

# **Karpfen, Bratwürste und Wein in Frankens goldener Mitte**



Ein kulinarisch-önologischer  
Reisebericht von Heinz Elflein

# mit Einblicken in fränkische Seelen

Stand 13.03.2001

Einmal im Jahr zieht es mich in Frankens goldene  
Mitte, nach Bad Windsheim.





Schöner Brunnen am Weinmarkt mit Seekapelle

Längere Zeit war die ehemalige freie Reichsstadt Mittelpunkt "Frankens gemütlicher Ecke", bis neuzeitlich denkende Marketingleute bei der Kurverwaltung meinten, dieser Slogan würde wohl zu viel Althergebrachtes repräsentieren, Bad Windsheim sei schließlich ein aufstrebender, moderner Kurort. Zuviel Fachwerkromantik würde moderne Leute eher abhalten, nach Bad Windsheim

zu fahren, und man müsse sich ja irgendwie von den naheliegenden Orten an der Romantischen Straße, wie Rothenburg oder Dinkelsbühl, unterscheiden.

Nun fahre ich nicht nach Bad Windsheim, weil es ein aufstrebender Kurort ist. Diesbezüglich tun sich die Windsheimer nämlich etwas schwer. Golden sind höchstens die im Herbst fallenden Blätter der uralten Kastanien im Kurpark, oder der Wein, der am Rande des Aischgrundes wächst. Mich reizen noch immer die relative Gemütlichkeit, die Karpfen, die fränkische Küche, der Wein und nicht zuletzt der "fränkische Sommer". Das Wetter ist im Sommer meist beständig gut. Es falle zu wenig Regen, klagen die Landwirte. Die Windsheimer Bucht verfügt in der Tat über ein stabiles Kontinentalklima. Die atlantischen Regenstaffeln aus dem Norden bleiben häufig am nördlichen Teil des Steigerwalds hängen. Außerdem ist Bad Windsheim umgeben von einer Reihe idyllischer und gemütlicher Dörfer. Dort habe ich – neben dem örtlichen Angebot - meine diversen gastronomischen Adressen. Nicht von der Sorte, wie sie in der "Essen & Trinken" zu sehen sind, mit

aufgeräumten und dekorativen Tellern, sondern eher einfach, aber schmackhaft und preiswert. Auch ist es von Bad Windsheim aus nicht allzu weit zu den bekannten Weinorten am Main. Eine Fußgängerzone mit großzügiger Parkregelung täte dem Ort gut, die Verantwortlichen wollen aber nicht glauben, daß auch für Bad Windsheim gut sein könnte, was sich anderweitig bewährt hat.



Am liebsten fahre ich im Juli nach [Bad Windsheim](#). Dann steht das Korn noch hoch, und die

Bilderbuchlandschaft zeigt sich in voller Schönheit. Wer das erste Wochenende im Juli anwesend ist, kann das Kiliani-Altstadtfest mitfeiern. Wenn abends auf den Plätzen die Musik spielt, Bratwurstduft vorbeizieht und aus großen Kübeln Suppe ausgeschenkt wird, die "Landsknechte" den Humpen heben, gehen die ansonsten eher zurückhaltenden Windsheimer richtig aus sich heraus. Ist die Stimmung fortgeschritten, kann es vorkommen, daß auf dem Holzmarkt mehrere hundert Kehlen lautstark, gelegentlich schunkelnd "Ei ei ei ei, die Gaß is weg" singen. Das soll heißen, die Ziege sei verschwunden. Glauben Sie Ihrem Nachbarn nicht, wenn er Ihnen mit toderntem Gesicht erzählt, soeben sei die Geiß vom Rathaus der Kreisstadt Neustadt/Aisch (das Wahrzeichen) entwendet worden. Es ist bisher nicht vorgekommen. Allerdings lohnt es nicht, nur wegen des Kiliani-Altstadtfestes nach Bad Windsheim zu fahren. Wer sich aus anderen Gründen jedoch in Bad Windsheim aufhält, sollte sich ruhig in das urige abendliche Treiben stürzen.

Das Fest ist etwas in die Jahre gekommen und leidet an Verschleißerscheinungen. Zunehmende

Kommerzialisierung hat auch hier Tribut gefordert. Zum Kirchweih-Wochenende (letztes Wochenende im August) gibt es eine weitere gute Möglichkeit, mit den Windsheimer zu feiern. Bei Sanierungsarbeiten, die im Jahre 2000 durchgeführt wurden, gab es auf dem Marktplatz eine archäologische Sensation. Direkt unter den Pflastersteinen wurden Grabstätten aus dem 8. bzw. 10. Jahrhundert gefunden, sowie Kellerfundamente, die in das 12. Jahrhundert datiert werden. Am Marktplatz kann nun ein Teil der Ausgrabungen besichtigt werden. Das Vorhaben, in den runderneuerten Gebäuden des ehemaligen Amtsgerichts attraktive Läden unterzubringen, gestaltete sich schwierig, weil ein vermeintlich potenter Interessent Konkurs angemeldet hat. Mac Donald, händeringend um Einzug gebeten, hat abgesagt. Welch ein Segen aus kilinarischer (betrachten Sie die kreative Wortschöpfung) Sicht. Neben der ehrwürdigen Kilianskirche muß ja nicht unbedingt Junggaumen-verderberische Rattenfängerei aus *Ju Es Ai* stattfinden. Die hierfür Verantwortlichen sollten m.E. mehr Geschichtsbewusstsein zeigen, und sich nicht zu leicht dem Diktat betriebswirtschaftlicher Zwänge

beugen. Das Gesicht der ehemaligen freien Reichsstadt sollte nicht deformiert-uniformiert werden. Abschreckende Beispiele sieht man anderswo genug. Die Idee eines einzelnen Herrn -gelegentlicher Gast in der Stadt - doch eine Bratwurstküche nach Nürnberger Vorbild an diesem dafür optimalen Standort einzurichten, stieß auf Unverständnis.



