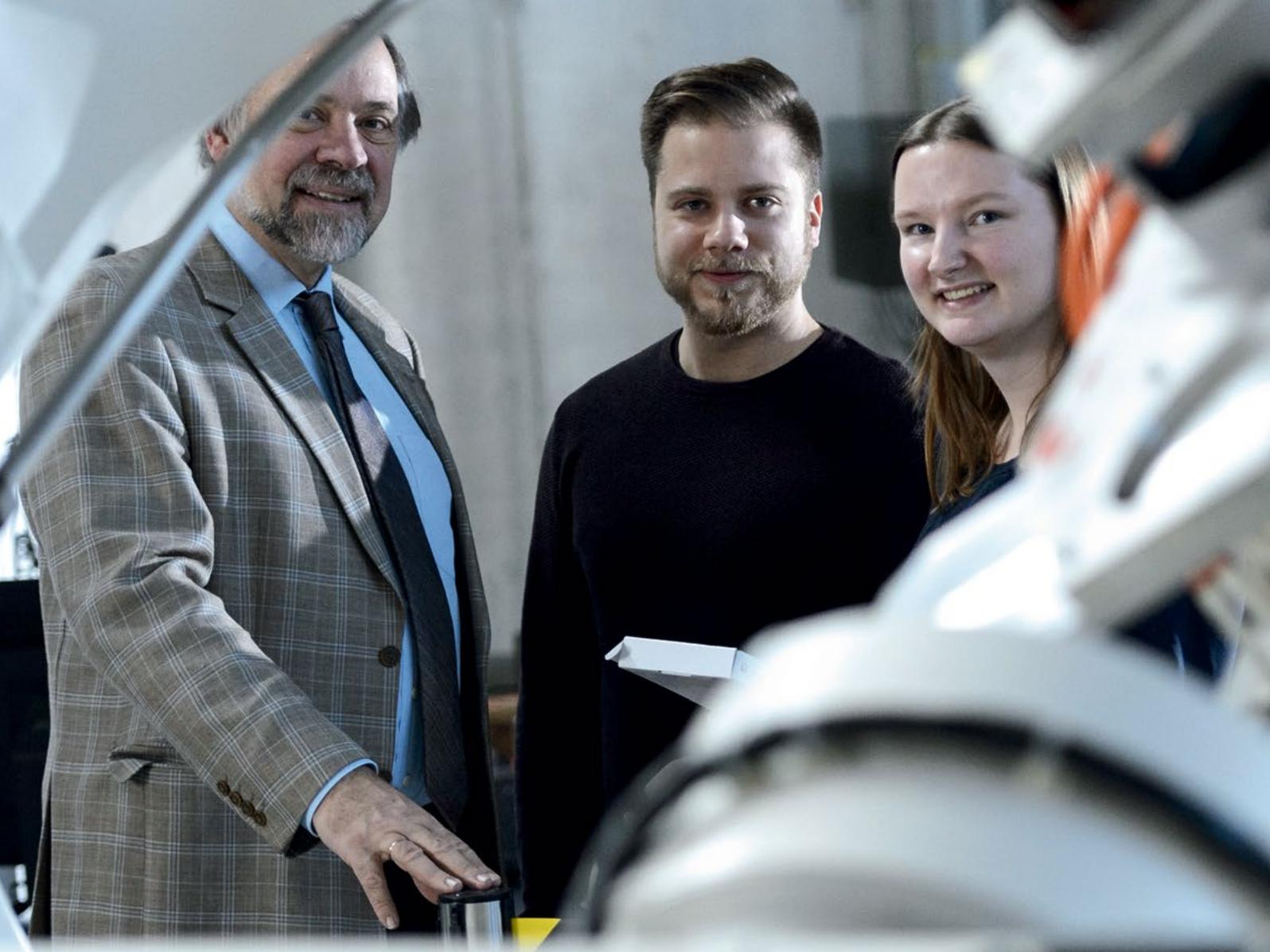


# mainfranken

Das Magazin für die Region

Ausgabe Frühjahr 2018



## Spektakulär

Wie S<sup>4</sup> Space das  
Weltall vernetzt

## Sensationell

Wie Mainfranken die  
Graveller-Szene rockt

## Stark

Wie HandyGames  
innovativ bleibt



# Inhalt

## Arbeitsraum

„Am liebsten ohne viel Trara“ 4  
Bier aus der Rhön

Den eigenen Weg gegangen 8  
Elektronikerin Diana Reuter

## Lebensraum

Radelst Du noch oder gravelst Du schon? 10  
Graveller-Tour

Mainfrankens Lieblingsplätze 14  
Traumorte und Lieblingsmomente

Feinkost ab Hof 18  
Spessarthof

## Innovationsregion

„Keine Welle mehr verpassen“ 20  
Games Engineering in Mainfranken

Von Würzburg ins Weltall 22  
S<sup>4</sup> Space

News 26  
Aktuelles aus der Wirtschaft

**A**uf zu neuen Höhen! Bemerkenswert, was sich in Mainfranken alles tut! An so vielen Stellen wird geplant, entwickelt und gebaut. Dabei entstehen innovative und zukunftsweisende Projekte, die unsere Position im Standortwettbewerb weiter stärken. Den Pioniergeist und das persönliche Engagement von visionären Menschen wollen wir in dieser Ausgabe des Mainfranken Magazins besonderes würdigen. Gleichzeitig war Mensch-sein in Mainfranken nie schöner. Dass es sich hier gut entspannen lässt, zeigt die Sammlung „Lieblingsplätze“, die an unserem Stand auf der Mainfranken Messe zusammenkam. Von mehr als 1000 eingereichten Favoriten, zeigen wir die Top-Platzierten. Jeder dieser Traumorte ist einzigartig und voller Gelassenheit. Das macht Lust – auf noch mehr Mainfranken!

Viel Spaß beim Lesen wünscht  
**Ihre Region Mainfranken GmbH**



# „Am liebsten ohne viel Trara“

Für Andreas Seufert steht sein Rhöner Kultbier  
Pax Bräu auch für Heimat und Haltung.

Von Dominik Röding (Text) und Daniel Peter (Fotos)

**D**oppel-Wit, Punk Rauch, Mint-Stout, Peanut-Butter-Porter, Indian Pale Ale – schon mal gehört? Was nach einer Zusammenstellung von Bierspezialitäten aus aller Welt klingt, hat seinen Ursprung in einem kleinen Dorf in der Rhön. Doch auch ohne zu wissen, was drin ist, machen die Erzeugnisse der Pax Bräu auf sich aufmerksam. Einen Liter fassen die stilechten Bügelflaschen, die neben Inhalt und Größe durch das eigenwillige Artwork ihrer Etiketten auffallen, auf denen entlehene Motive aus Fantasy-Welten, japanischen Mangas oder der Heavy-Metal-Szene prangen. „Meine Biere sind ein Leuchtfeuer der Nonkonformität in einer zunehmenden Wüste der Eintönigkeit der Großkonzernbiere“, sagt Andreas Seufert, Braumeister, Biersommelier und Besitzer der Pax Bräu in Oberelsbach.

