

NASOWAS



Schlaflose Nächte...

... bereiteten Tochter und Enkelsohn der streng gläubigen Mömbriser Seniorin. Bei einer Messfeier empfing die Tochter die Kommunion. Da ihr zweijähriger Sohn zu nörgeln begann, weil er auch etwas abhaben wollte, brach die Mutter die Hostie entzwei und gab ihm eine Hälfte. Sie habe damit eine »Todsünde« begangen, ist die besorgte Großmutter verängstigt, während die Tochter glaubt, dass das hehre Gebot des Teilens die lässliche Sünde vergessen mache...

NACHRICHTEN

Fahrradreifen platzt: 21-Jähriger verletzt

BLANKENBACH. Unklar ist die Ursache für einen Reifenplatzer, der am Mittwoch in Blankenbach zu einem Unfall geführt hat. Die Polizei teilt mit, dass ein 21-Jähriger um 15 Uhr mit seinem Fahrrad auf der Hauptstraße in Richtung Ortsmitte fuhr, als ihm der Hinterreifen platzte, so dass er über den Lenker geschleudert wurde. Der Verletzte wurde ins Krankenhaus gebracht. *nle*

VERANSTALTUNGEN

Vortrag: Mit Zilgri Schmerzen lindern

ALZENAU. Die »Zilgri«-Methode zur Selbstbehandlung bei Schmerzen ist Thema eines Vortrags beim Treffen der Rheuma-Selbsthilfegruppe am Montag, 6. Februar, im Gasthaus Alte Post. Referentin ab 18.15 Uhr ist die Zilgri-Lehrerin Karin Anita Weise. Das Verfahren ist laut Einladung eine kombinierte Atmungs- und Haltungsbehandlung. *fu*

Sonntag: Trauer-Café im VHS-Haus Mömbris

MÖMBRIS. Im Mömbriser Volkshochschulhaus (Kirchstraße 3) findet am Sonntag, 5. Februar, von 15 bis 17 Uhr das Trauer-Café statt, das die Malteser jeden ersten Sonntag im Monat anbieten. *fu*

SERVICE

Service-Rubriken Notdienste, Geburtstage, Vereine, Kino, Heute: **Seite 25**

MEHR LOKALES

www.main-echo.de

So erreichen Sie uns:
Abo-Service: 060 23/96 6120
E-Mail: aboservice@main-echo.de

Redaktion Aschaffenburg, Alzenau, Dieburg

Die Redaktion ist telefonisch für Sie da: **montags bis freitags 9 bis 15 Uhr.**
Weichertstraße 20
63741 Aschaffenburg

Ihre Ansprechpartnerin:
Cosima Lübke
Telefon: 0 60 23/96 61-30
Fax: 0 60 21/396-499
E-Mail: redaktion.alzenau@main-echo.de

Leiterin: Gabriele Fleckenstein (gaf)
Stellvertreter: Jens Raab (jhr)
Erster Autor Alzenau & Kahlgrund: Michael Müller (mcm)
Ltd. Redakteur: Peter Freudenberger (pf)

Nina-Anna Beckmann (nab),
Alexander Bruchlos (ab), Christian Chur (cch), Stefan Fuchs (fu),
Eva Maria Lüft (el), Moni Münch (mm), Jürgen Overhoff (joff), Josef Pömmel (joe), Miriam Schnurr (mir),
Caroline Wadenka (caw).

Standort Alzenau (Hanauer Straße 20, 63755 Alzenau):
Thomas Jungewelter (tju), Matthias Schwind (msd).



Maßanfertigung: Die abschließbaren Klimaschränke hat Florian Behl einzeln gekauft und einbauen lassen. Ein Schreiner sorgte für die Verkleidung. Der Einbau der Weinbank kostete 40 000 Euro.

Fotos: Björn Friedrich

Weinbank für edle Tropfen in Blankenbach

Genuss: Brennhaus Behl bietet Schließfächer für Kunden, die ihren Wein zum Menü im Haus trinken wollen – Korkgeld kostet pauschal 15 Euro

Von unserer Redakteurin
CAROLINE WADENKA

BLANKENBACH. 300 Weine führt das Restaurant Behl in seinem Keller. Seit einiger Zeit finden sich dort weitere Flaschen, und zwar in speziellen Schließfächern. Sie können aber nicht von jedem Gast bestellt werden. Vielmehr haben sich einzelne Kunden in der Weinbank des Hauses in Blankenbach eingemietet. Sie können zum Essen ihre Weine genießen.

Die Idee für die Weinbank hatte Florian Behl (31). In Blankenbach gibt es zwölf einzelne Fächer für jeweils bis zu 18 Flaschen. Die Temperatur der Weinschränke lässt sich individuell einstellen – je nachdem, ob ein Mieter den Wein lagern oder trinkfertig haben möchte.

