

DIE
GASTLICHEN 
FUNF



**Immer gastlich,
immer richtig,
im Fränkischen
Weinland.**

-  Dettelbach
-  Gerolzhofen
-  Iphofen
-  Kitzingen
-  Volkach

Die

Unser gastliches Angebot in Dettelbach:

Besuchen Sie Thomas Dauenhauer im Café Kehl auf einen Schoppen und probieren Sie die Dettelbacher Muskatzinen. Und wenn Sie schon mal da sind, entdecken Sie doch gleich die romantische Dettelbacher Altstadt. Übernachten können Sie in einem unserer typisch-fränkischen Gasthäuser. Dettelbach hat jede Menge zu bieten und wird sicher auch Ihren Geschmack treffen.



Dank der muskathaltigen Leckerei kann man den Frankenwein nun noch besser genießen.



Dettelbacher Muskatzinen

mit Thomas Dauenhauer die geheime Spezialität von Dettelbach entdecken

Zimt, Nelken und Muskatnuss – wenn man die urige Backstube von Thomas Dauenhauer betritt, weht ein feinwürziger Duft von Weihnachten um die Nase.

Doch es ist Sommer in Dettelbach und das, was da vermenget mit Honig, Zucker und Nüssen in den Öfen bäckt, ist eine Allzeit-Lekerei: die Dettelbacher Muskatzine.

Jede Woche produziert der dreifache Vater im Café Kehl rund 150 Kilo des beliebten Lebkuchengebäcks, das er in Frankens ältester Konditorei anbietet – natürlich auch digital über seinen Online-Shop, weshalb die kleinen Köstlichkeiten bis nach New York geschifft werden.

Die „Lebküchnelei und Wachszieherei des Hans Viernickel“ in einer Gasse der historischen Altstadt, erstmals urkundlich erwähnt 1686, führt Thomas in zwölfter Generation. Auch seine Sprösslinge bereiten sich bereits darauf vor, die Traditions Konditorei eines Tages zu übernehmen. Und mit ihr das Muskatzinen-Rezept, das die Konditoren des Weinstädtchens über 200 Jahre lang bewahrt haben und seit 1998 sogar patentiert ist.

1805 sah sich der Zuckerbäcker Urban Degen mit einer Überzahl an Pilgern konfrontiert und entwickelte mit der handlichen

Muskatzine ein einfach zu transportierendes, nahrhaftes und stabiles Wallfahrtsgebäck.

„Damals wie heute gilt: Neues verkauft sich gut“, erklärt sich Thomas die rasche Popularität der Muskatzinen. Durch ihre namensgebende Hauptzutat, der Muskatnuss, dämpfen sie praktischerweise auch die Folgen eines übermäßigen Weingenussses und passen damit zu jedem Frankenwein, solange er nicht zu süß ist. Auf dem Totenbett verriet Degen seinen Dettelbacher Zunftkameraden das Erfolgsrezept, die es bis heute in Ehren halten.

Auch wenn ihm heute Teig- und Gebäckformmaschine die Produktion erleichtern, die handgeschnitzten Holzmodel hat Thomas noch immer griffbereit. Das charakteristische Aussehen gleicht einer stilisierten gefältelten Krawattenschleife, wie sie der Muskatzinen-Erfinder gerne zu tragen pflegte. Einen Tipp hat der Konditor noch parat, falls die Gebäckteilchen dann doch mal hart geworden sind: **„Einfach in der Mitte auseinanderbrechen, an die Lippen halten und kräftig dagegen pusten – schon sind sie wieder frisch und weich.“**

Aber Vorsicht, es besteht Suchtgefahr!

Café und Weinstube Kehl

Eichgasse 5, D-97337 Dettelbach, Tel. (0 93 24) 97 300

Öffnungszeiten: Täglich von 6 bis 22 Uhr

www.cafe-kehl.de, info@cafe-kehl.de

Besuchen Sie Dettelbach

KuK.Dettelbach • Rathausplatz 6 • D-97337 Dettelbach

Tel. (0 93 24) 35 60 • Fax (0 93 24) 49 81

www.dettelbach.de • tourismus@dettelbach.de



Die



Unser gastliches Angebot in Gerolzhofen:

Unbedingt mitmachen sollte man eine Führung mit der zertifizierten Kräuterführerin, die im Kräutergarten auch Picknick anbietet.

