

Vinum

SONDERPUBLIKATION

Die besten
Rezepte zur
Spargelsaison
2019


FRANKEN
SILVANER HEIMAT SEIT 1659

Kulinarische Liebe

Kulinarische Liebe – Fränkischer Silvaner und
bayerischer Spargel sind ein Traumpaar

ALFRED RADLER,
GENOSSENSCHAFTSWINZER SEIT 1980,
MIT SEINEM ENKELSOHN



WIR DENKEN ANDERS



Andersdenkerregel N° 1

Kleine Winzerfamilien garantieren bessere Trauben

Jeden Handgriff im Weinberg selber machen –
das schaffen die Großen nicht.

Für unsere 90 kleinen Winzerfamilien ist das
selbstverständlich, sie kennen jeden Rebstock
und sehen täglich nach dem Rechten.

Weitere Infos auf www.winzer-sommerach.de und Tel. +49 9381 80610



Der Anspruch macht den Unterschied.

Genussland Bayern

Für zwei Monate prägen zwei bayerische Spezialitäten die Speisekarten im Freistaat. Spargel und Silvaner sind im Frühjahr feste Größen für Köche und Geniesser. Tagestouren in die Wein- und Spargelregionen gehören für die Fans zum festen Jahresprogramm.

Informationen finden sich unter www.spargel-liebt-silvaner.de



360 Jahre alt – und immer wieder jung

Franken – Silvaner Heimat seit 1659



Silvaner
Heimat.



Es ist wirklich erstaunlich, was aus dem Silvaner geworden ist. Wer heute einen Tischpartner sucht, der sich den Speisen anpasst, ohne sich unterzuordnen, wer schlanke Präzision im Mund schätzt, Frische und Vitalität, der wird beim Silvaner vom Main das Passende finden. Deshalb ist es auch nicht wirklich überraschend, dass in den besten Restaurants Deutschlands die Weine aus der Rebsorte so gefragt sind. Und vor allem dann zum Einsatz kommen, wenn auf dem Teller viel Gemüse zu finden ist. Dagegen ist die leicht speckige, fruchtbetonte Art, die noch vor zwanzig Jahren so typisch für den Silvaner war, praktisch ausgestorben. Lediglich in Ausnahmejahren wie dem sehr warmen Jahr 2015 gerät der Silvaner manchem Winzer ein wenig aus der Form, wird etwas barock und opulent. Aber vor allem in Franken hat sich das Geschmacksbild wie beschrieben komplett verändert. Zwischen Iphofen und Aschaffenburg entstehen brillant klare Weine, voller Leben, Rasse und Strahlkraft. Ob sich die ersten Winzer genau das erhofft haben, als sie 1659 die ersten Silvanerreben in Franken pflanzten, ist eher unwahrscheinlich. Aber wer weiß es schon genau?

Belegt ist dagegen, dass am 5. April 1659 ein Herr Johann Georg Körner, seines Zeichens Gräflisch Castell'scher Amtmann, den Boten Michel Saueracker beauftragte, 25 Fehser Österreicher aus dem nahen Obereisenheim

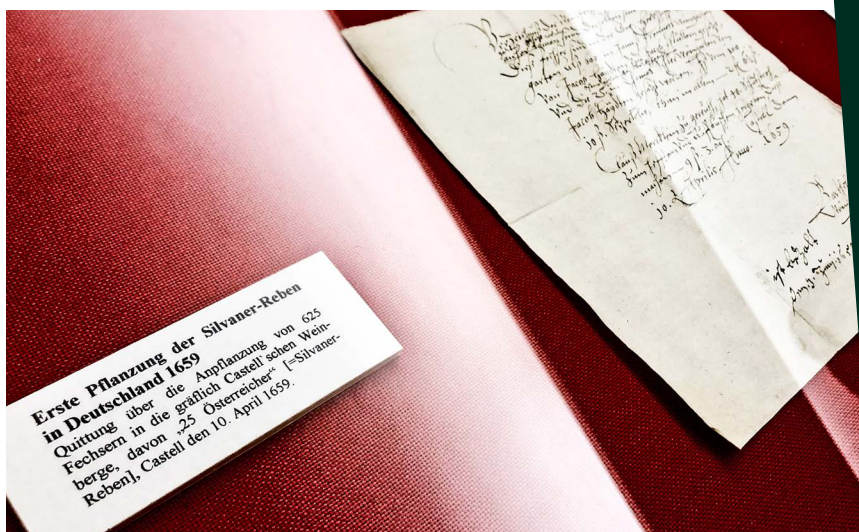
zu holen. Sie kosteten mit 8 Schilling und 3½ Pfennig doppelt so viel wie die damals gängigen Sorten. Am Tag danach, am 6. April 1659, wurden diese Fehser in der Lage Schlossberg in Castell gepflanzt. «Fehser» ist der alte Name für Setzlinge, «Österreicher» der für den Silvaner. Das Ursprungsland gab diesen Setzlingen damals wohl den Namen, «Silvaner» wurde die Rebsorte nämlich erst viel später genannt. Über den Ursprung der Rebsorte wurde von Seiten der Wissenschaft über Jahrzehnte gerätselt. Stammt sie aus «Transsilvanien» oder doch aus «Silvan», einer kleinen Stadt in Mittelasien - oder lässt am Ende der Name auf eine römische Abstammung schließen? Es bleibt wohl ein Geheimnis, bewiesen ist aber, dass der Silvaner eine Kreuzung aus den Rebsorten «Traminer» und «Österreichisch Weiß» ist.