Die Brauerei umweht auch zehn Jahre nach ihrer Gründung der Nimbus einer Renegatin, auch wenn sie längst zum Establishment in der Craft-Beer-Szene gehört. „Heute geht noch eine Europalette mit einer neuen Bierspezialität nach Bremen“, sagt Andreas Seufert und zeigt auf einen ganzen Stapel Bierkisten im Laderaum seines Transporters. Jeden Monat erscheint eine neue außergewöhnliche Kreation im hauseigenen „Bierkalender“. Zu Hopfen, Malz und Wasser gesellten sich bereits wahlweise Honig, Kürbis oder Kastanien, Minze, Schokolade oder Koriander. Oder wie zuletzt Mango und eine „unmenschlich scharfe“ Chili aus Kenia, die ihm und seinem Mitarbeiter beim Brauen die Tränen in die Augen getrieben hat. „Das neue Bier fetzt beim Trinken richtig schön am Gaumen“, sagt der Braumeister und lacht.

Von alleine verkauft sich solch eine Kreation nicht, gibt er zu. „Meine Spezialsorten sind erklärungsbedürftig und wenden sich an einen kleinen Kreis von Leuten, denen das klassische Pils oder Helle zu langweilig ist.“ Umso wichtiger sind Getränkehändler, die mit ebensolcher Leidenschaft bei ihren Kunden für das Bier werben, wie er es selbst tut. Und deswegen ist er auch viel unterwegs, landauf, landab, spricht mit Getränkehändlern und kümmert sich nach Möglichkeit immer persönlich um den Vertrieb. Seufert will ein Bier mit Gesicht liefern – und das mit klarem Auftrag: „Lasst uns Schwerter zu Zapfhähnen schmieden“ – so lautet das Motto der



„Lasst uns Schwerter  
zu Zapfhähnen  
schmieden.“

Brauerei, das sich auf dem Etikett jeder Flasche findet. Trinken für den Frieden. Der Firmennamen ist wohl überlegt: „Bier verbindet und Bier macht glücklich. Und Bier kann noch so viel mehr.“

Vor allem kann es mehr, als die Sortimente der großen Brauereien vermuten lassen. Nicht ohne Grund schießen in den letzten Jahren immer mehr kleine Brauereien aus dem Boden, die alles andere machen als massenkonformes Bier. „Craft Beer“, also in kleinen Margen hergestelltes Gebräu aus sogenannten Mikrobrauereien, findet man hierzulande immer öfter. Eine positive Entwicklung, findet der Braumeister. „In den siebziger und achtziger Jahren begingen viele deutsche Bierbrauer den Fehler, ihre Individualität zugunsten eines massentauglichen Einheitsgeschmacks aufzugeben. Man wollte so brauen und sein wie die großen

Bierkonzerne.“ Der Schuss ging für manch einen nach hinten los – vielerorts mussten jahrhundertealte Braustätten schließen, eine Entwicklung, die (auch aufgrund des rückläufigen Bierkonsums in Deutschland) bis heute anhält. „Es ist doch klar: Wenn alle Biere gleich schmecken, zählt nicht mehr der Inhalt, sondern

**Mut wird belohnt:**  
Andreas Seufert beweist mit seinem erfolgreichen Kultbier, dass es sich lohnt, seinen eigenen Weg zu gehen.

**Rund 100.000 Flaschen Bier kommen pro Jahr aus der kleinen Brauerei „Pax Bräu“ in der Rhön. Fans für die ungewöhnlichen Biere gibt es inzwischen in ganz Deutschland.**

nur noch die Verpackung und der Werbeetat – und dann wird es beliebig und austauschbar.“ Innovationen kommen heute aus den kleinen Brauereien, die minimale Mengen produzieren können, nicht abhängig sind vom Geschmack der großen Masse und sich mit eigenwilligen Kreationen eine Nische im hart umkämpften Biermarkt erarbeitet haben.

Andreas Seufert setzte von Beginn an auf Bier mit Persönlichkeit und Rückgrat – nachhaltig, natürlich und regional. Das fängt schon bei der Auswahl der Rohstoffe an, die möglichst aus regionalem und biologischem Anbau stammen. Strom und Wärme bezieht er auf seinem Hof aus Photovoltaik und Solarthermie, und den Verkauf beschränkt er vorwiegend auf die mainfränkische Gegend.

Global denken, lokal trinken. Die Entscheidung, in der Rhön zu brauen, war daher schnell getroffen. „Von hier stammt meine Familie, weswegen ich hier immer als Bub an den Wochenenden zu Besuch war.“ Die Rhön ist das Urlaubsparadies seiner Kindheit und Synonym für einen unberührten Flecken Erde, welche jetzt den Schauplatz bietet für die Story hinter dem Bier, das er auf dem Hof seiner Großeltern braut. Selbstverständlich ist er Mitglied der Gemeinschaft „Wir sind Rhöner Bier“, in der sich neun Brauereien, zwei Landwirte und eine Mälzerei zusammengeschlossen haben, um die Bedeutung der regionalen Bierherstellung für die Kulturlandschaft Rhön-Grabfeld herauszustellen.

Von marktschreierischen Superlativen und am Reißbrett entworfenen Werbestrategien hält Andreas Seufert hingegen nicht viel. Sein Bier soll für sich

## Innovationen kommen heute aus den kleinen Brauereien.

selbst sprechen. Das passt zur unaufgeregten Art des Braumeisters, der der Mundpropaganda seiner Kunden vertraut. Sein Konzept geht auf: Seit Beginn an ist das Unternehmen gewachsen, im Schnitt um rund zehn Prozent pro Jahr. „Wir machen kleine Schritte, weil ich ein gesundes Wachstum will.“ Heuer stieß die Brauerei rund 1.000 Hektoliter aus, das sind 100.000 Flaschen Bier. Das Wort „Wer nicht baut, der nicht braut“ beherzigt der Braumeister und investiert das eingenommene

Geld ständig in neues Equipment. Hinter der Scheune, in der die Abfüllung untergebracht ist, wachsen gerade die Ziegelsteinmauern für ein neues Lager in die Höhe.

Bis heute ist kein Stück von seiner Begeisterung fürs Bierbrauen gewichen. Er spricht vom magischen Mo-

ment am frühen Morgen, wenn der Sud nach der abendlichen Hefezugabe das Blubbern anfängt und die ersten Blasen wirft. „Mich fasziniert es jedes Mal aufs Neue, wenn der Gärprozess in Gang kommt und ich etwas in Bewegung gesetzt habe.“ Als geprüfter Sommelier kann er natürlich den Geschmack eines Bier in einzelne Aromen aufsplintern und fundierte Expertisen abgeben, doch akademische Diskussionen wird man mit ihm nicht führen müssen. „Ich genieße Bier am liebsten in großen Schlucken ohne viel Trara – und das geht am besten mit ungewöhnlichen Erzeugnissen, die mir schmecken.“ Eine neue Idee dafür hat er auch schon im Kopf. „Süßkartoffeln reizen mich schon eine ganze Weile. In Verbindung mit Rosmarin könnte das ein richtig gutes Bier ergeben.“

**Ungewöhnlich sind nicht nur die Rezepturen von Pax Bräu, sondern auch ihre Flaschen-Etiketten.**





## Den eigenen Weg gegangen

Als Elektronikerin taucht Diana Reuter tief in eine Männerdomäne ein und fühlt sich hier genau richtig.

Von Pat Christ (Text) und Daniel Peter (Fotos)

**Mit viel Know-how und prämierten Leistungen im Job zeigt Diana Reuter, dass Frauen entgegen veralteten Rollenbildern sehr gut in Handwerksberufe hineinpassen.**

Die Kindheit legt für vieles weitere im Leben den Grundstein. So auch bei Diana Reuter für ihre Begeisterung für Technik. Heute, 15 Jahre später, arbeitet sie als Elektronikerin für Energie- und Gebäudetechnik in einem Beruf, der lange als Männerdomäne galt. Die 21-Jährige fühlt sich in diesem Job genau richtig und unterstreicht dies auch mit ausgezeichneten Leistungen.

