerdings nicht, erzählt Ururenkel Christian Müller: „Da wurde Wein aus der Pfalz oder von der Nahe eingekauft, der eigene Stempel kam drauf – fertig.“ Erst Vater Rainer formte daraus ein echtes Weingut, das seit 2021 Mitglied im VDP ist.

Enge im Kloster, Größe im Glas

Das Weingut liegt im Herzen von Volkach, in einem alten Kloster aus dem 17. Jahrhundert – romantisch für Touristen, logistisch aber herausfordernd. Stapler, Trestergeruch, enge Höfe, neugierige Blicke. Statt auf Wachstum setzt Christian Müller bewusst auf Konsolidierung. „Schon ein Tank weniger im Keller schafft Bewegungsfreiheit.“ Der Familienbetrieb bewirtschaftet heute rund 20 Hektar.

Die Reben stehen in drei Großen Lagen: Volkacher Ratscherr, Sommeracher Katzenkopf und das Herzstück des Escherndorfer Lump. Alle drei vom Muschelkalk geprägt, doch mit spürbaren Unterschieden: Während der Ratscherr karg und kalkig

daher kommt, zeigt sich der Katzenkopf deutlich wärmer. Und der Lump? „Diese Power, dieses Volumen – das hat der Ratscherr nicht“, schwärmt Müller. Unterschiede, die selbst Laien schmecken.

Klarer Kurs: trockene Silvaner

„Ich fülle nichts ab, was mir nicht schmeckt“, sagt Christian Müller. Und was ihm schmeckt, ist klar: trockene, frische, grünfruchtige Weine. Geerntet wird früh, zwischen 87 und 91 °Oechsle – ein Balanceakt, bei dem jede Parzelle ihre Eigenheiten zeigt. „Bis ich verstanden habe, warum es hier so wächst und 50 Meter weiter anders, bin ich schon unter der Erde“, lacht Müller.

Heute liegt der Silvaneranteil im Weingut I bereits bei 60 bis 65 Prozent – Tendenz steigend. Für Müller ist das Zukunft: „Silvaner hat eine dicke Beerenhaut, verträgt Hitze deutlich besser als Riesling. Gerade in heißen Lagen wie dem Ratscherr sind wir damit positiv gestimmt.“ Das einzige Manko – kompakte Trauben, die leicht aufplatzen – löst er mit Traubenteilung: „Wenn ich lockere Trauben habe, passiert bei Silvaner gar nichts.“

Zu konstatieren ist: Christians Weine sind so kantig und langlebig wie seine Philosophie: kompromisslos trocken, terroirgeprägt, unverwechselbar. „Der Wein muss ehrlich sein – so wie wir.“ ■

PETER LEIPOLD

In Rheinhessen Impulse für Frankenwein gefunden

AUTOR: WOLFGANG JUNGLAS

Ein Geheimtipp mit Erfahrung aus der Welt: unter Kennern längst mehr als das: Peter Leipold, Vertreter der „Generation Riesling“. Auf den ersten Blick wirkt er wie ein typischer, ruhiger Franke. Doch wer ihm zuhört, merkt schnell: Seine Ideen sind alles andere als gewöhnlich. Zapfenschnitt, Trauben mit Stiefeln sanft antreten, Lagerung im Tonneau aus französischer Eiche, Spontangärung – Methoden, die in Franken eher Seltenheitswert haben.

Der Grund: Peter Leipold hat sich bewusst in der Weinwelt umgesehen. „Wenn du gut werden willst, lerne von den Besten!“ Nach seiner Ausbildung in Veitshöchheim führte ihn der Weg zum Spitzenweingut Klaus Keller in Rheinhessen. Dort erlebte er die Akribie im Umgang mit der Rebe und die ständige Suche nach Verbesserung – Erfahrungen, die ihn prägten. Riesling war dort das Maß aller Dinge. Pinot Noir lernte er später im legendären Burgunder-Weingut Comte Liger-Belair in Vosne-Romanée kennen. Noch heute bezieht er gelegentlich Fässer von dort.

Tradition und Aufbruch

Obwohl Peter Leipold bereits die zwölfte Generation in seiner Familie repräsentiert, wird erst seit 1984 unter eigenem Namen auf Flasche gefüllt. Heute bewirtschaftet das Weingut 6,5 Hektar rund um Obervolkach – mit einem klaren Schwerpunkt auf Silvaner (2,5 Hektar, etwa 40 %).

Die Silvaner vom Muschelkalk in der Lage Landsknecht zeigen sich schmelzig mit limettenhaften Aromen, während die auf Schilfsandstein wachsenden Silvaner mit intensiver Würze und Komplexität überraschen. „Silvaner kann durchaus anspruchsvoll sein“, betont Leipold – und seine Weine belegen es.

Vielfalt mit kühler Klarheit

Doch Leipold beschränkt sich nicht auf Silvaner. Eine Riesling Spätlese beweist, dass die Sorte auch in Franken glänzen kann – mit feiner Süße und klarem Profil, ganz im Geiste seiner Lehrjahre bei Keller. Die Scheurebe überzeugt mit kühler Struktur und aromatischer Präzision, während der Pinot Noir vom Muschelkalk schlank, elegant und charaktervoll daherkommt – ein roter Akzent, der zeigt, wie sehr sich internationale Impulse und fränkisches Terroir verbinden können. ■



Peter Leipold (Foto: Wolfgang Junglas)



DIE STARKE ZWEITE REIHE

Daniel Then &
Johannes Zang

AUTORIN: GAIL TREUER

*Franken hat viele
VDP-Betriebe –
und doch, so betont
Hermann Schmitt,
Geschäftsführer
des Fränkischen
Weinbauverbands,
gibt es daneben
eine starke
„Zweite Reihe“.*

Der Altfränkische Satz

Beide haben den „Alten Satz“ im Programm – und doch erzählen ihre Weine völlig verschiedene Geschichten.

Daniel pflanzte 2019 seinen „Satz“ mit 18 Sorten im besten Gewann des Sommeracher Katzenkopfs. Sein 2023er Altfränkischer Satz trocken (Bio, Erste Lage) ist schlank, mineralisch, mit Zitrus in der Nase, Wildkräutern am Gaumen und salziger Länge.

Der Wein von Johannes stammt von einem wahren Schatz-Berg: wurzelechte Reben, teils 190 Jahre alt, vom Flurbereinigungsplan verschont. Sein „Altfränkischer Satz anno 1835“ wächst im Rimbacher Landsknecht, auf tiefgründigem Muschelkalk. Würzig, fruchtig, säurebetont – ein Charakterwein, nichts für Einsteiger.

E

Ein Beispiel: Sommerach. Das Dorf an der Sonnenseite des Mains gilt als Herz des fränkischen Weinbaus und wurde jüngst von inFranken.de-Lesern zum schönsten Dorf der Region gewählt. Mit seinem historischen Ortskern, malerischen Fachwerkhäusern, eigenem Badestrand – und Weinbergen, die über Radwege direkt erreichbar sind.

Die Franken haben Eier

Auch im Keller gehen beide eigene Wege. Daniel schwört seit 2015 auf das Beton-Ei. Nach zögerlichem Beginn überzeugte ihn schließlich ein Silvaner-Ausbau: spontan vergoren, mit ganzen Beeren zur Förderung der Semi-Carbonique (interzelluläre Gärung), sechs Monate auf der Feinhefe. Der Vergleich mit dem Stahltank fiel eindeutig aus: Der Wein aus dem Ei war runder, harmonischer – und für sein junges Alter erstaunlich fertig.

Sein aktueller Silvaner Alte Reben Erste Lage Sommeracher Katzenkopf trocken (2024) – ein Glas voller gelber Früchte und Limette – hat großes Reifepotenzial.

Zum eigenen Geschmack stehen

Johannes arbeitet seit über zehn Jahren möglichst ökologisch, doch ohne Bio-Siegel. Unterstockbearbeitung mit dem Schlepper, Hacke von Hand – kompromisslos, aber bewusst vorsichtig gegenüber den Risiken einer Komplett-Umstellung.

Sein Stil: zurückhaltend, präzise, mit feinem Sensorium. So entstand auch sein erster Sekt, die „Zang Perle“ – cremig, fruchtig, frisch, „Spaß im Glas“. Sein 2023er Weißburgunder Brut, teils im Stückfass, teils in Edelstahl vergoren, 15 Monate auf der Feinhefe: fruchtig, aromatisch, typisch „Junges Franken“.