Frankens Winzer haben dazugelernt

Das eigentliche Potenzial der Rebsorte, nämlich außergewöhnlich kraftvolle, wie langlebige Weine zu ergeben, wurde lange Zeit verkannt. Vor allem die Ertragstreue des Silvaner sorgte dafür, dass er vor 60 Jahren die meist angebaute Rebsorte in Deutschland war, von dem schlankeren Riesling und Müller-Thurgau aber verdrängt wurde. Die Wende zum modernen Silvaner heutiger Prägung kam Ende des letzten Jahrtausends. Damals wurde erkannt, dass Muschelkalk und Keuper - zwei der typischen Bodenformationen in Franken - für Silvaner ideale Standorte sind. Die Rebsorte

braucht tiefgründige Böden, weil sie über die Jahre ein meterlanges Wurzelwerk bildet. Das hilft ihr auch in trockenen, heißen Jahren, noch genügend Feuchtigkeit aus der Tiefe des Bodens zu holen. Das ist besonders wichtig in Zeiten des Klimawandels. Die immer heißer werdenden Sommer machen anderen Rebsorten ziemlich zu schaffen - nicht so dem Silvaner. Er könnte, im Gegenteil, sogar zum «Gewinner» des Klimawandels werden. Das hat auch mit der natürlichen Beschaffenheit der Silvaner-Beeren zu tun, die aufgrund der stabilen und elastischen Beerenhaut, etwa im Vergleich zum Riesling, weniger anfällig für Sonnenbrand oder Platzen sind. Was elastisch ist, geht einfach weniger schnell kaputt. Ein Glücksfall für die fränkischen Winzer, einzig der Erntezeitpunkt stellt sie ab und zu vor Herausforderungen. Denn so ertragssicher die Rebsorte auch ist - wenn die Trauben zu lang am Rebstock hängen, kann Silvaner ab einer bestimmten Reife breit, ziemlich üppig, auch alkoholisch werden. Das ist dann vielleicht auf den ersten Schluck noch beeindruckend in seiner Opulenz, aber es kann schon ein wenig sättigen. Um dieses Problem in den Griff zu bekommen, werden die Trauben heute sehr viel früher geerntet, als noch vor zwanzig Jahren. Das Ergebnis: saftige und strukturierte Weine, die mit Frische und moderatem Alkohol bei Tisch glänzen. «Und vor allem in der Kombination mit anspruchsvoller Gemüseküche zu überzeugen wissen.»

«Auf Schloss Castell findet sich das älteste Dokument zum Thema «Silvaner» in Franken (r.) Die Keller des Schlosses beherbergen neben Dokumenten zum Weinbau und alten Fässern auch eine große Zahl gereifter Silvaner, die sich auch nach 50 Jahren noch frisch und strahlend präsentieren können.»



Fränkische Ampel: Silvanerfarben

Rot, Gelb, Grün - und Blau: Silvaner ist wirklich nicht gleich Silvaner, die Färbung der Beeren hat auch Einfluss auf den Geschmack. «Roter Silvaner» wird kaum noch angebaut, er hat eine leicht florale, etwas feminine Note im Bouquet. Die Rebsorte «Traminer», von der alle Silvaner abstammen, ist hier mehr als nur zu erahnen. «Gelber Silvaner» wurde ab 1964 aus dem Grünen heraus selektioniert und ist seit 1984 als sogenannte Ertragsrebsorte in Deutschland zugelassen. Der optische Unterschied zwischen gelbem und grünem Silvaner ist nur in sonnigen Jahren offensichtlich. «Grüner Silvaner», der vor allem in den 60er Jahren gepflanzt wurde, dürfte den Großteil unter den in Ertrag stehenden Silvanern ausmachen. Sehr viel seltener ist «Blauer Silvaner». Er galt lange Jahre als kerniger Brotzeitbegleiter, der höhere Gerbstoffgehalt in der Beerenschale sorgt für kräuterige Noten im Wein.

Klein oder groß – aber immer fränkisch!

Franken, die Silvaner Heimat seit 1659 vereint sie alle

Franken gehört laut Definition zu den mittelgroßen Anbaugebieten Deutschlands, die Rebfläche beträgt rund 6270 Hektar, die jährliche Weinproduktion liegt bei etwa 460 000 Hektolitern. Das klingt auf den ersten Blick nach relativ viel Wein, ist aber verglichen etwa mit der Pfalz, gerade mal ein Viertel der Menge. Der Silvaner ist die bekannteste und populärste Rebsorte Frankens, sie wird auch etwas unromantisch «Leitrebsorte» genannt und steht inzwischen auf Platz 1 im fränkischen Weinland. Knapp vor dem früh reifenden Müller-Thurgau, der zusammen mit dem Silvaner etwas die Hälfte der fränkischen Rebfläche einnimmt. Die andere Hälfte teilen sich unter anderem Riesling, Bacchus und Spätburgunder, die wie der Silvaner mineralische und finessenreiche Gewächse hervorbringen können. Angebaut wird Wein in den Bereichen in den Bereichen Churfranken im Westen und Steigerwald im Osten. Die Besonderheit ist der

Boden auf dem die Reben stehen. Die Fränkische Trias – drei völlig unterschiedliche Bodenformationen – bestimmen den Weinanbau. Die Gipskeuperböden des Steigerwalds im Osten des Anbaugebietes stehen für kernig-kraftvolle Weine, der Muschelkalk rund um Würzburg sorgt für pikant-schmelzige Weine, der Buntsandstein im Nordwesten ist die Basis für mineralisch-elegante Burgunder.

