

Nachwuchs in Mainfranken da wächst was!



4

Brauerei Göller

»Zur Alten Freyung«

Wildgarten 12

97475 Zeil am Main

www.brauerei-goeller.de

8

Matthias Engel

Bäckerei-Konditorei Engel

Hauptstr. 23

97282 Retzstadt

www.baecker-engel.de

12

Franziska Bischof

Edelbrennerei Bischof

Zum Kreuz 3

97797 Wartmannsrot

www.die-brennerin.de

16

Marcus Friedrich

Demeterhof Friedrich

Hauptstraße 14

97294 Unterpleichfeld

20

Weingut

Rainer Sauer

Bocksbeutelstraße 15

97332 Escherndorf

www.weingut-rainer-sauer.de

24

Andreas Knaup

Spargel, Erdbeeren, Gurken, Wein

Hauptstrasse 25

97520 Röthlein

www.knaup-roethlein.de

28

Kai & Dorothea Petersen

Restaurant Zur Krone

Marktstraße 34

97645 Ostheim vor der Rhön

www.krone-ostheim.de



Herausgeber:

Region Mainfranken GmbH

Redaktionsleitung: Åsa Petersson (V.i.S.d.P.)

Texte: Dietlinde Schmelz | schreibwerk.de

Fotos: Norbert Schmelz | schmelz-fotodesign.de

Layout & Satz: Jochen Kleinhenz | kleinhenzgrafischesbuero.de

Erfolgreich arbeiten – entspannt leben!

Der demografische Wandel wird in den nächsten Jahren und Jahrzehnten massive Veränderungen für die Region Mainfranken mit sich bringen. Verbunden damit sind zum Teil gravierende Auswirkungen auf den Arbeitsmarkt: Es rückt immer weniger gut ausgebildeter Nachwuchs nach, die Belegschaft wird im Durchschnitt immer älter. Unabhängig von den konjunkturellen Veränderungen wird sich der bereits vorhandene Fachkräfteengpass in den nächsten Jahren zu einem spürbaren Mangel ausweiten. Es gilt also, Gegenmaßnahmen zu entwickeln und Fachkräfte für Mainfranken zu sichern.

Das ist auch das Ziel dieser Broschüre. Wir möchten zeigen, dass Mainfranken ein attraktiver Lebensraum mit guten Karriereperspektiven ist. Dass unsere Region voller Möglichkeiten steckt, auch wenn die Ferne lauter ruft. Wir möchten jungen Menschen, die vor der Berufswahl stehen, Mut machen, ihren eigenen Weg zu gehen und ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen. Wir lassen hier erfolgreiche Jungunternehmer mit Lebensmittelpunkt in Mainfranken zu Wort kommen. Ihre Geschichten machen vor allem Appetit auf mehr Region: Regionalität lebt, auch in Zukunft!



Åsa Petersson

Geschäftsführerin Region Mainfranken GmbH

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen – der Urheber dieses vermutlich im 17. Jahrhundert begründeten Sprichworts ist namentlich zwar nicht bekannt, doch könnte er dem Landstrich des heutigen Mainfranken entstammt haben. Denn diese Region besticht durch das Angebot einer außerordentlichen Vielfalt bestens gewürzter köstlicher Speisen und exzellenter Getränke, deren Genuss dem körperlichen Wohlbefinden dient und im Einklang mit der lieblichen Landschaft auch der Seele wohltut. Die kulinarische Einzigartigkeit dieser Region begründet sich auf günstige klimatische und geologische Voraussetzungen, deren schonende landwirtschaftliche Nutzung, sowie eine traditionsbewusste, aber dennoch moderne Verarbeitung der daraus entstehenden Naturprodukte. Die regionale Vermarktung heimischer Urprodukte steht im Vordergrund des Zusammenspiels einer Vielzahl vorwiegend kleiner und kleinster Betriebe aus dem Bereich der Landwirtschaft, des Gartenbaus und des Nahrungsmittelhandwerks. Tradition und Moderne bestimmen gleichermaßen ihre Arbeit, der eine hohe gesellschaftliche Relevanz beizumessen ist – sie sichert letztendlich die lebensnotwendige Versorgung der regionalen Bevölkerung. Viele Menschen erachten diese Sicherheit als naturgegeben und sind sich der hohen Bedeutung der Lebensmittelberufe nicht bewusst. So verwundert es nicht, dass gerade diese Berufe mit erheblichen Nachwuchssorgen belastet sind. Desto wichtiger erscheint es, jungen Menschen, die sich für diese Berufe entschieden haben, Gelegenheit zu einer Schilderung zu geben, welche Befriedigung und Erfüllung sie bei ihrer täglichen Arbeit finden. Vielleicht geben sie anderen damit ein nachahmenswertes Beispiel.



Dipl.-Kfm. Rolf Lauer

Hauptgeschäftsführer der
Handwerkskammer für Unterfranken



Max, Felix und Fritz Göller

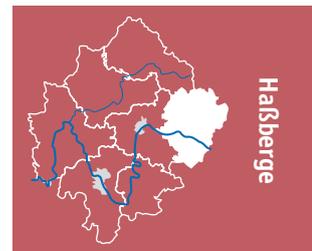
Mitten in der Altstadt von Zeil am Main, in der Speiersgasse 21, direkt neben dem zugehörigen Brauerei-Gasthof »Zur Alten Freyung« und verborgen hinter einer malerischen Fachwerkfassade liegt sie – die Privatbrauerei GÖLLER. Seit 1908 wird hier von Familie Göller Bier gebraut. Bier, das über die Region hinaus einen Namen hat, regelmäßig auf den Prämierungslisten der DLG, der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, zu finden ist und mehrfach mit dem European Beerstar prämiert wurde. Seit 1986 leitet Franz-Josef Göller, gelernter Brau- und Malz-

meister, in vierter Generation das Unternehmen. Er hat die Brauerei zur zweitgrößten Brauerei im Landkreis gemacht. Immer an seiner Seite: Frau Eva. Sie kümmert sich um alles, was nicht mit dem Brauen, Abfüllen oder der Getränkeherstellung zu tun hat. Um Management, Vertrieb, Logistik, Werbung – und: die drei Söhne Fritz, Max und Felix. Die sind inzwischen erwachsen. Gestandene junge Männer, sympathisch, bescheiden und in der Heimat verwurzelt. Ihre Berufsausbildung haben die drei erfolgreich abgeschlossen. »Jetzt ist der Punkt da, wo wir alle nach und nach in den Betrieb ein-



Brauerei Göller, Zeil am Main

Die drei Brüder



Schulzeit haben sich alle an einen Tisch gesetzt, die Rollen verteilt und gemeinsam Folgendes entschieden: Die Brauerei bleibt weiterhin in Familienhand. Fritz und Felix verantworten künftig Produktion und Technik, Max den kaufmännischen Bereich. Diese Vereinbarung wurde ohne Zwang getroffen. Jedes der Kinder hatte die Möglichkeit, Nein zu sagen. Aber alle wünschten sich wie selbstverständlich den Einstieg in den elterlichen Betrieb. »Wir sind mit der Brauerei aufgewachsen, haben viel Zeit dort verbracht. Auch unsere Ferien. Wenn man in einen Betrieb hineinwächst, sich mit ihm auseinandersetzt und die Stimmung gut ist, kann man sich irgendwann nicht mehr vorstellen, etwas anderes zu machen. Nicht nur, weil es dazu gehört, sondern auch, weil man das selbst ist«, erklärt Max weiter.

Sie selbst sein – das dürfen die drei Nachfolger nun im Betrieb. Dort herrscht aktuell eine fließende

steigen«, erklärt Max, der mittlere der Brüder. Für Eva und Franz-Josef Göller ist dieser Zeitpunkt der Beginn eines neuen Lebensabschnitts: Nun können sie Schritt für Schritt kürzer treten, Verantwortung an die nächste Generation übertragen, los lassen: und das tun sie auch. Die drei jungen Göllers kommen alleine zum Interview. Der Vater ist auf einem Auswärtstermin, die Mutter im Betrieb. Schließlich muss das Tagesgeschäft des 32-Mann-Unternehmens wie gewohnt weitergehen.

Wie es mit der Brauerei einmal weitergehen soll, hat die Familie frühzeitig geklärt. Vor Ende der





Übergangsstimmung – und: alle sind mit Enthusiasmus dabei. »Die Mannschaft«, so nennen die Brüder liebevoll ihre Familie, hat sich gefunden. Jetzt heißt es, das umzusetzen, was sie gemeinsam beschlossen haben. Behutsam und auf eine Art und Weise, die es zulässt, Traditionen zu bewahren und Neues zu integrieren.

