



ANNEMARIE WILDEISENS

Kochen

Kochen



Heft 12 / 2020 | 9.80 CHF | www.wildeisen.ch



Weihnachtszeit

Nur das Beste für die Festtage

BACKEN

Guetzli, Kuchen und allerlei Festtagsgebäck.

WEIHNACHTSMENÜS

3 Köchinnen, 3 Menüs und so viele Varianten.

ROMANTISCHE STRASSE

Schlemmend unterwegs von Würzburg nach Augsburg.



AUF ZEITREISE

Die Romantische Strasse ist die älteste und bekannteste Ferienstrasse Deutschlands. Auf dem Abschnitt von Würzburg nach Augsburg warten neben einer geballten Ladung Geschichte auch kulinarische Highlights am Laufmeter.

Die alte Mainbrücke und die Festung Marienberg zählen zu den berühmtesten Wahrzeichen von Würzburg.

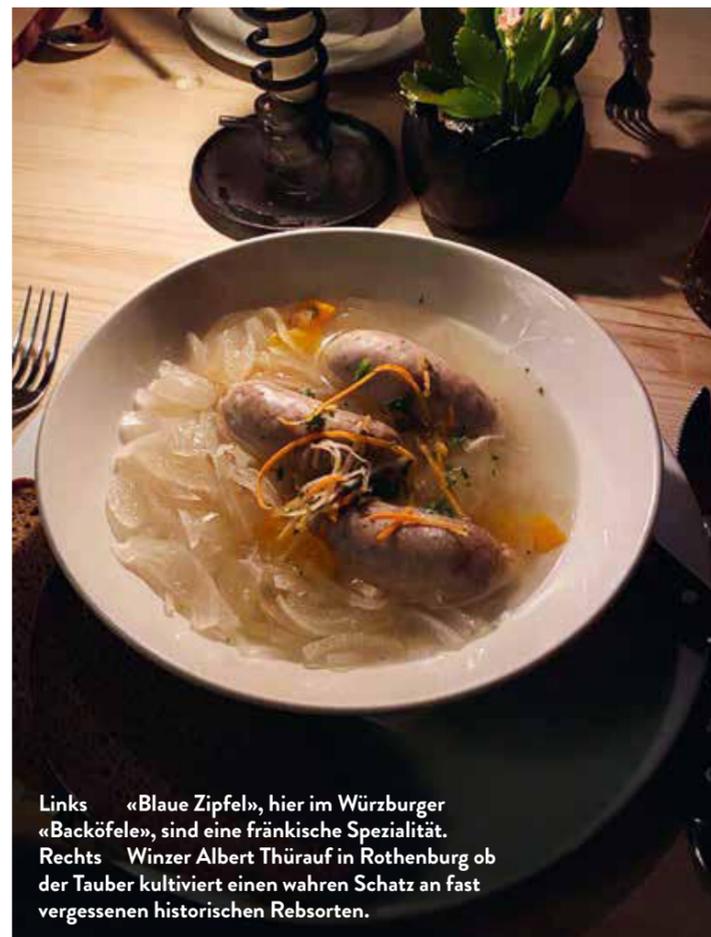
Romantisch? Für viele ist das gleichbedeutend mit leidenschaftlicher Liebe und überschwänglicher Sentimentalität. Doch gibt es da noch diesen ganz und gar deutschen Zugang zum Romantischen; Sie wissen schon, Deutsche Romantik, diese ästhetische Bewegung des 18. Jahrhunderts, die sich dem Geheimnisvollen und Träumerischen verschrieb und ihre Ideale sehnsuchtsvoll in einer verloren gegangenen Welt aus nebelverhangenen Wäldern, mystischen Vollmondnächten und mittelalterlichen Ruinen suchte. Es war wohl beides, das heute vor gut 70 Jahren bei der Geburt der «Romantischen Strasse» eine Rolle spielte. 1950 war Deutschland ein in vier Besatzungszonen geteiltes Land, das Wirtschaftswunder kurbelte zwar den Wohlstand an, doch lagen viele Städte noch in Trümmern. Als in diesem Jahr die Ferienroute offiziell ins Leben gerufen wurde, sollte sie das Aushängeschild eines anderen Deutschlands sein, eine Route, an der sich mittelalterliche Städte, Fachwerkhäuser, Schlösser, Burgen, sanfte Hügellandschaften und Weinberge reihen wie Perlen an einer Schnur. Eine Reise durch ein Land, das offen, freundlich und eng verbunden ist mit der europäischen Geschichte – und damit auch eine Reise in die Vergangenheit; «Good Old Germany», wie es die stationierten amerikanischen GIs nannten, übrigens die ersten, die auf

