

Der Zauberberg



**Bericht über einen
außergewöhnlichen Weinberg
und
Persönliche Bemerkungen eines
Gastes in Kreuzwertheim**

1999

Viel hatte ich von ihm gehört, dem Zauberberg am Main. Von ihm aufströmende Hitze würde Wolken auflösen, ja sogar Gewitter vertreiben. Er sei eine Fundgrube seltener, ansonsten in Deutschland nicht mehr vorkommender Pflanzen, die wegen des besonderen Kleinklimas und der außergewöhnlichen Bodenbeschaffenheit nur dort gedeihen. Den Duft der wilden Pflanzen könne der Weinliebhaber im dort wachsenden Wein wiederfinden, vorausgesetzt, er sei mit einem gut ausgestatteten Riech- und Geschmacksorgan gesegnet.

Das macht neugierig.

Nun stand ich an diesem herrlichen Samstag im Mai mitten drin im Homburger Kallmuth und ließ die Eindrücke auf mich einwirken.

Ich ertrug die gleißende Hitze, genoß den herrlichen Panoramablick hinunter auf die blauen

Fluten des Mains, hinüber über die Weinbergsterrassen auf das Dorf und zur Burg und ringsum auf blühende Pflanzen, wie ich sie noch nie vorher erblickt hatte. Ich genoß auch die angenehme Atmosphäre, die sich einstellt, wenn sich Gleichgesinnte treffen.

Die Schwestern und Brüder im Geist waren aus ganz Deutschland gekommen, um der Einladung zu einer "kulinarischen Weinreise der besonderen Art" zu folgen. Eingeladen hatte das [Weingut Fürst Löwenstein](#) zu Kreuzwertheim. Zum Programm gehörte eine Vorstellung des Weingutes, eine Weinbergsbegehung im Homburger Kallmuth zur Asphodillblüte und ein Fünf-Gänge-Menü im Jagdhaus Karlshöhe.

.

Weingut Fürst Löwenstein

Einige wichtige Daten:

Rebfläche: 26,5 Hektar

Jahresproduktion: 200.000 Flaschen

Spitzenlagen: Homburger Kallmuth, Bürgstadter Centgrafenberg,

Reicholzheimer Satzenberg

Boden: Muschelkalk, Buntsandstein

Rebsorten: 34% Silvaner, 19% Spätburgunder, 17% Müller-Thurgau, 10%

Riesling, 8% Bacchus, 6% Kerner, 4% Weißburgunder, 2 % übrige Sorten

Durchschnittsertrag: 60 hl/ha

Beste Jahrgänge: 1993, 1994, 1995

Mitglied in Vereinigungen: VDP

Angelegt wurde der Weinberg im neunten Jahrhundert, vermutlich von Benediktinermönchen . Durch die Säkularisation 1803 kam der Berg teilweise in den Besitz des Fürstenhauses Löwenstein–Wertheim–Rosenberg. 1872 ersteigerte das Fürstenhaus für 20.000 Goldmark einen Teil hinzu, der vorher dem Würzburger Hofkeller gehörte. Durch Landtausch 1957 gingen

auch die restlichen Teile der Urlage an Löwenstein. Der mit bis zu fünf Metern Höhe terrassierte Weinberg wurde 1981 unter Denkmalschutz gestellt. Die Mauern sind teilweise in einem sehr schlechten Zustand. Man schätzt, ca. 30 Millionen für eine grundlegende Sanierung ausgeben zu müssen. Das kann natürlich durch Weinverkauf nicht eingebracht werden. Durch Anwendung eines neuen technischen Verfahrens hofft, Robert Haller die Kosten auf ca. 8 Millionen Mark zu senken. Aber auch diese Summe kann nur mit finanzieller Unterstützung des Freistaates aufgebracht werden.