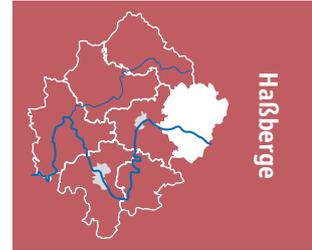
Fritz, Diplombraumeister und gelernter Brauer und Mälzer, kehrte im September 2014 nach erfolgreichem Studienabschluss nach Zeil zurück. Seitdem leitet er den Betrieb in der Altstadt, ist für das Brauen von insgesamt vierzehn Biersorten verantwortlich. Gebraut wird bei Göllers selbstverständlich nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516. Angefangen bei Dachmarke Göller Original, über das Premium Pils, Lagerbier und Kellerbier bis zum Rauchbier. Hinzu kommen saisonale Sonderabfüllungen, Biermischgetränke sowie alkoholfreie Getränke. Es ist ein sehr vielseitiges Sortiment, das der Vater in den letzten Jahrzehnten aufgebaut hat. Aber nicht nur das: Franz-Josef Göller verzehnfachte den Ausstoß der Brauerei seit Übernahme. Von 5.000 hl auf 50.000 hl. Die Qualität vieler Sorten ist im wahrsten Sinn des Wortes ausgezeichnet. Keine leichten Aufgaben für einen 25-jährigen jungen Mann wie Fritz.

Sein jüngster Bruder Felix ist seit Januar 2015 mit an Bord. Felix bringt sich aktuell im Werk im Zeiler Gewerbegebiet ein. Weil es in der Altstadt zu eng wurde, hat der Vater 1995 Filtration, Abfüllung, Logistik und Verwaltung dort hin ausgelagert. Täglich werden hier bis zu 280.000 Flaschen aus eigener Produktion abgefüllt, etikettiert, für den Vertrieb vorbereitet und ausgeliefert. Hinzu kommen Flaschen aus fremder Produktion, die Göllers als Lohnabfüller verarbeiten. Die nächsten sechs Monate verbringt der 21-Jährige gelernte Brauer

und Mälzer im elterlichen Unternehmen, lernt alles kennen und arbeitet in der Filtration und Abfüllung, später im Sudhaus, wie jeder andere mit. Danach beginnt die Meisterschule und Felix wird noch einmal zwei Jahre von zu Hause fort sein.

Von zu Hause fort ist auch Max in Kürze wieder. Der 23-Jährige hat im Oktober 2014 sein Bachelor-Studium in Getränketechnologie beendet und hospitiert seither in Partnerbetrieben, um Berufserfahrung zu sammeln. Ab Januar 2016 wird er zu Hause als Assistent der Geschäftsleitung fungieren und berufsbegleitend ein Fernstudium zum Getränkebetriebswirt beginnen. So kann er seine betriebswirtschaftlichen Kenntnisse vertiefen und einen weiteren Grundstein für seine künftigen Tätigkeiten in der Brauerei legen: Die betriebswirtschaftliche Leitung und die Leitung von Logistik und Vertrieb.

Bis alle dauerhaft im Unternehmen mitarbeiten können wird noch etwas Zeit vergehen. Aber die Eltern haben Geduld, die Übergangszeit war geplant. Anders ging es auch nicht. »Es ist nicht so, dass wir jetzt anfangen und die Eltern setzen sich zur Ruhe. Das funktioniert nicht. Wir müssen erst einmal in den Betrieb hineinwachsen. Es dauert seine Zeit, bis wir Aufgaben abnehmen und unsere Eltern entlasten können. Ohne ihre Unterstützung schaffen wir das in keinem Fall«, erklärt Fritz. Und so werden Eva und Franz-Josef Göller ihre Kinder in den nächsten Jahren an die Hand nehmen, sie bei der Arbeit im Betrieb begleiten und ihre Erfahrungen weitergeben. Wie bisher auch wird sich die Familie regelmäßig im ehemaligen Sudhaus treffen und alle anstehenden Themen besprechen. »Diese interne Kommunikation ist für uns das Wichtigste. Sie ist die Grundlage für die erfolgreiche Weiterführung des Betriebes. Jeder muss vom anderen



beispielsweise wissen, was er macht, welche Probleme aktuell anstehen oder welche Ideen wir gemeinsam verfolgen können« erklärt Fritz weiter. Die künftige Zusammenarbeit soll von Offenheit und Klarheit geprägt sein. Wenn Klarheit herrscht, ist es auch zusammen leichter. Darüber sind sich alle einig.

Wie soll es in Zukunft mit der Privatbrauerei Göller weiter gehen? Fritz, Max und Felix haben konkrete Vorstellungen und sich geeinigt: Der Betrieb soll im Sinne der Eltern weitergeführt und die Positionierung der Familienbrauerei in der Region weiter ausgebaut werden. »Wir sind in der Region fest verankert, unser Name ist bekannt. Er steht für Qualität und auch menschliche Nähe. Und das soll so bleiben«, fasst Max zusammen. Eine sicherlich erfolgreiche Strategie für die Zukunft. Allein schon vor dem Hintergrund, dass der Bierkonsum in Deutschland seit Jahren rückläufig und der Markt von einer starken Preispolitik geprägt ist. Regionalität bezieht sich bei Göllers aber nicht nur auf die Vermarktung. Die Familie ist im Landkreis fest verwurzelt, engagiert sich sozial und pflegt die Kontakte – mit vielen Unternehmen, auch mit anderen Brauereien im Landkreis. »Unser Vater sagt immer: Wir wollen nicht nur in der Region verkaufen, sondern auch einkaufen«, wirft Fritz ein. »Das wollen wir unbedingt weiterführen, sonst verlieren wir an Glaubwürdigkeit«. Und so werden beispielsweise Gerste und Weizen auch künftig aus dem direkten Umfeld von Zeil geliefert. Bereits 2007 hat Franz-Josef Göller im Rahmen der Aktion »Aus der Region – für die Region« mit vierzehn heimischen Landwirten langfristige Verträge über Anbau und Abnahme heimischer Braugerste geschlossen. Langfristige Pläne gibt es auch bei den drei Brüdern. Die Fernziele betreffen Technik, Handel und

Vertrieb in gleichem Maß. Noch sind sie nicht final konkretisiert, deshalb halten sich Fritz, Max und Felix bedeckt. Fest steht aber, dass kein Stillstand herrschen wird. Die junge Generation denkt an Ausbau, Weiterentwicklung und will ihre eigene Handschrift hinterlassen.

Was das Bierbrauen angeht, ist bei Fritz und Felix bereits jetzt eine eigene Handschrift zu erkennen. Beide Brauer sind trotz ihres jungen Alters bereits absolute Spezialisten auf ihrem Gebiet. Technisch immer auf dem neuesten Stand und mit Trends bestens vertraut. Und da es im Hause Göller ausdrücklich gestattet ist, Neues zu probieren, entsteht zwei bis dreimal im Jahr ein Spezialsud – nach neuem Rezept, mit streng limitierter Menge und: mit Erfolg. 2013 schloss Felix – wie auch sein Vater 1996 – den Leistungswettbewerb des deutschen Handwerks als Deutschlands bester Brauer ab und schaffte es mit dem »Wiener Lager«, einem hopfengestopften Craftbeer, sogar zum Bundessieger. Im Frühjahr 2015 brachte Fritz seinen »Zeiler Frühling« auf den Markt. Eine fruchtig, frische Bierspezialität. Ein unfiltriertes, ebenfalls hopfengestopftes Craftbeer, das sicherlich auch noch von sich reden machen wird.

Von sich reden machen die Göller Nachfolger aktuell mit ihrer Promotion Aktion »Göllers on Tour«. Seit Februar 2015 präsentieren Fritz, Max und Felix in insgesamt zwölf Getränkemärkten in der Region gemeinsam das Biersortiment. Sie möchten Kunden kennenlernen, binden, gewinnen und Präsenz zeigen. Das ist wichtig. »Wissen Sie«, erklärt Max »mit der Biervermarktung ist es wie mit einem guten Wirtshaus. Ist der Wirt gut, gehen die Gäste gerne hin. Das Essen muss natürlich trotzdem schmecken.« Diesen unkonventionellen Rat haben die Eltern ihren drei Söhnen mit auf den Weg gegeben. Und den gehen sie nun – auf ihre Weise.



Natürlich schmeckt besser



Samstagvormittag herrscht reger Andrang in der Dorfbäckerei in Retzstadt. Es ist Frühstückszeit und: Zeit für »Wengertsknörz«. Die urtümlichen Brötchen, die in der Form an einen Rebstock erinnern, gibt es nur bei Engels und nur am Samstag. Damit sie knackig frisch in der Brötchen-Tüte landen, stehen Bäckermeister Matthias Engel und sein Vater Franz Josef seit ein Uhr morgens in der Backstube. Für die »Wengertsknörz« haben die beiden bereits am Vortag einen Teig angesetzt: Einen Weizenteig, hergestellt nach eigener Rezeptur aus 100% Naturstoffen, verfeinert mit etwas Gerstenmalz und einer Prise selbst gemachtem Brotgewürz. Mindestens sechs Stunden muss der Teig nach Fertigstellung kühlen, die Teigreifzeit ist mit ausschlaggebend für die spätere Brötchenqualität. Am Samstag bereiten die beiden Bäcker und ihr Team – sie sind ein eingespieltes Team – den Teig erneut auf. Sie teilen ihn in Portionen, formen mit der Hand Brötchen für Brötchen und backen diese schließlich auf der Steinplatte im Etagenofen bis sie goldbraun und schön knusprig sind.

