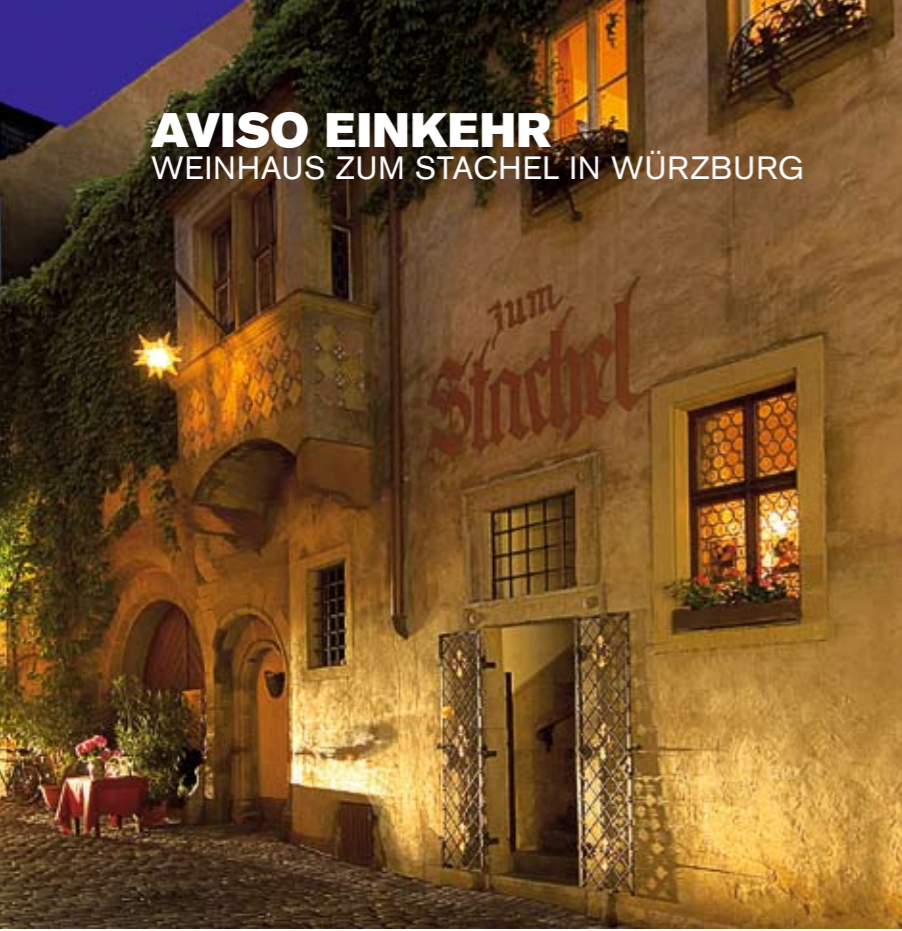


AVISO EINKEHR WEINHAUS ZUM STACHEL IN WÜRZBURG



Text: **Stefan Krimm**
Fotos: **Weinhaus zum Stachel und Stefan Krimm**

WÜRZBURG HAT WENIGSTENS sechs Gesichter, man könnte auch sagen: sechs Seiten, in die man sich verlieben kann. Da ist zunächst einmal die fränkische Hauptstadt des Barock und Rokoko, mit der von Napoleon als »schönster Pfarrhof Europas« bezeichneten Residenz, der edlen, italienisch-weltläufigen Silhouette des Stifts Haug und dem nicht minder eleganten Käppele. Dann die Bischofsstadt im engeren Sinne mit dem Dom auf der einen und der Festung Marienberg auf der anderen Mainseite, verbunden durch die grandiose, figurengeschmückte alte Mainbrücke. Nicht zu vergessen die Stadt inmitten von Weinbergen mit so großen Namen wie »Stein« oder »Innere Leiste«, weitgehend im Besitz der großen Stiftungen des Bürger- wie des Juliusspitals und des Staatlichen Hofkellers. Es gibt die Universitätsstadt mit ihrem quirlenden studentischen Leben. Und schließlich auch das verwinkelte, fast noch mittelalterliche Würzburg der früher von Handwerkern und »Bäcks« gepägten kleinen Gassen zwischen dem ruhig dahinströmenden Fluss und der Marienkapelle.

