DEUTSCHES NATURGUT AUF DER ZUNGE

DIE „ROUTE DER GENÜSSE“ UND IHRE VERFÜHRUNGEN von FERIENSTRASSEN.INFO

Italien? Frankreich? Warum in die Ferne schweifen? Wer sich ein bisschen auskennt, weiß: Echte Gaumenfreuden gibt’s auch mitten in Deutschland. Seit 2015 treten einzigartige Dienstleister und Erzeuger in der Main-Tauber Region den Beweis an. Entlang der „Route der Genüsse“ von Aschaffenburg über Wertheim bis nach Würzburg und Rothenburg ob der Tauber haben sich über Betriebe zusammengeschlossen, um anspruchsvollen Besuchern das Beste aus der Region anzubieten. Darunter Winzer, Obstbrenner, Bäcker und Gastronomen sowie Spezialitätenanbieter und Künstler.

Weitere Informationen zur Route und ihren Stationen finden Sie unter
www.ferienstrassen.info/route-der-genuesse

Allein die Landschaft ist berauschend. Bei dieser Tour für alle Sinne geht es jedoch weniger darum, Berge zu erklimmen oder Flüsse zu überqueren – obwohl die Region auch dafür wie geschaffen ist. Es geht um das „bessere“ Essen, Trinken, Mode, Kunst und Kultur. Suchen Sie sich mit Ihrem TABBERT also ein nettes Plätzchen an Main oder Tauber und schmecken Sie sich durch die vielfältigen Aromen der Region. Erleben Sie überraschende Ausblicke, betrachten Sie neue Ansichten und genießen Sie wahre Schätze aus Küchen und Kellern, aus Manufakturen und Probierstuben, aus Spitzenlokalitäten und Landwirtschaften. Um welches Produkt auch immer es sich handeln mag – sämtliche Genusspartner verbinden die Liebe zu ihrem Produkt und handwerkliches Können, die Besinnung auf Beständiges und die Lust auf Kreatives. Das Ziel: Ihnen die Vielfalt, die Qualität und den Charakter ihrer Heimat nahezubringen. Die Kulisse: Romantische mittelalterliche Städtchen und reizvolle Flusslandschaften in sanft wogenden Hügeln.