Wenn Diana Reuter daran zurückdenkt, wie alles anfing, spielt sich vor ihrem inneren Auge ein Film ab: Er zeigt, wie fasziniert sie von der großen Eisenbahn war, die ihr Vater aufgebaut hatte, als sie etwa sechs Jahre zählte. „Eigentlich sollte vor allem mein Bruder damit spielen“, schmunzelt die junge Frau, die im Hammelburger Stadtteil Westheim im Kreis Bad Kissingen aufwuchs. Doch am Ende war sie es, die dem Vater half,

die Eisenbahnlandschaft, die aus Schienen, Tunneln und Häuschen bestand, mit viel Liebe zum Detail aufzubauen.

Wohin ihre berufliche Reise gehen könnte, kristallisierte sich im Anschluss an die Mittlere Reife auf der FOS in Schweinfurt heraus. „Wir hatten drei Zweige, einen technischen, einen wirtschaftlichen und einen sozialen“, berichtet Reuter. Technik interessierte sie am meisten. Bei praktischen Übungen in den Lehrwerkstätten der Schule fing sie endgültig Feuer für ihren späteren Beruf. „Wir hatten damals zum Beispiel gemeinsam eine Ampelanlage für eine Kreuzung gebaut“, erzählt die passionierte Hobby-Reiterin. Das war eine ganz schön knifflige Sache gewesen. Die am Ende super gelang.

Diana Reuter beschloss, eine Lehre im Elektrowerkzeug zu absolvieren. Ein Studium im Anschluss

an das Fachabitur hätte sie sich nicht vorstellen können: „Ich wollte unbedingt etwas mit meinen Händen machen.“ So setzte sie sich also hin und schrieb zehn Ausbildungsbetriebe rund um Hammelburg an. Dreimal wurde sie zum Vorstellungsgespräch eingeladen. Schließlich landete sie als Azubine im Hammelburger Dienstleistungszentrum der Bundeswehr. Dort kümmert sich ein 20-köpfiges Team darum, dass die Stromversorgung in der großen Kaserne funktioniert und Stromausfälle rasch behoben werden.

„Ich war die bisher einzige Frau, die in diesem Bereich arbeitete“, sagt Reuter. Um sie einstellen zu können, mussten eigens eine Damentoilette und eine Dusche für Frauen eingebaut werden. Die älteren Kollegen im Team wunderten sich sehr darüber, dass eine weibliche Jugendliche den Mumm hatte, sich in die Geheimnisse der Energie- und Gebäudetechnik zu vertiefen. „Frauen gehören ins Büro“, hörte Diana Reuter sie murmeln. Doch das ärgerte sie nicht. Ihre Ambitionen gingen vielmehr dahin, die Kollegen durch Kompetenz zu beeindrucken – was ihr gelang. Die Lehre durchlief sie mit Bravour, so dass die reguläre dreieinhalbjährige Ausbildungszeit um ein halbes Jahr verkürzt werden konnte. Doch Reuter war nicht nur Prüfungsbeste ihrer Innung. Sie setzte sich bayern- und deutschlandweit in Wettbewerben durch. Beim Bundesentscheid des Leistungswettbewerbs im Deutschen Handwerk heimste sie im November den Titel der 2. Bundessiegerin ein.

„Ich war die bisher einzige Frau, die in diesem Bereich arbeitete.“

Keine Frage, dass solch außergewöhnliche Leistungen Beachtung finden: Im Werk 3 der Scheba GmbH in Schweinfurt fand der Twen schnell einen Arbeitsplatz.

Ihr Know-how rund um energie-, gebäude- und kommunikationstechnische Anlagen bringt sie hier beim Bau von Schaltschränken für die Industrie ein. Im nächsten Jahr hat Reuter vor, sich zur Meisterin zu qualifizieren. Im Mai und Juni wird sie die ersten

Module in Vollzeit absolvieren, ab September steigt sie in die zweijährige Meisterausbildung in Teilzeit ein. Danach hofft sie, sich als Elektromeisterin bei Scheba einbringen zu können und weiter ihren Weg zu gehen.

**Kampagne „Elternstolz“:** Eine Ausbildung bietet hervorragende Karrierechancen: Darauf macht die Kampagne „Elternstolz“ seit Februar 2016 aufmerksam. Eltern, die stolz auf die Berufswahl ihrer Kinder sind, verweisen als Testimonials auf die Vorteile, die eine Lehre bietet. Getragen wird die Kampagne vom Bayerischen Wirtschaftsministerium, von den bayerischen IHKs und den bayerischen Handwerkskammern. Weitere Informationen zur Kampagne unter: [www.elternstolz.de](http://www.elternstolz.de)

**Mit der Modelleisenbahn des Vaters begann im Alter von sechs Jahren Diana Reuters Technikbegeisterung, die sie zu ihrem heutigen Job geführt hat.**





## Radelst Du noch oder gravelst Du schon?

Mainfranken auf vergessenen Wegen erfahren – der „Mainfranken Graveler“ macht es möglich.

Von Jochen Kleinhenz (Text/Fotos) und Daniel Peter (Fotos)

**13 Fahrer haben sich beim Mainfranken Graveler 2017 ein ambitioniertes Ziel gesetzt: Mainfranken in vier Tagen zu umrunden.**

Die mainfränkische Landschaft geizt an kaum einer Stelle mit ihren Reizen. Die Schönheit der Natur, die vielen historischen Zeugnisse und fantastischen Ausblicke von den Höhen bieten Radfahrern und Wanderern einen idealen Raum für Aktivurlaub und Naherholung.

Der „Mainfranken Graveler“ (MfG) ist nicht nur eine weitere Option für eine Tour durch Mainfranken, er bietet mit 630 Kilometern Strecke und ca. 10.000 Höhenmetern ambitionierten, trainierten Radfahrern, die gerne autonom unterwegs sind, eine Route fast ausschließlich in der Natur, überwiegend auf Rad-, Feld- und Waldwegen. Mehrere Tage – und zum Teil auch nachts – sind die Teilnehmer als Bikepacking-Selbstversorger unterwegs. Es gibt weder Start- noch Preisgelder, keine organisierten Verpflegungs-

stationen, keine Zeitnahme, und um Verpflegung und Unterkunft für die Nacht kümmern sich die Fahrer selbst. Der erste Mainfranken Graveler startete Ende September 2017 auf der Mainfranken-Messe in Würzburg mit einem ambitionierten Ziel: 13 Fahrer setzten sich ein Zeitfenster von vier Tagen, um ganz Mainfranken zu umrunden. Dank GPS-Trackern konnten Familien, Freunde und Fans ihre Bewegungen „live“ im Internet verfolgen.

Die Route verläuft im Uhrzeigersinn großzügig um Mainfranken herum: Von Würzburg geht es in westlicher Richtung über die Felder hinüber zum Spessart, wo gleich die erste Herausforderung wartet, der Geiersberg/Breitsol westlich von Marktheidenfeld, mit 585 m der höchste Punkt im Spessart. Der dichtbewaldete Spessart wird von hier aus in nördlicher Rich-

tung durchfahren – Natur pur, aber auch lange Anstiege, die an den Kräften zehren. Über Habichsthal, den westlichsten Ort Mainfrankens, geht es zur Bayerischen Schanz, wo ein ganz einzigartiger Streckenabschnitt lockt. Die Birkenhainer Straße war im Mittelalter ein stark befahrener Handelsweg; heute verläuft hier ein Singletrail entlang der zahlreichen überwucherten Hohlwege. Und mit der Ausgrabungsstätte Kloster Elisabethenzell liegt ein echtes archäologisches Highlight direkt am Wegesrand.

