



N° 1/2025 · FRÜHJAHR/SOMMER · [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)

**MUNDUS VINI:**  
DIVINO ist zweimal Best of Show!

# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN



## KI IM WEINBERG

Eine Bestandsaufnahme

## UNSERE EMPFEHLUNG

Echte Franken und ihre Lieblingsorte

## DIE PERFEKTEN PARTNER

Fränkische Tapas und DIVINO Weine

## QUALITÄT IST IHRE LEIDENSCHAFT

Das DIVINO-Team Irmis und Paul Glaser



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

# WEINGENUSS GANZ OHNE ALKOHOL



DIE NEUE ALKOHOLFREIE  
WEINLINIE VON DIVINO

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





**LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,**

mit dieser Ausgabe unseres Magazins spannen wir einen weiten Bogen: Die Titelseite erzählt von einem Ehepaar, das zusammen nun seit über **70 Jahren für DIVINO** tätig ist: Irmi Glaser ist seit 42 Jahren im Team, und für Paul Glaser werden es in diesem Jahr 30 DIVINO-Jahre – das ist viel Loyalität, Zuverlässigkeit, Menschlichkeit und persönliche Bindung. Mehr zu den beiden lesen Sie auf den Seiten 10 bis 15.

Fast wie ein Paralleluniversum zu dieser Geschichte präsentieren sich die jüngsten Entwicklungen der Digitalisierung in den Weinbergen. Wir hatten die Frage gestellt, ob die **künstliche Intelligenz** auch dort schon zwischen den Reben zugange ist. Was es damit genau auf sich hat und wie hier der Stand der Dinge ist, erzählt uns Dr. Daniel Heßdörfer im Interview auf den Seiten 23 bis 25.

Mit Erscheinen dieser Ausgabe starten wir in die Frühlingssaison – endlich wird es wieder grün, und wir genießen bei steigenden Temperaturen alle möglichen Outdoor-Aktivitäten. Dazu passt ein Ausflug in ein ausgezeichnetes Grill-Restaurant ganz vorzüglich: Wir stellen Ihnen deshalb im **DIVINO-Lokaltermin** die „Kneshecke“ in der Nähe von Fulda auf den Seiten 34 bis 37 vor. Ebenfalls legen wir Ihnen einen **Kurztrip nach Bad Neustadt an der Saale** ans Herz (ab Seite 38).

Und bei DIVINO in Nordheim freuen wir uns schon sehr auf das alljährliche DELUXE-Genussfestival: Feiern Sie mit uns zwei großartige Tage in unserem Hof, der sich im Juni wieder in einen Parcours der Genüsse verwandelt. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 22.

Zusammen mit Kerstin Böhning, verantwortliche Redakteurin DIVINO Magazin, wünsche ich Ihnen nun eine unterhaltsame Lektüre und eine wunderschöne Frühling-Sommer-Genuss-Zeit!

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](mailto:redaktion@divino-wein.de)**

# INHALT

DIVINO MAGAZIN · N° 1/2025



FOTO: STOCK.ANDRE.COM/ROMAN

23



FOTO: CWF-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

10

## Titel

### 10 Irmi & Paul Glaser

Zwei für DIVINO: Ihr Engagement, ihre Leidenschaft für Qualität und ihre große Liebe für den Wein sind – rechnet man es zusammen – seit über 70 Jahren eine wertvolle Größe für das Unternehmen!

## Aktuell



FOTO: CWF-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

26



FLASCHENFOTOS: ANJULI GRÄFK - UND FOTODISEIN

### 17 Die Macher

DIVINO Vertriebsinnendienst: Wir stellen Ihnen die Menschen vor, die mit Zuverlässigkeit und Teamgeist dafür sorgen, dass unsere Weine pünktlich bei Ihnen sind!

### 28 Lieblingsorte

Wo ist Franken am schönsten? Überall! Ok, geht das auch etwas präziser? Ja! Wir haben die Menschen gefragt, die es wissen müssen...

### 30 DIVINO Auszeichnungen

Jedes Jahr stellen wir uns dem Vergleich und nehmen – auch an internationalen Wettbewerben teil. Die erfreulichen Ergebnisse und unsere Sieger-Weine präsentieren wir mit großer Freude.

## Wissen

### 16 Lebensraum Weinberg

Dr. Beate Wende über Flora und Fauna zwischen den Rebzeilen: Diesmal: Der Rosenkäfer – ein ergonomisches Wunderwesen.



### 20 Ortsweine

Das neue Weinbezeichnungsrecht und was es damit auf sich hat. Eines bleibt mit Sicherheit: die Qualitäten für unsere Ortsweine – schmeckbare Herkunft im klassischen Gewand.

### 23 KI im Weinberg

Begegnen uns bald freundliche Roboter zwischen den Zeilen? Ist die künstliche Intelligenz im Weinbau angekommen? Wie ist der Stand der Dinge?

