



Nachrichten

Scheibe eingeschlagen, 3000 Euro Schaden

WERTHEIM-BESTENHEID. Mit einem vorgefundenen, größeren Kieselstein haben unbekannte Täter in der Nacht zum Donnerstag an der Aral-Tankstelle auf der Bestenheider Landstraße eine Glasscheibe eingeworfen. Sie richteten einen Schaden von gut 3000 Euro an. Ob aus dem hinter der Scheibe gelagerten Bierkasten Flaschen entwendet wurden, ist noch nicht bekannt. red

Hinweise an das Polizeirevier Wertheim unter **Tel. 09342/91890**

Kanalsanierung in Bestenheid und Urphar

WERTHEIM. Im Auftrag der Eigenbetriebe Abwasserbeseitigung Wertheim werden in den nächsten Wochen Kanalsanierungsarbeiten in Bestenheid und Urphar durchgeführt. Die Arbeiten erfolgen in geschlossener Bauweise, also ohne Aufgraben der öffentlichen Flächen. Beginn ist am Montag, 10. Juni, die Arbeiten werden voraussichtlich bis Mitte September dauern. In diesem Zeitraum kann es zu Verkehrsbehinderungen kommen. red

Boden in Kaverne wird gereinigt

WERTHEIM. In der Parkgarage Altstadt, Kaverne genannt, wird am Samstag, 15. Juni, der Garagenboden gereinigt. Wie die Stadtverwaltung mitteilt, ist das Obergeschoss von 14 bis etwa 19 Uhr und das Erdgeschoss von 19 bis circa 1 Uhr gesperrt. Die Fahrzeuge der Mieter sollen deshalb während der Reinigung des Obergeschosses im Erdgeschoss abgestellt werden. Für Kurzparker ist die Garage während der Reinigung gesperrt, die Sperrung wird entsprechend beschildert. Nachdem ab 19 Uhr das Erdgeschoss gereinigt wird, sollen die Mieter ihre Autos wieder auf die Stellplätze im Obergeschoss parken. red

Veranstaltungen

Chormatinée im Arkadensaal

WERTHEIM. Zum ersten Mal findet im Rahmen des siebten Wertheimer Töpfermarktes am Sonntag zwischen 12 und 13 Uhr eine kleine Chormatinée mit den Young Voices aus Lauda und dem Liederkranz Dertingen statt. Der Arkadensaal ist bewirtet. red

Exkursion zu »Papier und Schokolade«

WERTHEIM. Das Museum Papiermühle Homburg veranstaltet mit dem Historischen Verein Wertheim eine Exkursion »Papier und Schokolade« am Sonntag, 30. Juni nach Bergisch-Gladbach und Köln. Auf dem Programm steht das Industriemuseum Alte Dombach Bergisch-Gladbach und das Schokoladenmuseum Köln. Anmeldung bis 14. Juni unter 09395/99222 (Papiermühle) oder 09342/301-511 (Grafschaftsmuseum). red

Service

Unsere Service-Rubriken – etwa Notfallkalender, Geburtstagsliste, Veranstaltungshinweise und Kino-programm – finden Sie stets im Service- und Kultur-Teil, heute auf Seite 29.

Mehr Lokales

www.main-netz.de

Keine Zeitung erhalten?
Abo-Service: 09342/930625
E-Mail: aboservice@wertheimer-zeitung.de
Redaktion Main-Spessart/Main-Tauber (verantwortl. Renate Ries)
Standort Wertheim
 Marktplatz 4 · 97877 Wertheim
09342/9306-17
 Boris Dauber (dau) -18
 Karin Hasenstab (kay) -14
 Renate Ries (re) -16
E-Mail: redaktion@wertheimer-zeitung.de
Fax: 09342/9306-10

Ein edler Tropfen auf Reisen

Sterneküche: Ein Kreuzwertheimer Rotwein steht auf der Weinkarte Pariser und Berliner Top-Restaurants

KREUZWERTHEIM. Das Restaurant »Les Solistes« im Berliner Luxushotel Waldorf Astoria und das Restaurant »Pierre Gagnaire« in der Pariser Rue Balzac haben einiges gemeinsam: In beiden führt der renommierte Sternkoch Pierre Gagnaire Regie. Seit Kurzem ist noch eine Gemeinsamkeit dazu gekommen: In beiden steht ein Kreuzwertheimer Pinot Noir R vom Weingut »Alte Grafschaft« auf der Karte.