Führungen und Picknick am Kräutergarten sind über die Tourist-Information buchbar.



Besuchen Sie Gerolzhofen

Tourist-Information • Marktplatz 20 – Altes Rathaus • D-97447 Gerolzhofen

Tel. (0 93 82) 90 35 12 • Fax (0 93 82) 90 35 13

www.gerolzhofen.de • info@gerolzhofen.de

essbare Stadt

mit Stadtgärtner André Ditterich aus Gerolzhöfer Blumentöpfen naschen.

„Die grüne Stadt als Gesamtkonzept ist, was Gerolzhöfen ausmacht“, erklärt André Ditterich und steckt sich ein Blatt vom Erdbeerspinat in den Mund. Der gebürtige Bamberger hat die fast ausgestorbene Gemüseart mit ihren dekorativen roten Früchten selbst in einer der sogenannten Baumscheiben in der Innenstadt ausgesät.

2011 übernahm der gelernte Gemüse- und Staudengärtnermeister die Stadtgärtnerei in Gerolzhöfen und fand in Bürgerschaft und Gemeindeverwaltung viele Gleichgesinnte.

Unter dem Motto „Geo nascht“ bepflanzte André 2014 von Floriansbrunnen über Marktplatz bis Spitalstraße zahlreiche Blumenkästen und große Kübel mit Kräutern, Gemüse und Naschobst. Die „Essbare Stadt“ inmitten versiegelter Fläche beweist das Potenzial von öffentlichem Raum und zeigt, „wie es auch ohne klassische Gartenfläche möglich ist, etwas Schönes anzubauen.“ Der ausgebliebene Vandalismus und das regelmäßige Abernten zeugen vom Zuspruch der Bürger.

Bei der Auswahl seiner Pflanzen greift André auf Dauerbrenner wie Schnittlauch und Basilikum zurück sowie auf alte und exotische Gewächse wie Erdkohlrabi, Pastinake oder Süßkartoffel.

Oft ist auch Ideenreichtum gefragt: Da gerade die Bodenbeete als Hundetoilette missbraucht wurden, sorgen nun Katzen- und Bergminze sowie Lavendel mit ihren intensiven Düften dafür, die Vierbeiner fernzuhalten.

Die tägliche Pflege des städtischen Grüns wäre für André und sein Team ohne die Unterstützung von Ehrenamtlichen und sämtlichen Ämtern der Stadt kaum möglich. Dieses Engagement wurde mit einem zweiten Platz beim „European Award for Ecological Gardening 2017“ honoriert, sowie einem vierten Platz für das Naherholungsgebiet Nützelbachaue am südlichen Stadtrand. 2002 begann die Stadt mit der Renaturierung, heute hält das 70.000 m² große Areal individuelle Naturerlebnisse mit Wasserflächen, alten Baumbeständen und einem „Grünen Klassenzimmer“ mit Holzpavillon und Thymiansitzgruppe bereit.

„Ein Highlight ist der Heilkräutergarten, in dem es Frauen- und Küchenkräuter, Medizin- und Duftpflanzen, Rote-Liste-Arten und natürlich Giftpflanzen gibt“,

schwärmt Kräutерführerin Rita Popp. Er entstand 2013 im Zuge der Sozialaktion „72 Stunden – uns schickt der Himmel“ mit vielen Freiwilligen. Eine kleine Schar an ehrenamtlichen Helfern, zu der auch Rita und Andrés Frau Sabine, ebenfalls eine Staudengärtnermeisterin, gehören kümmern sich um die Pflege des Schatzkästleins.

Rita kann man als Kräutерfachfrau für eine Erlebnisführung in der Nützelbachaue und im Heilkräutergarten buchen. Dabei werden die Gäste von ihr als „Hagesuse“ quasi als eine moderne Kräutерhexe begrüßt und können die „Grüne Kraft“ der Natur hautnah erleben und neu kennen lernen.

Die zertifizierte Kräuter- und Erlebnisführerin Rita Popp lädt Sie ein, die Natur-Apotheke Nützelbachaue bei einer Erlebnisführung mit ihr als Hagesuse näher kennen zu lernen.



