

WEIN & KÜCHE: FRANKEN TRUMPFT AUF

Die Region Mainfranken hat sich zu einem kulinarischen Paradies entwickelt, das auf seine Entdeckung wartet.

TEXT HANS-PETER SIEBENHAAR

Der Main geht von Ost nach West spielerisch mit der fränkischen Landschaft um. Die Kimbern sprachen einst vom »Moine«, was so viel bedeutet wie »gekrümmte Schlange«. Tatsächlich mäandert der Fluss unaufgeregt vorbei am Steigerwald, durch den Spessart gen Frankfurt. Das Maindreieck rund um Würzburg ist das Herzstück Mainfrankens. Tourismusmanager, denen die von zentralistischen Politikern im fernen München erfundene Verwaltungseinheit Unterfranken zu dröge war, haben zu Werbezwecken das »Fränkische Weinland« erfunden. Bei den Einheimischen löst dieser Kunstbegriff aber nur Achselzucken aus. Sie machen traditionell um ihr Paradies kein großes Aufheben. Zu Unrecht.

Denn die Flusslandschaft mit ihrem fast schon mediterranen Klima ist seit jeher eine gesegnete Landschaft. Der Main mit seinen Seitenarmen dient als Fischlieferant, die fruchtbaren Talböden bieten Gemüse und Obst, auf den oft steilen Muschelkalkhängen gedeihen Frankens beste Silvanerreben. Lukullische Genüsse haben in Mainfranken seit Jahrhunderten Tradition. Denn geizig waren die Kirchenfürsten nie, das merkt man Dörfern und Städten wie Volkach, Dettelbach, Sulzfeld, Frickenhausen, Sommerhausen und Veitshöchheim bis heute an. Üppig und prächtig sollte alles sein, vor allem in Würzburg. Die Residenz der Fürstbischöfe, das Hauptwerk des fränkischen Barock-Baumeisters Balthasar Neumann, ist als imposantes Denkmal absolutistischer Macht mit den opulenten Fresken des Venezianers Giovanni Battista Tiepolo und einem labyrinthartigen Weinkeller von der UNESCO als Weltkulturerbe geschützt.

Michael Philipp ist einer, der seine fränkische Heimat liebt. Nie zog es den Koch und Eigentümer des gleichnamigen Restau-

rants im malerischen Sommerhausen in die Ferne. Als Vorbild nennt er Hans Haas, der seit über zwei Dekaden im Münchner »Tantris« am Herd steht. »Ich bin gelernter Metzgermeister und sollte eigentlich den elterlichen Betrieb übernehmen«, sagt der heute 39-Jährige. Doch durch einen Bekannten seiner Eltern kam er schließlich zu einer Kochlehre in den damals legendären, heute längst geschlossenen »Schweizer Stuben« im fränkischen Wertheim am Main. Unter der Regie des Zwei-Sterne-Kochs Fritz Schilling lernte er das Handwerk der Haute Cuisine. »Das war für mich eine völlig neue Welt«, schwärmt der aus dem Würzburger Vorort Gerbrunn stammende Gastronom. Seine wachen blauen Augen leuchten.

Heute zählt Michael Philipp zu den innovativsten und handwerklich besten Köchen Mainfrankens. Dabei setzt er weder auf selbstverliebte Spielereien noch auf eine Orgie an Gewürzen, und dennoch ist jedes seiner Gerichte ein Aromakunstwerk. In fränkischer Bescheidenheit definiert er das Ziel seiner im Grunde genommen klassischen französischen Küche mit lokalem Einschlag: »Der Eigengeschmack des Produkts muss bei jedem Gericht klar erkennbar sein.« Bei den Produkten kann er in der Region aus dem Vollen schöpfen. Der Blondschof zählt auf: Bachsaibling aus dem walddreichen Spessart, Lamm und Wild aus der rauen Rhön, Spargel, Kirschen, Zwetschgen und Beeren aus Sommerhausen. »Saisonalität ist für meine Küche ganz wichtig.« Die Region hat aber auch ihre Grenzen. »Es gibt keine Meefischli aus dem Main mehr«, stellt er nüchtern fest. Die in Paniermehl und Ei gewälzten, goldbraun gebratenen Meefischli, vor allem Rotaugen und Ukeleis, sind eine kulinarische Legende.

