

Herzlich Willkommen bei Freunden zu gemütlicher Einkehr und Gastlichkeit !

Verehrter Gast, liebe Leserin, lieber Leser,

Ist Ihnen auf der Fahrt zum Wald Hotel Heppe der reizvolle Spessart aufgefallen?
Der Spessart ist das größte zusammenhängende Mischwaldgebiet Europas.
Die Stille der Waldeinsamkeit, die bunte Tierwelt, die Sauerstoffreiche Luft, die klaren Bäche, all das macht seinen romantischen Charme aus...

Wir haben in der Zwischenzeit bereits für Sie schon alle Vorbereitungen getroffen und den Tisch gedeckt, den Weißwein kalt gestellt, den Rotwein wohl temperiert und uns gefreut, dass Sie bald eintreffen werden.

Jetzt sind Sie hier und wir sind sicher, dass der Druck der erlebten Hektik draußen in der souveränen Ruhe dieses stillen Tales bald von Ihnen weichen wird. Wir werden uns bemühen, und sei es auch nur während einer kurzen Rast, Ihr Gefühl und Ihre Stimmung des Ausspannens und Entspannens von dem Stress des Alltags zu fördern um Ihnen zu neuen Kräften zu verhelfen.

Nachdem Sie nun die Türe mit einem Aperitif aufgestoßen haben, werden Sie sich hoffentlich die Zeit nehmen, die Fragen zu unserer heimatlichen Geschichte im langsamen Tempo von einer Situation zur anderen zu lesen.

Kochen ist bei uns immer noch Handarbeit mit Herz und Verstand und einige speziellen Gerichte brauchen eben ein bisschen länger um wohl zu geraten. Um Ihnen dabei die kleine Wartezeit zu verkürzen haben wir für Sie ein paar Geschichten niedergeschrieben, die Sie in die Vergangenheit zurückversetzen sollen, wie es denn einmal so war, im schönen sagenumwobenen romantischen Spessart.

Diese kleinen „Heppe-Geschichten“ sind so etwas wie ein Wegweiser durch die verschiedenen Landschaften unseres schönen Spessartwaldes aber auch durch die geschichtliche Vergangenheit unserer Region. Sie können Sie zum Selbstkostenpreis von 2 € an der Theke erhalten.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und viel Vergnügen beim Lesen.

Ihre Familien Bauer und Müller

www.waldhotelheppe.de

Dienstag haben wir Ruhetag
Von Anfang Januar bis Mitte Februar haben wir Betriebsferien.

Lieber Gast,

wenn Sie das Waldhotel Heppe betreten, spüren Sie schon die gastfreundschaftliche Atmosphäre unseres Hauses. Sie können sicher sein, alle geben ihr Bestes, damit Sie aufmerksam und zügig bedient werden.

Ihr Besuch soll Ihnen ja in angenehmer und guter Erinnerung verbleiben, damit Sie gerne wieder bei uns einkehren und uns auch an Ihre Freunde weiterempfehlen.

Ihre Mahlzeit wird immer frisch zubereitet, bitte haben Sie dafür etwas Geduld, wenn die Wartezeit, im Stoßbetrieb etwas länger sein sollte. Bei einem netten Gespräch und dem Ausblick in die herrliche Natur vergeht die Zeit sehr rasch.

Für unsere kleinen Gäste liegen an der Theke lustige Malsets bereit.

Für 11.30 Uhr reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch, auch ab ca. 13.00 Uhr ist es wieder möglich. Dies sind auch die besten Zeiten, zu denen Sie im Restaurant einen schönen freien Tisch finden.

Möchten Sie nach dem Essen einen Eisbecher genießen, oder ist ihr Appetit nicht ganz so groß, bestellen Sie am besten den Seniorenteller. Wir bieten diesen von allen Braten- und Schnitzelgerichten an.

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung wie Sie bezahlen, einzeln oder zusammen, denn die Rechnung druckt der Computer.

Nach dem Essen reichen wir Ihnen gerne eine Tasse Kaffee, Espresso oder Cappuccino, Fiaker oder Kaffee-Royal. Beachten Sie auch die große Eiskarte mit ihren köstlichen Kreationen und die Tischständer mit den besonderen Angeboten. Ein 4-Sterne Remy Martin, Edelobstbrände aus Franken, wäre das nichts für Sie? Speziell für die Damen haben wir **PEPINO** den Pfirsichlikör mit dem traumhaften Aroma.

Ganz besonders empfehlen wir Ihnen unsere geschmackvolle, hausgemachte Wurst in Dosen, mit der langen Haltbarkeits-Garantie von 2 Jahren, sowie die weithin gerühmten Torten aus eigener Herstellung. An der Theke können Sie beides mitnehmen.

Bitte lesen Sie auf der letzten Seite weiter.



Kalte Getränke

1	Glas Edel-Bier	0,4 Liter	€ 2,30
2	Glas Edel-Bier	0,2 Liter	€ 1,80
3	Glas Edel-Pils	0,4 Liter	€ 2,40
4	Glas Räuberchen blond	0,3 Liter	€ 2,10
6	Flasche Weizenbier (Hefe dunkel).	0,5 Liter	€ 2,60
306	Glas Hefeweizen-Bier vom Fass	0,5 Liter	€ 2,80
406	Glas Hefeweizen-Bier vom Fass	0,3 Liter	€ 2,00
5	Glas Räuberchen schwarz	0,3 Liter	€ 2,10
412	Glas Räuberchen schwarz	0,5 Liter	€ 2,80
512	Glas Räuberchen blond	0,5 Liter	€ 2,80
105	Glas Spessart alkoholfrei	0,4 Liter	€ 2,30
12	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 Liter	€ 2,60
13	Flasche Gerolsteiner Stille Quelle	0,25 Liter	€ 1,80
34	Flasche Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 Liter	€ 1,70
326	Flasche Apollinaris medium.	0,50 Liter	€ 2,20
324	Flasche Gerolsteiner Mineralwasser	0,50 Liter	€ 2,20
737	Flasche Mineralwasser	0,7 Liter	€ 3,30
11	Glas Bitterlemon* mit Eis	0,20 Liter	€ 1,90
33	Glas Apfel- oder Johannisbeer-Nektar-Schorle	0,20 Liter	€ 1,70
32	Glas Apfel- oder Johannisbeer-Nektar-Schorle	0,40 Liter	€ 2,50
25	Glas Kalter Kaffee ^{1 2 3} , Limonade ^{1 3} oder Cola ^{2 3}	0,20 Liter	€ 1,60
24	Glas Kalter Kaffee ^{1 2 3} , Limonade ^{1 3} oder Cola ^{2 3}	0,40 Liter	€ 2,60
29	Flasche Coca Cola light.	0,33 Liter	€ 1,90
28	Glas Johannisbeer-Nektar, Traubensaft	0,20 Liter	€ 1,70
304	Glas Multivitamin-Nektar	0,20 Liter	€ 1,70
31	Glas Apfelsaft oder Orangensaft	0,20 Liter	€ 1,70
35	Glas Apfelsaft oder Orangensaft	0,40 Liter	€ 2,50
27	Flasche Vitamalz	0,33 Liter	€ 1,70
17	Glas Apfelwein, süß oder sauer gespritzt.	0,25 Liter	€ 1,50
14	Glas Frankenwein-Schorle, trocken	0,20 Liter	€ 2,50
16	Glas Wein-Schorle	0,20 Liter	€ 2,20

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Unsere Öffnungszeiten:

Unser Restaurant hat Dienstag seinen Ruhetag

An allen Tagen sind wir von 10.00 bis 20.00 Uhr für Sie da.

Für Ihre Feierlichkeiten (ab 20 Personen) gerne auch länger.