Ein verwandtes Duo

Daniel und Johannes – zwei Cousins, zwei Handschriften, zwei Philosophien. Beide mit stolzen Fangemeinden, beide nah am Verbraucher, beide offen für Neues. Ob Granit-Ei, internationale Sorten oder Neuinterpretation alter Traditionen: Sommerach bleibt ein Ort der Experimente.

Und die „zweite Reihe“? Sie zeigt sich hier als erste Wahl – als starke Gemeinschaft, die Franken prägt. ■



Johannes Zang (Foto: Wolfgang Junglas)

Sommerzeit das ganze Jahr in Sommerach

AUTOR: RUDOLF KNOLL



DOSSIER



SILVANERHEIMAT

Die

KOSTBAR

im Weinreich.

H

Hier kann man, wenn man glücklich platziert ist, von einer jungen Dame mit Wein verwöhnt und darüber charmant aufgeklärt werden. Denn bei der Genossenschaft WINZER SOMMERACH (eine von drei Wein-Kooperativen in Franken) ist die Deutsche Weinkönigin 2023/2024, Eva Brockmann, mit viel Charme und Fachkompetenz seit Ende ihrer Amtszeit im Service tätig, mit Wirbelwind-Tempo. Man merkt sehr schnell, dass das zur guten Stimmung gehört in der ältesten fränkischen Genossenschaft (1901 gegründet, 90 Mitglieder-Familien, heute auf 220 Hektar aktiv).

Unter der Adresse Zum Katzenkopf 1 (in der Ortsmitte der 1500-Einwohner-Gemeinde) befinden sich die Vinothek „Weinreich“ mit moderner Architektur und die „Kostbar“ zum Eintauchen in das umfangreiche Sortiment. Ein Stockwerk tiefer imponieren der gut erhaltene Gewölbekeller aus der Gründerzeit und die Schatzkammer für die Spitzenweine. Außerdem lernt man bei einem Rundgang noch die „Sommerbar“ kennen, die von März/April bis Oktober geöffnet und auf regelmäßigen Weihnachtschub eingerichtet ist.

Dass die Sommeracher heute zu den führenden deutschen Genossenschaften zählen und an die Spitze der Weingüter anklopfen, haben sie wohl dem schon seit 20 Jahre tätigen

Geschäftsführer Frank Dietrich (55 Jahre alt, vorher beim VDP-Weingut Castell) und dem langjährigen Kellermeister Helmut Glaser zu verdanken. Dem folgte vor wenigen Jahren der vorherige zweite Mann Stefan Gerhard, der sich inzwischen über den dritten Stern im VINUM Weinguide freuen konnte. Teamwork verbindet die Macher und die ambitionierten Mitglieder in den Reben, die auch die Umstellung auf nachhaltigen Weinbau (Mitgliedschaft bei Fair and Green) willig mitmachten.

Die bekannteste Lage ist der Katzenkopf, eine der besten Fluren für Wein in Franken. Hier wachsen erstklassige Rieslinge, Silvaner und Weißburgunder heran. Humor spielt auch eine Rolle in Sommerach. Einer der Basis-Weine heißt „Blau Miau“, eine alkoholfreie Version „Katerfrei“. Ihre Weine haben die Sommeracher nach dem VDP-System durchaus trefflich mit Ortswein, Erste Lage und Großes Gewächs geordnet. Das Sortiment ist umfangreich. Silvaner ist so etwas wie der qualitative Platzhirsch, vor allem als Großes Gewächs. Auch mit Traminer, Riesling und Weißburgunder können die Sommeracher überzeugen.

Eine Spezialität, die in Franken zunehmend Verbreitung findet, ist der „Alte Satz“, ein traditioneller Mischsatz aus verschiedenen, teilweise schon ausgestorbenen Sorten. Die aktuelle Version aus Sommerach ruht noch im Keller, wird aber bald verfügbar sein. Der Vorgänger präsentiert sich sehr würzig, etwas pfeffrig, mineralisch. ■

DOSSIER



SILVANERHEIMAT



Eva Brockmann (Foto: Winzer Sommerach – Die Genossenschaft)



(Foto: Eva Brockmann)

Im Gespräch mit Eva Brockmann

AUTORIN: CLAUDIA STERN

“Ned g’schimpft is g’nug g’lobt!”

Eva, du warst Deutsche Weinkönigin und hast das charmanteste Pokerface Frankens. Aber mal ehrlich: Bist du mit Rebsorten oder mit Radiomoderatoren aufgewachsen?

Weder noch. Ich bin in München geboren und in Haibach bei Aschaffenburg aufgewachsen – weit weg vom Rebstock. Mein Einstieg kam erst mit einem Praktikum auf dem Weingut Giegerich. Dann ging alles ziemlich schnell: Winzerlehre, Studium in Geisenheim, Krönchen.

Was hat dich dazu gebracht, dir dieses Krönchen überhaupt aufzusetzen?

Tatsächlich war es Klara Zehnder in der Berufsschule, die ihre Amtszeit vorstellte. Ich war fasziniert. Als dann 2022 die Wahl wegen zu weniger Bewerberinnen abgesagt werden sollte, habe ich spontan umgeplant. Zum Glück – denn meine Amtszeit wurde verlängert und ich hätte 2023 gar nicht mehr antreten können.

Und dann wurdest du weltweit zum Gesicht des deutschen Weins. Wie war das so?

Es war intensiv, wunderschön, anstrengend und sehr lehrreich. Ich habe mit Freude für unsere 13 Anbauggebiete gesprochen und wollte zeigen, dass wir nicht nur Tradition, sondern auch ganz viel Zukunft zu bieten haben. Und dass deutscher Wein Charakter hat, genau wie ein fränkischer Silvaner.

Apropos Silvaner: Woran erkennt man, dass er aus Franken kommt?

Am trockenen Humor. Und an der Geologie. Unsere drei Böden – Buntsandstein, Muschelkalk und Gipskeuper – bringen ganz unterschiedliche Stilistiken hervor. Das macht den Silvaner bei uns so vielseitig

und doch unverwechselbar. Die Franken sind ja nie laut, sondern eher charakterstark, und mit Lob halten sie sich eh zurück. Alles ganz so wie eben der Silvaner.

Heute arbeitest du bei einer Genossenschaft. Die machen ja vieles ganz anders?

Mein Ziel ist es, das Vorurteil von der Anonymität einer Genossenschaft zu widerlegen. Die WINZER SOMMERACH sind 90 Familien, die gemeinsam für zertifiziert nachhaltigen und zukunftsweisenden Weinbau stehen. Durch unsere genossenschaftliche Struktur können wir nicht nur Qualität bündeln, sondern auch maßgeblich zum Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft beitragen. Denn wir vereinen viele nebenerwerbliche Weinerzeugerinnen und Weinerzeuger, deren leidenschaftliche Arbeit und Verbundenheit mit den Weinbergen entscheidend sind. Ohne sie würde unsere Region ganz anders aussehen und schmecken. Ich möchte die Geschichten dieser Menschen erzählen: von ihrer Tradition, ihrem täglichen Einsatz und ihrem verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Weinberg.

Lieber Weinprobe oder Live-TV?

Ganz klar die Weinprobe. Ich liebe es, Menschen direkt zu begegnen und ihre Reaktion zu erleben, wenn der Funke überspringt. Fernsehen ist spannend, aber da fehlt mir das direkte Feedback.

Zum Schluss: Gibt es einen Wunsch, den du der Branche mitgeben möchtest?

Mehr Emotion, mehr Menschlichkeit. Weniger Etikette, mehr echtes Gespräch. Und vielleicht ein bisschen mehr fränkischen Silvaner zum Umami gewürzten Beef and Broccoli! ■

Super „drinky“

Markus Meier, ein Quereinsteiger, der's kann

„Drinky“ als Prinzip; „Weine müssen ‚drinky‘ sein – nicht zu schwer und einfach Spaß machen“, sagt Markus Meier. Gleich ein Beispiel: 2024 Riesling Schloss Frankenberg (11,5 % Vol.). Ein Riesling mit klarer Ansage: weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch Zitronenblüte, kompakter Körper, lebendiges Finish – selbstbewusst, frisch, trinkfreudig.

AUTOR: DIETER SIMON

A

„Aufgrund der Klimaerwärmung brauchen wir ein Alkoholmanagement“, erklärt Meier. Dazu nutzt er kühlere Lagen, entlaubt gezielt, um die Zuckerproduktion zu dämpfen, und liest möglichst früh – keinesfalls überreif.

