

# TAUBERTAL

*Taubertal? Wo soll das denn sein?  
Geographisch schwer fassbar, denn es umschließt  
gleich drei Länder: Franken, Baden und Württemberg.  
Geschmacklich aber schon eher eine Einheit, wobei es  
dort auf überschaubarem Terrain viele Entdeckungen  
bei Küche und Keller zu machen gibt.  
Von Ludwig Fienhold*

*Entdeckungen in*

# *Küche & Keller*

*Kulinarische*



*Kurzreisen*

Die eher unbekanntere Weinregion zieht sich rund 100 Kilometer von Wertheim am Main bis Rothenburg ob der Tauber. Ältere werden durch die legendären Schweizer Stuben an die Gegend erinnert, jüngere kennen das Designer-Outlet Wertheim Village. Die **Schweizer Stuben** gehörten zur Elite der deutschen Küchenkultur, nach dem Niedergang wurde ein Hundehotel daraus, jetzt dämmert das einst stolze Ensemble aus verschiedenen Restaurants, Bungalows und Tennisplätzen elend vor sich hin. Das Wertheim Village und seine Boutiquen werden dagegen sehr gut frequentiert, am Wochenende scheint halb Deutschland dort zu sein.

Für **Otto Geisel** ist das Taubertal „eine der interessantesten Weinregionen der Welt“, weil es dort Tropfen gibt, wie sie sonst kaum jemand macht: zart, vielschichtig, elegant und niedrig im Alkohol. Wenn das einer wie Otto Geisel sagt, hat das Gewicht, denn er ist einer der großen Weinexperten Europas und kennt als Einheimischer die Gegend bis in jede Parzelle. Von Konrad Schlör hält er besonders viel. Der Winzer aus Wertheim-Reicholzheim erzeugt extrem gute Rotweine, vor allem einen exzellenten Spätburgunder und einen monumentalen Schwarzriesling. Beide nicht fett und süß wie viele deutsche Rotweine und eher von kühler französischer Stilistik. Das Große Gewächs vom subtil kräuterwürzigen Spätburgunder gilt es für viele noch zu entdecken, der **Schwarzriesling 1476** ist einer der besten Rotweine Deutschlands und unerreicht bei dieser eher seltenen Traubensorte. Der limitierte Schwarzriesling kommt gerade auf den Markt und wird schnell vergriffen sein, da nur 300 Flaschen erzeugt werden – die 56 Euro mögen in Deutschland selbstbewusst erscheinen, für französische Verhältnisse in dieser Klasse dagegen fast schon bescheiden. In der Champagne wird der Schwarzriesling alias Pinot Meunier zur Herstellung von Champagner benutzt, als Rotwein taugt er dort nichts. Umso bemerkenswerter ist das Ergebnis im Taubertal, für Otto Geisel ist der Schwarzriesling der „**Wein der Zukunft**“. Konrad Schlör kann auch Schaumwein, sein nach traditioneller Flaschengärung erzeugter Pinot Brut Rosé ist ein feinwürziger Sekt von Souplesse und für 13 Euro ein Lockangebot.



Ralf Kronmüller

Das schöne und, gemessen an seinen Sehenswürdigkeiten, touristisch nicht überlaufene **Weinstädtchen Wertheim** ist durch seine historischen Bauten, die Fachwerkhäuser und die Altstadt ein Ort wie aus dem Bilderbuch. Typische Gasthäuser wie der Goldene Adler mit guter Bratwurst und Fasskraut sind dort ebenso zu finden wie das einzige Sterne-Restaurant weit und breit. Das **Stadtpalais** befindet sich im historischen Innenhof des Wertheimer Rathauses unter dem Dach der früheren „Fürstlichen Hofhaltung“ und entfaltet vor allem im Sommer auf der festlich illuminierten Terrasse seinen ganzen Charme. **Ralf Kronmüller** und seine Lebenspartnerin Melanie Bost sind nette, unprätentiöse Gastgeber, aber anspruchsvoll bei Küche und Keller, wengleich die Preise moderat ausfallen. Der schlanke Küchenchef bringt feine, elegante und aromatische Gerichte auf den Teller. Die fleischige, gebratene Wachtelbrust mit delikatem Sternanischaum und gebratenen Waldpilzen ist ebenso von großer Raffinesse wie die knackig-zarte Rote Garnele mit nobler Krustentiersahne und einem wunderbar duftigen Trio aus Erbsen, Erbsenmousse und Erbsenschaum. Wildgerichte kommen aus eigener Jagd, den perfekt gebratenen Rehrücken kann man nicht besser machen, auch die aparte Begleitung aus zarten Rosenkohlblättern, geräuchertem Kartoffelbiskuit und Essigzweitschen begeistert. Das dazugehörige Bistro unterscheidet sich optisch nur wenig vom Restaurant und bietet preiswertere Gerichte, die weniger

