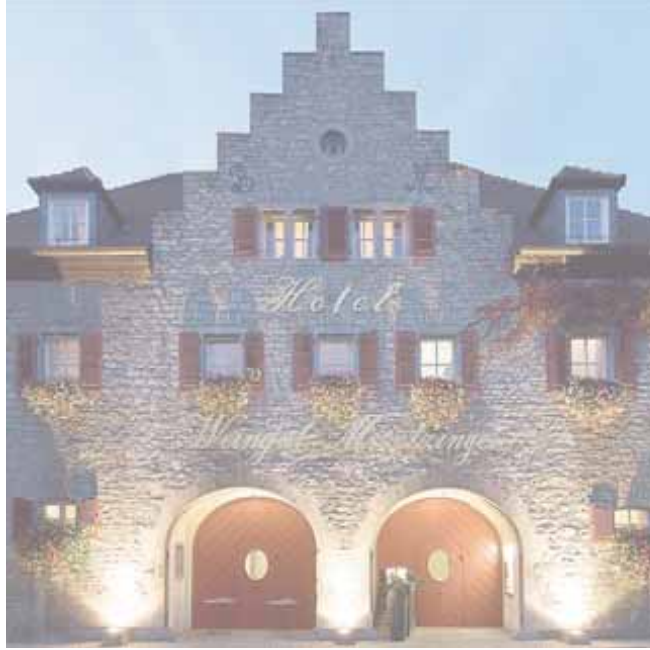


Ein Weinlesebuch wein- und lebenskultur in franken





vorwort



Wein, Barock und Beschaulichkeit sind die meistgenannten Attribute mit denen Franken in Verbindung gebracht wird. Ein positives Bild, das es zu pflegen und vertiefen gilt. Traditionsbewusst stellt sich Franken heute modern und offen dar. Es ist eine sehr dynamische Region, die dabei ist, die strukturell bedingten wirtschaftlichen Herausforderungen der Vergangenheit zu bewältigen. Aus diesem Elan heraus hat Franken zu einer neuen Kultur des Feinsinns und Genusses

gefunden. Dies spiegelt sich auch in den Produkten der Region, vor allem in den Weinen wider. Frankens Winzer haben sich der Moderne nicht verschlossen. Die Weinkultur entwickelt sich weiter. Moderne und Tradition sind kein Widerspruch. Vom heutigen Lebensstil, von der neuen Weinkultur und natürlich vom Wein handelt dieses Weinlesebuch II, das ich Ihnen hiermit empfehle.

Helmut Bräu

Bayerischer Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



jede Menge leben!

frankenwein



Die gute Flasche Wein am Tisch, das gute Glas Wein in geselliger Runde. Sie sind heute aus unserer Lebenskultur nicht mehr wegzudenken. Es würde uns etwas fehlen, gäbe es nicht den Wein. Wein ist heute mehr als ein Getränk. Erst der Wein erschließt uns die Landschaft, seine Natur und kulturellen Schätze, die regionalen Spezialitäten einer Region und letztendlich auch den Charakter der Menschen. Der Wein wirkt wie ein Medium, gleich einem Katalysator, hin zu Wohlbefinden, guten Gesprächen, gutem Genuss und vor allen Dingen guten Gefühlen. Das alles zusammen

macht Wein so attraktiv und gleichzeitig so spannend. Immer wieder gibt es neue Weine und damit neue Erlebnisse zu entdecken.

Das Schöne am Genuss des Weines ist, dass die heutige Weinkultur von allem mythologischen und fachspezifischen Ballast entrümpelt wurde. Wein ist längst nicht mehr nur die Domäne der sogenannten Weinkenner. Wein kann heute auf wunderbare Weise so herrlich unkompliziert sein und einfach nur riesigen Spaß machen. Frankenwein ist heute jede Menge Leben!





eine frage des (wein)stils?

frankenwein

Ihres persönlichen Stils auf jeden Fall. Mögen Sie es jung, design orientiert aber unkompliziert? Wollen Sie sich keine Gedanken machen über Lagen, Jahrgangsunterschiede, Alterungspotenzial und Qualitätsstufen sondern einfach nur eine pure Lust auf Wein haben? Dann sind Sie bei den modernen Franken richtig. Die neue Lust auf Müller-Thurgau, Bacchus und Silvaner mit frisch-fruchtiger Stilistik zeigt, dass das junge Franken richtig liegt.

