



N° 1/2024 · SOMMER · www.divino-wein.de

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN

ISSN 2365-8126 · DIVINO eG

DIVINO SOMMER-COCKTAILS

Genuss ohne Alkohol

STEILLAGEN-WEINBAU

Wie sieht die Zukunft aus?

FRANKENREISE: WERTHEIM

Zwei Flüsse & 1000 Möglichkeiten

DIE NÄCHSTE DIVINO-WINZERGENERATION:

Engagiert, verantwortungsvoll, teamfähig

AUSGEZEICHNET





LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

mit dieser Ausgabe unseres Magazins stellen wir Ihnen im Titelthema **DIE NÄCHSTE DIVINO Winzergeneration** vor: Christian Bauer (36) aus Thüngersheim und Markus Kram (34) aus Nordheim haben vor nicht allzu langer Zeit die Betriebe ihrer Eltern übernommen und führen sie mit viel Engagement in die Zukunft. Beide sind überzeugte Genossenschaftswinzer, und auf den Seiten 10 bis 15 erfahren Sie, was die zwei besonders beschäftigt.

Für jede Menge köstliche Erfrischung sorgen unsere **Sommer-Cocktails** (Seiten 26 bis 29), die Sebastian Gottherr, Sommelier und Restaurantleiter im Laudensacks Parkhotel & Retreat in Bad Kissingen eigens für uns mit den DIVINO FREI Weinen kreiert hat. Nachmachen ist hier unbedingt empfohlen und führt Dank der Rezepte sicherlich zum genussvollen Erfolg! Die Rezepte funktionieren natürlich auch mit alkoholhaltigen DIVINO Weinen ganz ausgezeichnet.

Mit unserer **Frankenreise** (Seiten 38 bis 43) laden wir Sie ein, sich für einen Ausflug nach Wertheim am Main inspirieren zu lassen. Es ist auch für uns immer wieder schön zu entdecken, wie viele interessante Orte es im „Großraum DIVINO“ gibt. Eine knappe Stunde von Nordheim entfernt – von Thüngersheim ist es noch näher – liegt Wertheim an der Mündung der Tauber in den Main und ist ganz sicher eine Reise wert.

Zusammen mit Kerstin Böhning, verantwortliche Redakteurin DIVINO Magazin, wünsche ich Ihnen nun eine unterhaltsame Lektüre und einen genussvollen Sommer!

Herzlich, Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gerald Wüst'. The signature is fluid and cursive, with a large loop at the end.

Gerald Wüst,
Geschäftsführender Vorstand DIVINO eG

PS: Sehr gerne dürfen Sie uns Ihre Meinung sagen. Lob, Anregungen und Tadel bitte an redaktion@divino-wein.de

INHALT

DIVINO MAGAZIN · N° 1/2024



FOTOS: BIRNENSTITZ/KONTINUED

34



FOTO: C&F FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

Titel

10 Die nächste Winzergeneration

Christian Bauer (links) und Markus Kram sind DIVINO Winzer aus Überzeugung und führen ihre Betriebe mit Engagement und Weitsicht in die Zukunft.



FOTO: C&F FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

Aktuell

10

28



FOTO: ANDRÉ GRÄFKER UND FOTODISEIN

16 Die Macher

Siegrid Hemmelmann ist DIVINO Winzerin, Gastronomin und eine Frau der Tat.



FOTO: C&F FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

Wissen

16 Lebensraum Weinberg

Dr. Beate Wende berichtet über Flora und Fauna zwischen den Rebzeilen. Diesmal: die Brennnessel.



FOTO: WIKIMEDIA COMMONS/PAULI

16 WEINBAU

Dr. Daniel Heßdörfer von der LWG spricht mit DIVINO über die Zukunftsfähigkeit der fränkischen Steillagen.



FOTO: DEUTSCHES WEINMUSEUM (DWM)

24 Rebsorten

Ein Klassiker, ein „People-Pleaser“ durch alle Zeiten – einer, den man nicht missen möchte: der Bacchus im Portrait.



Genuss & Kultur

26 Alkoholfreie Cocktails

Kreative Kompositionen von Mixologe und Sommelier Sebastian Gottherr exklusiv mit DIVINO FREI: Der Sommer kann kommen.

28 La vie en Rosé

Oh là là... rosige Zeiten in Sicht. Schon beim Anblick der DIVINO Rosés kommt gute Laune auf.

34 Lokaltermin

Kleiner kulinarischer Ausflug nach Bamberg gefällig? Wir präsentieren Ihnen HENRII und HENRIETTA im Herzen der Altstadt. Alles im Fluss!

38 Frankenreise

Wo Tauber und Main sich küssen: Unsere Reiseempfehlung führt Sie diesmal ins schöne Wertheim am Main.



FOTO: ISTOCKPHOTO.COM/LOBBY

40 DIVINO Kulinarik

Entspannt genießen und einfach „to go“. Wir haben köstliche Sandwiches und Wraps für Sie ausgewählt und stellen die passenden DIVINO Weine dazu vor.



FOTO: CN-FOTOPART CHRISTOPH WEISS

26

Rubriken

03 Editorial

05 Impressum

06 Kurz gemeldet

Aus der DIVINO Winzer-Familie, von Freunden und von Nachbarn.

08 Impressionen

Lebendige und vielfältige Weinberge in Franken.

23 Kolumne

Der Benediktinerpater Anselm Grün über die Muße.

50 Finale

Messen, Events & Empfehlungen, dies und das.

51 Cartoon

Pascal Heiler und seine Sicht auf die – fränkische – Weinwelt.

38



FOTO: TOURISMUS REGION WERTHEIM/ANDRI BRISHTIUK

IMPRESSUM

Herausgeber

DIVINO eG

Geschäftsführender Vorstand:

Gerald Wüst

Vorsitzender des Vorstands:

Günter Höhn

Vorsitzender des Aufsichtsrats:

Thomas Hemmelmann

Redaktion (verantw.)

Kerstin Böhning

Konzeption & Art director

Marko Röthlingshöfer

Freie Autoren & Mitarbeiter

Rosa Dietrich; Pater Dr. Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach; Dr. Beate Wende, LWG

Layout & Produktion

www.direct-agentur.de

Lektorat

Annelly Grass

Titelfoto

Christoph Weiß

Adresse

DIVINO eG

Langgasse 33

97334 Nordheim/Main

Tel. 09381 8099-0

Fax 09381 8099-32

info@divino-wein.de

www.divino-wein.de

Bestellung & Leserservice

DIVINO eG

Tel. 09381 8099-0

info@divino-wein.de

E-Paper

www.divino-wein.de/DIVINO-Magazin

ISSN 2365-8126

Druck

Schleunungsdruck

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Karten und Pläne sowie die Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks – auch auszugsweise – ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers möglich. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken, die Veröffentlichung im Internet und die Vervielfältigung auf Datenträgern wie CD-ROM. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder übernimmt der Herausgeber keine Haftung.

© 2024 DIVINO eG

UNSER TEAM WÄCHST UND DARÜBER FREUEN WIR UNS SEHR: Herzlich willkommen im DIVINO-Team – schön, dass Sie da sind!

An dieser Stelle möchten wir Ihnen unsere neuen Kolleginnen und Kollegen vorstellen. Vielleicht haben Sie ja das eine oder andere Mal das Vergnügen, sie persönlich zu treffen.



André Batz,
DIVINO Betriebselektriker,
Gebäudetechnik

„Ich stehe meinen Kolleginnen und Kollegen gerne bei allen technischen Problemen zur Seite. Meine Lieblingstätigkeit ist *Allrounder!*“

Jennifer Davis,
DIVINO Vertriebsinnen-
dienst

„Wenn Frau Mayes nicht hier ist, erledige ich den Speditionsversand sowie den Tagesversand für den Handel, wenn Herr Gleason seinen Urlaub nimmt. Zudem habe ich als Vertretung den Export übernommen.“



Jochen Gansbühler,
DIVINO Anlagen- und
Maschinenführer Abfüllung

„Ich mache jeden Morgen zusammen mit Herrn Krauß die Anlage füllklar und führe beim Abfüllen die notwendigen IFS-Dokumente und Füllberichte. Falls Störungen beim Füller oder Verschleißer auftreten, behebe ich diese und bestücke den Behälter mit Verschlüssen sowie den Palettierer mit Europaletten.“

Christine Mayes,
DIVINO Vertriebsinnen-
dienst

Sie sagt: „Ich übernehme den Speditionsversand sowie die Abrechnung für Fachhandel, Gastronomie und Endverbraucher bei Bestellungen ab 30 Flaschen“. Die KollegInnen sagen: „Wer einmal mit Frau Mayes telefoniert hat, stimmt sicherlich mit uns überein, dass ihre gute Laune ansteckend ist!“



DIVINO nimmt an FairChoice Zertifizierung von DINE e.V. teil!

Damit „Nachhaltigkeit“ kein Lippenbekenntnis bleibt, gibt es Initiativen, die nach sorgfältiger Prüfung des jeweiligen Betriebes ein nachvollziehbares und transparentes Siegel erteilen.

Eine solche Initiative hat der gemeinnützige Verein DINE – Deutsches Institut für nachhaltige Entwicklung e.V. – der bereits 2009 an der Hochschule Heilbronn gegründet wurde, ins Leben gerufen. Das **erste deutsche Siegel** für nachhaltigen Weinbau heißt **FairChoice** und hat es sich zum Ziel gesetzt, die Forschung und Bildung im Bereich des nachhaltigen Wirtschaftens zu fördern. DIVINO ist vom DINE-Programm begeistert und hat sich für die Zertifizierung angemeldet. Das Bewertungssystem ist pragmatisch, weil es auf einem wissenschaftlich fundierten Fragenkatalog basiert und praxisnah ausgeführt wird. Am Ende schafft es noch mehr Transparenz für Konsumenten und Betriebe und unterstützt die teilnehmenden Betriebe in ihrer Weiterentwicklung innerhalb des Systems. „Mit der Teilnahme an DINE übernehmen wir einmal mehr die ökologische und soziale Verantwortung für unser Tun und möchten das eben auch mit dem Siegel dokumentieren“, sagt Gerald Wüst, Geschäftsführender Vorstand von DIVINO.



FROST UND SCHNEE IM APRIL 2024: Ernteausfall bei DIVINO

In den Nächten vom 21. bis zum 23. April 2024 fielen die Temperaturen in weiten Teilen Frankens auf deutlich unter null Grad. Ihr Reifevorsprung wurde den Reben in diesem Jahr zum Verhängnis, und viele Jungtriebe sind in diesen Nächten erfroren: „Wir können den genauen Schaden zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht absehen. Aber wir gehen von etwa 30 % Verlust für die diesjährige Ernte aus“, sagt Gerald Wüst, Geschäftsführender Vorstand von DIVINO. Besonders in den Lagen um Thüngersheim hat es einige Anlagen erwischt.

In Nordheim ist der Schaden zwar nicht ganz so groß, aber auch hier lagen die Temperaturen in den zwei Nächten bei minus zwei Grad und haben ihre Spuren hinterlassen. „In solchen Situationen ist das Konzept einer Genossenschaft, in der alle zusammenhalten, einmal mehr eine gute Perspektive“, kommentiert Wüst. Kurz vor Fertigstellung dieses Magazins meldeten einige Winzer, dass sich in zum Teil erfrorenen Anlagen noch kleine Beiaugen entwickelten: Hoffen wir das Beste!



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

Burgunder-Eleganz trifft mineralische Exotik



Fruchtig-würziger Alleskönner

Jetzt neu in unserem
Terroir Sortiment



FOTO STEFA BALSIVEN



Viel Leben in den Zeilen. Das tut nicht nur dem Weinberg gut: Auch den Betrachtenden bietet sich immer wieder ein wunderschöner, monatlich wechselnder Anblick.



**„GROSSE HERAUSFORDERUNGEN MEISTERT
MAN NUR OFFENSIV! ES HILFT NICHTS, DEN
KOPF IN DEN SAND ZU STECKEN!“**

MARKUS KRAM, NORDHEIM AM MAIN

PHOTO: GUY LAWRENCE / CONTRAST

DIE NÄCHSTE WINZER- GENERATION VON DIVINO

CHRISTIAN BAUER (36) AUS THÜNGERSHEIM UND MARKUS KRAM (34) AUS NORDHEIM HABEN VOR NICHT ALLZU LANGER ZEIT DIE BETRIEBE IHRER ELTERN ÜBERNOMMEN UND FÜHREN SIE MIT VIEL ENGAGEMENT IN DIE ZUKUNFT.

„Das Besondere an der Genossenschaft ist doch, dass hier so viele unterschiedliche Menschen auf das gleiche Ziel hinarbeiten und sich gegenseitig unterstützen“, sagt Markus Kram aus Nordheim über seine Mitgliedschaft bei DIVINO. Er habe nie einen Gedanken daran verschwendet, in einem anderen Betrieb zu arbeiten oder sich als Selbstvermarkter aufzustellen, berichtet er.

Auch wenn es den gelernten Koch nach seiner Winzerlehre und dem erfolgreich absolvierten Weinbautechniker nach Südtirol zog. Aber es war von Anfang an klar, dass er wieder in seinen Heimatort zurückkehren

würde, um den Betrieb der Familie weiterzuführen, den schon sein Vater Gottfried Kram wiederum von seinem Vater Ludwig übernommen hatte. „Ich kenne das also gar nicht anders und hatte auch kein Interesse daran, es anders zu machen als mein Vater und Großvater“, sagt Markus Kram.

„Einer hilft dem anderen, wir tauschen unsere Erfahrungen miteinander aus, leihen uns Werkzeug und Maschinen – ich stehe voll hinter dem Konzept der Genossenschaft, und für mich persönlich kommt noch hinzu, dass ich auch wirklich keinen Wein verkaufen möchte. Ich möchte im Weinberg

sein und gesundes Traubenmaterial abliefern“, sagt der Winzer, der eine Fläche von 16 Hektar in den Lagen um Nordheim bewirtschaftet und damit zu den größten Mitgliedsbetrieben von DIVINO zählt.

