

Weiblich, kreativ, erfolgreich: Tourismus-Gestalterinnen im Fränkischen Weinland

Unterhaltsame Weinwanderungen, ausgezeichnete Küche und stilvolles Übernachten: Katharina Albrecht, Caroline Baum und Klara Zehnder sind die „Next Generation“ im Fränkischen Weinland.

Würzburg, im August 2025. Zwischen Tradition und Aufbruch oder die „Next Generation“ – wie auch immer man das Phänomen nennen mag: Junge Akteurinnen sorgen im Fränkischen Weinland mit ihren kreativen Konzepten dafür, dass an vielen Orten ein frischer Wind durch die schönen Gassen weht. Sie schaffen damit beste Zukunftsaussichten für die historischen Weindörfer, die denkmalgeschützten Bauwerke, die überlieferte echt fränkische Küche, die Weinbautraditionen – kurzum für das, was das Fränkische Weinland so liebenswert macht. Im Folgenden stellen wir drei Frauen exemplarisch für viele weibliche kreative Köpfe vor, die mit ihren Angeboten dafür sorgen, dass Gäste im Weinland bestens aufgenommen und verwöhnt werden!

Weltoffene Wiedergekehrte: Personalentwicklerin mit Wurzeln in Franken

Ihr Lachen ist ansteckend. Ihre gute Laune auch. Katharina Albrecht, oder besser gesagt *Kätt*, ist ein Wirbelwind mit Überzeugungskraft. Sie hat in Indien den Vertriebsaufbau für ein fränkisches Weingut unterstützt, dann in Norddeutschland gelebt, wo sie 10 Jahre lang als Personalentwicklerin und Vertriebstrainerin im internationalen Business und Handel gearbeitet hat. „Wer immer nur tut, was er schon kann, bleibt immer nur das, was er ist!“, lautet ihr Leitspruch. Sie liebt die Veränderung. Als die Kinder kamen, kam auch der Wunsch auf ein Leben zurück in der Heimat. Und Katharina Albrecht gründete zusammen mit ihrem Bruder das Weingut „Vale & Kätt – Geschwisterwein“. Ursprünglichkeit und Moderne zu verbinden, macht ihr selbst Spaß, und das vermittelt sie mit ihren „Geschwisterweinen“ und mit den Gästeführungen, die sie zusammen mit Melanie Stumpf-Kröger unter dem Namen „Chin Chin Tours“ anbietet. Warum sollte man ins Fränkische Weinland kommen? „Weil wir hier Bodenständigkeit mit Brillanz vereinen“, antwortet Katharina. Und weiter: „Wir leben hier eine „Come as you are-Mentalität“, gute Qualitäten überall, die Region ist nicht überlaufen, nicht zu touristisch und trotzdem ist immer was los. Gäste können viel erleben, und das Fränkische Weinland vereint so viel Gutes auf kleinem Raum. Es gibt alles, was man für einen gelungenen Urlaub und für das Leben braucht“, sagt sie. Auf jeden Fall sollte man in der Region die Weinkultur mit allen Sinnen genießen: gut essen gehen, Frankenwein trinken, die zauberhaften Orte mit ihren besonderen Aussichten besuchen, eine Gästeführung buchen und eintauchen in dieses schöne Fleckchen Frankens.

Superstar, Köchin, Mutter und Ehefrau

Caroline Baum ist eine der besten deutschen Köchinnen – sie war sechs Jahre lang Souschefin in Juan Amadors Langener Drei-Sterne-Restaurant, erkochte sich im »Amesa« als jüngste deutsche Köchin (damals 28 Jahre alt!) einen Michelin-Stern. Nach einem kurzen Intermezzo in San Francisco kam sie zurück in ihre fränkische Heimat und war Küchenchefin bei Bernhard Reiser, Restaurant Reisers am Stein. Wichtige Stationen, aber alles Geschichte. Was zählt, ist das Hier und Jetzt, in dem Caroline Baum auf dem Würzburger Bürgerbräugelände in der Zellerau in den Räumen der Sektkellerei Höfer ihr „Restaurant with no address“ – auch bekannt als „San Buca“ – betreibt. Hier setzt Caro Baum ihre Idee vom Kochen mit neuem Zeitgeist um, und es kann gut sein, dass das „Restaurant with no address“ auch an einem anderen Ort in der Stadt „aufpoppt“. Im San Buca in der Sektkellerei Höfer bietet sie samstags „Fine Dining“ (drei oder fünf Gänge), mittwochs „Supper“ (ein einfaches, köstliches Abendessen) und das wunderschöne Pförtnerhäuschen des Geländes beherbergt Baums „Focacceria“, in der es freitags ab 17 Uhr um köstliche Fladenbrote, guten Sekt und gute Gespräche geht. Ihr Küchenstil? Alle Gerichte basieren auf vegetarischen Produkten und werden mit Fisch und Fleisch *getoppt* – wenn es passt! „Es gibt viel Aroma und nicht mehr diesen „Chichi auf dem Teller“, sagt Caroline Baum und lacht: „mit den Pinzetten spielt jetzt unser Sohn!“

