

Tradition als Rückenwind.

In Castell herrscht Aufbruchsstimmung, die jetzt im Herbst mit Genussfreude, gelebter Nachhaltigkeit und regionaler Kulinarik erlebbar wird.

Castell vereint Geschichte, ein lebendiges Fürstenhaus, Wein und einen besonderen Charme, den diesen Ort am Fuße des Steigerwalds umgibt. Im nächsten Jahr feiert das Fürstenhaus 800 Jahre Weintradition. Ein langer Zeitraum, den nur wenige familiengeführte Betriebe vorweisen können. Besucht man Castell und die Fürstlich Castell'sche Domäne, kann man einerseits die beeindruckende Geschichte und Tradition erleben und spürt gleichzeitig die Aufbruchsstimmung: Hier wird vieles neu gedacht.

Fürst Ferdinand, Ihre Unternehmen sind bekannt für gelebte Nachhaltigkeit und Beständigkeit. Dennoch hat sich einiges getan und verändert.

So ist es. Wir sehen unsere Tradition als Rückenwind für unsere zukünftigen Aufgaben. In der Geschichte meiner Familie gab es immer wieder Veränderungen. Heute glaube ich, dass genau das der Schlüssel für langfristiges Bestehen ist. So hat einer meiner Vorfahren 1659 in Folge einer Klimaveränderung – damals war es die kleine Eiszeit – den ersten Silvaner gepflanzt. Heute prägt der Silvaner nicht nur Castell sondern eine ganze Region. Das ist mir ein großes Vorbild. Die Fürstlich Castell'sche Domäne lockt mit neu gestalteter Vinothek. Auch die Erscheinung des Weinsortiments ist frischer und moderner geworden.

Hat sich auch die Weinstilistik verändert?

In der Tat. Wir haben erkannt, dass unsere Weine, die auf mineralienreichen Gipskeuperböden wachsen, ein unglaubliches Potenzial in sich tragen. Das möchten wir herausarbeiten. Bereits vor 5 Jahren haben wir deshalb den weitreichenden Entschluss gefasst, insbesondere unserem VDP.GROSSEM GEWÄCHS aus dem Filetstück des Schlossberges mehr Zeit zu geben. Dabei ist es gar nicht so einfach, sich in Geduld zu üben und einen Wein fünf Jahre lang im Schlosskeller zu vergessen. Doch die Verkostung der Weine beweist eindrucksvoll: es lohnt sich! Wir haben gelernt: wer ihn zu früh trinkt, verpasst sehr viel.

„Regional genießen“ – das Motto Ihres im Frühjahr eröffneten Gutsrestaurants Weinstall. Dieser war einige Zeit verpachtet, wird aber nun wieder selbst betrieben.

Darüber bin ich besonders glücklich! Wein und Kulinarik gehören fest zusammen. Hier hat man Gelegenheit mit uns, unseren Weinen und der Region in Kontakt zu kommen.

Ein lange gehegter Traum, das Restaurant wieder in Eigenregie zu bewirtschaften und zum Leben zu erwecken. Mit dem kulinarischen Konzept stellen wir die nachhaltige



Wertschätzung für unsere Region und sorgfältig ausgewählte Partner in den Mittelpunkt. Wir haben Glück, an einem Ort zu leben, der so reich von der Natur beschenkt wird. Unser Wild ist ein gutes Beispiel. Es stammt ausschließlich aus eigener Jagd und fürstlichen Wäldern und ist gerade jetzt im Herbst in Kombination mit Kürbis oder Pilzen ein einzigartiger nachhaltiger Genuss.

Was erwartet die Gäste im Restaurant Weinstall?

Wir möchten die Region schmeckbar machen. Auf unserer Speisekarte finden sich neben Wildspezialitäten- Rind aus Freilandhaltung im Steigerwald, Fisch aus heimischen Gewässern sowie saisonale Kräuter und Gemüse aus der Region. Sogar die Kinderkarte wird von unserem Küchenchef Dave Metz frisch gekocht. Alle unsere Partnerbetriebe befinden sich im Umkreis von höchstens 40 Kilometern. Hier sind wir ständig im Austausch, um die Einzelheiten noch besser zu verstehen. Unsere Fische beziehen wir beispielsweise von der Flussfischerei Dittmar in Schweinfurt. Erst im Gespräch mit den Erzeugern erfährt man, wieso zum Beispiel ein Wildfang deutlich intensiver schmeckt als ein Fisch aus Teichkultur.

Klingt nach einem wunderbaren Ausflugsziel, um heimische Kulinarik zu erleben. Wann empfehlen Sie, das Gutsrestaurant zu besuchen?
Zu jeder Jahreszeit – im Herbst hat die Natur rund um Castell viel zu bieten.

Ich persönlich empfehle den Besuch in unserem Gutsrestaurant Weinstall mit einer Wanderung zu kombinieren. Die Weinberge und der Steigerwald leuchten im Moment schon von weitem in bunten Farben. Anschließend freue ich mich dann auf eine frisch zubereitete Ente oder unser Casteller Wild mit einem Glas Casteller REITSTEIG Spätburgunder dazu. So stellen wir uns einen rundum gelungenen Herbstausflug mit der ganzen Familie vor.

HÖHEPUNKTE IM HERBST

Martinsgans mit der Familie

St. Martin 10.- 12. Nov. 2023 / Reservierung

Ganze Enten und Gänse

Ab Nov. bis Weihnachten – auf Vorbestellung

Wildgerichte

Mit eigenem Wild aus fürstlicher Jagd



 **Restaurant Weinstall**
Regional genießen

 **Fürstlich Castell'sche Domäne**



Weinberatung & Degustation

+49 (0) 9325 601-60
weingut@castell.de

Öffnungszeiten:

Samstag
10:00 – 16:00 Uhr

Montag – Freitag
10:00 Uhr – 17:00 Uhr

Reservierungen & Anfragen:

+49 (0) 9325 601-10
weinstall@castell.de

Öffnungszeiten:

Donnerstag
17:30 – 22:00 Uhr

Freitag – Sonntag
11:30 Uhr – 14:30 Uhr &
17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Sie möchten mitgestalten?
castell.de/news/jobs



**Wir sind Castell
Wir lieben Silvaner**