



HASSBERGE TOURISMUS
im Naturpark Haßberge

Marktplatz 1
97461 Hofheim i. UFr.
Telefon + 49 (0) 9523/50337-10
Telefax + 49 (0) 9523/50337-27
info@hassberge-tourismus.de
www.hassberge-tourismus.de

Von den Haßbergen bis in den Steigerwald - Kulinarisches Rendezvous zwischen Bier und Wein

Bier und Wein sind in den Haßbergen und dem angrenzenden Steigerwald ein kulinarisches Traumpaar, das zusammen hervorragend harmoniert. Den Beweis dafür wollen die Brauereien und Winzer des Vereins „Natürlich von hier“ bei einem 6-Gänge-Genussmenü am Freitag, 26. Januar, im Schloss Oberschwappach liefern.

Für die beiden heimischen Kulturgüter, Bier und Wein, ist ein spannendes Rendezvous im Schloss Oberschwappach geplant. Gezeigt werden soll, dass ein Bier eben nicht nur zu deftigen Gerichten wie Bratwürsten und Schweinebraten passt und ein Wein nicht unbedingt zum Fisch serviert werden muss, sondern dass sich beide Getränke wunderbar in einem Menü kombinieren lassen.

Was an diesem Abend auf den Teller kommt, dafür ist Küchenchef Joachim Beetz verantwortlich. Serviert wird als Vorspeise Feldsalat mit Walnuss-Dressing und geräucherter Entenbrust, dem folgt ein Gemüseragout mit Rüben-Stroh. Anschließend können sich die Besucher auf Zanderpraline im Speckmantel und buntem Linsenbeet freuen. Danach wird der Gaumen mit geschmorten Rinderbäckchen auf rahmigem Steckrüben-Kartoffelgemüse und Portweinjus verwöhnt. Abgerundet wird das 6-Gänge-Menü mit dem Dessert – Orangen-Schokoladen-Törtchen, serviert mit Nougateis.

Dazu kredenzt werden jeweils die passenden Biere und Weine, die von Bierprinz Sebastian Gocker und Abt-Degen-Weinprinzessin Elisabeth Goger vorgestellt und erklärt werden. Die Biere kommen aus den Brauereien Raab (Hofheim), Hartleb (Maroldsweisach), Göller (Zeil), Roppelt (Trossenfurt), Bayer (Theinheim) und Schlossbrauerei Zeitlos (Oberschwappach). Die Weine stammen von der Familie Hetzel und Udo Vogt (beide Oberschwappach). Ein Geschmackserlebnis besonderer Art ist garantiert!

Wann und Wo

Das Genussmenü findet am Freitag, 26. Januar 2018, im Schlossrestaurant Zeitlos in Oberschwappach statt und kostet 49 Euro inklusive Mineralwasser sowie Bier und Wein in Probiergrößen. Nachbestellungen für Wein und Bier können gegen einen Aufpreis getätigt werden. Der Kartenvorverkauf läuft über das Haßfurter Tagblatt, Brückenstraße 14, 97437 Haßfurt, Telefon 09521/1714 und Schlossrestaurant Zeitlos, Telefon 09527/9518214. Die Personenzahl ist auf 120 begrenzt. Beginn ist um 18 Uhr, Einlass ab 17 Uhr.

Geschichte

Der Weinbau in Franken mit seiner fruchtbaren Schichtstufenlandschaft geht auf das 8. Jahrhundert zurück. In dieser Zeit stellten vor allem Klöster Messwein her. Anfang des 11. Jahrhundert bewirtschaften die Mönche des Bamberger Klosters Michelsberg die Steilhänge um Zeil am Main und die umliegenden Berge des Steigerwaldes und der Haßberge.

Auch das Brauhandwerk ist in der Region tief verwurzelt. So besaß bereits die „Alte Freyung“ – hier führen die Spuren ebenfalls nach Bamberg, nämlich zum Hochstift Bamberg - seit 1514 das Brau- und Schankrecht.

Bild:

Die beiden Kulturgüter Bier und Wein werden bei einem 6-Gänge-Genussmenü am Freitag, 26. Januar 2018, im Schloss Oberschwappach zusammengebracht. Unser Foto zeigt (von links): Weinprinzessin Elisabeth Goger, Landrat Wilhelm Schneider, Küchenchef Joachim Beetz, seine Frau Regina und Bierprinz Sebastian Gocker.

(Foto: Moni Göhr/Landratsamt Haßberge)