An den hellen Flaschen, der Bordeauxflasche oder dem Bocksbeutel erkennen Sie die frischen und fruchtigen Rebsortenweine Frankens, aber auch voll im Trend liegende Cuvées. Sie brauchen nicht mehr über den großen Teich zu blicken! Gerade die fränkische Rebsortenvielfalt bietet heute unseren Winzern und Weinmachern ein besonderes Potenzial zeitgemäße

Rebsortencuvées mit intensiver Frucht und belebenden Charakter zu erzeugen.

Diese Weine, fragen Sie immer nach dem aktuellen Jahrgang, sollten Sie, der Jahreszeit angepasst gut gekühlt ausreichend vorrätig haben. Im hektischen Alltag als erfrischendes Moment, als Begleiter zu allen nur erdenklichen Varianten der leichten zeitgemäßen Küche. Für den überraschenden Besuch, die Terrasse oder die laue Sommernacht. Einfach gesagt, Weine für jeden Tag und jeden Anlass. Diese Weine geben Ihnen jedes Gefühl vom guten Leben. Übrigens gibt es in diesem Segment des „Neuen Franken“ auch fruchtige, angenehm weiche Rotweine und spritzige fränkische „Seccos“, die Ihren „Lieblings-Italiener um die Ecke“ in Erstaunen versetzen würden.

Sind Sie ein Fan der „fränkischen Klassiker“? Oder haben Sie durch den großen Spaß mit unseren modernen Weinen zum Frankenwein gefunden? Dann kommen wir jetzt zum fränkischen Markenzeichen, dem Bocksbeutel. Er verkörpert die Ehrlichkeit und Bodenständigkeit des fränkischen Weines. In Verbindung mit dem Rebsorten-Klassiker Silvaner, unserer fränkischen Rebe gibt er dem Land und den Menschen seine Identität. Gleichzeitig finden Sie hier die gesamte Vielfalt der fränkischen Lagen, Rebsorten und Winzer. Suchen Sie sich über den Bocksbeutel ihren ganz persönlichen Geschmack. Dann liegen Sie auch voll im Trend, denn die regionalen und über Jahrhunderte heimisch gewordenen sogenannten autochthonen

Rebsorten und Weine mit klarem Herkunftscharakter, feiern gerade ihr großes Comeback.

Im „Klassik“-Segment des fränkischen Weinangebotes finden sich auch so manche Spezialität. Eine alte Rebsorte, wie den Traminer, oder die aromatisch fruchtige Scheurebe, die einen Vergleich mit dem Sauvignon Blanc im wahrsten Sinn des Wortes nicht scheuen muss. Aber auch ein edelsüßer Rieslaner mit wahrlich exotischer Frucht. Gerade diese, in letzter Zeit etwas verkannten Rebsorten, eignen sich hervorragend zur sog. „Cross-over-Küche“. Also der Kombination von regionalen Produkten mit den Gewürzen und Kräutern Asiens oder der Küche des Mittelmeerraumes.