*=chininhaltig ¹ = mit Antioxidationsmittel ² = koffeinhaltig ³ = mit Farbstoff

Apéritifs

145	Sandemann Sherry dry	. . .	0,05 Liter	€	1,90
145	Sandemann Sherry medium dry	. . .	0,05 Liter	€	1,90
146	Martini weis mit Eis	. . .	0,05 Liter	€	2,00
147	Martini rot	. . .	0,05 Liter	€	2,00
148	Kir-Royal, Creme de cassis ³ mit Henkell.		0,10 Liter	€	4,20
152	Campari ³ Orange mit Eis	. . .	0,10 Liter	€	3,50
169	Campari ³ Minerale mit Eis	. . .	0,10 Liter	€	2,90
193	Sekepino Pepino Pfirsich ³ mit Henkell	. . .	0,10 Liter	€	3,90
219	Flasche Henkell trocken	. . .	0,75 Liter	€	15,90
220	Flasche Henkell trocken (Piccolo)	. . .	0,20 Liter	€	3,90
221	Flasche Moet Chandon Champagner	. . .	0,75 Liter	€	45,90

Vorspeisen

98	Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich ¹ , Butter und Toast ⁵	€	5,50
296	Echter Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich ¹ auf Toast ⁵	€	6,90

Aus dem Suppentopf

40	Tasse Tagessuppe mit wechselnder Einlage	. . .	€	2,50
41	Tasse Gulaschsuppe ⁶ mit Brot	. . .	€	3,90

Für unsere kleinen Gäste

61	Kinderteller <u>BALU</u> , 1 Scheibe Schweinebraten mit Kloß ⁷	. . .	€	5,50
62	Kinderteller <u>DONALD</u> , kleines Schnitzel mit Pommes Frites		€	5,50
63	Kinderteller <u>KIKERIKI</u> , Hühner-Nuggets mit Pommes Frites ^{5,6}		€	5,60
64	Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise ³	. . .	€	2,95
65	Kinderteller <u>BUNNY</u> , 2 Schweinelendchen mit Spätzle ³	. . .	€	7,50
66	1 Kloß ⁷ mit Bratensoße ⁶	. . .	€	2,70
766	1 Kloß ⁷ mit Pilzrahmsoße ⁶	. . .	€	2,90
67	Portion Spätzle ³ mit Champignon-Soße ⁶	. . .	€	2,95

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

1= Antioxidationsmittel 3 = mit Farbstoff 5= Milcheiweiß
 6= Geschmacksverstärker 7= geschwefelt

Räuberballade aus dem Film „Wirtshaus im Spessart“

Nur mit Gruseln und mit Grausen
Geht der Wand`rer durch den Wald
Wo die bösen Buben hausen
Wo des Teufels Büchse knallt!

Jedes Leben ist bedroht –
Mancher ist schon mausetot!
Drum Ihr Leut´ nehmt Euch in acht,
weil in der nacht der Räuber wacht!

Jeder fürchtet sich im Lande,
heute ich und morgen Du,
denn der Hauptmann von der Bande
scheint ein großer Erzfilou!

Auf dreihundert Schritte noch
Schießt in den Hut er Dir ein Loch
Drum Ihr Leut´ nehmt euch in acht,
weil in der Nacht der Räuber wacht!

Kommt und hört euch die Geschichte
Von dem Räuberhauptmann an,
der in Wirklichkeit ein Graf war
und kein echter Räubersmann!

Siehe auch Buch „Wirtshaus im Spessart“

Ballade vom Hölzerlips - von Hans D. Klar Nach Melodie der Ballade „Das Wirtshaus im Spessart“

In den Spessartwaldes Tiefen,
im Gebüsche tief versteckt,
ruht die Hölzerlipser Bande,
bis ein lauter Ruf sie weckt.

In dem Lager an dem Ort,
sprach der Lips das Losungswort:
Lasst uns rauben, brennen, morden,
unser Spruch sei Raub und Mord

Und die hundsgemeinen Räuber,
hör`n den Hauptmann und sind wach
und sie lauschen seinen Plänen
und dann laufen Sei Ihm nach.

Denn die Raub und Mörderschar,
sind verwegen das ist klar,
wenn sie nur das rauben können,
trotzen sie auch der Gefahr.

Lasst uns plündern, lasst uns brennen,
tönt es! Alles ruft: Es sei!
Doppelt hallt das Echo wieder,
von dem Spessarträuberschrei.

Schont den Greis nicht ganz bewusst,
nicht den Säugling an der Brust!
In der Weiber zarten Arme,
lasst uns finden uns`re Lust.
Denn vor diesen Überfällen
War nicht sicher je ein Haus,
den Veit Krämer-Krämer Mathes,
rück mit Manne Friedrich aus.

Hölzerlips der Tunichtgut
War der Hauptmann dieser Brut
Und bei Heppenheim die Kaufleut´
Aus der Schweiz vergossen Blut.

Und die Obrigkeit, sie dachte
Jetzt an bessere Pläne nun,
um die Bande zu verhaften
ja, was konnte man noch tun.

Truppen wurden nun im Land,
sie zu fangen ausgesandt,
alle Mann der Räuberrotte
Fielen in Justizias Hand.

Tief im Kerker und in Ketten
Warten sie aufs Blutgericht
Und der Großherzog von Baden
Kannte keine Gnade nicht.

Auf den Marktplatz Heidelberg
Wurden Sie sodann gezerzt,
alle wurden hingerichtet
Durch des Henkers Richterschwert.

Zu der Hölzerlips Ballade
Jeder nun sein Fazit zieh´
Was hat damals man erlitten,
Mensch vergiss´ das Beispiel nie.
Heut` die Spessarträuber sind,
ja da weiß doch jedes Kind,
zu den Gästen hier im Spessart
Wie man weiß nur wohlgesinnt.

Regionales



- 42 Gekochtes Rindfleisch, begleitet von Meerrettich^{1, 6, 9} und Salzkartoffeln mit einem großen Salat € 10,90
- 242 Gekochtes Rindfleisch, begleitet von Meerrettich^{1, 6, 9} und Salzkartoffeln, dazu einen Salat, Seniorenteller € 8,90

Pfannengerichte vom Rind und Schwein

- 55 Räubertopf, Schweinemedallions in Pfifferlingssoße⁶ € 16,50
- 56 „Räuber-Grillteller“ Rinder- und Schweinemedallions mit Kräuterbutter und knusprigem Schinken⁸ € 15,90
- 57 Filettopf, Schweinemedallion in einer Pilzrahmssoße⁶ € 13,90
- 58 Rumpsteak, mit Kräuterbutter € 15,40
- 59 Rumpsteak, gedeckt mit Röstzwiebeln € 16,20
- 60 Pfeffersteak aus der Lende geschnitten mit Champignons⁶ € 18,60 68
- Filetsteak nach „Art der Försterin“ mit Pfifferlingssoße⁶ € 19,90

Zu allen Pfannengerichten servieren wir Ihnen einen großen Salat und wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Spätzle³ oder Kroketten⁴

Bestellungen für warme Speisen nehmen wir von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 19.30 Uhr entgegen.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Unsere Öffnungszeiten:

Unser Restaurant hat Dienstag seinen Ruhetag.

An allen anderen Tagen sind wir von 10.00 bis 20.00 Uhr für Sie da.

Für Ihre Feierlichkeit ab 20 Personen gerne auch länger.

Von Anfang Januar bis Mitte Februar haben wir Betriebsferien.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

www.waldhotelheppe.de - Email: info@waldhotelheppe.de

8 = Konservierungsstoff 9 = geschwefelt

6 = Geschmacksverstärker 3 = Farbstoff 4 = Phospat 1 = Antioxidationsmittel

Woher kommt der Name „HEPPE“

Wenn man heutzutage von der „Heppe“ spricht, so meint man immer das bekannte, von der Familie Bauer geführte Waldhotel im Dammbachtal im Spessart, das in einer einmaligen ruhigen Lage am Ende eines romantischen Seitentales liegt.