Im kühlen Keller, Testbericht und etwas Philosophie

Die für einen Maitag außergewöhnliche Hitze ließ uns die niedrigeren Temperaturen in der Probierstube des Weingutes als sehr angenehm empfinden. Es gab ein Glas Sekt zur Begrüßung, bevor Kellermeister Robert Haller mit der Gruppe in die Kühle des Kellers hinabstieg.

Wer schon länger Kunde des fürstlichen Weingutes ist, kennt die Philosophie des Hauses, Weine ganz

durchgären zu lassen, bevor sie in die Flasche kommen (Kellermeister Robert Haller befindet sich dabei in der Tradition seines Vorgängers, des leider viel zu früh verstorbenen Herrn Schauber. [Mehr dazu siehe Artikel "Kein Prinz für die Regenbogenpresse", erschienen im "Weinjournal"](#). Auch der "gourmet" hat im Sommer 1993 einen sehr interessanten Artikel dazu veröffentlicht: ["Liebe auf den zweiten Blick"](#). Vollständig durchgegorenen Weinen fehlt oft zwangsläufig die Frucht. Dem gilt es entgegenzuwirken. Es ist eine Gratwanderung, alles *so* richtig zu machen, daß der Wein gelingt. Dann ist da noch das Thema Restsüße. Die Frage nach der Süßreserve – dem Traubensaft, der gerne zur Abrundung beigegeben wird – gab dem Problem einen zusätzlichen Aspekt. Der Purist unter den Weinliebhabern lehnt ja mit Süßreserve versetzte Weine grundsätzlich ab. Herr Haller hat die Süßreserve im Faß, setzt sie aber nach eigenem Bekunden nur in homöopathischen Dosen ein. Das Faß mit dem Traubensaft stand nun aber stumm und provozierend vor uns. Zur Abwehrung des Winks mit dem Zaunpfahl (wir wollen den Traubensaft) mußte Herr Haller sich deswegen leicht

korrigieren. Das Faß wird schon zur Verbesserung mancher Tropfen gebraucht, die Abfüllung an Kellerbesucher ist *nicht* vorgesehen. Ob mit oder ohne Süßreserve gearbeitet wird, ist eine Frage der Philosophie und der Trinkqualität. Kritiker mögen bedenken, daß der Wein schmecken muß. Was hat der Verbraucher von Weinen ohne kellertechnische Abrundung, die nicht munden. So einfach ist das manchmal.

Was "Experten" vom Weingut Fürst Löwenstein halten, sei am Beispiel des Weinführers Gault Millau 1999, herausgegeben von Arnim Diehl, seines Zeichens Restaurant- und Weinkritiker, mit eigenem Weingut an der Nahe!!!, wiedergegeben:

Nach einer fast zehn Jahre andauernden Schwächephase hat sich in diesem traditionsreichen Weingut in den letzten Jahren vieles wieder zum Besseren gewendet. Garant hierfür ist Robert Haller, der junge Betriebsleiter. Er hat den Fürsten von der Notwendigkeit umfangreicher Investitionen überzeugen können. Der Keller wurde komplett mit

Edelstahltanks bestückt und die Verwaltungs- und Verkostungsräume in dem wunderschönen Renaissance-Gebäude in Kreuzwertheim wurden geschmackvoll restauriert. Damit nicht genug: In den nächsten Jahren sollen die insgesamt 12 Kilometer langen Natursteinmauern im Homburger Kallmuth saniert und vier Hektar brachliegende Terrassen wieder kultiviert werden. Die 97er Rheingauer Weine des Fürsten wurden ebenfalls in Kreuzwertheim ausgebaut und abgefüllt.