<h3>NEUES FRANKEN</h3>	<h3>FRANKENS KLASSIK</h3>	<h3>GROSSES FRANKEN</h3>
		
<ul style="list-style-type: none"> * Frisch * Fröhlich * Alltagsfreunde 	<ul style="list-style-type: none"> * Charaktervoll * Authentisch * Essensbegleiter 	<ul style="list-style-type: none"> * Einzigartig * Terroirbezogen * Persönlichkeiten
<p>Wo Spaß und Geselligkeit zusammen treffen und unkomplizierter Genuss an der Tagesordnung sind, da sind Weine der Kategorie „Neues Franken“ gefragt – im hellen Bocksbeutel oder der Bordeauxflasche. Gut gekühlt, zur leichten Küche kommen diese frischen Weine in modernem Outfit auf den Tisch. Geschmack auf den man sich verlassen kann.</p>	<p>So schmeckt Franken! Die Weine im grünen Bocksbeutel sind die Botschafter der Region. Sie sind ausgezeichnete Essensbegleiter. Ob zu herzhafte bodenständigen Gerichten oder zur gehobenen Küche, die Vielfalt der fränkischen Lagen führt zu variantenreichen Geschmackserlebnissen und macht den Abend mit Freunden zu einem rundum genussbetonten Erlebnis.</p>	<p>In diesen Weinen finden Sie das Beste aus Franken. Ihre Einzigartigkeit beruht auf der Harmonie von Rebsorte, Boden, Klima und der Hand des Winzers. Sie sind große Geschichtenerzähler. Nicht in jedem Jahr darf man mit diesen Ausnahmeweinen rechnen. Man genießt sie zu besonderen Anlässen und erfreut sich an Ihrer Einmaligkeit. Diese Weine werden im dunklen Bocksbeutel oder der Burgunderflasche gefüllt.</p>
<p>Besondere Weine in dieser Kategorie werden vom Fränkischen Weinbauverband mit dem Siegel „Neues Franken“ ausgezeichnet:</p> 	<p>Besondere Weine in dieser Kategorie werden vom Fränkischen Weinbauverband mit den Medaillen Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet:</p> 	<p>Die Besten der Besten in dieser Kategorie werden vom Fränkischen Weinbauverband mit der Auszeichnung „Best of Gold“ prämiert:</p> 



□ Nach den modernen und klassischen Franken bilden unsere Weine des „Großen Franks“ die Spitze, also das Top-Segment der Qualitätspyramide Franks! Die Rückbesinnung auf die einheimischen Rebsortenweine war und ist richtig gewesen. Heute kann Franken selbstbewusst einerseits seine internationale Kompetenz beweisen, andererseits sein Potenzial zur Erzeugung vom Terroir der fränkischen Landschaft geprägten Weine herausstellen. Die vielen Auszeichnungen fränkischer Weine auf nationalem und internationalen Parkett, von London bis Tokyo, belegen dies auf eindrucksvolle Weise. Franken hat längst wieder Anschluss an die Weinelite der Welt gefunden!

Diese Weine, in der Regel große trockene Spätlesen vom Riesling, Silvaner und den Burgundern sowie edelsüße Auslesen und Eisweine, weisen ein höchstes Maß an Individualität und Persönlichkeit des Winzers auf. Sie zeichnen sich durch Frucht, Komplexität, Mineralität und einer großen Nachhaltigkeit aus. Darüber hinaus verfügen sie über ein großes Reifepotenzial. Große Weine im dunklen, wertigen Bocksbeutel signalisieren in diesem Zusammenhang Regionalität, Silvaner und Riesling, andere Flaschenformen verweisen auf Burgunderreben, dem Ausbau im kleinen Holzfass oder ein langes Reifelager auf der Hefe im großen Holzfass.





Die Domäne der großen Weine Frankens ist zweifellos das gute Essen zu zweit oder in kleiner geselliger Runde. Man nimmt sich Zeit zum Kochen und für das gute Gespräch. Die Tisch- und Glaskultur ist genauso wichtig wie die Auswahl des Weines. Die Zutaten des Menüs sind frisch und hochwertig. Speisefolge und Weine sind in perfekter Harmonie aufeinander abgestimmt. Die Vorfreude ist so groß, wie die Freude über den gelungenen Abend danach. Ein Anlass der noch lange durch den Genuss der großen Weine Frankens in Erinnerung bleiben wird.



the new way of wine

frankenwein

Das Schöne am Umgang mit dem Wein heute ist, dass der Wein eine Selbstverständlichkeit unseres täglichen Lebens geworden ist. Vom Spitzenkoch bis zum Entertainer, von der Gourmetzeitschrift bis zum Boulevardblatt, die Auseinandersetzung mit dem Wein ist überall gegenwärtig. Das beweist einerseits die Begeisterung für Wein, insbesondere für den, – aber das muss wirklich unter uns bleiben, – total trendigen Frankenwein, andererseits den lockeren Umgang mit Wein.