Neben Markus Kram steht Christian Bauer aus Thüngersheim. Die beiden könnten unterschiedlicher nicht sein – auch wenn sie den gleichen Beruf, den gleichen Antrieb und das gleiche Ziel haben. Sie verstehen sich gut und haben viel gemeinsamen Gesprächsstoff. Man spürt eine Verbundenheit, etwas Familiäres. „Mir gefällt die Tatsache, zu einer großen Gemeinschaft zu gehören, in der jeder seiner Passion folgt, um das gemeinsame Ziel vom besten Endprodukt zu erreichen. Jedes Mitglied und jeder Mitarbeiter kann entsprechend seiner Leidenschaft und seiner Fähigkeiten optimal eingesetzt werden. So kommt die Tüchtigkeit jeder einzelnen Persönlichkeit zum Tragen, um dem Weinkunden das bestmögliche Produkt zu präsentieren“, bringt es Christian Bauer auf den Punkt.

Der junge Winzer aus Thüngersheim hat ebenfalls den Betrieb von seinen Eltern übernommen, war dort zunächst als Betriebsleiter angestellt und hat nun die volle Eigenverantwortung – auch wenn Vater Ottmar Bauer ihm natürlich noch unterstützend zur Seite steht.

„Wir sind sehr unterschiedlich, und im gemeinsamen Ringen um die beste Lösung kommen wir immer wieder zu tollen Ergebnissen für unseren Betrieb“, sagt Christian. „Mein Vater spielt Golf und liebt Schach – ich mag Heavy Metal, singe, spiele Bass und fahre leidenschaftlich gerne Motorrad“, lacht er. Wenn er nach seinem Beruf gefragt wird, so glauben ihm die Menschen oft nicht, dass er Winzer ist. Warum? „Weil ich tätowiert bin und offenbar nicht dem Klischee vom fränkischen Winzer entspreche“, ist Christians Vermutung. „Jedenfalls freue ich mich jeden Tag darüber, diesen Beruf gewählt

zu haben. Die Arbeit an der frischen Luft macht Spaß, und wenn es auch manchmal körperlich sehr anstrengend ist, hält es einen fitter als jeder Bürojob es jemals könnte.

Außerdem genieße ich große Freiheiten und kann meine Arbeitsstunden frei einteilen, kann meinen Kleidungsstil selbst bestimmen, mich (noch mehr) tätowieren lassen, den ganzen Tag Heavy Metal hören – und das Beste von allem: je höher meine Leistung, umso höher auch mein Stundenlohn. Durch diese Zufriedenheit wächst die Motivation, jeden Tag neue Bestleistungen zu erbringen“, so Bauer, der insgesamt 26 Hektar in den Lagen um Thüngersheim bewirtschaftet und damit der größte Mitgliedsbetrieb von DIVINO ist.

Die enorme Verantwortung, die beide Männer mit so viel Engagement tragen, ist beeindruckend. Markus Kram ist zudem noch im „Arbeitskreis Minimalschnitt“ und dem „Boden-Wasser-Verband“ von Nordheim aktiv, arbeitet im Anschluss an die Lese für drei Monate im Keller von DIVINO mit, hilft beim alljährlichen Genussfestival auf dem Hof und spielt Bariton im Musikverein „Cäcilia“. Früher hat er noch nebenbei in der Heckenwirtschaft eines befreundeten Winzers gearbeitet und für kleine Veranstaltungen oder bei Freunden gekocht. „Das schaffe ich jetzt leider nicht mehr“, sagt er augenzwinkernd. Kein Wunder: Seinen Betrieb führt er voll erwerbsmäßig, genauso wie Christian Bauer.

Auf die Frage, wie seine Herangehensweise ist, antwortet Christian: „Da mein Betrieb ein Vollerwerbsbetrieb ist, steht natürlich die Wirtschaftlichkeit an erster Stelle. Was für die meisten Winzer ein schöner Nebenberuf oder ein tolles Hobby ist, ist bei mir die hauptsächliche Einnahmequelle, die meine Familie und mich ernähren muss. Um das zu erreichen, muss man sich immer wieder neu auf die aktuelle Situation einstellen, vorrausschauend planen und sinngemäß



MARKUS KRAM

**„ICH WÜNSCHE MIR WEITERHIN EINE GUTE
ZUSAMMENARBEIT MIT DIVINO, DENN SELBST
DIE BESTEN SPIELER DER WELT WERDEN NUR
ZU SIEGERN, WENN SIE ZUSAMMENHALTEN!“**

CHRISTIAN BAUER, THÜNGERSHEIM

FOTOS: GUY FOTODAT CHRISTOPH WEISS



Individualität unbedingt erwünscht: Eine starke Gemeinschaft profitiert von den unterschiedlichen Fähigkeiten und Herangehensweisen eines jeden Einzelnen!

handeln. Nur so hält man die Kosten im Griff und bleibt wettbewerbsfähig“, erklärt er. Und die Herausforderungen sind im Weinbau – wie in der gesamten Landwirtschaft – sehr groß. „Bewässerung, Strukturwandel (Was geschieht mit den Flächen, die aufgegeben werden?), neue Rebsorten mit neuen Schädlingen, bezahlbare Mitarbeiter, die Angst, dass junge Winzer das Handwerk nicht mehr lernen möchten, Nachhaltigkeit und vieles mehr treibt uns um“, beschreibt Markus Kram die Themen, die derzeit in Winzerkreisen für viel Diskussion sorgen und wo es akuten Handlungsbedarf – auch in der Politik – gibt. Und er betont abermals, wie gut es sei, diese Themen bei DIVINO als starke Gemeinschaft angehen zu können.

„Ich denke, das Wichtigste ist, marktgerechte Weine zu erzeugen. Weine, die die gewohnt hohe fränkische Qualität haben, dabei aber bezahlbar bleiben. In diesem Bestreben kommt uns die aktuelle wirtschaftsfeindliche Politik nicht gerade entgegen. Um den fränkischen Weinbau zukunftsfähig zu gestalten, braucht es umsetzbare Konzepte anstelle steigender Restriktionen und



Verbote“, positioniert sich Christian Bauer ganz klar. In der Ausrichtung seines Betriebes fokussiert er auf die Markttauglichkeit der Weine und hat deshalb seinen Rebsortenspiegel fest im Blick. „Ich denke, wir alle wissen, dass wir so nachhaltig wie möglich wirtschaften müssen und immer das Wohl der Natur im Blick behalten. Die Wasserknappheit ist eine Sorge, der man am besten mit alten Rebstöcken, Bodenaufbesserung oder der Entwicklung neuer, tiefer wurzelnder Unterlagen entgegenwirken muss“, so Bauer.

Markus Kram antwortet auf die Frage, was ihm bei seiner Arbeit besonders am Herzen liegt: „Die Arbeit mit der Natur, denn von ihr sind wir abhängig. Wir müssen mit ihr leben und von ihr lernen, den Klimawandel verstehen, die Herausforderungen annehmen und vor allem UMDENKEN. Ich finde es wichtig, dass wir Winzer sehr eng zusammenarbeiten, das ist das Geschenk der Genossenschaft, die Alten geben ihr Wissen an die Jungen weiter, und wir profitieren von den Erfahrungen und können gemeinsam etwas bewegen!“



WEIN-TRÄUME

Das WinzerGästeHaus und die Häckerwirtschaft der Familie Bauer in Thüngersheim

26 Hektar Rebfläche, 33 Betten, viele Brotzeitkisten, 1 Winzer-GästeHaus: Das Unternehmen der Familie Bauer ist kontinuierlich über mehr als drei Generationen gewachsen und bietet für Weinliebhaber jede Menge Erlebnis und Genuss in Thüngersheim.

Um das WinzerGästeHaus Wein-Träume kümmert sich Monika Bauer, die Mutter von Christian Bauer, mit großer Gastfreundschaft. Es ist einstmals aus dem Bauernhof der Schwiegereltern entstanden. „Der Platz war da und die Nachfrage nach Übernachtungsmöglichkeiten in Thüngersheim auch, also haben wir die ehemaligen Stallungen in den Jahren 2001, 2003 und 2010 zu einem WinzerGästeHaus mit 13 Doppel- und einem Einzelzimmer, einer Junior-Suite sowie einer Ferienwohnung umgebaut.

Damit wir unsere Gäste mit typisch fränkischen Brotzeiten zu DIVINO Weinen verwöhnen können, gibt es eine gemütliche Häckerwirtschaft im Frühjahr und Herbst. Im Sommer bieten wir die Brotzeitkiste für ein Picknick in den Weinbergen an.

Bei uns ist der Wein überall spürbar, gerne genießen die Gäste bei einem Glas Wein auch unsere Sonnenterasse im Garten.“ beschreibt die Chefin des Hauses ihr Angebot. Zudem ist sie als ausgebildete Gästeführerin Weinerlebnis Franken auch mit interessierten Gästen in den Weinbergen oder im historischen Altort von Thüngersheim unterwegs.

Wer die Brotzeitkiste der Bauers in den Weinbergen genießen möchte, sollte sie am besten am Vortag bestellen. Dann liefert ein Familienmitglied die Köstlichkeiten direkt in den Weinberg. Gekühlte DIVINO-Weine inklusive, versteht sich!



KONTAKT

Wein-Träume
 Monika Bauer
 Schulstr. 25/27
 97291 Thüngersheim
 Tel. 09364 4177
willkommen@wein-traeume.de
www.wein-traeume.de



Dr. Beate Wende · Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) · An der Steige · 97209 Veitshöchheim
Telefon +49 (931) 9801-574 · beate.wende@lwg.bayern.de

An dieser Stelle berichtet Dr. Beate Wende, Biologin an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, von besonderen Tieren und Pflanzen im Weinberg. In dieser Ausgabe widmet sich die Wissenschaftlerin einem äußerst wehrhaften Untermieter im Weinberg.

DIE BRENNNESSEL: wehrhaftes Superfood und ökologisches Multitalent



Die schmerzhafteste Begegnung mit Brennnesseln (*Urtica*) gehört wohl zu den einprägsamsten Erlebnissen, und meistens machen wir ihre Bekanntschaft schon in der Kindheit. Ihre Wehrhaftigkeit sorgt leider dafür, dass Brennnesseln als unbeliebtes Unkraut abgestempelt werden. Und so wird mit Hacke und Spaten gegen die Pflanzen ins Feld gezogen. Doch Brennnesseln haben viel mehr als Quaddeln und Juckreiz zu bieten.

WIE TAUSENDE KLEINER SPRITZEN...

funktioniert die namensgebende Verteidigung der Brennnesseln gegen hungrige Pflanzenfresser. Auf den Blättern und Stängeln sitzen einzellige spitze Brennhaare. Durch in die Zellwand eingelagerte Kieselsäure ist der dünne obere Teil hart wie Glas und ebenso zerbrechlich. Das untere Ende ist verdickt und dient als Reservoir für die säurehaltige Flüssigkeit. Bei kleinster Berührung bricht das obere Ende an einer Sollbruchstelle ab und hinterlässt eine scharfe, schräge Kante – der Verteidigungsmechanismus ist aktiviert. Bei weiterem Kontakt stechen die Härchen in das Gewebe ein, und die Brennflüssigkeit wird mit Druck in die Wunde gespritzt.

DA SPIEGELT SICH WAS

Betrachtet man einzelne Brennnesseln genauer, ist man von der Effizienz der Brennhaare nicht mehr so ganz überzeugt. Fast jede Pflanze ist „angefressen“. Doch die Fraßspuren folgen einem auffälligen Muster: Hauptsächlich entlang der Blattnerven und den Blatträndern werden die Pflanzen weggefressen. Ein kluger Weg, die Abwehrstrategie auszuhebeln, denn an diesen Stellen befinden sich keine Brenn-

haare. Verursacher der Fraßmosaiken sind meist Schmetterlingsraupen, die oft in engen Clustern – auch Raupenspiegel genannt – die Brennnesseln abweiden.

Für viele unserer Edelfalter sind Brennnesseln die wichtigste Futterpflanze der Raupen. Admiral, Tagpfauenauge, Landkärtchen, C-Falter und Kleiner Fuchs würden ohne die Brennnessel-Nahrung nicht durch unsere Gärten und Wiesen flattern. Doch nicht nur viele Schmetterlingsarten sind eng an Brennnesseln gebunden. Wanzen und Zikaden saugen gerne am Brennnesselsaft. Für den Weinbau ist dabei besonders eine Zikadenart wichtig.

IN DER NOT...SAUGT DIE ZIKADE AN REBEN

Die Zikadenart mit dem klangvollen Namen Windenglasflügelzikade saugt gerne den Pflanzensaft von Ackerwinde und Brennnessel. Werden die beiden „Unkräuter“ zur Zeit des Zikadenflugs im Zuge der Beikrautregulierung aus den Weinbergen entfernt, nehmen die Zikaden notgedrungen das, was im Weinberg noch da ist – die Rebpfähle.

Wenn also die Brennnesseln nicht aufzufinden sind, sticht die Zikade Reben an. Dabei werden die Phytoplasmen – die Auslöser der Schwarzholzkrankheit übertragen. Die Schwarzholzkrankheit führt zum Kümern und Absterben kranker Reben und wirkt sich zudem negativ auf den Weingeschmack aus. Die gute Nachricht: Reben sind für die Windenglasflügelzikade nicht sehr attraktiv. Sind genügend Brennnesseln oder Ackerwinden in der Umgebung vorhanden, bleiben die Zikaden den Weinreben fern. Daher sollten die Bestände an Brennnesseln und Ackerwinden in und um die Weinberge zur Flugzeit der Zikaden stehenbleiben. Somit kann man nicht nur die Weinreben vor der Schwarzholzkrankheit schützen, sondern auch die Kinderstuben vieler Tagfalter.

Hat man Brennnesseln im Weinberg stehen, ist das ein sehr gutes Zeichen für die Bodenqualität. Als sogenannte Zeigerpflanzen zeigen sie eine gute Stickstoffversorgung der Böden an und weisen auf Humusreichtum und gute Feuchteverhältnisse hin. An diesen Standorten kann der Einsatz von Düngern gespart werden.