Viele Gäste wundern sich oft über den ungewöhnlichen Namen und rätseln welche Bedeutung das Wort „Heppe“ eigentlich hat und wie das Haus zu diesem Namen gekommen ist.

Um den Namen „Heppe“ ranken sich viele Geschichten und Anekdoten genau weiß man nur, dass dieser Begriff sehr alt sein muss. Auf alten Landkarten der Kurfürsten von Mainz, die den Spessart 1290 besiedeln ließen, wird ein Gut als Heppengut mit der Siedlung Heppenhütten bezeichnet.

Das Heimatbuch von Dammbach 1241-1991 weiß aus, dass dieser Name auf eine gewisse Familie Hepp zurückzuführen ist. Schon im Jahre 1664 ist dieser Name in der Pfarrei Heimbuchenthal für Krausenbach nachweisbar, er existiert heute noch im Dammbachtal.

Eine Erklärung dieses Namens ist nicht ganz einfach. Wie einige Dialektforscher annehmen, könnte er von einer Verbalhornung des Ausdrucks „Hippe“ kommen, der im Mittelhochdeutschen „Ziege“ bedeutete.

Also waren die Hepp's im Mittelalter Ziegenhüter. Bei den vielen Dialekten die im Spessart gesprochen wurden kann so der Name Hepp entstanden sein.

Man nannte nun die Graslichtung im Wald, auf der das Vieh geweidet wurde „Heppe“.

Günther Bauer, der verstorbene Seniorchef vom Waldhotel Heppe erzählte, dass in den 30er Jahren in der Nähe der heutigen Schutzhütte zwischen Geishöhe und Heppe sich einst eine Köhlersiedlung befand, deren Mauerreste er selbst gesehen hat. Die Köhler sind um die Jahrhundertwende nach Amerika ausgewandert um dort ihr Glück zu suchen. Die Reste der Siedlung hat sich die Natur wieder geholt. Eine Flurkarte von 1938 bezeichnete die Stelle immer noch als Heppenhütten, so wie aus der Zeit von 1290.

Eine äußerst sympathische und originelle Deutung des Begriffs Heppe wurde aber von einem Gast gemacht. Dieser meinte, dass doch der Klerus damals, also die Kurfürsten zu Mainz und deren Verwalter noch lateinisch und griechisch redeten und schrieben; und der Begriff Heppe sich um einen einfachen Übermittlungs- oder Hörfehler handle. Es wäre doch durchaus naheliegend, dass unter dieser Bedeutung sich die griechische Göttin He`be` verbirgt, die Mundschenkin der olympischen Götter, römisch Juventas, Göttin der Jugend. Dies wäre natürlich die Idealbezeichnung für das heutige Waldhotel Heppe. Denn hier ist die Familie Bauer gern der Mundschenk für die Gäste.

Panierte Gerichte vom Schwein

50	Schnitzel nach „WIENER ART“	€	9,90
250	Schnitzel nach „WIENER ART“, Seniorenteller	€	7,90
52	Schnitzel nach „JÄGER ART“, mit Champignonsoße ⁶	€	11,90
252	Schnitzel nach „JÄGER ART“, Seniorenteller	€	9,90
53	Schnitzel nach „SCHWEIZER ART“, mit Champignonsoße ⁶ und Käse ³ überbacken	€	12,50
253	Schnitzel nach „SCHWEIZER ART“, Seniorenteller	€	10,50
54	Schnitzel mit Röstzwiebeln	€	10,80
254	Schnitzel mit Röstzwiebeln, Seniorenteller	€	8,80

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Ihnen einen großen Salat und wahlweise Pommes Frites, hausgemachte Spätzle³ oder Krokette⁴

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

⁶= Geschmacksverstärker ³= Farbstoff ⁴= Phosphat

WIE DAS BEKANNTE „WIRTSCHAUS IM SPESSART“ ENTSTAND !

Am 18. April 1637 berichtete der Postmeister Gerhardt Vrints in Frankfurt an den Fürsten Taxis, dass die „Patrouillen“ des schwedischen Generalmajors Ramsay im Spessart bei Rohrbrunn den durchreitenden Posthalter von Esselbach überfallen und ihm vier Pferde abgenommen hätten. Dringend wurde gebeten, zwischen Aschaffenburg und Esselbach, mitten im Spessart, eine Poststation zu errichten. Weder die Fürsten von Thurn und Taxis noch der Kurfürst von Mainz waren an dieser Sache interessiert. Sie fürchteten wahrscheinlich, dass sich niemand finden würde, der in Rohrbrunn an der einsamen Straße als Postmeister tätig sein wollte.

Der kurmainzische Oberjäger Melchior Uzuber, wohnhaft in Aschaffenburg, richtete im Jahre 1686 an die kurfürstliche Kanzlei in Mainz ein Gesuch, in dem er darin bat, auf eigene Kosten, mitten im Spessart bei Rohrbrunn eine Wirtschaft bauen zu dürfen. Dort sollten Reisende zu Fuß und zu Pferd eine Rastmöglichkeit finden.

Von „Reisenden mit Wagen“ war noch nicht die Rede, da auf den schlechten Wegen sich kein Reisender einer Kutsche anvertraute.

Delikate Braten mit selbst gemachten Klößen

46	Herzhafter Schweinebraten ⁶	€	9,90
246	Herzhafter Schweinebraten, Seniorenteller	€	7,90
47	Milder Sauerbraten ⁶	€	11,90
247	Milder Sauerbraten, Seniorenteller	€	9,90
48	Zarter Jägerbraten ⁶ aus dem Kamm geschnitten	€	11,50
248	Zarter Jägerbraten, Seniorenteller	€	9,50
49	Aromatischer Hirschbraten ⁶ mit Preiselbeeren	€	14,50
249	Aromatischer Hirschbraten, Seniorenteller	€	12,50

Zu allen Bratengerichten servieren wir Ihnen einen großen Salat und wahlweise hausgemachte Kartoffelklöße ⁷ oder Spätzle³! Gerne reichen wir Ihnen Soße ⁶ nach!

Bestellungen für warme Speisen nehmen wir von 11.00 bis 14.00 Uhr
und von 17.00 bis 19.30 Uhr entgegen.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

⁶= Geschmacksverstärker ⁷= geschwefelt ³= Farbstoff



Vegetarische Gerichte

350 Gemüseschnitzel an Kräuterrahmsoße ⁶ mit Kartoffeln und Salat	€	8,50
365 Käsespätzle ³ mit Röstzwiebeln und Salat	€	8,90
367 Kaiserschmarrn mit Apfelmus ¹	€	7,90
77 Champignonomelett mit Toast ⁵ und einem grünen Salat	€	8,90
72 Bunter Salatteller ⁸ mit Käse ³ , Ei und Brot	€	8,90

Fischgerichte

453 Gedünstetes Lachsfilet an Kräuterrahmsoße ⁶ mit Reis und Salat	€	14,40
455 Gebackenes Seezungenfilet an Weißweinssoße ⁶ mit Kartoffeln und Salat	€	13,50

Bestellungen für warme Speisen nehmen wir von 11.00 bis 14.00 Uhr
und von 17.00 bis 19.30 Uhr entgegen.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

8 = Konservierungsstoff 5= Milcheiweiß 6= Geschmacksverstärker
3= Farbstoff 1=Antioxidationsmittel

Der Kurfürst Anselm Franz von Ingelheim war einverstanden. Dem mutigen Uzuber wurde ein Stück Land, unweit vom „Schweinfurter Kreuz“, als Bauplatz zugewiesen. Einfach war die ganze Baugeschichte nicht. Es musste eine entsprechende Waldfläche abgeholzt werden, um Platz für einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb zu schaffen, denn es musste ja eine ganze Familie ernährt werden. Es wurden schließlich ein Wohnhaus mit Gasträum, ein Stallgebäude, ein Kutscherhaus und etwas später sogar eine kleine Kapelle gebaut. Es wurde ein hoher starker Zaun aus Eichenbalken rings um die Gebäude gelegt, denn in der Einöde mussten die Menschen gegen Überfälle geschützt werden.