1997 Lengfurter Alter Berg
Müller-Thurgau Kabinett trocken
9,- DM, 11,5 %, trinken bis 2000
Punktzahl: 12,5/20

1997 Lengfurter Alter Berg
Silvaner Kabinett trocken
13,- DM, 12%, trinken bis 2000
Punktzahl: 14/20

1997 Homburger Kallmuth
Silvaner Spätlese trocken
20,- DM, 12 %, trinken bis 2002

Punktzahl: 14,5/20

Selbstverständlich ist über die vergebenen Punktzahlen trefflich zu streiten. Wer diesen Weinalmanach genauer studiert, dem fällt auf, daß nur edelsüße Weine sich dem Spitzenwert 20 nähern. Die Frage sei erlaubt, wie man dies Erzeugern, die hervorragende trockene Weine erzeugen, glaubhaft vermitteln kann. Die Tatsache, daß einzelne Weine näher besprochen worden sind, ist aber ein Indiz dafür, daß die Herausgeber das Weingut als zu den besseren in Franken gehörig betrachten. Im übrigen sind die Winzer in Franken allgemein nicht mit der Beurteilung des Herrn Diehl einverstanden. Es herrscht die Auffassung vor, der Herr von der Nahe verstehe die Frankenweine nicht.

In der Frankfurter Allgemeinen war im Oktober 2000 folgendes zu lesen:

"Aus den bis zu 42 Jahre alten Rebstöcken erzeugt das Weingut Löwenstein mineralische, rauchige Weine, die nicht jedermanns Geschmack sind. Die Weine sind durchweg nervig, mineralisch und von großer Wucht und Kraft. Die würzig-kraftigen Aromen des Kallmuth-Silvaner erinnern an frische Kräuter und reife Früchte. "Das ist kein Wein für Anfänger", sagt Weingutsleiter Haller, sondern eine Liebe auf den zweiten Blick: "Der Kallmuth ist einfach ein ganz verrückter Weinberg".

Meine persönlichen Erfahrungen möchte ich noch hinzufügen: Der Homburger Kallmuth ist kein Wein, der jung getrunken, sich voll erschließt. Das ist zwar eine Binsenweisheit, gilt aber besonders in Franken, wo der Wein im allgemeinen nicht allzu lange lagerfähig ist. Den Homburger Kallmuth dagegen sollte man ruhig ein paar Jahre Zeit im Keller lassen. Er wird es lohnen.

Homburger Kallmuth

Zitat aus einer Beschreibung von Peter Schubert & Hilke Steinecke:

Nicht weit von Wertheim entfernt, zwischen den

Dörfern Homburg und Lengfurt, befindet sich am linken Mainufer gelegen der Kallmuth, ein zweigipfeliger, bis zu 285 m hoher Gebirgsstock. Blickt man von seiner Höhe zur Talseite hinab, schweift das Auge weit über die liebliche Kulturlandschaft Mainfrankens: kleine Ortschaften mit schönen Fachwerkbauten, Felder, bewaldete Hügel und ein "Flüßchen" namens Main. (..) beeindruckt nicht nur die Schroffheit (..) sondern auch in der unteren Hanghälfte eine Weinbergsanlage, die ihresgleichen sucht. Sie ist deshalb seit 1981 unter Denkmalschutz gestellt worden, Zur Kultur der Weinreben sind zahlreiche schmale Terrassen angelegt worden. Bis zu 5 m hohe Stützmauern aus leuchtend rotem Sandstein verlaufen parallel des Hanges (...) In gewissen Abständen sind die Terrassen durch hangaufwärtsziehende Treppen durchschnitten.(..). In Anbetracht der Größe des Weinbergs mit einer Mauerlänge von 12 km stellt die gesamte Weinbergsanlage ein gewaltiges Bauwerk dar.

Die Steilheit der Lage bedingt eine extreme Flachgründigkeit der Böden. Im unteren Bereich der Weinberge ist die Bodenart ein toniger Sand

mit hohem Skelettanteil des anstehenden Buntsandsteins. Durch den hohen Sandanteil ist die Wasserhaltekapazität gering. Im oberen Steilhang beginnt der Muschelkalk, der in den oberen Weinbergsanlagen den Röt-Ton als Hangschutt überlagert und sich mit ihm vermischt. Gerade diese Kombination der Gesteine scheint dem Kallmuth-Wein seinen besonderen Geschmack zu verleihen.