Mainfranken hat sich längst zu einem verunsicherten kulinarischen Paradies entwi-

ckelt, das auf seine Entdeckung wartet. Eine Generation ambitionierter Küchen wie »Philipp« in Sommerhausen oder »Reisers« in Würzburg, aber auch viele traditionelle Familiengasthöfe, wie beispielsweise die »Brücke« in Wiesentheid, der »Schwan« in Castell oder »Falken« in Mainbernheim, bilden eine ungeahnte Genussregion links und rechts der Autobahn von Frankfurt nach Nürnberg.

Der Aufschwung ist sehr eng mit dem Aufstieg des Frankenweins verbunden. Lange galt die barock-bauchige Bocksbeutelflasche als Synonym für einen in die Jahre gekommenen Altherrenwein. Doch diese Zeiten sind passé. Der fränkische Rebsaft, allen voran Silvaner und Spätburgunder, die auf so unterschiedlichen Böden wie Keuper, Muschelkalk und Buntsandstein reifen, spielt heute in der bundesweiten Spitzengruppe mit. Die mainfränkische Weinbautradition reicht bis ins 8. Jahrhundert zurück. Missionierende Mönche sorgten bereits 777 in der Nähe von Hammelburg für den ersten professionellen Weinbau, schon im Jahr 790 folgte Würzburg. Eine Erfolgsgeschichte nahm ihren Anfang. Heute ist die Traube Silvaner der ganze Stolz der Region. Für eine Renaissance haben nicht zuletzt neugierige, bisweilen auch sture Pioniere wie Johann Ruck aus Iphofen, Richard Östreicher aus Sommerach, Gerhard Roth aus Wiesenbronn, Rainer Sauer in Escherndorf oder Schloss Sommerhausen gesorgt. Übrigens: Mit dem fast 600 Jahre alten Schloss Sommerhausen, dem Weingut von Martin Steinmann, hat Michael Philipp eine wunderbar leichte Cuvée aus dreierlei Reben kreiert. Der Winzer und der Koch sind quasi Nachbarn.

Als der damals 26-jährige Koch mit seiner Frau Heike vor 13 Jahren sein Feinschmeckerlokal gründete, war das alles andere als einfach. »Es war eine harte Aufbau-



Ein 400 Jahre
altes Patrizierhaus
beherbergt nun das
»Restaurant Philipp«

> arbeit«, erinnert sich der Vielarbeiter. »Doch wir haben unser Konzept nie verändert«, sagt der Franke, der trotz seiner Küchenleistung bescheiden geblieben ist. Durch Zufall konnte das junge Paar ein 400 Jahre altes Patrizierhaus kaufen, das über Generationen im Ort als Arztpraxis gedient hatte. In den heimeligen, minimalistischen Räumen, deren Wände mit zahlreichen Bildern der Würzburger Künstlerin Barbara Schaper-Oeser geschmückt sind, serviert Michael Philipp ein weltoffenes siebengängiges Degustationsmenü, das sich auf Wunsch um zwei Gänge reduzieren lässt. Das ist auch schon die ganze Speisekarte. Aromatische Harmonie, handwerkliche Perfektion im Umgang mit Thunfisch, Schwertfisch, Jakobsmuscheln oder dem heimischen Rhön-Rehrücken samt Artischocken und Portwein sowie exzellente Produkte machen das »Philipp« zur ersten Adresse im Maindreieck. Seine charmante Frau, eine erfahrene Sommelière, serviert eine moderne Auswahl an fränkischen Weiß- und Rotweinen, ergänzt um gute Flaschen aus Frankreich und Spanien. Lediglich zwischen den Hauptessenszeiten am Nachmittag offeriert der zurückhaltende Franke auf seiner im Juli 2012 eröffneten Gartenterrasse an der Hauptstraße des Winzerdörfchens auch ein Drei-Gänge-Menü – für ihn noch ein Experiment.

Fränkische Köche müssen nicht in internationale Häuser. Sie beweisen ihr Können am liebsten zu Hause.

