

Erleben – schmecken – staunen: Eine Reise für alle Sinne!

Auf der Route der Genüsse

Im Dreiländereck Baden-Württemberg, Bayern und Hessen lockt die „Route der Genüsse“. Von Aschaffenburg über Wertheim bis Würzburg und Rothenburg ob der Tauber reihen sich Gourmet-Ziele aneinander wie Perlen an der Schnur.

Im Reiseführer „Route der Genüsse“ sind die Betriebe aufgelistet, die die Liebe zum Handwerk eint. Es gilt, die Vielfalt und Besonderheit einer charmannten Region zu entdecken, die viele verborgene Schätze zu bieten hat. Strenge Aufnahmekriterien wie Qualität, Regionalität und Kreativität kennzeichnen die aufgelisteten Genuss-

partner, die zu den Besten ihrer Zunft zählen. Wer die lohnenswerten Ziele erkunden möchte, kann unter sechs Routenabschnitten wählen und sowohl Natur, Kultur und Kulinarik sowie Menschen und Geschichten kennenlernen.

Mehr als kalter Kaffee

Idealer Ausgangspunkt ist Aschaffenburg. Mit einer fränkisch-mediterranen Küche wartet das tra-

ditionsreiche Gasthaus „Zum Goldenen Ochsen“ auf. Frische Pasta und aromatische Käsesorten sind bei „Il Pastaio“ und ein erfrischender Cold Brew Coffee in der Comicgalerie und Coffee-Bar „Karacho“ zu genießen. Sensorische Aha-Erlebnisse mit Edelbränden ermöglicht das Destilleum von Brennmeister Michael Mayer. Röstfrisch duftende Nüsse, Kerne und Früchte bietet die Nussmanufaktur „Kern-Energie“ in Großwallstadt. Für Liebhaber der Kochkunst ist „Edora“ in Kleinostheim ein Eldorado mit über 200 Gewürzen und Kräutern sowie exklusiven Pfeffer-Spezialitäten und scharfen Chilli-Sorten.

Auf dem weit sichtbaren Höhenzug des Vorspessarts liegt die „Auberge de Temple“. Ludger und Nicole Helbig zelebrieren hier sowohl

Die Festung Marienberg hoch über Würzburg.



Nüsse, Kerne, edle Tropfen: Das Auge genießt mit.

Gasthaus als auch Kochschule auf hohem Niveau. Für Wanderer empfehlenswert ist der „Fränkische Rotweinwanderweg“ im sonnigen Maintal zwischen Spessart und Odenwald und danach eine Rast in Großheubach bei Ralf Restel im „Gasthaus zur Krone“. Zu regionalen Spezialitäten werden exzellente Rotweine kredenzt. Allen voran die großen Gewächse des Spätburgunders von „Weingut Rudolf Fürst“ und nach dem Essen der Blue-Berry-Hill Gin von „Münkels Beerenhof“ in Miltenberg.

Wertheimer Spezialitäten

Wertheim liegt im Zentrum der „Route der Genüsse“. Hier beginnt der 5-Sterne-Radweg „Liebliches Taubertal“ und der 5-Sterne Panorama-Wanderweg passiert ebenfalls die Stadt, in der Bernd Scheurich in seinem Feinkostge-

schaft „Paradeiser“ zahlreiche Produkte und Weine aus der Region vertreibt. Vis-a-vis der Wertheimer Burg kultiviert in Kreuzwertheim die „Alte Grafenschaft“ seit über 400 Jahren außergewöhnliche Rebsorten in Steillagen. Für kunstbegeisterte Besucher sind sogar Skulpturen von Ottmar Hörl im Weinkeller zu bewundern. Zum Kreis der Besten zählt das VDP Weingut Schlör, das nicht nur einen authentischen Ausdruck des Terroirs ins Glas bringt, sondern zudem einen edlen Süßwein unter der Bezeichnung „P“ wie Portwein präsentiert.

Auch optisch ein Genuss sind die friedlich grasenden Kühe auf den Weiden von Biohofbauer Joas, bei dem es leckere Käsesorten gibt, während bei Fritz Klein im Biolandhof „Lupino“ ein koffeinfreier Lupinenkaffee aus der weißen Süßlupine an erster Stelle steht.

Viele historische Räumlichkeiten und Gasthöfe versprühen fränkischen Charme in der Region. Absolut sehenswert ist in Marktheidenfeld das „Weinhaus Anker“, das seit 150 Jahren eine exzellente Küche zelebriert und auch Weinseminare anbietet. Zum Verkosten von Silvaner, Weißburgunder und Riesling lädt in Zelligen Winzerin Christine Pröstler ein und serviert die verführerischen Schrödl-Hörnchen der gleichnamigen Konditorei aus Karlstadt.

Spitzenweine im Bocksbeutel

Alles in allem ist die „Route der Genüsse“ ein kulinarisches Gesamterlebnis. Und das nicht nur, weil in Würzburg eines der ältesten Weingüter der Welt mit einer über 700-jährigen Geschichte aufwartet. Der hohe Bekanntheitsgrad des „Bürgerspital zum Hl. Geist“ basiert auf den Weinlagen und der für Frankenweine seit 1726 verwendeten Bocksbeutel-Flasche. Weingüter wie „Schmitt's Kinder“ und „Störlein & Krenig“ in Randersacker produzieren hier Jahr für Jahr Spitzenweine und Sternkoch Michael Philipp schafft im 400 Jahre alten Renaissance-Palais in Sommershausen eine Wohlfühl-Loase für Gourmets. Als einziges Sternerestaurant in einem fränkischen Weingut thront „Reiser's am Stein“ hoch über der Würzburger Residenz. Patron Bernhard Reiser ist Dozent für Food Management und widmet sich dem gesundheitlichen Aspekt von Lebensmitteln. Seine Spezialitäten präsentiert er als harmonisch abgestimmtes Gesamtkunstwerk auf dem Teller.

 www.route-der-genuesse.de

Text: Sabine Zoller



Fachwerk-Idylle am Schnatterloch, dem alten Marktplatz von Miltenberg.