



## Main-Genuss

### Churfranken ist für Leib und Seele erfrischend

Genuss ist da, wo man sich wohlfühlt. Eine Sinnesempfindung, die uns glücklich macht. Die einen finden ihren Genuss bei einem guten Essen. Bei einem guten Wein, bei einem perfekt gebrauten Bier. Genussfreuden kann aber auch eine perfekte Landschaft bieten, eine Idylle, ein Wanderweg. Oder auch ein Shopping-Outlet, ein Spezialitätenladen, eine Wellness-Oase, ein gemütliches Hotel. Genuss ist positiv, immer!

Ziemlich viele Genussfreuden auf engstem Raum hat die Region Bayerischer Untermain zu bieten, die sich selbst Churfranken nennt. Wer Freude an facettenreichen Genusswelten hat, kommt an dieser Ecke zwischen Odenwald und Spessart nicht wirklich vorbei. Hier, wo Frankfurt nah (40 Fahrminuten) und die Landeshauptstadt München weit weg ist, mutiert die Hektik der Ballungsräume zur entschleunigten Schnecke, ist das Leben ein Stück weit gemütlicher und deshalb vielleicht auch lebenswerter.

Da ist zum Beispiel der Koch Jean-Philipp Schneider aus Miltenberg. Er sicherte sich jüngst mit seinem Restaurant 1622 im „Jagd Hotel Rose“ den ersten Michelin-Stern – auch die Abt- und Schäferstube im Schafhof in Amorbach ist sternengekrönt. Genuss geht hier wie dort durch den Magen. Überhaupt: Die regionale Küche wird in der großgeschrieben – in so manchem Gasthof isst man genussvoll und lecker, etwa in Bürgstadt im „Adler“ oder im „Stern“.

Jean-Philipp Schneider ist der innovativen deutschen Küche verpflichtet und präsentiert mit kreativen, authentischen Interpretationen deutscher Kochkunst sein Talent und seine Passion als leidenschaftlicher Küchenchef. Schneiders kulinarisches Bekenntnis: „Regionalität und Individualität prägen mein handwerkliches Können.“ Der junge Meister ist bei allem Erfolg natürlich und bescheiden geblieben – unter der Woche an seinen freien Tagen sieht man ihn auch schon mal in einer „Häcke“

– so heißen hier am Main die Besen- und Straußenwirtschaften, die leckere Köstlichkeiten und vor allem heimischen Franken-Wein anbieten.

Als Wein-Primus gilt der churfränkische Vorzeigewinzer Paul Fürst (Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt), der vom Gault Millau 2014 mit einer fünften Traube ausgezeichnet wurde und damit in den deutschen Wein-Olymp aufgestiegen ist. Vor allem seine Spätburgunder haben es in sich. Aber auch hier gilt: Viele (kleine) Winzer am Main können sich mit ihren Tropfen sehen lassen, wir probierten z.B. in der Häcke vom Weingut Neuberger Müller-Thurgau und Frühburgunder – köstlich!

Eine dreistündige Flussfahrt auf dem vielbefahrenen Main von Bürgstadt nach Wertheim (18,50 Euro) mit der weißen Flotte der MSG beeindruckt trotz mäßiger Serviceleistung an Bord: Über uns kreist der schwarze Milan, am Ufer wartet ein Graureiher auf frische Fische, und wir bestaunen die Ruinen der Henneburg hoch über dem Städtchen Stadtprozelten. Die Türme der staufischen Höhenburg kann man kostenfrei besteigen und von oben die Landschaft mit mächtiger Mainkurve genießen.

Ein Mann, der beruflich ein durchaus genussreiches Leben führt, ist Ingo Holland, einst Sternekoch und heute ein König der Gewürze. 2007 hatte er seinen Kochlöffel an den berühmten Nagel gehängt und sich an der Nahtstelle zwischen Bayern, Baden-Württemberg und Hessen niedergelassen.

Das Alte Gewürzamt in Klingenberg ist längst bundesweit eine erste Adresse für Schärfen und Würzen aller Art. Hollands Credo: „Gewürze erfordern Hingabe mit allen Sinnen. Sie wollen mit Nase, Augen und Zunge entdeckt werden.“ Einer, der ihm „grüne“ Rohware liefert, ist Landwirt Marcus Link (25) aus Mönchberg, der Kümmel und Koriander für Hollands Gewürzbasar produziert. Der junge Mann, der auch Fleischermeister ist, arbeitet mit dem Schwäbisch Hällischen Landschwein,

das für eine besonders hohe Fleischqualität steht – man schmeckt's, z.B. im hofeigenen „Hofstadel“.

Nach solchen Gaumenfreuden braucht man zum einen ein ordentliches Hotel und zum anderen unter Umständen eine neue (größere) Hose. Beides hat Churfranken im Angebot.

Im Landhotel Adler in Bürgstadt stimmen Preis, Leistung und die freundliche Servicebereitschaft. Man wohnt gediegen und isst regional-köstlich – ein Wohlfühlhaus mit charmanter Note. Das Motto des 4-Sterne-Hauses „Leben mit Sinn und Genuss“ wird täglich mit Herz und Verstand exerziert.



Genuss pur: Sternekoch Jean-Philipp Schneider (li.) hat sich in Miltenberg (oben) seinen ersten Stern erkocht. Marcus Link arbeitet exklusiv mit dem Schwäbisch Hällischen Landschwein



Wer's ein bißchen abenteuerlicher liebt, kann sich für eine Nacht im Baumhaus entscheiden. Im Wald von Mönchberg stehen sechs solche Übernachtungshütten für Gipfelstürmer zur Verfügung. Die Häuser sind einfach (ohne Dusche), aber praktisch und versprechen den Genuss von baumumgebener Einsamkeit, die freilich ihren stolzen Preis hat (168 Euro pro Haus in der Hauptsaison, das Frühstück kostet extra).

Was bleibt vor der Abreise ist ein Besuch mit geldwertem Vorteil im Miltenberger Outlet-Center. Daniel Hechter und Lagerfeld heißen hier die Modemarken, Alfi steht für Haushaltswaren und Gubor für Schokolade. Günstig Einkaufen kann so genussreich sein...

Text und Fotos: Alexander Richter

#### Infos:

[www.churfranken.de](http://www.churfranken.de) - [www.jagdhotel-rose.de](http://www.jagdhotel-rose.de) -  
[www.weingut-rudolf-fuerst.de](http://www.weingut-rudolf-fuerst.de) - Fehler! Hyperlink-Referenz ungültig. - [www.ingo-holland.de](http://www.ingo-holland.de) -  
[www.wipfelglueck.de](http://www.wipfelglueck.de) - [www.miltenberger-outlet.de](http://www.miltenberger-outlet.de)