Leicht und verspielt

Neben dem Riesling überzeugt der 2024 Schloss Frankenberg Blauer Silvaner (11,5 % Vol.). Die Nase: fruchtiges Apfelkompott, dezent und verspielt. Am Gaumen eingängig, mit zartem Schmelz, nochmals Apfel – ein Wein, den man lange auf der Zunge behalten möchte. „Ein Ortswein für alle“, sagt Meier. Der Blaue Silvaner, eine seltene Variante, liefert fast keinen Farbstoff – bleibt also ein Weißwein.

Große Weine mit Charakter


Stolz ist Meier auf seine alten Reben. Bis zu 50 Jahre alt sind die Stöcke, aus denen er seine Großen Gewächse gewinnt. Wie der 2018 Riesling GG Sommerhäuser Steinbach (13 % Vol.): reife Riesling-Nase mit Pfirsichkompott und Limette, fast überwältigend füllig, salzig unterlegt, begleitet von feiner Riesling-Rasse – ein Wein mit großer Persönlichkeit.

Vom Automanager zum Winzer

Der Weg zum Wein war ein Quereinstieg. Meier, ursprünglich technischer Betriebswirt in der Automobilbranche, stammt aus einer Landwirtschaftsfamilie in Ulsenheim. Die Eltern pflanzten 1990 den ersten Weinberg, zunächst nur für den Eigenbedarf. Bald wuchs daraus mehr – und bei Markus das Feuer für den Weinbau. Nach einer Winzerlehre gründete er 2005 sein Weingut. Heute umfasst es stolze 38 Hektar in renommierten Lagen wie Escherndorfer Lump, Randersackerer Pfülsen und Sonnenstuhl, Sommerhäuser Steinbach und Würzburger Kirchberg. Die Sortenverteilung: 38 % Silvaner, 25 % Riesling, 18 % Burgundersorten – typisch fränkisch und doch vielfältig.



Markus Meier (Foto: Dieter Simon)



Fast ein kleines Versailles mit Schosshotel und Weingut

AUTOR: DIETER SIMON

Schloss Frankenberg

Edith von Weizel-Mudersbach (Foto: Dieter Simon)

Ebenso beeindruckend: der 2023 Louisenberg Blauer Silvaner (13 % Vol.). Duft von reifen Herbstäpfeln und Orange, gut gebaut, mit salziger Eleganz und feinen Bitternoten – ein charmanter Essensbegleiter.

Und als Krönung: der 2020 Silvaner Reserve Eschendorfer Lump (13,5 % Vol.). Drei Jahre im 500-Liter-Tonneau gereift, Muschelkalk-Boden als Fundament: Nase mit Trockenfrucht, Mineralik und Vanille; am Gaumen üppig, kernig, mit Anklängen von Honigmelone und langem, reifem Finish. Ein großer Silvaner, gezügelt und doch voller Temperament.

MEIER Weinerlebnis

Das Weingut firmiert als MEIER Weinerlebnis GmbH – der Name ist Programm. Eine moderne Vinothek, zahlreiche Veranstaltungen, dazu nachhaltiger Weinbau: Bio-zertifiziert, Mitglied bei Bioland, Slowfood und ETHOS, einem Zusammenschluss von zwölf fränkischen Winzern mit gemeinsamer Vision. Meiers Credo: „Iss und trink, was du erhalten möchtest.“ ■

Ein Schloss erwacht: Hoch über dem Naturpark Steigerwald thront Schloss Frankenberg mit weitem Blick über Mittelfranken. Einst verfallen, durchlöchert vom Regen, fast leer – heute glänzt es wie ein kleines Versailles.

2014 erwarb es Prof. Dr. Dr. Peter Löw im Rahmen des European Heritage Project. Seither wurde es aufwendig restauriert, mit historischem Mobiliar, großen Gemälden und kostbaren Gobelins ausgestattet. Ziel des Projekts: historische Bauten nicht nur zu bewahren, sondern ihnen neues Leben einzuhauchen.

Steffen Szabo, der zugleich das Sternerestaurant Le Frankenberg verantwortet. Seit 2024 trägt es einen Michelin-Stern.

Ein Blick zurück

- 1225 erstmals als Castrum Frankenberg erwähnt
- 1254 errichtet Burggraf Konrad I. von Nürnberg (Hohenzollern) die Burg Vorderfrankenberg
- 1520 erwerben die Herren von Hutten das Anwesen und errichten Schloss Frankenberg
- Nach wechselnden Besitzern folgt der Niedergang
- 2014 Erwerb durch Prof. Dr. Dr. Peter Löw (European Heritage Project)
- 2024: Eröffnung des Schosshotels – und der Michelin-Stern für Le Frankenberg

Das Schosshotel

27 Suiten und Zimmer laden heute zu luxuriösem Aufenthalt ein – ob für erholsame Tage oder die Hochzeitsnacht. Ein prächtiger Festsaal bietet Raum für Feierlichkeiten, ergänzt durch moderne Tagungsräume in den meterdicken Mauern der alten Burg. Die Seele des Hauses ist Edith von Weizel-Mudersbach: Empfangsdame, Kunsthistorikerin – und unermüdliche Forscherin der Schlossgeschichte.

Genuss in zwei Restaurants

Im Amtshaus, direkt am äußeren Schosshotel mit Terrasse und weitem Blick über Landschaft und Weinberge, wird fränkisch gekocht. Kulinarischer Leiter ist

Das Schlossweingut

Auch das Weingut wurde wiederbelebt: 18 Hektar Rebfläche rund um Schloss Frankenberg und Louisenberg. Silvaner, Riesling, Weißburgunder und weitere Sorten gedeihen hier. Nach einer Übergangsphase übernimmt ab 2025 Markus Meier als Pächter die volle Verantwortung. ■



Churfranken - der vergessene Zielfel?

Große Lage:
Der Centgrafenberg
bei Bürgstadt

AUTOR: ULRICH VAN STIPRIAAN

Burgunder statt Silvaner: Es ist wie bei Asterix: Ganz Franken ist Silvanerland. Ganz Franken? Nein! Im unbeugsamen Churfranken pflegen Winzer mit Hingabe und Handarbeit die Terrassen ihrer Steillagen – und setzen nicht auf Silvaner, sondern auf Burgunder. Spätburgunder, die im Glas vollmundig begeistern, und Frühburgunder, die trotz ihrer Zickigkeit wahre Genüsse liefern.

Neue Generationen, alte Probleme

Auch Uli Kremer setzt Akzente. Seit 2023 führt er das Weingut Kremer in Großheubach. Seine Spätburgunder vom Großheubacher Bischofsberg und aus der Monopollage Klostersgarten machen bereits über 20 % des Portfolios aus. Den Frühburgunder nennt er eine Hassliebe – schwierig im Weinberg, aber grandios im Glas.

Sein 2022 Pinot Noir Reserve (25 €) wurde von über 50 Weinexperten zum „Best of Frankenwein“ 2025 gekürt. Ein echtes Schnäppchen für Kenner – und in Churfranken eine Ansage.

„Churfranken – ist das Franken oder was Eigenes?“, fragte mich ein Weinfreund. Weinrechtlich gehören die 255 Hektar zu Franken, geografisch liegt das Gebiet jedoch etwas abseits. „Wir sind der vergessene Zipfel“, klagt ein Winzer – und strahlt doch, als ich erwidere: „Vielleicht seid ihr die Ersten in Franken. Und das nicht nur, wenn man aus Frankfurt kommt.“

Geologie als Trumpf

Geologisch liegt Churfranken ganz vorn: Vor 200 bis 250 Millionen Jahren begann die Trias mit Buntsandstein, gefolgt von Muschelkalk und Keuper. Diese Abfolge prägt die Region – vor allem der rote Buntsandstein, auf dem Spät- und Frühburgunder besonders gut gedeihen.

Die Fürsts als Aushängeschild

Allen voran stehen Paul und Sebastian Fürst. 60 % ihrer 21 Hektar widmen sie den Burgundern. Ihre Grands Crus aus Centgrafenberg, Hundsrück und Schlossberg sind Legende. Der VDP klassifiziert beide Lagen ausschließlich für Spätburgunder als GROSSES GEWÄCHS; aus dem Centgrafenberg kommt zusätzlich Riesling als GG.

„Wenn die Traube gut ist, wird der Wein gut“, sagt Paul Fürst – ein Satz, der seine akribische Arbeit im Weinberg treffend beschreibt. Fürst gilt als Vorbild und Motor für die Region.

