



## TIROLER BAUERNSTANDL HEILBRONN - FRANKEN



JAN EUCHLER'S

KÄSE & WEIN KOLUMNE

„ZIEGENKÄSE UND  
FRÄNKISCHER BOCKSBEUTEL“



---

# NIX ZU MECKERN - ZIEGENKÄSE UND FRÄNKISCHER BOCKSBEUTEL

---

So wie Ziegenkäse oft als Synonym für den besonderen Käsegenuss steht, ist der fränkische Bocksbeutel seit über 250 Jahren ein Qualitätsversprechen dieses Weinanbaugebietes an den



Hängen des Main und seiner Nebenflüsse. Der älteste bekannte Vorfahre dieser Flasche, ein keltisches Tongefäß aus der Zeit um 1.400 v. Chr. wurde hier gefunden und ist im Mainfränkischen Museum von Würzburg zu sehen. Als 1728 der Stadtrat von Würzburg beschloss, dass die „Steinweine“ (Würzburger Stein - eine besonders hochwertige Lage) in Bocksbeutel abgefüllt werden sollten, nahm die Erfolgsgeschichte dieser eigenwillig geformten Flasche ihren Lauf. Zwar werden nicht nur

Frankenweine in Bocksbeutel gefüllt (Er ist z.B. auch in Portugal oder - innerhalb Deutschlands - im Badischen Rebland in Gebrauch); er ist und bleibt aber ein Markenzeichen fränkischer Weine mit besonderem Qualitätsanspruch. So muss das Mostgewicht z.B. mindestens 72 Grad Oechsle betragen. (Zum Vergleich - für einen Kabinettwein liegt das Mindestmostgewicht bei 73 Grad Oechsle.)



## HOFERS ALPTRAUM ZIEGE MIT SILVANER

---



Franken ist Weißweinland. 80 % der Rebfläche sind mit weißen Trauben bestockt und der Silvaner gilt als der fränkische Weiße schlechthin (auch wenn er heute mengenmäßig vom Müller-Thurgau als meistgepflanzter Rebe abgelöst wurde).

---

2015 WÜRZBURGER STEIN, SILVANER TROCKEN, VDP ERSTE LAGE,  
BÜRGERSPITAL WÜRZBURG.

---

Frankens bekannteste Rebsorte aus Frankens bekanntester Lage von Frankens bekanntestem Weinkeller – es gibt es wohl kaum einen fränkischeren Wein.

Der aus der renommierten Steillage kommende Wein, hellgelb und mit einem frischen Bouquet im Glas, besticht durch ein Aroma, das an Kräuter und helle Früchte erinnert und einen ausgeprägten mineralischen Körper. Er ist ein ansprechender und vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter.

Dazu empfehle ich Hofers Alpträum Ziege der Feinkäserei Capriz, einen mindestens vier Wochen gereiften Weichkäse aus Südtirol, der mit französischem Cognac und Südtiroler Schüttelbrot affiniert wurde. Der geschmeidig-feinwürzige Geschmack, abgerundet durch die für das Schüttelbrot typischen Gewürze, ergeben mit dem Silvaner ein interessantes und anregendes Geschmacksbild.



## ZIEGENCAMEMBERT ORANGE MIT SILVANER

---



Weil der Silvaner für Franken so bedeutend ist, gibt's gleich noch einen Vertreter dieser Rebsorte, an dem man auch schön die Wandelbarkeit und Vielfalt des Silvaner studieren kann.

---

2015 HAMMELBURGER TRAUTLESTAL, SILVANER SPÄTLESE  
TROCKEN, WINZERKELLER HAMMELBURG

---

Zeigte sich der Würzburger Stein mit Kräutern, Blüten und heller Frucht, kommen einem beim Hammelburger Trautlestal starke Aromen von Zitrusfrucht und Orangenschale sowie grüner Apfel und Gewürznoten entgegen. Mit einem Restzucker-gehalt von 5,7g/l immer noch sehr trocken, lässt sich seine opulente Frucht gut kombinieren.

Die Zitrusnoten werden perfekt aufgenommen vom Ziegencamembert mit Orangen der Landkäserei Reißler (ehemals Wilhelm) aus Bayern. Die sizilianischen Orangen im geschichteten Teig verleihen dem Camembert eine angenehm fruchtig-verspielte Note. Ein klassischer Käse, der sich in ein Menü als Dessert gut einfügt.



## ROBIOLA ROSMARINA MIT GRAUEM BURGUNDER

---



Grauburgunder, seit dem 14. Jahrhundert bekannt und heute weltweit angebaut, ist relativ krankheits- und frostunempfindlich. Wurden in Deutschland früher daraus schwere, edelsüße „Ruländer“, baut man den Grauburgunder heute leichter und trocken aus.

---

2015 GRAUER BURGUNDER, ERLNBACHER KRÄHENSCHNABEL,  
SPÄTLESE TROCKEN, GWF FRANKEN, EDITION FRANKEN RIEMEN-  
SCHNEIDER

---

Wenn es mal kein Silvaner sein soll, ist diese Spätlese trocken eine gute Alternative. Der fruchtig-würzige Wein mit seinen Anklängen an Birnen und Nüssen ist etwas kräftiger als ein Silvaner. Seine Aromenvielfalt macht ihn zu einem guten Speisenbegleiter.

Robiola Rosmarina, ein mit Rosmarin affiniertes Ziegenfrischkäse aus dem Piemont, ergänzt mit seinen Kräuternoten die Aromen dieses Grauburgunders. Im Randbereich schon cremig ist dieser aromatische Frischkäse mit einem nicht zu kräftigen Baguette und ein paar Oliven ein guter Einstieg in ein sommerliches Essen.