Dagegen ist ein Kraut gewachsen!

Bei den Heilkundigen im Mittelalter war die Brennnessel fester und unverzichtbarer Bestandteil des Heilpflanzenrepertoires. Nachgewiesen ist, dass Inhaltsstoffe der Brennnessel entzündlich wirken und daher auch bei Erkältungskrankheiten angewendet werden. Und bei standhaften Problemen können Männer Brennnesselsamen einnehmen (einfach als Zutat dem Salatdressing begeben oder über das Frühstücksmüsl streuen).

Auch in der Naturküche sind Brennnesseln eine wertvolle Zutat. Keine Angst vor den Brennhaaren – diese verlieren durch Kochen oder Anwelken der Pflanze ihre Wehrhaftigkeit. Ob als Salat, Suppe, Sirup oder als Zutat für Brotaufstriche oder Backrezepte, Brennnesseln können vielfältig eingesetzt werden. Einfach mal ausprobieren... und genießen.



GENUSS AUF DER MAININSEL: BAUMANN'S BROT.ZEIT.WEIN

Perfekte Ausgangslage: die Maininsel, Nordheim am Main, DIVINO und schließlich das BAUMANN'S. Das Bistro mit der einladenden Terrasse direkt in der DIVINO-Vinothek ist ein Ort, um zu genießen, entspannen – einfach hier sein!

Wanderer und Radler, Gäste und Einheimische begegnen sich bei einem guten Glas DIVINO-Wein und einer Palette köstlicher belegter Brote und hausgemachter Kuchen. Gastgeberin Sandra Baumann und ihr Team lieben es, Brotzeiten zu kreieren, saisonal wechselnd und immer aufregend: klassisch mit Südtiroler Speck, Käse, Hummus, Gerupftem oder auch mit Lachs. Kräftiges Sauerteigbrot, gebacken von der einheimischen Bäckerei Fuchs. „Das ist eine der wichtigen Zutaten bei einer guten fränkischen Brotzeit“, sagt Sandra Baumann. Die Qualität ihrer Zubereitungen liegt ihr besonders am Herzen – wie auch der von der Kaffee-Rösterei Hofmann in Schweinfurt eigens geröstete Bio-Kaffee, der Espresso oder Café Crema.

Dazu stehen im BAUMANN'S für Fans und Genießer Kuchen bereit – von Sandras Mutter hausgemacht – gluten- und zuckerfrei. „Gerade hat meine Mutter einen

Kuchen gebacken, der nur mit Datteln gesüßt wird“, erklärt die Gastgeberin. Insgesamt sorgt im BAUMANN'S ein junges Team für einen aufmerksamen, freundlichen Service.

Sandra Baumann präsentiert die Weine von DIVINO und BAUMANN'S – BROT.ZEIT.WEIN auch auf dem „Volkacher Weinfest“ vom 15. bis 20. August 2024. Auf dem „Stramu“ in Würzburg hat das BAUMANN'S seinen Stand vom 6. bis 8. September 2024. Und vor Weihnachten gibt es im BAUMANN'S nochmal am 7. Dezember eine tolle Party im Terrassen-Hof mit den „Rossinis“ – das fränkische Italo-Duo für gute Laune!

Kontakt:

BAUMANN'S – BROT.ZEIT.WEIN erreichen Besucher und Gäste direkt über den integrierten Eingang von DIVINO.

Geöffnet hat Sandra Baumann von Donnerstag bis Montag jeweils von 11-18 Uhr, Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch.

+49 (0) 151 50877985 (mit WhatsApp-Service)
www.baumanns-bistro.de



Die WELT, der WEIN und die Fähigkeit zum GENUSS

Ein Treffen mit Siegrid Hemmelmann -DIVINO Winzerin, Gastgeberin in der Weinscheune Himmelstadt, staatl. geprüfte Weinbautechnikerin, Gästeführerin und Dozentin.

Von Kerstin Böhning

Ein Morgen im März, die Sonne blitzt zwischen den Wolken hervor, die ersten zarten Farbleckse zeigen sich in den inzwischen grünen Wiesen, und die Luft riecht nach Frühling. „So ein toller Tag, ich gehe später noch in den Weinberg“, freut sich Siegrid Hemmelmann. Wir sind heute zu einem Gespräch in ihrer Weinscheune verabredet und möchten über aktuelle Angebote sprechen, über das Weinmachen, übers Essen, Trinken, Genießen und besondere Veranstaltungen in der fränkischen Heckenwirtschaft.

Siegrid Hemmelmann betreibt ihre Weingastronomie seit Juni 2018 und tut dies mit sehr viel Engagement, Herz und Handarbeit. Sie verarbeitet ausschließlich Qualitäten, die ihrem persönlichen Anspruch genügen, kauft zum Beispiel das Fleisch und die Wurst ausschließlich beim Metzger, den sie persönlich kennt, und der selbst noch schlachtet. „Ich biete in der Weinscheune nur Speisen und Getränke an, die mich selbst, wenn ich Gast wäre, glücklich machen würden“, sagt die Gastgeberin. Und da sind wir voll im Thema. Glück. Genuss. Anerkennung. Das sind Werte, die in der Gastronomie entscheidend für den Erfolg des Gastgebers und für die Zufriedenheit der Gäste sind. „Genussfähigkeit ist eine Entscheidung“, sagt Siegrid, „und die Freude darüber auch!“

Ein Restaurant, ein Café, ein Weinbistro sind eine Einladung an die Gäste, dort eine gute Zeit bei Speis' und Trank zu verbringen und im besten Fall glücklich nach Hause zu fahren. Vorausgesetzt natürlich die Qualitäten stimmen. „Das ist das Mindeste!“, sind wir uns einig. Wir finden auch, dass eine gute Atmosphäre, aufmerksamer Service, ein faires Preis-Genuss-Verhältnis, inspirierende Veranstaltungen, gute Begegnungen und die Wertschätzung für



Im Hof der Weinscheune Himmelstadt: Platz nehmen, ankommen, verwöhnen lassen!

die Mühe, die Aufmerksamkeit, das Können und die Hingabe der Gastgeber zum Glücksgefühl auf beiden Seiten beitragen. „Ich habe außerdem viel Freude dabei, meinen Gästen bei geführten Weinbergswanderungen mein Wissen weiterzugeben. Auch in Schulen bin ich als Dozentin unterwegs und spreche über das „echte Leben“, den Respekt vor Lebensmitteln, vor der Landwirtschaft und unserem Einkaufsverhalten“, erzählt Siegrid. Unser nächstes spannendes Gesprächsthema des Morgens. Und wenn wir nicht nur 1,5 Stunden für dieses Treffen verabredet hätten, würde ich bestimmt noch immer am Tisch in der Weinscheune mit Siegrid zusammensitzen. Vielleicht hätten wir uns zwischenzeitlich einen köstlichen „Scheunenteller“ und ein Glas DIVINO Silvaner dazu

gestellt, später einen Kaffee mit Kuchen. Und dann wären wir noch gemeinsam im Weinberg spazieren gegangen, um zu schauen, wie die Reben von Siegrid und Thomas Hemmelmann gedeihen.

Ich wäre gerne länger geblieben, aber ich komme wieder in die Weinscheune Himmelstadt. Schön wars dort, kann ich nur empfehlen!

Weinscheune Himmelstadt
Familie Hemmelmann
Hauptstrasse 111 · 7267 Himmelstadt
Tel. 09364 – 814 99 00
info@weinscheune-himmelstadt.de
www.weinscheune-himmelstadt.de

Die Öffnungszeiten finden Sie immer aktuell auf der Homepage.



Über die Zukunft des fränkischen Steillagenweinbaus

FRANKENS WEINBERGE, INSBESONDERE DIE STEILLAGEN, PRÄGEN DIE KULTURLANDSCHAFT DER REGION. VIELE TOURISTEN KOMMEN GENAU DESHALB IN DAS WEINLAND AM MAIN. SIND DIESE BESONDEREN LANDSCHAFTEN IN GEFAHR?



Ein Gespräch mit Dr. Daniel Heßdörfer, Leiter des Arbeitsbereiches Forschungskoordination und Projektmanagement am Institut für Weinbau und Oenologie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim.

Herr Heßdörfer, das Thema ist omnipräsent. Hitze, Wassermangel, Trockenheit, Starkregenereignisse und der intensive Bewirtschaftungsaufwand: Die Steillagen sind besonders betroffen. Wird es sie in Zukunft in Franken noch geben (können)?

Natürlich spüren wir vor allem in den letzten Jahren, dass die Steillagen besonders von einem Gemisch aus all diesen Problemen betroffen sind. Einerseits von besonderer Hitze, weil die Einstrahlungsenergie in den Steillagen, die vornehmlich in südlicher Richtung ausgerichtet sind, so intensiv ist. Zudem haben diese Lagen in den allermeisten Fällen weniger Bodenaufgabe als die

Flachlagen. Wir haben hier Bodenmächtigkeiten von 60-80 Zentimetern und demnach eine sehr geringe Wasserspeicherfähigkeit im Boden.

Besonders bei Frühjahrstrockenheiten, wie wir sie 2018, 2019 und 2022 erlebt haben, sind in diesen Lagen die Wasservorräte aus dem Winter schneller aufgebraucht. Zudem potenziert sich die Sonnenenergie in diesen sogenannten Gunstlagen, und das war in den Jahren der Pflanzung (also VOR dem Klimawandel) ein wichtiges Argument für die potenziellen Spitzenqualitäten der Trauben. Jetzt, wo wir voll angekommen sind in den veränderten Bedingungen, haben wir mit diesen Lagen die größten Probleme. Besonders Rebsorten wie der Riesling, also typische Cool Climate-Sorten, die gerne hier gepflanzt worden sind, kriegen richtig viel Trocken- und Hitzestress.

Gibt es denn überhaupt noch Vorteile für eine Steillagenbewirtschaftung?

Die Vorteile liegen nicht gerade auf der Hand – das muss ich zugeben. Trotzdem bin ich überzeugt davon, dass wir sie erhalten müssen. Neben all den Schwierigkeiten, die diese Lagen in der heutigen Zeit mit sich bringen, konnten wir in dieser Woche leidvoll miterleben, dass sie im Vergleich zu den Flachlagen auch Vorteile bringen (Anm. der Redaktion: In Franken gab es in den Nächten vom 21. bis 24. April in vielen Lagen

Frost und viele Hektar Reben sind erfroren). Gerade in den Steillagen treten in der Regel weniger Probleme mit den Spätfrostten auf als in den Flachlagen. Im Eschendorfer Lump hatten wir viel weniger Frostschäden als unten oder oben, wo es wieder flach wird. Im Thüngersheimer Scharlachberg zeigte sich das gleiche Bild. Und ganz wichtig sind die Steillagen auch als prägendes Element der fränkischen Weinkulturlandschaft.

Wir haben ein sehr erfolgreiches Wein-Tourismus-Konzept, und die ganze Region lebt davon. Diese besonderen Lagen sind hier ein echtes Zugpferd, denn die Touristen kommen ja nicht, weil sie Flachlagen oder verödete Brachen sehen möchten. Sie kommen, weil sie das – lebendige – Weinkulturerbe anschauen und miterleben möchten. Und das sind bei uns nun mal die Steillagen.

Die Pflege dieser Steillagen ist für die Winzerinnen und Winzer sehr arbeitsintensiv. Häufig ist das – und damit eine fehlende Wirtschaftlichkeit – auch ein Grund dafür, warum diese Flächen offengelassen werden. Sind hier Arbeitserleichterungen absehbar?

Sehr richtig. Diese Flächen erfordern bis zu dreimal so viel Arbeitsaufwand wie eine flache Lage. Wir brauchen also Konzepte, die die Mechanisierbarkeit verbessern. Seit 2022 beschäftigen wir uns deshalb mit der



Der Erhalt der Weinkulturlandschaft und damit der Steillagen ist für die - touristische - Attraktivität der Region sehr bedeutsam!



Das Thema Biodiversität ist in Zeiten des Klimawandels bedeutsamer als je zuvor.

Die LWG zeigt, wie es geht: Blühflächen stehen lassen, Altholz einbringen, Steinriegel anlegen und vieles mehr!

Entwicklung einer autonomen Steillagenbewirtschaftung mit dem Einsatz von speziellen, KI-gesteuerten Weinbergstraupen. Wir haben bereits einen Prototypen erfolgreich in unserer Thüngerheimer Steillage im Einsatz: Es ist ein Projekt, für das wir verschiedene Anbieter zusammengebracht haben. Einen Raupenhersteller aus Südtirol (Firma Geier), einen Hardwarespezialisten aus der Pfalz (Firma Braun Maschinenbau) und einen Softwareentwickler aus Kaiserslautern (Robot Makers).

Auch der Minimalschnitt und damit eine Extensivierung der Bewirtschaftung könnte hier Erleichterung schaffen. Was sind hier die erhofften Vorteile?

Wir testen den Einsatz von Minimalschnitt in der Steillagenbewirtschaftung, und zwar vom Anbau über die Kellerwirtschaft bis zur Vermarktung. Wie kann das System die betriebswirtschaftliche Effizienz eines Betriebes verbessern? In der Spaliererziehung, die wir zu 95% in Franken finden, müssen die Winzerinnen und Winzer jedes Jahr schneiden, anbinden, einstecken. Der Arbeitskräfte-Stundeneinsatz in der Flachlage beträgt 250-300 Stunden pro Hektar im Jahr. Beim Minimalschnitt sind das gerade mal 60 Stunden pro Hektar im Jahr, denn alle Arbeitsschritte können maschinell durchgeführt werden. Auf der Fläche hat sich diese Methode bereits bewährt. In der Steillage noch nicht.