Seit 2010 in vierter Generation

Seit 2010 leitet Matthias Engel zusammen mit seiner Frau Susanne den elterlichen Betrieb – in vierter Generation. Bäcker wollte er schon als Kind werden. Seine berufliche Karriere begann er nach erfolgreichem Abschluss von Lehre und Meisterschule in der Backstube seines Vaters und dort ist er bis heute geblieben. »Ich bin hier aufgewachsen, ich kenne es nicht anders. Je weiter ich fachlich gekommen bin, desto größer wurde die Leidenschaft und nun kann ich mir nichts mehr anderes vorstellen«, erklärt Matthias Engel. Leiden-

schaft, die steht dem jungen Bäckermeister ins Gesicht geschrieben. Seine Augen leuchten, wenn er mit leichter und lockerer Art von Brotsorten oder neuen Rezepten erzählt. Die Worte sprudeln nur so aus ihm heraus. Alles andere als leicht und locker war für den heute 30-jährigen die Zeit nach der Übernahme. Das Konsumverhalten der Dorfbewohner hatte sich geändert. Immer mehr Menschen kauften in den nahe gelegenen Supermärkten ein, ein Geschäft nach dem anderen in Retzstadt musste schließen. Jungunternehmer Matthias wurde klar: ohne eine grundlegende Veränderung kann die Dorfbäckerei nicht dauerhaft und erfolgreich weiter bestehen.

Neuaustrichtung: Clean Label

2012 stellte Matthias Engel das bisherige Geschäftsmodell seines Vaters komplett auf den Kopf. Seine Ziele? Einführung von Clean Label, Änderung des Produktsortiments gemäß der Clean Label Richtlinien, Verkauf der Backwaren über den Dorfladen und Aufbau neuer Vertriebswege. Clean Label bezeichnet die Verwendung von 100% reinsten Naturstoffen, von Lebensmitteln ohne Zusatzstoffe wie beispielsweise Farbstoffe, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, gehärtete Fette oder gentechnisch veränderte Lebensmittel. Der junge Bäckermeister verbannte aus der Backstube alle sogenannten »Convenience Produkte«, verzichtete auf Vor- und Fertigmischungen oder fertige Teigsäuerungsmittel und stellte seine Teige nur noch mit natürlichen Zutaten und nach alter Handwerkstradition her. Er arbeitete die bisher verwendeten Rezepturen seines Vaters und Großvaters um und entwickelte neue. »Es war ein harter Weg, der viel Zeit gekostet hat. Ich musste



mir erst einmal das nötige Wissen aneignen und lernen, wie man dieses am Besten in der Praxis umsetzt. Wenn Sie herkömmliche Backmittel verwenden, haben Sie keine Qualitätsschwankungen. Ohne Backmittel müssen Sie alle Parameter wie Teigtemperatur, Knet- und Ruhezeit, Kälteführung und Backtemperatur im Auge behalten. Alles muss stimmen. Das war nicht einfach. Aber gleichzeitig habe ich zur alten Backtradition zurückgefunden und das hat den Vollblutbäcker in mir geweckt«, erklärt Matthias Engel weiter.

Alte Getreidesorten, regionale Zutaten und neue Produkte

Der guten alten Backtradition entsprechend verwendete Matthias Engel zunächst herkömmliche Getreidesorten wie Weizen und Roggen. Bald probierte er neue Sorten, Urgetreide wie Dinkel, Emmer oder Einkorn. Allesamt Getreidesorten, die keine so gute Backeigenschaften aufweisen. Sie zu verwenden, erfordert jede Menge fachliches Know-how. Das entwickelte Matthias Engel sukzessive, mit Akribie und bis zur Perfektion weiter. Und so ist es nicht verwunderlich, dass das Sortiment im kleinen Dorfladen auf inzwischen mehr als dreißig Brotsorten und diverse Backwaren gewachsen ist. Den Schwerpunkt bildet ein ausgereiftes Dinkel-Sortiment. Von Dinkel-Roggenbrot über Dinkel-Kruste bis hin zu Dinkel-Buttercroissants oder Dinkelbaguettes finden Dinkel Liebhaber und Menschen, die wie Matthias Engel selbst unter Weizenunverträglichkeit leiden, eine reiche Auswahl. Zurück zur alten Backtradition ist für Matthias Engel eng verbunden mit: zurück zur Region. Das betrifft

insbesondere den Einkauf der Backzutaten. »Mir ist es wichtig, unsere Backzutaten aus heimischer Herkunft zu beziehen. Wir möchten weite Lieferwege vermeiden und gleichzeitig die Existenz der regionalen Landwirtschaft sichern«, erklärt der Back-Engel. Heimische Herkunft: Mit diesem Begriff verbindet der Bäckermeister nicht nur den Landkreis Main-Spessart oder die Region Mainfranken, sondern alle Regionen in Deutschland. Denn Ausschlag gebend für die Wahl eines Lieferanten ist auch die Einhaltung der Label Richtlinien, und diese weisen nicht viele Betriebe auf. Dennoch ist es Matthias Engel nach intensiver Suche gelungen, geeignete Lieferanten zu finden. Weizen, Roggen und Dinkel werden beispielsweise in Mainfranken und Tauberfranken angebaut und in der Cramer-Mühle bei Schweinfurt zu Mehl verarbeitet. Die frische Milch ist bayerische Bauernmilch von Sternenfair. Einer Organisation, die garantiert, dass die Milch ausschließlich von bayerischen Kühen stammt und dass die Milchbauern mindestens 40 Cent pro Liter Milch erhalten. Die Kürbiskerne werden von einem fränkischen Erzeuger in der Nähe von Nürnberg geliefert. Die Eier kommen vom Hühnerhof Lutz aus Maibach bei Schweinfurt. Der Honig aus dem Dorf, von Familie Stefan Kummer.

Neuer Vertriebsweg: Gastronomie?

Heute, drei Jahre nach der Umstellung hat sich das unternehmerische Risiko von Matthias Engel ausgezahlt. Die Existenz der Dorfbäckerei ist gesichert, ein zweiter Laden im benachbarten Dorf Leinach eröffnet. Wie hat die Familie auf die Entscheidung damals reagiert? Der Vater ist stolz auf



seinen Sohn und hilft noch heute jeden Tag in der Backstube mit. »Anfangs war ich etwas skeptisch«, meint er. »Aber das hat sich schnell gelegt. Matthias liefert mehr als nur eine saubere Arbeit ab. Er hat ungewöhnliche Produktideen, ist vertriebsstark und gilt unter den Bäckern als der junge Wilde. Ich mag seinen Ehrgeiz und seine Produkte haben Gesundheitswert. Das finde ich gut. Zudem hat er es geschafft, das traditionelle Handwerk mit neuer Technik und neuen Rezepturen weiter zu entwickeln. Ich selbst lerne jeden Tag aufs Neue hinzu. Das macht Spaß und deshalb bin ich auch Zukunft an seiner Seite, so lange es geht.« Diese Einstellung teilt die gesamte Familie. Alle helfen im Betrieb mit. Frau Susanne, gelernte Steuerfachangestellte und Bäckereifachverkäuferin kümmert sich um Buchhaltung, Büro und Verkauf. Unterstützt wird sie dabei von Mutter Andrea und einem kleinen Team. Dass ihn die gesamte Familie auf dem Weg begleitet, dafür ist Matthias Engel dankbar. Auch dafür, dass er seinen Weg gehen konnte. »Meine Eltern

haben mir die Bäckerei übertragen und mich meinen Weg finden lassen. Das ist unbezahlbar. Dass sie mich noch heute unterstützen, macht mich einfach stolz.«

Wie wird es mit der Bäckerei Engel in Zukunft weitergehen? Davon hat Matthias schon konkrete Vorstellungen. Er möchte den Vertrieb in Richtung Gastronomie und Catering weiter ausbauen. »Wir haben uns mit Nischenprodukten auf dem Markt einen Namen gemacht. Unsere Produkte sind nicht nur gesund und verträglich, sondern auch ungewöhnlich wie beispielsweise das mit Sepia Tinte gefärbte schwarze Baguette. Viele unserer Brotsorten sind einzigartig, kein anderer Bäcker führt sie im Sortiment und das macht uns für die Gastronomie interessant. Aktuell zeigen regionale Cateringbetriebe großes Interesse, das hat Potenzial – auch überregional. Großes Potenzial hat sicherlich auch das allerneueste Produkt, das in Kürze auf den Markt kommt: Dinkelbrot im Glas.