Nach etwa zwei Jahren war alles vollendet. Uzubers mühten sich redlich, aber der karge Waldboden ergab keinen ertragreichen Acker und der Gewinn war bescheiden. Mit Schreiben vom 22. März 1688 machte der Kurfürst von Mainz dem Postmeister in Frankfurt den Vorschlag, die Postroute zwischen Esselbach und Bessenbach zu teilen. In Rohrbrunn sollten die Postpferde gewechselt werden. Uzuber konnte man als Posthalter einsetzen und ihm eine Entlohnung für seine Dienste zubilligen. Der Vorschlag fand die Zustimmung von Fürst Alexander von Thurn und Taxis und wurde bald danach in die Tat umgesetzt. Uzuber war mit der Beförderung zum Posthalter mehr als einverstanden.

Am 1. Juli 1688 begannen die Postdienste in Rohrbrunn. Als im Jahre 1690 die ersten fahrenden Posten durch den Spessart gingen, war dies nur möglich, weil Melchior Uzuber zwischen Esselbach und Bessenbach seine Poststation hatte, in der die Pferde gewechselt werden konnten. Das Wirtshaus hieß damals nicht „Wirtshaus im Spessart“ sondern einfach „Uzuberei“ und diesen Namen behielt das Haus bis weit in das 19. Jahrhundert hinein. Melchior Uzuber starb 1699 in seinem geliebten Rohrbrunn und seine Söhne Jonas und Matthias traten sein Erbe an. Sohn Remakel ging als Gastwirt nach Aschaffenburg und Sohn Johann wurde kurfürstlicher „Laubmeister“ in Rothenbuch.



Die rustikale Vesperkarte

80	„ <u>Heppe – Platte</u> “ für zwei Personen mit hausgemachter Wurst s, Schnittkäse ³ , gemischtem Schinken s, Butterwürfel und vier Scheiben Brot	€ 14,40
81	<u>Schinkenplatte</u> mit rohem oder gekochtem Schinken s, auch gemischt, Butterwürfel und zwei Scheiben Brot	€ 9,90
82	„ <u>Räuberplatte</u> “ mit Schinken s, hausgemachter Wurst s, Butter und Brot	€ 9,50
83	<u>Käseplatte</u> mit verschiedenen Käsearten ³ , Butterwürfel und Brot	€ 9,80
84	<u>Wurstplatte</u> mit hausgemachten Presskopf s, Blutwurst s und Leberwurst s dazu zwei Scheiben Brot	€ 6,50
85	<u>Lachsbrot</u> mit echtem Nordmeerlachs s ³ , Ei und Zwiebeln	€ 9,90
86	„ <u>Spessartbrot</u> “ mit Hausmacher Wurst s, Schinken s und Käse ³	€ 6,80
90	„ <u>Strammer Max</u> “ mit rohem oder gekochtem Schinken s und zwei Spiegeleiern	€ 7,90
92	<u>Schinkenbrot</u> mit rohem oder gekochtem Schinken s	€ 6,50
93	<u>Schnittkäsebrot</u> ³	€ 6,90
94	<u>Wurstbrot</u> mit Hausmacher Presskopf s, Blut s- und Leberwurst s	€ 5,30
95	<u>Bratenbrot</u> mit Sahnemeerrettich ¹	€ 6,50

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

s= Konservierungsstoff ³=Farbstoff ¹= Antioxidationsmittel

Die feinere Vesperkarte

70	2 Scheiben <u>Jägertoast</u> ₅ mit Schinken ₈ , Käse ³ , Champignonsoße und Spiegelei	€	9,60
270	1 Scheibe <u>Jägertoast</u> ₅ mit Schinken ₈ , Käse ³ , Champignonsoße ₆ und Spiegelei	€	6,30
71	2 Scheiben Toast ₅ „ <u>Hawaii</u> “ mit Schinken ₈ , Ananas und Käse ³	€	8,50
271	1 Scheibe Toast ₅ „ <u>Hawaii</u> “ mit Schinken ₈ , Ananas und Käse ³	€	5,30
267	Großer <u>Salatteller</u> mit gekochtem Schinken ₈ und Ei	€	8,90
73	2 Scheiben <u>Gutsherrentoast</u> ₅ , Schweinelendchen, Champignonsoße ₆ , mit Käse ³ überbacken.	€	10,50
573	1 Scheibe <u>Gutsherrentoast</u> ₅ , Schweinelendchen, Champignonsoße ₆ , mit Käse ³ überbacken	€	7,30
75	3 <u>Rühr- oder Spiegeleier</u> mit gebackenem Schinken ₈ und Brot	€	3,90
79	<u>Bauernomelette</u> , Rühreier mit Schinken ₈ , Bratkartoffeln und einem grünen Salat	€	9,90
96	Echter <u>Nordmeerlachs</u> ₈ ³ mit Sahnemeerrettich ₁ , Butter und Toast ₅	€	12,20
99	Gebackener <u>Camembert</u> mit Preiselbeeren, Toast ₅ und Butter	€	7,20
101	<u>Wurstsalat</u> ₈ mit Essig, Zwiebeln und Brot	€	6,90
298	2 <u>Forellenfilets</u> mit Sahnemeerrettich ₁ , Butter und Toast ₅	€	10,90

Die Gerichte der Vesperkarte können wir in der Zeit von 11.30 bis 14.00 Uhr nicht servieren.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

8= Konservierungsstoff 5= Milcheiweiß 6=Geschmacksverstärker
1 = Antioxidationsmittel 3=Farbstoff

HEPPE-GESCHICHTEN

Aus Spessart-Chronik

Der erste niedergeschriebene Bericht überhaupt über den Spessart entnehmen wir der Nibelungensage, in der Hagen von Tronje den Sagenhelden Siegfried in den „Spethesharte“ lockte und ihn mit dem Jagdspeer rücklings an einer Quelle ermordete.

Spethesharte steht hier zweifelohne für den Spechtswald, wovon dieses riesige Waldgebiet, das den Specht im Naturschutzwappen führt und der seinen Schnabel in die alten Rinden der Eichbäume hämmert, auch seinen Namen hat.

Das die Nibelungensage sich im Spessart abgespielt haben muss und nicht immer angenommen im Odenwald, belegen noch zwei Namen in der Familie des Grafen Arnold von Loon, der Begründer der Grafschaft Rieneck, die in einer Würzburger Urkunde zum ersten mal genannt wird, Schwanhild und Nibelung. Man kann also annehmen, dass die Looner in der Nibelungensage einen nicht unerheblichen Beitrag leisteten und wir einen weiteren Gralsritter in unserer, im Mittelalter doch große Geschichte, hätten.