Zwei Dinge sind es eigentlich nur, die heute für den Weingenuss von elementarer Bedeutung sind. Das richtige Glas und die richtige Temperatur des Weines. Alles weitere, die Vorbereitung und das erforderliche „Handwerkszeug“ sprich Wein-Accessoires ergeben sich dann fast von selbst.

Für das Glas gilt zum einen: Man unterscheidet Degustationsgläser, also Gläser die zur Prüfung und den Vergleich von Weinen heute weltweit eingesetzt werden und sogenannte Trinkglasserien, die mittlerweile von vielen Glasherstellern angeboten werden. Gute Weingläser bringen den Wein zur Entfaltung und ermöglichen ein Maximum an Genuss und Freude am Wein. Wein und Glas haben die gleiche Herkunft: die Natur. Ist das Glas doch das erste von menschlicher Hand und aus verschiedenen natürlichen Rohstoffen bewusst hergestellte neue Material. Deshalb verbindet das Glas und den Wein auch eine sehr lange Geschichte.

Wichtigster Grundsatz ist zum anderen: Gute Weingläser dienen dem Wein. Sie lenken nicht vom Wein ab, sind ohne Schliff und Farbe, sind dünnwandig und haben einen glatten Rand – breite und runde Ränder

machen jeden Wein breit! Je größer der Wein desto größer das Glas. Eine langer Stil und eine gute Standfläche ermöglichen einen sicheren und im wahrsten Sinne des Wortes „stil“-vollen Umgang mit dem Glas. Achtung: Diese Gläser füllt man bitte nur bis zur Schulter, das ist die breiteste Stelle des Kelches, mit Wein. Sonst kommen das Volumen und der Duftkamin des Glases nicht zur Geltung und können ihre Wirkung tun. Das muss fürs erste genügen! Wollen Sie mehr über das Zusammenspiel von Glas und Wein wissen, dann fragen Sie doch Ihren fränkischen Winzer nach einem Seminar zu diesem Thema – Sie werden staunen, welche sinnlichen Eindrücke Sie dabei wahrnehmen werden.

Zur Temperatur: Wichtig ist die Berücksichtigung der Umgebungstemperatur. Also Jahreszeit, im Freien oder

in einem geschlossenen Raum. Dann wird mittlerweile grundsätzlich etwas kühler getrunken als dies vor einigen Jahren noch der Fall war. Junge Weißweine sollen erfrischen und beleben, ein Rotwein im Sommer zur Pasta soll nicht wie ein Glühwein schmecken, nur weil die Zimmertemperatur gerade bei 28 Grad liegt! Also weg von diesen alten Geschichten, hin zu mehr Freiheit beim Weingenuss, hin zum emotionalen Weingenuss! Dies bedeutet, dass im Sommer ein junger Weißwein der Kategorie „Neues Franken“ durchaus mal 6–8 Grad Celsius haben kann. Ist es nicht herrlich, wenn das Glas beschlägt und die Kühle des Weines schon durch den Anblick des Glases eine enorme Lust auf den ersten Schluck macht. Legen Sie diese Weine, ob weiß oder roséfarben auch ruhig mal auf Eis, wenn es ihnen angebracht erscheint, niemand wird sie heute auf Ihrer

Gartenparty dafür kritisieren. Große Weißweine, also unsere fränkische Spätlese trocken sollten mit 8 bis 12 Grad serviert werden. Denken Sie an die größeren Gläser, der Wein erwärmt sich dadurch auch schneller. Servieren Sie ihn eher 2 Grad kühler, es ist wunderbar die Entwicklung eines Weines Schluck für Schluck im Glas zu erschmecken. Noch ein Wort zu den Rotweinen: junge Weine 14 bis 18 Grad, große oder gereifte Weine 16 bis 18 Grad. Übrigens: Rotwein wird nicht wärmer getrunken nur weil es draußen bitter kalt ist. Edelsüße Weine werden üblicherweise als Aperitif oder zum Dessert in kleinen Mengen getrunken, 8–12 Grad sollten nicht unter und überschritten werden, da die Weine dann ihre betörende Frucht nicht entfalten können bzw. die opulente Süße dann zu pappig wirken kann und den Gaumen verklebt.