Das Sinntal bildet die geografische Grenze zwischen Spessart und Rhön. Von Burgsinn aus geht es nach dem steilen Anstieg zur Hochstraße weiter nach Norden, vorbei an den Bauwerken der „Strecke 46“, Deutschlands größter Autobahnruine aus der Vorkriegszeit. Nach dem Dreistelzberg, dessen Aussichtsturm einen fantastischen Ausblick nach Süden bietet, geht es erneut ins Sinntal hinab. Bad Brückenau lockt nicht nur als Kurstadt, sondern ganz besonders die Radler mit dem Deutschen Fahrradmuseum. In einer Schleife über den Volkersberg quert man das Sinntal bei Riedenberg zum letzten Mal und dann: Rhön pur! Von der Platzer Kuppe aus liegen alle markanten fränkischen Rhönberge auf der Strecke: Totnansberg (839 m), Feuerberg (830 m) und Kreuzberg (928 m). Es folgen die Abfahrt nach Bischofsheim und der lange Anstieg am Schwarzbach entlang auf die Hochrhön. Am Heidelbergstein (928 m) vorbei geht es bis zum Schwarzen Moor.

Nach den dichten Wäldern des Spessarts und der bewaldeten südlichen Rhön ist für das „Land der offenen Fernen“ die Geschwindigkeit auf dem Graveler ideal, hier kann sich bei guten Lichtverhältnissen der Blick schnell in der Weite aller Himmelsrichtungen verlieren, dem spärlichen Bewuchs steht die Farbenpracht der Gräser und Blumen gegenüber.

Nach einer Schleife über Weimarschmieden, dem nördlichsten Ort der Tour, wird die Strecke deutlich zahmer. Auf den asphaltierten Radwegen durch das Elsachtal oder das Saaletal verlaufen die Kilometer bis zur Saalequelle

hinter Bad Königshofen entspannt, bevor mit den Haßbergen das nächste Mittelgebirge wartet.

Hier sind die Höhen etwas moderater. Es geht zur Nassacher Höhe (506 m), dem höchsten Punkt der

### Bei guten Lichtverhältnissen kann sich der Blick schnell in der Weite verlieren.

„Gravel“ ist das englische Wort für Schotter. Gravelbikes oder Graveler verbinden den Aufbau eines Rennrads (ungefedert, Rennradlenker) mit den Möglichkeiten des Mountainbikes (breite Reifen mit Profil, entspannte Geometrie). Gefahren wird mit solchen Rädern bevorzugt auf Schotterwegen und rumpligen älteren Straßen. Graveler sind wahre Allrounder, kommen mit fast jedem Untergrund zurecht und sind darauf ausgelegt, lange Strecken entspannt zurücklegen zu können.



Beim Mainfranken Graveler haben die Teilnehmer nur das Nötigste dabei.



**Die Tour durch Mainfranken belohnt ihre Teilnehmer immer wieder mit atemberaubenden Ausblicken wie vom Dreistelz-Turm aus.**

Haßberge, bevor es, auf dem Höhenzug an Hofheim vorbei, weiter zum östlichsten Punkt Mainfrankens geht, Untermerzbach im Itzgrund. Neben den Wäldern sind die vielen Burgruinen der markanteste Beitrag der Haßberge zum Mainfranken Graveler: Bramberg, Altenstein, Lichtenstein, Rotenhan und Raueneck.

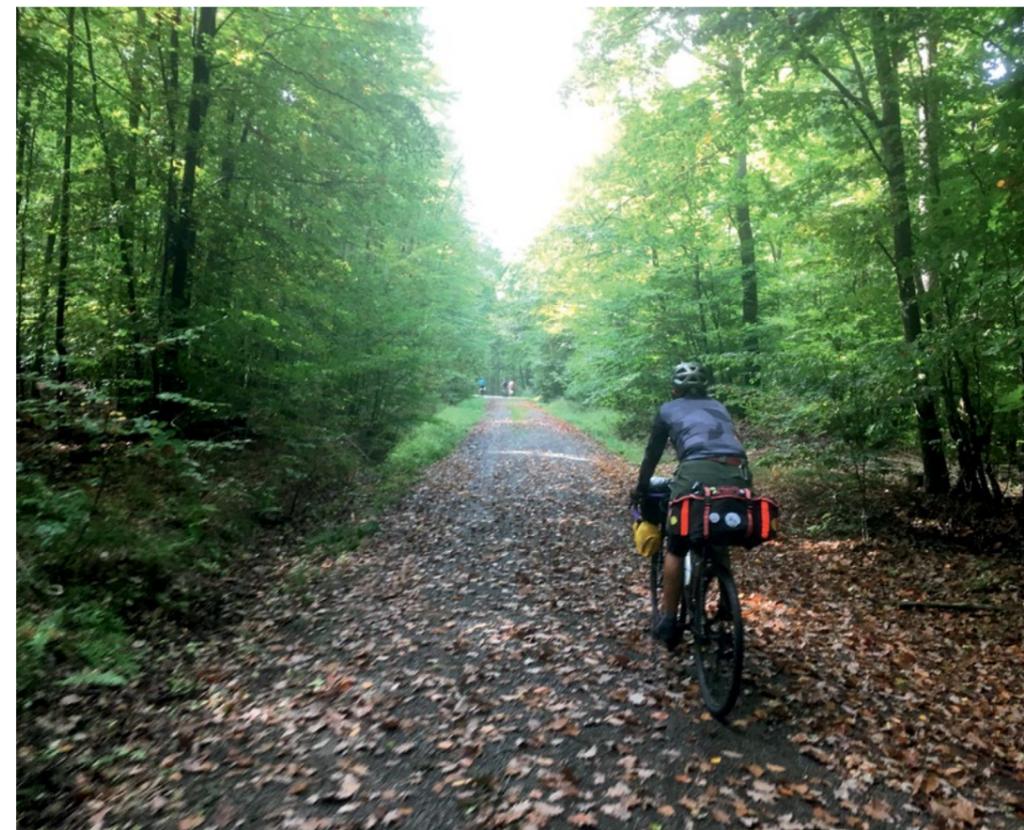
Man quert den Main bei Ebelsbach-Eltmann und durchfährt den Steigerwald an seinem westlichen Rand bis zum Schwanberg. Nach der Abfahrt nach Iphofen wird es nicht wirklich flach, aber die Landschaft ändert sich doch merklich, die Wälder weichen zurück, und der Ochsenfurter Gau mit seinen sanften Hügeln wartet. Die Route leitet hinunter nach Tauberrettersheim, dem südlichsten Ort, und über den Gaubahnradweg zurück zum Main und schließlich zum Ausgangspunkt in Würzburg.

Am Ende der Tour überraschte ausgerechnet ein mainfränkischer Fahrer das Teilnehmerfeld. Als „last man standing“ fuhr er bis auf 80 km an das Ziel heran. Somit schaffte er es in drei Tagen durch alle mainfränkischen Landkreise und legte damit 550 Kilometer zurück – eine beachtliche Leistung für jemanden, der bis dato kaum Erfahrungen mit dem Rad auf Langstrecken gesammelt hatte. Auch die auswärtigen Fahrer wollen nächstes Jahr wieder ihr Glück versuchen, wenn der MfG in die Neuauflage geht. Denn vor dem Graveler ist nach dem Graveler ...