Sicht auf die Stadt vom Freilandmuseum

Unterkunftsprobleme gibt es nicht, weil Bad Windsheim ausgesprochen selten ausgebucht ist. Wir übernachten meist im Hotel am Kurpark. Neuerdings fahren wir auch gerne in das

Appartementhaus Zum singenden Jagdhund. In Wirklichkeit heißt es "Ferienhaus Kur und Golf", ich habe es nur für meinen internen Sprachgebrauch umbenannt. Der Besitzer ist Jäger. Er und seine Frau spielen auf dem Jagdhorn. Der Hund gesellt sich dann dazu und jault mit. So recht melodiös sind die Hundedamentöne zwar nicht, aber mit Inbrunst geheult. Um dies "per Anhörung" zu verbessern, habe ich Mozarts Hornkonzerte auf CD hingeschickt, aber der Hund hat seinen Stolz, er singt nur zu Lifemusik.



Hotel am Kurpark: ruhige, moderne Zimmer. Sauna und

## Solarium.

Bad Windsheim anzufahren, ist ziemlich einfach. Reisende, die schnell ihr Ziel erreichen möchten, nutzen die Autobahn A7. Von der Ausfahrt Bad Windsheim sind es dann nur wenige Kilometer. Weil wir - aus Richtung Frankfurt kommend - schon auf der Fahrt die fränkische Landschaft - Main, Fachwerkhäuser, Stadtmauern und Weingärten - genießen möchten, nutzen wir eine etwas andere Route und verlassen die A3 bei der Abfahrt Randersacker, um zunächst auf der B13, Richtung Ansbach weiter zu fahren.

Bei den Main-Weinorten Eibelstadt und Sommerhausen verlassen wir kurz die B13, um *langsam* durch den Ort und auf die Bundesstraße zurück zu fahren. An der Stelle, wo es vor der Mainquerung in Ochsenfurt links Richtung Kitzingen geht, folgen wir der Ausschilderung, um in Frickenhausen zu pausieren.

Weiter geht es nach Segnitz, über den Main Richtung Marktbreit und dann über Land und Dorf (Seinsheim, Markt Nordheim, Krautostheim, Berolzheim) durch den Ehegrund auf Bad

Windsheim zu. Dann legen wir Beethovens Sechste Sinfonie auf, die Pastorale. Das "Erwachen fröhlicher Gefühle bei der Ankunft auf dem Lande" begleitet die vorbeigleitende Landschaft.

Landkarten größeren Maßstabs lassen diese Nebenstraßen verschwinden, ein kleinerer Maßstab ist angebracht.

Wer einige Stunden zuvor die Hektik der Großstadt mit anschließender Jagd über deutsche Autobahnen wohlbehalten hinter sich gebracht hat, braucht nicht besonders romantisch veranlagt zu sein, um der Assoziation zu erliegen, er befände sich während dieser ländlichen Tour durch abseits gelegene Dörfer nicht in diesem Jahrhundert. Und wer unterwegs hängenbleibt, weil er Kultur, Küche und Fachwerkromantik der Orte am Main nicht widerstehen kann, findet unser volles Verständnis. Wir schaffen es selten ohne Unterbrechung in Randersacker, Sommerhausen, Frickenhausen oder Marktbreit. Spätestens im Angesicht der Rathaussilhouette von Bad Windsheim ereilt es uns, wenn wir das Ortsschild von Untertief sehen und die Jägersruh nicht gerade Ruhetag hat.

# Die Mittelfranken und speziell die Windsheimer

Bad Windsheim gehört zum Landkreis Neustadt/Aisch-Bad Windsheim, der Teil des Regierungsbezirks Mittelfranken (Regierungssitz Ansbach) ist. Das ist zwar im Freistaat Bayern, die Franken haben aber eine andere Mentalität. Die kennenzulernen, bietet sich am besten bei einem der vielen kleinen Feste an. Sagen Sie niemals, daß Sie sich in Bayern befinden, sprechen sie nur von Franken, das bringt Ihnen Sympathiepunkte. Im übrigen sind die landsmannschaftlichen Beziehungen zwischen den Bayern und den Franken ein Thema, das oft für Belustigung und originelle Streitgespräche sorgt. Gelegentlich kommt bei solchen Gesprächen das Thema "Franken als eigenes Bundesland" auf, was eigentlich keiner so recht will (warum eigentlich nicht?). Ein kleines Bonmot aus solchen Gesprächen habe ich mir gut gemerkt. Der jetzige bayerische Innenminister (der ein Franke ist), würde selbiges Amt in Franken übernehmen. Er habe schon angekündigt, mit bayerischen

Rechtsbrechern in Franken hart umzugehen. Sie würden umgehend ausgewiesen. In die Türkei.

Wenn die Franken sich selbst charakterisieren, beschreiben sie sich gern als die "*Franzosen Bayerns, die es verstehen, zu leben und zu genießen.*" Sie neigen dazu, "*im Taumel der Kirchweih, Familiendenken und Heimatseligkeit bacchantisch zu überhöhen. Daß die knochige Trockenheit des typischen Franken sich in merkwürdiger Weise in so manchen seiner Weine wiederholt, ist schon von verschiedenen feinsinnigen Beobachtern angemerkt worden*" (Zitat aus dem Bad Windsheimer Ortsprospekt). Mit dem etwas einfältigen Spruch "*wenn einer ißt, iß mit, wenn einer trinkt, trink mit, wenn einer schafft, laß`n schaffen*", macht Bad Windsheim ebenfalls für sich Reklame. Ist zwar beschränkt witzig, geht aber total am Thema vorbei. Die Windsheimer sind nicht so. Im Alltag ist derjenige gut angesehen, der sich durch ehrliche Arbeit sein Geld verdient. Im übrigen sagen sie stets "frank und frei" ihre Meinung – das haben sie mit den Bajuwaren gemeinsam – was ihnen im übrigen Deutschland nicht immer zum Vorteil gereicht. Der

Windsheimer Menschenschlag ist nicht gerade ein Paradebeispiel für Redseligkeit. Man muß die Leute schon genau und sehr lange kennen, bis aus der kommunikativen Einbahnstraße eine Straße mit Gegenverkehr wird. Wenn der Spruch "Kommunikation ist das Leben" stimmt, geht die Hälfte des Lebens an den Windsheimern vorbei, weil sie nie von sich aus auf andere zugehen. Mit dem jeweiligen Bildungsstand hat das nichts zu tun, diese Verhaltensweise zieht sich durch alle Bevölkerungsschichten. Dabei sind sie unwahrscheinlich herzlich, wenn man mit ihnen ins Gespräch kommt (das man selbst begonnen hat). Schreibt man ihnen einen Brief, muß man nicht unbedingt damit rechnen, Antwort zu bekommen.