Viele Weine kosten hier noch unter zehn Euro. Für Steillagen, die oft ökologisch bewirtschaftet sind, eigentlich zu günstig. Preise zu erhöhen, trauen sich die Winzer kaum.

Häckerwirtschaften – Tradition mit Widersprüchen

Stattdessen verweist man stolz auf die Häckerwirtschaften. Früher kleine Stuben, heute meist Vinotheken und Höfe, in denen bis zu 200 Gäste am Tag bewirtet werden. Wein wird im 0,25-l-Glas ausgetrennt – zu Preisen, die in Dresden oder Stuttgart für 0,1 l fällig wären.

„Die Leut’ wollen das so!“, sagen die Winzer – auch die jungen. Zwei Jungwinzer mit 1,5 Hektar verkaufen ihren Premium-Spätburgunder für 16 Euro. Warum so günstig? „Wegen der Hecke!“ Auf die Idee, die besseren Weine nicht in der Hecke zu verschleudern, sondern dort auch anspruchsvollere Küche und höhere Preise anzubieten, kommen sie nicht.

Vielleicht – typisch fränkisch. ■



Paul und Sebastian Fürst
(Foto: Ulrich van Stipriaan)

Wir wollen geradlinige Weine produzieren

Begegnung mit der Winzerin Christine Pröstler aus Retzbach

AUTOR: ULRICH VAN STIPRIAAN

„Ich bin die Christine Pröstler aus dem schönen Retzbach!“ – Wenn sich die Winzerin so vorstellt, tut sie das mit einem Lächeln, das sofort ansteckt. 2012 hat sie den Schritt ins eigene Weingut gewagt, das Konzept von Grund auf neu gedacht – und keinen Moment bereut.

Kennengelernt haben wir sie nicht in Retzbach, sondern bei einer Probe im VDP-Weingut Rudolf May in Retzstadt, zusammen mit Klaus Höfling aus Eußenheim. Mitgebracht hatte sie zwei Weine: einen puristischen Silvaner-Ortswein und einen Chardonnay-Sekt. Letzterer – 2020 Benediktusberg Chardonnay Brut, 36 Monate auf der Hefe gereift – kam noch ohne Etikett ins Glas, überzeugte aber sofort mit Salzigkeit, feiner Perlage und cremiger Textur.

Vom Genossenschaftswein zur eigenen Handschrift

Pröstlers Wurzeln liegen in einer klassischen Winzerfamilie: Die Eltern in Thüngersheim und Retzbach bewirtschafteten Weinberge, lieferten die Trauben jedoch an die Genossenschaft. Für die angehende Önologin in Geisenheim war das ein Stachel: Während Kommilitonen eigene Weine zum Probieren mitbrachten, konnte sie nur Genossenschaftswein anbieten – „und hoffte, dass wenigstens etwas von unserem drin war“.

Also fasste sie den Entschluss: eigene Weine. 2012 startete sie mit einem winzigen Tank im Keller eines befreundeten Winzers. Kunden gab es anfangs keine, aber Pröstler vertraute auf ihr „geiles Ausgangsmaterial“ – die kargen Muschelkalkböden des Benediktusbergs. Sie behielt recht: Schon 2013/14 wurde sie „Jungwinzerin des Jahres“, Weinführer wie Eichelmann (aktuell 4 Sterne) würdigen ihre Kollektionen regelmäßig. Heute bewirtschaftet sie

8,5 Hektar im Benediktusberg (Retzbach) und Scharlachberg (Thüngersheim). Nur 2,5 Hektar sind Silvaner – den Rest dominieren Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay und ein wenig Spätburgunder. „Burgunder sind mein Ziel“, erklärt sie, „die Böden hier sind prädestiniert.“

Geradlinig und charakterstark

Alle Weine sind spontanvergoren. Ortsweine baut sie im Stahltank aus, Lagenweine im Holz – Barrique oder 500-Liter-Tonneau. So entstehen fruchtbetonte Basisweine und komplexe Lagenweine mit Reifepotenzial.

Beispiel: der 2018 Benediktusberg Weißburgunder aus dem Tonneau, der auch nach einigen Jahren noch frisch wirkt. Oder der 2022 Benediktusberg Chardonnay, Gold bei der fränkischen Weinprämierung 2025 – dicht, elegant und mit 25 € im Shop fast ein Schnäppchen.

Christine Pröstler steht für eine klare Linie: geradlinige, charaktervolle Weine, getragen von Muschelkalk und Burgunder-Passion. Eine Winzerin, die mit Mut, Energie und einem ansteckenden Lächeln beweist, wie viel Dynamik im fränkischen Wein steckt. ■



Christine Pröstler (Foto: Ulrich van Stipriaan)

Uli Kremer
(Foto: Ulrich van Stipriaan)

Uli Kremer, ausgezeichneter Winzer in Großheubach/ Churfranken

Der Wein sollte was Ehrliches haben

AUTOR: ULRICH VAN STIPRIAAN

Überraschung am Telefon, mitten in der Arbeit: Der Weinbauverband ruft an. „Uli, dein 2022 Pinot Noir Reserve hat gewonnen – Best of Franken in der Kategorie Rotwein!“ Kremer lacht, bedankt sich knapp – und redet im gleichen Atemzug weiter. So ist er: unkompliziert, offen, zugleich – wie Vater Stefan betont – „ein penibler Arbeiter“.

Vom 3-Hektar-Betrieb zum 14-Hektar-Weingut

Das Weingut wuchs in den letzten Jahren beachtlich. Die Reben stehen vor allem im Großheubacher Bischofsberg und im Centgrafenberg bei Bürgstadt. Dazu kommt eine Monopollage hinter dem Kloster Engelberg: 0,7 Hektar, neu bestockt mit Spätburgunder, Weißburgunder und Riesling, die 2025 erstmals im Ertrag stehen sollen.

Das Wachstum fordert die Familie. „Ich kriege immer Ärger mit meiner Mutter und meiner Frau, wenn ich sage: Der Wein braucht Zeit!“, gesteht Kremer lachend. Doch er bleibt seiner Linie treu – auch wenn der Hof längst aus allen Nähten platzt. Eine neue Kelterhalle mit Rotweinkeller ist bereits in Planung.

Best of Franken – mit Stil

Der Siegerwein, 2022 Pinot Noir Reserve, hatte beste Voraussetzungen: exzellentes Jahr, Top-Parzelle mit langfristigem Pachtvertrag. Früh gelesen, um den Alkohol niedrig zu halten, zeigt er Kremers Handschrift: frische Säure, Brillanz, Konzentration und Dichte – ohne Plumpheit. „Das ist einfach unsere Stilistik: kräftig, fein, aber nie laut.“

Wurzelechter Schatz

Neben Burgunder und Riesling pflegt Kremer auch Silvaner – allerdings anders als in der Hochburg Franken. Im Großheubacher Weinberg mit 90 Jahre alten, wurzelechten Reben stehen mächtige Stämme, die gerade noch ein Halbstückfass füllen. Ein Schatz von 0,2 Hektar, streng bewacht – auch vor Vögeln und Wildschweinen, die den Silvaner ebenso lieben.

„Die Franken haben Muschelkalk und Keuper. Wir haben Buntsandstein. Das ist eine andere Stilistik – aber auf eine andere Art schön.“

Ehrlich und unverfälscht

Kremers Credo ist klar: Terroir statt Kellertechnik. Im Wein ist nichts außer Trauben – und so wenig Schwefel wie möglich. „Der Wein sollte was Ehrliches haben“, sagt er. Deswegen finden die vorgeschriebenen Angaben auf seinen Etiketten in einer einzigen Zeile Platz. Mehr braucht es nicht – und es gibt auch nichts zu verstecken. ■

Sehr klein, sehr fein

Das Sekthaus BurkhardtSchür in Bürgstadt

E

Ein Sektprojekt der Extraklasse: Gerade einmal 5.000 Flaschen im Jahr – und doch zählt BurkhardtSchür heute zu den spannendsten Sekthäusern Deutschlands. Wie geht das? Mit Leidenschaft, Präzision und Geduld.

Laura Burkhardt aus Wiesbaden und Sebastian Schür vom Kaiserstuhl lernten sich in Geisenheim kennen, wurden ein Paar – und fanden in Bürgstadt am Main ihre Heimat. Schür ist seit fast 20 Jahren Außenbetriebsleiter beim renommierten Weingut Fürst, bestens vertraut mit Pinot Noir. Laura Burkhardt bringt ihr Wissen über Geschmack, Markt und Vermarktung ein.

