



15. August 2019

Die Genussreise geht weiter - Route der Genüsse –Tour durch das Taubertal

Am Zusammenfluss von Main und Tauber liegt die romantische, mittelalterliche und dennoch moderne Stadt Wertheim. Im Grenzgebiet zwischen Baden-Württemberg und Bayern, also mitten in Main-, Tauber- und Churfranken und somit im Zentrum von Spessart, Odenwald, Lieblichem Taubertal und Fränkischem Weinland erstreckt sich die Route der Genüsse. Als Weinregion hat sich dieser Landstrich in den letzten Jahren mehr und mehr etabliert. Zahlreiche, weit über die Grenzen der Region hinaus bekannte TOP- Winzer wie das Weingut Rudolf Fürst in Bürgstadt, Rudolf May in Retzstadt, Schlör in Reicholzheim, Winzerhof Stahl in Auernhofen und die Alte Grafschaft in Kreuzwertheim sind hier beheimatet.

Doch nicht nur hervorragende Weinmacher finden sich hier, sondern eine große Anzahl weiterer Qualitätsbetriebe, Erzeuger, Landwirte, Designer und Künstler, die in einer Dichte vorhanden sind, wie sie wohl selten in Deutschland zu finden sein wird. Dies war die Basis für die Entwicklung der Route der Genüsse, dem Zusammenschluss der Besten zu einer Genussregion von Aschaffenburg bis Würzburg und von Wertheim bis nach Rothenburg ob der Tauber. In deren Zentrum liegt die Stadt Wertheim, wo man bereits seit Bestehen der Route bei einer besonderen Tour an fünf Stationen in der Altstadt unterschiedliche Genüsse verkosten kann. Hier beginnt sie die Genussreise durch das Taubertal mit einer Übernachtung im wunderschön idyllisch gelegenen Kloster Bronnbach mit seinem besonderen kulturhistorischen Ambiente. Seit Jahrhunderten wird dort Wein angebaut; heute präsentieren die Winzer des Taubertals, das mit der Einzigartigkeit ausgestattet ist auf 100 Kilometer Länge drei Weinanbaugebiete – Baden - Württemberg – Franken, in der klostereigenen Vinothek. Besuch der Klosterkirche und des Klostergartens ist sehr zu empfehlen. Das Restaurant Orangerie und das zugehörige Klosterhotel Bronnbach um das Team der Familie Gravius verwöhnen die Gäste. In dem stilvoll eingerichteten Restaurant wird eine bodenständige und qualitätsreiche Küche geboten.

Wir besichtigen das seit über 400 Jahren bestehende Weingut Alte Grafschaft, einst im Besitz der Fürsten zu Löwenstein, heute geleitet von Norbert Spielmann und Christoph Dinkel. Norbert Spielmann ist nicht nur Weinhändler par excellence, mittlerweile sind auch die mehrfach ausgezeichneten Weine seines Weingutes auf europäischer TOP-Gastronomieebene in Frankfurt, Hamburg, München, auf Sylt und in Paris zu finden. Er arbeitet nach dem Motto: Wein macht Spaß.

Nach einem Rundgang durch die kultureiche, fast mediterran anmutende Wertheimer Altstadt mit der Besichtigung des vor den Toren der Stadt in einem Landschaftspark gelegenen Museums Schlösschen im Hofgarten, mit bedeutenden Kunstsammlungen u.a. von Malern der Berliner Secession führt uns der Weg ins Restaurant „Dinges“. Geleitet von den beiden Spitzenköchen und Sommeliers, den Brüdern Dinges, wird hier mit ausgezeichnetem Niveau regionale Küche auf den Teller gebracht. Das Ambiente am Fuße des Wertheimer Burgbergs gilt als einzigartig. Wunderbare Tropfen aus dem Hause Schlör, insbesondere bekannt durch hervorragende Schwarzrieslinge und mehrfacher Preisträger des Deutschen Rotweinpreises und Weingut Rudolf May mit Schwerpunkt ausdrucksstarken und stets höchst bewerteter Silvaner runden das Essen perfekt ab.

Durchs Taubertal führt der Weg entlang des zart sich windenden Flusses weiter zum nächsten Genussbetrieb, der Gamburg, denn die Route der Genüsse vereint nicht nur die besten kulinarischen Betriebe der Region, sondern ist aufgestellt nach dem Credo: Genuss ist so individuell, wie die Menschen, die genießen. Für den einen ist es das tolle Essen, für den anderen die traumschöne Landschaft und für den nächsten eine außergewöhnliche Taschendesignerin oder Farb- und Stilberatung. Sie alle sind in der seit 2015 bestehenden Route der Genüsse vereint, die mittlerweile rund 100 qualitativ sehr hochwertige, besondere Partner aufweist.

Die Gamburg, ein besonderes Ziel in 2facher Hinsicht. Die einzig erhaltenen Original-Ausmalungen eines Rittersaals und die ältesten weltlichen Wandmalereien nördlich der Alpen zeigen einen Kreuzzug unter Führung des römisch-deutschen Kaisers Barbarossa. Diese wurde erst vor wenigen Jahren entdeckt und freigelegt. Daneben besticht die Burganlage mit der Sonnenterrasse zwischen mediterranen Pflanzen und Callot'schen Steinfiguren durch einen sagenhaften Ausblick im Café mit südlichem Flair. Unbedingt an einen Apéritifs au Jardin teilnehmen.