In ganz Mittelfranken haben es Gastronomen nicht einfach. Preise zu erhöhen ist ein Wagnis, weil die Einheimischen dann ihr Bier beim Nachbarwirt trinken. Und wer die größten Schnitzel am billigsten anbietet, hat die Gaststube voll. Das qualitativ bessere Wirtshaus hat dann schon mal das Nachsehen. Kein besonders gutes Umfeld für die gehobene Gastronomie. Von einem ehemaligen Bürgermeister (Franke, aber kein geborener

Windsheimer) wird erzählt, er sei in den besseren Häusern nur zu sehen gewesen, wenn er repräsentativ unterwegs war und nicht selbst bezahlen mußte. Den runden Geburtstag seiner Frau habe er in einem eingemeindeten Nachbardorf gefeiert. In einem Wirtshaus, das für große Portionen, tiefe Preise und für die die nicht immer ganz saubere Schürze der Wirtin bekannt war. Ob die Dame (seine Frau) deswegen eine Scheidungsklage eingereicht hat, wäre meines Erachtens eine Recherche wert. Franz Josef Strauß soll einst (der einzigen Bäderstadt in Mittelfranken) versprochen haben, sie bekäme den Zuschlag, wenn es um die Entscheidung zur Einrichtung einer Spielbank im Regierungsbezirk ginge. Edmund Stoiber fühlte sich daran nicht gebunden. Die Spielbank steht nun in Feuchtwangen. Das hat man davon, wenn man im CSU-Land einen aufmüpfigen SPD-Politiker zum Bürgermeister wählt. Der Bürgermeister von Feuchtwangen ist CSU-Mitglied. Vielleicht hätte der Bürgermeister von Windsheim Edmund Stoiber anlässlich des *Kulinarischen Herbst* zum Essen in den Storchen einladen sollen. Auf solche kreative Ideen kommt natürlich keiner, dessen persönlicher Horizont

kulinarisch vom Kirchturm in Oberntief markiert wird.

Entschuldigen Sie die Exkursion in lokale Regenbogen-Nachrichten der Bäderstadt. Sie war notwendig, damit Sie die Leute kennenlernen.. Bei allen Witzeleien, sie sind ehrlich und (sehr) direkt.

## Karpfen und Müller-Thurgau

Die Karpfen sind *ein* Grund meiner jährlichen Besuche in Bad Windsheim. Ich bin nun mal nicht nur Weintrinker und Liebhaber fränkischer Bratwürste, sondern auch Angler. Mitten in Wald und Wiesen, nahe des eingemeindeten Ortsteils Oberntief, liegt mein liebster Angelplatz, ein Teich, landschaftlich schön und abgeschieden.

Wenn der Angeltag schon morgens begonnen hat, packe ich um die Mittagszeit meine Sachen zusammen und fahre etwa drei Kilometer weiter, zur Wirtsfamilie Lichteneber in der Unterntiefer Jägersruh. Dort gibt es selbstgemachte Bratwürste und dazu den Eigenbauwein, einen Müller-Thurgau. Meine Einstellung zu Müller-Thurgau ist vielleicht etwas von Vorurteilen gegenüber einem

Massenwein geprägt – in Franken ziehe ich eben den Silvaner vor – , aber hier mache ich gerne eine Ausnahme. Das Glas pflegt der Wirt stets so zu füllen, daß nur noch die Oberflächenspannung das Überlaufen verhindert. Der Mund muß zum Glas geführt werden, um es anzutrinken. Wenn Sie sich dabei etwas neigen müssen, betrachten Sie das bitte als Referenz an den fränkischen Sommer. Wenn Sie sich über die Rechnung wundern, reden sie nicht darüber, die Einheimischen lieben es nicht, wenn man ihnen die Preise verdirbt.



Jeden zweiten Donnerstag gibt es Schlachtschüssel und die urige Stube mit dem alten Gebälk und der Hof mit seinen Holzbänken sind meist gut gefüllt. Neben den Einheimischen kommen dann auch

Kurgäste, die herübergewandert sind, oder Golfspieler, die das ländliche Ambiente und die moderaten Preise der vornehmeren Umgebung des Golfplatzes vorziehen. Meine angereisten Freunde aus Düsseldorf langten seinerzeit in der Jägersruh so gut zu, daß sie für die Gaumenfreuden des "Kulinarischen Herbst" (Oktober/November) am Abend keinen Platz mehr in ihren wohl gefüllten Mägen hatten.

## **Die fränkischen Bratwürste**

Wer von der fränkischen Küche spricht, kommt an der fränkischen Bratwurst nicht vorbei. Sie ist einzigartig in Deutschland und – neben dem Karpfen - die Spezialität der Mittelfranken. Es gibt sie aus der Pfanne, als Blaue Zipfel (aus dem Essigsud mit Zwiebeln) oder geräuchert. Sie bestehen aus Schweineschulter, reichlich Majoran (schützt vor Rheuma und bösen Geistern), schwarzem Pfeffer, Salz und einer winzigen Prise Muskat. Das ganze schmeckt auch als Bratwursthäck mit Zwiebeln auf Brot vorzüglich. Die frische Bratwurst muß das Aussehen von Hackfleisch in der Wurstpelle haben. Sieht sie

anders aus, ist sie - mit Verlaub – nicht rasserein, eine Promenadenmischung. Natürlich hat jeder Betrieb sein Spezialrezept. Es gilt aber aufzupassen, weil manchmal Bratwurstfälscher am Werk sind, vor allem in Unterfranken (Iphofen, nahe an Mittelfranken, ist eine rühmliche Ausnahme). Im mittelalterlichen Sulzfeld (bei Kitzingen) gibt es sogar eine Meterbratwurst. Wer weiß, wem damit das Maul gestopft werden soll. Der Meterbratwurst kann ich leicht widerstehen (beim Wein vom Sulzfelder Cyriakusberg fällt mir das schwerer). Die besten blauen Zipfel meines Lebens verzehrte ich jedoch erst 1999 im Lindenhof zu Kreuzwertheim, gezaubert durch den jungen Herrn Wiessler. Die Zubereitung des Sudes mag für manchen Dilettanten – auch denen in renommierten Häusern - Maßstab sein, es richtig zu machen. Übrigens, Kreuzwertheim liegt in Unterfranken, schon beinahe in Baden-Württemberg. Mit den besten jemals verzehrten - gebratenen-Bratwürsten wurde ich im Juli 2000 überrascht. Wir aßen sie im [Gasthaus Weinländer, Diethofen-Leonrod](#), einem Dorf im Naturpark Frankenhöhe.