Winzer Norbert Spielmann ist sichtlich stolz auf seinen Erfolg. Wenn er von einem Mittagessen in Berlin mit Pierre Gagnaire erzählt, strahlen seine Augen und er spricht noch ein bisschen schneller als sonst. »Es gab zu jedem Gang nur einen Wein, Riesling vorne weg und dann den Pinot Noir von uns. Da habe ich angesprochen, dass es schön wäre, wenn er ihn auch bei sich auf die Karte nehmen würde.« Die Antwort des Sternekochs: »Confirmé, Monsieur Spielmann, sur la carte.«

Pierre Gagnaire hat auf Nachfrage unserer Zeitung bestätigt, dass er den Wein für sein Pariser Drei-Sterne-Stammhaus empfohlen hat. 24 Flaschen zu je rund 60 Euro lagern nun in den Kellern des berühmten Restaurants. »Das reicht für mehrere Jahre«, kommentiert Spielmann schulterzuckend.

In Paris deutschen Wein zu verkaufen, ist nicht einfach. Das weiß Pierre Gagnaire und das weiß auch Norbert Spielmann. Sein Ziel: die Weinberater überzeugen. »Wenn die Sommeliers merken, dass der Wein gut ist, empfehlen sie ihn den Gästen.«

Pro Weinstock eine halbe Flasche

Der Wein, um den es geht, ist ein Pinot Noir R aus dem Jahr 2009. Das »R« steht für »Réserve«, das heißt, für einen besonders guten Jahrgang. Und es ist wirklich Pinot Noir, kein übersetzter blauer Spätburgunder. »Ich habe die Reben in Burgund in einer französischen Rebschule gekauft«, erzählt Spielmann. Für seinen Spitzenwein hat er die kleinbeerigste Rebsorte mit dicker Schale ausgesucht. Er will höchste Qualität produzieren, dafür ist er bereit, den Ertrag zu reduzieren. Auf einen Weinstock kommt bei seinem Pi-

not Noir nur etwa eine halbe Flasche Wein.

Die Trauben für diesen Wein wachsen in Spielmanns Weinberg in Lindelbach. 2002 hat er die Rebstöcke dort angepflanzt, seitdem hegt und pflegt er sie, mit der Unterstützung seiner Eltern, »wie ein Tomatengärtchen«.

Der Wein wird von Hand gelesen, jede einzelne Beere wird kontrolliert. In der Steillage ist das richtig anstrengend. »Früher haben wir in drei Stunden alles rasiert und dann geerntet«, erinnert er sich. »Jetzt ist es ernster.«

Am Gaumen filigran und würzig

Der Rebensaft reift anschließend 18 Monate in Eichenfässern – die in den Kellern von Winzerkollege Konrad Schlör stehen – und neun Monate in



Der Wein reift 18 Monate in Barriquefässern aus Eichenholz.

Flaschen. Echt französische Barriquefässer, versteht sich, aber »zum Teil aus deutschem Holz«, fügt Spielmann mit einem Augenzwinkern hinzu.

Auch bei der Fassung achtet er auf jedes Detail. Welcher Fassmacher, welche Ausführung? Dem Zufall bleibt nichts überlassen.

Am Ende steht ein Wein, der es, so Sommelier Roman Goldsteyn in einem Fachmagazin für Wein, mit französischen Weinen aufnehmen kann. »Dunkles Kirschtrot, funkelnd – glänzender bläulicher Rand, eine Neigung zum intensiveren dunkelroten Kern«, beschreibt der Weinkenner diesen besonderen Pinot Noir. Und der Geschmack? »Am Gaumen ist dieser Pinot Noir filigran und würzig, Zimt und Lebkuchen lassen sich am Rachen entlocken, zum Schluss ein sehr tiefer warmer und animierender Abgang.« Kein Wunder, dass auch der französische Spitzenkoch überzeugt war.