www.san-buca.de

Gastgeberin mit Tiefgang und Weinwissen

„Ich möchte an der Zukunftsentwicklung der Tourismusregion Franken mitwirken und meinen Teil zu diesem Gesamtkunstwerk beitragen. Das Fränkische Weinland ist meine Heimat, und das macht mich sehr glücklich. Dieses Gefühl an meine Gäste weiterzugeben, ganz gleich ob von weiter weg oder aus der Nachbarschaft, motiviert mich“, berichtet Klara Zehnder, Hotelière in Iphofen. Seit dreieinhalb Jahren leitet sie gemeinsam mit ihrer Tante Gabriele Seufert den Zehntkeller Iphofen – ein traditionelles Haus mit 59 Zimmern, Restaurant und Weingut. „Wir laufen nicht den Trends hinterher. Wir sind ein Familienbetrieb mit Geschichte, mit der Zeit gewachsen und haben uns Schritt für Schritt vergrößert. Meine Aufgabe ist es, dieses besondere Konzept behutsam in die Zukunft zu führen. Mein größtes Potenzial dabei sind unsere Mitarbeiter – viele davon sind schon seit 20 - 30 Jahren im Betrieb“, beschreibt die Gastgeberin ihr Konzept. Keines der Zimmer gleicht dem anderen, es wird viel Wert auf schöne Details gelegt und auf Individualität – auch im Restaurant, das gehobene fränkische Küche mit einem teilweise modernen Twist serviert. Die Speisekarte ändert sich alle sechs Wochen – was immer angeboten und nachgefragt wird ist der Zwiebelrostbraten. „Unser „signature dish“ wie man so schön sagt“, lacht die ehemalige Fränkische Weinkönigin und Deutsche Weinprinzessin mit einem Bachelor in Tourismuswirtschaft und einem Romanistik-Studium. „Manchmal wird einem als Frau ja nicht so viel zugetraut, aber man muss keinen Anzug tragen, um sich mit Leidenschaft und Wissen den angemessenen Respekt zu verdienen. Starke Netzwerke, wie etwa Vinissima, sind inspirierend für mich und ich schätze es sehr,

dass wir uns untereinander austauschen und gegenseitig zu unterstützen“, sagt Klara Zehnder begeistert.

www.zehntkeller.de

Über das Fränkische Weinland

Rund um das markante Maindreieck, bis zu den Rändern des Steigerwalds erstreckt sich das Fränkische Weinland, das Hauptweinanbaugebiet des Frankenweins. 87 Gemeinden, vom kleinen Weinstädtchen bis zur Kulturmetropole Würzburg, bieten neben Weinkultur und Genuss vor allem abwechslungsreiche Natur und zahlreiche Möglichkeiten für Aktivreisende: Wandern, Radfahren oder E-Biken entlang des Mainufers und durch die Weinberge. Zusätzlich zu den spannenden Einblicken in die traditionelle Handwerkskunst der Weinherstellung finden sich in der Region auch zahlreiche historische Schätze und ein modernes Kulturleben.

Absender:

Marco Maiberger
Fränkisches Weinland Tourismus GmbH
Brückenstraße 26
97199 Ochsenfurt
tourismus@fraenkisches-weinland.de
+49 (0) 9331 98 31 88 - 0

Pressekontakt

Kerstin Böhning
agentur textgestalten
Pfeufferstrasse 2
96047 Bamberg
info@textgestalten.com
+49 (0) 173 5630 431