Eine besondere Rolle spielen die Bratwürste in Oberfranken. Sie schmecken auch ausgesprochen lecker, sind aber *Thüringer*, die nach einem anderen Rezept – ohne Majoran - hergestellt werden. Vor allem in der Coburger Gegend, auf Kiefernzapfen gegrillt, sind sie wahrlich nicht zu verachten. Zu den fränkischen Bratwürsten gehört *kein* Senf, wenn es auch manchmal die Einheimischen tun. Aber gegen schlechten Geschmack sind eben auch manche Franken nicht gefeit. Zu den "Geräucherten" ist Meerrettich erlaubt.

Dazu ein kleines Kirchweihlied:

Wo is denn des Gerchla?  
Gerchla is fei net derhamm  
Der is auf der Kärwa  
Frißt die ganzen Broatwerscht zamm.

Das bedarf natürlich der Übersetzung:

Gerchla: Koseform für "kleiner Georg"

derhamm: Zuhause

Kärwa: Kirchweih

Broatwerscht: Bratwürste.

Im Laufe eines "Kärwaabends" wird der Vers dann etwas zotiger, "des Gerchla" scheint ein ganz durchtriebenes Bürschchen zu sein, das sich nicht nur mit Bratwürsten abgibt. Ich halte ihn für einen ausgesprochenen Sittenstrolch.

In vielen Teilen Frankens sind Bier und Wein gleichberechtigt. Es ist im Prinzip egal, was zu Bratwürsten oder zu Karpfen getrunken wird, beides schmeckt. Wenn mich nicht der größere Durst zu einem Bier verleidet, ziehe ich einen trockenen Silvaner aus Ipsheim vor.



Hotel-Gasthof zum Storchen

# Die Gastronomie in Bad Windsheim und Umgebung

Natürlich sind Bratwürste und Karpfen nicht alles, was die Windsheimer Küche bietet. Im Herbst gehen die Karpfenschmeckerwochen nahtlos in den *Kulinarischen Herbst* über. Dann kommt die Zeit, die uns oft zu einem Abstecher in den [Gasthof zum Storchen](#) reizt. Der Storchen ist seit 250 Jahren im Besitz der Familie Götz. Auf die Frage, ob eine verwandtschaftliche Beziehung zu dem Ritter Götz von Berlichingen bestehe, der in Windsheim einst "seyne eiserne Hand repariren" ließ und im nahegelegenen Illesheim ein Anwesen hatte, antwortet der fernseherfahrene Seniorchef mit einem Lächeln und etwas ausweichend. Wer will schon mit einem Raubritter verwandt sein.

Schon die Fachwerkfassade des Storchen ist anheimelnd, das Ambiente und die leichte, regionale Küche vervollständigen den guten Eindruck. Ein Gericht, das mich besonders beeindruckt hat, möchte ich hervorheben. Es ist das Wallerfilet im Heusud. Sie haben richtig gelesen, jawohl: "im Heusud". Da ging die Großmutter der

Familie Götz auf die Wiese und mähte das frische Heu, das getrocknet in einem Säckchen in die Küche befördert wurde. Dort wurde das Wallerfilet im Sud zu dem Heusäckchen gelegt und hatte nun Gelegenheit, den Heuduft aufzunehmen. Dazu tranken wir einen Frankenberger Schloßstück Kerner vom Weingut Popp in Iphofen. Ich kann Ihnen sagen, am Abend des Verzehrs haben wir den Schwiegersohn – er ist der Chefkoch – mit stehendem Applaus belohnt.

Vor längerer Zeit war der Storchen noch mit einer "Kochmütze" im Varta-Führer dekoriert. Die "Kochmütze" und die nachfolgende "Lilie" sind verschwunden, die Küche ist seitdem aber nicht schlechter geworden. Darauf angesprochen, hielt mir der Juniorchef einen längeren Vortrag, dessen Quintessenz sein Desinteresse an jeglicher Art von "Sternen", "Kochmützen" etc. nicht verleugnete. Familie Götz freue sich über jeden Gast, koche aber lieber für die Gäste, die man habe, und nicht für die, die man vielleicht bekommen könne. Warum mir nun wieder sein eventueller Vorfahr - der Ritter Götz - in den Sinn kam, ist allein mein Problem. Die Familie Götz des 21. Jahrhunderts hat

damit nichts zu tun. Wer die aktuelle Speisekarte im Geiste mit ihren umfangreichen Vorgängern vergleicht, stellt fest, daß sie nun konsequent auf die Möglichkeiten eines kleinen Familienbetriebes geschrumpft ist. Auch das Weinangebot hat meines Erachtens nicht mehr den Umfang, mit dem sich der Storchen seinerzeit das Frankenweinschild in Gold verdiente. Zu mancher Vor- oder Nachspeise wäre eine edelsüße Alternative zu dem durchweg trockenem oder halbtrockenem Angebot wünschenswert. Auch das Vorspeisenangebot ist etwas klein.