Dieses Verfahren kommt ursprünglich aus Australien, denn es funktioniert nur mit einer gewissen Wärmesumme. Vor 30 Jah-



ren hatten wir ja eher das Problem, dass es hier zu kalt war. Mit dem Klimawandel ist es nun auch bei uns möglich, gute Basisqualitäten mit Minimalschnitt zu erreichen. Spitzenweine erzeugt man sicherlich mit dieser Technik nicht – aber man verschafft sich damit auf der Fläche einen Freiraum, den man dann für solche Weinberge investieren kann, die intensiver bewirtschaftet werden müssen. Das ermöglicht effektives Wirtschaften mit den Ressourcen!

Gibt es schon best practice Beispiele, wie wir in Franken am besten den veränderten Bedingungen im Steillagenweinbau begegnen können?

Ja, im Thüngerheimer Scharlachberg von der LWG erforschen und zeigen wir sämtliche Möglichkeiten der Klimawandeladaptation. Wir zeigen die Resilienz unterschiedlicher Rebsorten, die besser mit dem Klimawandel zurechtkommen, als – sagen wir – die klassischen deutschen Sorten wie Riesling und Silvaner.

Wir nutzen trockenstresstolerante Unterlagen und die Möglichkeiten von Begrünungsmanagement, wir zeigen Beispiele für Bewässerungs- und Laubwandmanagement. Einen großen Part spielt die Biodiversität in diesem Kontext. Seit 2013 betrachten wir die weinbauliche Produktion nicht mehr getrennt von Biodiversität – sondern sehen das als eine Einheit. Es gibt viele Möglichkeiten für die Umstellung von Traubenproduktion in Kombination mit bestmöglicher Biodiversität: Steinriegel anlegen, unnütze Spitzreihen wegnehmen, Biodiversitätsflächen

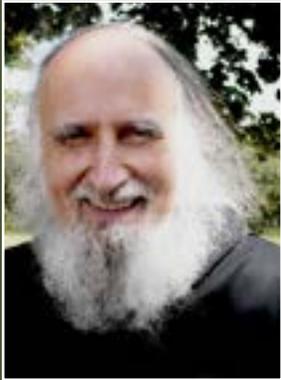
schaffen und Altholz einbringen, Blühflächen stehen lassen, oder Brachflächen offenlassen. Das können Sie alles im Thüngerheimer Scharlachberg sehen.

Wie wichtig ist für Sie persönlich der Erhalt der Steillagen in Franken?

Da möchte ich eine Auftragsarbeit zitieren. Gefragt wurde, welchen Umsatz der Weintourismus in der Region bringt. Durch den Weinverkauf allein wurden laut dieser Untersuchung jährlich 250 Millionen Euro erwirtschaftet – im Weintourismus waren es im Vergleichszeitraum 3,25 Milliarden Euro! Aktuelle Zahlen werden im Moment erhoben, es ist davon auszugehen, dass die Bedeutung des Weintourismus weiter gestiegen ist. Das zeigt die enorme Bedeutung der Weinkulturlandschaft und ihre Attraktivität für den Weintourismus in Franken. Und außerdem sind die Steillagen noch immer die Lagen, in denen wir unsere Spitzenqualitäten erzeugen.

Ich meine damit, es schlummert auch in Zeiten des Klimawandels viel Potenzial in den Steillagen. Für ihren Erhalt (nicht zuletzt durch eine gesicherte Wirtschaftlichkeit für die Winzerinnen und Winzer) müssen wir allerdings unseren Umgang damit adaptieren. Wir können nur nicht so weitermachen wie bisher, sondern müssen die veränderten Bedingungen akzeptieren.

Am Ende zählen die besonderen Weinqualitäten aus den Steillagen und ihr Beitrag für die Attraktivität der Weinkulturlandschaft – beides Aushängeschilder für Franken!



PATER DR. ANSELM GRÜN
ABTEI MÜNSTERSCHWARZACH

Anselm Grün OSB (geb. am 14. Januar 1945 im fränkischen Junkershausen als Wilhelm Grün) ist deutscher Benediktinerpater, Autor spiritueller Bücher, Referent zu spirituellen Themen, geistlicher Berater und Kursleiter für Meditation, Kontemplation und geistliches Leben.

Mit rund 300 lieferbaren Titeln, die bisher in einer Gesamtauflage von über 14 Millionen Exemplaren weltweit verkauft wurden, ist Pater Anselm Grün einer der meistgelesenen deutschen Autoren der Gegenwart. Seine Bücher wurden in dreißig Sprachen übersetzt.

www.anselm-gruen.de

[divino-muße]

In unserer westlichen Welt werden Arbeit und Arbeitsleistung so wichtig genommen, dass wir uns schwertun, das Lob der Römer und Griechen auf die Muße zu verstehen. Doch die Muße war für die Griechen ein Kennzeichen des freien Menschen, der nicht unter der Sklaverei der Arbeit steht, sondern der sich Zeit lässt, die Wahrheit der Welt zu erkennen, der die Dinge sein lässt. Aus dieser inneren Muße heraus fließt dann durchaus fruchtbare Arbeit. Aber diese Arbeit hat nicht den Geschmack des Mühseligen und Schweren, des Angestregten und Angespannten. Heute versucht der arbeitende Mensch den Eindruck zu vermitteln, dass er viel zu tun habe und dass es großer Mühe bedarf, jeden Tag den Berg an Arbeit zu leisten.

Wenn wir am Abend allein oder in einem Kreis von lieben Menschen miteinander Wein trinken, gönnen wir uns die Muße. In der Muße lassen wir das Geheimnis der Dinge stehen. Wir bestaunen die Schönheit der Welt und den wunderbaren Geschmack des Weines. Wir verdanken der griechischen Philosophie, die das Lob der Muße gesungen hat, wichtige Einsichten in das Geheimnis des Menschen. Die griechischen Philosophen haben die Menschen, das Leben, die Welt angeschaut. Weil sie frei waren, ein Ergebnis erzielen zu müssen, sind sie gerade so den Dingen auf den Grund gegangen, haben tiefe Einsichten in das Geheimnis des Menschen und in das Geheimnis Gottes erlangt. Die Muße ist der Ort der „theoria“, der Kontemplation, der Schau des Wesens der Dinge. Nicht vielerlei will ich wissen, sondern das Wesen des Seins erkennen. Darum geht es auch, wenn wir in aller Ruhe miteinander Wein trinken. Wir tauschen uns nicht über die Neuigkeiten dieser Welt aus, sondern um das, was uns als Menschen wesentlich ist. Und das verbindet uns auf einer tieferen Ebene.

In der Muße – so glaubten die Griechen und Römer – greifen wir nicht ein in das Geschehen der Welt. Wir lassen uns selbst los und überlassen uns Gott. Wir überlassen uns dem Augenblick. Wir überlassen uns dem Schauen und Horchen, um so in die Tiefen des Seins einzudringen. Wenn wir unser angestregtes Wollen einmal loslassen, geht uns das Geheimnis der Welt und des Daseins auf. Da sind wir offen für das Wesentliche. Der Wein ist ein guter Weg, zum Wesentlichen vorzustoßen. Das sagt schon die alte Weisheit: In vino veritas – Im Wein liegt die Wahrheit, aber nur, wenn wir ihn in aller Ruhe genießen und dabei den Dingen auf den Grund gehen.

Der
BACCHUS:
aromatisch, verlässlich, gut!



Bacchus ist nicht nur ein Wein, sondern eine Fülle von Aromen im Glas! Diese Rebsorte, benannt nach dem römischen Gott des Weines (der Fruchtbarkeit und der Ekstase), ist vielseitig. „Erfunden“ wurde sie in den 1930er Jahren durch eine Kreuzung von Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau und freut sich seither großer Beliebtheit. Die Bacchus-Trauben reifen relativ früh und gedeihen besser in kühleren Weinbauregionen. Deshalb wird diese Rebsorte auch mit der Erderwärmung so ihre Probleme haben, und es ist zu befürchten, dass sie über kurz oder lang aus dem Rebsortenportfolio – zumindest in Franken – verschwinden könnte.

Klassischerweise werden die Bacchus-Trauben für die Herstellung von trockenen, halbtrockenen und lieblichen Weißweinen verwendet. Aufgrund ihres intensiven Aromas, das an Stachelbeeren, Aprikosen und Muskat erinnert, erfreut sich Bacchuswein großer Beliebtheit bei Menschen, die fruchtige und blumige Weine schätzen.

Als Speisenbegleiter eignen sie sich gut zu leichten Speisen wie Salaten, Fischgerichten oder auch zu (würziger) asiatischer Küche. Einen Bacchus genießt man wohl eher im Sommer, denn mit seiner erfrischenden Säure und dem fruchtigen Charakter gefällt er an warmen Tagen besonders gut: Ob bei einem festlichen Bankett, einem gemütlichen Abend zu zweit oder einfach nur als Begleiter für einen entspannten Nachmittag auf der Terrasse – der Bacchus ist ein zuverlässiger Genusspartner!



PS: Bacchus hat die Kreativität beflügelt: Viele namhafte Künstler wie Leonardo da Vinci (Bild) haben ihn abgebildet. Die Darstellungen variieren dabei stark vom beschwipsten alten Herrn bis hin zum jugendlichen und vitalen Mann.

2023 DIVINO Franken Bacchus QbA, halbtrocken

Ein echt bodenständiger Typ, unser Bacchus in der Literflasche. In der Nase mit sehr würziger Aromatik von Pfirsich, Apfel und herber Zitrusfrucht. Ein toller Schöppelwein für Liebhaber*innen fruchtiger und halbtrockener Weine.

Art.-Nr. 6316

2023 JUVENTA Bacchus QbA, feinherb

Ein sehr modern und neuweltlich ausgebauter Wein erwartet Sie bei unserem JUVENTA Bacchus: expressiv und fruchtig-würzig mit hinreißender Aromatik von Grapefruit, Limette und Stachelbeere. Die subtilen Noten von Holunderblüten runden das Gesamtbild harmonisch ab. Am Gaumen mit sehr trinkigem und unkompliziertem Charakter, harmonischer Säure und unaufdringlicher Süße.

Art.-Nr. 2156

2022 FRANCONIA Bacchus Spätlese, lieblich

Der fränkische Klassiker für alle, die es etwas süßer mögen: in der Nase mit kräftigem, fruchtig-würzigem Duft reifer gelber Äpfel, Pfirsiche und Zitrusfrüchte. Am Gaumen mit wunderschönem Spiel aus schmeichelnder Fruchtsüße und animierender Säure, welches in einem knackig-mineralischen Nachhall gipfelt. Wundervoll!

Art.-Nr. 3356

2022 FRANCONIA Bacchus QbA, feinherb

Herrlich fruchtig-würzig erobert unser Bacchus die Herzen im Sturm. Mit ausdrucksstarker Aromatik von reifen Zitrusfrüchten, grünem Kernobst und begleitet von den Bacchus-typischen Gewürznoten macht dieser Wein direkt Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen dann mit verführerischer Saftigkeit, einer verspielten, erfrischenden Säure sowie einem fruchtigen und mineralisch-animierenden Nachhall.

Art.-Nr. 3256



FOTOS: ARNOLD GRABEK - UND FOTODISEIGN

DIVINO FREI

SOMMER-COCKTAILS

ERFRISCHEND, ANIMIEREND, ALKOHOLFREI!



REZETE: SEBASTIAN BÖTTGER/FOTOS: LOW-FODMAP/CHRISTOPH WEISS/JANUSKUS

Wir sind vollkommen begeistert. Ohne Wenn und Aber! Das Trio der alkoholfreien Weine von DIVINO FREI – Rosé, Müller-Thurgau und Secco – hat als Grundlage für sieben köstliche Cocktails von Bartender, „Mixologe“ und Sommelier Sebastian Gottherr eine ganz ausgezeichnete Figur gemacht. Was nicht heißen soll, dass sie nicht auch pur im Glas eine geschmackvolle Alternative für Menschen sind, die aus gesundheitsaffinen oder situativen Gründen (z.B. Autofahren) weniger oder keinen Alkohol trinken möchten.

VIEL GESCHMACK - KEIN ALKOHOL!

Die Cocktails präsentieren sich in einer beeindruckenden aromatischen Tiefe und bilden eine große geschmackliche Vielfalt ab. Auch optisch gefallen sie uns ganz ausgezeichnet. Sebastian Gottherr zeigt in seinen Kreationen sehr viel Varianz, und die Aromen reichen von lieblich, fruchtig, zitrisch, herb, scharf (Ingwer!), bitter bis leicht salzig – sowie alle Facetten, die dazwischen liegen! So ein alkoholfreies Mixgetränk kann souverän einen alkoholischen Cocktail vertreten – oder auch einen Schaumwein, wenn es um eine Alternative für den Aperitif geht. Gut vorstellen können wir uns diese Getränke auf der Terrasse, beim Grillen, auf Familienfeiern...

Auf diesen Seiten stellen wir Ihnen die DIVINO FREI-Cocktails von Sebastian Gottherr vor – nachmachen unbedingt empfohlen. Und wenn Sie schon einen anderen DIVINO Lieblingswein haben, lohnt es sich sicher auch, damit zu experimentieren!

Die stimmungsvollen Fotos der exklusiven Kreationen mit dem DIVINO FREI-Trio durften wir im Garten von **Laudensacks Parkhotel & Retreat in Bad Kissingen** machen. Es ist die Wirkungsstätte von Sebastian Gottherr, der hier die Gäste des Hauses als Restaurantleiter & Sommelier im Laudensacks Gourmet-Restaurant (1 Michelin Stern, 2 Hauben rot Gault&Millau) mit seiner aufmerksamen, originellen und professionellen Art verwöhnt.

Die Weinkarte des Hauses bildet das große Fachwissen von Gottherr ab, und natürlich finden Sie hier neben Preziosen aus der internationalen Weinwelt auch die feinen Weine von DIVINO.

www.laudensacks.de



Sommelier Sebastian Gottherr, Restaurantleiter im Laudensacks Gourmet-Restaurant in Bad Kissingen

DIVINO FREI

Mit einem traditionellen Wein kann man die DIVINO FREI Getränke nur bedingt vergleichen – fehlt doch der Alkohol als Hauptgeschmacksträger. Dennoch finden sich hier die klassischen Aromenwelten, in denen man sich auch bei einem „normalen“ Wein bewegt.