### 26 Rebsorten

Franken ist Silvanerheimat und mit Abstand das beste Anbauggebiet für diese Rebsorte. Hier gedeiht der Silvaner vorzüglich, denn Winzerinnen und Winzer wissen mit ihm umzugehen.

FOTO: STOCK.ANDRE.COM/ROMAN



# Genuss & Kultur

## 22 DIVINO Genussfestival

Köstliche Tradition: Auch 2025 verwandeln wir den wunderschönen Innenhof von DIVINO in Nordheim am Main wieder in einen Parcours der Genüsse – zusammen mit Spitzenkoch Bernhard Reiser.

## 34 Lokaltermin

Lieben Sie gutes Fleisch? Lieben Sie gegrilltes Fleisch? Dann sind Sie in der „Kneshecke“ in der Nähe von Fulda mit Sicherheit bestens aufgehoben.

## 38 Frankenreise

Eine Stadt in Herzform, das ist Bad Neustadt an der Saale. Vielleicht möchten Sie Ihr Herz verlieren in dieser charmanten Kurstadt vor der Rhön? Wir stellen sie Ihnen hier vor.

## 43 Jahrgangverkostung

Die aktuelle DIVINO-Kollektion sowie einige gereifte Spezialitäten präsentieren wir Ihnen am 3. und 4. Mai in Nordheim.



## 44 DIVINO Kulinarik

Ein Traumpaar: DIVINO-Silvaner und fränkische Tapas. Klein und fein, kreativ und köstlich. Und dazu Silvaner in allen Varianten. Das lieben wir!

FOTO: KNESHECKE/MICHAEL GLAS



## 34

# Rubriken

### 03 Editorial

### 05 Impressum

### 06 Kurz gemeldet

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

### 08 Impressionen

Stimmungsvoll: Weinberge, Streuobstwiesen und Mainauen.

### 42 Kolumne

Der Benediktinerpater Anselm Grün über die Freude an Ostern.

### 50 Finale

Messen, Events & Empfehlungen, dies und das.

### 51 Cartoon

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

# 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. Daniel Heßdörfer, LWG;

Dr. Beate Wende, LWG

## Layout & Produktion

[www.direct-agentur.de](http://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](mailto:info@divino-wein.de)

[www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)

## Bestellung & Leserservice

DIVINO eG

Tel. 09381 8099-0

[info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de)

## E-Paper

[www.divino-wein.de/DIVINO-Magazin](http://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.

© 2025 DIVINO eG

## 38







Nicola Blanchard (dritte von rechts) und Dr. Bastian Klohr von Weinbiet und Geschäftsführer der German Wine Group (zweiter von rechts) mit ihren Geschäftspartnern in China.

Der Bocksbeutel ist so beliebt, dass sich einige Gäste der Präsentation in Tonglu eine persönliche Widmung wünschten!



## GERMAN WINE GROUP IN CHINA UND FRANKREICH PRÄSENTIERT: Nicola Blanchard ist mit viel Erfolg im Ausland für DIVINO unterwegs.

Der fränkische Bocksbeutel ist nach wie vor ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal für den Frankenwein – und natürlich auch für die Weine von DIVINO. Besonders der Bacchus im Bocksbeutel hat in China auf einer Präsentation in der Stadt Tonglu sehr begeistert. „In Paris auf der Vinexpo zu Beginn des Jahres bekam der Pinot Blanc aus der Serie ORIGINAL GERMAN sehr viel Aufmerksamkeit. Diese Linie ist mit ihrer markanten Ausstattung ein großer Sympathieträger im Ausland, und natürlich überzeugen die Qualitäten“, berichtet Nicola Blanchard, die die GERMAN WINE GROUP im Ausland präsentiert – ein Export-Zusammenschluss von DIVINO für Franken, Alde Gott für Baden, Cleebrohn & Güglingen für Württemberg sowie Weinbiet für die Pfalz.

## Wieder verfügbar



Haben Sie ihn schon vermisst? Die Ernte 2023 war leider nicht so groß, dass wir den beliebten DIVINO-Traubensaftsecco herstellen konnten. Nun ist es aber wieder soweit, und er ist aus der 2024er Ernte verfügbar.

Unser Secco ist eine wundervolle alkoholfreie Alternative und schmeckt intensiv nach Trauben. Köstlich erfrischend macht er sich bestens als sommerlicher Aperitif und ist natürlich auch für einen kleinen Genussmoment „einfach so“ ein wundervolles Getränk. Nur solange der Vorrat reicht.

## Besonderer Geburtstag!



Pater Anselm Grün feierte am 14. Januar 2025 seinen 80. Geburtstag. Er gehört zu den meistgedruckten christlichen Autoren der Gegenwart: 300 Titel, übersetzt in 30 Sprachen in einer Auflage von 20 Millionen. Dazu ist Pater Anselm Grün ein gefragter

Coach und Seminarleiter, hält viele Vorträge, und auch auf den sozialen Medien ist der Pater aktiv – dort hat er um die 100.000 Follower.