40 000 Euro investiert

Wie besonders das Angebot ist, zeigt auch die Installation. Zwölf Klimaschränke schaffte Florian Behl an, die in die Wand des Weinkellers eingebaut wurden. Ein Schreiner sorgte für eine stilvolle Verkleidung. Kostenpunkt: 40 000 Euro.

Schon kurz nach dem Einbau sei die Weinbank ausgebaut gewesen, erzählt Behl. »Wir haben eine kleine Warteliste.« Deshalb überlegt er, den Service möglicherwei-



Im Überblick: Experte gibt Tipps, wie Sie Wein richtig anrichten

Manschette entfernen: Bei Rotwein wird die Manschette unterhalb der Auswölbung entfernt, bei Weißwein oberhalb davon.

Kork entfernen: Florian Behl rät zu einem Zwei-Stufen-Öffner, um auch längere Korken ohne Bruch aus der Flasche zu entfernen. Danach abdrehen und riechen, ob der Wein korkt. Mit einer Serviette mögliche Korkreste vom Flaschenhals wischen.

Dekantieren oder nicht? Wird ein Wein länger gelagert, setzt sich ein Depot ab. »Das ist nichts Schlechtes«, versichert Florian Behl. Dennoch sollte es nicht ins Glas: Bei solchen Weinen rät er zum Dekantieren. Dazu sollte die Manschette am Flaschenhals ganz entfernt werden.

Behls Tipp: Den Flaschenhals über eine Kerze halten und den Wein in den Dekanter laufen lassen. Sobald das Depot kommt, sieht man es dank der Kerzenflamme und kann das Eingießen stoppen. Junge Weine müssen nicht dekantiert werden. (caw)

se um weitere Schließfächer zu erweitern.

Welche Weine lagern die Schließfach-Mieter ein? Es sind ausschließlich Rotweine, die Bandbreite ist groß, wie Florian Behl sagt. Ein Gast schätze zum Beispiel südafrikanische Weine, die er nach seiner Aussage in keinem Restaurant findet. Dank der Weinbank kommt er im Restaurant

Behl zu diesem Genuss, die Preise pro Flasche sind laut Behl nicht hoch.

Anderer Mieter nutzen die Weinschließfächer, um kostspielige Tropfen richtig zu lagern. Jeder Mieter schließt mit dem Restaurant einen langfristigen Vertrag, die Miete wird im Voraus be-

zahlt und es ist geregelt, dass zum Wein

etwas im Restaurant gegessen wird. Pro Flasche wird ein Korkgeld von 15 Euro fällig. Die Kunden kommen zur einen Hälfte aus dem Kahlgrund, zur anderen Hälfte aus Aschaffenburg oder dem Rhein-Main-Gebiet.

Laut Florian Behl ist das Modell für beide Seiten ein Gewinn: Die

»Weinbanker«

bekämen die Weine nach ihrem Geschmack, und das für den Einkaufspreis plus Korkgeld. Behl rechnet vor, dass ein Gastronom eine Flasche, die 150 Euro im Einkauf kostet, für bis zu 300 Euro anbieten würde. Im Vergleich dazu sind 150 Euro plus 15 Euro Korkgeld günstig.

Wer den Wein als Anlageobjekt betrachtet und sachgerecht über eine längere Zeit lagern will, ist dank der temperierten Fächer auch auf der richtigen Seite. Und wer einfach genießen will, muss sich keine Gedanken um die richtige Garzeit des Rehrückens zum Rotwein machen.

Kunden binden

Das Brennhaus Behl kann auf diese Weise Gäste zufriedenstellen, die andernfalls vielleicht in andere Restaurants abwandern würden.

Ganz neu sind Weinbänke in Deutschland nicht, allerdings unterscheiden sich die Konzepte. Laut Christian Frens, Vize-Präsident der Deutschen Sommelier-Union, bieten moderne Weinbänke in erster Linie die richtige Lagerung. Zu trockene Keller seien Gift, wenn es um die richtige Aufbewahrung von Raritäten geht. Eine Weinbank mit Fokus auf dem kulinarischen Aspekt kennt er bislang nicht. Auch Michael Schwägerl vom bayerischen Hotel- und Gaststättenverband ist das Weinbank-Konzept »Unser Menü – Ihr Wein« so noch nicht begegnet. Allerdings gebe es in Unterfranken einige Betriebe und Winzer, die passende Lagermöglichkeiten anbieten und vermieten. Darunter ein Winzer in Sommerhausen, der dem kürzlich verstorbenen Ex-Bundespräsidenten Herzog ein Fach vermietet hat.



UHRMACHER & JUWELIERE SEIT 1892

WEISSENBURGER STRASSE 2
63739 ASCHAFFENBURG
WWW.JUWELIER-HJ-SCHWIND.DE

Video aus dem Weinkeller mit praktischen Tipps: www.main-echo.de