Richtig guter deutscher Wein

Frankreich und der französische Wein sind Spielmanns Faszination. Der gelernte Weinküfer hat in München als Sommelier gearbeitet und für ein französisches Unternehmen Champagner verkauft, bevor er zu seinen Wurzeln zurückkehrte. Er übernahm die Familienkellerei von seinen Eltern und machte sich auf dem Weingut »Alte Grafschaft« daran, tauberfränkischen Spitzenwein zu produzieren.

Die französischen Originale zu kopieren, ist jedoch nicht sein Ziel. »Wein sollte ein Spiegel seiner Herkunft sein«, ist Spielmanns Philosophie. Er will »richtig guten deutschen Wein« produzieren – nicht zuletzt für seinen eigenen Genuss. Denn: »Die Franzosen werden immer teurer!«. Es ist ihm sogar gelungen, einen seiner Weine in einen französischen Weinwettbewerb einzuschmuggeln. Er hat den dritten Platz belegt. »Das haben die Franzosen aber nie zugeben wollen«, erzählt er lachend. Lena Schwaiger

Ein funkelndes, dunkles Kirschtrot sieht der Sommelier im Glas. Fotos: Lena Schwaiger



Spitzenkoch Gagnaire (links), Winzer Spielmann und eine Flasche Pinot Noir. Foto: privat

Zur Person: Pierre Gagnaire

Der französische **Spitzenkoch Pierre Gagnaire** (63) ist eigentlich ein **internationaler Top-Manager**. Er führt elf Restaurants in der ganzen Welt, 2013 ist »Les Solistes« im Waldorf Astoria Hotel in Berlin dazugekommen. Seine Restaurants vereinen **11 Michelin-Sterne** auf sich. Sein Drei-

Sterne-Stammhaus in der Rue Balzac, einfach »Pierre Gagnaire« genannt, betreibt er **seit 1995**. Gagnaires Küche zeichnet sich durch seinen kreativen und **künstlerischen Stil** aus. Er präsentiert beispielsweise Gerichte wie **Satelliten**, die um den Hauptteller kreisen. (ls)

GANZ AM RANDE



Ein Bagger war also Schuld: Das Baufahrzeug hat am Mittwoch gegen 13 Uhr ein Glasfaserkabel der Telekom in Wertheim gekappt und dafür gesorgt, dass Tausende Telefonanschlüsse im Bereich Wertheim, Kreuzwertheim und Freudenberg nicht mehr erreichbar waren und das Internet nur langsam oder gar nicht mehr funktionierte. Die Telekom hatte am Mittwoch noch von einem beschädigten Kabel in Kilsheim gesprochen, was aber gestern berichtigt wurde.

Zwar konnte die Pressestelle weder mitteilen, wo genau diese Störung auftrat, noch welche Bereiche und wie viele Anschlüsse betroffen waren – Datenschutz, versteht sich – sie betonte aber: »Egal, ob einer oder hundert Kunden betroffen sind, sobald bei uns ein Kunde eine Störung meldet, beginnen wir mit der Fehlersuche.«

Viele entdeckten am Mittwoch die Langsamkeit wieder und wurden sich bewusst, wie abhängig wir heutzutage von den Drähten geworden sind. Dies zeigte auch das Phänomen, dass in manchen Filialen der Sparkasse, der Volksbank und der Commerzbank die Geldautomaten außer Gefecht gesetzt waren. Einziger Pluspunkt: Der Zeitpunkt. Mittwochnachmittags waren viele Filialen sowieso geschlossen.

Zudem sind so manche, die in Geschäften mit ihrer EC-Karte bezahlen wollten, am Teletcash-Terminal gescheitert: Auch diese Geräte verbinden sich online mit der Bank, wenn der Kunde die Geheimzahl eingeben soll.

Stadtbrandmeister Ludwig Lermann und Burkard Reinhardt vom Wertheimer Polizeirevier erklärten, dass die Hausanschlüsse zwar nicht funktionierten, aber alle Notrufe trotzdem angenommen werden konnten.

Es war eine Geduldssprobe für die Wertheimer, Kreuzwertheimer und Freudenberg. Um 19.56 Uhr war die Leitung wieder intakt – das Leben konnte weitergehen.