Im Fall des FREI Seccos erinnert der Wein aromatisch vielleicht ein wenig an einen herben Cidre, in jedem Fall sehr deutlich an Kernobst, begleitet von feinwürzigen Noten. Geschmacklich lässt er keinen Wunsch offen: Mit einer tollen Balance aus knackiger Säure und schmeichelnder Süße sowie dem sehr frischen Mousseux wird er zu einem wundervollen Aperitif oder eben zur idealen Cocktailgrundlage.

Auch der FREI Rosé und der Müller-Thurgau verweisen im Geschmack deutlich auf ihren Wein-Ursprung, gleichwohl sind es ganz eigenständige Getränke. Wir hoffen, Sie haben in diesem Sommer viel Freude mit dem DIVINO FREI-Trio.



FREE WILLI

Birnen-Mix:

500 ml
Birnen-Direkt-Saft
1/2 Bio Zitrone
30 g Honig
2 Rosmarinzweige



Alles ca. 10 min aufkochen, ca. 1 Stunde ziehen lassen und danach abseihen.

Rezept:

12 cl Birnen-Mix
Top-up DIVINO FREI Secco

Deko:

Eiswürfel, Birne, Rosmarin

BROM-QUEEN

Brombeeren-Mix:

- 140 g Himbeeren
- 140 g Brombeeren
- 0,25 l Wasser
- 25 g Honig



10 Min. leicht aufkochen, gelegentlich umrühren, mit Stabmixer pürieren, danach abseihen.

Rezept:

- 14cl Brombeeren-Mix
- 8cl DIVINO FREI Rosé
- Top-up Soda, Tonic oder DIVINO FREI Secco

Deko:

Frische Beeren und ggf. Blüten



REZEPT: SUBSUNGANTHER / PHOTOS: DAVID CHRISTOPHER

LEMON & LIME

Lemon & Lime Mix:

- 500 ml Wasser
- 50 g Honig
- 2 Bio-Zitronen
- 2 Bio-Limetten



Zitronen und Limetten waschen, Saft pressen. Schalen, Zucker und Saft 10 min leicht aufkochen, gelegentlich umrühren. Eine Stunde ziehen lassen, danach abseihen.

Rezept:

- 6 cl Lemon & Lime Mix
- 10 cl DIVINO FREI Secco

Deko:

Zitronen- und Limettenscheibe, evtl. Minze, Thai-Basilikum oder Zitronenverbene, Eiswürfel



MR. SMITH JR.

Rezept:

- 10 cl DIVINO FREI Müller-Thurgau
- 8 cl Tonic



Deko:

Granny Smith Apfel & Limette, Eiswürfel

Mr. Smith:

Auch sehr lecker mit einem feinerbem DIVINO Wein und Tonic anstelle von DIVINO FREI Müller-Thurgau.

Wichtig ist der Granny Smith Apfel wegen der Säure, andere Äpfel harmonisieren nicht so gut.



DIVINO X HUGO

Mix:
Evtl. Gurken mit Honig und Limettensaft blendern (mixen), entsaften und dann als Eiswürfel einfrieren



Rezept:
3 cl Holundersirup
150 ml DIVINO FREI Secco
100 ml Sprudel
2 cl Limettensaft

Deko:
2 Gurkenscheiben,
1 Zweig Minze,
2 Scheiben Limette

FROZEN & ZESTY

Blutorangen-Granite:
Boiron
Blood-Orange-Granite
oder
1 Liter Blutorangen-Direktsaft und eine Blutorange gepresst einfrieren



Rezept:
4 cl Dr. Jaglas Herber Hibiskus
2 cl Orangensaft oder
2 cl DIVINO FREI Rosé
Eiswürfel
1 Stück Blutorangen-Granite (ca. 10-15 g)
Alle Zutaten shaken, danach Top-up mit DIVINO FREI Secco.

Deko:
Grapefruit, Grapefruitsalz



SWITCHEL

Switchel-Mix:
100 g Ingwer (schälen und kleinschneiden)
50 ml Apfelessig
50 g Honig
20 ml Zitronensaft
0,75 l Stilles Wasser



Alles ca. 20 min aufkochen, danach 1-2 Stunden ziehen lassen

Rezept:
(je nach Größe des Glases)
50 % Switchel-Mix
50 % DIVINO FREI Müller-Thurgau

Deko:
Eiswürfel, Zitronenzeste, Kräuter, kandierter Ingwer

LA VIE EN ROSÉ!



GENUSS, LEICHTIGKEIT & GUTE GESELLSCHAFT: KAUM EINE WEIN-ART VERMITTELT SO VIEL LEBENSFREUDE WIE DER ROSÉ. IDEAL ALS APERITIF ODER ALS BEGLEITER DER LEICHTEN SOMMERKÜCHE. GENIESSEN SIE DEN AUGENBLICK!

Die BESTEN DIVINO-ROSÉS

Der Rosé ist neben Weiß- und Rotwein natürlich eine Weinart – aber vor allem ist Rosé ein Lebensgefühl, und die richtige Zeit dafür ist genau JETZT. Diese Weinart gewinnt immer mehr Fans, und das vollkommen zu Recht: Auch wir bei DIVINO sind Rosé-Liebhaber und begeistert von den Wein-Qualitäten, die auch der jüngste Jahrgang wieder in die Flaschen gebracht hat. Da wir diese Freude nicht für uns behalten möchten, stellen wir Ihnen die besten Weine hier vor.

Rosé wird immer aus Rotweintrauen gemacht, und sein Farbton variiert von blassrosa bis hin zu einem kräftigen Himbeerton. Die Herstellung von Roséwein erfolgt durch eine kürzere Maischestandzeit im Vergleich zu Rotwein: So bleiben die roten Trauben nur kurz mit den (farbintensiven) Schalen in Kontakt, was dem Wein seine charakteristische zart-rosa Farbe gibt. Nach der Maischestandzeit werden die Trauben wie für Rot- oder Weißwein gepresst, und der Most wird wie Weißwein weiterverarbeitet. In ihrem Aroma sind die Rosés meist leicht und fruchtig mit einer breiten Palette

von fruchtig-blumig-frischen Anklängen. Mittlerweile haben einige Erzeuger auch komplex-stoffige und anspruchsvoll im Holz ausgebaute Vertreter im Sortiment: Wenn das Ihrem Geschmack entspricht, probieren Sie unbedingt unseren DIVINO Pinot Noir Rosé GG! Da der Ursprung eines Rosés die Rotwein-Traube ist, können diese Weine ganz locker und harmonisch vor allem leichte, mediterran beeinflusste Gerichte begleiten. Auch als Apéro und auf der Kaffeetafel macht der Rosé eine gute Figur. Genießen Sie also die Leichtigkeit in Pink mit den DIVINO-Empfehlungen für jeden Geschmack.

Ach ja, und falls Sie sich jetzt fragen, was der Unterschied zwischen Rosé und Rotling ist, kommt hier die Antwort: Der Rotling ist eine Mischung aus roten und weißen Trauben oder deren Maische, die gemeinsam gepresst werden muss. In seiner Farbe ist er häufig etwas kräftiger als der Rosé – das kommt ganz auf die Sorten und das Mischungsverhältnis der weißen und roten Trauben sowie auf die Maischestandzeit an. Eine andere Bezeichnung für den Rotling ist „Schillerwein“ – insbesondere in der Region Württemberg oder in der Schweiz.



JUVENTA SECCO ROSÉ

Deutscher Perlwein, trocken

Unser JUVENTA Secco Rosé – ein fein perlendes Trinkvergnügen! Mit seinem ausdrucksstarken Duft nach reifen Erd- und Himbeeren weckt er die Vorfreude auf den ersten Schluck. Am Gaumen dann verzaubert er mit wunderbarer Balance, feinem unkompliziertem Charakter und der fein prickelnden Textur.

Ein wunderbarer Aperitif, um in den Sommerabend zu starten oder in Gesellschaft guter Freunde.

Art.-Nr. 2444



2020 DIVINO GROSSES GEWÄCHS PINOT NOIR ROSÉ

QbA Franken, trocken

In der Nase ausdrucksstark, komplex und vielschichtig mit verführerischer Erdbeer- und Himbeerfrucht, aber auch Aromen von herb-frischem Rhabarber und exotischer Sternfrucht, begleitet von würzigen Pfeffernoten und schokoladigen Akzenten des Holzausbaus. Am Gaumen, trotz des sehr geringen Restzuckers, mit beeindruckender Saftigkeit, die durch das präsenste Tanningerüst sofort auf den ernsthaften Boden der Tatsachen zurückgeholt wird. Konzentriert, stoffig und durch eine spielerische Säure, die in harmonischem Kontrast zur noblen Cremigkeit steht, hallt der Wein lange und edel nach.

Ein perfekter Wein für rosa gebratenen Kalbsrücken oder bestes Schweinefleisch wie Iberico oder Duroc. Auch wunderbar zu gegrilltem Thunfisch.

Art.-Nr. 1196



ILLUSTRATIONEN: STOCKPHOTO.COM/FLASCHEN, ANKLO/GRANIK-UND-FOTODISEIGN



2023 JUVENTA ROSÉ

QbA, trocken

In der Nase mit verführerischem, frisch-fruchtigem Duft von saftigen Erd- und Himbeeren, begleitet von verspielten Noten von erfrischenden Brausebonbons. Am Gaumen knackig und saftig mit einem sehr harmonischen Spiel von Süße und pointierter Säure und griffig-mineralischem Nachhall.

Genießen Sie unseren Rosé eiskalt als perfekten Begleiter für Ihre sommerliche Grillparty oder auch zu mediterranen Pastagerichten.

Art.-Nr. 2196

2023 JUVENTA

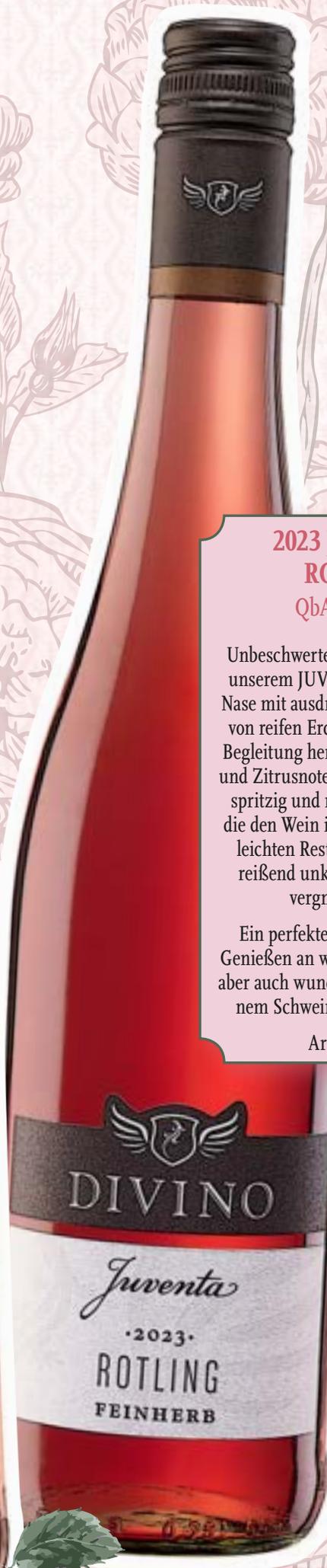
ROTTLING

QbA, feinherb

Unbeschwerter Sommergenuss mit unserem JUVENTA Rotling; in der Nase mit ausdrucksstarker Aromatik von reifen Erd- und Himbeeren, in Begleitung herb-frischer Rhabarber- und Zitrusnoten. Am Gaumen saftig, spritzig und mit verspielter Säure, die den Wein in Verbindung mit der leichten Restsüße zu einem hinreißend unkomplizierten Trinkvergnügen macht.

Ein perfekter leichter Wein zum Genießen an warmen Sommertagen, aber auch wunderbar zu kurzgebratenem Schweine- oder Kalbfleisch.

Art.-Nr. 2195



2018 EDEL & SÜSS NORDHEIMER VÖGELEIN SPÄTBURGUNDER

Beerenauslese, edelsüß

In der Nase mit sensationell feiner Aromatik von reifen, süßen Erdbeeren, kandierter Ananas und Orangenschale, begleitet von den subtilen, sehr noblen Noten des Barriqueausbaus. Am Gaumen mit unglaublich verführerischem Schmelz und fantastischer Konzentration. Das feine Holz umrahmt ein wunderschönes Süße-Säure-Spiel und sorgt für ein enorm langes Finish.

Ein außergewöhnliches Weinerlebnis als perfekte Begleitung zu Erdbeer- oder Schokoladen-Desserts.

Art.-Nr. 3502

2022 DIVINO SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT B.A.

Franken, brut

Unser Pinot Noir Rosé Sekt ist ein hervorragender Aperitiv für besondere Anlässe und verzaubert in der Nase stets mit sehr feiner Aromatik von Erd- und Himbeeren. Begleitet wird diese von den typischen Briochenoten der langsamen und sorgfältigen Versektung nach der klassischen Methode (Traditionelle Flaschengärung).

Nach mindestens 18 Monaten Hefelager wird der Sekt degorgiert (von der Hefe der 2. Gärung getrennt) und sorgt ab diesem Zeitpunkt für erstklassigen, prickelnden Weingenuss.

Da sich der 2021er Jahrgang großer Beliebtheit erfreute (und deshalb leider bereits ausgetrunken ist), fiebern wir der Fertigstellung des 2022er Jahrgangs entgegen und rechnen mit einem Verkaufsbeginn Anfang November 2024.

Art.-Nr. 3996

2018 EDEL & SÜSS NORDHEIMER VÖGELEIN SCHWARZRIESLING

Auslese, edelsüß

In der Nase eine wahre Fruchtbombe mit Aromen von frischen, vollreifen Erdbeeren, Rhabarber und etwas Sahnetoffee. Am Gaumen sehr schmelzig und saftig mit fantastischer Balance und tollem, fruchtbetonten Nachhall.

Die perfekte Begleitung zu einem Stück Rhabarber-Baiser-Kuchen oder zu fruchtigen Erdbeer-Desserts.