Seit der Spessart 982 zum größten Teil in den Besitz des Mainzer Erzbischofs gekommen war, verfügte dieser uneingeschränkt über die Schätze des Waldes. Die Forsten, das Wild und die Quellen und Bäche. Allerdings war der Besitz dieser großartigen Waldungen für die geistlichen Herren Kurfürsten ohne allzu großen Wert, da sie darin nicht ihre geliebten Jagden durchführen konnten. Dieses Verbot galt bis ins 13. Jahrhundert. Danach war für die Geistlichkeit die sogenannte stille Jagd erlaubt und so erfolgte die Besiedlung des Spessarts aus dem Gesichtspunkt der Bedürfnisse zur Jagd heraus. In erster Linie war es aber die Jagd, welcher der Wald zu dienen hatte. Der Jagd wegen wurden die ersten Hübner in den Spessartwald geschickt. Das Wild war das Kleinod des Spessartwaldes und viel reicher an Tieren die heute längst ausgerottet sind. Bären, Wölfe und Luchse, vielleicht auch noch das Ur aus der alten Gemanenzeit, war hier verbreitet...

FORTSETZUNG SIEHE SEITE 19

HEPPE-GESCHICHTEN

. . . . Lange Zeit beherrschten die Erzbischöfe von Mainz und einige Adelsgeschlechter weite Gebiete des Spessarts. Sie schätzten die fast endlosen Wälder vor allem als ideales Jagdrevier. Waldbauern und Jagdgehilfen errichteten die ersten kleinen Siedlungen an den Waldrändern, sogenannte Forst und Bachhuben, aus denen einige Spessartgemeinden entstanden.

Es führten nur wenige Wege durch den Spessart, und die beschwerliche Reise durch den dichten Wald war nicht ganz ungefährlich. Auch Schriftsteller und Dichter zog der Spessart mit seiner natürlichen Schönheit in seinen Bann. So erfahren wir in Willhelm Hauff`s (* 29.11.1802, + 18.11.1827)berühmten Erzählungen. Das „Wirtshaus im Spessart“ und im gleichnamigen Fernsehfilm etwas von der alten Spessartromantik und von den sagenumwobenen Spessarträubern. Was davon der Wirklichkeit entsprach, und was der Phantasie des Schriftstellers entsprang... wer will das heute noch sagen. Doch trotz verkehrsmäßiger Erschließung blieb der Spessart was er schon immer war- eine Oase der Stille und der Ruhe.

Auch als Urlaubs- und Erholungsgebiet ist der Spessart weit über seine Grenzen hinaus bekannt. Herrliche Eichen- und Buchenwälder laden zum Wandern ein. Auf gut markierten Wegen kann man die unberührte Natur und die gesunde Luft genießen. Der Wanderer fühlt sich in eine andere Welt versetzt, weit weg von der Hektik und dem Lärm unseres Alltags. Wer sich die Zeit nimmt, kann viele Sehenswürdigkeiten entdecken und über all begegnen einem Zeugen einer längst vergangenen Zeit. Auch das überlieferte Brauchtum und altes Liedgut wird hier noch gepflegt. Zahlreiche Geschichts-, Trachten- und Musikvereine sorgen auch heute noch dafür.

Kaffee-Spezialitäten

000	Tasse Westhoff-Kaffee/entkoffeinierter Kaffee (gefiltert).	€ 1,90
000	Kännchen Westhoff-Kaffee/entkoffeinert (gefiltert).	€ 3,30
000	Tasse Westhoff-Trinkschokolade mit Sahne .	€ 2,10
000	Kännchen Westhoff-Trinkschokolade mit Sahne. .	€ 3,40
106	Cappuccino mit Sahne oder mit Milchschaum. .	€ 2,40
108	Espresso	€ 1,90
308	Espresso doppelt.	€ 3,50
315	Große Tasse Kaffee Royal Kaffee, Sahne, Remy Martin	€ 4,10
415	Große Tasse Fiaker Kaffee, Sahne, edles Kirschwasser	€ 3,50
515	Große Tasse Einspanner Kaffee mit Schlagsahne	€ 2,50
615	Große Tasse Melange halb Kaffee, halb heiße Milch	€ 2,70
815	Latte Macchiato, Espresso, Milch und Milchschaum	€ 2,70
107	Glas Milch- Shake mit Möwenpickeis. . .0,2l	€ 1,80
110	Glas Tee (verschiedene Sorten) . . .	€ 1,90
111	Kännchen Tee (verschiedene Sorten) . . .	€ 3,10
112	Glas Glühwein, weinhaltiges Getränk .0,2l .	€ 2,50
	Tasse Friesenschokolade oder Friesenkaffee mit Eierlikör	€ 3,30

Selbstgebackene Torten und Kuchen

000	Stück Schwarzwälderkirsch-Torte ³ . .	€ 2,80
000	Stück Maracujasahne – Torte ³ . . .	€ 2,80
000	Stück Schokosahne – Torte ³ . . .	€ 2,80
000	Stück Nuss – Sahne –Torte ³ . . .	€ 2,80
000	Stück Käsesahne –Torte ³ . . .	€ 2,80
000	Stück Eierlikörsahne –Torte ³ . . .	€ 2,80
000	Stück Bienenstich ³ . . .	€ 2,50
000	Stück gemischter Obstkuchen ³ . . .	€ 2,60
000	Stück gemischter Obstkuchen ³ mit Sahne. .	€ 2,80

Erdbeer-, Himbeer- oder Zwetschgenkuchen je nach Jahreszeit!
Kaffee und Kuchen servieren wir Ihnen ab 14,30 Uhr.

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

³= Farbstoff

HEPPE-GESCHICHTEN

Aus Spessart-Chronik I

Der erste niedergeschriebene Bericht überhaupt über den Spessart entnehmen wir der Nibelungensage, in der Hagen von Tronje den Sagenhelden Siegfried in den „Spethesharte“ lockte und ihn mit dem Jagdspeer rücklings an einer Quelle ermordete.

Spethesharte steht hier zweifelsohne für den Spechtswald, wovon dieses riesige Waldgebiet, das den Specht im Naturschutzwappen führt und der seinen Schnabel in die alten Rinden der Eichbäume hämmert, auch seinen Namen hat.

Das die Nibelungensage sich im Spessart abgespielt haben muss und nicht wie immer angenommen im Odenwald, belegen noch zwei Namen in der Familie des Grafen Arnold von Loon, der Begründer der Grafschaft Rieneck, die in einer Würzburger Urkunde zum ersten mal genannt wird, Schwanhild und Nibelung. Man kann also annehmen, dass die Looner in der Nibelungensage einen nicht unerheblichen Beitrag leisteten und wir einen weiteren Gralsritter in unserer, im Mittelalter doch großen Geschichte, hätten.

Seit der Spessart 982 zum größten Teil in den Besitz des Mainzer Erzbischofs gekommen war, verfügte dieser uneingeschränkt über die Schätze des Waldes. Die Forsten, das Wild, die Quellen und Bäche. Allerdings war der Besitz dieser großartigen Waldungen für die geistlichen Herren Kurfürsten ohne allzu großen Wert, da sie darin nicht ihre geliebten Jagden durchführen konnten. Dieses Verbot galt bis ins 13. Jahrhundert. Danach war für die Geistlichkeit die sogenannte stille Jagd erlaubt und so erfolgte die Besiedlung des Spessarts aus dem Gesichtspunkt der Bedürfnisse zur Jagd heraus. In erster Linie war es aber die Jagd, welcher der Wald zu dienen hatte. Der Jagd wegen wurden die ersten Hübner in den Spessartwald geschickt. Das Wild war das Kleinod des Spessartwaldes und viel reicher an Tieren die heute längst ausgerottet sind. Bären, Wölfe und Luchse, vielleicht auch noch das Ur aus der alten Germanenzeit, war hier verbreitet...

