

Geschichte der Rebsorte

Der Silvaner

Der Silvaner war einmal die wichtigste Rebsorte Deutschlands. Im vorigen Jahrhundert verdrängte er den Elbling aus den Weinbergen und leitete damit eine bedeutende Qualitätsverbesserung ein. Gleichzeitig war er an der Ablösung des gemischten Satzes und dem Übergang zum sortenreinen Anbau beteiligt.

Mit einer Anbaufläche von etwa 20.000 ha war der Silvaner noch in den 60er Jahren die wichtigste Rebsorte in Deutschland. Trotzdem besitzt Deutschland mit 7.400 ha immer noch die größte Silvanerfläche der Welt. Hiervon entfallen rund 1.200 ha auf Franken; das sind ca. 21 % der fränkischen Rebfläche.

Die Geschichte

Der Ursprung des Silvaners ist ungewiss, auch nach neueren Forschungen. Die einst verbreitete Auffassung, er stamme aus Transsylvanien (sprachliche Deutung) ist ampelographisch nicht mehr haltbar. Unbewiesen ist auch die Annahme, die Rebsorte habe ihre Heimat in Österreich (Wildreben am Donauufer). Inzwischen wird auch die östliche Türkei (Ort namens Silvan) als möglicher Ursprung erachtet.

Aus einer im Archiv befindlichen Urkunde geht hervor, dass am 05. April 1659 durch die Frau des Obereisenheimer Wirtes und Gerbers Georg Krauß, 25 Silvanerfechser an den Gräflich Castellschen Boten Michael Saueracker übergeben wurden. Die Reben wurden tags darauf, am Mittwoch nach Ostern, von Jakob Heyd in der Lage Rennsteig, im Castell'schen Weingut eingepflanzt. Dies ist die erste urkundliche Erwähnung der Rebsorte Silvaner in Deutschland. Somit ist Obereisenheim die Heimat des deutschen Silvaners.

1665, sechs Jahre später setzte sich Abt Alberich Degen aus dem Zisterzienserkloster Ebrach verstärkt für die Rebsorte ein. Ihm ist es zu verdanken, dass der Silvaner die dominierende Qualitätssorte in Franken geworden ist.



Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife

Höllgeschichte

Im Weinland, an der Mainschleife, gedeihen bereits seit Jahrhunderten charaktervolle Weine auf den Muschelkalkböden der Obereisenheimer Höll. Der Lagename geht auf eine bekannte Sage zurück. Um 1200, als die Klosterherren aus Fulda hier Wein anbauten, stellte der Kellermeister, ein Mönch, alle Morgen an den frisch gefüllten Fässern einen auffälligen Schwund fest. Über den heidnischen Aberglauben, dass es „umgehe“ konnte der Mönch nur lachen. Er wollte dem Geheimnis selbst auf die Spur kommen und schritt zur Tat. Um Mitternacht schlich er sich in den Keller und legte sich auf die Lauer. Kurz darauf vernahm er ein Schnaufen und Glucksen aus dem Keller und sah den leibhaftigen Teufel auf einem der Fässer sitzen und trinken. Da lief das Mönchlein schnell die Treppe hinauf, versteckte sich hinter der schweren Kellertür und rief in den Keller hinein: „Gelobt sei Jesus Christus!“

Im selben Augenblick war ein Poltern zu hören und der Teufel wollte wie der Blitz entweichen. Doch der Mönch schlug rasch die Tür zu – und hatte des Teufels Schwanz in die Kellertür eingeklemmt. Der Mönch packte die Gelegenheit beim Schopf und verprügelte den armen Teufel mit einem Eichenknüppel fürchterlich. Der Teufel winselte jämmerlich und versprach tausend Dinge, wenn der Mönch ihn nur wieder frei lassen würde.

Das tapfere Mönchlein nahm den Teufel beim Wort und sagte: „Gut, ich lasse dich nur unter einer Bedingung frei: Du lässt von deiner höllischen Hitze jedes Jahr meinen Weinbergen einen Teil zukommen, dass die Trauben tüchtig kochen und braten und einen guten Tropfen geben, wie man ihn nirgends mehr findet.“ Der Teufel war so heilfroh, dass er sein Wort bis heute gehalten hat.



Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife

Sorten- und Weinbeschreibung

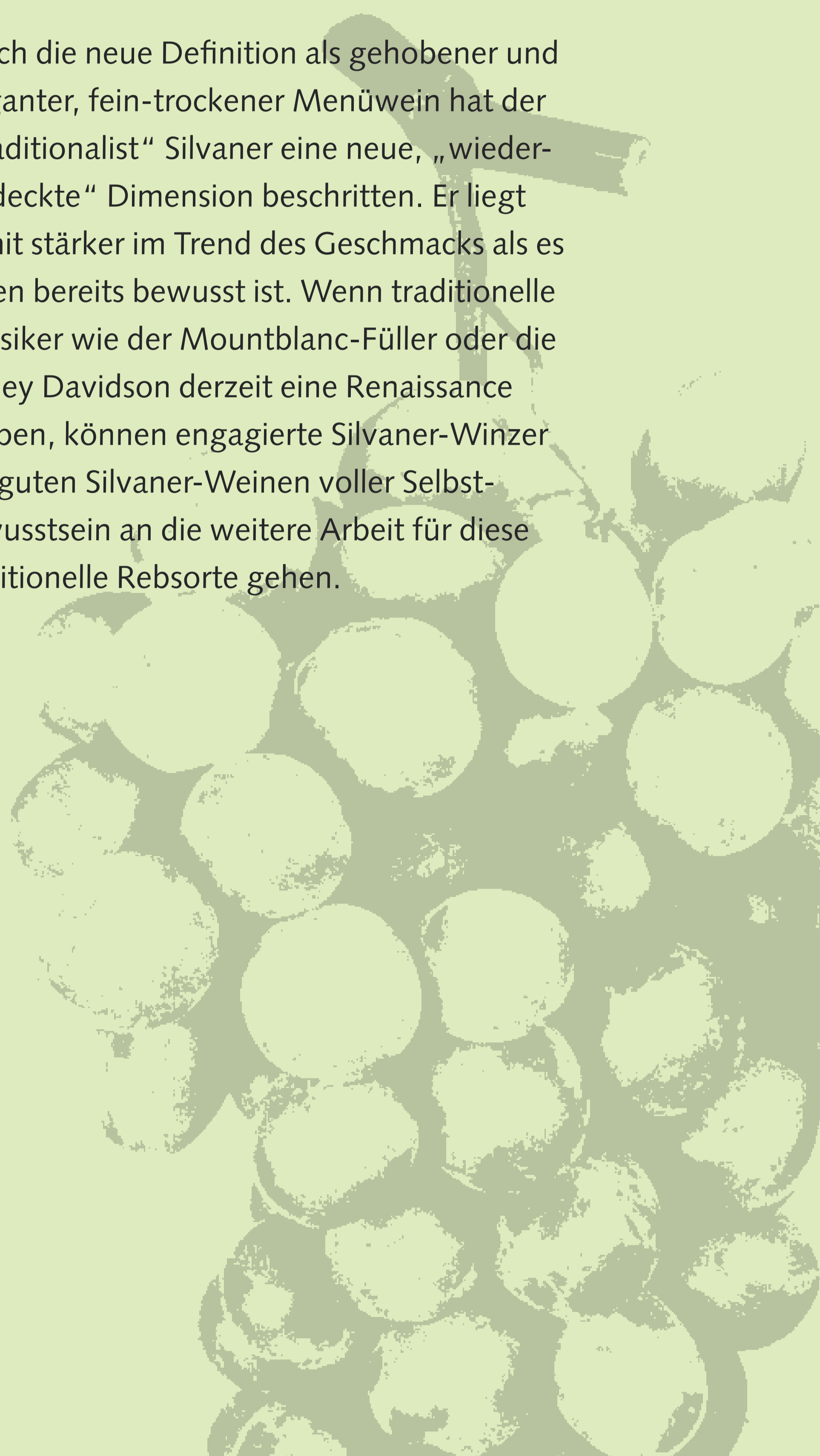
Der Silvaner

Häufig wird er die charakteristische Rebsorte Frankens genannt. Diese Sorte lässt den Boden am besten „durchschmecken“. Auch die verschiedenen Klone beeinflussen das Geschmacksbild. Grundsätzlich gedeiht der Silvaner mit seinen Klonen auf allen Böden, die warm, kräftig und nachhaltig, nicht zu schwer, zu kalkhaltig und zu feucht sind.