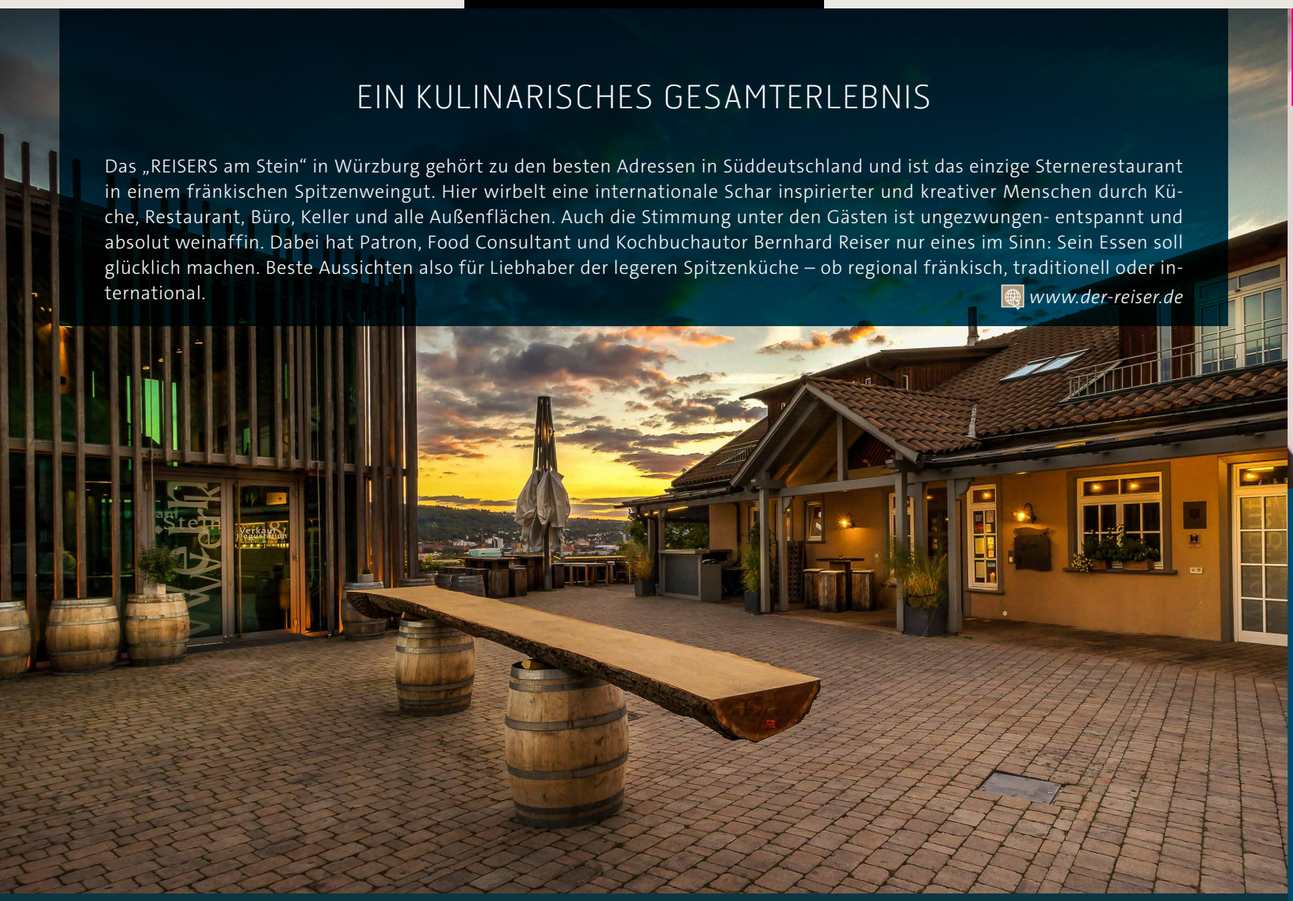
INNEHALTEN IM BURGCAFÉ

Schon wegen der „Barbarossa-Fresken“ in ihrem alten Rittersaal ist die Gamburg ein Kulturerbe europäischen Rangs und jederzeit einen Besuch wert. Zugänglich gemacht wird sie von der deutsch-französischen, charakterstarken Familie von Mallinckrodt, die auf der statuengeschmückten Terrasse im Burghof köstliche Kuchen serviert. Mit einem wundervollen Ausblick über das liebliche Taubertal und umgeben von Palmen, Lavendelsträuchern, Zitronen-, Feigen- und Olivenbäumen bekommt man ein gutes Gespür für französisches Savoir-Vivre. Gruppen können in den bezaubernden Burggärten sogar einen „Apéritif au Jardin“ buchen. Außerdem werden regelmäßig Kräuterkurse angeboten.

www.burg-gamburg.de

Gewinnchance für TABBERT CLUB Mitglieder: Lösen Sie unser MOMENTE Rätsel und gewinnen Sie einen Gutschein für zwei Personen für eine reguläre Führung durch Burg und Burgpark Gamburg sowie je einen Kaffee und ein Stück Kuchen in unserem Burgcafé im Wert von insgesamt 24,- €.

CLUB VORTEILE



EIN KULINARISCHES GESAMTERLEBNIS

Das „REISERS am Stein“ in Würzburg gehört zu den besten Adressen in Süddeutschland und ist das einzige Sternerestaurant in einem fränkischen Spitzenweingut. Hier wirbelt eine internationale Schar inspirierter und kreativer Menschen durch Küche, Restaurant, Büro, Keller und alle Außenflächen. Auch die Stimmung unter den Gästen ist ungezwungen- entspannt und absolut weinaffin. Dabei hat Patron, Food Consultant und Kochbuchautor Bernhard Reiser nur eines im Sinn: Sein Essen soll glücklich machen. Beste Aussichten also für Liebhaber der legeren Spitzenküche – ob regional fränkisch, traditionell oder international.

www.der-reiser.de

CLUB VORTEILE

Gewinnchance für TABBERT CLUB Mitglieder: Lösen Sie unser MOMENTE Rätsel und gewinnen Sie das „Der Schickimicki Koch“ Buch über das Leben des Sternekochs Bernhard Reiser inkl. 60 Rezepten aus seinen unterschiedlichen Tätigkeitsbereichen im Wert von 35,- €.