In Franken, so heisst es, sei jede Bratwurst heilig, kein Wunder also gibt es sie in zahllosen Varianten mit ebenso vielen Zubereitungsmöglichkeiten.

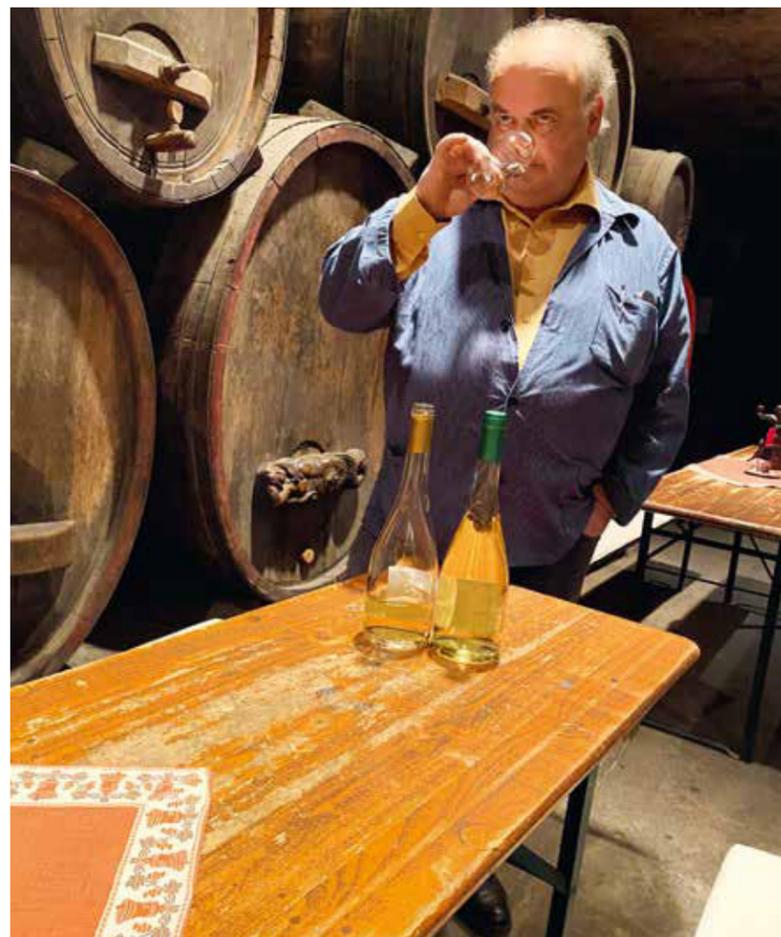
der «Romantic Road» Urlaub machten. Die Strasse beginnt in Würzburg und endet 460 Kilometer weiter in Füssen, nahe Neuschwanstein, dem Inbegriff romantischer Fantasie. Heute besuchen jährlich Millionen Menschen die Route; manche steuern nur einige

Stationen an, manche stoppen in jedem der 29 Orte. Wegen der Schlösser, der Burgen, der Kirchen – oder aber wegen des Weins und des Essens, denn auch in kulinarischer Hinsicht hat die Romantische Strasse enorm viel zu bieten. Wir entscheiden uns für einen Mittelweg: Von Würzburg bis Augsburg.