aufwendig zuzubereiten werden und nicht so kostspielig beim Produkteinkauf sind. Für die lokale Kundschaft ist dies eine willkommene Alternative, doch wer von Frankfurt oder weiter her anreist, muss ins Gourmetrestaurant. Küchenchef Ralf Kronmüller ist zwar in Wertheim geboren, hat aber bei einigen der Allerbesten seiner Zunft, wie Joachim Wissler, Heinz Winkler und Sven Elverfeld, mit am Herd gestanden. Bei manchen Saucen und Desserts verwendet Kronmüller ganz gerne regionale Weine, das Cremesorbet beispielsweise wird mit dem Pinot Brut Rosé vom **Weingut Schlör** zubereitet. Die Karte im Stadtpalais favorisiert Weingüter der Region, Schlör ist stark vertreten, außerdem die Alte Grafschaft von Norbert Spielmann.

**Norbert Spielmann** ist als Weinhändler eine Institution in Wertheim, aber auch als Verkaufskanone in Frankfurt bekannt, ▶

Norbert Spielmann





Die Alte Grafenschaft in Kreuzwertheim

wo seine Flaschen viele Keller von Toprestaurants und Szenelokalitäten füllen. Inzwischen vertritt er nicht nur gute andere Winzer und Champagnerkellereien, sondern auch sein eigenes Weingut, die sehr bemerkenswerte Alte Grafenschaft, mit der er eine steile Karriere gemacht hat. Drei-Sterne-Koch Pierre Gagnaire war so begeistert von Spielmanns **Pinot Noir 2012**, dass er ihn als einzigen deutschen Rotwein auf die Karte in seinem Restaurant in Paris setzte. Spielmanns Pinot gehört zum Besten, was es in Deutschland bei dieser Spezies derzeit gibt, wobei der aktuelle aus dem Jahrgang 2014 ebenfalls top ist. Die ganze Kollektion der Alten Grafenschaft macht Spaß, auch die Weißweine. Der Einstiegswein ist ein saftiger, trinkfreudiger Müller-Thurgau für gutherzige 5 Euro ab Hof. Ob Silvaner in der Literflasche, mineralisch-frischer Weißburgunder, Spätlese Satzenberg mit verführerischen Karamelltönen oder der



energische kräuterwürzige Mauer-Riesling Satzenberg, alle Flaschen vermitteln Güte in ihrer jeweiligen Klasse. Die steilen Lagen und der Qualitätsanspruch lassen nichts anderes als Handlese und andere schonende und selektive Arbeiten zu. Die Alte Grafenschaft gibt es seit 1595 als Weingut und sie war über 400 Jahre im Besitz der Fürsten Löwenstein – Ludwig Fürst zu Löwenstein residiert noch immer in seinem prachtvollen 150 Meter langen Schloss in Kreuzwertheim, unweit von Norbert Spielmanns Kellerei. Gemeinsam mit Partner Christoph Dinkel erwarb Spielmann 2010 die elf Hektar der Alten Grafenschaft und wurde anfänglich von Konrad Schlör beraten. Das Weingut macht die kuriose Landschaftszerteilung als Flickenteppich deutlich, die Napoleon zu verdanken ist: Der Sitz liegt im fränkischen Kreuzwertheim, die Rebflächen in nur einen Flaschenwurf entfernten badischen Wertheim. Wie gute Flaschengeister tauchen im Weinkeller von Spielmann die allseits

bekanntesten Plastikskulpturen Goethe und Wagner von Ottmar Hörl auf, der in Wertheim lebt. Außerdem hat der Künstler das Flaschenetikett für den Spätburgunder Kaffelstein exklusiv gestaltet.