Edelbrennerei Bischof, Wartmannsroth

»Ich brenne«

Nur noch wenige Monate, dann wird »Der Brennerweg« in der Gemeinde Wartmannsroth eröffnet. Der Wanderweg mit insgesamt fünf Wanderrouten und einer Gesamtlänge von ca. 25 Kilometern ist ein Genusspfad. Dieser befasst sich zum einen mit den edlen Tropfen aus Wartmannsroth, erzählt über die Geschichte des Brennereiwesens oder wie Destillation funktioniert. Zum anderen informieren mehrere Erlebnisstationen über Kulturelles sowie die Bedeutung der Naturlandschaft für die heimische Region. Um das Projekt »Der Brennerweg« mit Leben zu füllen, haben sich sechs Brennereibetriebe aus Wartmannsroth zusammengeschlossen. Unter ihnen Anton Bischof und seine Tochter Franziska von der Edelbrennerei Bischof.

Schnapsbrennen hat in der Gemeinde Wartmannsroth eine lange Tradition. Über achtzig Kleinbrennereien pflegen ihre historischen Brennrechte, brennen Edles aus Obst und Korn. Viele von ihnen im Nebenerwerb, neben einem landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieb. Das ist auch bei Bischofs so.

Anton Bischof bewirtschaftet insgesamt 75 Hektar Ackerland. Baut Weizen, Gerste und Raps an. Doch seine Leidenschaft gilt seit jeher dem Brennen. Das Brennrecht hat Großvater Ludwig vor über neunzig Jahren erworben und auf die nachfolgenden Generationen übertragen. Es ist ein kontingentiertes Brennrecht, das erlaubt, Obst und mehliges Stoffe zu brennen. Allerdings dürfen nicht mehr als 300 Liter reinen Alkohols im Jahr produziert und vermarktet werden. Als Brenner hat sich Anton Bischof in den letzten zwanzig Jahren einen Namen gemacht. Er verarbeitet nicht nur ausgesuchte Rohstoffe zu aromatischen und feinen Bränden. Anton Bischof gilt auch als der nördlichste Whisky Brenner Bayerns und Erfinder des »Rhöner Whiskys«. Insgesamt zwanzig Edelbrände, Geiste und Spirituosen führt er im Sortiment. Darunter klassische Sorten wie Apfel- oder Zwetschgenbrand, aber auch Exquisites wie Vogelbeer-, Haselnuss- oder Espressogeist. Hinzu kommen zahlreiche Liköre aus selbstgepflücktem Obst, Beeren und Kräutern wie beispielsweise Rosen-, Erdbeer- oder Quittenlikör.

Franziska Bischof – die Brennerin

Seit 2012 steht auch Tochter Franziska regelmäßig vor dem Brennkessel. Dass die heute 29-Jährige einmal in die Fußstapfen des Vaters treten würde, kam selbst für die Eltern überraschend. Bereits in jungen Jahren hatten alle drei Kinder die Heimat verlassen. Das Nesthäkchen zog es nach dem Abitur als Au-Pair Mädchen nach Italien. Franziska blieb dort weitere sieben Jahre, absolvierte ein Studium im touristischen sowie betriebswirtschaftlichen Bereich und arbeitete als Exportmanagerin in Brescia. »In Italien habe ich viel gelernt«, erinnert sich die junge Brennerin. »Nicht nur das Kochen mit regionalen oder saisonalen Produkten. Ich fing an, mich mit dem Thema Geschmack zu beschäftigen. Auch bei alkoholischen Getränken«, erzählt sie weiter. Aus der Ferne verfolgte die junge Frau die positive Entwicklung im elterlichen Betrieb. Und je tiefer sie in die Welt des Brennereiwesens, der Destillate, Spirituosen und Brände eintauchte, desto größer wurde der Wunsch, in die Heimat zurückzukehren.

Bayerns jüngste Edelbrandsommelière

Seit 2012 lebt Franziska mit ihrem Partner und der kleinen Tochter in Wartmannsroth. Im ehemaligen Haus des Urgroßvaters, wo auch der Brennkessel steht. Auf der gegenüberliegenden Straßenseite des Elternhauses. Hauptberuflich arbeitet sie bei der Tourismus GmbH Bayerische Rhön. Nebenbei läuft die Brennerei – gemäß dem Brennrecht. »Mein Vater hat mich in die Geheimnisse des Brennens eingeweiht. Von ihm habe ich alles gelernt, was ich wissen musste. Und natürlich noch viel mehr«, schwärmt Franziska mit leuchtenden Augen. Die ehrgeizige junge Frau hatte Feuer gefangen. Sie brannte im wahrsten Sinne des Wortes für das neu Erlernte. 2014 perfektionierte Franziska Bischof ihr Wissen mit einer Zusatzausbildung zur Edelbrandsommelière an der TU Weihenstephan/Triesdorf.

Neuer Unternehmergeist mit Premium-Produkten

Inzwischen vermarktet Franziska Bischof unter der Marke »Die Brennerin« ihr eigenes Sortiment. Vater und Tochter haben gemeinsam beschlossen, dass Anton Bischof seine bisherige Produktlinie beibehält und Franziska einen neuen Weg geht.



Dabei soll das Brennrecht wie bisher erhalten bleiben. Die Umstellung auf eine Verschlussbrennerei kam für beide nicht in Frage. »Eine Verschlussbrennerei darf so viel brennen, wie sie möchte und kann die großen Märkte bedienen. Das wollten wir nicht, weil wir der Überzeugung sind, dass bei der Quantität die Qualität darunter leidet. Zudem hätten wir in eine neue Anlage investieren müssen«, erklärt Franziska. Qualität, die ist auch bei den neuen Bränden und Destillaten aus dem Hause Bischof zu erkennen. Noch ist das Sortiment überschaubar, aber mit Qualität macht die experimentierfreudige Brennerin bereits über die Region hinaus von sich reden. »Diwa«, »Muster-

knabe«, »Rebell«. Allein schon die Namen der neuen Produkte sorgen für Gesprächsstoff. Abgesehen davon, dass der »Musterknabe« vom Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband Würzburg e.V. bei der jährlichen Brantweinprämierung bereits mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde. »Mein Ziel ist es, außergewöhnliche und hochwertige Destillate herzustellen und ihren ganz eigenen Charakter herauszukitzeln«, erklärt Franziska entschlossen. Grundlage für ihre Produkte sind Rohstoffe aus der Region wie beispielsweise die hauseigenen Zwetschgen oder Williams Christ Birnen aus dem mainfränkischen Fahr am Main. Das kleine Sortiment vermarktet die geschickte Marketingfrau zum einen regional an Hotel- und Gastronomiebetriebe. Überregionale Kunden können die Produkte über den Onlineshop erwerben. Dabei setzt Franziska Bischof auf Kunden mit Kaufkraft, die bereit sind, besondere Qualität mit einem angemessenen Preis zu honorieren. »Brennen ist Handarbeit und sehr zeitintensiv. Wenn sich die Arbeit wirtschaftlich rechnen soll, bleibt bei einem begrenzten Kontingent keine andere Wahl, als die Tiefpreisregion zu verlassen und für Qualitätsprodukte einen angemessenen Preis zu verlangen. Selbstverständlich muss dabei die Qualität passen«, so rechnet die junge Managerin.

Rebell, Musterknabe, Florian und Diwa

Alle haben ihre Besonderheit. Der Rebell, ein Rhöner Single Grain Whisky, besticht durch einen dunklen Nougat-Ton und mit Nuss- und Karamellaromen. Fünf Jahre ist das Weizen-Malz-Destillat im

Fass gereift. Seine rauchige Seite erhielt der Whisky beim Finish im Kastanienfass. Der Musterknabe ist ein fruchtig frischer Williams Christ Brand, aus Birnen, die extra lange am Baum reifen durften, damit sich ihre Aromatik und Süße voll entwickeln. Florian, der blumige und provokante London Dry Gin entstand durch Mazeration und Destillation von 16 verschiedenen Kräutern und Blüten. Diese werden beim Gin Botanicals genannt. Für Florian hat Franziska Bischof neben Wacholder sechs verschiedene Blüten wie beispielsweise Rosen, Flieder und Lavendel verarbeitet. Die Diwa ist ein intensiver, fruchtig-würziger Zwetschgenbrand, der auf getrockneten Früchten lagern durfte. Daher die goldbraune Farbe und die feine Zimt- und Marzipan-Note der Spirituose. Alle Produkte kann man natürlich pur genießen. Sie passen aber auch perfekt als Destillat zu einem Menü. Die Diwa beispielsweise gut zu winterlichen Desserts, der Musterknabe zu Fisch. Dieser schmeckt übrigens auch als Aperitif in der Version »Whisky Sour«, empfiehlt die Sommelière. Man nehme 4 cl Williamsbrand, jeweils 2 cl Zuckersirup und Zitronensaft, fertig ist das Sommergetränk. Die 29-Jährige sprüht vor neuen Ideen, wenn sie von »ihren Bränden« erzählt und ist immer auf der Suche nach etwas Neuem. Was die Zukunft bringen soll? Hier plant Franziska noch. »Ich will meinen eigenen Weg als Brennerin gehen und umsetzen, was mir Spaß macht. Ob ich jemals davon leben kann, steht in den Sternen«, meint sie lachend. Nicht in den Sternen steht der Neubau, der in Kürze auf dem landwirtschaftlichen Gelände starten wird: Eine Destillattheke für Verkauf und Verkostungen.





