



Im Rahmen des Thüringer Gastronomieprojekts der ARGE Rhön gab es für Führungskräfte der Gastronomie und Hotellerie ein Weinseminar. Weindozent Steffen Schuster aus Buchbrunn bei Kitzingen (links) und Winzerin Birgit Sauer aus Nordheim am Main (rechts) brachten den Teilnehmern den Franckenwein in Theorie und Praxis nahe. Fotos: ARGE Rhön / C. Kallenbach



Einheimischer Wein als fester Bestandteil regionaler Gastronomie

Gut besuchtes Weinseminar im Rahmen der „Rhöner Genuss tour“

BAD SALZUNGEN / RHÖN. Auch wenn die Rhön klassisch gesehen eher eine Bierregion ist, dürfen gute Weine aus der Nähe nicht auf den Speisekarten der regionalen Gastronomie fehlen. Zu dieser Einschätzung kamen nicht nur die Referenten des Weinseminars, das im Rahmen des Thüringer Gastronomieprojekts der Regionalen Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Rhön jetzt in Bad Salzungen stattfand. Selbst die Organisatoren warben vorwiegend für Weine aus dem Anbaugebiet Franken. Schließlich bewies die Weinprobe den anwesenden Gastronomen anschaulich, dass ein guter Wein nicht zwangsläufig aus Frankreich oder Italien kommen muss, sondern auch am Main, der Saale und deren Umgebung zu einem guten Tropfen reift.

„Es gibt in unserer unmittelbaren Nachbarschaft sehr gute Weine. Das sind regionale Produkte, durch das Handwerk der Winzer erzeugt, mit einer Jahrhunderte andauernden, ungebrochenen Tradition, die sich sehen lassen können. Im Sinne der ‚Rhöner Genuss tour‘ steht Wein für Genuss, Lebensgefühl und Regionalität“, meinte Martina Klüber-Wibelitz vom Projektteam des Thüringer Gastronomieprojekts der ARGE Rhön „Rhöner Genuss tour“. Auf emotionaler Ebene sollten die Gastronomen als „Geschichtenerzähler“ den Wein verkaufen, regte sie an. Franken, erklärte Projektmitarbeiterin Brigitte Vorndran, sei nun einmal das nächst gelegene Weinanbaugebiet zur Rhön. „Aus unserer Sicht sollten die Partnerbetriebe der Dachmarke Rhön deshalb den Frankenwein auf der Speisekarte haben“, hob sie hervor. Dem Wein in Theorie und Praxis widmeten sich Birgit Sauer, Winzerin, Weinprüferin und Dozentin für Wein- und Genusskultur aus Nordheim am Main, sowie Steffen Schuster, Hotelmeister und Weindozent aus Buchbrunn bei Kitzingen.

Wein als ein Stück Lebensgefühl

Birgit Sauer sagte, dass es beim Frankenwein mit Rotwein, Weißwein, Rotling, Rosè und Weißherbst eine sehr große Vielfalt gebe. Das alles passe sehr gut zu den Spezialitäten der Rhön wie Rhönschaf, Hausmacherwurst oder Ziegenkäse. „Wein ist ein nicht mehr wegzudenkender Bestandteil einer modernen Lebenskultur – mit ihm findet Kommunikation statt, und er vermittelt ein spezielles Lebensgefühl“, schätzte die Winzerin ein. Franken sei von rund 6 200 Hektar Rebfläche bewachsen. Der Müller-Thurgau stelle den prozentual größten Anteil mit 31,4 Prozent, gefolgt vom Silvaner, der „fränkischen Identität“. 19,4 Prozent der Anbaufläche entfallen auf rote, 80,6 Prozent auf weiße Rebsorten.

Die persönliche Handschrift des Winzers

Frankenwein gliedert sich in das „Neue Franken“ – das sind moderne, frische, junge und unkomplizierte Tropfen – das „Klassische Franken“, die für fränkische Kompetenz und Vielfalt stehen, sowie in das „Große Franken“ – Weine mit nationaler Kompetenz, die das internationale Parkett nicht scheuen müssen. Die „Klassik-Linie“ sei geprägt von der persönlichen Handschrift des Winzers. „Es sind Weine mit fränkischer Seele“, betonte Birgit Sauer. Sie finden Verwendung von der deftigen Brotzeit bis hin zum hochwertigen Menü. Ausgeliefert werden sie vorwiegend im dunkelgrünen Bocksbeutel, der als Synonym für Qualität steht. Weine aus der Linie „Großes Franken“ sind für besondere Anlässe geeignet

Vorsitzender: Landrat Bernd Woide, Geschäftsführung: Landratsamt Fulda, Michael Holla

Mitglieder der Regionalen Arbeitsgemeinschaft Rhön sind:

Landkreise: Fulda, Bad Kissingen, Rhön-Grabfeld, Schmalkalden-Meiningen, Wartburgkreis

Vereine: Rhönforum e.V. Dermbach, Verein Natur- und Lebensraum Rhön e.V.