Der Silvaner ist eine empfindliche Rebsorte, die Ansprüche an ihren Standort stellt. Auf den Muschelkalkböden des Maindreiecks hier in Markt Eisenheim kommt der Silvaner un-nachahmlich zur Geltung. Seine mittelgroßen, dicken und saftigen Trauben liefern einen vollmundigen, kräftigen Wein mit neutralem Bukett und feiner, milder Fruchtsäure. Er trägt erdhafter Züge, sein Geschmacksbild erinnert an Kräuter und Wildblumen, zuweilen auch an frisches Heu. Aber er wartet auch mit interessanten Früchtearomen auf, wie z.B. mit Birne und Banane. Von den Aromen her ist der Silvaner als trockener Wein besser geeignet denn als lieblicher. Der Silvaner will vom Stock bis auf die Flasche beachtet und um-hegt sein; außerdem braucht er eine genaue Beobachtung der Reifezeit im Fass.

Fränkischer Silvaner ist ein ausgezeichneter Schoppenwein, der dank seiner unaufdringlichen Art zu allen Speisen passt – ein echter Menüwein. Wenn Sie einen ausgeprägten deutschen Silvaner suchen: In Eisenheim finden Sie ihn!

Durch die neue Definition als gehobener und eleganter, fein-trockener Menüwein hat der „Traditionalist“ Silvaner eine neue, „wiederentdeckte“ Dimension beschritten. Er liegt damit stärker im Trend des Geschmacks als es vielen bereits bewusst ist. Wenn traditionelle Klassiker wie der Mountblanc-Füller oder die Harley Davidson derzeit eine Renaissance erleben, können engagierte Silvaner-Winzer mit guten Silvaner-Weinen voller Selbstbewusstsein an die weitere Arbeit für diese traditionelle Rebsorte gehen.



Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife

Silvaner und Essen

Kultiviertes Essen und Trinken zählen zu den Höhepunkten menschlichen Lebens. Ein Gastmahl ohne Wein lässt keine rechte Freude aufkommen, denn gute Weine und vollendete Kochkunst gehören einfach zusammen. Beides findet man hier im Fränkischen Weinland, wo schon immer feiner und raffinierter gekocht wurde als beispielsweise in der kargen Landschaft der Rhön am nördlichen Ende Bayerns. Ein Grund hierfür ist sicherlich die Vielfalt an guten Weinen, die das Fränkische Weinland hervorbringt.

So vielfältig und voller Überraschungen wie die Landschaft in dieser Region ist auch die Speisekarte. Dabei sind es oft die verfeinerten, einfachen Gerichte, die für Furore sorgen. Die bodenständige, heimische Küche ist wieder auf dem Vormarsch – mit frischen Zutaten aus der Region.

Ein Glas Wein zum Essen hat in Franken Tradition. Nach einem schönen, weinbegleiteten Essen erleben Körper und Seele eine besondere Harmonie. Ein Vergnügen, das ein gesunder Mensch bis ins hohe Alter genießen kann.

Der Silvaner ist eine faszinierende Rebsorte, die genau die Eigenschaften für einen Wein zum Essen mitbringt: Individualität, Vielfalt, Balance und eine Fülle von Aromen. Ein besonderes Merkmal kommt beim Silvaner auf hochwertigem Muschelkalkboden, der ihn zu einem sehr harmonischen, vollmundigen und charakteristischen Wein heranwachsen lässt. Durch die Vielfältigkeit im Ausbau des Silvaners eignet sich diese Rebsorte als Begleiter zu vielen Gerichten auf der Speisekarte, angefangen von der Fränkischen Brotzeit bis hin zum delikaten Spargelgericht. Die vollendete Harmonie erreicht man bei Speisen, die bereits mit Silvaner zubereitet worden sind.

Kochen mit Silvaner

Silvanersuppe mit Zimtbrotwürfel

1/2 l Silvaner, 1/4 l Traubensaft,
1/2 l Brühe, 1/4 l Rahm, Mehlbutter, Brotwürfel

Blaue Zipfel im Silvaner-Gemüse-Sud

4 Paar Hausmacher Bratwürste

Für den Sud:

Streifen von Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln

1/4 l Silvaner, 1/2 l Brühe, 1/8 l Essig
Lorbeerblätter und Wacholderbeeren

Silvaner-Hahn

(Eisenheimer Mostgöker)

1 Göker grob zerlegt

Für die Marinade:

1/2 l Silvaner, Essig, Öl, Thymian, Lorbeer, Petersilie,
Zwiebel, Wasser

Für die Soße:

1/2 l Silvaner, Knoblauch, Mehlbutter

1/2 l Brühe, Kräuter, Weinessig, Bauchspeck

Den Göker 12 Stunden in die Marinade einlegen, danach abtupfen, Göker und Speck kräftig anbraten. Aus dem Bratensaft und Marinade eine Soße kochen, Göker mit der Soße ca. 45 Minuten bei 180° C in den Ofen.