Ein eigenes Weingut wollten die beiden nicht gründen. Kein Wein, keine Konkurrenz für die bodenständigen Bürgstadter Spätburgunder-Winzer. Stattdessen: Sekt – auf Champagner-Niveau.

Ohne eigene Reben

Das Besondere: Burkhardt Schür besitzt bis heute keine eigenen Weinberge. Stattdessen kaufen sie gezielt zu – und zwar nur die Rebsorten, die man für Sekt im Champagner-Stil braucht: Pinot Noir (Spätburgunder) von einem befreundeten Winzer aus Bürgstadt, Pinot Meunier (Schwarzriesling) aus dem Taubertal und Chardonnay von den Reben von Schürs Bruder am Kaiserstuhl.

Gerade der Chardonnay ist logistisch eine Herausforderung: geerntet frühmorgens, 300 Kilometer Fahrt nach Bürgstadt, schonend gepresst – nur die Hälfte des Saftes gelangt zur Gärung.

AUTOR: KLAUS PFENNING

Langsame Perfektion

2012 begann das Projekt, die ersten Sekte kamen aber erst sechs Jahre später auf den Markt. Ein reinsortiger Pinot Noir 2012 und eine Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Meunier 2013 machten den Auftakt.

Die Grundweine gären spontan im Keller von Paul und Sebastian Fürst. Ausgebaut wird im eigenen Buntsandstein-Keller in Bürgstadt: Pinots im Doppelstückfass, Chardonnay im Barrique – jeweils rund zwölf Monate auf der Vollhefe. Degorgiert wird nach drei Jahren. Den letzten Schritt übernimmt das Sekthaus Griesel in Bensheim – ein Beispiel für gelebte Kooperation ohne Futterneid.

Die aktuelle Kollektion – vier Sekte aus dem Jahrgang 2019: Tradition Brut (75 % Pinot Meunier, 20 % Pinot Noir, 5 % Chardonnay) – 28 €, Rosé Brut – ebenfalls 28 €, Blanc de Blancs Brut (Chardonnay) – 38 € und Blanc de Meunier Brut Nature – Flaggschiff, 52 €

Begeisterte Kritiken

Schon beim Start jubelte Champagner-Experte Gerhard Eichelmann: „Was für eine Entdeckung, was für ein grandioses Debut.“ Heute gilt BurkhardtSchür als einer der besten deutschen Sekterzeuger im Nebenerwerb. Vier Sterne in Eichelmanns Weinführer sprechen eine klare Sprache: „Hervorragender Erzeuger.“ ■



Sebastian Schür und Laura Burkhardt (Foto: Sekthaus BurkhardtSchür)



Anja Stritzinger (Foto: Ulrich van Stipriaan)

Einzigartiger gemischter roter Satz

Anja Stritzinger und ihr Klingenberg Museumsweinberg

AUTOR: ULRICH VAN STIPRIAAN

E

Ein Weinberg voller Geschichte: Im Museumsweinberg des Klingenger Schlossbergs pflegt die Bio-Winzerin Anja Stritzinger eine lebendige Vielfalt. Auf nur 550 Quadratmetern wachsen Reben in alter Pfahlerziehung – eine bunte Mischung aus fast vergessenen Sorten neben Klassikern: Portugieser, Spätburgunder, Blauer Kölner, Roter Franke, Tauberschwarz, Alter Silvaner, Roter Elbling, St. Laurent, Traminer, Muskateller, Bouquettebe und viele mehr.

Ein gemischter Satz im besten Sinne – nur so darf er nicht heißen, der Begriff ist in Österreich geschützt. Also nennt Stritzinger ihren Wein schlicht „Alter Satz“: Hinweis auf alte Sorten und alte Reben. Der Weinberg wurde nach dem Ersten Weltkrieg angelegt, seither immer wieder nachgepflanzt.

Fränkische Tradition in Rot

In Franken haben gemischte Sätze Tradition. Sie boten Sicherheit bei Ernteaufgängen und galten lange als der typische Hausrunk. Man kennt etwa den Frensch, den Fränkischen Satz mit Riesling, Traminer, Silvaner, Gutedel und Muskateller, oder den Hunsch, in dem Elbling, Tauberschwarz und Weißer Heunisch zusammentrafen.

Doch Stritzingers „Alter Satz“ ist besonders: ein roter gemischter Satz – und, wie sie betont, vermutlich der einzige seiner Art in ganz Deutschland. Typisch Churfranken eben.

Vom Nebenerwerb zum Familienweingut

Anja Stritzinger übernahm den Betrieb 2001 nach ihrer Winzermeisterprüfung von den Eltern. Ihr Vater Willi war einst Betriebsleiter im Weingut der Stadt Klingenberg. Was damals mit gut einem Hektar im Nebenerwerb begann, umfasst heute 2,5 Hektar – eine Mischung aus Eigenflächen und Pacht.

„Wenn es gut läuft, sind es 10.000 Flaschen“, sagt sie – doch nicht jedes Jahr spielt mit. Die Winzerin setzt auf Qualität statt Menge, vor allem bei Spätburgunder und Riesling aus dem kleinteiligen Schlossberg. Ihre Parzellen reichen vom winzigen Stück mit 230 Quadratmetern bis zum Filetstück direkt neben dem Museumsweinberg. Dort stehen Spätburgunderreben in allen Altersstufen – gepflanzt in den 60ern, den 80ern, fünf Jahre alt oder gerade erst nachgepflanzt. Ein gemischter Satz der Generationen – im Rebsortenmix. ■

MEHR ALS SILVANER

Silvanerheimat – aber nicht allein

AUTOR: UWE KÖSTER

M

Mit einem Flächenanteil von knapp 25 % dominiert Silvaner klar. Doch 75 % der Rebfläche gehören anderen Sorten – und wer nur auf Silvaner blickt, übersieht eine faszinierende Vielfalt.

Mehr als ein Schatten:
Riesling, Burgunder,
Chardonnay

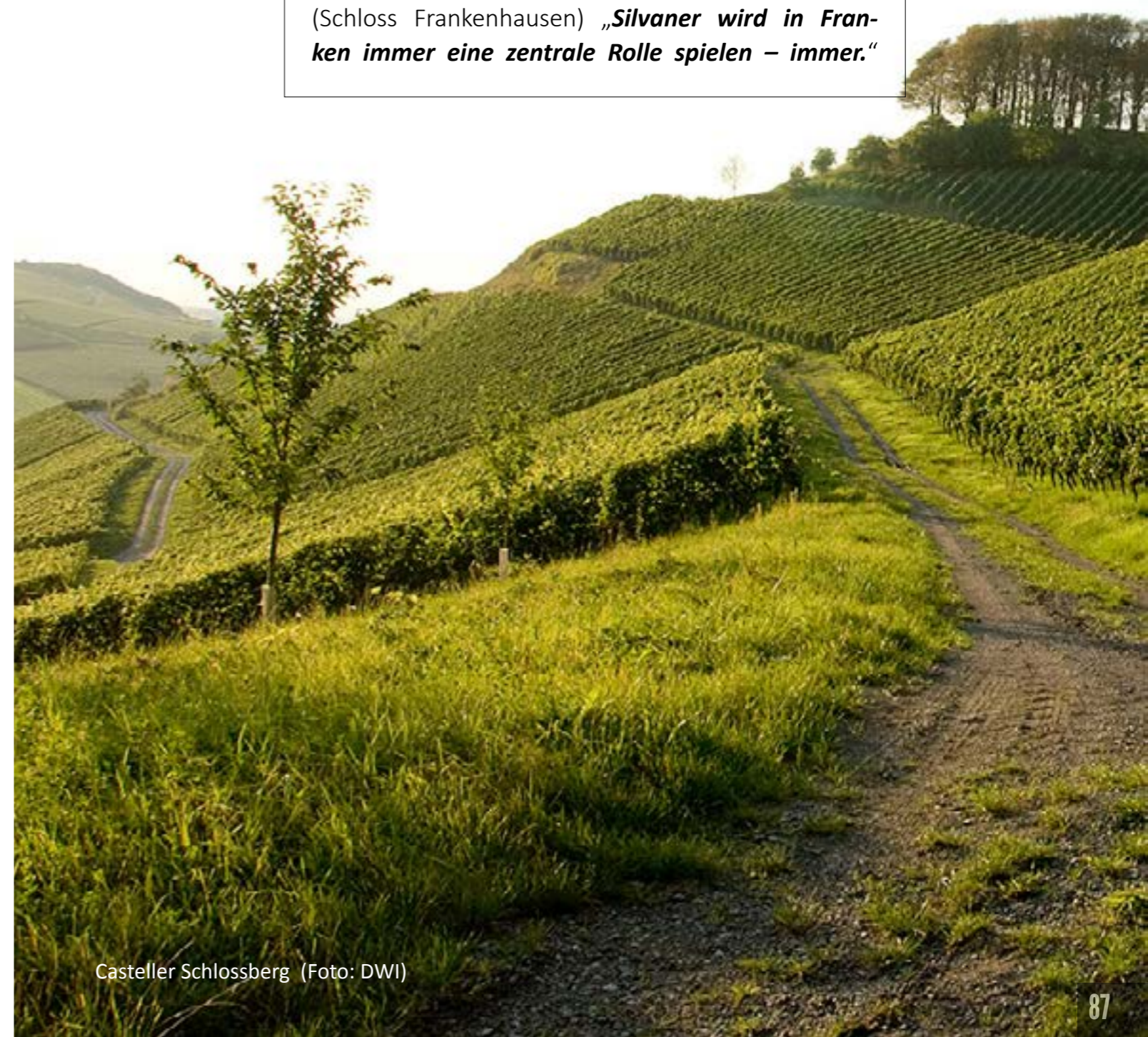
Riesling mit Tiefgang, elegante Weiß- und Spätburgunder, charaktervolle Chardonnays, dazu unterschätzte Klassiker wie Müller-Thurgau oder neue Stars wie Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller – Franken ist längst breiter aufgestellt.