Gersfeld/Wasserkuppe, Verein Naturpark und Biosphärenreservat Bayerische Rhön e.V. Oberelsbach,

Bankverbindung: Sparkasse Fulda, Konto Nr. 17, BLZ 530 501 80

und besitzen eine gute Lagerfähigkeit. Wer möchte, kann aus dem Weinland Franken auch Dessertweine, im Barrique ausgebaute Weine sowie spezielle Spät- und Auslesen bekommen. Die Winzerin ging in ihrem Referat auch auf die Weinkategorien wie Qualitätswein und Prädikatswein ein und gab einen Überblick, nach welchen Verfahren die einzelnen Weine gekeltert werden.

Die Rhön und das Weinland Franken ergänzen sich

Gleichzeitig lieferte sie den Rhöner Gastronomen und Hoteliers ein Argument, das eindeutig für den Frankenwein in der regionalen Rhöner Küche spricht: Zum einen befindet sich die älteste Weinstadt Frankens, Hammelburg, wirklich in unmittelbarer Nähe des Mittelgebirges. Zum anderen sei der Wein das Bindeglied zwischen der Wanderwelt des Naturparks Rhön auf bayerischer Seite und dem Fränkischen Weinland. „Diese beiden Landschaften ergänzen sich gegenseitig“, unterstrich die Winzerin vom Main. Das UNESCO-Biosphärenreservat Rhön in Bayern, Hessen und Thüringen bilde die natürliche Klammer zum Frankenwein. Birgit Sauer vergaß auch nicht, auf das zweite Weinanbaugebiet in der Nähe, nämlich Saale-Unstrut, einzugehen. Dieses erstreckt sich mit 603 Hektar Rebfläche auf Sachsen-Anhalt, 54 Hektar auf Thüringen und sieben Hektar auf Brandenburg. Über 30 Rebsorten wachsen dort – darunter Raritäten, die einen großen Stellenwert haben und deshalb erhalten werden.

„Wir brauchen uns vor niemand zu verstecken“

„In der Gastronomie fehlt oft das Basiswissen, was den Wein betrifft“, musste Steffen Schuster einschätzen. Das betreffe besonders das Wissen über Rebsorten und regionale deutsche Anbaugebiete. „Aber genau da haben wir ganz tolle Sorten zu bieten.“ In seinem praktischen Teil des Weinseminars ging er insbesondere auf den Aufbau einer Weinkarte, auf die Preisgestaltung sowie auf die angebotenen Speisen und die dazu passenden Weine ein. Beispielsweise serviere man frische, leichte Weißweine und Rosé-Weine unter zehn Grad Celsius und reife, gehaltvolle Weiß- und Rotweine über zehn Grad. Auch die richtige Verwendung der einzelnen Gläser führte er den anwesenden Gastronomen vor. Ein optimaler Weingenuss sei nur unter gewissen Bedingungen erreichbar, fasste der Hotelmeister zusammen. „Dazu gehören die gute Vorbereitung des Weins, die richtige Temperatur, das richtige Weinglas, das richtige und tropfenfreie Einschenken, die Einhaltung der Wein- und Speisenfolge, immer Wasser zum Neutralisieren sowie gute Gespräche und gute Stimmung. Mir kommt es darauf an, den Stolz auf die einheimischen Weine zu vermitteln, denn wir brauchen uns vor niemand zu verstecken“, sagte der Weindozent.

Ewald Klüber, Projektverantwortlicher der ARGE Rhön, sah das Seminar als gelungene, unternehmensnahe und zielorientierte Schulung für Service, Personal und Führungskräfte der Gastronomie. Er regte an, es durch einen Besuch von Winzerbetrieben zu ergänzen, um einen nachhaltigen Eindruck von Weinanbau, Pflege der Reben und dem Ausbau der einzelnen Weinsorten zu bekommen. Erst dann könne man die Besonderheiten des Weins ein Stück weiter verstehen und sie auch dem Kunden im Gastraum vielleicht in Form von Geschichten erklären. Gleichzeitig bat er die Gastronomen und Produzenten um Vorschläge für weitere Schulungsinhalte im Rahmen des Thüringer Gastronomieprojekts. Bedarf sieht Klüber ebenfalls in einer Schulung zum Umgang mit moderner IT-Technik, zur Gestaltung eines professionellen Internetauftritts sowie zu betriebswirtschaftlichen Themen.