Man reist nach Würzburg, um von dort aus aufzubrechen, doch gäbe es so viele Gründe, zu verweilen. Der überwältigende Prunk der barocken Architektur, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehörende fürstbischöfliche Residenz, die alles überragende Festung Marienberg, das die Altstadt dominierende Turmensemble von Kiliansdom, Neumünster und Marienkapelle und natürlich die alte Mainbrücke, wo man sich zum Brückenschoppen trifft. Im Glas natürlich Silvaner, wie könnte es anders sein! Denn Würzburg ist eine Weinstadt, inmitten von Reben; besonders imposant der von Weitem sichtbare «Würzburger Stein», die Premiumlage, deren Muschelkalkböden dem Silvaner die unverwechselbare Mineralität verleihen. Das schreit nach einer Weinprobe! Eine der besten Adressen dafür ist das Weingut «Juliuspital», mit rund 180 Hektar Betriebsfläche das zweitgrößte Weingut in Deutschland und das grösste Silvanerweingut der Welt. Der Name kommt nicht von ungefähr: 1576 als Stiftung mit gemeinnützigem Auftrag gegründet – mit Krankenhaus, Seniorenstift und Hospiz – gehört das Weingut von Beginn an zur Stiftung. Wer Glück hat, kann die Weine im imposanten Kellergewölbe degustieren. Etwa den 2019er Würzburger Stein Silvaner trocken, vorderste Lage, abgefüllt im traditionellen Bocksbeutel. Vielschichtig, spannungsgeladen, in der Nase Aromen von gelben Äpfeln, Birnen und über allem diese wunderbare, tiefgründige Mineralität; wie bombastisch wäre dieser Wein zu Spargeln! Nur dauert es bis zur Saison bekanntlich noch ein wenig, nicht weiter schlimm, denn so kann man sich jetzt noch besser mit den typisch fränkischen Spezialitäten vertraut machen. Es darf so richtig authentisch, deftig sein, am besten noch in urgemütlichem Ambiente mit viel Holz und altem



Links «Blaue Zipfel», hier im Würzburger «Backöfele», sind eine fränkische Spezialität. Rechts Winzer Albert Thürauf in Rothenburg ob der Tauber kultiviert einen wahren Schatz an fast vergessenen historischen Rebsorten.



Mit seiner Altstadt ist Rothenburg ob der Tauber für viele Menschen der Inbegriff des mittelalterlichen Deutschlands.



Gemäuer? Dann auf ins «Backöfele». In Franken, so heisst es, sei jede Bratwurst heilig, kein Wunder also gibt es sie in zahllosen Varianten mit ebenso vielen Zubereitungsmöglichkeiten. Besonders gut und spannend schmecken die Würste hier als «Blaue Zipfel», nämlich gegart in einem höchst aromatischen Sud aus Essig, Wein, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Wacholder und Gewürzen. Da stimmt einfach alles: Würzig-fleischige Wurst trifft auf die spritzige Säure des Suds, zartes Fleisch auf knackiges Gemüse – kurzum, ein perfektes Zusammenspiel!

So, genug geschwärmt, die Strasse ruft. Kaum ist man aus Würzburg raus, folgen die Highlights fast im Viertelstundentakt: Das am Zusammenfluss von Main und Tauber gelegene Wertheim mit seinen reich verzierten Fachwerkhäusern und der mächtigen Steinburg ruine hoch über der Altstadt; Bad Mergentheim mit seinem alten Marktplatz und dem beeindruckenden Deutschordensschloss; und natürlich Weikersheim und sein Renaissance-Schloss, für dessen Erkundung (mit Rittersaal, Spiegelkabinett und barocker Gartenwelt) man am besten ein paar Stunden extra einplant. Noch mehr Zeit «verliert» der Reisende gut 30 Strassenkilometer weiter in Rothenburg ob der Tauber, wo er aus dem Staunen buchstäblich nicht mehr herauskommt. Denn Rothenburg ist wirklich eine Zeitreise nach «Good Old Germany», stellt es doch mit

Kaum ist man aus Würzburg raus, folgen die Highlights fast im Viertelstundentakt:

seiner historischen Altstadt, seinen Kirchen, der komplett erhaltenen und begehbaren Stadtmauer, dem gewaltigen Markplatz und seiner Fachwerkmantik für viele den Inbegriff des mittelalterlichen Deutschland dar. Doch auch Geniesser, speziell Weinliebhaber, sollten sich die Stadt nicht entgehen lassen. Das Weingut «Glocke» ist nicht nur das südlichste von ganz Franken, sondern bietet eine landesweit einzigartige Auswahl an historischen, fast vergessenen Rebsorten. Oder wer hat schon einmal



In Kastanienlaub gedämpfter Sellerie im «August».