Art.-Nr. 3411





Alles im Fluss: Das Restaurant HENRII liegt auf einer Insel in der Regnitz – das Alte Rathaus zu Bamberg in Sichtweite. Viel schöner kann man nicht speisen in der Barockstadt!

Die Terrasse ist der ideale Ort, um nach, vor oder während eines Stadtbummels in der Altstadt von Bamberg eine genussvolle Pause einzulegen.



GENIESSEN WIE EIN KAISER:

HENRII – Tagesbar, Restaurant & Vinothek in Bamberg

VON KERSTIN BÖHNING

Vorsicht: Der folgende Text über oben genanntes Restaurant ist vielleicht nicht objektiv, gegebenenfalls sogar emotional und mit ziemlicher Sicherheit persönlich geprägt. Das mag zum Teil mit der Stadt zu tun haben, in der dieses Restaurant zuhause ist. Sie ist nämlich auch mein Zuhause. Es mag mit der besonderen Lage der Lokalität zu tun haben – an der Tatsache, dass man hier mitten im Fluss, der wunderschönen Regnitz, auf der Terrasse sitzen und genießen kann. Das Geräusch des Wassers immer im Ohr. Der Blick schweift frei über das Wasser, auf das Alte Rathaus und auf überhaupt sehr viele alte Häuser der historischen Innenstadt Bambergs.

HENRII selbst ist in einem neuen Ensemble zuhause, das sich ganz herrlich erfrischend in diesen alten Mauern macht, und

wo auch das Zentrum Welterbe Bamberg eingezogen ist. Das Besuchszentrum als „Lesehilfe für die Altstadt“ ist ebenfalls traumhaft schön, nicht zuletzt wegen einer gelungenen Architektur und Raumgestaltung und unbedingt einen ausgiebigen Besuch wert. Am besten kombiniert man beides: faszinierende Stadtgeschichte und ausgezeichnete Küche. Erst schauen und lernen, viel „aha“ und „ach so“, viel Begeisterung, wenn man versteht, wie alles zusammenhängt und wie außergewöhnlich Bamberg tatsächlich ist.

Schließlich trägt die Altstadt den Titel UNESCO-Welterbe. Im Zentrum Welterbe treffen Sie auch auf die sympathische Küniginde und ihren Gemahl Heinrich II., die viel für die Stadt bewirkt haben. Nicht zuletzt hat Heinrich II. noch 1000 Jahre nach seinem Tod den geschäftsführenden

Gesellschafter der HENRII Gastronomie GmbH, Maximilian Beughold, zum Namen seines Restaurants inspiriert: HENRII ist eine Reminiszenz an den Bistumspatron, der 1002 deutscher König und 1014 zum Kaiser gekrönt wurde. Das gefällt mir.

Überhaupt gefällt mir die Handschrift im HENRII – die Gestaltung der Räume (schöner Kontrast zum Bamberger Barock: Sichtbeton), die Wahl der Textilien (viel königsblauer Samt), die Lichtgestaltung (genau richtig, nicht zu hell, nicht zu dunkel), der Blick nach draußen und – natürlich – der Blick in die Speisekarte. Schließlich sind wir zum Essen hier.

In der Küche von HENRII steht Andreas Pickel am Herd – Spross einer fränkischen Gastronomen-Familie und Mann des kulinarischen Konzepts. Nach dem Studium



Das HENRII-Team liebt schöne Details – das gilt sowohl für das Ambiente im Restaurant als auch für die Speisen: Küchenchef Andreas Pickel liebt gutes Fleisch genauso wie – hausgemachte – Pastavariationen!

Die Küche ist mediterran geprägt – auch asiatische Einflüsse findet man auf dem Teller.



am Culinary Institute of America in San Francisco hat er unter anderem in New York, Guadalajara, Barcelona und San Sebastian gekocht und vor allem gelernt. Die gesammelten Erfahrungen bringt er nun im HENRII auf die Teller – sowohl für den Mittagstisch als auch am Abend natürlich. Sein Stil ist international geprägt, was nicht wundert bei dieser Vita. Es geht tendenziell mediterran zu im HENRII, mit kreativen Antipasti und Salaten, täglich frischer, hausgemachter Pasta, verschiedenen Fleisch-Cuts & Fisch vom Holzkohlegrill. Und die Burger sind auch ein Alleinstellungsmerkmal im HENRII.

Ach, und die umfangreich-internationale Weinkarte ebenfalls. Wobei, die Cocktails sind auch großartig. Oder die neue, eigene HENRII-Cuvée, die in Zusammenarbeit von DIVINO Kellermeister Felix Reich und Maximilian Beughold entstanden ist – aus ersten Lagen und mit 70 % Weißburgunder, 20 % Chardonnay Großes Gewächs aus dem Holzfass und 10 % Riesling (für eine balancierende Säure) verheißungsvoll

harmonisch komponiert. Die Formel für HENRII lautet: Alleinstellung mal X. Und das wiederum bedeutet: außergewöhnlich empfehlenswert!

Szenenwechsel. Wir machen einen kleinen Schwenk nach rechts, also wenn wir von vorne auf das HENRII schauen, und stattdessen HENRIETTA einen kleinen Besuch ab. Pizza Napoletana, Pasta paccheri, Antipasti & Insalate – Business Lunch, Abendessen, innen, außen, gute Stimmung, zauberhaftes Ambiente und natürlich Fred, der Pizzaiolo. Die Kreation der Pizze ist Teamsache, es wird nach dem Besten gesucht, was man haben kann, und es dauert manchmal ein Dreivierteljahr, bis das Produkt passt. Viel Engagement, viel Produktqualität, viel Know-how, viel Hingabe, viel Liebe. Viel Pizzaaaaa und das ist richtig (!) gut so.

Was bleibt zu sagen? HENRII und HENRIETTA sind – wie damals Heinrich II. und Kunigunde – ein Power-Couple, eine kongeniale Ergänzung, gut für Bamberg und alle Menschen, die sehr gutes Essen lieben!

KONTAKT

HENRII
Untere Mühlbrücke 5
96047 Bamberg
Tel. 0951-29993429
info@henrii-bamberg.de
www.henrii-bamberg.de

HENRIETTA
Geyerswörthstraße 4,
96047 Bamberg
Tel. 0951-99395522
info@henrietta-bamberg.de
www.henrietta-bamberg.de



HENRIETTA liegt direkt neben HENRII und ist gefühlt die kleine Schwester, in der es vor allem richtig gute Pizza gibt. Das Ambiente vereint die historische Substanz des Gasthauses mit stilvoll-urbanen Elementen: Ein echter Wohlfühlort!

Pizza aus dem Holzofen, besser schmeckt sie in Neapel bestimmt auch nicht.



ZWEI FLÜSSE, TAUSEND MÖGLICHKEITEN:

Wertheim – wo Main und Tauber sich küssen

Mit etwas Fantasie sieht Wertheim aus wie ein Herz. Die Stadt an der Mündung der Tauber in den Main hat ganz sicher neben vielen Sehenswürdigkeiten auch viel Herzlichkeit zu bieten!





Für die Frankenreise dieser Ausgabe begeben wir uns in die nördlichste Stadt unseres Nachbarbundeslandes Baden-Württemberg – etwa 80 Kilometer entfernt von DIVINO in Nordheim und 40 Kilometer, wenn Sie nach einem Besuch unserer Vinothek in Thüngersheim aus starten würden. In Wertheim fließt die Tauber in den Main – aber nicht nur das: Wertheim liegt mitten in der Ferienregion mit Lieblichem Taubertal, Spessart, Odenwald, Churfranken und Fränkischem Weinland. Die Große Kreisstadt ist Mitglied der „Romantischen Straße“ und staatlich anerkannter Erholungsort. Schon der Verleger und Herausgeber der ersten Reiseführer, Karl Baedeker, würdigte 1862 in seiner Beschreibung des Mains Wertheim als „den schönsten Punkt auf der ganzen Reise“. Für viele tausend Reisende im Jahr gilt dies heute noch.

Das Wahrzeichen der malerischen Stadt an Main und Tauber ist die Burg Wertheim, die majestätisch auf einem Bergsporn über den zwei Flüssen thront. Sie zählt zu den größten Steinburgruinen Süddeutschlands und ist eine der ältesten Burgruinen in Baden-Württemberg. In Sommer dient sie als Kulisse für zahlreiche Open Air Veranstaltungen und bietet einen einzigartigen Blick über Wertheim, die beiden Flüsse und die Umgebung. So viel Geschichte

muss sein: Der Baubeginn der Wertheimer Burg liegt unter den Grafen von Wertheim in der 2. Hälfte des 12. Jahrhunderts. Bis ins 17. Jahrhundert wurde sie kontinuierlich ausgebaut, seit dem 30-jährigen Krieg (1618-1648) ist sie eine Ruine. Die Wertheimer sprechen auch gerne von ihrem „Schloss“ und unterstreichen damit die Bedeutung der auch heute noch in sich geschlossen wirkenden Anlage, auf der übrigens Wolfram von Eschenbach (ca. 1170 bis ca. 1220) Teile des Versromans „Parzival“ geschrieben haben soll – sein berühmtestes Werk.

BELEBTE PLÄTZE, HERZLICHE GASTFREUNDSCHAFT

Im Herzen der pittoresken Altstadt mit ihren verwinkelten Gassen und Fachwerkhäusern liegt der historische Marktplatz mit einer Vielzahl an Geschäften. Und noch ein Wahrzeichen der Stadt kann hier bestaunt werden – nicht so exponiert wie die Burg, aber auch aus Sandstein erbaut: der Engelsbrunnen aus dem Jahr 1574. Sehr malerisch sind auch die Häuserfassaden entlang der Tauber, und manche Gäste fühlen sich am kleinen Yachthafen ein wenig an Venedig erinnert. Wertheim hat deshalb den Beinamen „das kleine Venedig des Nordens“. Ein weiterer Vergleich mit einer bekannten Stadt in Italien ist beim



Die Ansicht der Tauber verschafft dem Ort den Beinamen „das kleine Venedig des Nordens“, und auch der Rest der pittoresken Stadt ist sehenswert: Die Burg gehört ganz sicher dazu!

Hochwassermarken zeugen von großen Überschwemmungen der beiden Flüsse. Und das Grafschaftsmuseum Wertheim begeistert geschichtsinteressierte Gäste.





Nur einen Katzensprung von Wertheim entfernt liegt das Kloster Bronnbach: Eine wunderschöne Anlage, viel Kultur und Kulinarik erwarten Sie.

Die Glasbläserkunst hat eine lange Tradition in Wertheim.



Anblick des „schiefen Turms“ naheliegend: der Spitze Turm war Wachturm und Teil der Stadtmauer und kann im Rahmen einer Stadtführung besichtigt werden.

Die positive Stimmung der Besucher in der Stadt wird von einer Vielzahl bunter Zwergge, die in der Stadt zu entdecken sind, verstärkt: Die Optimisten des Künstlers Ottmar Hörl, der in Frankfurt und Wertheim lebt, halten beharrlich ihre Daumen als Zeichen für ein „alles gut“ in die Luft. Insgesamt ist Wertheim auch eine Stadt der Kunst. Verschiedene Ausstellungen und Kunstwerke präsentieren drei Museen, darunter besonders hervorzuheben das einzige Glasmuseum in Baden-Württemberg. Anfang des letzten Jahrhunderts haben die aus Thüringen abwandernden Glasmacher hier nach der Währungsreform Fuß gefasst und eine Glashütte errichtet. Damit erhielt die Stadt als Sitz einer glaserzeugenden und glasverarbeitenden Industrie große Bedeutung. Heute können Sie in einem Glasbläserworkshop im Museum eine Idee von dieser Kunst bekommen.

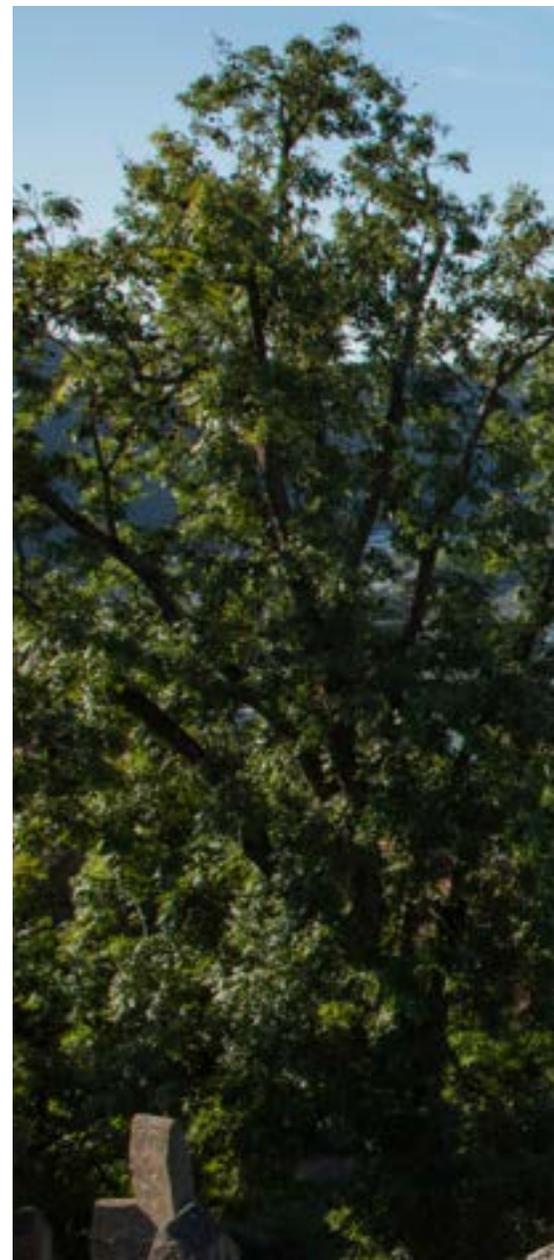
In Wertheim befindet sich zudem das Zentrum der „Route der Genüsse“: Das ist ein Genussführer der TOURISMUS REGION WERTHEIM von derzeit 62 Genuss-, Erlebnis- und Tourismuspartnern, die Gästen, Genießern und Kunden jeweils regionale

Produkte in ausgewählten Qualitäten anbieten. Alle hier empfohlenen Betriebe verbindet eine große Leidenschaft, enorme Kreativität und die Liebe zu ihrem Handwerk. Also ein sehr guter Reiseführer durch die Region, und Herrn Baedecker hätte das Konzept sicher gut gefallen!