Als wir Ende September 2000, wieder von einer Reise aus dem Süden kommend, die A7 zwischen Ulm und Würzburg befuhren, lenkte unser Silbergrauer selbsttätig - wie ferngesteuert - in die Abfahrt Bad Windsheim hinein und blieb vor dem Storchen stehen. Auf der Zusatz-Karte stand "Gutes aus dem Naturpark Frankenhöhe, Lamm". Gebackene "Crepes Oriental mit einer Füllung aus Lammfleisch, Gemüse und Kräutern", sowie "Gegrillte Lammsteaks aus der Keule und Lambratwürstchen provenzalische Art mit hausgemachter Olivenbutter, dazu Zucchini - Tomaten, Ragout und Rosmarinkartoffeln" landeten

auf unserem Teller. Dazu ein 1998er Silvaner Kabinett trocken im Bocksbeutel vom Escherndorfer Lump. Falls Ihnen jetzt das Wasser im Munde zusammenläuft, können Sie sich hier die [komplette Speisekarte ansehen](#). Sie müssen sich aber Zeit nehmen. Die Ladezeit im Internet ist lange.

Eine sehr gute Restaurantkritik habe ich auf der Homepage der "Nürnberger Nachrichten" über den Storchen gelesen. [Nestwärme](#) ist der Titel. Der Stammtisch an Freitagen entwickelt so beiläufig während des Skatspiels schon mal interessante Theorien. Was halten Sie von der Steigerungsform einer Hirnerkrankung: Ergersheimer, Alzheimer, Windsheimer?



### Restaurant-Weinstube "Zu den drei Kronen"

Erwähnenswert sind in Bad Windsheim aus gastronomischer Sicht eigentlich nur noch die historische Weinstube Zu den drei Kronen, erbaut 1333, und das Restaurant im Hotel zur Reichsstadt, das freilich lange unter dem häufigen Besitzerwechsel litt. Das soll nicht bedeuten, daß woanders nicht gut zu essen ist.



In den Drei Kronen sitzen wir gerne in der alten Stube mit der niedrigen, schwarzen Decke und dem Kachelofen. Das Essen ist gut bürgerlich, Preise und Wein ehrlich. An der Stirnwand der alten Stube hängen in kleinen, ovalen Rahmen die Konterfeis ehemaliger, längst verstorbener Honoratioren der Stadt, die im ersten Halbjahr des letzten Jahrhunderts – lang, lang ist`s her - Gäste der Weinstube waren. Es ist somit eine Art Unsterblichkeit, die sie auf diese Weise erlangt haben. Tradition durchweht diesen Raum!

Die Speisekarte überrascht unter anderem mit dem "Büsumer Fischerfrühstück", nicht gerade eine fränkische Spezialität. Der Wirt (Herr Schmidt)

erzählt auf Nachfrage, früher zur See gefahren zu sein. Damit ist dies erklärt. Und vermutlich auch die Frage, wie und wo er seine Frau – eine Engländerin (spricht einwandfreies Deutsch, mit fränkischen Sprachbrocken) - kennengelernt hat. Englische Einflüsse auf die Speisekarte haben wir noch nicht festgestellt, wären dieser Erfahrung gegenüber aber sehr aufgeschlossen. Die Sprache kam zuletzt auf Lamnbraten mit Pfefferminzsoße. Auch fränkische Bratwürste mit Pfefferminzsoße seien eine Köstlichkeit, behauptet der Wirt. Wir haben versucht, ihn zu überzeugen, diese Variationen unbedingt als Beitrag zur Verbesserung der Deutsch-Englischen Beziehungen in seine Speisekarte aufzunehmen. Im Oktober 1999 hatten wir dann Gelegenheit, die Köstlichkeiten zu probieren. Eine Messerspitze der Pfefferminzsauce je Bissen genügt. Mehr würde den Eigengeschmack der Speisen überlagern. Es verhält sich dabei ähnlich wie mit Senf, von dem ich bereits abgeraten habe, ihn zu fränkischen Bratwürsten zu nehmen.



Weinstube Zu den drei Kronen mit Ehepaar Schmidt

Das Restaurant im Hotel Zur Reichsstadt ist im ehemaligen Heimatmuseum untergebracht. Dort war im 15. Jahrhundert eine "teutsche Schreib-und Rechenschul". Das alte Gemäuer ist – oh Schande – innen mit weißer Farbe verkleistert, es wirkt etwas steril, aber trotzdem nicht ungemütlich. Ambiente und Preise sind gehoben. Der Service – unter Leitung des Inhabers – ist krampfhaft bemüht, an obere Klassen anzuknüpfen. Die Küche entsagt dem typisch Fränkischen, sie hat eher badischen

Einschlag. Kein Wunder, der momentane Inhaber kommt aus der Ortenau. Ob dieses Konzept auf Dauer Bestand haben kann, bleibt abzuwarten. Die Windsheimer setzen mehrheitlich eher auf einfache, fränkische Kost und zeigen Schwellenangst, wenn es ihnen vornehm erscheint. Das Hotel scheint zu florieren, denn es gibt nun (Ende 2000) zusätzliche Zimmer im Neubau an der Stelle des ehemaligen Amtsgerichts auf dem Marktplatz. Eine gute Nachricht für Windsheim, finde ich.



Geglückte Architektur: altes Heimatmuseum mit neuem Hoteltrakt

Eine Autofahrt über die umliegenden Dörfer bringt Einblicke in prächtige Bauerngärten und Fachwerk-Bauernhöfe mit überquellenden Blumenkästen. Im Angesicht der Burg Hoheneck fahren wir über die Mailheimer Steige nach Haagshof, ins Gasthaus Zur

Stadt Bad Windsheim, sitzen dort unter einer uralten Linde im Biergarten und blicken in die Wälder des umliegenden Naturparks Frankenhöhe. Es mag bekanntere Biergärten in Deutschland geben. Es gibt aber keinen, wo ich lieber säße. Gut, daß meine Frau mich klaglos – selber dem weinseligen Zustand entsagend - gerne zurück ins Quartier nach Bad Windsheim fährt, es werden meist mehrere Viertel Ipsheimer oder Weimersheimer.



Gasthaus zur Stadt Bad Windsheim

Wenn in Bayern Ferien sind, ist das Haus mehrere Wochen geschlossen. Die Familie Kamberger macht dann selber Urlaub. Es kann sein, daß man sie dann im benachbarten Dorf Linden, im [Gasthof](#)

zum Stern findet.