Zur Speicherfähigkeit des Buntsandsteins erfahren wir vom Restaurantchef des Lindenhofes in Kreuzwertheim ein interessantes Detail: Wenn im ca. 20 km entfernten Thüngersheim - gelegen am anderen Ende des Mainvierecks und ebenfalls von der geologischen Formation des Buntsandsteins durchzogen - Hochwasser herrscht, sprudeln am Kallmuth die Quellen. Erstaunlich, bleibt zu ergründen, ob Geologen dieses Phänomen bestätigen.

An diesem heißen Tag im späten Mai dürften alle Teilnehmer an dieser Exkursion am eigenen Leib erfahren haben, daß *selbst in kühleren Jahren an manchen Sommertagen 50 bis 60 Grad* erreicht werden. *Eine der Ursachen ist die*

hohlspiegelartige Ausformung des Hanges. Aus südlicher Richtung heranströmende Luft wird im weiten Flußbogen gestaut. Der Main, aber auch die Mauern der Weinbergsterrassen, speichern die Wärme und strahlen sie zeitlich verzögert wieder ab.

Und da haben wir es, es ist also kein Märchen: *Im Vergleich zu benachbarten Gebieten ziehen Gewitter gern vorbei, und auch anderorts auftretende Landregen bleiben öfters aus.*

Nachdem ich nun mehrfach und ausführlich den hervorragenden Bericht von Peter Schubert & Hilke Steinecke zitiert habe, kann ich die Broschüre jedem Kallmuth-Interessenten wärmstens empfehlen. Es sind auch längere Ausführungen zur Geologie, der Herkunft des Namens, der Flora und der Vegetation am Kallmuth enthalten. Im Weingut sind sicher noch Exemplare erhältlich.

Die Führung in den Homburger Kallmuth begann Robert Haller mit einer Würdigung seines Vorgängers. Die Gedenktafel zu Ehren des Herrn Schauber ist an dem denkmalgeschützten

Weinbergshäuschen zu Beginn des Einstiegs in den Berg angebracht. Über 200 Treppenstufen, eingezwängt in Terrassenmauern führen zu dem Weg oberhalb der Weinkulturen. Von dort bietet sich der Panoramablick, der bereits eingangs geschildert wurde.



Die Frage zu den Besitzverhältnissen am Kallmuth ergab Erstaunliches. Die Terrassenanlage ist vollständig im Besitztum des Fürstlichen Weingutes, sie bildet die Urlage. Nach Auskunft von Robert Haller gab es im "Dritten Reich" und zuletzt 1973 (mit dem neuen Weingesetz)

Ausweitungen der Rebflächen, die sich Homburger Kallmuth nennen dürfen. Der Wein außerhalb der Terrassen ist jedoch nicht mit dem der Altlage vergleichbar. Er ist aufgrund der klimatischen und geologischen Besonderheiten des Kallmuth "anders". Eine Meinung sollte sich jeder Weinfreund selbst bilden, Robert Haller hat jedenfalls keinerlei Ängste, sich der Konkurrenz zu stellen. Über Sinn und Unsinn deutscher Weingesetzgebung kann diskutiert werden. Das Thema kam jedoch nicht zur Sprache. Die positiven Eindrücke an diesem Tag haben es überlagert.

Hierzu soll noch die unaufdringliche Art Herrn Hallers erwähnt werden, der diese Details erst auf Nachfragen mitgeteilt hat, obwohl er sie gut als Werbeargument hätte einsetzen können. Überhaupt kam nie das Gefühl auf, einer Verkaufsveranstaltung beizuwohnen. Den Eheleuten Haller war anzumerken, daß ihnen Organisation und Durchführung Spaß gemacht hat. Die Teilnehmer aus ganz Deutschland (mit Übergewicht aus Niedersachsen) haben dies gewürdigt.