Sind Sie neugierig geworden?

In unserer heimischen Gastronomie können Sie sich mit feinen, fränkischen Speisen verwöhnen lassen.

Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife

Terroir

Terroir – unverkennbar und doch immer wieder anders!

Der Einfluss von Klima, Boden und Topografie im Zusammenspiel mit der Arbeit der Winzer, die die Weine vom Rebschnitt bis zur Vermarktung begleiten, bestimmen das Terroir in Eisenheim. Der Begriff umfasst alle naturgegebenen Faktoren, die Einfluss auf den Charakter des Weines nehmen können.

Nur in wenigen Lagen ist es möglich, Weine von wirklich unverwechselbarem Charakter zu erzeugen. Zwischen Höll und Sonnenberg entstehen solche mineralische Weine mit Terroir-Charakter. Nicht nur durch die Nähe zum Main ist der Markt Eisenheim die wärmste Gemeinde in ganz Bayern, sondern auch durch die hohe Sonneneinstrahlung und die besondere topografische Lage.

Terroir:

- Klima
- Sonnenenergie und Sonneneinstrahlung
- Topografie (Höhenlage, Hangneigung und -richtung)
- Geologie
- Hydrologie
- Der Winzer im Weinberg und Keller
- Wärmste Gemeinde Bayerns
- Main

Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife

Muschelkalksteinabbau

Über der Erde werden die Hänge mit Reben bepflanzt und im Herbst saftig, fruchtige Trauben geerntet. Unter der Erde lagert ein Schatz, der in den früheren Jahren ebenso wichtig war, wie die Bewirtschaftung der Rebanlagen.

Durch das Auseinanderdriften der Kontinente vor 250 Millionen Jahren und die Klimaveränderungen, entstanden in der Trias-Periode die Hauptformationen Buntsandstein, Keuper, sowie Muschelkalk. Dieses Gestein wurde in kleineren Steinbergwerken abgebaut und für den Bau von Wohnhäusern und Betriebsgebäuden verwendet.

Diese Bauwerke sind auch heute noch gut erhalten in unserer Ortschaft zu finden. Kein anderer Baustoff war zur damaligen Zeit in ausreichender Form und Haltbarkeit erhältlich. Zu den Einkünften, den damals aus landwirtschaftlich erzeugten Produkten, kam der Erlös des Steinverkaufs für die Landwirte sehr gelegen.

Auch in der heutigen Zeit ist der Muschelkalkstein ein beliebter Baustoff für Gartenmauern und kleinen Einfriedungen. Allerdings verursacht er enorme Handarbeit, da jeder einzelne Stein an den Kanten mit einem speziellen Hammer bearbeitet werden muss. Überwiegend finden hier Steine aus älteren abgerissenen Gebäuden wieder eine Verwendung.

Im Rahmen der Weinbergsflurbereinigung in den 60er Jahren, wurden zwar die Eingangsstollen verschüttet, aber die unterirdischen Gänge und Nischen sind bis heute noch erhalten. Nicht selten kommt es vor, dass ein Stollen einbricht und der Winzer im Weinberg plötzlich vor einem metertiefen Loch steht.

Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife

Kirchliche Geschichte

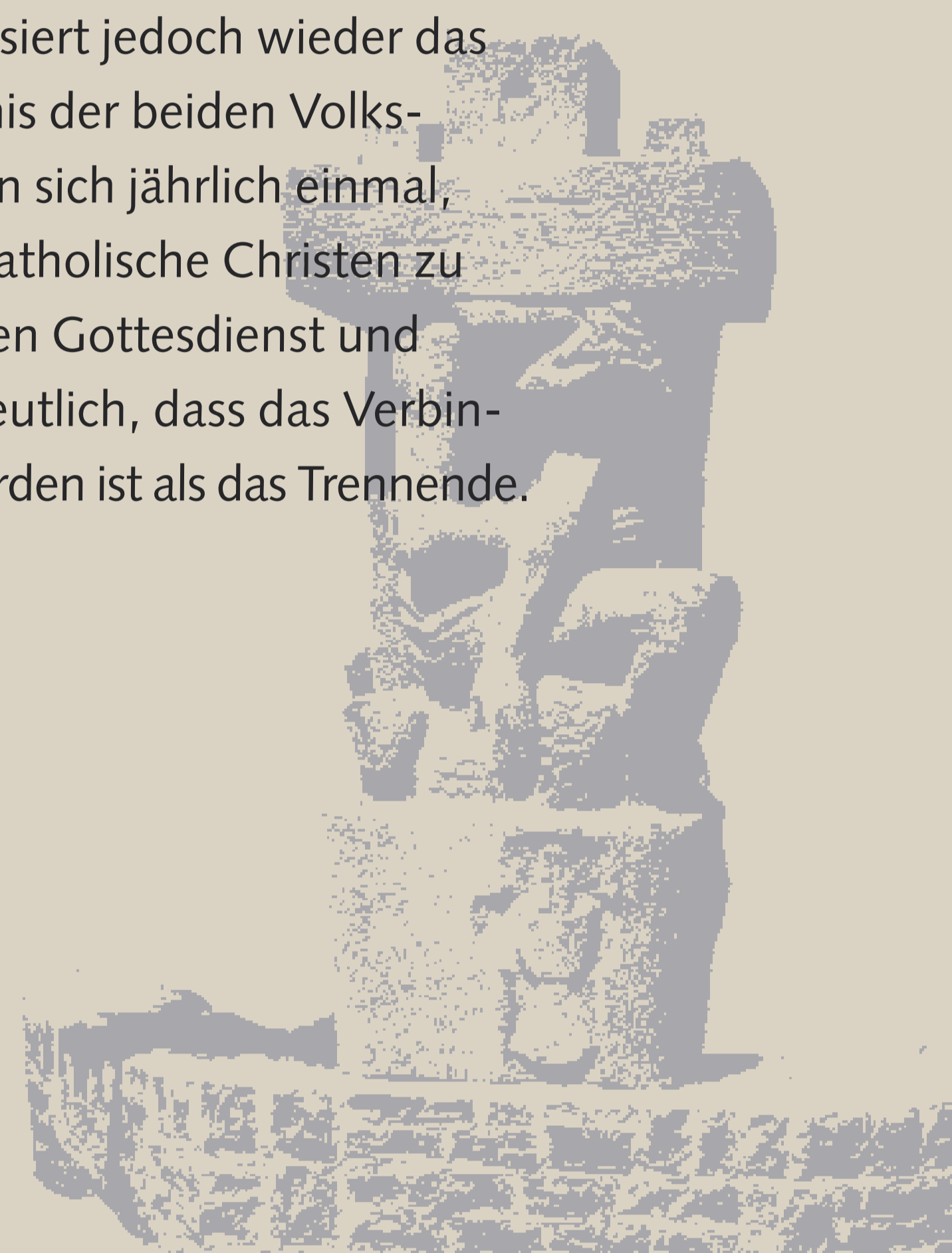
Dieser Bildstockwanderweg bietet nicht nur künstlerische und landschaftliche Reize, sondern gewährt auch einen Einblick in die Kirchengeschichte von Markt Eisenheim. *Isanesheim*, wie der Ort vor Zeiten genannt wurde, ist wohl eine der ältesten Pfarreien dieser Gegend. Schon im Jahre 1009 wurde die Pfarrei Obereisenheim das erste mal urkundlich erwähnt. Untereisenheim war eine kirchliche Filiale des Ortes Obereisenheim. Doch schon im Jahre 1469 wurde auch Untereisenheim zur selbständigen Pfarrei erhoben.

Eine tiefe Trennung der beiden Dörfer erfolgte im Jahre 1558. Nach langem Drängen und einem Bittgesuch der Obereisenheimer Untertanen führten Graf Konrad und Georg zu Castell in Obereisenheim die kirchliche Reformation nach Dr. Martin Luther durch. Untereisenheim, das zum Fürstbistum Würzburg gehörte, blieb vor allem durch die Gegenreformation von Bischof Julius Echter römisch-katholisch. Im evangelischen Obereisenheim galt fortan: Nur die Gnade Gottes und ein starker Glaube bewirken die Vergebung der Sünden und eine ewige Gemeinschaft mit Gott.

Im katholischen Untereisenheim dagegen konnte man weiterhin durch gute Werke dem Himmel ein Stück näher kommen. Die Stiftung eines Bildstocks für das Seelenheil der Verstorbenen und zur Ehre Gottes waren Werke zur Gerechtigkeit vor Gott.