Demeterhof Friedrich, Unterpleichfeld

Mit dem Kreislauf der Natur

Glückliche Schweine, die gibt es auch heute noch. Man kann sie finden: In einem Schweinegestall, mitten in der Ackerlandschaft des Landkreises Würzburg, ungefähr zwei Kilometer vom unterfränkischen Dorf Unterpleichfeld entfernt. Wir sind zu Besuch bei Familie Friedrich, bei Karl Friedrich und seinem 34-jährigen Sohn Marcus. Als wir eintreffen werden wir von dutzenden neugierigen Schweineaugen beäugt. Sie lugen kurz zwischen dem Holzgatter des Außengeheges hervor, begrüßen uns, dann suhlen sie in aller Ruhe gemütlich weiter. Ihre Ringelschwänzchen sind nach oben gerichtet, ein Zeichen dafür, dass es ihnen gut geht. Ein wunderbares Schweineparadies ist das hier. Ein Stück Gestern? Nein. Die Familie Friedrich ist der Beweis dafür, dass eine ehrliche Bio-Schweinemast heute mehr denn je eine echte wirtschaftliche Chance hat.

Unternehmensführung nach Demeter-Richtlinien

Seit 1997 darf der Bio-Betrieb von Karl Friedrich als einer von rund 1.500 Landwirtschaftsbetrieben in Deutschland das Demeter-Gütesiegel führen. Die internationale Biomarkte ist weltweit auf allen Kontinenten vertreten. Unter dem geschützten Markenzeichen werden mehr als 3.500 Lebensmittel, Kosmetika und Modeartikel über Reformhäuser, Bioläden und Direktvermarkter vertrieben.

»In der Ausbildung haben wir gelernt, dass konventionelle Spritzmittel ungiftig für die Umwelt





sind und sich in kurzer Zeit abbauen«, erzählt uns der knapp 60-jährige gelernte Landmaschinen-Mechaniker und Landwirt. Spätere Studien haben das Gegenteil gezeigt; man hat Rückstände im Grundwasser nachgewiesen. »Da war für mich der Punkt erreicht, der konventionellen Landwirtschaft den Rücken zu kehren und den Betrieb komplett auf Bio umzustellen« erläutert er weiter. Für das Demeter Qualitätssiegel haben sich Karl Friedrich und seine Frau entschieden, weil es für beide die höchste Form des ökologischen Landbaus darstellt, eine eigene Saatgutforschung betreibt und regelmäßig kontrolliert wird. Einmal im Jahr überprüfen Vertreter des Verbandes – zusätzlich zur jährlichen staatlichen Bio-Kontrolle – die Einhaltung der Richtlinien.

Wer Fleisch von Demeter-Betrieben kauft, kann sicher sein, dass die Tiere gesund und artgerecht gelebt haben, fürsorglich behandelt wurden und: dass sie sich ihrem Wesen entsprechend entfalten konnten. Das ist auch bei Friedrichs so. Die ehemalige Lagerhalle hat die Familie gemäß Demeter-Richtlinien und nach ihren eigenen Vorstellungen für die Schweinmast umgebaut. »So sieht für uns der perfekte Schweinestall aus«, räumt Jungbauer Marcus stolz ein. Der Stall besteht aus einem Innenbereich und einem Außenbereich mit Vordach. Er ist sehr viel größer als vorgeschrieben, die Luft wird allein durch die Bauweise und Einrichtung dauerhaft umgewälzt, ganze ohne Strom. Stand-, Liege- und Kotplätze haben die Tiere selbst bestimmt. Sie liegen voneinander getrennt, was im Stall für Sauberkeit sorgt. Auf uns wirkt es fast schon gemütlich, die Schwalben fliegen ein und

aus. »Die Schweine leben in einer Großgruppe wie in der freien Natur. Sie können sich frei bewegen und jede Witterung erleben. Das ist wichtig für die Entwicklung der Muskeln. Man schmeckt das später«, konkretisiert Marcus weiter. Feste Fütterungszeiten kennen die Schweine nicht. Futter und Wasser mischen sie sich selbst nach Belieben an den Trogshalen zu Brei. Dass sich die Tiere unter derartigen Bedingungen wohl fühlen beweist nicht nur die Ruhe, die unter den Schweinen herrscht sondern auch das dauerhafte raschelnde Geräusch von frischem Stroh. Kniehoch ist die gesamte Bodenfläche damit eingedeckt. Die rosafarbenen Schnauzen sind beschäftigt.

Aktuell leben etwas mehr als 120 Schweine auf dem Hof. In den nächsten Monaten soll ihre Anzahl sukzessive auf 200 anwachsen. Bis die Schweine das Schlachtgewicht von ca. 140 bis 150 Kilogramm erreicht haben, vergehen bis zu zwölf Monate. Das ist weit länger als bei ihren konventionell lebenden Artgenossen. Geschlachtet werden die Tiere im nahe gelegenen Werneck. Karl und Marcus Friedrich begleiten ihre Schützlinge auf diesem Weg, sind bis zur letzten Minute an ihrer Seite – aus Überzeugung.

Biologisch-dynamisch – auch in zweiter Generation

Aus Überzeugung hat Sohn Marcus, gelernter Landwirtschaft- und Metzgermeister den Bio-Hof im April 2014 übernommen. »Für mich kam nichts anderes in Frage. Ich liebe Schweine und wollte schon immer den Betrieb übernehmen. Deshalb habe ich auch meine Ausbildung dementsprechend ausgerichtet und mich auf den ökologischen Land-



bau spezialisiert«, erklärt er voller Freude. Im Sinn der Eltern und mit Unterstützung der gesamten Familie führt er nun den Betrieb. Vermarktung und Lieferung liegen weiterhin in der Hand des Vaters. Die Schwiegereltern Rudolf und Karin Volk betreuen die Schweinemast. Auch Marcus verbringt jede freie Minute dort oder hilft auch dem Schwiegervater bei der Feldarbeit. Aber die Zeit ist knapp. Der Jungunternehmer betreibt selbst – zusammen mit seiner Mutter – eine Biometzgerei in der Würzburger Innenstadt. Die hat in der Region einen hervorragenden Ruf, denn das Fleisch verarbeitet der gelernte Metzgermeister rein biologisch weiter zu Wurst in 1A Bio-Qualität. Ohne Nitritpökelsalz, Zartmacher, Glänzendmacher oder Farbstoffen. »In meine Wurst kommen ausschließlich Bio-Gewürze. Sie sind biologisch angebaut und weiterverarbeitet. Auf Phosphat als Bindemittel verzichte ich komplett. In meine Wurstwaren kommt nur die Mindestmenge an Eis, die nötig ist«, erklärt er uns. Die Kunden sind begeistert, weil die Wurst wie früher schmeckt und auch für Allergiker geeignet ist. Begeisterung weckt bei den Würzburgern auch das »Evas – natürlich lecker«. Unter diesem Namen führt Schwester Eva, ausgebildete Ernährungsberaterin, erfolgreich ein eigenes Bistro. Natürlich verarbeitet auch sie Produkte vom Hof.

Gegenwart und Zukunft im Kreislauf der Natur

Vater und Sohn Friedrich zeigen uns ihre Felder. Während der Mast benötigt ein Schwein insgesamt 270 Kilogramm Futter. Eine Mischung aus Weizen, Gerste, Ackerbohnen, Erbsen und Luzernen. Da auch das Futter in einem Bio-Betrieb zu 100 Pro-

zent Bio sein muss (zumindest sollen 50 Prozent vom eigenen Hof oder aus Betriebskooperationen stammen), bewirtschaften Vater und Sohn Friedrich gemeinsam mehr als 60 Hektar Anbaufläche. Selbstverständlich nach biologisch-dynamischen Grundsätzen und ohne chemische Spritzmittel. »Mein Ziel war es von Anfang an, autark zu sein, keine Abhängigkeiten mehr zu haben. Wir bauen selbst an, mästen und vermarkten eigenständig, der Kreislauf ist geschlossen«, erklärt uns der Vater abschließend. Wir wollen von Marcus wissen, ob dieses System auch für ihn Zukunft hat. »Selbstverständlich«, lautet die eindeutige Antwort. »Früher hat man meine Eltern belächelt, sie waren im Dorf als Distelbauern verschrien. Das war nicht einfach und erforderte jede Menge Mut und Rückrat. Für mich ist die Situation heute leichter. Die Bio-Branche ist akzeptiert und boomt. Das Bewusstsein der Gesellschaft hat sich geändert. Die Indikatoren für eine erfolgreiche Zukunft sind gut und ich freue mich sehr darauf«, hören wir weiter. Besonders freut sich Marcus auf die nächsten Monate. Auf dem Gelände neben dem Schweinestall will die Familie mit dem Mästen von Rindern starten. Das Gebäude für den Stall steht bereits, es müssen nur noch die Außenanlagen gestaltet werden. Wir sind uns sicher, dass wir bei unserem nächsten Besuch in der Metzgerei dann auch feinstes Rinderfleisch aus eigener Mast im Sortiment entdecken.