Essen oder Kunst? Langustine mit Kohlrabi und Birne von Christian Grünwald.



Wie ein abstraktes Gemälde: Rotbarbe à l'Orange im Restaurant «August».

von «Muskattrollinger», «Blauem Elbling», «Hartblau» oder «Süssschwarz» gehört? «Früher existierten diese Trauben quasi nur in Form von Mischsätzen», sagt Winzermeister Albert Thürauf, «heute leisten wir uns den Luxus, diese alten Sorten reinsortig anzubauen.» Bei der Degustation im alten Fasskeller zaubert der Charakterkopf eine Trouvaile nach der anderen hervor. «Den finden Sie garantiert nicht im Supermarkt», murmelt der Meister und entkorkt einen «Blauen Affenthaler». Was soll man da sagen, ausser «umwerfend»? Herrlich trocken, regelrecht herb und schön tanninreich, blind könnte man den glatt für einen «Natural Wine» halten, was nicht ganz falsch ist, denn dieser Affe ist weder geschönt noch filtriert. Daher der Tipp an den Sammler: Lieber jetzt zuschlagen, ehe die ganzen Hipster aus Berlin das Zeug wegkaufen!

Wir fahren weiter südwärts. 20 Minuten später der nächste Geheimtipp: Mitten in den Wäldern des Naturparks Frankenhöhe liegt auf dem höchsten Punkt an der europäischen Wasserscheide zwischen Rhein und Donau der Ort Schillingsfürst. Wahrzeichen des beschaulichen Städtchens ist das auf einem Bergsporn ruhende Barockschloss (inklusive zahlreicher Museen und fürstlichem Jagdfalkenhof mit Greifvogelshow). Der Aufstieg dorthin ist zu Fuss nicht zu unter-

Bei der Degustation im alten Fasskeller zaubert der Charakterkopf eine Trouvaile nach der anderen hervor.

schätzen; doch wer danach wieder in den Ort zurückkehrt, kann sich im Gasthof «Die Post» einer weiteren Herausforderung stellen, nämlich der vielleicht typischsten Frankenspezialität, dem legendären «Schäufele». Butterzarte, fette, vom Knochen fallende geschmorte Schweineschulter mit einer krachend knusprigen Schwarte, goldbraun, verlockend und mächtig! Ein dampfendes, fleischgewordenes Teutonenklischee von ungeheuren Ausmassen, selbstverständlich mit Knödeln und Sauerkraut – es ist schlicht egal, ob man daran scheitert oder triumphiert, die Übersättigung ist so sicher wie das Amen in der Kirche

und der Schnaps zur Verdauung. Oder lieber Schnäpse. Denn «Post»-Wirt Friedrich Leiblein brennt die gleich selber und hat eine beeindruckende Auswahl im Angebot: herb-nussiger Vogelbeerengeist, fruchtiger Holundergeist oder gar ätherisch duftender Wiesenkräuterschnaps; jedenfalls kommt es ganz gelegen, dass die «Post» auch gleich noch äusserst gemütliche Hotelzimmer bietet.