Der Weg entlang der Tauber gönnt dem Auge ein sanftes Berg- und Tal-Panorama, Weinberge erblickt man nur wenige, als müssten sie sich zum Schutz versteckt halten. Anfang des 19. Jahrhunderts war das Taubertal mit fast 7.000 Hektar das größte zusammenhängende Weinanbaugelände Deutschlands. Einhundert Jahre später schrumpfte diese Fläche auf nur noch 500 Hektar zusammen. Wer im **Hotel-Restaurant Rebgut** in Lauda zu Gast ist, entdeckt endlich Weinberge, denn sie liegen vor der Haustür. Einige der adretten Zimmer und ihre Terrassen befinden geradezu zwischen den Rebzeilen. Das Rebgut-Ensemble gehört zu den spannendsten Entdeckungen, die man in der Tauberregion machen kann. Noch steht sie in keinem der bekanntesten Restaurantführer, was sich alsbald ändern wird, denn hier geschieht sehr Gutes auf hohem Niveau. Das dem Verfall ausgelieferte Weingut wurde von der heimischen Unternehmerfamilie Wobser



Christian Rudert, Maître d'hotel im Rebgut



che Deutschlands. **Christian Rudert** war im ehemaligen Victoria Restaurantleiter und Sommelier in Personalunion und ist jetzt wieder ebenso eloquent wie fundiert in gleicher Funktion im Rebgut im Einsatz. Ein solches Traumteam wäre überall eine Glanznummer, in diesem Niemandsland erscheint es wie eine Fata Morgana. Alle, vom Azubi bis zum Chef, sind so hoch motiviert, dass man sich von der ersten Minute an wohl fühlt.

Die Küche ist von intelligenter Herzhaftigkeit und bezieht die Region deutlich ein: Schlotzige Ravioli mit Farce von Hohenloher Rind, zart geschmorte Lammhaxe in süffigem Rosmarinjus mit grünen Schwertbohnen, gegrillten Schalotten und cremiger Polenta sowie rosa Rinderfilet vom Weideochsen in Rotweinsauce. Verlockend sind auch die „Frapas“, fränkische Tapas, die gerne zum Wein serviert werden. Die Weinkarte präferiert lokale und regionale Winzer, man kann bestens Entdeckungen machen und wird Schluck für Schluck durchs Taubertal geführt – was besonders leicht fällt, weil die Preise schonend ausfallen. Vom eigenen Rebgut kommt eine Rarität namens Hölder, eine Kreuzung aus Riesling und Ruländer, die dem Dichter Friedrich Hölderlin gewidmet ist und auch gut dessen poetischen Charakter wiedergibt. Nicht allein auf der Karte, sondern gleich nebenan im Ortsteil Beckstein zu finden ist das beachtliche **Weingut Benz**, das ebenfalls einen Besuch lohnt, zumal dort ein schönes Hotel wartet.

**Rothenburg ob der Tauber** ist ein Schmuckkästchen. Dort sind indes mehr Cafés als Weinstuben zu Hause. Beim **Landhaus zum Falken** in Taubertzell werden eher Leib und Seele zusammengehalten. Mit Vesperteller, Zwiebelrostbraten oder dem Besten von Herz, Lunge und Zunge mit Semmelkloß. Und natürlich der hausgemachten Bratwurst und den fritierten Erdäpfelstäbchen, wie hier die Pommes genannt werden. Melanie Beck und Lars Zwick sind liebenswürdige Gastgeber. Mit dem **Weingut Hoffmann** in Röttingen und seiner Heckenwirtschaft ist man ebenfalls an der richtigen Adresse.