Im historischen

mit Thomas Fröhlich und den jungen Winzern im Geschichtsweinberg Iphofen.

Viele Sonnenstunden und ausreichend Regen haben den Hängen am Schwanberg gut getan. Auch am Geschichtsweinberg ist die Weinlese in vollem Gange. Zum ersten Mal findet hier die Vollernte statt. Wie viel Ertrag die 2.500 Quadratmeter einbringen und ob der Wein aus 13 verschiedenen Traubensorten schmeckt, das weiß Winzer Thomas Fröhlich noch nicht. Dieses Experimentieren macht für ihn jedoch erst den Reiz aus.

Thomas ist einer von neun Jungwinzern in Iphofen, die 2014 das Projekt „Geschichtsweinberg“ in der Spitzengelage Julius-Echter-Berg ins Leben riefen und seitdem in jährlich wechselnden Dreiergruppen betreuen.

Auf drei Terrassen pflanzten sie Wein an, wie es im Mittelalter (Fränkische Kopf-erziehung), um 1800 (Dreipfahlerziehung) und 1950 (Drahtanlage) üblich war.

Diese önologische Zeitreise verbindet sich zwischen den Trockenmauern mit angewandtem Artenschutz. Und vom dazugehörigen Weinbergshäuschen hat man einen fantastischen Ausblick auf das fränkische Weinland.

Bis er 30 war, tat der studierte Betriebswirt alles, um den Familienbetrieb nicht zu übernehmen.

„Wie ein Wein musste auch ich reifen, um die Schönheit meines Berufs zu erkennen“, schmunzelt Thomas und bewundert die gerade entdeckten „Zäpfchentraubele“. Mit der richtigen Frau an seiner Seite folgten ab 2010 die Winzerlehre und zwei Söhne, die mit ihren sieben und vier Jahren bereits kräftig mithelfen auf dem Ilmbacher Hof. 1650 errichtet und seit 1742 von Mönchen des Kartäuser Klosters als Weingut genutzt, erwarb Familie Fröhlich 1803 das Anwesen, das Thomas nun in sechster Generation leitet.

Dazu gehören rund 4,5 Hektar der fünf exponierten Weinlagen um Iphofen, aus denen er im Jahr etwa 30.000 Flaschen preisgekrönter Silvaner, Bacchus, Riesling u.v.m. gewinnt. Im Mai und Oktober können Besucher seine Heckenwirtschaft genießen. Diese Tradition lockert Thomas mit modernem Zeitgeist auf:

„Das Highlight sind unsere Bunten Nächte im August, zu denen man auf dem Ilmbacher Hof bei toller Jazzmusik Wein und Speisen genießen kann.“

Verkostungen und Gästeführungen sind nach Absprache ganzjährig möglich.

Wein- und Wanderfreunde finden hier ihr Glück. Die traumhaften Wege rund um den Weinort Iphofen am Fuße des Schwanbergs sind hervorragend gepflegt und beschildert.



Weinberg



Unser gastliches Angebot in Iphofen:

Nach einer Wanderung auf unserer TraumRunde laden wir Sie zu einer Erkundungstour der ganz anderen Art ein. Besuchen Sie unsere Vinothek und wandern Sie mit Ihrer Zunge durch die Top-Weinlagen Iphofens! Hier finden Sie alle unsere Winzer unter einem Dach.

Vinothek Iphofen

Kirchplatz 7 • D-97346 Iphofen • Tel. (0 93 23) 87 03 17

Öffnungszeiten Weinverkauf:

Mo. 10 – 14 Uhr (nur Weinverkauf), Di – So 10 – 22 Uhr

www.vinothekiphofen.de • info@vinothekiphofen.de

Besuchen Sie Iphofen am Fuße des Schwanbergs

Tourist-Information • Kirchplatz 1 • D-97346 Iphofen

Tel. (0 93 23) 87 03 06 • Fax (0 93 23) 87 03 08

www.iphofen.de • tourist@iphofen.de

Picknick am S

mit Reiner Strasser ein köstliches Picknick in Kitzingen genießen.