Nächster Tag, nächste Stadt. Zum Pflichtprogramm gehört auf jeden Fall Dinkelsbühl, eine der am besten erhaltenen mittelalterlichen Städte Deutschlands. Freilich gibt es da reichlich Türme und Tore, verwinkelte Gassen und breite Plätze, die mauerbewehrte Altstadt, aber auch – und das ist wirklich besonders – ein System von Wassergräben und Weihern: Teichwirtschaft gibt es in Dinkelsbühl seit einem Jahrtausend: So viele Weiher wie Tage im Jahr sollen es einst auf dem Territorium der Reichsstadt gewesen sein; aber auch heute noch dreht sich hier alles um den Karpfen, der in den Gewässern heranwächst. Der Dinkelsbühler Karpfen benötigt drei Sommer, bis er sich zum gewünschten eineinhalb Kilogramm schweren Speisefisch entwickelt hat. Welch ein Glück, ist gerade ein Monat mit einem «r» im Namen, denn nur dann gibt es diese Spezialität, welche früher sowohl die einfachen Leute als auch wohlhabende Patrizier sattmachte. Nichts gegen Einfachheit, aber die Patriziervariante hat einfach mehr Flair, besonders, wenn sich die Gelegenheit bietet, seinen Karpfen im altherwürdigen Rahmen eines Patrizierhauses aus dem Jahr 1440 zu verspeisen. Im «Deutschen Haus» kommt man am klassischen gebakenen Karpfen kaum vorbei. Aber Vorsicht, wer hier ein paar mickrige Fischknusperli erwartet, könnte in dem Moment, wenn dieses gebackene Ungetüm aufgetragen wird (im Ganzen und schön gekrümmt, was ein untrügliches Zeichen für Frische ist), glatt den Mut verlieren. Doch man wird es nicht bereuen: zart, saftig, fleischig, keine Spur von tranig, perfekt gebacken, köstlich. Einziger Wermutstropfen: Dieses Biest strotzt nur so vor Gräten, aber ganz ehrlich; das nimmt man gerne in Kauf.

Auf zur letzten Etappe. Via Nördlingen, Harburg, Donauwörth und Rain erreichen wir Augsburg, eine der ältesten Städte Deutschlands, über 2000 Jahre alt. Augsburg, die Wasserstadt, die wegen ihres Systems von Trinkwasserwerken, Monumentalbrunnen, Wasserbauwerken, Kraftwerken, Wasserläufen und Kanälen auf der Liste des UNESCO-Welterbes steht. Augsburg, die Fuggerstadt, die im 15. Und 16. Jahrhundert durch den Fernhandel und die Bankgeschäfte der Fugger-Dynastie zu einem sagenhaften Reichtum kam, der sich noch immer in den Renaissance- und Barockfassaden der Paläste und Bürgerhäuser widerspiegelt. Im sogenannten Textilviertel liess sich einst der Ingenieur und Fabrikant Johannes Haag eine prachtvolle Villa im Neorenaissance-Stil erbauen – heute residiert dort der Koch-Künstler Christian Grünwald mit seinem Restaurant «August»; und wer dort reserviert, erlebt ein kulinarisches Spektakel, das in Deutschland einmalig sein dürfte. Über allem wabert diese Aura von Underground und geheimnisvoller Exklusivität: Das Restaurant hat keine richtige Website, taucht kaum in der Presse auf, wird von Gault Millau und Guide Michelin völlig diametral eingestuft;



Landschaft & Natur
Lebensart & Kultur
Historie & Architektur
Regionaler Genuss & Kulinarik



Autoroute
Radfernweg
Wanderweg
Fernbus



UNESCO-Weltkulturerbestätten:

Fürstbischöfliche Residenz Würzburg
LIMES bei Dinkelsbühl
Augsburger Wassermanagement
Wieskirche bei Steingaden



Romantische Straße Touristik-Arbeitsgemeinschaft GbR
Segringer Straße 19
91550 Dinkelsbühl
Tel. +49 (0) 9851 551387
info@romantischestrassen.de · www.romantischestrassen.de
www.romanticroad.de · www.romanticroadcoach.de