Die Folgen dieser unterschiedlichen theologischen Lehraussagen zeigt dieser Wanderweg sehr deutlich. Während in Obereisenheim nur ein einziger Bildstock im Friedhof den gekreuzigten Christus als die alleinige Hoffnung der Gläubigen zeigt, finden wir in Untereisenheim und seinen Fluren Bildstöcke unterschiedlichster Art und Bedeutung. Sie sind bei den jährlichen Bittgängen der kath. Christen durch die Fluren wichtige Punkte der Besinnung und Anbetung.

Der neu geschaffene Bildstock „Christus in der Kelter“ symbolisiert jedoch wieder das gemeinsame Zeugnis der beiden Volkskirchen. Dort treffen sich jährlich einmal evangelische und katholische Christen zu einem ökumenischen Gottesdienst und machen dadurch deutlich, dass das Verbindende stärker geworden ist als das Trennende.



Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife

Mainschleife

Seit über 1100 Jahren wird an der Volkacher Mainschleife Wein kultiviert. Üppige Weinberge säumen den Main, der sich hier wie beschwipst, einmal fast im Kreis dreht. Die hiesigen Lagen zwischen Wipfeld und Sommerach zählen zu den besten im ganzen Fränkischen Weinland. Die berauschende Allgegenwart des Weins, die reiche Kulturlandschaft, das milde, sonnenreiche Klima – dies alles macht die Mainschleife zu einem Traumziel für Genießer und Entdecker.

Die Mainschleife ist Jahrtausende altes Siedlungsland. Bereits die Kelten haben auf dem Muschelkalksporn, um den sich der Main windet, eine gewaltige Höhenfestung errichtet. Die Wälle der Fliehburg sind heute noch zu erkennen.

Die Kimbern gaben dem Main den Namen: Moine – gekrümmte Schlange. Und um im harten Gestein der Fränkischen Platte sein Bett zu graben, musste sich der Fluss in alle Himmelsrichtungen winden. Der Fluss der Franken macht den in Eisenheim beginnenden Bogen um die Vogelsburg, um sich von den Rebhängen und den traulichen Frankendörfern ja nichts entgehen zu lassen.

Der unterfränkische Mundartautor Engelbert Bach vergleicht den Flussverlauf an der Mainschleife mit einem kleinen Mädchen, das von seiner Mutter an einem Puppenladen vorbeigezerrt wird und beim Laufen immer wieder hinter sich schaut, weil es nicht alles gesehen hat. Im übrigen ist die jetzige Fließrichtung des Maines erst in der erdgeschichtlichen Neuzeit vor ca. 600.000 Jahren entstanden. Das ursprünglich von Nord nach Süd gerichtete Flusssystem hat sich durch die Absenkung des Rheinbeckens auf den Weg von Osten nach Westen gemacht. Selbst durch den Spessart hat sich der Main einen Weg gegraben.

Die Mainschleife ist das Zentrum des fränkischen Weinbaus. Von Obereisenheim breitet sich der Weinbergteppich über die Hügel. Es ist die größte zusammenhängende Rebfläche Frankens und im Mai und Juni ein einziger großer Spargelgarten. Der bekannte Heimatdichter und Bienenzüchter Edmund Herold hat über die Mainschleife bei Eisenheim geschrieben, dass er sich so das Paradies vorstelle. Gehen Sie auf Entdeckungsreise!