„Wir verkaufen nichts, was wir nicht selber mögen.“ schmunzelt Reiner Strasser und packt eine Flasche herben Prosecco Spumante von Terre Nardin in seinen Picknickkorb. Den venezianischen Schaumwein findet man in Kitzingen nur in der Casa Konrad – und darauf ist er stolz. Dass der gelernte Konditor und Inhaber des Cafés auch ein Händchen für Kuchen hat, wird mit einem Blick in die Auslage deutlich, aus der er noch zwei Stücke Zitronen-Baiser-Tarte holt und sie neben Baguette, Antipasti, Nudelsalat und Gemüseschnitzeln verstaut.

Reiner gehört dem Vorstand des Stadtmarketingvereins an, dessen Ziel es ist, Kitzingen „gemeinsam nach vorne zu bringen“. Besonders die Lage am Main verleiht dem heimeligen Städtchen seinen Charme.

Um die einladende Uferpromenade noch stärker zu beleben, wurde vor einem Jahr der „Kitzinger Picknick-Korb“ ins Leben gerufen, der von März bis Oktober angeboten wird.

Mit einem Vorlauf von einem Tag befüllen die teilnehmenden Gastronomen für 28 Euro einen Picknickkorb

mit regionalen Produkten aus eigener Herstellung. Die Portionen sind auf zwei Personen ausgelegt. Das gute Gewissen isst auch mit, dank wiederverwertbarer Materialien: „Den Korb haben die Wellpappenwerke REKA eigens für uns entworfen“, erklärt Reiner. „Er besteht genauso wie die Transportboxen aus recyclebarem Karton.“ Zusätzlich können gegen Pfand Besteck, Teller und Gläser ausgeliehen werden.

Im Moment gibt es drei Anlaufstellen für die Körbe: Vorwiegend italienische Küche gibt es bei der Casa Konrad, zünftig-fränkische Geschmäcker kommen beim Bayerischen Hof auf ihre Kosten und fruchtige Variationen hat Mainfruity zu bieten. Eine solide Grundausstattung gibt es in jedem Fall: **Wein, Prosecco oder Bier sowie eine Flasche Wasser finden sich in allen Körben, ebenso Brot, Gemüse, Wurst oder Käse sowie ein süßer Abschluss.**

Den großen Umsatz machen die Gastronomen damit nicht, verrät Reiner, aber es geht ihnen auch vielmehr darum, Einheimische und Gäste zu motivieren, die Landschaft Kitzingens zu erkunden. Denn mit dem Korb unter'm Arm darf man sich selbst den besten Platz aussuchen. Ob Wiese, Stadtbalkon oder Parkbank, am Ufer gibt es viele schöne Orte, an denen man die Seele baumeln und es sich schmecken lassen kann.

Casa Konrad

Marktstraße 18 • D-97318 Kitzingen • Tel. (0 93 21) 130 76 20
Öffnungszeiten: Di. bis Fr. 7:30–19 Uhr, Sa. und So. 9–19 Uhr
www.casa-konrad.de

Weitere Picknickkörbe in Kitzingen

Bayerischer Hof • Herrnstraße 2 • D-97318 Kitzingen • Tel. (0 93 21) 14 40
Mainfruity • Kaiserstraße 26 • D-97318 Kitzingen • Tel. (0 93 21) 927 11 50

Besuchen Sie die Weinhandelsstadt Kitzingen

Tourist-Information • Schrankenstraße 1 • D-97318 Kitzingen
Tel. 0 93 21 - 20 88 88 • Fax 0 93 21 - 20 9 88 88 • www.kitzingen.info • tourismus@stadt-kitzingen.de



Stadt balkon

Unser gastliches Angebot in Kitzingen:

Besuchen Sie Kitzingen am Main und entdecken Sie das ehemalige Landesgartenschau Gelände bei einem Picknick am herrlichen Mainufer oder auf der alten Mainbrücke. Für nur 28 Euro gibt es den Kitzinger Picknickkorb in der ansässigen Gastronomie.



Ob Dolce Vita, fränkische Schmarkeler oder fruchtig frisch, die Auswahl für den Kitzinger Picknickkorb ist groß.

In den Steil

mit Gabi und Bernhard Bergauer auf dem E-Bike unterwegs an der Mainschleife.