Weiter geht es auf der Tour nach Beckstein, ins Weingut Benz, der Toskana im Taubertal. Die Führung Vintasticum gleicht einem Erlebnis, dass man als Besucher nicht mehr vergisst. Eine Zeitreise zu den Anfängen des Weinbaus und der Geologie, die alle Sinne fordert. Das Weingut Benz produziert heute fast ausschließlich Rotweine. Im gleichen Ort gibt es die mit Gold-,

Silber- und Bronzemedailles sowie weiteren Auszeichnungen bedachte Brennerei Dieter Braun. Menschen wie er verarbeiten Streuobst und leisten dadurch einen wichtigen Beitrag zur Pflege der Kulturlandschaft und dem Erhalt der Artenvielfalt.

Abendessen und Übernachtung im Hotel Bundschu in der Kurstadt Bad Mergentheim. „Echten Heimat-Genuss erleben“ in diesem seit Generationen familiengeführten Betrieb. Es werden ausschließlich regionale Produkte zu einer hervorragenden Küche verarbeitet. Die beiden Brüder Frank und Ralf Bundschuh präsentieren eine frische und leichte Küche, in der großen Weinkarte finden sich neben hiesigen Weingütern, selbstverständlich auch Weine aus weiteren Anbaugebieten. Schöne Hotelanlage.

Am nächsten Morgen startet unsere Tour im Wildpark Bad Mergentheim, ein Refugium mit über 70 Tierarten auf einer Fläche von über 35 Hektar; kaum Maschendraht oder Käfige, naturnah und artgerecht. Unbedingt empfehlenswert: Eine Führung mit den Tierhütern zur Fütterungszeit - ein tolles Erlebnis für Jung und Alt.

Das Grüne Stüble in Igersheim-Neuses wird von einem jungen Team geführt, das sich in der europäischen Gastronomie weiterentwickelt hat. Das Konzept besticht in vielerlei Hinsicht durch Nachhaltigkeit. Hohe Qualität der verwendeten Produkte regionaler Bauern und Erzeuger sowie überwiegend aus fairem Handel werden zu leckeren, geschmacksintensiven Gerichten mit jahreszeitlichen Dekorationen voller Blüten und Kräuter kredenzt.

Über das Schloss Weikersheim mit seinem weithin bekannten barocken Prachtgarten geht es zum Winzerhof Stahl in Auernhofen. Christian und Simone Stahl zählen definitiv zu den Aufsteigern der letzten Jahre und produzieren Weine, die zu den Besten gehören, was die Region zu bieten hat. „Federstahl, Edelstahl, Hasennest und Zweimännerwein“, bilden mittlerweile festen Bestandteil in der Spitzengastronomie Deutschlands. Aber nicht nur Wein kann Stahl, sondern mindestens ebenso talentiert, niveauvoll und genussfein ist die Küche - fränkische Haute Cuisine. Stahl im Taubertal, ein Muss!

Bewegt man sich im Taubertal kommt man nicht vorbei an den einzigartigen Werken des berühmten Bildschnitzers Tilman Riemenschneider. Gleich drei seiner Werke kann man auf engem Raum besichtigen, in Creglingen, Detwang und das bedeutendste –der Heilig-Blut-Altar in Rothenburg o.d.T.in der dortigen Sankt Jakobs-Kirche.

Unsere letzte Übernachtung und ein kulinarisches Gesamterlebnis dürfen wir im Hotel und Restaurant Villa Mittermeier erfahren. Sternekoch Christian Mittermeier beschreitet nicht nur in seiner Küche stets neue Wege, sondern auch bei seinem Beherbergungskonzept. Er vereint beste Qualität mit Kreativität und handwerklichem Können.

Den Abschluss der Tour bildet eine Nachtwächterführung durch die mittelalterlichen Gassen und Plätze Rothenburgs und am nächsten Morgen eine Führung durch das in Europa einzigartige Kriminalmuseum. Unbedingt anschauen, die eiserne Jungfrau, die mittelalterlichen bis in die heutige Zeit hinein eindrucksvoll aufgezeigten Foltermethoden und -werkzeuge.

Initiatorin und Seele der Route der Genüsse, GF Christiane Förster von der Tourismus Region Wertheim GmbH ist sich sicher, dass sich in dem Projekt Route der Genüsse noch viel Potential verbirgt. Genussvoll, ohne große Eigenrecherche, die Gäste lenken und verwöhnen ist der Leitgedanke. Die weniger namhaften Betriebe, die mit ebenso großer Leidenschaft und Qualität Besonders herstellen, können durch die bislang schon Bekannten profitieren und durch den Gemeinschaftsgedanken präsentieren sich die 6 Abschnitte der Tour facettenreich, individuell und genussvoll.

www.route-der-genuesse.de

Kontakt für weitere Informationen

Christiane Förster

Geschäftsführerin der TOURISMUS REGION WERTHEIM GmbH

Telefon 09342/935090

E-Mail: foerster@tourismus-wertheim.de