



Jäger, Winzer, Köche und Genießer rückten in Taubertzell zusammen

Besondere Gaumenfreuden

TAUBERTZELL – Der Ort mit der größte Weinanbaufläche im Landkreis Ansbach zog wirklich alle Register, um dem als Vorzeigebispiel für unsere regionalen Produkte konzipierten Gemeinschaftswerk „Wild und Wein“ zum Erfolg zu verhelfen. Ambiente, Musik und die Köstlichkeiten aus Küche und

Keller spielten herrlich zusammen. Weinprinzessin Kathrin I. versprühte als sinnige Botschafterin ihren Charme. Fachlich versierte Erläuterungen und auch ein paar aufrüttelnde Appelle an die Adresse der Verbraucher wurden in wohl gesetzten Worten zur Ergänzung für einen überaus genussvollen Abend.

Als Veranstalter hatten Jägervereinigung Rothenburg, Staatliches Forstamt Rothenburg, Heimat- und Weinbauverein Taubertzell, Forstbetriebsgemeinschaft Rothenburg, Touristikgemeinschaft „Im Land des Hegereiters“ und das „Landhaus zum Falken“ unter seinem Inhaber Lars Zwick sowie die Interessengemeinschaft „Das Regionalbüfett“ zum Schulterschluss gefunden. Ihre Idee: Angesichts der wohl gefüllten Weinkeller und der großen Mengen an verfügbarem Wildbret aus hiesigen Revieren zum kulinarischen Spaziergang nach Taubertzell einladen und dabei so geschickt die Trümpfe ausspielen, dass die Sache zur überzeugenden Werbung für heimisches Wild und heimischen Wein wird und Breitenwirkung erhält.

Dass die mit sieben feinen Wildgerichten garnierte Weinprobe ein solch riesiges Echo finden würde, hatten die beteiligten Verantwortlichen freilich nicht zu hoffen gewagt, auch wenn sie den Unkostenbeitrag mit zehn Euro pro Person absolut niedrig gewählt hatten. Schon nach relativ kurzer Zeit waren sämtliche 130 Plätze in der zum rustikalen Saal ausgebauten „Falken“-Scheune restlos ausverkauft.

Die Nachfrage war gar so groß, dass nach der Premiere am Donnerstagabend für gestern Abend ein zweiter Termin nachgeschoben werden musste. Ja, man hätte die Veranstaltung wohl auch noch ein drittes Mal gut verkaufen können, wenn das für die Organisatoren nicht des Guten ein wenig zu viel gewesen wäre.

Acht erlesene Tropfen, sieben aus Taubertzeller Lage und die besondere Rarität des „Tauberschwarz“ aus Röttingen, durften bei der Veranstaltung mit all ihren Vorzügen wuchern. Diesen einen Teil des Genusses für Gaumen, Nase und Auge rundeten interessante und zum Teil recht launige Anmerkungen ab.

Neben dem vom Vorsitzenden Hermann Schneider souverän wie immer repräsentierten Taubertzeller Weinbauverein kamen die Vertreter(innen) von fünf Winzerbetrieben aus dem Gemeindegebiet von Adelshofen und der unmittelbaren Umgebung zu Wort, durften ihre Rebsäfte typisierend beschreiben und hatten auch den einen oder anderen weinseligen Spruch frei.

Ein 2000er Taubertzeller Hasennestle Bacchus Spätlese eröffnete den Reigen. Dazu wurde ein Wildleberparfait mit Waldorfsalat aufgetragen, das „Falken“-Koch Lars Zwick und seinen Helfern ebenso alle Ehre machte, wie alles aus der Küche Folgende: die Terrine vom Feldhasen mit Schafmäulchensalat, die Wild-Kraftbrühe mit Klößchen, die Ravioli vom Wildschwein in Salbeibutter, die hausgemachten Rehbratwürste auf Quittenblaukraut, das Wildragout mit hausgemachten Spätzle und auch der Fränkische Kochkäse als Schlusspunkt.

Den Genuss der Speisen voll zur Geltung brachten ein 2002er trockener Taubertzeller Hasennestle Rotling (Weinbau Blumenstock aus Neustett), ein 2002er trockener Qualitätswein Taubertzeller Hasennestle Silvaner (Ökowein von Weinbau Krämer aus Auernhofen), ein 2002er trockener Bacchus Kabinett Taubertzeller Hasennestle (Weinbau Ott aus Großharbach), ein Barrique ausgebauter Premium in Rot der „Sinfonie Taubertzell“ (Winzerhof Stahl aus Auernhofen), ein trockener Schwarzriesling Taubertzeller Hasennestle, ein 2001er Röttinger Feuerstein „Tauberschwarz – gereift im Holzfass (Weingut Udo Engelhardt aus Röttingen) und schließlich die 2000er Spätlese Müller-Thurgau Taubertzeller Hasennestle.