„Das Weinland mit dem Rad von den Weinhängen herab entdecken, das ist das Sensationellste. Vielen bleibt dieser Blick verborgen, weil sie denken, sie sind nicht fit genug.“ Gabi Bergauer, seit 25 Jahren als Gästeführerin an der Mainschleife unterwegs, gehörte bis vor drei Jahren selbst zu dieser Gruppe. Radfahren machte ihr schon immer Spaß, doch die Hänge um Volkach herum schreckten sie ab. Dann überredete sie ihr Mann Bernhard zu einer E-Bike-Probefahrt – seitdem sind sie fast jedes Wochenende mit ihren Rädern unterwegs.

2008 brachte Gabi einen Reiseführer durch ihre Heimat heraus. In dem beschreibt sie, wie man z.B. den Schwanberg mit dem Auto erfährt.

„Das Kapitel würde ich heute anders schreiben! Mit einem E-Bike ist der Aufstieg selbst für Anfänger kein Problem mehr.“

Sogar bis nach Bamberg hat es die beiden schon verschlagen, doch nicht ganz ohne Anstrengung. „Ein E-Bike hat nichts mit dem Alter zu tun, man ist nur schneller am Ziel und kann sich weitere Strecken vornehmen“, erklärt Bernhard.

Gerade für Anfänger oder Familien mit Kindern empfiehlt Gabi die Rundtour von Volkach über Sommerach und Nordheim nach Escherndorf und zurück nach Volkach. Das sind rund 14 Kilometer, für die man maximal zwei Stunden braucht. Und auf dem Weg liegen viele Spielplätze, Biergärten und Akkuladestationen, die zu einer kleinen Rast einladen. Eine Alternative für motorisierte Radfahrer zum gut ausgebauten MainRadweg, den Gabi als „einen der schönsten von Deutschland“ empfindet, ist der Weg durch die Weinberge bzw. entlang der Steillagen, der den Anstieg durch geringes Verkehrsaufkommen und herrliche Panoramen ausgleicht.

Nicht fehlen in der Satteltasche dürfen Helm, Regenjacke, Verbands- und Flickzeug, Handy, Radkarte, eine Flasche Wasser und Sitzcreme.

Denn selbst das E-Bike verschont einen nach stundenlangem Sitzen nicht vor einem schmerzenden Hinterteil. „Die wichtigste Kondition, die man in den Steillagen braucht, ist Sitzfleisch“, lachen die Bergauer. Und im Notfall kann man ja mit der Mainschleifenbahn oder dem Fahrgastschiff „MS Udine“ nach Volkach zurückfahren.

Die Belohnung: der fantastische Ausblick von der Vogelsburg, oberhalb der bekannten Steillage „Escherndorfer Lump“, über die wunderschöne Mainschleife.



Besuchen Sie die Volkacher Mainschleife
Tourist-Information
Marktplatz 1 – Rathaus • D-97332 Volkach
Tel. (0 93 81) 4 01 12 • Fax (0 93 81) 4 01 16
www.volkach.de • tourismus@volkach.de

lagen



Unser gastliches Angebot in Volkach:

Erkunden Sie die Mainschleife
zu Land oder zu Wasser.
Bestellen Sie jetzt unsere Karte
„Wandern und Radfahren
an der Mainschleife“
(4,- € inkl. Porto & Versand*).

*Preisänderungen vorbehalten





Wir, die Gastlichen Fünf im Fränkischen Weinland, das sind die schönen Orte Dettelbach, Gerolzhofen, Iphofen, Kitzingen und Volkach. Unsere fünf Orte haben sowohl geografisch als auch historisch ihre Besonderheiten und ergänzen sich zu einem vielseitigen Angebot. Feste feiern, Kultur erleben, aktiv werden und Kulinarisches genießen – ein Besuch bei uns im Fränkischen Weinland lohnt sich zu jeder Jahreszeit.

Wir freuen uns auf Sie, Ihre Tourist-Informationen der Gastlichen Fünf
 Info-Hotline: (0 93 81) 4 01 12

www.die-gastlichen-fuenf.de
 Immer gastlich, immer richtig, im Fränkischen Weinland.

Herausgeber:
 Die Gastlichen Fünf Geschäftsstelle
 Tourist-Information, Marktplatz 1 (Rathaus)
 D-97332 Volkach • Tel. (0 93 81) 4 01 12

franken 
 tourismus.de

 Fränkisches
 Weinland
 Tourismus

NATURPARK
 STEIGERWALD 