Natürlich stellt sich jetzt automatisch die Frage: Was machen wir mit unseren alten Gläsern, möglicherweise dem Hochzeitsgeschenk der Schwiegermutter? Unzugskarton nehmen, einpacken und ab damit in den Keller! Da müssen Sie durch!

Jetzt zum Korkenzieher – oder brauchen wir den zukünftig gar nicht mehr? Kronkorken (Stainless-Cap) aus Edelstahl, Schraubverschlüsse, hochwertige Glasstopfen, poppige Kunststoffstopfen oder doch klassischer Naturkork? Die Frage ist klar entschieden: Der lange, wertige Schraubverschluss hat sich neben dem Naturkork durchgesetzt und etabliert. Betrachten Sie es als eine Herausforderung der Moderne an die Tradition. Beides ist aber gut nebeneinander möglich.

Einerseits locker und absolut unkompliziert bei jungen modernen Weinen, andererseits gekonnt gepflegt und mit Kennerschaft zelebriert bei großen Weinen. Ein Vorschlag: Lassen wir doch den Genussanlass und den Wein entscheiden! Wenn man doch noch einen Korkenzieher braucht, sollte dieser über eine, am besten beschichtete, Spindel mit einer großen Seele, das ist der freie Innenraum in der Spindel, verfügen. Dadurch kann der Korken elastisch reagieren und produziert keine Korkstückchen. Korkenzieher, die Bohrmaschinen gleichen, sollten der Vergangenheit angehören. Hilfreich ist ein Kapselschneider, der die Kapsel sauber abtrennt. Legen Sie Korken und den Kapseldeckel nach dem Öffnen auf den Tisch, ein guter Korken riecht auch gut.





Was braucht man sonst noch? Hilfreich sind, gerade beim schön eingedeckten Tisch, die kleinen Metallfolien (Dropstop), die, in die Flasche gesteckt, das Tropfen beim Einschenken zuverlässig verhindern – eine wirklich geniale Bereicherung. Der Einsatz einer Dekantierkaraffe macht nicht nur bei Rotweinen Sinn. Es geht längst nicht mehr nur um das sichere Dekantieren, damit das Depot, das sich bei langer Reife bei den Rotweinen bildet, in der Flasche verbleibt. Vielmehr hat die Dekantierkaraffe heute die Funktion eines großen Glases, das dem Wein Volumen und Sauerstoff zur Entwicklung gibt. Dadurch kann schnell

die Trinkreife eines Weines, den man kurzfristig aus dem Keller holt, herbeigeführt werden. Fragen Sie ihren Winzer, ob es hilfreich ist, den Wein vorher zu dekantieren.

Das wären die „Basics“ einer guten Genusskultur im Umgang mit Wein. Eine Menge mehr wird noch zusätzlich angeboten und füllt zu Hause die Vitrinen und Schränke. Vieles ist unnützlich oder einfach nur designverliebter „Schnick-Schnack“. Geben Sie ihr Geld lieber für gute Gläser und gute Frankenweine aus, denn das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken!

die architektur des weines als bindeglied von tradition und moderne – the art of wine

franken

Die Architektur, die Arbeit der Architekten ist so populär wie nie. Die Architektur boomt. Nicht ohne Grund wird Sie seit längerer Zeit als eine der „Leitkulturen“ unserer Zeit, ja möglicherweise des 21. Jahrhunderts ausgerufen. Dies trifft dann besonders zu, wenn große Namen der Architektenszene ein Museum, ein Fußballstadion oder den Shop einer Nobelmarke konzipieren.