und wer in das Augsburger Aussenquartier fährt, wo niemand zufällig vorbeigeht, den Park der Residenz durchquert und erst mittels Klingel um Einlass bitten muss, fühlt sich unweigerlich an gewisse Szenen aus Kubricks «Eyes Wide Shut» erinnert – mit dem Unterschied, dass die in der Haag-Villa stattfindende Orgie rein kulinarischer Natur ist. Auch beim Interieur trifft Grossbürgertum auf Avantgarde; altes Parkett, monumental hohe Räume mit pompösem Deckenschmuck, an den Wänden moderne Kunst im Grossformat und gläserne Tische, die wie Leuchtkästen auf ihre Exponate warten. Die Befürchtung, dass der Abend nun zur präventösen Kunstperformance gerät, zerstreut sich jedoch gleich, als Christian Grünwald den Saal betritt; kein versnobter Kunstschnösel, sondern die Herzlichkeit in Person. Ein bisschen Performance muss dann allerdings doch sein – die Ess-Leucht-Tische wechseln bei jedem Gang die Farbe. Das Menü beginnt mit einem nicht enden wollender Reigen von ausgefallenen Amuse-bouches wie einem essbaren «Gemüseplanet» und einer köstlichen heissen Essenz von Tomate und Rum, die man aus einem Schneckenhaus schlürft, Rote-Beete-Macaron mit Sauerkraut, Gänseleber und Apfel. Unvergesslich bleibt das Blonde-d'Aquitaine-Rind aus dem Allgäu: Schinken vom Rind und ein Tatar, angerichtet auf einem

Die Ess-Leucht-Tische wechseln bei jedem Gang die Farbe.

knusprigen Kartoffelblatt, in einem Weinglas eine vierfach konzentrierte «Rinderpraline». Und plötzlich zückt Grünwald eine Mouton-Rothschild-Flasche und giesst daraus eine fünffache Rinderessenz in den Kelch: «Schwenken, bis die Praline sich auflöst, einen heissen Schluck nehmen und dann in das rohe Fleisch beissen.» Gesagt, getan, Wumm, diese Rinderspritze hat es in sich! Selten war da so viel Umami auf so kleinem Raum. Phänomenal! Mit dem Beginn des eigentlichen Menüs steigt die Komplexität: In Kastanienlaub gedämpfter Sellerie mit Oona-Kaviar, Zitronenchampignons, dazu Sauerklee und Knochen-schinken, Walnüsse, Champagner-Velouté, Selleriecaramel und Kaviar-Bottarga. Ein Gericht wie ein Mindmap, am Anfang steht ein abstraktes Geschmacksbild, in diesem Fall «nussig», aus dem nun die Assoziationsketten spriessen – die vegetabile Nussigkeit von Sellerie und Kastanie, nussig-süsser Caramel, das Fleischig-Nussige von luftgetrocknetem Schinken, die Nussaromatik von gereiftem Champagner und salzig-nussige Noten beim Kaviar. Faszinierend, aufwühlend, köstlich. Ein ähnliches Spiel bei der auf der Haut gebratenen Felsenrotbarbe, serviert auf einer Entenleberscheibe mit Rotkraut und Orange; hier verläuft die Assoziation aber gradliniger: Typisch Südfranzösisch ist die Rotbarbe mit Orangen – à l'Orange ist ein Klassiker bei der Ente – zur Ente gibt es in Deutschland Rotkraut – et voilà! Das Erstaunliche daran: Das alles funktioniert stets fantastisch! Nach zig weiteren Gängen endet das Menü und auch diese Reise. Logisch, denn was sollte jetzt noch kommen? Noch bombastischer, noch kunstvoller? Vielleicht Neuschwanstein, aber das ist eine andere Geschichte.

Diese Reise wurde unterstützt von der Deutschen Zentrale für Tourismus. ✪



Mächtig und kross: Der Dinkelsbühler Karpfen ist die Spezialität im «Deutschen Haus».



Die Würzburger Residenz gilt als Meisterwerk des Barock.

DIE ROMANTISCHE STRASSE AUF EINEN BLICK

Wo es sich am besten essen, einkaufen und staunen lässt.



Würzburg und Augsburg sind ab Basel in ca. 5h bzw. 5,5h mit dem Zug erreichbar. Die Romantische Strasse selber ist allerdings eine klassische Autoroute; nicht alle Orte unterwegs sind gut mit dem ÖV erschlossen.