In der Schule der »Schweizer Stuben« von Fritz Schilling hat auch Markus Lösch aus dem Winzerdörfchen Castell zu Füßen des Steigerwalds gelernt. Ähnlich wie Philipp zog es den heute 46-jährigen Küchenmeister nicht groß in die Welt hinaus. Nach Lehrjahren in Wertheim und einem Ausflug in die Sterneküche Oberbayerns übernahm er lieber den elterlichen Betrieb, den traditionsreichen »Gasthaus zum Schwan« in Nachbarschaft des fürstlichen Schlosses. Sein Urgroßvater gründete in der ehemaligen Poststation und Brauerei vor über einem Jahrhundert die Wirtschaft. »Meine Eltern haben Hausmannskost auf gutem Niveau gekocht«, erinnert sich Lösch. Das änderte der Filius, der vor zwanzig Jahren die Regie in der Küche übernahm, schnell. »Meine Philosophie ist die Verfeinerung unserer Produkte aus der Region«, erklärt er seine fränkische Küche mit mediterranem Einschlag. Seine Forellen kommen aus dem nahen Willanzheim, die Pilze aus dem Steigerwald gleich um die



Eigentümer und
Chefkoch Michael
Philipp mit
seiner Crew

Ecke, sein Bio-Kalb stammt aus Bindlach bei Bayreuth, das Schweinefleisch von der seit fünf Generationen existierenden Prichtsenstädter Metzgerei Bausewein. Die Weine sind von Spitzenwinzern aus den Nachbardörfern wie Gerhard Roth aus Wiesenbronn und Weltner aus Rödelsee oder ganz einfach von der Verwandtschaft, dem Casteller Weingut Brügel.

»Bei uns kommen 70 Prozent der Produkte aus der Region«, sagt Bernhard Reiser, der mit seinem Restaurant »Reisers am Stein« als Teil des angesehenen Weinguts am Stein von

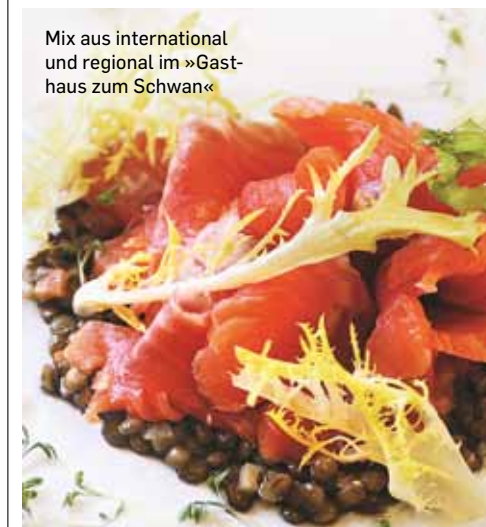
Ludwig Knoll zu den besten Adressen in Würzburg gehört. Der Waller und der Zander kommen tatsächlich noch aus dem Main. »Unsere Küche ist eine Tagesküche. Es wird gekocht, was wir auf dem Markt bekommen«, beschreibt der umtriebige Koch und Unternehmer seine Philosophie. Das Essen soll bezahlbar sein. Sein Lieblingsprodukt ist Reh, das er in Top-Qualität von Jägern aus dem Spessart und Steigerwald bekommt. »Es ist wichtig, dass ein Tier beim Tod keinen Stress hat. Das schmeckt man«, sagt Reiser. Deshalb bezieht er weiteres Fleisch von einem Bauern in der Rhön, der noch die traditionelle Wiesenschlachtung betreibt. Von der Terrasse seines modern-minimalistischen Restaurants aus kann der Gast seinen Blick über die steilen Weinberge unterhalb der mächtigen Festung Marienberg oder die vielen barocken Kirchtürme links und rechts des Mains schweifen lassen. Ein Ort zum Träumen.

