

Weingut Martin und Martinsklause in Ziegelanger

# Spitzenweine und familiäre Atmosphäre

**B**ereits in der vierten Generation führt die Familie Martin in Ziegelanger bei Zeil am Main das Weingut und die Fränkische Weinstube. Erich Martin weiß: „Familienbetriebe haben ein Geheimnis: Dahinter stehen Menschen, die ihr ganzes Wissen, ihre Zeit, ihre Erfahrung und Leidenschaft einbringen.“

Über eine Weinstube mit angeschlossenem Weingut verfügen nicht viele Gastronomiebetriebe. Dabei auf eine langjährige Erfahrung zurückblicken zu können, macht Kellermeister Erich Martin und seine Familie selbstverständlich stolz. Gerade neben der Bierdominierten Domstadt Bamberg bildet die Martinsklause eine Alternative für Weinkenner, Weinfreunde und alle, die es werden wollen. „Viele Gäste zieht es zu uns aufs Land, weil sie bei uns eine bodenständige und deftig herzhafte Küche und natürlich ein selbst erzeugter Frankenwein erwartet“, sagt Erich Martin.

Seine jüngsten Weinkreationen sind Linus Tjark von der Rebsorte Rivaner und Nina Anna, ein taufrischer Rotling, erfüllt von satter Frucht, die an reife Himbeeren und frische Erdbeeren erinnert. Seine Frankensekte sind benannt nach Laura und Maximilian. Kein Wunder, dass die namensgebenden Kinder stolz und gerne die Flaschen mit ihrem Namen und Konterfei hochhalten.

**Absolute Frische.** In der Küche der Martinsklause legt die Familie besonderen Wert auf regionale und frische Produkte. Zur jeweiligen Saison gibt es daher Wildgerichte wie Hase, Reh und Wildschwein vom heimischen Jäger, frische Steinpilze und auch den typischen fränkischen Spargel, natürlich tagesfrisch serviert. Abwechselnd steht eine große Auswahl an Fischen wie Wolfsbarsch, Zander, Waller, Steinbeißer, Rosa Gourmet Matjes, Forelle oder Saibling auf der Karte, zu denen man gerne einen Silvaner oder Riesling aus dem eigenen Weinkeller trinkt. Die Spezialität des Hauses, für die die Martinsklause auch überregional bekannt wurde, ist die Flugente, die den Besucher schon auf dem Schild am Eingang empfängt. Silvia Martin, die Chefin für Küche und Restaurant, ist stolz darauf, den Gästen absolute Frische auf dem Teller zu servieren. Viele Stammgäste beweisen, dass gerade dieses Konzept auch heute – oder gerade heute – gut ankommt.

Nach dem Essen nutzen viele Gäste die Möglichkeit, ihre Lieblingsweine zu probieren und auch mitzunehmen. „Viele stoßen beim Essen auf einen tollen Wein und nutzen die Gelegenheit, die eine oder andere Flasche zu erwerben.“ Im Angebot hat das Weingut eine große Auswahl der typischen fränkischen Weine, angefangen vom Silvaner über den Bacchus und Müller-Thurgau bis hin zum Kerner, Riesling, Rieslaner oder Rivaner. Natürlich gibt es auch Rotweine wie Schwarzriesling, Domina und einen Pinot Noir sowie den Nina-Anna-Rotling. Spezialisiert hat sich das Weingut auch auf Sekt und Secco, diese Produkte sind besonders bei der jungen Kundschaft sehr beliebt.

**„Dies bietet sich gerade für Golfer an, die im Golfclub Hassberge gespielt haben.“**

Übrigens: In diesem Jahr feiert der Silvaner seinen 350. Geburtstag in Franken. Im Jahr 1659 brachte Abt Alberich Degen, geboren in Zeil am Main, die Silvanerrebe nach Franken und die Rebsorte wurde erstmals auf einem Weinberg am Steigerwald angepflanzt. Inzwischen hat der Silvaner einen Kultstatus erreicht. Das Weingut Martin bietet zum Jubiläum einen halbtrockenen Silvaner Kabinett und zwei trockene Silvaner Kabinett aus der Lage Ziegelangerer Ölschnabel an.



Jeder kennt das Wahrzeichen der Martinsklause: Das lachende Häuschen sieht man auch von der A70 aus zwischen den Anschlussstellen Ebelsbach und Hassfurt



**Garten mit 90 Plätzen.** Bei schönem Wetter können die Gäste der Martins ihren Schoppen auch im idyllischen Weingarten hinter dem Lokal genießen. Im Innenraum stehen 60 Sitzplätze zur Verfügung. Es empfiehlt sich daher, vorher telefonisch einen Tisch zu reservieren. Besonders hervor hebt die Familie die durchgehend warme Küche. „Dies bietet sich gerade für Golfer an, die im Golfclub Hassberge gespielt haben.“

Viele Besucher nutzen auch den Weinwanderweg zwischen Zeil und Ebelsbach für einen Abstecher zur Martinsklause. Am Weg befinden sich zahlreiche Infotafeln, die über den Wein und seine Geschichte informieren. Strecken zwischen fünf und 20 Kilometern können ganz beliebig gewählt werden. Ruhebänke und interessante Aussichtspunkte laden zum Erholen ein.

**Wenn Sie neugierig auf die Weine vom Weingut Martin geworden sind, fordern Sie doch die Weinliste an oder bestellen Sie als play-GOLF!-Leser das exklusive Probierpaket mit sechs Weinen zum Preis von nur 40 Euro frei Haus! Enthalten sind zwei 2008er Silvaner, zwei 2008er Kerner und zwei 2008er Non Plus Ultra.**

*Kontaktinformationen: Weingut, Weinkellerei und Fränkische Weinstube Martin - Martinsklause, Zieglanger 6, Zeil am Main, Telefon 09524 5422, Internet [www.weingut-martinsklause.de](http://www.weingut-martinsklause.de). Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 11 Uhr, Samstag und Sonntag ab 10 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetage. Weinverkauf ist auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung möglich.*