Besonders die Burgunderfamilie erlebt einen Aufschwung. Die Rebfläche für Weißburgunder hat sich in 20 Jahren verdoppelt, Chardonnay und Spätburgunder legen zu. „In den letzten zehn Jahren hatten wir starkes Wachstum beim Weißburgunder. Und auch Chardonnay wird deutlich zulegen“, bestätigt Thilo Heuft, Direktor des Staatlichen Hofkellers Würzburg.

„Franken – Silvanerheimat. Seit 1659!“ Die Dachmarke lässt keinen Zweifel: Der Silvaner ist hier Leit- und Identitätsrebsorte.

Winzer bestätigen das unisono:

- Bruno Schmitt (Trockene Schmitts, Randersacker) „**Silvaner hat bei uns eine Wertigkeit wie nirgendwo sonst.**“
- Lorenz Neder (Ramsthal) „**Silvaner ist unsere Leitsorte.**“
- Christian Müller (Volkach) „**Der Fokus liegt bei uns voll auf Silvaner. Er ist klimastabil – im gesegneten Land.**“
- Markus Meier (Schloss Frankenhausen) „**Silvaner wird in Franken immer eine zentrale Rolle spielen – immer.**“



Casteller Schlossberg (Foto: DWI)

Markt, Klima, Geologie. Drei Faktoren treiben die Entwicklung

Erstens die Markttrends – Burgunder, Chardonnay oder Sauvignon Blanc sind international gefragt. Zweitens die Geologie – Kalkreiche Böden in Franken sind prädestiniert für Burgundersorten. Und drittens der Klimawandel – Höhere Temperaturen ermöglichen heute Qualitäten, die früher undenkbar waren.

„Der Klimawandel begünstigt Sorten wie Sauvignon Blanc oder Chardonnay. Auch Rotweine wie Spätburgunder erreichen heute eine Qualität, die vor 20 Jahren unmöglich war“, sagt Bruno Schmitt.

Bruno Brennle bestätigt: „Wir pflanzen Sorten, die früher hier nicht reif geworden wären – etwa Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller.“

Nicht zuletzt spielen persönliche Vorlieben eine Rolle: Lorenz Neder liebt Grauburgunder (25 % seiner Rebfläche), Klaus Höfling schwört auf Frühburgunder, Martin Steinmann (Schloss Sommerhausen) erzeugt neun Sekte – ausschließlich aus Burgundersorten.

Schon Goethe wusste es

Dass Franken mehr kann als Silvaner, wusste schon Johann Wolfgang von Goethe. 1806 schrieb er an seine künftige Frau: „Dagegen sende mir noch einige Würzburger, denn kein anderer Wein will mir schmecken, wenn mir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht.“ Vermutlich ein Riesling-reicher Weißwein aus dem Würzburger Stein – ein früher Hinweis auf fränkische Vielfalt lange vor der Silvaner-Dominanz.

Silvaner bleibt – aber Franken ist viel mehr

Franken ohne Silvaner? Undenkbar. Aber Franken nur mit Silvaner – zu kurz gegriffen. Wer den Blick weitet, entdeckt eine beeindruckende stilistische Breite, die sich hinter der Leitrebsorte nicht verstecken muss.

Empfehlungen jenseits des Silvaners

Prickelndes

2022 Sekt Cuvée Pinot, Juliusspital: 70 % Weißburgunder, 20 % Spätburgunder, 10 % Schwarriesling – in bester Champagnertradition. Elegant, feinperlig, lang.

2021 Weißburgunder-Sekt, Weingut Neder: Cremig, feine Hefenote, nur 2 g Restzucker – gelungenes Beispiel für handwerklichen Winzersekt.

2018 Le Grand Rosé Extra Brut, Schloss Sommerhausen: Spätburgunder Extra Brut, 6 Jahre Hefelager, nur 2 g Restzucker – enormer Tiefgang, mein Favorit.

Weißer Highlights

2024 Sauvignon Blanc, Weingut Brennle: Grüne Noten von Stachelbeeren und Paprika, dazu schwarze Johannisbeere.

2024 Müller-Thurgau „Ewig Leben“, Trockene Schmitts: Zarte Frucht mit Apfel und Birne, unkompliziert, nur 0,2 g Restzucker.

2023 Weißburgunder Würzburger Stein, Bürgerspital: Glasklar, elegant, kräuterig – jedes Jahr verlässlich stark.

2023 Weißburgunder Iphöfer Kronsberg, Weingut Wirsching: Ausbau im großen Holzfass, kühle Frucht, feiner Schmelz, salzige Mineralität.

2023 Bischofsberg Chardonnay, Weingut Kremer: Kraftvoll, aber nie fett, 12 Monate Holz – fein strukturiert.

2018 Weißburgunder Benediktusberg, Christine Pröstler: Spontan vergoren, Ausbau im neuen französischen Holz – viel Kraft, große Länge.

2014 Weißburgunder Retzstadt, Rudolf May: Reif, mineralisch, kraftvoll – der Silvaner-Meister zeigt Burgunder-Klasse.

Rote Versuchungen

2023 Pinot Noir „Landsknecht“, Weingut Leipold: Seidig und kraftvoll, dunkle Früchte, Kräuter, Schokolade – echte Überraschung im Silvanerland.

2021 Spätburgunder Bischofsberg GG, Staatlicher Hofkeller: Sauerkirsche, schwarze Beeren, Mineralik, reife Gerbstoffe – fein und präzise.

2018 Frühburgunder „First“ Eußenheim, Klaus Höfling: Saftig, würzig, charmant – hier glänzt die heikle Sorte. ■



Goethe in einer fränkischen Weinstube (Foto: KI generiert)

Die fränkische Keimzelle der freakstotable

Wie aus Heimat grenzenlose Zukunft wurde

AUTORIN: CLAUDIA STERN

In Wirsberg, tief verwurzelt im fränkischen Boden, wächst seit Jahren etwas, das weit mehr ist als Sterneküche. Es ist geistiger Humus – genährt von Ethik, Geschmack, Innovation und echter Gemeinschaft. Hier, im Posthotel von Alexander Herrmann und Tobias Bätz, nahm etwas seinen Anfang, das heute unter dem Namen freakstotable e.V. in ganz Deutschland Kreise zieht: eine neue Kultur des Essens, des Denkens und des Teilens.

S

Schon vor über zehn Jahren begannen Bätz und Herrmann, Heimatküche neu zu denken. Ohne Dogma, ohne nostalgischen Zuckerguss – dafür mit radikaler Hingabe an das Naheliegende: Lebensmittel aus der Region, produziert von Menschen, die man kennt. Die Keimzelle: ein Netzwerk aus inzwischen über 80 Landwirten, Gärtnerinnen, Käsemachern, Züchtern, Getreideveredlern.



Tobias Bätz (Foto: freakstotable)

Im Herzen dieses Netzwerks: Joshi Osswald, der Foodscout – neugierig, unermüdlich, verbindend. Gemeinsam mit den Produzent:innen hat er ein eigenes Foodlab aufgebaut, in dem experimentiert, fermentiert, gefeilt und weitergedacht wird. Ob vergessene Gemüsesorten, neue Getreideprodukte oder die Renaissance regionaler Hülsenfrüchte – hier entstehen Produkte, die mehr als nur schmecken: Sie transportieren Haltung.