**Der MfG 2018 startet am 31. Mai (Fronleichnam) um 10 Uhr auf dem Gelände der Landesgartenschau in Würzburg. Weitere Informationen zur Tour und Anmeldung gibt es unter: [www.wiefuerdichgemacht.com/mainfrankenblog](http://www.wiefuerdichgemacht.com/mainfrankenblog)**



„Bikepacking“ beschreibt nichts anderes, als das Gepäck am Fahrrad zu transportieren. Anders als bei längeren Radreisen, bei denen die Räder mit zusätzlichen Trägern und großen Taschen bestückt werden, zielt Bikepacking eher auf wenig Gepäck ab: Ohne zusätzliche Trägersysteme werden die Taschen direkt am Rad befestigt, an Sattel, Rahmen, Lenker und/oder Gabel. Ohne ausladende Seitentaschen bleibt das Rad schmal und sehr gut steuerbar, was vor allem das Fahren auf schmalen Wegen und Pfaden klar begünstigt. Mitgeführt wird nur das Nötigste, Vorräte werden unterwegs aufgefrischt.



**Auch wenn es einmal matschig wird, Pisten durch die Natur machen den Reiz des Mainfranken Graveler aus.**



# Mainfrankens Lieblingsplätze

Traumorte und Lieblingsmomente –  
Mainfranken ist wie für Dich gemacht.

*Von Region Mainfranken GmbH (Text und Fotos)*





# Feinkost ab Hof

Mit dem Spessarthof hat Familie Jeckel einen wahren Sehnsuchtsort für Genießer geschaffen.

Von Dominik Röding (Text) und Felix Keßler/Daniel Peter (Fotos)

**Brennerei, Rinderzucht und Nudelmanufaktur – für Gourmet-Fans ist der Spessarthof ein wahrer Sehnsuchtsort.**

**M**an ist eine ganze Weile unterwegs auf kurvigen Landstraßen, vorbei an hügeligen Wäldern und Wiesen, ehe man das Ortsschild „Aura“ erreicht. Malerisch im Sinngrund gelegen, dem Flusstal zwischen Rhön und Spessart, finden nicht nur Naturliebhaber ein Paradies vor, sondern auch Genießer: den Spessarthof.

Die Region bildet die perfekte Kulisse für den einzigartigen Manufakturbetrieb, den Andrea und Günther Jeckel 2011 eröffnet haben. Zusammen mit ihrer Tochter Magdalena, die die Eltern neben ihrem Studium tatkräftig unterstützt, lassen sie hier Destillate, Nudeln, Rindfleisch und weitere Gourmet-Produkte in sorgfältiger Handarbeit entstehen. Mit Hannah und Maximilian stehen schon die nächsten Geschwister in den Startlöchern, die nach ihrem Studium wie ihre Schwester ebenso die Brennerausbildung ablegen wollen. Für ihre Kunden ist der Spessarthof ein Sehnsuchtsort: „Es sind

Genießer, die zu uns auf den Hof kommen, die für Qualität bereit sind, einen weiteren Anfahrtsweg und einen höheren Preis in Kauf zu nehmen“, sagt Günther Jeckel.

Ein Besuch vor Ort lohnt sich allemal: Vor der Weide direkt am Haus sieht man Charolais- und die seltenen Wagyu-Rinder grasen, von denen es in Deutschland nur etwa 600 Tiere gibt und deren Fleisch als Delikatesse gilt. 2003 hat Günther Jeckel den Viehbetrieb der Eltern übernommen und den Hof auf Bio-Rinderzucht umgestellt. Die ganzjährige Freilandhaltung und die ausschließliche Fütterung mit Gras, Heu und Silage aus eigener Herstellung machen zwar mehr Arbeit, sind für den Züchter aber notwendig, um das bestmögliche Produkt anbieten zu können. Das marmorierte Fleisch, nach Wunsch abgehängt im Dry-Age-Schrank, ist mit dem Bio-Siegel der EU zertifiziert und, bei richtiger Zubereitung, wunderbar zart und saftig am Gaumen.

Auf den Streuobstwiesen hinter dem Weidengrund wachsen seit 2001 Obstbäume verschiedener Sorten. 150 Bäume hatte Günther Jeckel seinerzeit neu angepflanzt, um ihre Früchte zu vergeistigen. Dafür erwarb er eine alte Destillationsanlage mit dem dazugehörigen großen landwirtschaftlichen Brennrecht. 2016 investierte er dann in eine neue Schaubrennerei von dem führenden Hersteller Arnold Holstein.

Vor dem eigentlichen Anwesen, in dem die Familie wohnt, führen steile Treppenstufen nach unten in den Gewölbekeller, in dem die verschiedenen Destillate bereitstehen, um stilvoll am Steh-Fass verkostet zu werden. Neben Klassikern wie Williams-Christ-Birne oder Zwetschge dampfen längst auch progressive Brände wie „Dark Oak“-Whisky und „Gute Nacht“-Gin durch die Kolonnen der Brennereianlage. Extravagante Sorten wie Haselnuss, Vogelbeere, Mispel oder Aroniabeere ergänzen das bereits mehrfach ausgezeichnete Sortiment.

In der Nudelmanufaktur nebenan entstehen die beliebten Spessarthof-Landnudeln. Frisches Ei und Getreidegrieß, je nach Sorte aus Hartweizen- oder Dinkelgrieß, garantieren bissfeste Pasta in verschiedenen Formen und Geschmacksrichtungen, die Andrea Jeckel mit einer Mitarbeiterin nach eigener Rezeptur herstellt. Bis zu 300 Kilogramm pro Woche, danach ist Schluss; eine höhere Produktion ist bei der Manufakturgröße nicht möglich, auch wenn die Nachfrage sehr viel höher ist. „Wir wollen jedem Nudelliebhaber etwas bieten, aber keine Abstriche bei der Qualität machen“, erklärt Andrea Jeckel. Unter den Sorten finden Kunden etwa die einmaligen „Moringa“-Landnudeln. Die Pflanze, auch Meerrettichbaum genannt, enthält viele Vitamine sowie Mineralstoffe und wird deswegen auch als „Wunderbaum“ bezeichnet. Das gewonnene Pulver wird

den Landnudeln beigemischt und färbt sie grün. Eine Besonderheit, die man nur auf dem Spessarthof findet.

Trotz der vielen Aufgaben: Familie Jeckel betreibt den Spessarthof von Beginn an im Nebenerwerb und daran soll sich auch nichts ändern. „Unser Name steht für Familie, Heimat, Qualität und echte Handarbeit“, sagt Günther Jeckel. Wer bei all diesem Arbeits- und Zeitaufwand eine gestresste Familie erwartet, sieht sich getäuscht. „Der Spaßfaktor liegt bei uns bei 100 Prozent.“ Hier verschmelzen Arbeits-, Familien- und Freizeit: „Weil ich den Spessarthof von klein auf begleite, bin ich ebenso Feuer und Flamme dafür wie meine Eltern“, sagt Magdalena. Schöner als so, wie es momentan ist, kann es sich keiner in der Familie vorstellen.



**Gemeinsam teilen**  
Andrea, Günther und Magdalena Jeckel (von links) ihre Leidenschaft für Feinkost.



**Zur bio-zertifizierten Rinderzucht gehören Charolais- und die seltenen Wagyu-Rinder, deren Fleisch als Delikatesse gilt.**



„Keine Welle mehr verpassen“

Christopher Kassulke, Geschäftsführer von HandyGames, spricht im Interview über Technologien, Trends und Tellerränder.