Die Weinkultur gibt es seit über 5000 Jahren, Weingüter und Winzerhöfe seit 2000 Jahren. Der Grundstein europäischer Weinkultur wurde mit den beeindruckenden

den Klosteranlagen des Mittelalters (Kloster Eberbach, Cluny) gelegt. Die prächtigen Barockbauten der Würzburger Güter (Hofkeller, Juliusspital) sowie die Renaissance-Palazzi des italienischen Weinadels (Frescobaldi, Antinori) geben heute noch Zeugnis von der innigen Verbindung des Weines mit der Architektur. Nicht unerwähnt bleiben dürfen natürlich in diesem Zusammenhang auch die im frühen 19. Jahrhundert gebauten Chateaux des Bordelais. Erstmals assoziiert die Qualität der Architektur unterschwellig die Qualität des Weines.





Von der neuen Welt, den Weinbaugebieten in Kalifornien ging die Wiederentdeckung des Themas Architektur und Wein in den siebziger und achtziger Jahren des zurückliegenden Jahrhunderts aus. Jetzt wurde die Architektur zum Markenzeichen, zum Bestandteil der Corporate Identity eines Weingutes. Das Weingut war längst nicht mehr nur eine funktionale Aneinanderreihung von Traubenannahme, Kelterung, Gärkeller, Tank- und Holzfasskeller und der Füllanlage.



□ Nein, vor dem Grundsatz „Wein und Kultur gehören zusammen“ – „Wein ist Kunst – Wein ist Leben“ wurde das Weingut zu einer der komplexesten Bauaufgaben der Welt. Verkostungsräume, Präsentation, Shop, Galerie- und Ausstellungsräume, Schatzkammer und gastronomische Räumlichkeiten zählen heute dazu. Die Topografie der Landschaft wird eingebunden, Besucher geführt und der Prozess der Weinbereitung erklärt. Der Kunstgriff der Architektur liegt wohl in der Symbiose zwischen Natur, Kultur und der Landschaft. Spätestens jetzt wurde die Architektur endgültig zum Markenzeichen der Weingüter. Franken hat diese Entwicklung frühzeitig aufgegriffen und umgesetzt. Mit Stolz können wir heute sagen,

dass die fränkischen Winzer neue Akzente in der deutschen Weinwelt gesetzt haben. Die qualitative Neuausrichtung der Fränkischen Weinqualität ist durch die neue Weinarchitektur sichtbar und fühlbar geworden. Weingüter in Stahl-, Beton- oder Holzbauweise mit blitzenden Edelstahltanks, Barriquekellern und modernster Kellertechnik verdeutlichen, dass Franken längst zur neuen Welt aufgeschlossen hat. Transparent verwegene Vinotheken mit Weinbars und Bistros, lichtdurchflutete Verkostungs- und Verkaufsräume oder die beeindruckende Verbindung historischer Bausubstanz, wie des Barocks mit den Stilelementen der heutigen Architektur, Glas, Naturstein und Stahl vermitteln ein vollkommen neues Weinerlebnis.

Wein ist mehr denn je eine kulturelle Dienstleistung. Wein erschließt uns die Kunst und Kultur. Wein regt unsere Emotionen und unsere Kommunikation an. Die Auseinandersetzung mit der Architektur gehört selbstverständlich heute dazu. Diese neue Lebenskultur können Sie in Franken, in dieser Kulturlandschaft des Weins mehr und mehr genießen. Gehen Sie auf eine Entdeckungsreise zur Architektur des Weines – vom Fachwerk des Mittelalters über den Barock bis in die Postmoderne!