Mit Beginn des Querweges endet der Weinbau. Oberhalb erschließt sich die Vegetation mit seltenen Orchideen und schützenswerter Vegetation. Die fachkundige Führung ging nun auf Frau Haller über. Für den am Ende der etwas strapaziösen Besteigung kredenzten Silvaner und dem kühlen Mineralwasser waren wir sehr dankbar.



Noch ein Wort zu dem Dorf Homburg. Es ist –
zusammen mit der Burg - ausgesprochen pittoresk.

Befände es sich südlich der Alpenkette, wäre es ein Touristenmagnet. Mainfranken hat mehrere solche Kleinode (Sommerhausen, Frickenhausen, Sulzfeld, Iphofen). Die klimatische Benachteiligung Mitteleuropas im Vergleich zu den südlichen Ländern hat somit auch Vorteile. Es wäre vorbei mit der Beschaulichkeit, hätten wir in Franken italienisches Wetter.



Homburger Schloß

Das Menü

Zum abendlichen Menü mit fürstlichen Weinen

hatte der Fürst sein Jagdhaus Karlshöhe im Spessart zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank. Wann hat der normal Sterbliche schon einmal Gelegenheit, an so einem festlichen Essen in urig-fürstlicher Atmosphäre teilzunehmen. Die Fahrt mit Kleinbussen ging von der Straße vier Kilometer durch den Löwensteiner Park zum Jagdhaus.

Empfangen wurde die Gruppe mit

1993 Lengfurter Oberrot Spätburgunder,
trocken
und

Crostinis mit Wildschweinschinken.

Wein und Wildschweinschinken waren ein Gedicht.

Den Wildschweinschinken kann man kaufen:

"Forstamt Einsiedel, Telefon 09393/413, Telefax
997958.

Im Hause schlossen sich an:

1997 Hallgartener Jungfer Riesling
Kabinett, trocken

1998 Reicholzheimer Satzenberg Weißer

Burgunder Kabinett, trocken
und
Entenleber-Parfait mit Kräuterwaffeln
und Portweingelee

Anschließend:

1997 Homburger Kallmuth Silvaner
Kabinett, trocken

1998 Homburger Kallmuth Silvaner
Kabinett, trocken

und

Kraftbrühe vom Hauskaninchen mit
Pfannkuchenroulade

Erstaunt war ich wegen der Vergleichbarkeit der beiden Weine. Einen merkantilen Unterschied zwischen dem 97er und dem 98er festzustellen, fiel mir ausgesprochen schwer.

Weiter gings mit

1998 Homburger Kallmuth Silvaner
Spätlese, trocken

1998 Homburger Kallmuth Rieslaner
Spätlese, trocken

und

Stangenspargel mit Hechtklößchen
Kerbelsoße und Bamberger Hörnchen.
Hechtklößchen gehören zu meinen Leibspeisen. Im
allgemeinen esse ich sie in der Ortenau zu einem
Klingelberger, trocken. Um so entzückter war ich,
die Hechtklößchen nun auch in Franken geboten zu
bekommen. Gelegentlich, wenn ich in Frankens
Mitte mit der Angelrute unterwegs bin und einen
großen Fisch an Land ziehe, machen wir die
Klößchen auch selbst. Mit Blattspinat, Reis,
Dillsauce und natürlich einem trockenen
Frankenwein. Das Rezept kann bei mir angefordert
werden.

Vorletzter Gang war

1997 Homburger Kallmuth Aphrodill
Silvaner Spätlese, trocken
1993 Reicholzheimer Satzenberg
Barrique Weißer Burgunder, trocken
und
Crepinette vom Wildschweinfilet mit
Champignon Duxelles
Quarkspätzle mit Frühlingskohlrabi.
Als Nachspeise gab es

1998 Hallgartener Hendelberg Riesling
Auslese
1994 Homburger Kallmuth Rieslaner
Beerenauslese
und
Torte mit Vanilleflan und Erdbeeren
Karamelköpchen und Mandelsoße.