Der Bagger sorgte aber auch dafür, dass eine Kollegin von ihrem Mann überrascht wurde: Als sie heimkam, war der Gatte dabei, den Grill anzuzünden. Sein Arbeitgeber hatte ihm frei gegeben, da in der Firma nichts mehr lief. kay

JUBILÄUMSFEST

SA., 08. JUNI 2013 / SO., 09. JUNI 2013



Martinsbräu
 MARKTHEIDENFELD

Familienbrauerei seit 1883

SEIT 130 JAHREN BRAUT SICH WAS ZUSAMMEN



»Wir brauen seit 130 Jahren«. Als im Sommer 1883 die Brüder Martin die Brauerei gründeten, bestand eine Brauerei

aus den verschiedensten Handwerken. Es gab eine eigene Küferei, Schlosserei, Schreinerei und eine komplette Landwirtschaft mit Bullenzucht. Schon früh spielte die Belieferung der Gaststätten für Martinsbräu eine wichtige Rolle. 1914 waren es jährlich bereits 12.000 Hektoliter Bier, die mit Hilfe von vier Pferdegespannen und einem Lastkraftwagen zu den Kunden gebracht wurden. In den folgenden Jahrzehnten wuchs das Familienunternehmen langsam, aber konstant. Ein eigener 56 m tiefer Brunnen wurde gebohrt, das Sudhaus wurde vergrößert. Die Gärkeller wurden umgebaut, ein neues Lager- und Kühlgebäude entstand. 1988, nach dem Tod von Walter Martin, übernahm seine jüngste Tochter Maria das Unternehmen. Und so steht

seit 25 Jahren eine Frau an vorderster Front der Brauerei.

»Wir machen kein Fernseh Bier«, so fasst Maria Martin die Philosophie der Martinsbräu zusammen. »Es geht nicht darum, ein Einheitsbier für den Massengeschmack zu produzieren, wir möchten die Braukunst und das Handwerk pflegen und spezielle Biere schaffen. Das ist die Arbeit des Braumeisters und seines Teams«. Elf Biertypen werden bei Martinsbräu gebraut. Das geht von dem Landbier Dunkel, einem malzigen und leicht gehopften Bier, über das würzige Zwick, einem unfiltrierten Kellerbier, bis hin zu einem schlanken herben Pils. Selbstverständlich gibt es auch helles und dunkles Weizenbier, Alkoholfreies und für Radler ein Radler.

überdachte Freiflächen
 ausreichend Parkplätze

OPEN AIR

Samstag, 8. Juni von 18 bis 1 Uhr

Einlass ab 18 Uhr
Ab 18.30 Uhr und in den Pausen fetzige Musik mit DJ Till.
 Get the party started ...
von 20.30 bis 0.30 Uhr mit



... nach diesem Motto spielt Heatwave die heißesten Grooves der 70er, 80er Jahre bis heute und garantiert ein einzigartiges, ultimatives Partyerlebnis.

HOFFEST MIT REGIONALEM MARKT

Sonntag, 9. Juni von 10 bis 19 Uhr

Musikalische Unterhaltung
10 bis 13 Uhr
 Frühschoppen mit Weißwurst und »Musikverein Heimatklang«, Mespelbrunn
13 Uhr
 Tanzaufführung »Freunde fränkischen Brauchtums«, Urspringen
14 bis 19 Uhr
 Musikkapelle »Die Böhmischen«, Böhler-Münster
15 Uhr
 Tanzaufführung Grafschaftstrachten-gruppe »Die Glasf'ler«, Glasofen

Attraktionen
 für Kinder und Erwachsene
 Hüpfburg mit Spielstraße, Kinderspaß mit Wonnemar, Torwandschießen der U13 TVM, Kinderschminken ab 12 Uhr, Schmuckbasteln, Glasblasen, Gewinnspiele, Schießstand KKS Marktheidenfeld, Maßkrug-Schießen, Ringe-Werfen, Hau den Lukas

Regionaler Markt
 Schau-Brauen, Töpfer-Handwerk, Glasbläser, Goldschmiedekunst, handgefäzte und genähte Unikate, Schmuckdesign, Maschinenstickereien & Patchwork, Korbflechter, KRAUTERLEBEN, Bio-Hoffaden, Schausägen, Kunstausstellung, Fruchtaufstriche

Schmankerln - für jeden Gaumen ist etwas dabei
Bierschmankerl »1883«. Unser Jubiläumsbier.