Im Mittelpunkt des Anbaugebiets liegt die Barock- und Festspielstadt Würzburg mit der bei Weingenießern sehr beliebten Alten Mainbrücke, auf der Sie unbedingt einen Brückenschoppen genießen sollten. Ebenso beliebt die zum Weltkulturerbe gehörenden Residenz, der mittelalterlichen Festung Marienberg, der Lage Würzburger Stein und der alten Mainbrücke – allesamt Wahrzeichen Frankens und des fränkischen Weinbaus. Und beliebte Ziele für Weintouristen, mit der Aktion «Wein.Schöner.Land!» wird das enge Zusammenspiel zwischen

Reisen, Genuss und Kultur in Franken für die Besucher deutlich sichtbar. Bei den Weintrinkern noch bekannter als die landschaftlichen Schönheiten dürfte nur der Bocksbeutel sein, das traditionelle Gefäß für fränkischen Wein.

Geburtskind mit großen Plänen

Eine weitere fränkische Besonderheit ist die direkte Beziehung zum Weinfreund. Die Winzer verkaufen ihre Weine nach wie vor zum großen Teil selber, je nach Betrieb werden bis zu 80% der Weine direkt an die oft langjährigen Kunden geliefert. Neben den etwa 650 selbst abfüllenden Winzern in Franken gibt es auch drei bekannte Genossenschaften – DIVINO Nordheim Thüngersheim, Winzergemeinschaft Franken (GWF) und WINZER SOMMERACH. Die Genossenschaft, die ebenfalls mit modernen Vinotheken auf den Besuch der Weinfreunde eingerichtet sind. Die größte Genossenschaft ist die 1959 gegründete Winzergemeinschaft Franken, die im gesamten fränkischen Weinanbaugebiet zu Hause ist. Über 2100 Winzer bewirtschaften mehr als 1200 Hektar Rebfläche und ist damit eine der sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Und eine der modernsten. Aktuell modernisiert die GWF ihre Traubenverarbeitung und wird damit hinsichtlich der schnellen und schonenden Verarbeitung der kostbaren Trauben zum Vorreiter bei den Genossenschaften. Die neue Anlage wird den Ertrag von 150 Hektar pro Tag verarbeiten können, Traubenkontingente zwischen 100 und 10 000 Kilo werden dann durch die Pressen laufen. Und weil parallele Produktionslinien im Gebäude installiert werden, können sogar ökologisch und konventionell angebaute Trauben gleichzeitig verarbeitet werden. Damit dürften die fränkischen Genossen einmal mehr dem Motto «Aus Tradition modern» gerecht werden. Denn schließlich hat man einen Ruf zu verteidigen – die Weine der drei Genossenschaften werden regelmäßig ausgezeichnet und sind nicht nur bei den deutschen Weinfreunden bestens bekannt.





Franken – Wein.Schöner.Land!

Vor zwölf Jahren nahm eine fränkische Erfolgsgeschichte ihren Anfang. 2007 erschien die erste Ausgabe der Premiumbroschüre **«Franken – Wein.Schöner.Land!»**. Seit die in ihrer Art in Deutschland nach wie vor einzigartige Kampagne gestartet wurde, hat sich die Marke «Franken – Wein.Schöner.Land!» bestens etabliert. Die steigende nationale und internationale Anerkennung, die Frankens Winzern und ihren Weinen entgegengebracht wird, ist das Ergebnis eines vorbildlichen Qualitätsstrebens in Frankens Weinbergen und Kellern. Doch den Wein genießer von heute interessiert nicht nur der Wein im Glas. Er ist vielmehr auf der Suche nach einer Genuss- und Wohlfühlatmosphäre, die ihm den Aufenthalt in der landschaftlich harmonischen und klimatisch begünstigten Weinbauregion Franken zu einem Gesamterlebnis werden lässt. Genussur-

lauber und Weinfreunde finden die attraktivsten Angebote in der Broschüre «Reisen zum Frankenwein». Das rund 200-seitige Buch ist Weinkompandium, Nachschlagewerk und Reiseplaner in einem. Dank der enthaltenen Beschreibungen und Adressen lässt sich eine persönliche Genussreise zusammenstellen, das Buch ist kostenfrei zu bestellen. Für weitere Informationen und auch zur Bestellung der Broschüre einfach auf die Homepage gehen: **www.franken-weinland.de**