franken – wein.schöner.land



reisen zum frankenwein

Das alte Kulturland Franken, schon von den Kelten, die ja bekanntlich gerne Wein tranken, als ideales Siedlungsgebiet geschätzt, ist von Heiterkeit und Harmonie geprägt. Das zärtliche Schauen ins weite Land mit seinen weichen Konturen und weiten Horizonten führt zu besonderen Gefühlen. Es ist nicht das Laute oder Spektakuläre was dieses Land auszeichnet, sondern die Beschaulichkeit und innere Ruhe, die von dieser Weinlandschaft ausgeht und uns nachhaltig berührt. Dieses Land kann viele Geschichten erzählen. Die Vitalität und Lebensfreude, die ihm eigen ist, erschließt sich oft erst auf den zweiten Blick, beim genauen Hinsehen. Es sind da die vielen kleinen Feste, ob Jazz, Klassik oder Theater im Weingut, unsere fränkische Liebe zum Kabarett, oder Vernissagen und Lesungen, die in Verbindung mit dem Wein das Land mit Leben erfüllen. Regionale Vinotheken mit modernster

Architektur ziehen wie eine Perlenkette durch das Land und ermöglichen einen unkomplizierten Zugang zum Wein. Gleichzeitig verbinden sie den Weingenuss mit Kunst und Kultur. Franken hat das Reisen zum Wein neu definiert und im internationalen Vergleich mit der Marke „Franken-Wein.Schöner.Land“ Maßstäbe gesetzt.

Unter dem Motto „Komm ich zeigt Dir mein Weinland“ führen Sie über 200 Gästeführer Weinerlebnis Franken durch die Weinberge, Weinorte und Keller. Ob zu Fuß, mit dem Bike, per Kanu oder hoch zu Ross, verbunden mit fachlichen Themen zum Terroir des Weines oder zur Natur, Geschichte und Kultur. Sie werden staunen, welches Angebot für Sie und Ihre Freunde zur Verfügung steht. Dabei können Sie auch die neu konzipierten Weinlehrpfade und Weinwanderwege Frankens kennen lernen.





Vielfach stellen sie spezielle Themen dar oder berichten anschaulich und informativ über Geschichte, Natur und Kultur der Weinberge und des Weines. Für Abwechslung ist also gesorgt. Rastplätze und Hütten laden dann zum Picknick ein. In Begleitung eines Gästeführers Weinerlebnis Franken können Sie dann hautnah erfahren, was es mit dem Boden, der Lage und der Rebe auf sich hat. Unter deren Anleitung können Sie einmal einen Rebstock selbst schneiden, im Steilhang Laubarbeiten durchführen, oder im Herbst vor der Weinlese Trauben naschen. Selbstverständlich geht es danach durch die renommierten Weingüter und Keller Frankens.



Dort werden Sie dann erfahren, dass viele Winzer nicht nur Wein zu bieten haben. In den komfortablen Gästezimmern der Weingüter lässt es sich herrlich entspannen. Für Ihre geschäftlichen Tagungen oder privaten Familienfeiern stehen bestens ausgestattete Räumlichkeiten mit herrlichem Ambiente zur Verfügung. Wie wär's mit einem Seminar Wein und Käse, oder Wein und Schokolade? Die Fränkischen Weindozenten bieten vielfältige Weinseminare zu den unterschiedlichsten Themen an. Testen Sie ganz persönlich Ihren Geschmack, entdecken Sie was es wirklich heißt „riechen – schmecken – fühlen“.

Natürlich darf der Besuch eines Fränkischen Weinfestes oder einer romantischen Heckenwirtschaft, in anderen Weinbauregionen auch Straußwirtschaft genannt, nicht fehlen. Hier spüren Sie fränkische Lebenskultur pur. Und das noch mit einem Qualitätsversprechen. Denn hinter der Qualität der Weine muss auch die Qualität der Region stehen. So lautet das Fränkische Credo! Daher sind die besten weintouristischen Angebote in einem einzigartigen Führer, der jährlich neu erscheint, zusammengefasst. Sie wollen keinen weiteren Weinführer? Kein Problem, laden Sie doch die APP einfach auf Ihr Smartphone!