Jürgen Hofmann, der beim fränkischen Spitzenwinzer Paul Fürst lernte, erzeugt blitzsaubere und klar strukturierte Rieslinge und Silvaner. Ein toller Zechwein ist die Weißwein-Cuvée Flint, deren Name sich vom Feuerstein ableitet, wie er in den Weinbergen rund um Röttingen zu finden ist. Sehr gut gelingen Hofmann außerdem Spätburgunder und die regionale Rarität Tauberschwarz. Herausragend sind dabei der rauchige Spätburgunder „R“ und der Tauberschwarz „R“, ein tiefschwarzer Tropfen mit Beerensaroma und würzigem Feuer. Besonders angenehm lassen sich die Weine in der familiären Heckenwirtschaft trinken, in der geräucherte Bratwürste und Eisbeinsülze aufgetischt werden.

Unglaubliches geschieht im ziemlich abseitigen Auernhofen, wo es nicht einmal Füchse und Hasen gibt, die sich gute Nacht zu sagen hätten. Das **Weingut Kraemer** führt ein unverdächtiges Dasein. ▶

gekauft und von Grund auf neu gestaltet und erweitert. Die elegant modernen und sehr funktionell eingerichteten Zimmer würden jedes Großstadthotel zieren, doch inmitten dieser Ländlichkeit erscheinen sie geradezu kunstvoll. Das Restaurant überrascht ebenso. Feinsinniger Country-Style, der zum langen Verweilen einlädt, obwohl es auch Thekenplätze für alle jene gibt, die nur auf ein Glas Wein und eine Kleinigkeit einkehren möchten. Ein Großteil der Crew stammt aus dem famosen und seligen Hotel Victoria von Otto Geisel in Bad Mergentheim. Die Köche Christian Hedderich und David Sommerrock haben bei Hubert Retzbach gelernt, einem der besten Regionalkö-





## Taubertal DIE TOP-ADRESSEN

### Restaurant Stadtpalais

Mühlenstr. 26, Wertheim  
Tel. 09342 - 934 9006  
Zum Restaurant gehört das kleine feine Hotel Baunachshof in der Altstadt von Wertheim, Friedlandgasse 2  
Tel. 09342 - 9153830, Zimmer 65 - 95 €  
[www.stadtpalais-wertheim.de](http://www.stadtpalais-wertheim.de)

### Weinkellerei Norbert Spielmann & Weingut Alte Grafenschaft

Rathausgasse 5, Kreuzwertheim  
Tel. 09342 - 5500  
[www.altegrafenschaft.de](http://www.altegrafenschaft.de)

### Goldener Adler

Mühlenstr. 8, Wertheim  
Tel. 09342 - 1337  
[www.goldener-adler-wertheim.de](http://www.goldener-adler-wertheim.de)

### Weingut Schlör

Martin-Schlör-Str. 22, Wertheim-Reicholzheim  
Tel. 09342 - 1337  
[www.goldener-adler-wertheim.de](http://www.goldener-adler-wertheim.de)

### Rebgut

**Restaurant & Hotel**  
Rebgutstr. 80, Lauda-Königshofen  
Tel. 09343 - 61470-0, Zimmer 55 - 98 €  
[www.rebgut.de](http://www.rebgut.de)

### Landhaus zum Falken Hotel & Gasthaus

Haus Nr. 41, Tauberzell  
Tel. 09865 - 941940, Zimmer 65 - 85 €  
[www.landhaus-zum-falken.de](http://www.landhaus-zum-falken.de)

### Benz Weingut & Hotel

Am Nonnenberg 12, Lauda-Beckstein  
Tel. 09343 - 4523, Wein-Hotel 09343 - 998  
Zimmer 55 - 90 €  
[www.weingut-benz.de](http://www.weingut-benz.de)

### Hofmann Weingut & Heckenwirtschaft

Strüther Str. 7, Röttingen  
Tel. 09338 - 1577  
[www.weinguthofmann.com](http://www.weinguthofmann.com)

### Weingut Kraemer Ökologischer Landbau & Weingut mit Betten

Lange Dorfstr. 24, Auernhofen  
Tel. 09848 - 96845, Zimmer 33 - 46 €  
[www.kraemer-oeko-logisch.de](http://www.kraemer-oeko-logisch.de)