Essen & Trinken

1 Backöfele

Ursulinergasse 2, 97070 Würzburg
www.backoefele.de

Hier gehen die Einheimischen essen: authentische fränkische Küche in urgemütlichem Ambiente.

2 Laurentius

Marktpl. 5, 97990 Weikersheim
www.hotel-laurentius.de/restaurant

Unbedingt am Abend reservieren: Dann zeigen Sabine und Jürgen Koch, wie man gleichzeitig weltoffen und regional kocht.

3 Gasthof Die Post

Rothenburger Str. 1, 91583 Schillingsfürst
www.flairhotel-altepost.de

Urtypisch fränkisch. Wer das gigantische Schäufole bewältigt, kann die Verdauung anschliessend mit einem Schnaps aus der hauseigenen Brennerei anregen.

4 Deutsches Haus Dinkelsbühl

Weinmarkt 3, 91550 Dinkelsbühl
www.deutsches-haus-dkb.de

In diesem 1440 erbauten Patrizierhaus gibt es traditionelle Küche auf höchstem Niveau. Unbedingt den gebackenen Karpfen probieren.

5 August

Johannes-Haag-Straße 14, 86153 Augsburg
www.restaurantaugust.de

Bei Christian Grünwald sind die Grenzen von Küche und Kunst fließend – ein unvergessliches Gourmeterlebnis!

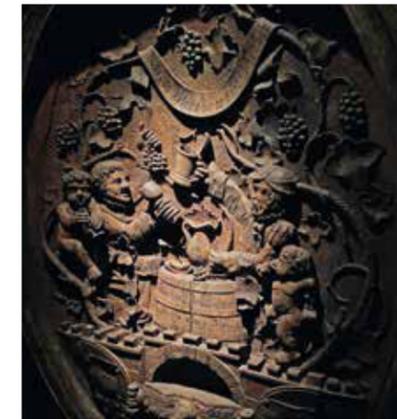


Einkaufen

6 Juliusspital

Juliuspromenade 19, 97070 Würzburg
www.juliusspital-weingut.de

Einen Besuch im grössten Silvaner-Weingut der Welt sollte man sich nicht entgehen lassen.



7 Glocke Weinladen am Plönlein

Untere Schmiedgasse 29, 91541 Rothenburg ob der Tauber
www.glocke-rothenburg.de

Weinhandlung und Weingut der Familie Thürauf sind eine wahre Schatzkammer für Liebhaber historischer Rebsorten.

Übernachten

8 GHotel Würzburg

Schweinfurter Str. 3, 97080 Würzburg
www.ghotel-group.de/hotels/wuerzburg

Modernes Businesshotel mit einer sensationellen Aussicht auf Würzburg.

9 Alte Post

Rothenburger Str. 1, 91583 Schillingsfürst
www.flairhotel-altepost.de

Familiäres Hotel mit gemütlichen Zimmern und einer tollen Gastwirtschaft.

Entdecken

10 Alte Mainbrücke

Alte Mainbrücke, 97070 Würzburg
Das Wahrzeichen verbindet die Altstadt mit dem Mainviertel und dem Marienberg, auf dem die Festung steht. Hier trifft man sich zum «Brückenschoppen».

11 Schloss Weikersheim

Marktpl. 11, 97990 Weikersheim
www.schloss-weikersheim.de

Das Schloss, sein Schlossgarten und die Umgebung gehören zu den Höhepunkten der südwestdeutschen Kunst der Renaissance und des Barock.

12 Altstadt Rothenburg

91541 Rothenburg ob der Tauber
www.rothenburg-tourismus.de

Rothenburg ist mit seiner historischen Altstadt und seiner Fachwerkromantik für viele der Inbegriff des mittelalterlichen Deutschlands.

13 Schloss Schillingsfürst

Am Wall 14, 91583 Schillingsfürst
www.schloss-schillingsfuerst.de

Prächtiges Barockschloss mit Greifvogelpark und -show.

Infos unter www.romantischestrasse.de