frankenwein und fränkische küche



Die Bodenständigkeit und der regionale Charakter der Fränkischen Küche ist legendär. Die Rückbesinnung auf das Ursprüngliche und Ehrliche hat den Fränkischen Speisezetteln mit neuem Leben erfüllt. Das fruchtbare Land, der Main und der Wald bieten die vielfältigsten Köstlichkeiten. Dies ermöglicht wiederum, dass sich auch internationale Küchentrends, ob asiatisch, mediterran oder einfach nur „cross-over“ mit den heimischen Produkten wunderbar verbinden lassen. Der Trend, dass regionale Erzeugnisse zeitgemäß zubereitet werden hat sich auch zunehmend in der fränkischen Gastronomie durchgesetzt. Natürlich findet sich in den uralten fränkischen Heckenwirtschaften, die in anderen Weinbaugebieten auch Straußwirtschaft oder

Buschenschänke genannt werden, eine herzhaft-fränkische Küche, die für ihre Wurstspezialitäten berühmt ist. Die fränkische Bratwurst bildet, in all ihren wohlschmeckenden Variationen, nach wie vor die Basis der fränkischen „Wirtschaft“. Doch auch hier bekommt man mittlerweile einen frischen, in Öl eingelegten Ziegenkäse oder ein feines, mit Kräutern gratiniertes Lammfilet, das von den weiten Wiesen der fränkischen Rhön stammt. Es ist Bewegung in die fränkische Küche gekommen. Viele Veranstaltungen, wie die Fränkische Feinschmeckermesse, die Desta-Messe edler Brände oder die lokalen Märkte und kulinarischen Rundgänge bieten einen reich gedeckten Tisch mit Feinkost, die von den Höfen unserer fränkischen

Landwirte stammen. Ergänzt wird dieses vielfältige Angebot durch feine Speiseöle- und Essige, hausgemachte Marmeladen und Nudeln bis zu edlen Pralinen mit fränkischem Trester.

Auf den Winzer- und Hofschoppenfesten tanzt in lauen Sommernächten die fränkische Seele zu allen nur erdenklichen Rhythmen. Eingerahmt von fränkischem Fachwerk oder unter Platanen und Kastanien findet sich für jeden Wein- und Musikgeschmack etwas. Die Franken sind für ihre Laune zum Feste feiern bekannt und gefürchtet. Der fränkische Weinfestkalender besitzt Kultstatus. Sind Sie jetzt neugierig geworden? Haben Sie Lust auf Wein und mehr? Dann kommen Sie und fühlen den Wein in Franken!



impressum



Weinlesebuch Franken, 3. überarbeitete Auflage



Herausgeber:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

Tel.: 09 31-9 80 10, Fax: 09 31-98 01-5 00

E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

www.lwg.bayern.de

Redaktion:

Dr. Hermann Kolesch,

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim

E-Mail: hermann.kolesch@lwg.bayern.de

Konzept & Gestaltung:

go! Kommunikation, Würzburg (1. Auflage)

CMS, Cross Media Solutions GmbH, Würzburg

Fotografie:

Tillmann Grütz

Karl-Josef Hildenbrand

Dieter Leistner

Hermann Kolesch

Druck:

bonitasprint gmbh, Würzburg

Weitere Informationen zum Frankenwein erhalten Sie:



Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH
Haus des Frankenweins
Postfach 57 64
97007 Würzburg
Tel.: 0931 /39011-0
Fax: 0931 /39011-55
kontakt@haus-des-frankenweins.de
www.frankenwein-aktuell.de



Tourismusverband Fränkisches Weinland
Am Congress Centrum
97070 Würzburg
Tel.: 0931 /372335
Fax: 0931 /373652
tourismus@fraenkisches-weinland.de
www.fraenkisches-weinland.de



Tourismusverband Franken e. V.
Wilhelminenstraße 6
90461 Nürnberg
Tel.: 0911/94151-0
Fax: 0911/94151-10
info@frankentourismus.de
www.franken-weinland.de



Gästeführer Weinerlebnis Franken e. V.
Donat-Grömling-Str. 10
97222 Rimpfing
Telefon: 09365 / 2251
info@gaestefuehrer-weinerlebnis.de
www.gaestefuehrer-weinerlebnis.de



Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel.: 09 31-9 80 10
Fax: 09 31-9 80 11 00
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de
www.lwg.bayern.de