100 % FRUCHT UND NICHTS ANDERES

Ob Heidelbeere, Himbeere oder Johannisbeere, Münkels Beerenhof ist nicht nur aufgrund seiner fantastischen Lage auf einem Berg über dem Maintal ein Geheimtipp. Auf dem idyllisch gelegenen Hof wird die traditionelle Brennkunst bereits in der dritten Generation gelebt. Aus eigens für die Brennerei angebauten Früchten entstehen Liköre und Brände aus 100 % Frucht in höchster Qualität. Häufig kann man auch die Früchte selbst vor Ort kosten, während man sich im Rahmen einer Führung vom Chef selbst alles über den Anbau, Ernte und Vertrieb erläutern lässt.

www.beerenhof.de

LOCATIONBILDER HABEN EINE ZU SCHLECHTE AUFLÖSUNG/QUALITÄT

GENUSSVOLLE IDYLLE

Die mitten im Wald im romantischen Erftal gelegene Wohlfahrtsmühle von Sabine und Armin Münster ist ein wunderbares Anlaufziel für Menschen, die die Landküche schätzen und die Zurückgezogenheit des Ortes zu genießen verstehen. Torten und Kuchen sind hausgemacht, das vom Küchenchef verarbeitete Wild stammt aus eigener Jagd und die Regenbogenforellen kommen fangfrisch aus den eigenen Weihern. Gegessen wird in einer heimeligen Stube oder auf der Seeterrasse. Auch im Weinkeller ist Platz für herausragende Genussmomente.

www.wohlfahrtsmühle.com

ALLES KÄSE?

„Den Garten Eden bebauen und bewahren“ ist das Motto von Familie Joas, die den Biohof Joas seit 1993 bewirtschaftet und strikt nach den Auflagen für Bioland Betriebe weiterentwickelt. Weshalb die Fahrt zum Hof im Sommer von friedlich grasenden Kühen gesäumt wird, aus deren Milch später in der Kirchenkäserei Sindolsheim köstlicher Käse entsteht. Neben den verschiedenen Brie- und Camembert-Sorten mit Chili, Kümmel oder Bockshornklee sowie halbfestem Schnittkäse werden auch Hackfleisch, Gulasch, Steak & Co. ab Hof vermarktet. Das Fleisch gibt es mehrmals im Jahr und den Käse ständig im eigenen Laden.

www.biohofjoas.de

Gewinnchance für TABBERT CLUB Mitglieder: Lösen Sie unser MOMENTE Rätsel und gewinnen Sie einen Gutschein für zwei Personen für eine kleine Weinprobe im Ökoweingut Geier.

CLUB VORTEILE

KONSEQUENT ÖKO, KONSEQUENT LECKER

Schon seit 1990 werden die Reben des Ökoweinguts Geier gänzlich unter Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel, Unkrautbekämpfungsmittel und Mineraldünger bewirtschaftet. Um die Qualität seiner vielfach prämierten Weine zu sichern, begrenzt Jungwinzer Christian Geier seinen Ertrag konsequent. Die auf Muschelkalkboden wachsenden Reben werden handverlesen und im eigenen Keller schonend vinifiziert. Geiers Weinpalette ist breit gefächert und umfasst neben für die Region typischen Weinen auch ausgefallenere Sorten und Cuvées. In der gemütlich-rustikalen Wein-Wirtschaft können zudem Spezialitäten wie sein Winzersekt oder der im Barrique gereifte Rotweincuvée verkostet werden.

www.oekoweingut-geier.de