FORTSETZUNG SEITE 19

Digestifs

150	Wildsautropfen, zartes Waldhimbeeraroma	36%	2 cl	€ 2,20
153	Asbach Uralt, der alte Weinbrand	38 %	2 cl	€ 2,50
154	Spessarträuber	35%	2 cl	€ 2,20
155	Fernet Branca	42%	2 cl	€ 1,90
156	Underberg	44%	2 cl	€ 1,90
157	Original Bayley´s Irish Cream	17%	5 cl	€ 2,50
158	Malteser Akvavit.	40%	2 cl	€ 2,00
159	Weis Himbeergeist	40%	2 cl	€ 1,90
160	Doornkaart	38%	2 cl	€ 1,90
161	Weis Zwetschgenwasser	40%	2 cl	€ 2,00
163	Doppelkorn	38%	2 cl	€ 1,90
166	Eierlikör	20%	2 cl	€ 1,90
167	Creme de Cassis, der Johannisbeerlikör	15%	2 cl	€ 2,00
191	Pepino, der feine Pfirsichlikör	15%	2 cl	€ 1,90
300	Remy Martin, VSOP	40%	2 cl	€ 3,50
307	Ramazotti.	30%	2 cl	€ 2,20
305	Edelobst Williams-Christ Glaser Himmelstoss.	40%	2 cl	€ 3,10
310	Edelobst Mirabellenwasser Glaser Himmelstoss	40%	2 cl	€ 3,10
311	Edelobst Quittenbrand Glaser Himmelstoss	45%	2 cl	€ 3,10
312	Edelobst Reneklodenbrand Glaser Himmelstoss	45%	2 cl	€ 3,10
313	Jule Aquavit, der Jahrgangsaquavit	40 %	2 cl	€ 3,10

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Wie wäre es mit einem leckeren Frühstück vom Buffet?
 Für nur 7 Euro pro Person können Sie täglich von 8 Uhr bis 10 Uhr bei uns
 frühstücken.
 Bitte reservieren Sie einen Tisch.

7= geschwefelt

DIE GESCHICHTE DER SPESSARTRÄUBER IM 18. JAHRHUNDERT

Die VORGESCHICHTE

314 Stadtstaaten, Kleinstaaten und Kleinststaaten, durch verwandtschaftliche Beziehungen und Verträge ihrer Herrscher, Grafen, Fürsten, Herzöge mehr oder weniger miteinander verbunden, oft zerstritten, bildeten im 19. Jahrhundert das Deutsche Reich.

Man muss sich dieses zersplitterte Staatengebilde wie einen bunten Flickenteppich vorstellen. Preußen und Österreich hatten die Vorherrschaft. Sie bestimmten praktisch die politische Lage in jenem Deutschland, und sie waren Rivalen.

Ein gewisses politisches Recht hatten noch die wohlhabenden kirchlichen Staaten, dann Hannover, Sachsen, Württemberg und Bayern. Mit dem Frieden von Luneville nahm Napoleons große Flurbereinigung auf dem Gebiet der deutschen Staaten ihren Anfang. Der kleine Korse schuf Deutsche Mittelstaaten, um politische Gegengewichte zu Preußen und Österreich zu bilden. Die kirchlichen und alle kleineren Staaten wurden aufgelöst und ihre Gebiete verteilt. Aus den 314 einzelnen Staaten waren noch ganze 34 übrig geblieben. Nach dem Reichsdeputationshauptschluss von 1803 hatte sich der Flickenteppich total verändert.

Zum neugegründeten Rheinbund, der unter Napoleons Protektorat 16 west- und süddeutsche Staaten zusammenfasste, gehörten unter anderem die Großherzogtümer Baden, Hessen-Darmstadt, Frankfurt mit Aschaffenburg und Würzburg, in deren Gebiet die Waldgebirge des Spessarts und des Odenwaldes lagen. Ihre Einwohner erlebten nicht nur immer wieder Truppendurchzüge, Einquartierungen, Sondersteuern und überhebliches Militär, das jedem Bauern Tische und Bänke zerschlug, wenn nicht jeder Soldat ein Pfund Fleisch pro Tag erhielt. Sie lernten die Marodeure, die plündernden Nachzügler der Soldateska, und die Deserteure kennen, die den Krieg auf eigene Faust und Rechnung betrieben und die Diebesbanden, die seit 1806 Odenwald und Spessart für einzelne Reisende völlig unpassierbar gemacht hatten. Die Existenzgrundlage der Menschen waren Handwerk und Landwirtschaft. Fabriken gab es nicht, nur die eine oder andere Manufaktur. Jeder Mensch hatte in diesem Staatsgebilde seinen festen Platz. Der Bauer war und blieb Bauer, der Handwerker, Handwerker, der Beamte, Beamter und der Soldat

war und blieb Soldat. Nur wenigen gelang es damals, die Grenzen, in die sie ihre Herkunft gesetzt hatten, zu überschreiten.

So wundert es nicht, dass es Leute gab, die aus den verschiedensten Gründen nicht mehr in diesem engen Bereich leben konnten oder mochten.

Wen die Gesellschaft einmal ausgestoßen hatte, für den gab es keinen Weg zurück. Vor ihm lag das unruhige Leben des Vaganten – des Fahrenden. Diese

Bevölkerungsschicht war immer der staatlichen Verfolgung ausgesetzt. Sie passte nicht in den Rahmen des absoluten Staates. Warum sollte der Staat für sie sorgen? Die zahlreichen Kriege ließen versprengte Soldaten, Deserteure, vertriebene Bauern auf der Landstraße zurück und sie wurden zu Vaganten. Wandernde Handwerksburschen fanden Gefallen an dem freien Leben. Viele Bauern mussten wegen Missernten und der viel zu hohen Abgaben ihre Höfe aufgeben und mancher Bürger wurde wegen Teuerung und wirtschaftlichen Ruins auf die Straße getrieben. Das Heimatrecht wurde diesen Menschen in der Regel verweigert, denn jeder Ort war verpflichtet, für seine Armen zu sorgen.

Auf der Straße gab es viele Vaganten, die sich dort schon seit Generationen durchschlugen. Sie waren meist Angehörige richtiger Vagantenberufe wie Scherenschleifer, Löffelschnitzer, Korbflechter, Kesselflicker und Spieler, ein Erfordernis, dass ihre Existenz ermöglichte. Sie mussten in einer Welt leben, die sie bestenfalls duldete, immer misstrauisch beobachtete und verfolgte. Wen wundert es da, dass viele aus dieser Schicht heraus ihren Weg in die Kriminalität antraten und zu Räubern wurden.

Kein Geldbote oder Postreiter, aber auch keine Eskorte für die Kaufleute und Passagiere der Postkutsche konnte die Wälder durchqueren, ohne dass die einzelnen Banden für einen rechtzeitigen Achsenbruch sorgten. Sie kannten alle Hinterhalte und Furten durch ihre guten Ortskenntnisse und profitierten durch den Zwist der einzelnen Ämter der vier Großherzogtümern, die in 15 verschiedenen Herrschaftsgebiete zersplittert waren und die keinen Hauch ihrer Kompetenzen an den Nachbarn verlieren wollten.

Frühere Nachrichten über die heute sogenannten Spessarträuber datierten schon aus den Jahren 1395/96, als Frankfurter Kaufleuten eine Ladung Wein „abhanden kam“.