Die Rückfahrt zu mitternächtlicher Stunde durch den tiefen Spessart gestaltete sich wegen der vorangegangenen schönen Stunden sehr entspannt. Obwohl trotz des Weingenusses keineswegs angeheitert, erwog ich ernsthaft, entweder das Lied der Niedersachsen (sturmfest und erdverwachsen) oder eine Strophe des Frankenliedes (der Wald steht grün, die Jagd geht gut) anzustimmen. Um den guten Gesamteindruck der Gruppe nicht nach unten zu ziehen, mußte ich mir dies allerdings verkneifen.

Es war wirklich ein schöner Tag. Ein Teilnehmer – geboren in der ersten Jahreshälfte des 20. Jahrhunderts – verstieg sich noch im Weinberg sogar zu der Behauptung, er hätte heute den schönsten Tag des alten Jahrtausends erlebt. Ich

habe ihm geglaubt.

Kreuzwertheim

Kreuzwertheim – auf der unterfränkischen Seite des Mainvierecks gelegen (das gegenüberliegende Wertheim mit der Taubermündung gehört zu Baden-Württemberg) – ist ein Ort mit ca. 4.000 Einwohnern. Sehenswürdigkeiten sind: der malerische Kirchplatz, die romanische Kirche aus dem Jahre 1443, historische Wehrtürme, das 1736 erbaute Schloß und selbstverständlich das wunderschöne Renaissance-Gebäude des Weingutes. In meiner persönlichen Wertung nimmt allerdings der fürstliche Weinkeller den Spitzenplatz ein.



In der Einladung waren drei Hotels als Herbergen für die Nacht angegeben. Der Landgasthof Franz, direkt neben dem Weingut, das Hotel Lindenhof und das Hotel Herrnwiesen. Das Hotel Herrnwiesen ist im VARTA-Führer mit einer "Krone" dekoriert, was uns veranlaßt hat, dort zu buchen.

Weil wir selbstverständlich irgendwann wiederkommen werden, sind wir einen Tag früher angereist, um Hotels und Restaurants für den nächsten Aufenthalt zu testen. Nach einer umfangreichen Weinprobe fahren wir nicht mehr nach Hause.

Mit dem modern eingerichteten Hotel Herrnwiesen waren wir zufrieden, obwohl wir aufgrund des blumigen Namens eine ländlichere Lage erwartet hatten. Interessant der Ausblick aus dem Zimmer auf die Burg Wertheim.



Auf dem Grundstück neben der Zufahrtsstraße haben die Inhaber ein großes Biotop mit Sitzgelegenheiten angelegt. Der kurzzeitig Übernachtende hat davon wenig. Ihm wäre ein vollbewirtschaftetes Restaurant im Hause sicher angenehmer. Warum der VARTA-Führer das Hotel mit der "Krone" auszeichnet und den Lindenhof nicht, blieb uns verborgen. Hotels mit dem (guten)

Standard des Herrnwiesen gibt es in Deutschland zuhauf. Ohne "Krone".

Der Lindenhof liegt ca. einen Kilometer außerhalb des Ortskerns. Das Restaurant hat eine Terrasse, die den Blick auf das gegenüberliegende Waldstück freigibt. Man sitzt sehr schön



dort draußen. Die riesige Speisekarte ist gespickt mit fränkischen und internationalen Spezialitäten. Mit dem Besitzer und dem Koch – seinem Sohn – kamen wir länger ins Gespräch und erfuhren das

Geheimnis, wie eine Karte mit solch einer großen Auswahl angeboten werden kann, ohne auf Fertigprodukte zurückgreifen zu müssen. Wir verraten nichts, gehen Sie hin und testen Sie die Küche. Wir waren sehr zufrieden.

Die Hotelzimmer im Lindenhof sind – auch nach Aussagen der Besitzerfamilie Wiessler - hochpreisig, im Mittel jedoch kaum teurer als das Hotel Herrnwiesen. Wir haben einige Monate später dort übernachtet und wissen nun, wo wir zukünftig auf der Fahrt nach Franken eine paar Tage Pause einlegen werden. Mit dem VARTA-Führer werden wir darüber reden.