Reiser ist Realist. Er weiß, was seine Gäste wollen. »Qualität, Qualität, Qualität«, sagt der einstige Lufthansa-Koch aus tiefster Über-

zeugung. Den Wechsel an den Main hat der polyglotte Allgäuer nie bereut. Vor über zehn Jahren hat er im benachbarten Rothenburg ob der Tauber seine Sterneküche im damaligen »Louvre« an den Nagel gehängt. »Es ist mir langweilig geworden«, sagt er heute. Auf Anregung des Winzers Ludwig Knoll zog er in die Traumlage am Stein oberhalb Würzburgs. Mittlerweile besitzt der 46-Jährige ein kleines Gastronomieimperium ohne Standardgerichte. Im Sommer betreibt ein Team von 45 Festangestellten plus 30 freien Mitarbeitern zwei Restaurants – »Reisers am Stein« und »Reisers am Golfplatz« (am Stadtrand in Heidingsfeld) – sowie ein Cateringunternehmen samt Kochschule im nahen Dettelbach, das der marketingerfahrene Reiser schlicht »Eventmanufaktur« nennt. Angesichts seiner vielfältigen Aktivitäten inklusive Lehrtätigkeit kommt der aus einer Kaufmannsfamilie stammende Kochkünstler kaum noch dazu, selbst am Abend hinter dem Herd zu stehen.

Bei Markus Lösch im malerischen Castell ist es genau umgekehrt. Ohne ihn geht in der Küche seines »Gasthauses zum Schwan« nichts. Der Franke ist einer, der sich trotz seines gastronomischen Ehrgeizes nie verbogen hat. Sein Gasthof ist noch ein echter Gasthof. Die betagte Mutter hilft heute noch in der Küche mit, der Vater steht am Tresen und schenkt Silvaner aus. Der Stammtisch nach dem sonntäglichen Kirchgang ist keine Folklore, sondern ein Treffpunkt. Der mit Holzvertäfelte Gastraum aus den Sechzigerjahren des vorigen Jahrhunderts ist originalgetreu erhalten. Es gibt eigenen Wein und selbst gebrannten Mirabellen-Obstbrand.

Wie bei seinem Würzburger Kollegen Reiser gilt die Liebe von Lösch den heimischen Produkten. Er verfügt über ein Netz von Lieferanten. Einer seiner Klassiker sind die



Mix aus international
und regional im »Gast-
haus zum Schwan«



»Reisers am Stein« ist ein
Teil des Weinguts am Stein
von Ludwig Knoll



»Landgasthof zur Brücke«:
mit seiner Muschelkalk-
fassade ein fränkischer
Bilderbuch-Gasthof

hausgemachten Wildschweinbratwürste mit Steigerwälder Steinpilzen und Kartoffel-Sellerie-Püree. In Franken gilt noch immer die Bratwurstkunst als ein Gradmesser für die Leistungsfähigkeit einer Landküche.

»Die Bedeutung der Lieferanten aus der Region nimmt zu«, betont Bernd Fischer vom »Landgasthof zur Brücke« in Wiesenheid, dem kleinen Residenzort der Grafen von Schönborn. Doch es sei nicht immer einfach, die entsprechenden Mengen in gleichbleibender Qualität zu organisieren. Deshalb kann und will er sich nicht auf fränkische Waren beschränken. »Für mich ist ausschlaggebend, dass ich ein hochwertiges Produkt bekomme«, sagt der 52-Jährige, der im Bamberger Traditionshaus »Messerschmitt« gelernt hat. »Doch ich brauche keinen Spargel aus Südchina.« Seine Gäste schätzen Nüsschen vom Steigerwaldreh im Gewürzmantel mit Steinpilzsauce oder ganz einfach Scheiben vom Schwäbisch-Hällischen Land-schwein in Landbiersauce mit geschmelzten Kartoffelklößen, aber auch Jakobsmuscheln im Gewürzlachsmantel auf Erbsenmousse-line. Fischers »Brücke« in Nachbarschaft zum Schönborn'schen Schlossgarten ist mit seiner für die Region so typischen Muschelkalkfassade ein fränkischer Bilderbuchgasthof. Seit seiner Eröffnung im Jahr 1996 hat sich der zurückhaltende Franke eine treue Fangemeinde weit über die Region hinaus erkocht. Seine Frau Ute sorgt für den Service in der modern-rustikalen Gaststube, Bruder Joachim liefert vom eigenen, nur fünf Hektar großen Weingut die Silvaner, und Vater Martin stellt die exzellenten Obstbrände her. Die »Brücke« ist bis heute ein echter Familienbetrieb geblieben, der die Liebe zum heimischen Wein pflegt. Darin liegt generell das Geheimnis, weshalb Mainfranken zu einer kulinarischen Region ersten Ranges aufgestiegen ist.