Das Future Lab ANIMA ist kein Showroom. Es ist ein echtes Werkstattlabor. Mit Techniken aus aller Welt und tiefem Respekt vor dem Ursprünglichen wird hier an der Zukunft gearbeitet: Fermentation, Trocknung, Garverfahren, Texturen – mit einem Ziel: das volle Potenzial der Region sichtbar und schmeckbar zu machen.

Diese Philosophie ist der Kern dessen, was freakstotable heute lebt und weiterträgt:

- Eine klare Haltung zu Lebensmitteln.
- Ein tiefes Netzwerk aus Vertrauen.
- Ein Raum für Innovation, der nicht exklusiv, sondern inklusiv denkt.

Was in Franken begann, ist heute eine Bewegung. Tobias Bätz sagt:

„Wir sind der festen Überzeugung, dass die Gastronomie eine essenzielle Vorbildfunktion innehat.“

freakstotable versteht sich als Plattform, als Bühne, als Werkstatt. Doch der Ursprung, das erste Feuer – das brennt in Franken. Und es lodert weiter. Mit jeder neuen Kooperation, jedem neuen Produkt, jedem Tisch, an dem echte Lebensmittel geteilt werden. Ein Freak darf dabei nie unerwähnt bleiben: Patrick von Vacano, der „Schokobär“ mit der besten Herkunftsschokolade des Landes, ist der Impulsgeber, der aus Gedanken Netzwerke spinnt. Mit Mut, Witz und Tiefe bringt er Menschen zusammen – und Ideen zum Leuchten. Er formte die JRE-Origins Manufakturen als Netzwerk der JRE-Jeunes Restaurateure und brachte diese unglaubliche Kraft des guten Geschmacks zu Alexander und Tobias. Gemeinsam schufen sie freakstotable.



ZU TISCH – mehr als ein Festival

Es ist ein kollektives Manifest für Haltung, Qualität und Lebensfreude. Auch in diesem Jahr zog die Gemeinschaft aus den besten Manufakturen über 15.000 Menschen nach Wirsberg. ROLLING Pin, INTERNORGA, INTERGASTRA – wo die freakstotable auftreten, ist das Genussnetzwerk präsent. Da ich immer Masterclasses halte oder im blauen Hinterzimmer als Maitre fungiere, treffe ich hier die echte Genusswelt von Tim Mälzer bis Ralf Bos, die Dreisterneköche der Nation und die frechen Sommeliers



ILONKA SCHEURING



JOSHI PAPAMAME



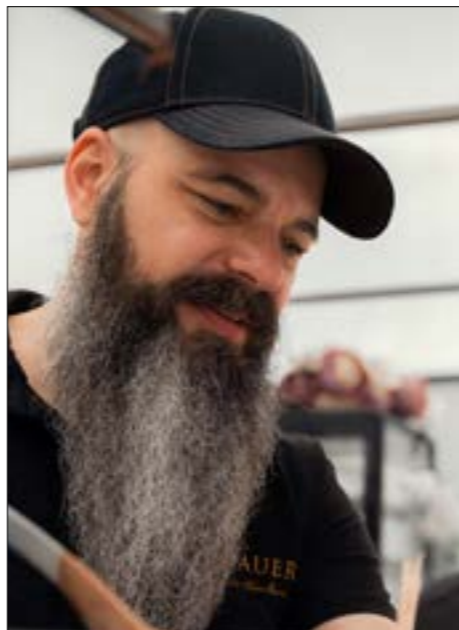
KILIAN HOLLAND



MARKUS MEIER



MARTIN STEINMANN



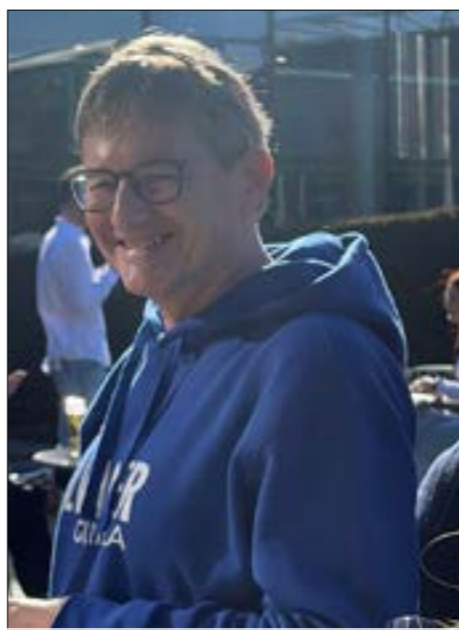
THOMAS DORNAUER



CHEFS



UDO WALTER



THOMAS PLACKNER

Die fränkischen Freaks bitten zu Tisch

• Naturweine mit Ecken und Kanten

Thomas Plackner aus Marktbergel gibt dem Silvaner Raum zur Entfaltung. Kein Wein von der Stange, sondern purer Ausdruck von Herkunft, Jahrgang und Boden. Seit 2022 ist er Teil von pars pro toto, gemeinsam mit Andreas Roppel. Ihre Weine erzählen Geschichten – vielschichtig, charaktervoll.
www.plackner-wein.de

• Nachhaltiger Weinbau in Südfranken

Markus Meier, Quereinsteiger mit Auto-Vergangenheit, ist heute ein Pionier des nachhaltigen Weinbaus. Seit 2005 führt er sein Weingut mit klarem Blick für Natur und Innovation.
www.markusmeierwein.de

• Frauenpower & Scheurebe mit Seele

Ilonka Scheuring ist Bayerische Genussbotschafterin, ETHOS-Mitglied und eine der eindrucksvollsten Stimmen des neuen Franken. Ihre Scheureben – trocken, fruchtig, orange – sind wie sie selbst: mutig, sensibel, unkonventionell.
www.weingut-scheuring.de

• Sektfreaks aufgepasst

Im Weingut Schloss Sommerhausen hat Martin Steinmann die Vision zur Sektmanufaktur. Die Flaschengärung ist hier keine Spielerei – sie ist Tradition und Zukunft zugleich.
www.sommerhausen.de

• Lebkuchen mit Suchtfaktor – Dornauer

Thomas Dornauer produziert handgemachte Lebkuchen und Pralinen mit besten Zutaten – oft in Zusammenarbeit mit Original Beans. Genuss beginnt für ihn bei der Qualität der Rohstoffe.
www.dornauers.de

• Kleinste & wildeste Brauerei Frankens

David Hertl braut in Thüdingfeld bis zu 44 Biere im Jahr – von Opa's Liebling Kellerbier bis zur Gurken Gose. Und das mit Leidenschaft, Witz und Handwerk.
www.braumanufaktur-hertl.de

• Ein Hauch Orient in Franken

Auf dem Ströhlershof kultiviert Katharina Apfelbacher mit ihrer Familie Trüffel, Feigen und Safran. Ein mutiger Weg, tief verwurzelt in der Region.
www.stroehlershof.de

• Demokratie der Lebensmittel – Patisserie Walter

Udo Walter ist mehr als ein Produzent. Er ist ein Denker. Seine feinen Desserts entstehen mit kompromissloser Haltung und einem 100-köpfigen Team.
www.patisserie.de

• Papa Mame – Sojasauce zum Trinken gut

Von Tobias Bätz und Joshi Osswald entwickelt – Sojasaucen, gereift in Barriques von Rudolf Fürst. Umami pur. Für Küche, Seminare, Leben.
www.papamame.de

• Franken GeNuss – Haselnüsse mit Haltung

Martin Stiegler produziert nachhaltige Haselnüsse in Premiumqualität. Ausgezeichnet als Landwirt des Jahres 2023 – und ein echter Netzwerker.
www.franken-genuss.com

• Die Beere des ewigen Lebens – Biohof Decker

In Wachendorf bei Cadolzburg kultiviert Familie Decker die rare Haskap-Beere. Anthocyane, Geschmack, Regionalität – hier stimmt alles.
www.biohof-decker.de

• Die berühmten grünen Dosen – Altes Gewürzamt

Die Gewürzmanufaktur der Familie Holland steht für höchste Qualität, Kreativität und Leidenschaft. Was hier in Dosen kommt, hat Seele.
altesgewuerzamt.de ■

Zwischen Vielfalt, Identität und Erneuerung

Der Fränkische
Satz als Spiegel
eines lebendigen
Weinerbes

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD

Eine Satz-Verkostung



(Foto: Arthur Wirtzfeld)

Wie schon im Prolog dieses Franken-Specials erwähnt: Im Schatten der großen Leitrebsorten Frankens – Silvaner, Riesling, Spätburgunder – schlummert ein faszinierender Schatz, der erst seit wenigen Jahren langsam wieder ans Licht geholt wird: die historische Rebsortenvielfalt des „Fränkischen Satzes“.