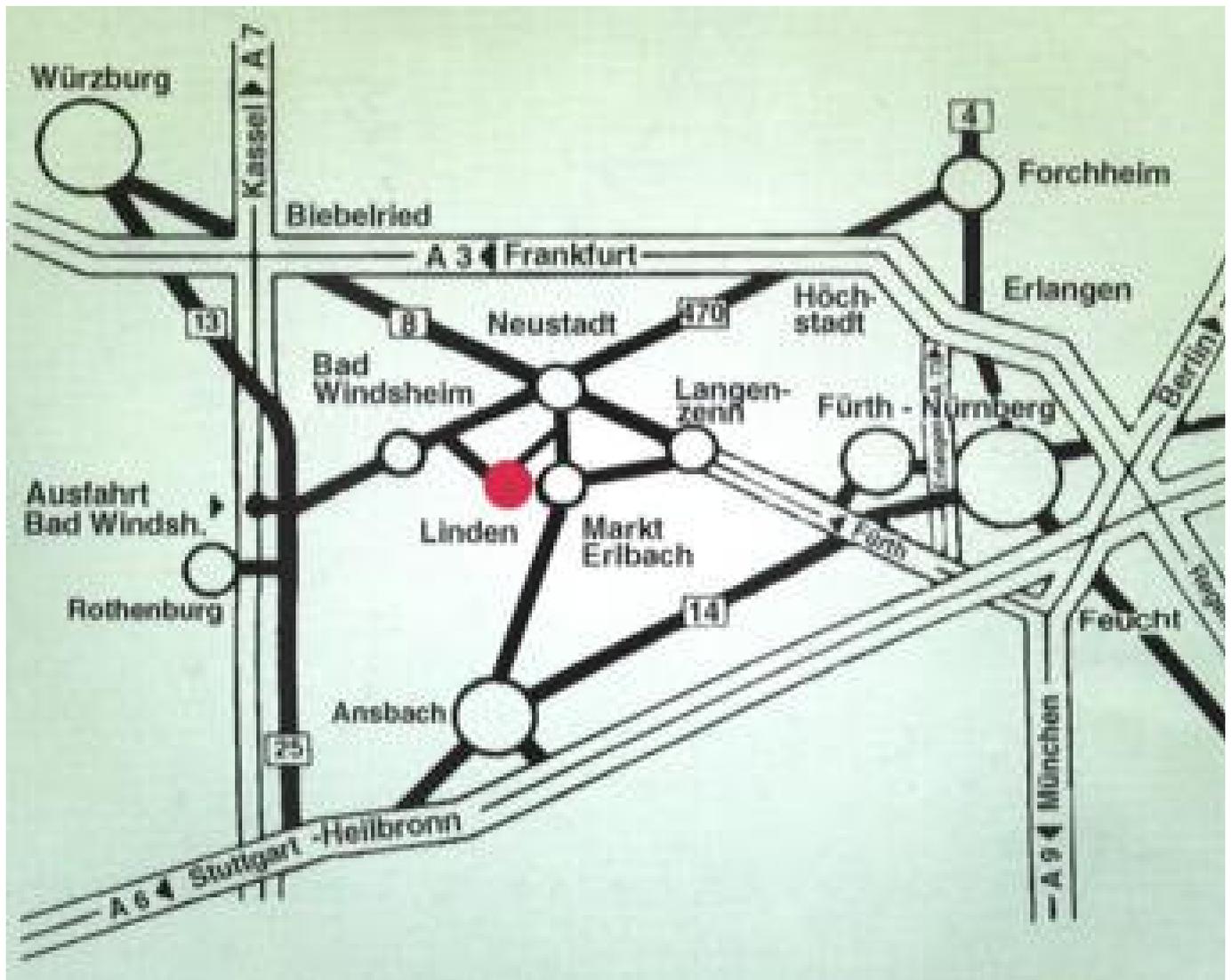
Gasthof zum Stern

Der Stern ist so etwas wie unser Geheimtip geworden. Nur - offenbar denken wir nicht alleine so, was der stets volle Parkplatz beweist. Die Speisekarte des Stern ist ansprechend, mit regionalen und überregionalen Gerichten. Zur Zeit der Karpfenschmeckerwochen ist es manchmal nicht ganz leicht, im Stern Platz zu bekommen, weil das nahe Nürnberg Kolonnen von Karpfenschmeckern entsendet, die wissen, wo gut und preiswert zu essen ist.



gebackener Karpfen. Man ißt ihn mit Schwanz und Kopf

Wegen seiner Teichkrebse war der Betrieb schon  
im Bayerischen Fernsehen zu sehen.



## Sonstige Gastronomiebetriebe

Ich will einige nur kurz ansprechen. Weil die Windsheimer manchmal dorthin gehen. Also im Telegrammstil:

**Grillstube Deubel:** bürgerliche fränkische Küche mit gutem Preis/Leistungsverhältnis.

**Weinturmsruh:** Einfache, pseudo-jugoslawisch/fränkische Küche mit polnischem Wirt, der Schwierigkeiten mit Additionen hat oder

so tut. Sehr gute Aussicht.

**Goldener Schwan:** Versucht vergeblich, die Qualität des Storchen zu erreichen.

Preis/Leistungsverhältnis für Bad Windsheimer Verhältnisse ungünstig. Gerichte gut bürgerlich.

**Restaurant Brücke im Kurhotel Residenz:**

typische Hotelküche mit sehr freundlichem Personal im Service.

**Hotel am Kurpark:** Die Qualität der Hotelleistungen finden in der Küche nicht die geeignete Unterstützung.

**Wirtshaus am Kommunbrauhaus im**

**Freilandmuseum:** Die interessante rustikale Abendkarte mit fränkischen Gerichten überzeugt.

Mittagstisch wegen kleiner Karte und Museumsbetrieb weniger empfehlenswert.

Teilnahme am Kulinarischen Herbst.

Am Kulinarischen Herbst nahmen im Oktober 2000 teil:

Hotel Reichsstadt, Hotel-Gasthof Zum Storchen, Wirtshaus am Kommunbrauhaus, Landgasthof Sämann in Steinach, Gasthof Rangau in Linden.

Da kann man überall hingehen.