Gästeführer Weinerlebnis Franken

Für das perfekte Weinerlebnis im Weinanbaugebiet Franken sorgen die «Gästeführer Weinerlebnis Franken». Sie machen das Kulturgut Wein im Norden Bayerns erlebbar. Denn deren Passion ist es, den Gästen ihre fränkische Heimat aus einem ganz eigenen, persönlichen Blickwinkel nahezubrin-

gen, und dabei alle Sinne zu fordern. Egal, ob beim Wandern durch Weinberge, bei historischen Rundgängen durch romantische Winzerdörfer, bei kulinarischen Weinproben, bei Weinseminaren oder einem ganzen Weinwochenende – hier steht das Erlebnis der Silvaner Heimat seit 1659 im Vordergrund. Übrigens: Alle Gästeführer von Weinerlebnis Franken haben einen umfangreichen Lehrgang zu den sachlich relevanten Themen des Weinbaus und in der Kunst moderner, erlebnisorientierter Gästeführung bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau absolviert. Ihren persönlichen Reiseführer und alle Erlebnisorte finden Sie auf **www.gaestefuehrer-weinerlebnis.de**





Kontakt

Weingut Zehnthof Luckert
Kettengasse 5
97320 Sulzfeld am Main
www.weingut-zehnthof.de

Handwerk als wahre Kunst

Zehnthof Theo Luckert

Um zu verstehen, was die Arbeit und damit die Weine der vom Zehnthof Theo Luckert so besonders macht, muss man ins beschauliche Sulzfeld reisen. Mitten im Ort, eingezwängt zwischen Einfamilienhäusern, unweit der Kirche, stehen rund 400 wurzelechte Rebstöcke Gelber Silvaner. Gepflanzt gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Durch Zufall sind Luckerts an die Parzelle gekommen – der Nachbar wollte die alten Rebstöcke rausreißen. Aber ein kurzer Blick zeigte den Luckerts, welcher Schatz da auf sie wartete. Die Stöcke blieben im Boden und erbringen heute den wahrscheinlich besten Silvaner Deutschlands. Einen Vertrag über die Nutzung der Reben gibt es bis heute nicht, das läuft per Handschlag, gezahlt wird die Pacht in Naturalien. Und der Wein? heißt «Creutz» und ist ein Silvaner Monument. Geprägt von Tiefe und Feinheit, von Würze und absoluter Klarheit, ein Wein der Generationen überleben wird.

Diese kleine Geschichte zeigt wie das hochprämierte, weltweit bekannte und geehrte Familienweingut tickt. Bodenständig, regional, traditionsbewusst. Und nach vielen brillanten Weinen, die auch international für Furore sorgten, könnte es das Trio Ulrich, Wolfgang und Philipp Luckert etwas ruhiger angehen lassen. Aber: Sie hören einfach nicht auf, den jahrhundertealten Zehnthof in Sulzfeld in

ihrem Sinne zu gestalten. Wobei sie der Maxime «Weniger ist mehr» konsequent folgen. Alle Weine werden im großen Holzfass ausgebaut, die Gärung verläuft spontan, die Weine bleiben bis zur Füllung in ein und demselben Fass, es wird kaum gefiltert und so gut wie nicht geschwefelt. Was soll man auch machen, wenn man perfektes Lesegut aus den Weinbergen holt. Hier liegt das Geheimnis der Luckerts: in den Weinbergen rund um Sulzfeld. Es gibt nur wenige Winzer, die derart oft jeden einzelnen Rebstock anfassen, der Boden wird mechanisch bearbeitet, die vor Jahren getroffenen Entscheidung für den biologischen Anbau war eine Selbstverständlichkeit.

Weine mit Potenzial

Vor allem das Maustal, eine Lage am Rand des Ortes Sulzfeld, ist Garant für die Qualität der Luckert Weine. Der Silvaner GG aus dieser Lage ist immer besonders kraftvoll, fast opulent, der Silvaner «Gelbkalk» gilt den Fans der Rebsorte als bester Silvaner unterhalb der Großen Gewächse. Auch er weist ein ungeheures Reifepotential auf, 10 Jahre sind für die besseren Jahrgänge überhaupt kein Problem. Und das, obwohl sich die Weine nie überladen oder muskulös zeigen. Eleganz und Mineralität – das sind die wesentlichen Merkmale der Weine vom Zehnthof Theo Luckert.

Kontakt

WINZER SOMMERACH. Die Genossenschaft.
Zum Katzenkopf 1
97334 Sommerach
www.winzer-sommerach.de



Echte Genossen seit Generationen

Familie Münch, Sommerach

Es sind 3,5 Hektar Rebfläche, das klingt im ersten Moment nicht weiter dramatisch. Aber Martin Münch, 35 Jahre alt, ist im Hauptberuf Zielgruppenmanager bei der BayWa - in Vollzeit, die Weinberge macht er im Nebenerwerb. Dazu kommt auch noch die Tätigkeit als Aufsichtsratsvorsitzender der Winzer Sommerach. In Summe ist es dann doch eine ganze Arbeit für den jungen Familienvater. Denn 3,5 Hektar machen sich nicht mal eben so nebenbei, vor allem nicht, wenn man die Arbeit im Weinberg so ernst nimmt wie die sommerlicher Genossen. Hier liegt für Martin Münch das Geheimnis der Weine von Sommerach, auch nach über hundert Jahren streben die 90 Winzerfamilien der Genossenschaft nach Verbesserung der Weinberge, wird alles getan, um die Qualität der Trauben zu steigern. Mit Themen wie «Begrünungsmanagement» oder «Reduzierung der Maschinenarbeit» beschäftigen sich die Mitglieder der Winzer Sommerach regelmäßig. Für den ausgebildeten Betriebswirt Martin Münch war und ist Wein immer ein Thema gewesen. Um auch als Nebenerwerbswinzer voranzukommen, hat er einen Lehrgang an der LWG gemacht, schließlich trage er die Verantwortung für Generationen, sagt er. Und der Betrieb, die Liebe zum Wein, das soll auch weitergegeben werden. Der Wein hat in der Familie Münch schon immer eine zen-

trale Rolle gespielt - Martins Vater war sogar einmal fränkischer Weinbaupräsident; bereits 1919 war der Urgroßvater Wilhelm Vorstandsmitglied in der Genossenschaft. Da wundert es nicht, dass auch die zwei älteren Schwestern immer noch mithelfen im Betrieb. Ist eben einfach eine Familiensache, so ein Weinbaubetrieb.