Lange vergessen, rückt er heute erneut ins Zentrum fränkischer Identität. Einst war er gelebter Alltag – ein bunter Mix verschiedenster Rebsorten, gemeinsam gepflanzt, gelesen und vergoren. Sorten wie Weißer Heunisch, Grüner und Gelber Silvaner, Lagger oder Adelfränkisch sorgten für Resilienz, Balance und sensorische Tiefe.

Mit dem Aufstieg sortenreiner Lagenweine und dem Fokus auf marktgängige Leitrebsorten verschwand dieses Prinzip fast völlig – bis es heute in zwei Spielarten wiederkehrt: als liebevoll rekonstruierte Satzpflanzung mit historischen Sorten und als modernes PIWI-Projekt mit klimaresistenten Neuzüchtungen wie Souvignier Gris, Calardis Blanc oder Johanniter.

Josef Engelhart, der Satz-Flüsterer

Eine gemeinsame Verkostung mit meinem Kollegen Rudolf Knoll unter der Führung von Josef Engelhart, Weinbautechniker an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim, wurde zur seltenen Gelegenheit – und zu einer spannenden Reise durch Geschichte, Züchtung und sensorische Zukunft.

Engelhart verbindet Tradition mit System: Er will das „genetische Reservoir“ alter Rebsorten für den Weinbau von morgen nutzbar machen – und sieht in PIWI-Sätzen nicht nur ein ökologisches, sondern auch ein sensorisches Zukunftsfeld.

Auf die Frage, welche Reben wir künftig brauchen, antwortet er: „Wir brauchen Reben, die mit Trockenstress und Wassermangel umgehen können und eine sichere Aromatik unter heißen Bedingungen gewährleisten.“ Und fügt mit einem Lächeln an: „Die Rebe ist ein Sonnenkind – sie liebt den Berg und hasst den Wind.“

Seine Haltung wurzelt klar in Ökologie, Terroirbewusstsein und Klimaanpassung – und sein Blick geht weit über den Sortenkatalog hinaus.

Hier die von Josef Engelhart ausgewählten Satzweine und meine sensorischen Notizen, die erahnen lassen, welches Potenzial dieses traditionsreiche Konzept heute wieder entfalten kann: >>>

2023 WEISSER HEUNISCH

- Glas: Strohgelb
- Nase: zurückhaltend, Heu, Nuss, (Hefe?)
- Gaumen: frisch, straff, säurestark, mineralisch, schlank

2023 WEISSER LAGLER

- Glas: kräftiges Strohgelb
- Nase: Apfel, Mandarine, Kräuter
- Gaumen: weich, rund, mittlere Säure, fein-cremig, dezent aromatisch

2024 GRÜNER SILVANER

- Glas: helles Gelb, grüne Reflexe
- Nase: feine Kräuternote, leicht nussig
- Gaumen: mineralisch, leicht salzig, zarte Säure

2024 GELBER SILVANER

- Glas: Gelbgold
- Nase: reife Birne, Quitte, Kräuter
- Gaumen: stoffig, geschmeidig, feiner Grip

2023 GRÜNFRÄNKISCH

- Glas: helles Gelb mit grünen Reflexen
- Nase: Apfel, Birne, Zitrus
- Gaumen: frisch, geradlinig, feine Säure, leicht salzig

2023 ADELFRÄNKISCH

- Glas: Bernstein
- Nase: Quitte, Muskat, rauchig
- Gaumen: kräftig, extraktreich, tiefgründig, feiner Hauch von Restsüße

2023 ALTER FRÄNKISCHER SATZ

Aus der Erinnerung, weil noch von der angeregten Diskussion um den Adelfränkisch (berauscht), eine Sorte die durchaus für Große Gewächse stehen kann, hatte ich vergessen, zu notieren.

Also, **Alter Fränkischer Satz**: insgesamt zurückhaltend, säurebetont, komplex

2024 FRÄNKISCHER SATZ (PIWI)

- Glas: helles Goldgelb, leicht trüb
- Nase: Kombi aus Zitrus, Kräuter, Apfel, Muskat
- Gaumen: frisch, saftig, würzig

2022 FRÄNKISCHER BURGUNDER

- Glas: Rubinrot, rosa Reflexe
- Nase: Kirsche, Kräuter, leicht nussig
- Gaumen: streng, herbe Frucht, mittlere Säure

2020 HARTBLAU

- Glas: dunkles Violett
- Nase: Holunder, Olive, Rauch
- Gaumen: gerbstoffreich, kräftig, kühle Frische

AURUM (BALSAMISCHER SÜSSWEIN) – außerhalb des Satzes, Zugabe von Josef Engelhart

- Glas: sattes Goldgelb, Bernstein
- Nase: Aprikose, Honig, Orange, Mandel
- Gaumen: konzentriert, frische Säure, sehr feines Süße-Säure-Spiel, samtig, elegant im Finale ■

EIN RESÜMEE

AUTOR: ARTHUR WIRTZFELD
IM NAMEN ALLER KOLLEGEN – SIEHE IMPRESSUM

U

Unsere dreitägige Weinfeder-Reise mit 13 Mitgliedern durch das fränkische Weinland war nicht nur reich an Eindrücken – sie war auch getragen von tiefer Fachkenntnis, überraschenden Einsichten und inspirierenden Begegnungen.

Ein ganz besonderer Dank gilt Hermann Schmitt, Geschäftsführer der Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH, seinem Team Andreas Göpfert und Bernd Küffner sowie „Doc Silvaner“ Hermann Mengler, bis vor kurzem Weinfachberater und Qualitätsweinprüfer des Bezirks Unterfranken – sie haben uns mit Sachverstand, Anekdoten und einem feinen Gespür für die Region begleitet. Ihre Perspektiven auf das fränkische Weinbaugebiet waren ehrlich, nahbar, reflektiert und nie bloß PR.

Ihr Fazit klingt nach: Qualität statt Quantität. Verantwortung statt Vorschrift. Profil statt Beliebtheit. Frankens Winzer wissen, was sie tun – und warum. Die Natur ist ihr Taktgeber, der Silvaner ihre Signatur. Ihn begleitende Burgunder, Müller-Thurgau und Rieslinge haben eine bemerkenswerte Qualität. Ihre Reben wachsen auf Buntsandstein, Muschelkalk, Keuper- und Lössböden – Basis für ungeahnte Vielfalt. Und wer hier arbeitet, lebt in einer Kulturlandschaft, die Demut lehrt und gleichzeitig Charakter verlangt.

„Every's Darling is every's Depp“ – selten hat dieses auch in Franken bekannte Statement das Spannungsfeld in Bezug zu Weinmarkt, Selbstverantwortung und Authentizität der hiesigen Winzerschaft so gut zusammengefasst.

Die BIG FIVE

Wer Franken bislang noch nicht oder nur sporadisch besucht hat, dem sei gesagt: Dieses Weinland hat seine ganz eigenen „Big Five“. Sie stehen für kulturelle Signaturen mit Herz, Schweiß und Zuversicht:

• Der Silvaner

1659 erstmals im fränkischen Weinort Castell gepflanzt, ist er in Franken nicht nur Rebsorte, sondern Identität.

• Der Bocksbeutel

Gedungen, kantig, unverwechselbar – ist weit mehr als eine Flasche: ein Statement.

• Die Alte Mainbrücke in Würzburg

Wo der Schoppen mehr zählt als der Verkehr, ist es ein offener Ausschank auf Stein und Geschichte.

• Die Mainfähren

Sie verbinden nicht nur Ufer, sondern Zeitgefühl – entschleunigt, entschlossen.

• Die Echter-Spitzen

Gemeint sind jene gotischen Türme der Echter-Kirchen, sie ragen wie steinerne Wegweiser aus den Weindörfern – Mahnung und Mythos zugleich.

Wer Frankens „Big Five“ kennt, versteht: Dieses Weinland erzählt Geschichte nicht aus dem Lehrbuch, sondern aus dem Leben. ■



Silvanerreben mit Bocksbeutel, Alte Mainbrücke, Mainfähre und Echter-Spitzen. (Alle Fotos: KI generiert)