### Winzerhof Stahl & Lokal Weingießerei

Lange Dorfstr. 21, Auernhofen  
Tel. 09848 - 96896, Zimmer 60 €  
[www.winzerhof-stahl.de](http://www.winzerhof-stahl.de)

Hofhund Gandhi ist Pazifist, so lange keine Katzen in der Nähe sind. Auch die Familie Kraemer ist eher zutraulich und empfängt ihre Gäste in den netten Zimmern mit offenen Armen, vielen hausgemachten leckeren Sachen zum Frühstück sowie ökologisch ausgebauten, sehr trockenen Weinen, bei denen vor allem der Riesling und noch mehr der Müller-Thurgau den Schlund mit leichtem Pfirsichgeschmack durchströmen. Nein, das Weingut Kraemer, das es noch zu entdecken gilt, ist eher ruhig im Auftritt. Aber genau gegenüber ist der Teufel los. Nicht nur wegen der vielen Hochzeiten, die ja hoffentlich alle himmlisch enden. Der **Winzerhof Stahl** rockt das ganze Taubertal. 150 Hochzeiten werden dort im Jahr gefeiert, die das Dorf auf den Kopf stellen und Betten füllen, die es vorher gar nicht für Gäste gab. Der Winzerhof Stahl ist derzeit in der Region weltberühmt, aber schon bald wirklich weltweit im Gespräch, denn ein so beseeltes kulinarisches und vinophiles Gesamtkonzept gibt es nicht oft. Die Weine gehören zum deutschen Weißweinolympe. Selbst so etwas Exotisches wie die Scheurebe gelingt hier in einer selten zu erlebenden Präzision und Vielschichtigkeit an Aromen, der Sauvignon Blanc ist so viel besser als das meiste, was unter diesem Namen an aufdringlicher Parfümerie auf dem Markt ist. Die Cuvée Feder-Stahl offenbart für kleines Geld eine superbe Süffigkeit, wobei Christian Stahl diesen Tropfen als den Wein



bezeichnet, den man während des Kochens trinkt. Eine versteckte Auszeichnung, denn die Weine in der Küche beim Kochen sind gemeinhin die besonders lustvollen. Vor allem aber hat der Winzerhof Stahl den Müller-Thurgau der sozialen Ächtung entrissen und kann mit seinem „Hasenest“ 2012 den besten Müller-Thurgau aller Zeiten präsentieren. Der Winzerhof Stahl macht Weine von einer Strahlkraft, die erhellt und nicht blendet. Bei jedem Glas möchte man Purzelbäume vor Begeisterung schlagen. Wer aber hätte gedacht, dass mit Christian Stahl nicht nur ein großartiger Winzer am Werk ist, sondern auch noch ein überraschend talentierter Koch. In seiner Weingießerei, einem wunderschönen Gutslokal, das so salopp daher kommt, als gäbe es nur Vesperplatten, sind Menüs erster Klasse zu haben. Die feinsinnig aromatisierte Foie Gras als Eis und Mousse mit Aal, Mousse von Apfel und Zimt gibt es in kaum einem Sterne-Restaurant besser. Famos auch der große saftig-schmelzige und knochenfreie US Short Rib mit geschmorten Zwiebeln nebst Kartoffel- und Bohnenpüree. Schönstes Patisseriehandwerk beim Dessert: Cantuccini-Eis mit Gerstenbrösel, Brioche in Limoncello, Mandel-Mousse sowie in Läuterzucker eingelegter Zitronenscheibe. Bravo! Neben Christian Stahl stehen mit Christian Brieske und Simon Willis zwei weitere große Talente in der Küche. Ein strahlender Service, behaglich-fröhliche Atmosphäre und wohltätige Preise laden zu den allerschönsten Tafelfreuden ein. Es gibt Reisen, die nie enden dürften. Mehr Entdeckungen als im Taubertal gibt es derzeit in keiner anderen Weinregion in Deutschland zu machen. ■