Familiensache «Familiengewächs»

Das Wort «Familie» spielt bei dem Winzer Sommerach seit der Gründung 1901 grundsätzlich eine ganz zentrale Rolle. So sind 90 Familien in der Genossenschaft - die letzte Ortsgenossenschaft in Franken - und produzieren als Vorzeigewein ihre Familiengewächse, bei dem durch Nennung der Namen auf dem Etikett schon klar wird, welche Winzerfamilien hinter dem Wein stehen. Familie Münch steht für das «Familiengewächs Weißburgunder». Das Ziel, einen puristischen, floralen und mineralischen Wein herzustellen, der den Charakter der Rebsorte und des Bodens widerspiegelt, ist hier wirklich erreicht worden. Das schafft man nur, wenn alle Rebflächen das ganze Jahr mit hohem Handarbeitsaufwand bearbeitet werden, wenn maximale Gesundheit des Lesegutes und bestmögliche physiologische Reife erklärtes Ziel sind. Da sind sich die Familien der Winzer Sommerach völlig einig.

Spargel in allen Variationen

In den Hauptrollen Spargel und Silvaner. Viermal anders, viermal gut.



Feines Spargelragout mit Tafelspitz

Als edles Gemüse fühlt sich Spargel auch in Gesellschaft von feinem Rindfleisch wohl. Dafür wird ein Tafelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse sanft gegart. Eine helle Einbrenne mit der Tafelspitzbrühe auffüllen und einkochen lassen. Mit einem Schuss Sahne verfeinern und abschmecken. Kartoffeln - Bamberger Hörnla zum Beispiel - kochen und pellen. In Scheiben schneiden. Spargel wie gewohnt putzen, junge Erbsen auspülen, beides getrennt blanchieren. In die Sauce geben. Tafelspitz fein aufschneiden, auf das Ragout legen. Junge Radieschen sehr klein würfeln, mit feingeschnittener Petersilie und Schnittlauch mischen, auf das Fleisch geben.

Weintipp: Ein zartcremiger Silvaner vom Muschelkalk, er darf auch Holz gesehen haben.

Lauwarmer Spargel- Spinat-Salat

Vor allem grüner Spargel ist in Salaten eine echte Bereicherung. Und als lauwarmer Salat so schnell zubereitet wie ungewöhnlich. Eine Handvoll Kartoffeln mit Schale kochen, ausdampfen lassen, schälen. Grünen Spargel wo notwendig putzen, in fünf Zentimeter lange Stücke brechen. Babyspinat putzen und waschen. Kleine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. In etwas Öl glasig werden lassen, den Spargel dazugeben. Fünf Minuten braten, dann den Spinat hinzugeben. Zusammenfallen lassen. Würzen mit Pfeffer und Salz. Die Kartoffeln in Spalten geschnitten dazugeben, kurz mitbraten. Alles auskühlen lassen. Aus feinem Senf, Öl und etwas Essig ein Dressing rühren, über das lauwarme Gemüse geben. Abschmecken und servieren.

Weintipp: ein junger, kräftiger Silvaner, vielleicht ein «Blauer»?



Salat von Spargel und Blaubeeren mit Bratwurst

In Franken wird die Bratwurst gerne zum Spargel gelegt. Die herzhafteste Wurst und das zarte Gemüse gehen eine wunderbare geschmackliche Allianz ein, Blaubeeren sorgen für den besonderen Frischekick. Dafür den Spargel wie gewohnt putzen und fünf Minuten blanchieren. In große Stücke schneiden. Ein buntes Salatbett zusammenstellen: Pflücksalat, Endivie, Kopfsalat. Putzen und in Stücke zupfen. Grobe Bratwurst (gerne mit Bärlauch!) wie gewohnt braten, zum Schluss den Spargel mit in die Pfanne geben und mitbraten. Eine Vinaigrette aus Essig, Öl und Schalotten bereiten. Den Salat damit anmachen. Spargel und Bratwurst daraufgeben und eine Handvoll Blaubeeren darüber verteilen.

Weintipp: ein kerniger Silvaner vom Gipskeuper, nicht älter als zwei Jahre.



Versteht nicht nur etwas vom Skilaufen: Ex-Olympiasiegerin Kati Wilhelm

Kati Wilhelm ist nicht nur mehrfache Weltmeisterin und Olympiasiegerin im Biathlon. Die bekannte Ausnahmeathletin ist inzwischen erfolgreiche Restaurantinhaberin. Und passionierte Frankenwein-Kennerin. Ihre Meinung ...