# Der Weinbau um Bad Windsheim

Der Weinbau um Bad Windsheim hat in den letzten Jahrzehnten an Bedeutung gewonnen, sowohl was die Fläche, als auch die Qualität anbetrifft. Kleinste Flächen für den Eigenbedarf gab es schon immer. Mit dem Bad Windsheimer Rosenberg, dem Ipsheimer Burg Hoheneck und dem Weimersheimer Roter Berg gelangen aber - unbeachtet von der Fachpresse - manchmal sehr beachtliche Tropfen. Neuerdings nimmt der Anteil an Rotweinen zu, der Dornfelder hat es mir angetan.

[Ipsheim](#) liegt einige Kilometer in Richtung Nürnberg an der B470, unterhalb der Burg Hoheneck und an der Mittelfränkischen Bocksbeutelstraße. Weinbau im südlichsten Weinbauort der Frankenhöhe wird seit etwa 916 auf den Gips-Keuper-Böden betrieben. Die dreißig Hektar unterhalb der Burg sind das Ergebnis einer Flurbereinigung. Die Ipsheimer betreiben naturnahen Weinbau mit integriertem Pflanzenschutz und gezielter Nährstoffversorgung.

Neben dem allgegenwärtigen Müller-Thurgau wachsen auf Hohenecker Rangen, Höll und Sonnenberg natürlich der Silvaner, aber auch Bacchus, Kerner, Riesling, Spätburgunder und Dornfelder. Es lohnt, einen kleinen Spaziergang rund um die Burg und durch den Weinberg zu unternehmen, der Panoramablick ist Nektar für die Seele. Der Marktflecken Ipsheim beherbergt elf Weinbaubetriebe. Auch die Metzgerei Schürmer mischt mit. Sie stellt damit alles selber her, was des Franken Herz begehrt, Bratwurst und Wein, und hinter der Haustür fließt die Aisch mit den Karpfen. Unverständlich ist mir nur, warum Schürmers ihren Rotwein meist *nicht* trocken ausbauen. Ein klarer Marketingfehler mit entsprechendem, für den Kenner kaum trinkwertem Ergebnis. Die Rotweine, die ich im Sommer 2000 probiert habe, sind wirklich ein belangloses Gesöff. Im Weinbaubetrieb Strebel & Popp wurden wir 1997, als wir eigentlich nur ein paar Flaschen Dornfelder mitnehmen wollten, zu einer umfangreichen Weinprobe mit anschließender Kellerbesichtigung eingeladen. Ob das rheinische Autokennzeichen Herrn Strebel dazu veranlaßt hat, bleibt offen, wir fanden es aber umwerfend. Der Schalk saß ihm im

Gesicht, als er meine Vorbehalte gegen Müller-Thurgau beiläufig mit einem Rivaner zu umgehen versuchte. So testet Herr Strebel seine Kunden. Den Rivaner habe ich trotz des Täuschungsversuchs mitgenommen. Er harmoniert so gut zu unseren selbstgemachten Karpfenklößchen. Strebel & Popp sind Teilbesitzer des Windsheimer Rosenberg. Die Art und Weise, wie Herr Strebel an die Besitzrechte gekommen ist, gleicht meines Erachtens einer mittelalterlichen Moritat. Man muß sie sich von ihm erzählen lassen.



Burg Hoheneck, Weinberg und Ipsheim

Aus der Schatzkiste meiner Insider-Informationen krame ich nun allerdings eine etwas weniger erfreuliche Nachricht. Einige Ipsheimer scheinen es (neuerdings?) mit der Qualität nicht so genau zu nehmen. Wie anders ließe sich das frühe

Erscheinen abgefüllter junger Weine noch im Jahr der Lese erklären. Und ist es wahr, daß hinzugekaufte Trauben verwendet werden? Die Kopfschmerzen, die mich stets befallen, wenn ich eine Flasche vom Weinbaubetrieb Engel getrunken habe, lassen auf reichlichen Gebrauch von Schwefel schließen. Auch wenn der Wirt der Winzerstube Weimersheim, Herr Ebert, meint, die Ursache sei eher mein persönliches Mengenproblem. Das werden wir noch austesten, Herr Ebert!

Weiter auf den Naturpark Frankenhöhe zu, schmiegt sich das Weindorf Weimersheim an die bewaldeten Hügel. Es liegt geschützt in einer engen Talzunge zwischen zwei Höhenrücken. Der Ortsprospekt spricht von einem "romantischen Seitental", dem ist zuzustimmen. Der Rote Berg mit seinen elf Hektar Steillage ist tatsächlich rot, nämlich vom Sandstein. Die Weimersheimer haben bereits im 14. Jahrhundert Weinbau betrieben. Auch sie haben an der - 1968 beendeten - Flurbereinigung teilgenommen, was ihnen allerdings hohe Kosten beschert und dem Roten Berg viel von seiner Weinvielfalt genommen hat.

Ob sie gut beraten waren, lange Zeit ausschließlich auf Müller-Thurgau zu setzen, müssen sie selbst beurteilen. Verständnis hierfür ist angebracht, in manch kalten Jahren hatten sie nach eigenen Aussagen oft nur eine Fünf-Prozent-Ernte, und da setzt der Winzer zwangsläufig auf wetterharte Trauben. Aus Weimersheim stammt die fränkische Weinkönigin 1997/98, Martina Riedel. Zu ihren Ehren wurde ein Tropfen angeboten, der mich voll überzeugt hat. Es war *kein* Müller-Thurgau, obwohl sich meines Wissens der elterliche Betrieb vom Martina Riedel ausschließlich auf diese Traube konzentriert hat. Nein, wir tranken einen ansprechenden 96er Bacchus Spätlese. Heute werden neben Müller-Thurgau und Bacchus auch Silvaner und Kerner, sowie Dornfelder und Spätburgunder angebaut. Der Ort hat nur ca. 90 Einwohner, trotzdem ist die einzige Weinstube meist gut gefüllt, vor allem bei gutem Wetter.



Im Garten unter der großen Pergola sitzend, mit Blick auf den Roten Berg und den angrenzenden Wald, haben wir schon manchen Sommerabend verbracht. Der fränkische Sommer läßt grüßen.