Von Jörg Rieger (Text) und Daniel Peter (Fotos)



**Die Gamesindustrie** ist längst zu einem Wirtschaftszweig mit enormen Entwicklungschancen erwachsen. Mainfranken bietet mit innovativen Unternehmen wie HandyGames den idealen Nährboden für die boomende Zukunftsbranche und zugleich spannende Berufsperspektiven. An der Universität Würzburg können junge Menschen im Bachelor-Studiengang „Games Engineering“ die wissenschaftlichen und technischen Grundlagen dafür erlernen. Weitere Informationen zum Studiengang gibt es unter: [games.uni-wuerzburg.de](http://games.uni-wuerzburg.de)

**Herr Kassulke, als Spieleentwickler haben Sie von Mainfranken ausgehend Erfolg in ganz Deutschland und der Welt. Welche Rolle spielt der heimische Standort?**

Wir haben drei Wünsche an unseren Standort. Einen lokalen, gut ausgebildeten und für Spiele brennenden Mitarbeiterpool, einen schnellen Internetanschluss sowie einen kurzen Weg zu einem internationalen Flughafen. All diese Faktoren sind in Giebelstadt erfüllt, wären es aber auch in Karlsruhe oder Kassel.

**Tatsächlich?**

Okay, ich gebe es ja dazu. Ich bin waschechter Franke und könnte mir nicht vorstellen, irgendwo anders zu arbeiten. Die Region hat unglaublich viel zu bieten. Wir haben Mitarbeiter aus aller Herren Länder. Wenn ich einem Holländer oder Spanier unsere Bier- und Esskultur näherbringe, will er hier so schnell nicht mehr weg.



**Christopher Kassulke (im Bild) leitet das Unternehmen gemeinsam mit seinem Bruder Markus Kassulke.**

**Die virtuelle Spielewelt hat es da natürlich einfacher. Sie kann Städte und Dörfer am Reißbrett hochziehen.**

Sie werden lachen, aber wir steigen gerade in den realen Immobilienbau ein.

**Wie das?**

Mit unseren Technologien – Stichwort Virtual Reality – ist es möglich, dass Interessierte schon weit vor dem Baustart dreidimensional durch die Räumlichkeiten laufen können – mit viel Liebe zum Detail. Gleiches gilt auch für aufwendige Gebäude wie Kirchen und Unternehmenskomplexe.

**Sie verlassen also Ihr originäres Geschäftsfeld, die Games-Branche ...**

Nein, das nicht. Doch dort, wo es sinnvoll ist, schauen wir über den Tellerrand hinaus. Wir kooperieren auch verstärkt mit mittelständischen Unternehmen – vor allem bei Industrie-4.0-Lösungen. Mit Innovationen im Bereich der Augmented Reality können wir uns direkt auf die Schnittstellen obendrauf setzen. Da spielt es keine Rolle, welche Prozesse in dem Unternehmen vorherrschen. Mit unserer Pick-by-Watch haben wir in einem Betrieb die Logistik komplett auf den Kopf gestellt. Das ist eine Uhr mit wenigen Knöpfen, die den Kommissionierern das Zusammenstellen der Aufträge leichtmacht – und erforderliche Nachbestellungen sofort anzeigt.

**Wo geht die Reise denn im Spielmarkt hin?**

Diese Frage lässt sich nicht beantworten. Innerhalb von 180 Tagen verändert sich unser Markt komplett. Es gibt kein Games-Unter-

nehmen, das für immer sicher aufgestellt ist. Im Gegenteil: Wer eine Welle verpasst hat, überlebt vielleicht noch. Beim zweiten Mal geht es an die Existenz. Gleichzeitig dauert es mindestens ein, eher zwei Jahre, bis wir ein Spiel fertig entwickelt haben.

**Das bedeutet: Sie müssen spekulieren.**

So ist es. Unsere große Wette läuft aktuell auf die Nintendo Switch. Während vor allem die großen Publisher weltweit bisher eher zurückhaltend waren, haben wir von Anfang darauf gesetzt. Das könnte jetzt unser großes Glück werden. Wir haben elf Spiele auf der Switch entwickelt, das bekannte EA Sports erstmal nur eines.

**Aber das Geschäft, welches Sie groß gemacht hat, sind doch Handy-Games.**

Das schon, aber wir sind längst plattformunabhängig unterwegs – und müssen dies auch sein. Hier haben wir einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil. Denn es ist einfacher, von einem kleineren Spielegerät auf ein größeres zu switchen als umgekehrt. Unseren Firmennamen aber behalten wir. Denn er hat ein Image, dem unsere Kunden vertrauen. Und diese sitzen kaum hier in Mainfranken, auch nur zu einem geringen Anteil in Deutschland, sondern auf der ganzen Welt.

# Von Würzburg ins Weltall

Das Würzburger Start-up S<sup>4</sup> – Smart Small Satellite Systems GmbH vernetzt mit seinen Kleinstsatelliten unseren Planeten.

*Von Jörg Rieger (Text) und Daniel Peter (Fotos)*



In der Testhalle im Technologie- und Gründerzentrum am Würzburger Hubland finden die Mitarbeiter des Start-ups S<sup>4</sup> Space ideale Forschungsbedingungen vor.

Elf Männer aus Deutschland waren schon oben, in drei Jahren folgt die erste Frau. Die Rede ist von einem Ausflug ins All. Im Jahr 2020 wird aller Voraussicht nach erstmals eine Deutsche zur Raumstation ISS fliegen. Anna Aumann vom Würzburger Start-up „S<sup>4</sup> – Smart Small Satellite Systems GmbH“ kommt ihr bereits zuvor. Gut, sie fliegt nicht persönlich in den Welt- raum; stattdessen schickt sie Satelliten hoch, die sie mitentwickelt hat. „Astronautin wollte ich nie werden“, sagt die 26-Jährige. „Es reicht mir, wenn eines Tages etwas im All fliegt, an dem ich mitgearbeitet habe.“

Konkret geht es um Kleinstsatelliten, deren Maße nicht einmal an eine gewöhnliche Feuerwerksbatterie heranreichen. „Sie sind mit einer Kamera ausgestattet, die gemeinsam mit anderen Satelliten dreidimensionale, hochaufgelöste Bilder von der Erde liefern soll“, erklärt Aumann, die aus Worms stammt und ihr Glück in Würzburg gefunden hat. Denn nur in der Domstadt kann sie Informatik so gut mit Raumfahrttechnik verbinden und gleichzeitig in einem Orbit-Projekt promovieren.

„Die Grundlagenforschung ist bei Satelliten soweit abgeschlossen“, berichtet Professor Klaus Schilling

## Die kleinen Kästen sollen nichts weniger als Menschenleben retten.

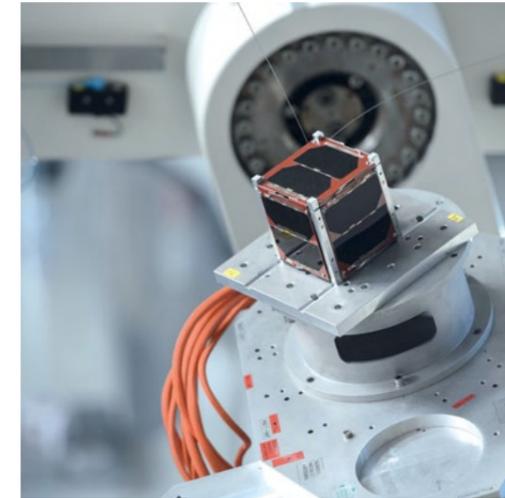
vom Zentrum für Telematik in Würzburg: „Folgerichtig nutzen nun die kommerziellen Kleinstsatelliten diese Technologien für konkrete Anwendungen.“ Nicht zuletzt deshalb initiierte er 2017 die Ausgründung der Universität Würzburg, das Start-up S<sup>4</sup> Space. „Der entscheidende Vorteil von Kleinstsatelliten sind ihr niedriges Gewicht und damit verbunden ihr niedriger Preis“, weiß Schilling.