... zum Thema Kochen

Ich selbst koche gerne gesund und sehr bewusst. Besonders Wert lege ich nicht nur zu Hause, sondern auch in meinem Restaurant «Heimatlon» auf frische saisonale Zutaten und in der Spargelzeit darf dieses Edelgemüse auf keinen Fall fehlen.

... zum Thema Wein

Das perfekte Zusammenspiel von Wein und Speise habe ich besonders durch die kulinarischen Events bei mir im «Heimatlon» kennen gelernt. Sehr oft war hier der perfekte Begleiter der Silvaner. Es liegt also nahe, dem Edelgemüse einen würdigen Begleiter zuzuordnen. Ich finde die Kombi gut und spannend. Für mich als Sportlerin gilt: In Maßen genossen ist Wein etwas ganz Besonderes. Mit Freunden, zum Essen oder zur Siegesfeier ... ein Genuss!

... zum Thema Spargel

Ich trinke gerne leichten Silvaner dazu. Der ist unkompliziert, jugendlich, knackig-frisch und passt hervorragend zu Speisen. Zu kräftigen Gerichten darf's schon mal ein komplexer Silvaner aus dem Eschendorfer Lump mit all seiner Finesse und Eleganz sein.

Graupenrisotto mit Spargel, Gemüse und Parmesan

Beim Spargel darf es auch mal etwas aufwändiger werden - ist ja schließlich ein Edelgemüse. Junges Gemüse nach Wahl blanchieren und kleinschneiden: Karotten, Zuckerschoten, Radieschen, Frühlingszwiebel, Erbsen und natürlich Spargel. Im Backofen aus Parmesan kleine Chips backen (200°/sechs bis acht Minuten). Im Topf eine kleingeschnittene Zwiebel glasig dünsten. 150 Gramm Perlgraupen zugeben und mitdünsten. Mit einem Schuss Silvaner ablöschen und einkochen. Mit Brühe aufgießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln. Immer wieder Brühe nachgießen, die Graupen brauchen circa 25 Minuten. Geriebenen Parmesan und Crème fraîche untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das blanchierte Gemüse unterziehen, nochmal abschmecken. Mit den Pamesanchips garnieren.

Weintipp: ein gehaltvoller, reifer Silvaner mit viel Schmelz. Gerne auch mit Holzausbau.





Spargel ist nicht alles – aber vieles!

**Silvaner als
Speisebegleiter
zum Spargel:
Besser is(s) das!**

Der im Moment angesagteste Begriff im Zusammenhang mit dem Weinverkosten ist «Mundgefühl». Dahinter verbirgt sich eine Sinneswahrnehmung, die vom Trigeminus, dem Gesichtsnerv, ausgeht. Was von ihm wahrgenommen wird, sind aber keine Geschmacksstoffe. Strenggenommen handelt es sich vielmehr um eine physikalische Reizung der Schleimhäute durch Weinhaltstoffe wie etwa Alkohol, Gerbstoffe oder Pfeffer – alles Eindrücke, die die Rezeptoren des Nervs ansprechen. Soweit die Theorie. Nimmt man jetzt die sich ständig verändernde Kochkunst dazu, hat man das Geheimnis des Speisebegleiters Silvaner fast gelöst. Denn Silvaner spielt mit dem Trigeminus in ähnlicher Weise, wie es die moderne Gemüseküche macht, reizt ihn mit Gerbstoff, mit Mineralien wie Salz. Gerade in der Spitzengastronomie wird heute mit viel Gemüse und wenig tierischer Butter gekocht, dazu die vegetarischen Trends und die nordische Küche. Auch hier geht es weniger um Geschmack im eigentlichen Sinn, es geht um das Gefühl im Mund. All das kommt dem Silvaner zugute. Mit seinen erdigen und kräuterartigen Aromen begleitet er Gerichte der modernen Küche, ohne zu dominant zu wirken. Im Idealfall erinnert das zurückhaltende Bouquet des Weins an Äpfel, Birnen, Quitten, Nüsse, Honig, Wiesenkräuter, Gras und Heu. Das hilft besonders dem feinen Spargel, der bei den deutlichen Aromen und der ausgeprägten Säure des Rieslings nicht ganz so gut aufgehoben ist. Seine Klasse kann Silvaner vor allem auf den richtigen Böden



ausspielen. Silvaner vom Muschelkalk weist in aller Regel eine deutlich mineralische Note auf, ist fast ohne Frucht und schlank im Mund. Die Lagen Würzburger Stein oder das Sulzfelder Maustal sind Beispiele dafür. Etwas mehr Würze, fast kräuterige Noten, bringen die auf Gipskeuper wachsenden Silvaner. Weine vom Julius-Echter-Berg oder dem Rödelseer Küchenmeister sind beste Beispiel für diesen Stil.