Und weil es wirklich nur ein Katzensprung ist, sollte man sich unbedingt das nahe gelegene Kloster Bronnbach – ebenfalls ein Partner der „Route der Genüsse“ im Lieblichen Taubertal – anschauen, die ehemalige Zisterzienserabtei aus dem 12. Jahrhundert. Heute ist es ein beliebter Ausflugsort und Eventlocation. Außerdem befindet sich in der Orangerie ein Restaurant und im Nachbargebäude ein Hotel – übernachten und speisen in wunderschöner Atmosphäre.

IN BEWEGUNG SEIN!

Für Freizeitaktive ist Wertheim ein idealer Ausgangspunkt. Weit über 150 Rad- und Wanderwege, darunter Rundtouren und Fernstrecken führen durch die traumhafte Gegend, auf gemütlichen Flachstrecken, vorbei an herrlichen Flusslandschaften. Die etwas anspruchsvolleren Wege passieren Wälder, Wiesen und Weinberge – immer verkehrsaarm und sehr gut beschildert. Über das digitale Tourenportal Outdooractive z.B.



wird eine Vielzahl von Touren beschrieben. Dabei sind die meisten Wege als Rundtour konzipiert. Sie finden je nach Lust, Laune und Kondition Touren ab einer Stunde bis zu drei oder vier Stunden oder Tagestouren. Oder Sie verwenden eine der Wander- oder Radkarten, die es in der gut ausgestatteten Tourist-Info von Wertheim gibt und lassen sich auf wunderschönen Routen durch die Ferienlandschaft auf den Gemarkungen der Städte Freudenberg, Külsheim, Kreuzwertheim und Wertheim führen.

Schöne Veranstaltungen in außergewöhnlichem Ambiente, dafür steht Wertheim ebenfalls. Ob Oster- oder Bauernmarkt, Mittelalter- und Altstadtfest, Dertinger Weinfest und Weinfest Schöpplle, der Sommer auf der Burg, das Burgfilmfest, die Michaelismesse, das Glasperlensymposium und der Wertheimer Weihnachtsmarkt, der jährlich mehr und mehr Besucher in seinen Bann zieht: Die Wertheimer feiern gerne mit ihren Gästen und die Nähe zum Weinbau ist immer zu spüren!

Last but not least, und weil Sie das vielleicht mit Ihrer An- und Abreise verbinden können: Direkt an der Autobahn A3 und wie der Name erahnen lässt nur wenige Kilometer entfernt liegt das Shopping-Paradies „Wertheim Village“ – ein im Dorfstil angelegtes Outlet-Ensemble mit mehr als 100

Das Leben ist schön in Wertheim:
Wandern, rdfahren und vor allem die
vielen schönen Events und Feste mit
anderen netten Menschen genießen!



FOTO: SPASSARE-MAIN/ANTITOURISMUS REGION WERTHEIM/CHR. GÖP.

Stores beliebter Marken aus dem Mode-,
Beauty- und Lifestyle-Bereich. Wertheim
Village hat viel Charme – doch es geht nichts
über das „echte“ Wertheim an Main und
Tauber: Das ist nämlich einmalig!

Kontakt:

TOURISMUS
REGION WERTHEIM GmbH
Gerbergasse 16
97877 Wertheim
Tel. 09342 93509-0
info@tourismus-wertheim.de
www.tourismus-wertheim.de



FOTO: TOURISMUS REGION WERTHEIM/CHR. GÖP.



FOTO: TOURISMUS REGION WERTHEIM/CHR. GÖP.

TRAGBARE KÖSTLICHKEITEN:

Sandwiches & Wraps

Mit den passenden DIVINO Weinen haben Sie damit die perfekte Ausstattung für einen genussvollen Sommer!

Sommer und frisches, leichtes Essen gehen Hand in Hand wie Sonne und Strand. Und wenn es um unkomplizierte Snacks geht, stehen Sandwiches und Wraps ganz oben auf der Liste der Wunschen. Diese tragbaren Leckerbissen sind nicht nur einfach zuzubereiten und leicht zu transportieren, sondern bieten auch eine endlose Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Zutatenkombinationen, die selbst anspruchsvolle Genießer zufriedenstellen.

Hinzu kommt, dass wir in Deutschland den großen Vorteil haben, eine enorme Brotvielfalt zur Verfügung zu haben. So muss es nicht immer das klassische Weißbrot als Unterlage sein. Auch Sauerteigbrote oder Vollkornvarianten sind eine tolle Grundlage für unsere Sandwich-Ideen.

Was macht Sandwiches und Wraps im Sommer so attraktiv? Abgesehen von ihrer Geschmacksvielfalt und ihrer tragbaren Natur sind sie auch äußerst anpassungsfähig. Sie können sie nach Ihren Vorlieben gestalten – Huhn, Lachs, Fleisch, Käse, Feta, Gemüse oder vegane Aufstriche – kombiniert mit Kräutern, Sprossen und Gewürzen. Außerdem sind sie perfekt für Picknicks im Park, Tage am Strand oder spontane Grillabende im Garten geeignet. Zudem bieten sie großartige Möglichkeiten, Reste zu verwerten - übrig gebliebenes Grillhähnchen, Roastbeef oder Gemüse können leicht zu einem köstlichen belegten Brot oder Brötchen weiterverarbeitet werden oder eben in einen Wrap gewickelt. Es gibt so viele Optionen, mit denen Sie experimentieren und sie ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack kombinieren können. Nicht nur an heißen Sommertagen!

Und wenn Sie dann noch einen DIVINO-Wein im Kühlschrank haben, der wunderbar mit den von Ihnen gewählten Sandwich- oder Wrap-Zutaten harmoniert, brauchen Sie nur noch die passende Gesellschaft und angenehme Temperaturen im Freien.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen ein paar Sandwich- und Wrap-Ideen vor, und DIVINO Sommelier Peter Angele sagt, welche Weine – und warum – besonders gut dazu passen. Viel Vorfreude wünschen wir!



DER INTERNATIONALE KLASSIKER: Club-Sandwich

Üblicherweise wird das Club-Sandwich mit Scheiben von gebratenem Speck, Putensteak, Schinken, Hähnchenbrust, Tomate und Salatblättern belegt. Die Toastbrotsscheiben des Club-Sandwichs können geröstet oder frisch sein, mit Butter oder Mayonnaise bestrichen. Gerne auch „über zwei Etagen“ mit unterschiedlichen Belägen. Je nach Appetit und geschmacklichen Vorlieben sind weitere Beigaben wie Spiegelei, Avocado oder Pastrami natürlich möglich.

WEINEMPFEHLUNG: JUVENTA Rosé trocken

Das Club-Sandwich – eine kulinarische Institution, die einem quasi weltweiten Standard folgt und auf nahezu allen Erdteilen ähnlich zubereitet wird – das schaffen sonst nur US-amerikanische Fastfood-Restaurants. Wenn dann auch noch ein guter Frankenwein dazu kommt, schwingt sich dieser Klassiker in ungeahnte Höhen und wird zum Gipfel des Fingerfood-Genusses.

Wir hätten da eine Empfehlung, die nicht nur sehr gut aussieht, sondern auch noch sehr gut schmeckt: Eine Flasche gut gekühlten JUVENTA Rosé trocken. Wie im Beitrag über unsere Roséweine (S. 30-33) geschrieben, eignet sich diese Weinart ohnehin sehr gut für den Genuss auf der Terrasse oder bei einem Picknick. Hier jedoch kann der Wein zur Höchstform auflaufen und seine Stärken aus ausdrückstarker Frucht und dieser dem Rosé ganz eigenen Balance aus spritziger Frische eines Weißweins und hauchfeiner Tanninstruktur seiner roten Herkunft voll ausspielen. Klasse!

SPICY CHICKEN MIT FRISCHEM GRÜN:
Sandwich mit Kurkuma, gebratenem Huhn, Gurke, Microgreens, Senf- Mayonnaise-Sauce und Salsa

Ist bei Ihrem Brathähnchen oder der Hühnerbrust etwas übriggeblieben, lässt sich daraus ein leckeres Gericht für den nächsten Tag zubereiten. Schwenken Sie die mundgerechten Stücke nochmal kurz in etwas Olivenöl oder Kokosbutter in der Pfanne, würzen Sie mit Kurkuma, Salz und Pfeffer nach. Wenn Sie mögen, rösten Sie für diese Variante Ihre Bratscheiben etwas in der Pfanne und belegen Sie diese lauwarm mit dem gebratenen Huhn, der kleingeschnittenen Gurke (gerne mit Schale, wenn es eine Bio-Gurke ist), den Microgreens (das ist ein anders Wort für Sprossen, also junge Keimpflanzen) – da können Sie aus den Vollen schöpfen: Kresse, Rettich, Rotkohl, Erbsen, Koriander, Bockshornklee und vieles mehr. Diese kleinen Grünlinge stecken voller wertvoller Nährstoffe und Vitamine (viel mehr übrigens als in reifem Gemüse!).



MEDITERRANES HUHN: Sandwich mit gegrilltem Hähnchen, getrockneten Tomaten, Käse und Rucola-Salat

Auch hier: gerne das Huhn schon am Vortag braten oder grillen und dann davon profitieren, dass die Hauptzutat fertig ist. Bei dieser Variante fühlen Sie sich gleich in den Mittelmeerraum versetzt: Die getrockneten Tomaten bringen viel Frische und Saftigkeit, fast ein wenig Süße und bei dem Käse eignet sich natürlich ein Parmesan sehr gut, aber auch ein Pecorino passt prima oder älterer Gouda vom Stück. Schneiden Sie feine Scheiben vom Käse ab, oder reiben Sie ihn grob. Etwas Olivenöl über das fertig belegte Sandwich und zum Schluss den frischen Rucola-Salat. Wenn Sie Rucola nicht mögen, eignet sich auch frisches Basilikum in dieser Variante oder ein halber Teelöffel Pesto (als Unterlage!).



WEINEMPFEHLUNG: JUVENTA Rivaner feinherb

Krosses Brot, würziges, gegrilltes Hähnchen und dazu die frischen grünen Aromen von Rucola, Gurke und Co. – gar keine so leichte Aufgabe, da den passenden Weine auszuwählen.

Aber mit unserem JUVENTA Rivaner feinherb haben wir ihn trotzdem gefunden: Verbirgt sich doch hinter der Rebsortenbezeichnung tatsächlich kein geringerer als der für Franken so typische Müller-Thurgau. Mit unserem Wein zu den Geflügelsandwiches können Sie jederzeit auf einen verlässlichen Begleiter für Ihr Sommerpicknick setzen. Die leichte Restsüße des Weins kommt in Verbindung mit pikanten Toppings wie Senf oder Chilisoße ganz besonders gut zur Geltung. Übrigens: Mit seinem fruchtbetonten Duft saftiger Zitrusfrüchte, knackiger Äpfel und verführerisch-exotischer Noten macht er auch zur klassisch-rustikalen Brotzeit eine hervorragende Figur.





MARITIMES TORTILLA-SANDWICH: Lachs, Meeresfrüchte, Avocado, Tomate

Hier ist nicht die spanische Tortilla (das Kartoffel-Omlett) gemeint, sondern die mexikanischen Fladenbrote aus wahlweise Mais- oder Weizenmehl. Diese können Sie fertig kaufen oder relativ leicht selbst in der Pfanne zubereiten. Der Lachs für diese Variante ist Räucherlachs oder gebeizter Lachs, den Sie mit kleinen Meeresfrüchten – gerne auch in Öl – belegen können, bevor Sie mit Avocado, frischen Salatblättern und Tomatenspalten den „Wrap“ vollenden. Wenn Sie frische Kräuter zur Hand haben, passt hier glatte Petersilie sehr schön oder natürlich (wie immer bei Fisch) auch Dill und Schnittlauch. Für etwas mehr Saftigkeit geben Sie einfach ein paar Tropfen Olivenöl auf den Belag.

ULTIMATIVES SANDWICH: Ge grillter Lachs, Frischkäse, in Scheiben geschnittene Avocado

Diese Variante ist nicht nur eine Geschmacksexplosion, sondern verbindet auch tolle Texturen. Das knackige Brot, der zarte Fisch und die samtig-cremige Avocado. Vielleicht wird das Ihr Lieblings-Snack des Sommers 2024! Toll ist es natürlich, wenn Sie den Lachs auf der Haut – auf dem Grill – zubereiten. Natürlich geht das auch in der Pfanne. Den lauwarmen Fisch auf die vorbereitete Unterlage aus Frischkäse und Avocado, gerne auch knackige Paprika oder Tomaten dazu, etwas Salz und Pfeffer, vielleicht mögen Sie Dill – und schon kann gegessen werden. Die (noch) schnellere Variante funktioniert mit geräuchertem Lachs. Einfach experimentieren!



WEINEMPFEHLUNG: FRANCONIA Silvaner trocken

Seefisch und insbesondere Lachs – sei er gegrillt, gebeizt oder geräuchert – harmonisiert am besten mit einem Weinpartner, der mit einem kräftigen mineralischen Rückgrat aufwarten kann. So wird der „meersalzige“ Charakter der Speisen perfekt ergänzt, und es entsteht ein Genusserelebnis der Extraklasse.

Eine Steilvorlage für fränkische Weine im Allgemeinen, aber auch ganz speziell für unseren FRANCONIA Silvaner trocken im Bocksbeutel: mit seiner straffen Mineralität und saftigen Art ist er der perfekte Partner für Seefisch aller Art. Und da Silvaner ohnehin auch ein wunderbarer Partner für die bunte Gemüseküche ist, können Sie Ihrer Lust bei der Auswahl der übrigen Zutaten Ihres Sandwiches freien Lauf lassen. Guten Appetit!