Weißweinkarte

172	2007er Dürkheimer Steinberg	0,2 Liter € 2,90
	Riesling, lieblich, 10,5% Vol	0,5 Liter € 5,90
	Pfalz, Qualitätswein, feine Süße	
174	2007er Volkacher Kirchberg	0,2 Liter € 3,10
	Müller-Thurgau, halbtrocken, 12,5 % Vol.	0,5 Liter € 6,10
	Franken-Qualitätswein	
	Vollmundig, gehaltvoll, Deutsches Weinsiegel	
175	2007er Rücker Schalk	0,2 Liter € 2,90
	Müller-Thurgau, halbtrocken	0,5 Liter € 5,90
	Qualitätswein mit Prädikat Kabinett	
	Franken 11% Vol.	
176	2006er Dürkheimer Feuerberg	0,2 Liter € 3,30
	Kerner, Kabinett, trocken, 13,5 % Vol ..	0,5 Liter € 6,30
	Pfalz, feine Herbe,	
	Qualitätswein Deutsches Weinsiegel	
	Hervorragend für Diabetiker geeignet	
177	2007er Eschendorfer Fürstenberg	0,2 Liter € 3,50
	Silvaner trocken, 11,5 % Vol.	0,5 Liter € 6,50
	Franken, Qualitätswein	
	Vollmundiges Bukett, edle Herbe	
178	2007er Dürkheimer Hochmeß	0,2 Liter € 3,20
	Riesling, trocken, Rheinpfalz, Qualitätswein	0,5 Liter € 6,20
	12,0 % Vol. Restzucker: 6,3 g/L, Säure: 7,5 g/L,	
	Für Diabetiker geeignet	

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Weine können Spuren von Schwefel enthalten

Rotweine – Roséweine

180	2006er Dürkheimer Hausschoppen. lieblich.	.0,2 Liter	€ 2,90
	Pfalz, Qualitätswein,	.0,5 Liter	€ 5,90
	10,1% Vol. Restzucker 28,2 g/L, Säure 4,9 g/L		
184	2007er Dornfelder Rotwein, halbtrocken.		
	Rheinhessen, Qualitätswein, . . .	0,2 Liter	€ 3,60
	tiefdunkel, kräftig, 12,5 % Vol. . . .	0,5 Liter	€ 6,60
181	2006er Dürkheimer Feuerberg0,2 Liter	€ 3,20
	Blauer Portugieser trocken,0,5 Liter	€ 6,20
	Rheinpfalz, Qualitätswein, vollfruchtige Art		
	12% Vol., Restzucker 0,2 g/L, Säure 5,6 g/L		
	Gelbes Weinsiegel für Diabetiker geeignet		
182	2004er Klingenberg Schloßberg0,2 Liter	€ 3,70
	Spätburgunder Franken, Q. b. A. trocken. . .	.0,5 Liter	€ 7,20
	Aus unserer Nähe,		
	12,5 % Vol. Restzucker 5,9 g/L, Säure 5,7 g/L		
	Fränkisch trocken		
183	2007er Dürkheimer Schenkenböhl0,2 Liter	€ 2,90
	Spätburgunder, Weißherbst halbtrocken,0,5 Liter	€ 5,90
	Pfalz, fruchtige Eleganz. . . .		
	11,4 % Vol. Restzucker 23,7 g/L, Säure 7,1 g		

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Weine können Spuren von Schwefel enthalten.

Flaschenweine vom Weingut Herbert Müller Erben

- 210 2004er Haardter Herzog Riesling trocken,
Qualitätswein mit Prädikat Spätlese, 10,5 % Vol. Pfalz,
Silberne Kammerpreismünze , harmonische Restsüße .
0,75 Liter . € 15,30
- 212 2005er Haardter Mandelring Sauvignon blanc trocken,
Qualitätswein mit Prädikat Spätlese, Pfalz,
0,75 Liter . € 17,90

Flaschenweine vom Weingut der Stadt Klingenberg am Main

- 214 1999er Klingenberger Schlossberg Spätburgunder,
Qualitätswein mit Prädikat Spätlese, 13% Vol. Franken, trocken.
Frankenmedaille in Bronze, DLG-Preis in Silber.
Rubinrot, aromen von Dörrpflaumen und reifen Kirschen, nachhaltig
S: 4,8 g/l RZ 5,2 g/l 0,5 Liter . € 19,40
- 215 2003er Klingenberger, Schlossberg Gewürztraminer
Qualitätswein mit Prädikat Auslese, 12,5 % Vol. Franken, trocken,
Rosenbukett, füllig und vollmundig. Sonnenverwöhnter Terrassenwein
Goldene Frankenmedaille
S:5,5 g/l RZ 40,2 g/l 0,75 Liter € 27,50

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Weine können Spuren von Schwefel enthalten

HEPPE-GESCHICHTEN

Aus Spessart-Chronik II

Fortsetzung von Seite 13

Der Jagd des Landesherrn mussten die Bewohner Frondienste leisten und riesige Waldflächen wurden eingepflant. Die ersten Siedlungen waren Jagd- oder Forsthäuser, doch die Jagd stand nur dem Kurfürsten zu und es war keine Ausnahme gestattet. Auch die sogenannte niedere Jagd, also auf Hase, Rebhuhn und Fasan war nur dem Landesherrn reserviert. Auch durften nur adelige Herren an der Jagd teilnehmen.

Nur auf Raubzeug, vor allem auf den Wolf, der nach dem Dreißigjährigen Krieg zur Plage wurde erstreckte sich der Wildbann nicht. Auf sie durften die Dorfbewohner Jagd machen und Wolfsgruben anlegen. Viele Flurnamen geben heute noch Zeugnis davon ab. Es entstanden die Jagdfronddörfer am westlichen Rande des Spessarts. Es wurden Streifengüter von 10 bis 12 ha angelegt, die sich in 50 bis 100 Meter breiten Streifen von Hang zu Hang zogen. Diese Waldhufendörfer entstanden im 13./14. Jahrhundert in den Niederungen der Elsava, des Dammbachtales und in Leidersbach. Das Kahl- und Aschafftal war schon früher von Bauern besiedelt worden. Der Wildbestand muss im Spessart außerordentlich reich gewesen sein und wenn man sich die Zahlen vor Augen hält, welche die Geschichte über frühere Jagdstrecken überliefert hat. Beim Jagen des Kurfürsten Emmerich Joseph von Brietenbach-Bürresheim von 1765 wurden 120 Sauen geschossen und bei einer Hirschjagd des Kurfürsten Karl Joseph von Erthal (1774-1802) wurden 140 Stück Rotwild erlegt, darunter 89 Hirsche. Um das Jahr 1750 betrug die Jagdstrecke im kurfürstlichen Spessartwald pro Jahr rund 330 Stück Rotwild, 300 Stück Schwarzwild und 200 Stück Rehwild. Wovon die Hofhaltung im Schloss zu Aschaffenburg rund 200 Stück Rotwild, 200 Stück Schwarzwild und 150 Stück Rehwild beanspruchte. Des Wildes wegen wurden große Teile des Waldes in Hege gelegt und die Waldweide der Spessartbauern außerordentlich eingeschränkt.

Im Reichsdeputationshauptschluß von 1803 wurde der Spessart im Main Viereck dem neugebildeten Fürstentum Aschaffenburg unter Fürstprimas Karl Theodor von Dalberg zugesprochen. 3 Jahre gehörte das Gebiet dem Großherzogtum Frankfurt und gelangte nach Niederwerfung Napoleons im Pariser Vertrag von 1814 erst an Österreich und noch im selben Jahr durch Tausch gegen Salzburg an das Königreich Bayern.

Wenn man den Spessart als das größte zusammenhängende Mischwaldgebiet Europas betrachtet, kann man sich sicher denken,

dass das Gebiet von Fürsten und Grafen sehr beliebt war. Hier wurden von den Grafen von Rieneck, die dieses Gebiet zuerst beherrschten, bei ihren Spessartjagden auch Unterkünfte geschaffen, die für ihre Bequemlichkeit unbedingt standesgemäß sein mussten, dass eben entsprechende Räumlichkeiten sowie Übernachtungsmöglichkeiten für den ganzen Hofstaat und den nicht wenigen Gästen erforderte. Es ist daher nicht verwunderlich, dass fast in jedem Ort im Spessart eine entsprechende Unterkunft, anfangs aus Holz gebaut wurde, die zum Schutze der Jagdgäste eine Art Burg, oder dem gesellschaftlichen Range nach einem Schloß nicht unähnlich sein sollte.