Verbindung zwischen Boden und Glas

In Franken wurden 2006 erste Versuche mit der sogenannten Maischegärung oder Maischestandzeit (siehe Infobox) gemacht. Durch den Klimawandel bedingt, wurden die Trauben immer reifer, entwickelten daher auch immer mehr Zucker. Und aus dem entsteht bei der Gärung Alkohol, mit der Folge,

dass die Weine häufig etwas plump wurden. Das schmeckte weder den Weinfreunden selber, noch den Gourmets bei Tisch. Die Lösung: traubeneigener Gerbstoff! Er wird während der Maischestandzeit aus den Trauben gelöst und ist heute bei den Silvaner Topbetrieben mehr oder weniger Standard. Er sorgt für das angesprochen Mundgefühl, nimmt dem Wein das üppig Alkoholische und sorgt trotzdem für ein kraftvolles Gegengewicht zum Essen. Und weil die Fruchtaromen durch Gerbstoff geschmacklich sozusagen «weggeschoben» werden, ist der ohnehin fruchtarme Silvaner im Vorteil. Denn wo wenig ist, kann auch wenig «weggeschoben» werden. Die moderne Önologie hilft also dabei, die richtige Balance zwischen Speise und Wein bei Tisch herzustellen.

Viele Silvaner moderner Prägung haben spürbar mehr Gerbstoff und auch ein wenig mehr Farbe als traditionelle Weine. Das kommt dem Mundgefühl zugute, sorgt für Kraft und klare Struktur. Und passt deshalb geschmacklich perfekt zu Erdgemüsen – wie dem Spargel!



Silvaner ist anders

Ein ganz wesentliches Element für die Silvaner moderner Prägung ist die Maische. Dafür werden von den geernteten Trauben die Beeren vom Stielgerüst getrennt und zerdrückt. Das dabei entstehende dickflüssige Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft wird einige Stunden sich selbst überlassen, um Geschmacks- und Gerbstoffe zu extrahieren. Diese Art der Weinbereitung ist sonst nur bei Rotweinen üblich, um Farbe und Gerbstoffe im späteren Wein zu erhalten. Die Standzeit der Maische beim Silvaner ist von der Qualität des Lesegutes abhängig, üblich sind eine bis sechs Stunden. Wenn es aber um besonders komplexe und lagerfähige Weißweine geht, kann es auch schon mal ein paar Tage dauern. So erhalten die Weine mehr Struktur und Körper, ein «griffigeres» Mundgefühl.

Eine seit Jahren genussvolle Freundschaft

Zartes Gemüse trifft edlen Wein

Spargel liebt Silvaner - das dürfte zumindest in Bayern die bekannteste und beliebteste Allianz zwischen festen und flüssigen Genüssen sein. Alljährlich im Frühjahr, sobald die Sonne ein wenig länger zwischen den Wolken hervorlugt, lockt der Slogan die Geniesser an die Teller und die Gläser. Denn kaum eine Kombination ist einerseits so logisch und gleichzeitig kulinarisch so vollkommen, wie die zwischen dem Silvaner aus Franken und dem Spargel aus ganz Bayern. Und auch wenn es im Ansatz nach Routine klingt - die Aktion ist es bei Weitem nicht. Jedes Jahr gibt es neue Restaurants die teilnehmen, entwickeln kreative Köche neue Rezepte, kombinieren Sommeliers Speisen und Weine auf geschmacklich fordernde Weise.

Die Spargelsaison beginnt im April, an welchem Tag genau die ersten Stangen angeboten werden, hängt ganz einfach von der Witterung

ab. Ist es über einen längeren Zeitraum warm, startet die Saison auch entsprechend früh. Ganz klar definiert ist dagegen das Ende der Spargelsaison. An Johanni (24. Juni) ist in jedem Jahr Schluss. Das hat einen guten Grund, denn die Spargelpflanzen brauchen viel Zeit, um sich zu regenerieren. Nur so können sie auch im folgenden Jahr eine reiche Ernte liefern. Während der etwas zweimonatigen Spargelsaison nutzen viele Feinschmecker die Zeit, um in die bayerischen Anbauggebiete zu fahren. Um ab Hof einzukaufen, in den Spezialitätenlokalen Spargel zu essen oder das Europäische Spargelmuseum in Schrobenhausen zu besuchen. Und mit dabei immer der Spargelbegleiter Nummer 1: Silvaner!

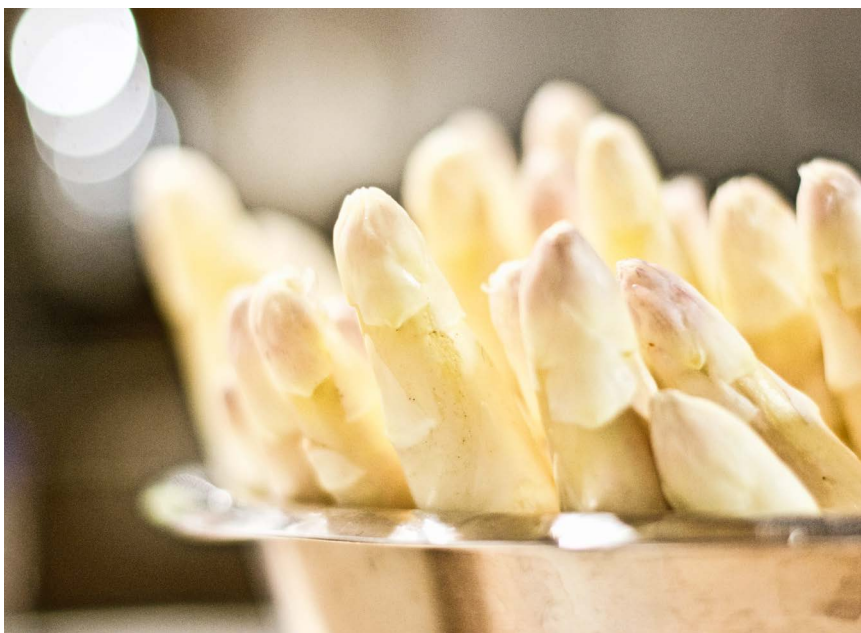
Dabei gilt es eine Falle zu umgehen: Spargel - das bedeutet zarte Aromen und weckt bei vielen Genießern die Assoziation nach einem jungen, duftigen und leichten Wein.