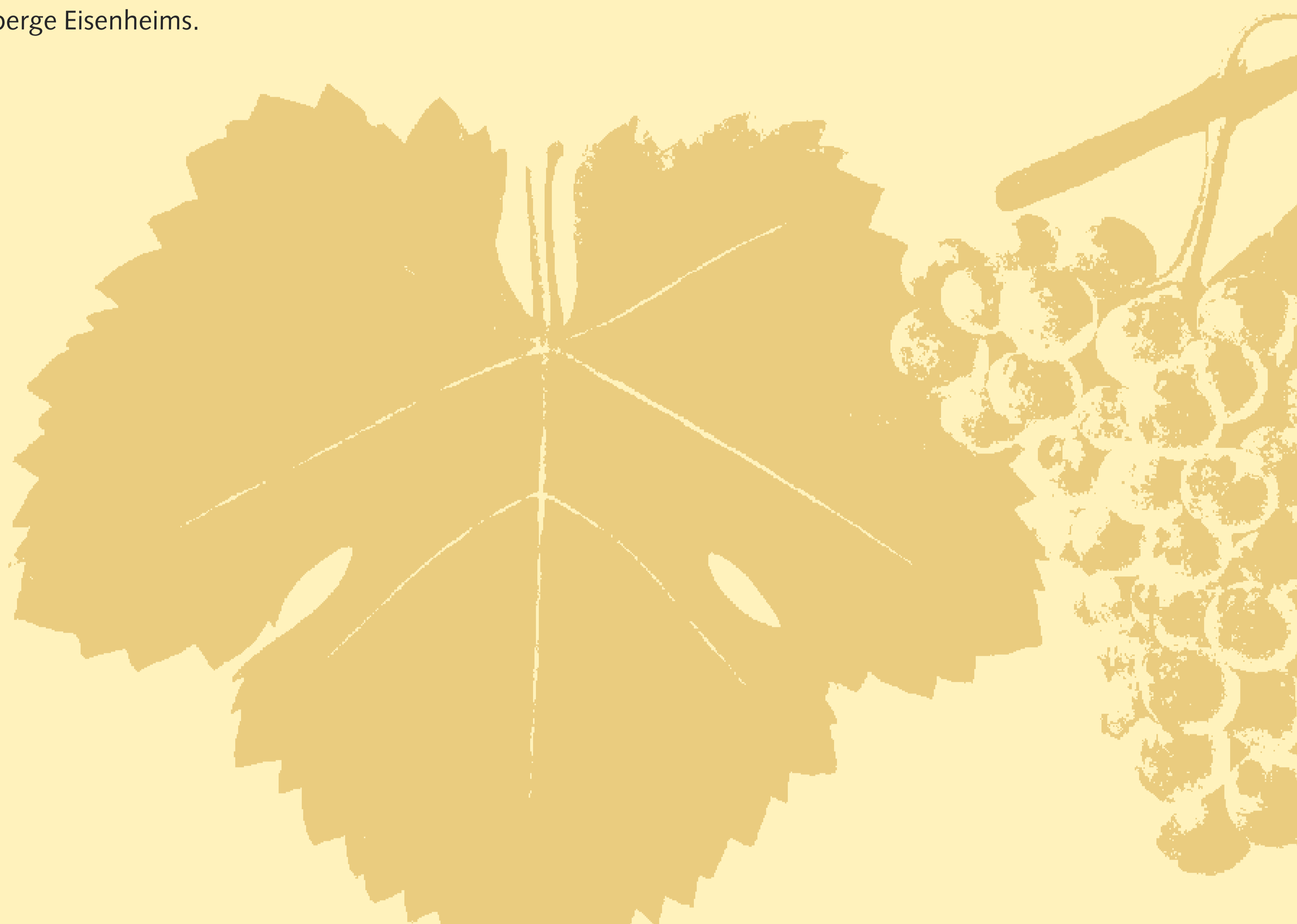
Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife

Natur und Wein

Durch die naturnahe Bewirtschaftung der Rebflächen in Markt Eisenheim, wurde bereits sehr früh erkannt, dass durch das Anlegen von Windschutzstreifen, sowie die Erhaltung von natürlichen Schluchten und Hecken ökologische Nischen entstehen. Diese stellen nicht nur für viele Tierarten den Lebensraum dar, sondern sorgen auch für ein besonderes Kleinklima zwischen den einzelnen Weinbergs-lagen. Im Ortsteil Untereisenheim befinden sich fünf Schluchten zwischen den Rebanlagen, die bis zu 17 m tief sind. All diese Schluchten sind miteinander vernetzt und bilden so ein großes Naturschutzgebiet inmitten der Weinberge Eisenheims.

- Vernetzung der Biotope
- Naturnaher Weinbau
- Schluchten zwischen den Einzellagen
- Windschutzstreifen
- Ökologische Nischen
- Baum- und Heckenpflanzungen
- Bedrohte Tierarten



Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

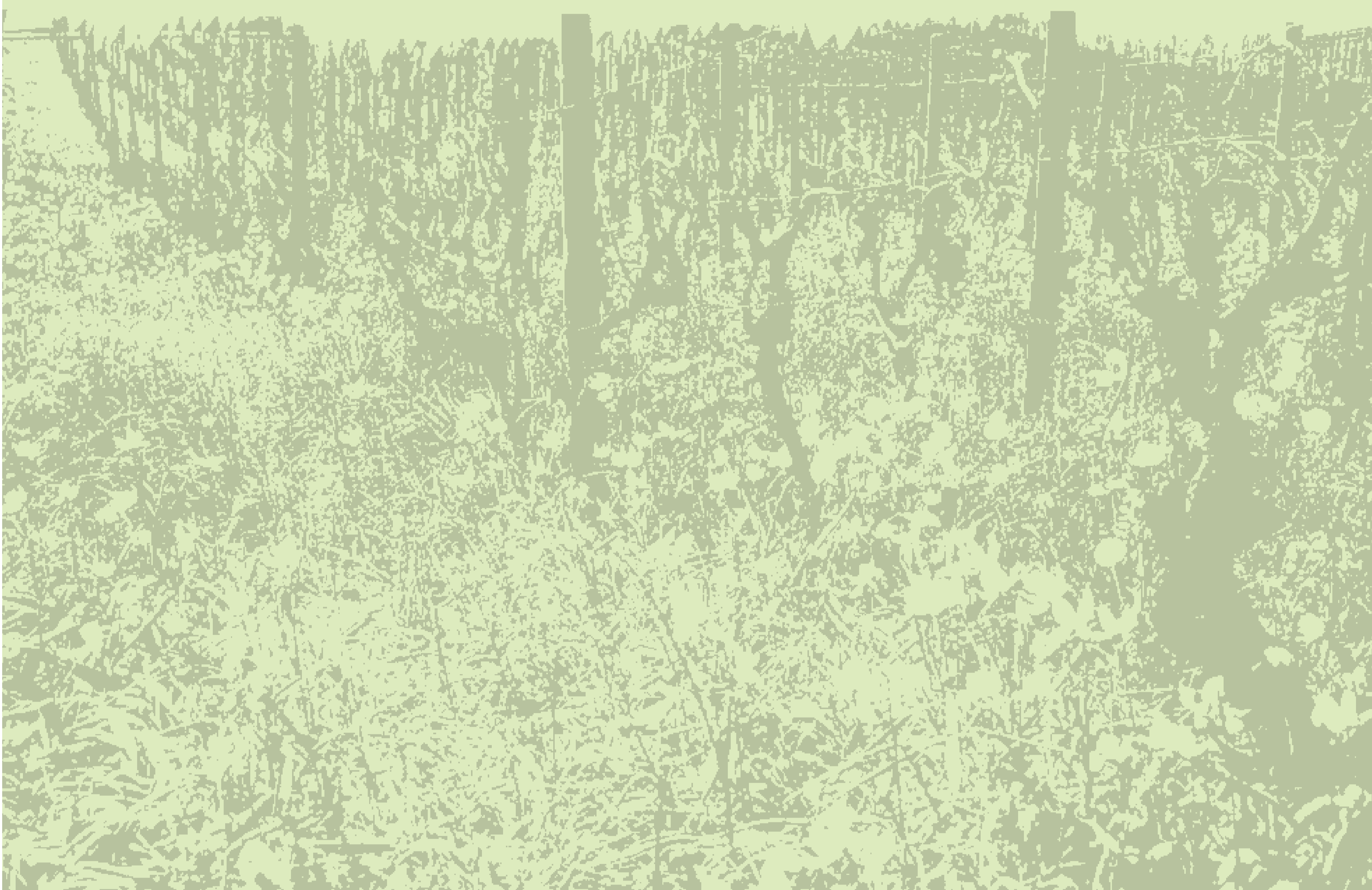
Themenwanderwege an der Mainschleife

Weinbergstulpe

Die *tulipa sylvestris L.*, die Weinbergstulpe, ist eine der wenigen Tulpen, deren Blüten einen wohlriechenden Duft haben. Sie kam im 17. Jahrhundert aus dem Mittelmeergebiet zu uns. Früher entdeckte man sie relativ häufig auf naturbelassenen Waldwiesen und vor allem auch in Weinbergen. Wie die Stiftung zum Schutze gefährdeter Pflanzen, die die Wildtulpe für 1983 zur „Blume des Jahres“ kürte, mitteilt, wächst sie mittlerweile nur noch an wenigen Stellen. Worauf es dieser Blume zum Überleben ankommt, sind basenreiche Lehm- oder Kalksteinböden,

Gebüsche, Baumgärten, niedrigbleibenden Waldwiesen und „mildbehandelte“ Weinberge. Daran jedoch mangelt es in unserer zersiedelten Kulturlandschaft. Ihr Lebensraum verringert sich stetig.

In Markt Eisenheim ist die Weinbergstulpe noch zu finden. Hier können sich Naturfreunde an der Ende April und Anfang Mai zwischen den Rebstöcken blühenden selten gewordenen Blume freuen.



Silvaner Erlebnisweg Eisenheim

Themenwanderwege an der Mainschleife