Allein auf bayerischem Gebiet zählte man jetzt 24 Burg oder Schloß ähnliche Anwesen, die etwas zu einem Drittel heute noch zu besichtigen sind.

Die Erbauer einer Burg festzustellen ist nicht einfach. Im Gegensatz zu Kirchen und Klöstern, bei denen Stiftungsbriefe vorliegen, waren diese burgähnlichen Anwesen mehr oder weniger Privatwohnungen und Sommersitze der Adeligen, von deren Errichtung niemand Rechenschaft abzulegen brauchte. In den meisten Fällen kann man nur anhand von urkundlichen Erwähnungen von Familiennamen des Besitzers auf die Erbauungszeit schließen. Es ist bekannt, dass man in den früheren Jahrhunderten viel weniger geschrieben hat als heute und dass vom dem wenigen nur ein geringer Bestandteil die Jahrhunderte überdauerte. So ist das Hauptinteresse bei Erforschungen früherer Besitzverhältnisse und Ereignisse auf sehr lückenhaftes Material angewiesen, das zu meist in seiner sehr schwer lesbaren Schrift und auch in einer anderen Sprache abgefasst wurde. Erstaunlicherweise lässt sich aber trotzdem vieles ermitteln, wenn man genug Zeit und Geduld aufwendet.

Wer einmal bei schönem Wetter durch den herbstlich gefärbten Spessartwald gefahren ist, dem wird sicherlich das Wort „Romantik“ durch den Kopf gegangen sein. Ein Romantiker war es auch, der das Wort „Waldeinsamkeit“ erfunden und geprägt hat, Ludwig Tieck.

Ganz in der Nähe der Heppe befinden sich noch heute Überreste der „Veste Burg Wildenstein“ deren Mauerreste heute noch zu besichtigen sind.

Weingut Knewitz, Rheinhessen

201 2005er **Chardonnay Classic,** 0,75 Liter
Feines Bukett, vollmundig, mit guter Balance

13,0 % Vol. € **14,90**

202 2006er **Arcolon,** 0,75 Liter
Mild, zarter süffiger Rotwein, Goldmedaille
Paarung aus Sauvignon blanc und Dornfelder

10,5 % Vol. € **15,90**

Für den besonderen Abend:

203 2004er **Clingenburg Spätburgunder** 0,75 Liter
Winzersekt Brut Frankensekt b.A. aus unserer Umgebung.
Leuchtendes Kaminrot, fruchtige Kirscharomen,
im Duft und Gaumen ein prickelnd erfrischender Rotweingenuss

€ **20,50**

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Weine können Spuren von Schwefel enthalten

Bocksbeutel vom Weingut Ernst Popp, Franken

- 204** 1999er **Iphöfer Kronsberg** . . . 0,75 Liter Kerner
trocken, Qualitätswein mit Prädikat Kabinett
feinduftige Blume, elegant,
12,5 % Vol. Rz: 4,2 g/l, GS: 5,0 g/l € **17,30**
- 206** 2004er **Rödelseer Küchenmeister.** . . . 0,75 Liter
Silvaner trocken, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete feinherb,
ausgewogener Silvanertyp
11,5 % Vol. Rz: 4,5 g/l, GS: 4,6 g/l € **16,30**
- 207** 2002er **Rödelseer Küchenmeister** . . . 0,75 Liter
Riesling trocken, Qualitätswein mit Prädikat Kabinett
Jugendliche Frische, elegant, feine Säurestruktur
11,5 % Vol. Rz: 4,5 g/l, GS: 5,5 g/l € **19,40**
- 208** 2004er **Iphöfer Julius-Echter-Berg** . . . 0,75 Liter
Silvaner trocken, Qualitätswein mit Prädikat Kabinett
Feine Sortenart, harmonisch abgerundet
13,5 % Vol. Rz: 10,2g/l, GS: 4,8g/l € **18,40**
- 209** 2004er **Rödelseer Schwanleite** . . . 0,75 Liter
Müller-Thurgau trocken, Qualitätswein mit Prädikat Kabinett
Mit feiner Pfirsich- und Mandelnote
Bronzemedaille der fränkischen Weinprämierung
11,0 % Vol. Rz: 2,5g/l, GS: 7,7g/l € **17,30**

In allen Preisen ist MWSt. und Bedienung enthalten

Weine können Spuren von Schwefel enthalten

Unsere Schätze aus dem Weinkeller

216 1999er **Großostheimer Harstell** 0,75 Liter Bocksbeutel
Grauburgunder, Qualitätswein mit Prädikat **Auslese**,
Eine Nase nach vollreifer Früchten, langanhaltender Abgang
Trocken. **Silberner DLG-Preis**

14,5 % Vol. Rz: 7,3 g/l, GS: 6,8 g/l € 26,60

217 2002er **Klingenberger Schlossberg** 0,50 Liter
Späburgunder Weißherbst, Qualitätswein mit Prädikat **Eiswein**.
Im Duft an vollreife hellrote Früchte erinnernd, feine Fruchtsüße mit
pikanter Säure, langanhaltend im Abgang
Frankenweinmedaille & DLG-Preis in Gold

10,5 % Vol. Rz: 115 g/l, GS: 6,1 g/l € 49,00

218 1998er **Rödelseer Küchenmeister** 0,75 Liter
Silvaner, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, feinherb.
Ausgewogener Silvanertyp

11,5 % Vol. Rz: 4,5 g/l, GS: 4,6 g/l € 19,50

211 1997er **Rödelseer Schwanenleite** 0,75 Liter
Müller-Thurgau, Qualitätswein mit Prädikat Kabinett,
Mit feiner Pfirsich-Mandelnote
Bronzemedaille der fränkischen Weinpremierung

11,0 % Vol. Rz: 2,5 g/l, GS: 7,7 g/l € 19,90

In den genannten Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten.

Weine können Spuren von Schwefel enthalten

Sie suchen ein Andenken? Da sind die erstklassigen Lance Kugelschreiber mit der austauschbaren Großraummine gerade richtig. Mit unserem Werbe-Eindruck deshalb so preisgünstig. Noch eine tolle Geschenkidee:

Der Schlemmer- oder Schlummer-Scheck

vom **Waldhotel Heppe**

Machen Sie Ihren Freunden oder Verwandten ein originelles Geschenk, ein Mittagessen, ein Frühstück vom Buffet oder einen Aufenthalt

im Waldhotel Heppe.

Sie werden erstaunt sein, wie gut Sie ankommen.

Hätten Sie nicht Lust auf ein reichhaltiges Frühstück vom Buffet? Frühstücken Sie in ruhiger entspannter Atmosphäre. Bitten rufen Sie an, wir reservieren Ihnen gerne einen schönen Tisch.

Die Möglichkeit ihre Mitarbeiter kostengünstig, aber unter idealen Voraussetzungen zu schulen, ist das Tagesseminar ohne Übernachtung zu einem Preis, der Sie angenehm überraschen wird.

Für Ihr Lob, ihre Kritik oder einen Verbesserungsvorschlag haben wir, wie immer ein offenes Ohr. Reden Sie mit uns. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

Im Winter sind wir ganz verdrossen und halten von Anfang Januar bis Mitte Februar geschlossen. Nach 6 Tagen ohne Rast und Ruh, machen wir am Dienstag zu.

In der Hoffnung, dass Sie bald wieder unsere Gäste sind, wünschen wir Ihnen einen

G U T E N A P P E T I T .

Ihre Familien Bauer und Müller