Und schon ist man auf der falschen Fährte. Denn der optimale Partner ist ein körperreiches und gereiftes (2 bis 3 Jahre) Gewächs, das aber nicht zu dominant ist. Die Aromen dürfen nicht zu sehr im Vordergrund stehen, um den zarten Spargel nicht zu übertönen. Das der Wein trocken sein muss, versteht sich von selbst. Ganz klar - Silvaner ist natürlich die erste Wahl, aber auch Weiß-, und Grauburgunder sind im Prinzip nicht zu verachten.

Spargel - ein gesamt-bayerischer Genuss

Das sich Spargel in Bayern seit bald 300 Jahren heimisch fühlt, liegt nicht zuletzt an den locker-sandigen Böden in den Regionen um Abensberg und Schrobenhausen. Hier finden die schnell wachsenden Spargeltriebe ideale Voraussetzungen. Die Böden erwärmen sich bereits bei den ersten Sonnenstrahlen und wecken so die Turbo-Sprossen. Denn wachsen können die Spargelstangen in geradezu atemberaubenden Tempo. Zur Hochsaison schaffen sie 0,7 cm pro Stunde (!), kein Wunder, dass dann zweimal am Tag geerntet werden muss. Denn sobald die Stangen durch die Erde schießen, verfärben sich die Spitzen violett. Das ist kein wirklicher Mangel, der Geschmack wird etwas intensiver und die Farbe ist nicht mehr reinweiß. Trotzdem häufeln die Spargelbauern im Frühjahr die typischen Spargeldämme auf, im Schutz der Erde bleiben die Stangen bis zur Ernte vornehm blass.

Serviert werden die Stangen am besten tagesfrisch, das ist bei den teilnehmenden 100 Restaurants der Aktion «Spargel liebt Silvaner» eine Selbstverständlichkeit. Welche Art der Zubereitung dabei der Favorit ist, bleibt dem persönlichen Geschmack überlassen. Ob klassisch mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Schinken oder modern als Ragout mit Morcheln und Krebschwänzen, das bleibt dem Genießer überlassen.



Fast keine Kalorien, deshalb darf die Beilage auch etwas gehaltvoller ausfallen: Bayerischer Spargel ist ein Powergemüse für bewusste Genießer.



Spargel – mehr als nur ein Gemüse

Spargel wird in Bayern in mindestens 7 Regionen angebaut (siehe Karte auf Seite 3). Die bekanntesten dürften Schrobenhausen und Abensberg sein. Was Franken für den Silvaner, sind diese Regionen für den Spargel. Kein Wunder also, dass man sich seit Jahren für die Aktion «Spargel liebt Silvaner» zusammen tut. Insgesamt sind rund 100 Gastronomen und 100 Weinhändler in Bayern an dieser einmalig genussvollen Aktion beteiligt, sie alle sind auch auf der Homepage mit Adressen und weiter führenden Informationen zu finden. Genauso wie diese Broschüre, die dort ebenfalls als PDF zum Download bereit steht.

Alles Infos zum Gemüse und zur Aktion unter
www.spargel-liebt-silvaner.de

Die VINUM-Sonderpublikation «Franken» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Magazin für Weinkultur, ISSN 0177-2570, Erscheinen Mai 2019. Diese Beilage entstand aus der Zusammenarbeit zwischen VINUM und der Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland, Würzburg.

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66,
CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemarano, Verlagsleitung

REDAKTION
VINUM-Redaktion
Postfach 5961,
CH-8050 Zürich

Tel. +41 (0)44 268 52 60
Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.de
Harald Scholl, verantwortlicher Redakteur

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Titelbild: gettyimages / AlexRaths
Gestaltung: Johanna Pietrek (AD)
Fotos: z.V.g., Harald Scholl
Lektorat: Anne Fries, D-Düsseldorf

Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen,
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft.



Für den glanzvollen Auftritt Ihres Silvaners

Spargel liebt Silvaner. Und Silvaner liebt Stölzle Lausitz. Denn die Gläser des renommierten deutschen Glasherstellers sind wie gemacht für den Genuss dieser regionalen Rebsorte. Besonders geeignet dafür ist die Premium-Serie QUATROPHIL – aus bleifreiem Kristallglas, mit feinem Mundrand und einem hervorragenden Klang. Die Gläser, entwickelt mit Sommeliers und Weinfachleuten, betonen den Geschmack und Facettenreichtum eines Silvaners.

Ebenso gut: Durch ein spezielles Herstellungsverfahren, bei dem der Stiel aus dem Kelch herausgezogen und nicht nachträglich angefügt wird, entstehen Weingläser mit einer tollen Haptik ohne Nähte und fühlbare Übergänge, die zudem extrem bruchresistent sind. Stölzle-Gläser eignen sich deshalb für den Dauereinsatz in der professionellen Gastronomie.

www.stoelzle-lausitz.de