## ZIEGENKÄSETORTE IN KRÄUTERN GEROLLT MIT BACCHUS

---



Der Bacchus ist eine relativ junge Rebe mit intensiv fruchtigem Charakter, der ihn bei Weineinsteigern sehr beliebt macht.

---

2015 VOLKACHER KIRCHBERG, BACCHUS KABINETT  
TROCKEN, GWF FRANKEN

---

In der Lage Volkacher Kirchberg, in der Mainschleife gelegen, wachsen seit über 1100 Jahren hervorragende Weine. Die Südlage, der Main und der Muschelkalk als Boden sorgen für ein einzigartiges Klima.

Dieser Kabinett trocken mit seinen 7,2 g Restsüße und nur 5,6 g Säure besticht durch ein gehaltvoll würziges Aroma mit Anklängen an exotische Früchte und Gewürze.

Der feinsäuerliche Ziegenfrischkäse der in Kräutern gerollten Frischkäsetorte der Käsemacher aus dem Waldviertel besticht durch das Zusammenspiel des ziegenkäsetypischen Geschmacks mit den sie umgebenden Kräutern. Letztere werden durch den Wein sehr gut aufgenommen – mit einem kräftigen Ciabatta und Salat eine exzellente Vorspeise.



## NABABBO MIT GEWÜRZTRAMINER

---



Der Gewürztraminer ist eine der ganz alten Rebsorten; in Deutschland ist er bereits im 16. Jahrhundert nachgewiesen. Aufgrund seines stark schwankenden und nicht eben hohen Ertrages ist seine Bedeutung allerdings etwas eingeschränkt. Für mich gehört er zu den Favoriten im privaten Weinkeller.

---

2015 RÖDELSEER KÜCHENMEISTER, TRAMINER SPÄTLESE, SCHLOSS  
CRAILSHEIM

---

An den westlichen Ausläufern des Steigerwaldes, vor kalten Nord- und Ostwinden geschützt, findet sich auf Tonmergel die Lage des Rödelseer Küchenmeister. Der hier wachsende Traminer betört durch einen intensiven Duft nach Rosen und bezaubert am Gaumen durch fruchtige Süße. Die verhaltene Säure bildet einen angenehmen Kontrast.

Diesen Wein kann man gut zu einem kräftigen Käse wie dem Nababbo, dem Ziegentallegio aus der Lombardei, empfehlen. 45 Tage im Leinentuch gereift und von cremiger Konsistenz, entzünden die Rotkultur- und feinen Ziegenkäsearomen gemeinsam mit dem Traminer ein wahres Geschmacksfeuerwerk. Dazu dürfen es ruhig ein paar kräftige Beigaben oder auch ein kräftiges Weißbrot sein.



## MONTE ENEBRO DEL TIETAR MIT RIESLING

---



Auch wenn der Riesling in Franken nicht die Hauptrolle spielt – ohne ihn wäre eine solche Reise in die Welt der Bocksbeutel unvollständig

---

2015 WÜRZBURGER STEIN-HARFE, RIESLING SPÄTLESE, VDP GROÙE LAGE, BÜRGERSPITAL WÜRZBURG

---

Stein-Harfe – das Sahnestückchen der sowieso schon wichtigen Lage Würzburger Stein. Hier kultiviert das Bürgerspital zum Heiligen Geist, wir sind ihm schon einmal begegnet, Riesling – und was dann ins Glas kommt, hat wahrhaftig Gewicht. Die Spätlese mit ihren geradlinigen Aromen von Kräutern und gelben Früchten, die kräftige Säure und die rund 89 g Restzucker machen beim Trinken richtig Spaß.

Dazu gibt es einen Monte Enebro. Dieser Weichkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, dessen Rinde mit Roquefortkulturen behandelt wurde, besticht durch eine komplexe, eher sandige Textur und einen feinsäuerlich-aromatischen Geschmack mit Anklängen an Pilze und Bitterschokolade. Mit unserer Spätlese vom Würzburger Stein und einem relativ neutralen Weißbrot ein guter Abschluß eines opulenten Essens.





## CHEVRE ROUGE MIT TAUBERSCHWARZ

---



Franken kann auch Rotweine. Als Vertreter habe ich eine Rarität ausgesucht, den in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts schon fast ausgestorbenen Tauberschwarz aus den zum Mainviereck gehörenden Gebieten Tauberfrankens.

---

2015 KÖNIGHEIMER KIRCHBERG, TAUBERSCHWARZ TROCKEN,  
WEINGUT ANDREAS GEIER, IM HOLZFASS GEREIFT

---

Die kletterwütige Rebe mit den kleinen, dünnhäutigen und zur Fäule neigenden Trauben macht es den Winzern nicht gerade leicht. Der Tauberschwarz ist ein leichter, fruchtiger Rotwein mit Zartbitter- und Weichseltönen – normalerweise! Allerdings war das Jahr 2015 klimatisch (heiß und sehr trocken) alles andere als normal, was sich natürlich im Wein widerspiegelt. So haben wir hier einen sehr fruchtigen Wein mit Anklängen an dunkle Beeren, der bei entsprechender Lagerung sicherlich noch etliches an Reifungspotential aufweist.

Dazu essen wir mit dem Chevre Rouge einen halbfesten Schnittkäse aus dem niederländischen Nordbrabant, dessen Rinde mit Rotkulturen behandelt wurde. Sahmig mild unterstützt er mit seinem zarten Ziegenaroma den dunkelfruchtigen Wein.