Hier, in der Gressengasse unweit des Marktes, findet sich, ein wenig verborgen, eine der gastronomischen Perlen Frankens, das altehrwürdige »Weinhaus zum Stachel«, das in vier Jahren seinen sechshundertsten Geburtstag feiern wird. Der auf den ersten Blick nicht unbedingt wie eine freundliche Einladung wirkende, angeblich aus dem Bauernkrieg herrührende Name – das Würzburger Hauptquartier der Aufrührer war durch einen herausgehängten Stachel oder Morgenstern gekennzeichnet – wird unterstrichen von einem durch zwei derbe Prellsteine geschützten großen Mosaik an der Außenmauer. Es zeigt einen riesigen, mit einem Morgenstern bewaffneten »wilden Mann«, umgeben von den Insignien herzhaften Tafelns: einem gebratenen Huhn, einer Breze, einem wohlbehangenen Rebstock und zwei großen Kannen für seinen Ertrag.

HAT MAN DAS TOR des »Stachel« durchschritten, befindet man sich sofort in einer anderen Welt: ein zierlich-eleganter Innenhof im Stil der Spätrenaissance mit einer hübschen Balustradengalerie und dahinter wohlproportionierte Gasträume, holzvertäfelt, zum Teil mit Deckenmalereien, die sicher zu den gemütlichsten Innenräumen im an einladenden Wirtshäusern und Weinstuben nicht armen Franken zählend.

Der Wirt, ein ebenso freundlicher wie hellwacher »patron«, ist alles andere als ein »wilder Mann«. Dabei könnte er es seiner Herkunft nach durchaus sein: Richard Huth kommt aus dem tiefen Glasmacher-Spessart, dessen Bewohner, wie sich im Bauernkrieg, in der 48er Revolution und in dem bis in die Nachkriegszeit immer wieder einmal aufflackernden Hang zur freien Jagd – vulgo: »Wilderei« - zeigte, durchaus nicht zu den »Brävsten« im Lande zählten.

HUTH IST NACH seiner Kochlehre in Aschaffenburg in seinen Wanderjahren, die ihn ins »Bellevue« in Zermatt, den »Europäischen Hof« in Engelberg (Schweiz), das »Hotel Kloster Hirsau«, zu Carl Ederer in München und in die »Hermannsdorfer Landwerkstätten« in Glonn führten, weit herumgekommen. Aber er verleugnet als Mensch wie als Koch die Liebe zu seiner Heimat, ihren weiten Wäldern, den einsamen Wiesentälern und der Fülle an »freier Natur« auch in Würzburg nicht. Sie prägt ihn vielmehr in ganz besonderer Weise. In wenigen Jahren hat er es verstanden, sein Haus zu einem anerkannten Refugium für anspruchsvolle Freunde verfeinerter regionaler Küche zu machen. Das beginnt mit der Auswahl der Produkte: Er bezieht sie fast durchwegs von biologisch wirtschaftenden Produzenten. Die Tiere, die er in der Küche verarbeitet, müssen nach seiner Überzeugung artgerecht aufgewachsen sein, wenn ihr Fleisch die vorausgesetzte hohe Qualität haben soll – und wenn man sie mit gutem Gewissen verarbeiten will. Die Maßstäbe des Stachelwirts und der Wunsch, die Lieferanten auch persönlich als Produzenten beurteilen zu können, verlangen ihm allerdings weitere Wege ab als dem reinen Großmarkt-Einkäufer: im Herbst und Winter Rehe aus Greussenheim, Fasanen aus Rottendorf, Quitten aus Untereisenheim, Enten und Gänse aus Mühlhausen, Wildschweine aus dem Spessart. Im Frühjahr erhielt er auch heuer wieder ein Bio-Kalb, das speziell für die Küche des »Stachel« aufgezogen wurde, Zicklein aus Müdesheim, Rhönschafe aus Ostheim und knackige junge Gemüse vom Bio-Händler aus Kitzingen.