A man with short dark hair, wearing a light blue button-down shirt and dark jeans, is smiling and standing next to a large, cylindrical stainless steel wine barrel. The barrel has a red-handled valve and a small white tag with the number '1448' attached to it. The background shows a plain, light-colored wall.

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

Freiraum oder: »Wo der Lump die Sinne verzaubert«



Aus den Lautsprechern an den Häusern entlang der Hauptstraße schallt Blasmusik. Es ist Donnerstag, 17 Uhr in Escherndorf (Landkreis Kitzingen). Nach dem kurzweiligen Musikstück verkündet eine tiefe Männerstimme Neuigkeiten und wichtige Termine. Dann wird die Ortsrufanlage abgeschaltet und über die 300 Seelen Gemeinde legt sich – begleitet von den letzten Sonnenstrahlen – eine wunderbare, vorabendliche Stille. Die nächsten Minuten sind magisch. Magisch, wie der Blick vom Lump auf die gesamte Volkacher Mainschleife. Hier hat der Fluss sein Bett tief in die Landschaft gegraben, kleine Weindörfer säumen den Weg, Weinhänge soweit das Auge reicht. Wer oben auf der Vogelsburg steht, wird überwältigt von fränkischer Romantik und: spürt nichts als Weite und Horizont.

Weite, Horizont und Inspiration erleben wir auch in der Bocksbeutelstraße 15, im Weingut Rainer Sauer. Seit wenigen Wochen ist die neue Vinothek eröffnet. Noch sind die Baumaßnahmen nicht vollständig abgeschlossen, aber man erkennt auf den ersten Blick: Hier ist etwas Großartiges entstanden. Mit architektonischem Feingefühl haben es die Sauer geschafft, Tradition und Moderne zu verbinden. In die sanierten Muschelkalk-Mauern des ehemaligen Wohnhauses sind offene und geschlossene Verkleidungselemente aus Glas eingearbeitet. Dahinter verbirgt sich auf zwei Etagen die moderne Welt der Weinverkostung. Im Erdgeschoss ein großräumiger, puristisch eingerichte-

ter, Verkaufsraum. Holz trifft auf Beton, Standards sucht man vergebens. Auch ein Stockwerk höher. Vom Fußboden bis unter die Dachspitzen erstreckt sich an der Wand eine überdimensionale Fototapete. Die Collage, von der Designerin Dagmar Lehmann gestaltet, erzählt viele Geschichten. Ein beeindruckendes Werk, auf das man stundenlang blicken und dabei immer wieder Neues entdecken kann. Platz finden in diesem Probierraum, genau genommen am langen Holztisch, bis zu 40 Gäste. Es ist gemütlich hier, die Seele kann baumeln. »Wir haben bewusst auf eine Zimmerdecke verzichtet, um Freiraum zu schaffen«, erklärt Daniel Sauer. Freiraum. So heißt nicht nur der Lieblingswein des 32-Jährigen Winzers. Dieses eine Wort beschreibt die Philosophie der gesamten Familie und des Weinguts.

Mit Zielstrebigkeit und Qualität zum Erfolg

Aktuell bewirtschaftet das Weingut Rainer Sauer 14 Hektar Rebfläche in den renommierten Lagen »Escherndorfer Lump« und »Fürstenberg«. Die bevorzugte Rebsorte: Silvaner. In der Weinwelt hat sich Rainer Sauer weit über die Grenze Frankens als Silvaner-Spezialist einen Namen gemacht. Mehrfach wurden seine Weine mit der Trophy »Best of Gold« ausgezeichnet, erhielten sogar den Staatsehrenpreis. Seit 2010 ist das Weingut zudem Mitglied im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter, zählt zu den 100 Spitzenwein-





gütern in Deutschland. Was Rainer Sauer in den letzten Jahrzehnten aufgebaut hat, wird Sohn Daniel künftig weiterführen. »Es ist eine große Herausforderung«, wie Daniel treffend bemerkt »doch meine Eltern haben mit Bedacht einen neuen Weg bereitet. Sie haben das Weingut auf den neuesten Stand der Technik gebracht, eine große Vinothek errichtet. Es ist alles da für eine erfolgreiche Zukunft. Sie haben es mir leicht gemacht. Dafür bin ich ihnen sehr dankbar«, erklärt der Jungwinzer mit seiner ruhigen, etwas zurückgezogenen aber dennoch selbstbewussten Art.

In den nächsten Jahren werden die Eltern weiter im Weingut mitarbeiten. Rainer Sauer leitet den Betrieb, kümmert sich um den Hof und die Traubennahme, Helga und Annemarie Sauer betreuen Verkauf und Buchhaltung, Daniel ist als Kellermeister für den Weinausbau und die Abfüllung verantwortlich, bei der Weinlese packt auch sein jüngerer Bruder Christian mit an. »Jeder hat seine Rolle, seine Funktion. Wir tauschen uns fachlich aus, treffen gemeinsam eine Entscheidung und können uns zu hundert Prozent auf den anderen verlassen«, beantwortet Daniel unsere Frage nach der Zusammenarbeit. Selbstverständlich gibt es auch Reibungspunkte, bekennt der Winzer freimütig, aber die muss es seiner Meinung nach auch geben, wenn zwei Generationen im Team zusammenarbeiten. In welchen

Punkten der Vater ein Vorbild für ihn ist, wollen wir wissen. »In Sachen Qualität, Einsatz und Konsequenz« lautet die knappe Antwort. »Hätte mein Vater sich nicht voll engagiert, von Beginn an auf Qualität geachtet und diese sukzessive weiterentwickelt, wäre das Weingut nicht da, wo es jetzt ist«, konkretisiert Daniel seine Aussage. Pläne für die Zukunft? Auf unsere Frage ernten wir zunächst ein Schmunzeln, dann diese zielsichere Antwort: »Mein größter Wunsch ist es, dass es die fränkischen Weingüter gemeinsam schaffen, den Silvaner noch populärer zu machen. Wenn man das Wort Silvaner hört, soll man automatisch an Franken denken, auch auf internationaler Ebene.« Er selbst will seinen Beitrag dazu leisten und weiterhin Weine in bester Qualität machen, ohne die Tradition zu vergessen. Die Weine der Zukunft sollen frisch und modern sein, deutlich ihre Herkunft und ihren Lagencharakter zeigen. Muschelkalk, Escherndorf, Lump, und Fürstenberg soll man im Glas schmecken, die Handschrift des Winzers spüren.

AB OVO und die FREIRAUM-Philosophie

»Was möchtest Du beruflich einmal machen«, haben die Eltern ihren Sohn kurz vor dem Schulabschluss gefragt. In die Rolle des Winzers haben sie den damals Fünfzehnjährigen nicht gedrängt. Im Gegenteil: Ihnen lag am Herzen, dass Daniel sich

für das entscheidet, wofür sein Herz schlägt. Es war der Wein. »Meine Eltern lassen mir Freiraum, auch heute noch, das rechne ich ihnen sehr hoch an«, bemerkt Daniel dankbar. Freiraum – etwas dürfen, etwas können. Als wir den Keller betreten, wird uns die Tragweite des Begriffes erst richtig bewusst. Neben einer Reihe von Edelstahl tanks entdecken wir ein zwei Meter hohes Betonei. »AB OVO« heißt der Markenwein, der hier reift. Er ist ein Silvaner. In der Eiform, die keine Ecken oder Kanten hat und nach dem Längenmaß der Natur konstruiert ist, kann sich der Wein frei bewegen und dabei voll entfalten. Der Most vergärt spontan mit den eigenen Hefen, die feinen Poren des Betons ermöglichen einen gleichmäßigen Gasaustausch, was zur Reifung des Weines beiträgt. 2006 hat Rainer Sauer die schonende Ausbaumethode im Rahmen einer Weinexkursion bei einem spanischen Rotwein-Winzer entdeckt. Er und der

befreundete Würzburger Winzer Ludwig Knoll (Weingut am Stein) waren der Überzeugung, dass sich diese Methode auch auf Weißwein übertragen lässt. Die erfahrenen Winzer haben Recht behalten. »Der Wein aus dem Betonei ist frisch und hat eine sehr schöne Mineralität«, erläutert Daniel. Zudem soll er länger haltbar sein, lässt er uns wissen. Bis der Jungwinzer über die Lagerfähigkeit aber detaillierte Aussagen machen kann, muss er sich noch ein paar Jahre gedulden. Noch immer ist Reifezeit, der aktuelle Jahrgang nicht abgefüllt. »Jede Tradition war einmal eine Innovation« bemerkt Daniel abschließend. Wir sind sicher, beide werden bei Sauer niemals in Vergessenheit geraten, ebenso wie die Heimat und ihre Geschichte.