WEINEMPFEHLUNG: TERROIR Nordheimer Vögelein Silvaner trocken

Wie schon erwähnt, gibt es eigentlich keine Rebsorte, die für die bunte Runde durchs Gemüsebeet besser geeignet ist als der Silvaner. Die komplexen Aromen der verschiedenen Gemüse – gerade auch dann, wenn es um Artischocken, getrocknete Tomaten oder Oliven geht – brauchen oft einen Weinpartner, der sich nicht durch eine (über-)expressive Frucht, sondern durch eine eher feine Aromatik auszeichnet, die dafür umso besser zu den vielen verschiedenen Aromen der Gemüsesorten passt.

Vorhang auf für unseren TERROIR Silvaner vom Nordheimer Vögelein: Silvaner-Fans, die es gerne etwas saftiger mögen, kommen hier voll auf ihre Kosten! In der Nase mit rebsortentypischer Aromatik von gelbem Kernobst wie Äpfeln und Quitten, begleitet von erdig-würzigen sowie kräuterigen Noten. Am Gaumen dann ein echter Vögelein: salzig-mineralisch mit eher schlanker, aber ungemein griffiger Struktur. Die leichte Restsüße – dennoch ist der Wein trocken – sorgt für einen wunderbar trinkigen Charakter und der von einer lebendigen Säure getragene Nachhall für ein wundervolles Finish.



VITAMINBOMBE: Veganes Sandwich mit Rote Rübe und Hummus

Sieht nicht nur wunderschön aus, schmeckt auch herrlich erfrischend. Und: Hier haben wir sie wieder, die Microgreens, die man so wunderbar auf alle Arten von belegten Broten geben kann. Sie peppen einfach alles auf. Für diese Variante können Sie Ihr frisches Gemüse in kleine Streifen schneiden oder hobeln und eine gekochte Rote Rübe mit Hummus im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer sowie einem Spritzer Zitrone abschmecken. Und dann sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt: Karotten, Gurken, Avocado, Apfelscheiben, ein Tupfer Meerrettich... Kombinieren Sie nach Lust und Laune. Für diese Variante passen ein rustikales Dinkel- oder Amaranth-Brot sehr gut.

GEGRILLT, VEGETARISCH: Rucola, Artischocken, getrocknete Tomaten, Pesto, Feta

Hier treffen wir geschmacklich noch einmal auf den Mittelmeerraum. Mit dem Feta rücken wir Richtung Griechenland und kombinieren passend mit eingelegten Artischocken und getrockneten Tomaten. Wenn Sie das Brot vorher rösten möchten, ist das gut. Es ist aber noch besser, wenn Sie es zusammen mit dem Belag kurz in ihren Grill geben und dann lauwarm servieren. Die Artischocken dafür vorsichtig etwas klein schneiden, damit Ihr Sandwich mundgerecht bleibt. Wenn Sie das mögen, reichen Sie Kalamata-Oliven dazu. Eine originelle vegetarische Sandwich-Variante mit Pfiff.



WEINEMPFEHLUNG: JUVENTA Sauvignon Blanc trocken

Auch für LiebhaberInnen von sehr fruchtbetonten Weinen haben wir eine Alternative: Unser JUVENTA Sauvignon Blanc trocken bringt die Neue Welt nach Franken!

Mit seinem kräftigen Duft von schwarzer Johannisbeere, Kiwi und Stachelbeere sowie Noten von grüner Paprika und weißen Blüten werden augenblicklich Assoziationen zu herzhafter Gemüseküche geweckt. Am Gaumen griffig und mit viel mineralischem Zug zeigt er sofort, dass er ein echter Franke ist und überzeugt mit einer tollen unkomplizierten Balance und langem Finish. Gerade wenn es um orientalisch gewürztes Hummus, cremige Avocado (auch und speziell in Form einer Guacamole) und die würzigen Aromen der frischen Sprossen geht, ist er eine absolute Idealbesetzung. Macht aber auch solo auf der Picknickdecke unglaublichen Spaß...



VEGAN WONDER: Tofu, Hummus, Avocado, Tomaten und Sprossen

Kombinieren Sie hier Ihre Lieblings-Brotaufstriche ganz frei miteinander. Sorgen Sie mit Tofu für eine gute Alternative zu Fleisch, Fisch oder Wurst und genießen Sie die Frische des „Käses“ (ist ja eigentlich ein Soja-Bohnenquark!). Wenn Sie es gerne kross mögen, schneiden Sie ihn in dünne Scheiben und backen ihn kurz in der Pfanne aus. Das passt auch sehr gut zu dieser veganen Sandwichkombination und bringt köstliche Röstaromen ins Spiel. Auf die Hummus-Unterlage kommt dann der Tofu, gerne noch eine weitere Scheibe Brot (für mehr Substanz!), Avocado, Tomaten und die frischen Sprossen. Bestreichen Sie auch die letzte Scheibe Brot mit etwas Hummus für mehr Saftigkeit!

LIEBLINGSFARBE GRÜN: Avocado, Gurke, Zwiebel und Rettichsprossen

Die Wahl des Brotes richtet sich nach Ihren Vorlieben. Nehmen Sie gerne ein saftiges Roggen-, Dinkel-, oder auch Haferbrot als Alternative zu Broten aus Weißmehl. Geschmacklich können Sie nur gewinnen, denn die Zutaten vertragen auch eine kräftige Brotvariante. Ansonsten ist dieses Sandwich an Einfachheit nicht zu übertreffen: Für mehr Cremigkeit können Sie die Avocado auch mit der Gabel zerdrücken (wie für Guacamole) und so aufs Brot geben, gerne mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken, dann die Gurke und (verträglicher sind geröstete) Zwiebeln sowie die Rettichsprossen dazu. Knackig grüner Genuss!



WENN DER GRILL HEISS IST: Steak, Salat, Käse

Hier passt ein Fladenbrot besonders gut, weil man es schön füllen kann. So bleiben der Fleischsaft vom Steak, der geschmolzene Käse und die Salatstreifen im Brot und landen nicht auf der Hose. Probieren Sie diese Kombination, wenn Sie – sowieso – grillen. Die Verbindung vom geschmolzenen Käse und den saftigen Streifen vom Steak werden Ihnen gefallen. Es ist ein anderes Geschmackserlebnis, alles miteinander zu kombinieren – statt einfach nur „nebeneinander“ zu essen. Auch hier können Sie nach dem Belegen das Brot nochmal ganz kurz von beiden Seiten auf den Grill legen... genial!



CRISPY BACON: Speck, Salat, Tomate

Jetzt wird es rustikal, deftig, salzig. Diese Variante mit frisch geröstetem Bacon, knackigem Salat und frischen Tomaten stiehlt jedem Burger die Show. Besonders köstlich schmeckt diese Variante, wenn der Bacon noch lauwarm ist oder auch das Brot leicht kross. Je nachdem, wie groß der Hunger ist, können Sie zu diesem Sandwich noch ein paar Spiegeleier anbieten: Die Kombination ist unwiderstehlich. Fürs Belegen einfach den Speck nach dem Ausbacken auf das Brot legen, mit Salat und Tomate garnieren und genießen!



WEINEMPFEHLUNG: JUVENTA Cuvée Rot feinherb

Klassischerweise wird zum Steak gerne ein Rotwein serviert – und das würden wir auch in diesem Fall empfehlen. Die kräftigen Röstaromen des gegrillten Specks bzw. Steaks brauchen schon eine Weinbegleitung mit entsprechender Kraft und weniger die erfrischend-leichte Spritzigkeit eines Weißweins.

Ein solcher Wein, der zudem auch generell eine tolle Picknick-Alternative darstellt, ist unser JUVENTA Cuvée Rot feinherb: Ausdrucksstark fruchtig und zum Schöpfeln einladend präsentiert er sich mit kräftiger Aromatik reifer Waldbeeren und saftiger Süßkirschen. Am Gaumen vollmundig, unkompliziert und saftig, verführt der Wein mit einer Klasse Balance aus schmeichelnder Süße, harmonisch eingebundener Säure sowie hauchzartem Tannin. Weingenuss zum Dahinschmelzen!





ÖFFENTLICHE KELLERFÜHRUNGEN

Immer samstags um 15 Uhr · Vinothek Nordheim

Erleben Sie die historischen und modernen Teile des Weinkellers, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und erfahren Sie alles Wissenswerte über DIVINO und die Kunst der Weinbereitung. Ein ganz besonderes Erlebnis, wir freuen uns auf Sie!

Dauer ca. 1 Stunde, Kosten 5 € pro Person inkl. 0,1 l Wein. Ohne Voranmeldung. Einschränkungen während der Lese möglich.



NACHT DER VERFÜHRUNG – THÜNGERSHEIM

Sa. 29. Juni 2024 · ab 18 Uhr

Musik und Wein · Illuminationen und Lichterglanz

Am Fuße des Thüngersheimer Johannisbergs verführt dieses besondere Weinevent bei **freiem Eintritt** die Weinliebhaber mit **Live-Musik von „Die Rossinis“**, Illuminationen und Lichterglanz.

Ein musikalisch-kulinarisches Highlight für vinophile Genussmenschen. Lassen Sie sich mit musikalischer Untermalung in die Nacht verführen!

STEAK TASTING – NORDHEIM

Fr. 19. Juli 2024 · ab 18 Uhr · Innenhof Vinothek Nordheim



Die Fleisch-Sommelière Manuela Bausewein ist zu Besuch bei DIVINO und zaubert verschiedene Fleisch-Spezialitäten auf dem Grill. Ungewöhnliche Cuts, bestes Fleisch und dazu natürlich Frankens feine Weine. Kosten p.P. 109,00 €, inkl. Fleisch, Weinen und Wasser.

Karten im Vorverkauf erhältlich. Anmeldung unter info@divino-wein.de oder 09381-8099-0.

DIVINO AUF DEM VOLKACHER WEINFEST

Do. 15. – Di. 20. August 2024 · Volkach am Main

Besuchen Sie uns auf dem größten Weinfest Frankens und erleben Sie mit uns schwungvolle Tage auf dem traditionellen Volkacher Festplatz.



DIVINO WEIHNACHTSMARKT – NORDHEIM

Sa. 23. und So. 24. November 2024 jeweils 11-20 Uhr

Innenhof Vinothek Nordheim · Eintritt frei

Genießen Sie die Vorweihnachtszeit mit feinen Leckereien, handgemachtem „Dies und Das“ und weihnachtlichen Accessoires. Im Hof wärmt köstlicher DIVINO Glühwein, und dazu gibt es fränkische Bratwurst frisch vom Rost.

So muss es sein! Ab 15 Uhr kommt der Nikolaus zu Besuch, und es gibt Weihnachtslieder vom Musikverein Nordheim.

WEIHNACHTS-VORTRAG PATER ANSELM GRÜN

Di. 05. 03. Dezember 2024 · 20 Uhr · Vinothek Nordheim

Auch in diesem Jahr findet der traditionelle Weihnachtsvortrag von Pater Dr. Anselm Grün OSB, Abtei Münsterschwarzach bei DIVINO statt. Pater Anselm Grün ist ein deutscher Benediktinerpater, Autor spiritueller Bücher, Referent, geistlicher Berater und Kursleiter für Meditation, Kontemplation und geistliches Leben. **Eintritt frei, Platzreservierung erforderlich.** Karten sind im Vorverkauf unter info@divino-wein.de oder 09381-8099-0 erhältlich. **Einlass ab 19:30 Uhr, Beginn 20 Uhr.**

BAUMANN'S GLÜHWEINPARTY

Sa. 07. Dezember · ab 18 Uhr · Innenhof Vinothek Nordheim



Back to the roots mit den „Rossinis“: Sie revolutionieren die Musikszene in Franken und weit darüber hinaus. Denn hier verschmelzen Band, Bühne und Publikum zu einer Einheit! Mit ihrem unverwechselbaren Italo-Style, den einzigartigen Charakteren und einem Entertainment, das einfach Spaß macht, spielen sich die Rossinis in die Herzen (und die Beine) des

Publikums. Ob Italo, Latino, Deutsch, Rock 'n' Roll, Party- oder Discomusik – die Band spielt alles absolut live!

Ab 18 Uhr, Eintritt frei. Mehr zu BAUMANN'S Bistro auf Seite 17.

X-Mas Rock in Thüngersheim

Sa. 14. Dezember 2024 · ab 18 Uhr · Vintotheek Thüngersheim

Erleben Sie mit uns einen vorweihnachtlichen Musik-Event im Innenhof der DIVINO Vinothek in Thüngersheim. **Musikalisch umrahmt von heißen Rhythmen von „Alegria“** beschließen wir das Jahr bei einer Tasse heißem Winterglühwein und herzhaften Snacks vom Grill. **Eintritt frei.**



... UND PRIVAT
SETZE ICH MICH
AKTIV FÜR DEN
KLIMASCHUTZ
EIN!

PEINLICH!
ERSTES DATE
UND SIE
SPRICHT ÜBERS
WETTER!



Heiler



Die klare Linie und der minimalistische Einsatz von Farbe und Text sind die Merkmale seines Stils: Die Cartoons von Pascal Heiler sind komisch, manchmal mit Sprache spielend, manchmal kritisch oder einfach nur albern. Ob gelehrige Bienen, fliegende Yetis oder übermotivierte Politessen, Pascal Heiler findet in allen (Alltags-)Situationen die Komik, die er in seinen Zeichnungen zu Papier bringt. Seine Cartoons sind als signierte Pigmentdrucke in limitierter Auflage erhältlich. www.hametschu.de



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

DIE NEUE ALKOHOLFREIE
WEINLINIE VON DIVINO

NEU!



VERFÜHRERISCHER
HOCHGENUSS ZU
JEDEM ANLASS.

Mittels modernster Technik wird dem Wein der Alkohol sanft entzogen und die Aromen bleiben erhalten. Alkoholfreier Genuss auf höchstem Niveau. Probieren Sie es aus!