VERGLEICHBARE SORGFALT wird auf die Auswahl der Weine verwendet. Bei einem Koch, der vom Weinblatt-Pesto über die mit Weinblättern gefüllten Kartoffeln bis zum Rosmarin-Lammspießchen im Weinblattmantel in dieser Hinsicht fast alles ausprobiert hat, ist das wohl auch kein Wunder. Im »Stachel« gibt sich mit wenigen Ausnahmen die fränkische Elite die Ehre: Paul Fürst, Armin Störrlein, Karl Schmitt, Johann Ruck, Frieder Burrlein, Gerhard Roth, Hans Wirsching, Robert Haller, Uli Luckert, Egon Schäffer, Hugo Brennfleck, Wolfgang Glaser, Paul Weltner, der aufstrebende Christian Stahl, Fürst Castell, die großen Würzburger Güter... Wer versammelt an einem einzigen Platz in Franken mehr Qualität? Um dem Wein »ein Gesicht zu geben«, bietet er »seinen« Winzern – nicht wenige sind mit ihm befreundet – regelmäßig Gelegenheit, ihre Weine auch persönlich vorzustellen. Und jedes Jahr bestimmt die Stachel-Crew einen »Winzer des Jahres«, 2008 war es der vielversprechende Rudolf May aus Retzstadt.

Natürlich verwendet Huth viel Mühe darauf, für jedes Gericht den richtigen Tropfen zu finden. Nicht zu schwer soll er nach Möglichkeit sein, auch darf er die feine Nuancierung der Speisen nicht übertrumpfen. Immer wieder fällt die Wahl auf einen Silvaner, dessen unaufdringliche Differenziertheit und Kraft den reflektierten Genießer ebenso beeindruckt wie seine Kombinierbarkeit mit vielerlei Kreationen. Mit den Neuzüchtungen der letzten Jahrzehnte hat er dagegen nicht viel im Sinn. Aber natürlich haben neben den Franken z.B. auch elegante

Mosel-Rieslinge ihre Chance bei einem Koch, der Forelle, Waller und hochwertige Seefische ebenso schätzt wie Wild oder – zur rechten Zeit! – die weißen Trüffel aus dem Piemont und die schwarzen aus dem Périgord. Und auch die fränkischen Rotweine, etwa die Spätburgunder von Armin Störrlein und die exzellenten Tropfen von Paul Fürst, haben in den letzten Jahren seine Anerkennung gefunden.

MIT DER ÜBERNAHME des »Stachel« ist für Richard Huth und seine Frau eine Art Traum in Erfüllung gegangen. Beide waren seit langem ein wenig in die Traditionsgaststätte und ihr Ambiente verliebt, immerhin haben sie sich hier zum ersten Mal gesehen. Und natürlich war es auch eine große Herausforderung, aus einem gemütlichen, vielleicht aber schon ein klein wenig verstaubten Alt-Würzburger Weinlokal ein überregional anerkanntes Restaurant zu machen, das immer öfter genannt wird, wenn es um die wirklich guten Häuser in Deutschland geht!

Dr. Stefan Krimm hat als ausgewiesener Weinkenner bereits mehrfach für *aviso* geschrieben. Im Hauptberuf ist er als Ministerialrat u.a. für das Fach Deutsch am Staatsministerium für Unterricht und Kultus zuständig.

Restaurant und Weinhaus zum Stachel
Gressengasse 1 | 97070 Würzburg
Telefon 09 31. 52 770 | Fax 09 31. 52 777
www.weinhaus-stachel.de
info@weinhaus-stachel.de
täglich 11-24 Uhr | Sonntag Ruhetag

Wegbeschreibung:
Das Restaurant und Weinhaus zum Stachel liegt im Herzen Würzburgs. Zwei Gehminuten von der Marienkapelle (Richtung Main) und ebenfalls nur wenige Schritte vom Marktplatz entfernt.

aviso EINKEHR

DIE SCHÖNSTEN DENKMALGESCHÜTZTEN WIRTSHÄUSER UND GASTHÖFE IN BAYERN SIND (NOCH) NICHT SO BEKANNT WIE VIELE UNSERER SCHLÖSSER, BURGEN UND KIRCHEN. DAS MUSS SICH ÄNDERN! IN »AVISO EINKEHR« STELLEN WIR IHNEN DESHALB DIE SCHÖNSTEN KULINARISCH-BAVARISCHEN MUSENTEMPEL VOR: ALLE RESPEKTABLE UND AUTHENTISCHE ZEUGNISSE UNSERER REICHEN BAUKULTUR UND: IN ALLEN KANN MAN HERVORRAGEND ESSEN, IN MANCHEN AUCH ÜBERNACHTEN.