Eingestreut in eine solche Folge besonderen Weingenusses und gehobener Gaumenfreuden durften die Vertreter der Veranstalter ihre Botschaften loswerden. Sie zeigten sich dabei angetan vom Zuschnitt und vom Erfolg der kulinarischen Weinprobe. Allen voran Adelshofens Bürgermeister Johannes Schneider, der als Moderator durch den Abend führte, unterstrich als Vorsitzender der rund 180 Mitglieder starken Jägervereinigung Rothenburg den jagdlichen Ton im Zusammenklang. 2000

Rehe und zwischen 300 und 400 Wildschweine werden pro Jahr im hiesigen Bereich geschossen.



Das bringe nicht nur eine Menge ausgezeichnetes und leicht verdauliches Fleisch (betont wasser- und fettarm sowie von geringem Cholesteringehalt) auf den Tisch, sondern schütze auch den nachwachsenden Wald. Zudem sei das Wildbret eine ideale regionale Komponente neben dem Wein. Dieses Angebot wahrzunehmen und damit auch die hiesigen Strukturen zu stärken sei in vieler Hinsicht besser als im Supermarkt Wein aus Kalifornien und Wildfleisch aus Australien zu kaufen.

Das griff der frühere Landwirtschaftsminister Hans Maurer auf. Heute werde doch viel zu vieles unnötig durch die Republik gekarrt und der hiesige Wein müsse beim Konsumenten aus der Region mit Weinen aus der ganzen Welt konkurrieren. Viele wollten Spargel und Erdbeeren auch im Winter essen. Dabei sei es doch ratsam, sich hier bewusst jahreszeitgemäß zu verhalten und sich viel mehr auf die Produkte aus der Region zu besinnen. „Hier werden hochwertige Nahrungsmittel erzeugt!“

Maurer sprach sich dafür aus, beim Abschuss den begangenen Weg weiter zu beschreiten: „Wir müssen doch für den Aufwuchs der Bäume im Wald Sorge tragen.“ Da sei man schließlich auf dem besten Weg. Seit den 90er Jahren sei auch in unseren Breiten in Kombination von standortgerechterer Durchmischung und verstärkter Bejagung schon eine ganze Menge für den robusteren Forst erreicht worden. Die Jagd gehöre dazu: „Nicht als Oder, sondern als Und.“ Bernhard Mall als stellvertretender Leiter des Forstamtes Rothenburg forderte die Menügenießer und die Verbraucher insgesamt ganz ausdrücklich auf, kein schlechtes Gewissen beim Verzehr von Wildbret zu haben: „Sie entlasten die Natur und tun etwas für die Landeskultur, insbesondere für den Wald.“ Die Naturverjüngung bei Buche, Eiche, Esche und Ahorn habe sich durch die verstärkte Jagd verbessert, besonders im Staatswald, wo die Verbissquote am Leittrieb der jungen Bäume von über 30 Prozent auf 20 Prozent gesenkt werden konnte.

Landrat Rudolf Schwemmbauer zeigte sich begeistert von der Idee, auf diesem Weg Erzeuger und Verbraucher an einen Tisch zu bringen: „Wir müssen uns wieder verstärkt darauf besinnen, was unsere Region anzubieten hat.“ In diesem Zusammenhang sprach er auch die neue grenzübergreifende Zusammenarbeit zwischen Metzgern und Schlachtbetrieben an, die er sich durchaus auch an das Regionalbüfett gekoppelt vorstellen könne. Hans Schwab aus Geslau warb als Vorsitzender der Forstbetriebsgemeinschaft Rothenburg dafür, in Zukunft mehr an einem Strang zu ziehen. Das gelte auch für Jäger, Winzer und Gastronomen: „Sonst bleiben alle auf der Strecke.“

An keinem anderen Fleck weit und breit gehe heimisches Wild und heimischer Wein eine solch glückliche Verbindung ein wie in den sonnigen Lagen von Taubertal, gab sich Weinprinzessin Kathrin I. überzeugt. Flurnamen lassen darauf schließen: Hasensprung, Saukopf, Fasanengarten und Wachtelberg. Die Repräsentantin des Taubertaler Rebensafts brachte neben Bacchus (für den Wein) und Diana (für die Jagd) auch Venus (für die Liebe) als Schutzgötter des Abends ins Gespräch und fand damit breite Zustimmung unter den Genießern im Saal.

ww, 09.01.2004