Die kleinen Kästen sollen letztlich nichts weniger als Menschenleben retten – und ein möglicher Anwendungsfall erschütterte kürzlich die Bewohner von Bali: der Vulkan Agung. „Während der Ausbrüche wäre es zu gefährlich, mit Flugzeugen darüber zu fliegen. Daher können viel besser Satelliten dreidimensionale Bilder von oben liefern. Diese werden etwa benötigt, um zu erkennen, in welchen Höhen und wohin der Wind die Aschewolken treibt“, erläutert Schilling. Aus dem Weltraum könne man zudem auch solche Gebiete erreichen, wo Mensch und Technik sonst nur schwer hinkämen – Ölplattformen auf tiefer See etwa oder schroffe Gebirge. Nicht nur das: Mithilfe der Minisatelliten lässt sich dort auch telefonieren und Maschinen überwachen.

Diese Vielseitigkeit fasziniert auch Oliver Ruf, der ursprünglich aus dem nahen Taubertal kommt und mittlerweile in der Würzburger Altstadt daheim ist. Am liebsten scheint der 28-Jährige allerdings in der Testhalle seines Arbeitgebers S<sup>4</sup> Space im Technologie- und Gründerzentrum am Hubland zu tüfteln. Hier stehen unter anderem zwei große Dynamik-Simulatoren, die die Bedingungen des Orbits nachstellen. „Damit können Kleinstsatelliten exakt aufeinander abgestimmt werden“, sagt Ruf: „Die Konstruktion ist vom Rest des Bodens isoliert, so dass wir durch die Halle laufen können, ohne dass die Messungen gestört werden.“

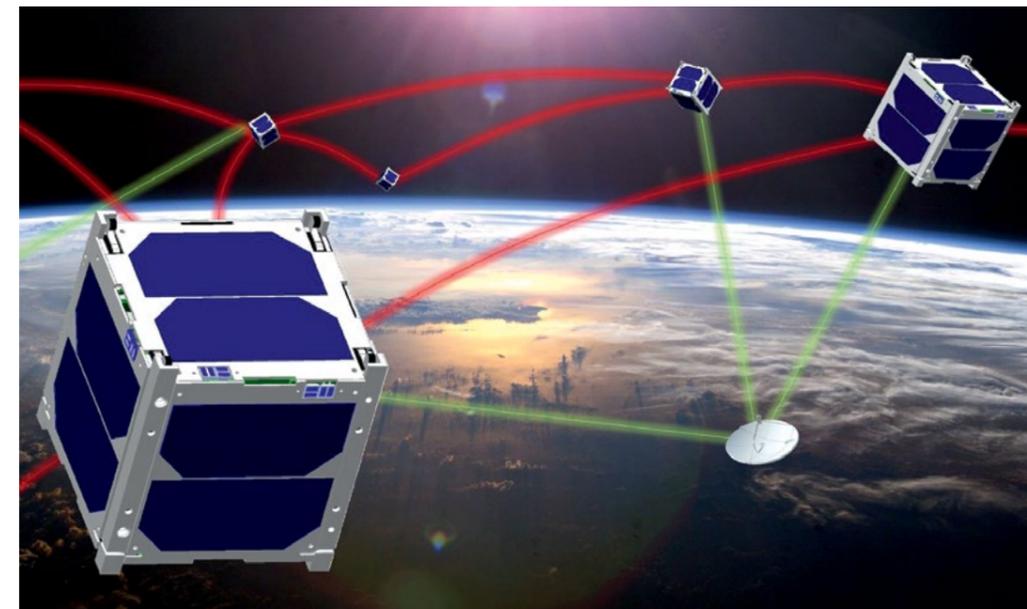
Hintergrund für die Testläufe: Ein einzelner Kleinstsatellit bewegt sich mit circa 28 000 (!) Kilometern in der Stunde um die Erde. Noch besser als ein Solist können mehrere Klein-Satelliten im Team die Erde beobachten. „Das kann man sich so vorstellen: Einer erspät irgendwo da unten einen Vulkanausbruch und informiert seine Mitstreiter. Dann tun sie sich zusammen und richten ihr Augenmerk aus verschiedenen Blickwinkeln auf die entdeckte Stelle“, erläutert Ruf. Das alles laufe vollautomatisiert ab. „Das Gehirn der Satelliten ist ihre Software, die wir von hier unten aus bedienen können.“

Das Projekt ist weltweit angelegt. In Würzburg werden bis 2019 drei solcher Kleinstsatelliten namens TOM 1–3 entwickelt und zusammengebaut. „Der Abschuss in den Weltraum erfolgt mit einer Rakete von dort, wo es am kostengünstigsten ist, meist in Indien oder Russland“, erklärt Schilling. Die Vorgänger von TOM fliegen noch dort oben und der UWE-3 funktioniert nach über vier Jahren noch völlig einwandfrei. Eines haben die Kleinstsatelliten schon jetzt bewirkt: Für Anna Aumann, Oliver Ruf und ihre Kollegen sorgen sie für die perfekte Spielwiese für ihre Zukunftstechnologien auf Würzburger Grund und Boden.



Die Satelliten von S<sup>4</sup> Space sind nicht einmal so groß wie eine herkömmliche Feuerwerksbatterie. Sie sind mit einer Kamera ausgestattet, um dreidimensionale Bilder von der Erde zu liefern.

Die Innovationsregion Mainfranken wird weiter gestärkt: Ab Herbst 2018 wird ein neuer, englischsprachiger Elite-Studiengang für Satelliten-Technologie an der Universität Würzburg angeboten. Der vom Freistaat geförderte Master „Satellite Technology – Advanced Space Systems“ (SaTec) ergänzt den seit 2005 an der Würzburger Uni laufenden internationalen Studiengang „SpaceMaster – Master in Space Science and Technology“. Dieser wird bereits von der EU gefördert und lockt Studenten aus der ganzen Welt an. Weitere Informationen zum „SpaceMaster“ unter: [www.spacemaster.uni-wuerzburg.de](http://www.spacemaster.uni-wuerzburg.de) Informationen zum neuen Master „Satellite Technology“ folgen unter: [www.uni-wuerzburg.de](http://www.uni-wuerzburg.de)



Um präzise Bilder von der Welt zu erhalten, braucht es Schwärme der Kleinstsatelliten, die miteinander kommunizieren.

## Neuer Verkehrsverbund: Gemeinsam in die Zukunft starten

Mit der Unterzeichnung des Gesellschaftsvertrages zur Gründung der Nahverkehr Mainfranken GmbH im vergangenen Dezember ist der Weg frei für einen gemeinsamen Verkehrsverbund, der Stadt und Landkreis Würzburg, die Landkreise Kitzingen, Main-Spessart, Rhön-Grabfeld, Bad Kissingen, Haßberge sowie Stadt und Landkreis Schweinfurt umfasst.