Die fränkische Weinkönigin 1997/98, Martina Riedel und ihr Heimatort Weimersheim

Was ihr Weinfest betrifft, sind die Ipsheimer und Weimersheimer leider von allen guten Geistern verlassen. Sie halten es in Bierzelten ab. Hierfür fehlt mir nun wirklich jedes Verständnis. Da hat das Dorf eine ansehnliche Kulisse, geeignet für Freiluft-Weinseligkeit à la [Iphofen](#) (daran sollte man sich ein Beispiel nehmen) und transportiert das Fest in eine Oktoberfest-Atmosphäre. Ob die Ipsheimer lieber unter sich bleiben und sich nicht um touristische Belange kümmern? Die Frage sei erlaubt.

**Abendliche Impressionen aus Bad Windsheim**

Wenn der Spätnachmittag in den Abend übergeht, sitzen wir gerne am Weinturmshügel auf der Terrasse des Golfrestaurants, um zu sehen, wie die Sonne hinter den Wipfeln des Gräfwaldes verschwindet.



Das Restaurant am Golfplatz wechselte oft den Pächter und war auch einige Zeit geschlossen, es sind wohl zu viele Kunden nach Untertief zur Jägersruh oder über den Hügel zur Weinturmsruh gezogen. Leider blieben die Windsheimer Gäste aus. Schwellenangst wegen des gehobenen Ambiente? Vermutlich. Marketingfehler sind auf alle Fälle zu unterstellen. Es wäre schade für die gute Lage, wenn das Haus auf Dauer unrentierlich würde. Die momentanen Pächter sind zuversichtlich, das Problem in den Griff zu bekommen.

# Einkaufen

Da beschränke ich mich auf die Landesprodukte. Die Bratwürste kaufe ich meist beim Metzger Strebel, direkt neben der Weinstube. Eingeschweißt kommen sie in die Kühltasche und überstehen so die ca. vierstündige Heimfahrt ohne Problem. Metzger Strebel schlachtet noch selbst (heutzutage nicht unbedingt eine Selbstverständlichkeit). Über der Theke hängen Tafeln mit Ursprungshinweisen. Seine Tiere kommen alle von Landwirten der umliegenden Dörfer. Also keine BSE-Gefahr. Auch beim Metzger Seemann in der Seegasse gegenüber der Seekapelle (welch ein Zufall) haben wir schon eingekauft. Machen Sie sich nicht die Mühe, den See zu suchen. Da kommen Sie einige Jahrhunderte zu spät. Beim Metzger Schmidt haben wir Kalbsbries für 18.- DM erstanden. Hätte ich Herrn Schmidt nach einigen Viertel Silvaner im Storchen nicht erzählt, daß Kalbsbries im Rheinland mindestens 3 mal so teuer ist, stände der Preis sicher heute noch. Im August 2000 mußte ich plötzlich 28.- DM bezahlen. Ich könnte mich irgendwohin beißen.

Brot kaufen wir beim Bäcker Wimmer (Doppelbackbrot, fränkisches Landbrot, Fitneßbrot). Der FEINSCHMECKER hat in der Beilage zum Novemberheft 2000 ( Die besten Bäcker in Deutschland) Bäcker Wimmer (unter 450 Adressen) aufgenommen. Wenn Sie in den Wirtschaften im Dunstkreis von Bad Windsheim irgendwo besonders leckeres Brot als Beilage verspeisen, fragen Sie doch mal nach dem Bäcker. Die Standardantwort lautet: "Wimmer". Wimmers Brote sind auch im Versand zu haben (Adresse unten).

## **Adressen:**

**Kur-,Kongreß-und Touristik-GmbH**

**Erkenbrechtallee 2**

**91438 Bad Windsheim**

Telefon (09841) 402-0

Telefax (09841) 402-99

Internet: [www.Bad-Windsheim.de](http://www.Bad-Windsheim.de)

EMail: [info@bad-windsheim.de](mailto:info@bad-windsheim.de)

Hotel am Kurpark

Fam. Späth

Oberntiefer Str. 40

Telefon (09841) 902-0

Telefax (09841) 902-43

91438 Bad Windsheim

Internet: <http://hotel-am-kurpark-spaeth.de/>

EMail: [Hotel.am.Kurpark@t-online.de](mailto:Hotel.am.Kurpark@t-online.de)

Altfränkische Weinstube Zu den 3 Kronen

Fam. Schmitt

Schüsselmarkt 7

Telefon (09841) 6 48 22

Telefax (09841) 6 48 23

91438 Bad Windsheim ( Dienstag Ruhetag)

Gasthaus Zur Jägersruh

Familie Lichteneber

Telefon (09841) 23 95

Unterntief

91438 Bad Windsheim (Die, Mittw. Ruhetag)

Winzerstube

Familie Ebert

Weimersheim 17

91472 Ipsheim

<p>(Dienstag Ruhetag) Telefon (09846) 5 61 Telefax (09846) 97 87 39 Internet: <a href="http://www.winzerstube-Weimersheim.de">www.winzerstube-Weimersheim.de</a> EMail: <a href="mailto:ebert@winzerstube-weimersheim.de">ebert@winzerstube-weimersheim.de</a></p>	Te
<p>Gasthaus Zur Stadt Bad Windsheim  Familie Kamberger  Haaghof bei Linden  91459 Markt Erlbach  Telefon (09846) 232 ,( Mo, Die Ruhetag)</p>	Te
<p>Metzgerei Strebel  Schüsselmarkt  91438 Bad Windsheim  Telefon (09841) 16 38</p>	



Links zu weiteren Homepages in Bad Windsheim  
und Umgebung:

Manfred Goesswein: [www.deci.de/privat  
/goesswein/](http://www.deci.de/privat/goesswein/)

Rainer Ziegler: <http://home.t-online.de/home/RainerZiegler/rainer.htm>

Quellen:

Bei den Bilddokumenten habe ich mich da, wo keine eigenen Photos zur Verfügung standen, von anderen Homepages oder Prospekten bedient. Diese Seite ist nicht kommerziell. Ich bitte deshalb um stillschweigende Duldung. Ansonsten genügt ein kurzer Anruf und ich entferne das corpus delicti: 02131 22 89 83.

Heinz Elflein