Kitzingen



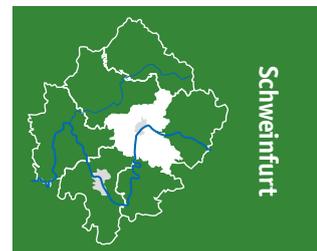


Knap Röhlein – Spargel, Erdbeeren, Gurken und Wein

Von der Hand in den Mund

Seit zwei Tagen ist die Spargelernte in Mainfranken beendet. Auf den Feldern wuchert das Spargelkraut, die Wurzelstöcke haben Zeit zu regenerieren, damit im kommenden Frühjahr die Sprossen wieder kräftig austreiben. Eigentlich wäre es für Matthias Knap nun an der Zeit, zusammen mit seinem Vater Andreas und seinem Bruder Christian Resümee zu ziehen. War das Pilotprojekt, die Installation des Wandertunnels erfolgreich? Wurden die Temperaturschwankun-

gen auf dem Feld damit wie geplant ausgeglichen? Welche wirtschaftlichen Auswirkungen hatte es, bereits im März als Erster unter allen fränkischen Spargelbauern mit der Ernte zu beginnen? Die Antworten auf diese Fragen sind für die berufliche Zukunft des 23-Jährigen Gärtners wichtig. Er benötigt sie für seine Meister-Arbeit und damit für den erfolgreichen Abschluss seiner Weiterbildung zum Meister für Gemüsebau.



Viel Zeit zum Nachdenken bleibt den dreien aktuell jedoch nicht – es ist noch immer Hochsaison im Obst- und Gemüsebau Betrieb von Andreas Knaup in Röhlein. Der Arbeitstag beginnt um fünf Uhr in der Frühe und endet erst, wenn es dunkel ist und die letzten Kundenwünsche erfüllt sind. Tagsüber zieht der Gurkenflieger auf den Feldern seine Runden. Männer und Frauen liegen bäuchlings auf den Auslegern, lesen die Früchte auf. Klassische Einlege-Gurken, aromatische Bauern-Salatgurken, Salzgurken und knackige Cornichons. Es ist eine kräftezehrende Arbeit, gerade jetzt, wo der Sommer sich von der besten Seite zeigt. In unmittelbarer Nähe läuft zeitgleich die Erdbeer- und Himbeerernte. Von Hand werden die Früchte gepflückt und Stück für Stück in die Obstschalen geschichtet. »Die Obst- und Gemüseernte erfolgt bei uns im Betrieb in reiner Handarbeit«, erklärt der älteste Sohn Christian. »Bei der Spargelernte gibt es zwar die Möglichkeit Maschinen einzusetzen, aber da der Einsatz eventuell negative Auswirkungen auf die Qualität hätte, verzichten wir darauf. Auch wenn wir mehr Arbeitskräfte benötigen und die Ernte insgesamt teurer wird«, so Christian weiter. Nach der Ernte kommen Obst und Gemüse zum Waschen auf den Hof. Dann beginnt die Konfektionierung für Vermarktung und Verkauf. Ein Teil der Ernte liefert der Familienbetrieb an eine nahe gelegene Konservenfabrik. Als weiterer Vertriebszweig dienen regionale Wochenmärkte in Schweinfurt, Würzburg, Mellrichstadt und Bad Neustadt. Eine kleine Menge verkauft Familie Knaup direkt vor Ort, im liebevoll neu gestalteten Hofladen. Hier findet man neben frischem Obst und Gemüse auch selbst eingemachte Gurken im Glas, eingelegten Spargel, diverse Sorten hausgemachter Fruchtgelees und Marmeladen sowie Liköre, Schnäpse und eigenen Wein. Es ist ein reichhaltiges Sortiment, hergestellt nach alter Familientradition und eigenen Rezepten von Mutter Claudia Fröhlich-Knaup.

Erst im Herbst nach der Weinernte wird langsam wieder etwas Ruhe in den Betrieb einkehren. Dann ist auch die »Übergangsphase«, die aktuell noch im Unternehmen zu spüren ist voraussichtlich beendet. Seit Jahresbeginn arbeiten die beiden Söhne Christian (25) und Matthias (23) dauerhaft auf dem Feld und in der Vermarktung mit. Noch hat das neu

formierte Team nicht alle Aufgaben, Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten final geklärt und verteilt. Aber allein die Tatsache, dass sie nun zu viert sind, ist für Andreas Knaup, der den Betrieb 1988 von den Eltern übernommen hat, und seine Frau eine enorme Erleichterung. Zumal Christian und Matthias mit vollem Enthusiasmus dabei sind, jede Menge Wissen und Ideen mitbringen und: auch Wünsche für die Zukunft haben. Matthias möchte gerne den Erdbeer- und Spargelanbau übernehmen sowie die Direktvermarktung verantworten. Christian den Himbeer- und Brombeeranbau sowie die Vermarktung an den Handel. »Himbeeranbau ist mein absolutes Steckenpferd und deshalb auch das Thema meiner Masterarbeit«, erzählt uns Christian, der aktuell kurz vor dem Abschluss seines Studiums in Gartenbauwissenschaften steht. »Einer unserer Pflanzenlieferanten hat mir von einer interessanten Anbaumethode erzählt. Meine Eltern erklärten sich einverstanden, diese Methode im Rahmen meiner Masterarbeit im letzten Jahr im Betrieb zu testen und weiter zu entwickeln. Da ich zu diesem Zeitpunkt noch ein Auslandssemester in Kalifornien absolvierte, haben mein Vater





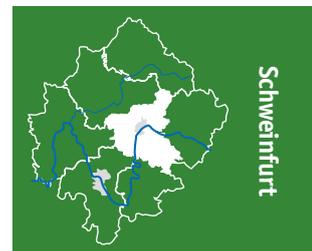
Matthias und Christian Knaup

und mein Bruder mich unterstützt und das Projekt zu Hause umgesetzt. Wir standen jeden Tag über Skype in Kontakt, das Ergebnis war positiv und nun haben wir auch Himbeeren im Sortiment«, erklärt er stolz lächelnd weiter.

An die enge Zusammenarbeit und Abstimmung musste sich die Familie in den letzten Monaten erst gewöhnen. »Es war nicht einfach. Jeder von uns hat unterschiedliche Vorstellungen, Ideen oder Ansätze. Vier Menschen, vier Meinungen. Aber inzwischen wissen wir, dass der Mittelweg meistens am Besten ist – für alle«, erklärt Matthias in seiner humorvollen Art. Weitere Vorstellungen für die Zukunft? Einig sind sich die Brüder darin, das Bestehende weiterzuführen und die Arbeitsabläufe und Strukturen im Betrieb zu optimieren. »Wir möchten das, was wir jetzt machen, einfach noch besser machen«, fasst Christian das gemeinsame Ziel zusammen. Matthias geht mit seinen Gedanken noch einen Schritt weiter. »Ich fände es toll, einen guten Mitarbeiter zu haben, der dauerhaft im Betrieb tätig ist. Ein Reiz wäre für mich auch ein Auszubildender. Für einen Lehrling benötigt man natürlich Zeit, die ich aktuell

nicht habe. Aber ich finde es schön, jemandem etwas beizubringen.«

Besonders schön finden es die beiden jungen Nachfolger in der Region, im Landkreis Schweinfurt und natürlich in Röhlein. »Wir wollen hier nie mehr weg«, hören wir gleichzeitig von zwei Seiten. Die Stadt ist nicht die Welt der Knaup-Brüder. Zu anonym. Beide sind fest im Dorf verwurzelt. Sie wohnen dort, haben ihren festen Freundeskreis und engagieren sich in örtlichen Trachtenvereinen. »Egal, wie viel zu tun ist, ein Abend in der Woche gehört uns«, erklärt Christian. Ein wichtiges Ritual für die gesamte Familie ist das sonntägliche Mittagessen. Nicht nur wegen des Essens, das Mutter Claudia immer frisch auf den Tisch zaubert, sondern wegen der Kommunikation. Sonntagmittag haben alle Familienmitglieder keine Verpflichtungen. Ein idealer Zeitpunkt, sich auszutauschen und weiter gemeinsam Pläne für die Zukunft zu schmieden.