Der Landgasthof Franz ist ein typisches ländliches Wirtshaus alter Façon. Die Bezeichnung "Landgasthof" suggeriert eine Modernität, die - zumindest was die Zimmer betrifft - nicht vorhanden ist. Es gibt auch Zimmer ohne eigene Dusche. Wir haben auf eine Besichtigung verzichtet.

Die Wirtsstube ist jedoch angenehm, im rustikal-modernen Stil gehalten und die durchweg junge Bedienung sehr freundlich. Das Angebot an

Speisen und Getränken entspricht dem, was man in einem guten fränkischen Wirtshaus alter Art erwarten kann, nicht mehr und nicht weniger.

Dann ist da natürlich - gar nicht weit von Kreuzwertheim – das Relais&Chateaux-Hotel Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen. Der Gourmet kann sich dort in den Schweizer Stuben, in der Taverna La Vigna oder im Schober-Landgasthof verwöhnen lassen. Imponiert hat uns die gesamte Hotelanlage und die Aufteilung der Zimmer, Appartements und Suiten auf die verschiedenen Gebäude. Darüber hinaus ist die Anlage wunderschön in Wiesen eingebet-



tet, Waldblick und Nähe zum Main inbegriffen. Wer bereit ist, einige Mark fünfzig mehr auszugeben, wird sich dort sicher wohlfühlen.

Auf Wiedersehen

Wir werden wiederkommen, das ist keine Frage. Zum einen, weil wir wegen des Ausklangs der Veranstaltung in der Nacht von Samstag auf Sonntag keinen Wein mitnehmen konnten, aber einige interessante Tropfen geeignet sind, unseren

Weinkeller zur Ehre zu gereichen. Aber auch, weil uns die waldreiche Gegend und die Stadt Wertheim gut gefallen haben. Und das gastronomische Angebot hat überzeugt.

Vielleicht zum Weinfest im fürstlichen Schloßgarten zu Kleinheubach, wo der Fürst, der so heißt, aber keiner ist und der Fürst, der einer ist, aber nicht so heißt, Weine ausschenken. Wer die Atmosphäre dort einmal erlebt hat, wird es nicht vergessen. Vielleicht kommen wir auch nur en passant, im Vorbeifahren, mit Kurzaufenthalt im Lindenhof, nach Einkauf im Weingut.

Bis dahin möchten wir uns bedanken. Bei den Angestellten des Weinguts, allen voran den Eheleuten Haller. Und last but not least natürlich beim Fürst zu Löwenstein, der uns diesen wunderschönen Aufenthalt ermöglichte.

Eigentlich möchten wir noch öfter an einem Gourmet-Menü mit fürstlichen Weinen in romantischer Umgebung teilnehmen. Vielleicht mit Mozartklängen. Vielleicht im Kleinheubacher

Schloß? Der Mieter Deutsche Telekom müßte doch breitzuschlagen sein, einige Zimmer zum Wochenende zu vermieten! Wie wärs, Herr Haller?

Adressen

Weingut Fürst Löwenstein	Hotels
Rathausgasse 5	Hans
97892 Kreuzwertheim	Lind
Telefon (09342) 92 23 50	9789
Telefax (09342) 92 35 50	Tele:
Email: fuerst.loewenstein.@loewenstein.de	Tele:
Internet: www.loewenstein.de	
Hotel in den Herrnwiesen	Lanc
Familie Umbreit	Hauj

In den Herrnwiesen 2-4 97892 Kreuzwertheim Telefon (09342) 9313-0 Telefax (09342) 93 13 - 11	9789 Tele:
Hotel Restaurant Schweizer Stuben Adalbert Schmitt Geiselbrunnweg 11 97877 Wertheim-Bettingen Telefon (09342) 30 70 Telefax (09342) 30 71 55 Email: stuben@relaischateaux.fr	

Heinz F. Elflein Juni 1999