„Mit dieser großflächigen Erweiterung des bestehenden Verbundraumes und der Aussicht auf einen Gemeinschaftstarif im gesamten Verbundraum geht ein langgehegter Wunsch in Erfüllung“, betont Würzburgs Oberbürgermeister Christian Schuchardt.

„Die Attraktivitätssteigerung des ÖPNV und damit eine größtmögliche Verlagerung vom motorisierten Individualverkehr auf den öffentlichen Nahverkehr ist zugleich eines der wichtigen Ziele, die wir umweltpolitisch verfolgen. Außerdem wächst Stadt und Land

wieder ein wesentliches Stück weiter zusammen“, so Schuchardt. Der neue Verkehrsverbund bedeutet damit nicht nur eine stärkere Vernetzung der Verkehrsträger, sondern auch eine Stärkung des Umweltverbundes.

„Der neue Verbundraum, der von den Haßbergen bis in den Main-Spessart und vom Rhön-Grabfeld bis in den Landkreis Kitzingen reicht, gibt uns die Möglichkeit, den Nahverkehr im gesamten Bereich attraktiver zu machen“, so Florian Töpfer, Landrat des Landkreises Schweinfurt. „Eine gelungene Vernetzung von Arbeits- und Wohnorten, auch über die Grenzen einzelner Städte und Landkreise hinaus, ist entscheidend für die Zukunftsfähigkeit einer Region“, so Töpfer. Der neue Verbundraum verdoppelt schließlich den bisherigen auf fast eine Million Menschen, die in seinem Zuständigkeitsbereich leben.

Regierungspräsident Dr. Paul Beinhofer freut sich über die Gründung der neuen Gesell-

schaft. „Sie verdeutlicht den gemeinsamen politischen Willen aller ÖPNV-Aufgabenträger in Mainfranken, diesen – dann drittgrößten – Verkehrsverbund in Bayern zu schaffen.“

Nach der Unterzeichnung des Gesellschaftsvertrages werden nun die weiteren rechtlichen Grundlagen für die Erweiterung des Verkehrsverbundes geschaffen. In einem ersten Schritt werden die Verkehrsunternehmen des bestehenden Verbundes über Kooperationsverträge in die Nahverkehr Mainfranken GmbH integriert werden. Im Anschluss wird für eine zielgruppengerechte Ausrichtung des Verkehrsverbundes das Fahrgastverhalten durch externe Gutachter untersucht werden. In einem weiteren Schritt soll zum 1. August 2022 die Erweiterung des Verkehrsverbundes um die Region Main-Rhön erfolgen. Es liegen vor den Kooperationspartnern noch mehrere Jahre Arbeit bis zur operativen Verwirklichung der Zielsetzung.



**Verkehrsverbund-Puzzle mit neun Teilen:** Mit der Unterzeichnung des Gesellschaftsvertrags der Nahverkehr Mainfranken GmbH machen Landrat Thomas Bold (Bad Kissingen), Bürgermeisterin Sorya Lippert (Schweinfurt), Landrat Florian Töpfer (Schweinfurt Land), Oberbürgermeister Christian Schuchardt (Würzburg), Landrat Thomas Habermann (Rhön-Grabfeld), Landrätin Tamara Bischof (Kitzingen), Landrat Thomas Schiebel (Main-Spessart), Landrat Eberhard Nuß (Würzburg Land), Regierungspräsident Dr. Paul Beinhofer und Landrat Wilhelm Schneider (Haßberge) einen Riesenschritt in Richtung einheitlicher Wabentarif in ganz Mainfranken.

Foto: Georg Wagenbrenner (Stadt Würzburg)



Career tour Mainfranken begeistert Berufseinsteiger.

Foto: Anne Krämer, Region Mainfranken GmbH

## Vom Hörsaal zum Weltmarktführer

Um Fachkräfte für Mainfranken zu sichern, führt die Region Mainfranken GmbH für Studierende der mainfränkischen Hochschulen career tours durch. Die career tours sind kostenfreie eintägige Bustouren mit Besichtigungen bei Toparbeitgebern in der Region und richten sich gezielt an Studierende in der Karriereplanung. Die praxisnahen Einblicke in die Unternehmenskultur, Produkte, Prozesse sowie die konkreten Karrieremöglichkeiten der Betriebe stehen dabei im Vordergrund.

An der Tour im vergangenen Dezember nahmen rund 25 motivierte Studierende teil und besuchten in Begleitung der Region Mainfranken GmbH die Unternehmen WAREMA Renkhoff SE und Procter & Gamble Manufacturing GmbH in Marktheidenfeld.

Das innovative Familienunternehmen WAREMA, das seit mehr als 60 Jahren für hochwertigen Sonnenschutz steht, bot den Studierenden ein vielfältiges Programm. Neben einer Besichtigung der digitalisierten Produktion konnten die Teilnehmer in einem Kreativworkshop eigene Produktlösungen entwickeln und so erste Eindrücke von den internen Arbeitsprozessen eines Weltmarktführers erhalten. Der Rundgang bei Procter & Gamble, einem global aufgestellten Konsumgüterhersteller, bot Einblicke in die modernen Produktionsanlagen des Marktheidenfelder Werkes.

„Ich muss zugeben, dass ich bei meiner bisherigen Berufsplanung gar nicht an diese beiden Unternehmen gedacht habe. Ich fin-

de es aber toll, dass ich nun durch die career tour die Möglichkeit hatte, mir den Betrieb von innen anzuschauen und erste Kontakte mit den relevanten Personalverantwortlichen zu knüpfen“, so eine Teilnehmerin. „Ich habe schon an der letzten Tour teilgenommen und werde sicher auch bei der nächsten mit dabei sein.“

Die Umsetzung der career tours erfolgt in Kooperation mit den career services der Julius-Maximilians-Universität Würzburg und der Hochschule für angewandte Wissenschaften Würzburg-Schweinfurt (FHWS). Die nächste Tour findet im Sommersemester 2018 statt. Studierende der Universität Würzburg und der FHWS können sich informieren unter [www.mainfranken.org/careertours](http://www.mainfranken.org/careertours).

### Impressum

**Herausgeber:** Region Mainfranken GmbH, Ludwigstraße 10 1/2, 97070 Würzburg, Tel.: 09 31 / 45 26 52-0, [www.mainfranken.org](http://www.mainfranken.org) | **Inhaltlich verantwortlich:** Åsa Petersson (Redaktionsleitung), Geschäftsführerin, Region Mainfranken GmbH | **Umsetzung:** MainKonzept, Berner Straße 2, 97084 Würzburg, Tel.: 09 31 / 60 01-775, [www.mainkonzept.de](http://www.mainkonzept.de) | **Gestaltung:** Jochen Kleinhenz (Corporate Design), Fabienne Zobel (Gestaltung und Satz) | **Fotos Lieblingsplätze:** Andreas Hub, G. Engert, Jochen Kleinhenz, Åsa Petersson | **Projektmanagement:** Tobias Lehra | **Druck:** Haßfurter Medienpartner GmbH & Co. KG, Augsfelder Straße 19, 97437 Haßfurt.



# Toparbeitgeber und Traumregion: Mainfranken hat das Zeug zum Wohlfühlen!

Mehr über Karriere, Kollegen und Lieblingsplätze in Mainfranken unter  
[www.wiefuerdichgemacht.com](http://www.wiefuerdichgemacht.com)

**mainfranken**   
Wie für dich gemacht