Restaurant Zur Krone, Ostheim v.d.Rhön

Jeder Happen

Der schönste Platz gehört Ihnen«. Mit diesen einladenden Worten und einem sympathischen Lächeln begrüßt Kai Petersen seine Gäste im Restaurant »Zur Krone« in Ostheim vor der Rhön. Es ist gemütlich hier. Durch die Kreuzfenster blinzelt die Sonne, leise Jazzmusik erfüllt den Gastraum, die restaurierten Holztische sind liebevoll eingedeckt. Seit über hundert Jahren ist »die Krone« fester, gastronomischer Bestandteil des Ortes. Das Restaurant liegt direkt an der Hauptstraße, umgeben von kleinen Geschäften. Von außen betrachtet erinnert das Gebäude an einen typisch fränkischen Landgasthof. Typisch fränkisch, aber nicht im traditionellen Sinn sind auch die Gerichte, mit denen Kai und Dorothea Petersen ihre Gäste verwöhnen. Vor einem Jahr keh-

te das junge Ehepaar in die Heimat zurück und hat den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Dass beide echte Rhöner sind, erkennt man nicht an ihrer Sprache, beweist aber ein Blick in die Speisekarte. Es gibt RhönHappen.

RhönHappen – Genuss in kleinen Portionen

RhönHappen sind kleine Gerichte. Fränkische Köstlichkeiten und Rhöner Spezialitäten, hergestellt aus regionalen Produkten. Diese beziehen Petersens überwiegend von Direktvermarktern und Erzeugern aus dem Landkreis oder der angrenzenden hessischen Rhön. Egal ob Rhöner Brotsuppe, Roulade mit Blaukraut und Klößen, Wickelklüss mit Sauerkraut und Erbsenpüree oder



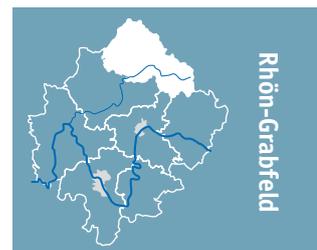
ein Genuss

geräuchertes Rhönforellenfilet auf Blattsalat der Saison mit Bauerbrot: Serviert werden die Rhön-Happen in kleinen, auf einem Holzbrett angerichteten, Tapastellern. »Bei uns muss sich der Gast nicht für ein einziges Hauptgericht entscheiden. Er kann sich an einem Abend richtig schön durch die Karte schlemmen«, erklärt Kai Petersen. Zwei bis drei RhönHappen entsprechen einem Hauptgericht – auch preislich. Für jeden Hunger und jeden Geschmack findet sich auf der Karte etwas Passendes. Selbst süße RhönHappen stehen auf dem Programm. Arme Schokoladenritter mit Kirschragout und Vanilleeis, Milchreis mit Fruchtpuree der Saison – wer kann da schon widerstehen? Ergänzt wird das kulinarische Angebot mit einem wöchentlich wechselnden Menü. »Bei den Menüs

schauen wir über den Tellerrand der Rhön hinaus und spielen mit saisonalen Produkten«, berichtet Dorothea. Die Gäste lieben das neue Konzept. Sie stammen überwiegend aus der Region (der Ostheimer geht gerne aus und gerne zum Essen). Aber auch Besucher aus den nahegelegenen Städten Bad Neustadt oder Würzburg zählen bereits zu den Krone-Stammgästen.

Kochen mit regionalen und saisonalen Zutaten

Das war der Wunsch von Kai Petersen. Nach der Ausbildung zum Koch, einem Studium zum Hotelbetriebswirt und vielen Jahren Gastronomie in Heidelberg, Würzburg und Hamburg zog es Kai Petersen zurück in die Rhön. Über zehn Jahre hat-





te er Erfahrungen als operativer Leiter namhafter Unternehmen unter anderem in der Systemgastronomie gesammelt, doch eine bedeutende Kleinigkeit fehlte: Die Wertigkeit des Arbeitens und des Lebens. Das sollte sich ändern. Kai Petersen wollte sich mit Produkten beschäftigen, deren Herkunft er kannte. Produkte, die je nach Saison wechseln und einen typischen Charakter haben, den man auch schmeckt. Das konnte er nur zu Hause finden. »Meine beruflichen Wanderjahre waren lehrreich und haben jede Menge Spaß gemacht. Aber dann kam der Punkt, an dem wir zu unseren Wurzeln zurückkehren und uns mit einem eigenen Restaurant selbstständig machen wollten«, erzählt der 34-Jährige. Ausschlaggebend für die Rückkehr war nicht nur die berufliche Zukunft. Die Familie war inzwischen auf fast fünf Köpfe angewachsen. Die Kinder sollten auf dem Land groß werden, Natur und Landschaft kennenlernen und sich frei entfalten. Innerhalb weniger Monate hatte Familie Petersen in Ostheim vor der Rhön mit dem Gasthaus »Zur Krone« das passende Objekt gefunden und zusammen das RhönHappen Konzept entwickelt.

Drei Silberdisteln für Gerichte mit Zutaten aus der Region

Für die Verwendung regionaler Zutaten hat die Dachmarke Rhön dem Restaurant »Zur Krone« drei Silberdisteln verliehen. Die drei Disteln weisen auf Betriebe hin, deren Gerichte zu mindestens 60 Prozent aus regionalen Zutaten zubereitet wer-

den. Die regionalen Produkte beziehen Petersen von Kleinerzeugern und Direktvermarktern aus der Rhön. Im letzten Jahr haben sie ein gut funktionierendes Netzwerk aufgebaut. Zu den Lieferanten zählen beispielsweise die Beerenfreude und der Apfelhof Riedel aus Nordheim vor der Rhön, die Biometzgerei Schmitt aus Oberweißbrunn, der Rhönschafladen Kolb aus Oberelsbach, die Metzgerei Mußmächer aus Ostheim vor der Rhön und natürlich die ortsansässige Brauerei Streck. »Wir haben die schönsten Produkte hier vor Ort. Unsere Freizeit verbringen wir mit Ausflügen in die Region. Besuchen unsere Partner und lernen dabei immer neue Menschen und ihre Produkte kennen. Das ist wunderbar«, schwärmt Dorothea.

Ausgezeichnet mit dem Gastronomie Gründerpreis 2014

Wunderbar ist auch die Auszeichnung, die Kai und Dorothea Petersen für das »RhönHappen Konzept« im letzten Jahr erhielten: den »Gastro – Gründerpreis 2014«. Initiiert und veranstaltet hat den Preis die Firma orderbird, ein Anbieter von iPad-Kassensystemen für die Gastronomie. Aus über 200 Bewerbern wählte eine neunköpfige, ehrenamtliche Jury – unter ihnen auch der bekannte Gastronomieexperte Christian Rach – die fünf besten Gründungsideen. Konzepte, die nicht nur mit Innovation und Kreativität, sondern auch durch Unternehmertum überzeugten. »Auf die Ausschreibung haben wir uns in einer Nacht und



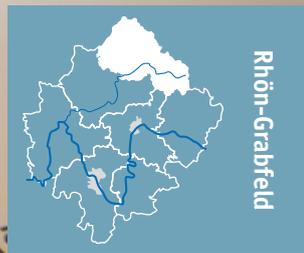
Nebelaktion, mitten in der Eröffnungsphase, beworben. Dass wir zu den Gewinnern zählen, macht uns stolz«, blickt Kai Petersen zurück. Die Auszeichnung war gerade in der Gründerphase eine wichtige Unterstützung. Fachpresse und regionalen Medien haben berichtet. Hinzu kam, dass der Preis mit einem Gastro-Komplettpaket im Wert von insgesamt 10.000 Euro dotiert war.

Heute ist aus dem Start-Up ein kleines, gut funktionierendes Familienunternehmen geworden. Kai Petersen ist für die Küche zuständig und kümmert sich um die Kommunikation mit den Gästen. Seine Frau backt die Kuchen, sorgt im Restaurant für ein

gemütliches Ambiente und unterstützt dort, wo Hilfe benötigt wird. Die neuen Rezepte entwickelt das Paar zusammen. Kai und Dorothea Petersen leben ihren Traum, sind voller Tatendrang und Neugierde. Damit das auch künftig so bleibt, besuchen sie regelmäßig zusammen mit den Kindern einen ihrer Lieblingsplätze in der Rhön: die Thüringer Hütte. Von hier aus genießen sie den Blick ins Tal, die Schönheit der Landschaft und tanken Kraft für die Zukunft.

RhönHappen

Schweinebraten
mit Wirsing und Klößen
Schweine Bratsuppe



Nachwuchs in Mainfranken da wächst was!



mainfranken



Region Mainfranken GmbH

Geschäftsstelle
Ludwigstraße 10½
97070 Würzburg

Telefon: 0931-45 26 52-0

Telefax: 0931-45 26 52-20

E-Mail: info@mainfranken.org

www.mainfranken.org