Für unser DIVINO-Magazin schreibt Pater Anselm Grün seit fast 10 Jahren eine Kolumne. Viele seiner Gedanken sind den DIVINO-Leserinnen und Lesern auf diese Art zuteilgeworden – wichtige, kraftvolle Impulse, aus denen seine Zuversicht, seine positive Art und seine Gedanken sprudeln: ein wahrer Schatz der Worte, und dafür sind wir unendlich dankbar. An dieser Stelle wünschen wir Pater Anselm Grün von Herzen das Beste!



## Neues Konzept in REISERS Zehnthof

Bernhard Reiser ist nicht nur seit vielen Jahren unser Partner beim DIVINO Genussfestival, sondern mit seinem REISERS Zehnthof auch unser Nachbar in Nordheim am Main. Dort gibt es seit Anfang des Jahres ein neues Konzept: Aus dem Landgasthof ist ein Eventgasthaus geworden. Was bedeutet das? Es gibt in REISERS Zehnthof nun zu bestimmten Terminen am Wochenende – jeweils Samstagabend und Sonntagmittag – ein zünftiges, handgemachtes Wirtshausessen mit der passenden Musik. Perfekte Gelegenheiten, die ganze Familie zusammenzupacken und sich einen schönen, genussvollen Tag zu gönnen.

Die Themen richten sich nach dem, was der Markt so hergibt. Beim Wirtshausessen gibt es immer zwei Suppen zur Auswahl (eine vegetarische Variante), die Zehnthof-Wirtshausplatte oder -schüssel mit verschiedenen fränkischen Schmankerln – mit dem typischen REISER-Twist – und ein Dessert. An Ostern, am Muttertag und an Pfingsten gibt es besondere Angebote. Themen und Termine vom Wirtshausessen in REISERS Zehnthof werden immer aktuell auf [www.der-reiser.de](http://www.der-reiser.de) kommuniziert.



# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

**JETZT NEU!**  
**SECCO ROT**  
FEINHERB

**IHR PRICKELNDER  
DIVINO GENUSS!**

AUCH ERHÄLTlich ALS:  
SECCO WEISS TROCKEN,  
SECCO WEISS FEINHERB  
UND SECCO ROSÉ TROCKEN











Die Magie der Kulturlandschaft in  
Franken: Weinberge und Mainufer-Auen  
mit Streuobstwiesen – einfach schön!





DIVINO



FOTO: GUY FOTOGRAF CHRISTOPH WESS



ZWEI FÜR DIVINO:

# IRMI & PAUL GLASER, MEHR ALS SIEBEN JAHRZEHNTE FÜR DEN WEIN!

**F**ür Irmi und Paul Glaser gilt der Satz „Hinter jedem starken Mann steht eine noch stärkere Frau“ auch in die andere Richtung. Irmi ist seit 42 Jahren bei DIVINO, und für Paul werden es in diesem Jahr drei Jahrzehnte. Beide bringen seither ihre Loyalität und Leidenschaft für Qualität, für Wein und für den Kontakt mit den Kunden ein. Irmi hat schon ihre Ausbildung bei der Genossenschaft gemacht.

Zusammen mit Anita Glaser (die Männer sind Cousins!) sorgt Irmi in der DIVINO Vinothek in Nordheim für das zauberhafte Sortiment der Deko-Artikel und für die Gestaltung der Wein-Präsente, auch für Firmen. Die Auswahl der vielen schönen Produkte in der Vinothek dekorieren sie stilsicher mit saisonalen Themen, was einen Besuch in Nordheim dadurch noch inspirierender macht. Das ist

aber nur der kleinere Teil von Irmi Glasers Zuständigkeitsbereich. Hauptsächlich ist sie für die Beratung und den Weinverkauf zuständig. Aber – genauso wie ihr Ehemann Paul – ist sie ein Tausendsassa und überall zur Stelle, wo eine helfende Hand gebraucht wird und wo das Team unterstützt werden kann. „Diese Vielseitigkeit liebe ich besonders an meiner Arbeit, die Abwechslung und den Umgang mit so vielen verschiedenen Menschen“, sagt Irmi. Viele Kunden kenne sie schon seit Jahrzehnten, da sei man fast freundschaftlich miteinander verbunden, freut sie sich. Wenn Irmi nicht in der DIVINO Vinothek in Aktion ist – und das ist nicht allzu oft der Fall – dann reist sie manchmal zusammen mit Paul zu Weinevents oder ist mit ihrer Kollegin Anita Glaser auf Messen unterwegs, so etwa die Ambiente oder Christmasworld in Frankfurt. Dort wählt sie die Produkte aus, die die

beiden Frauen in der Vinothek so liebevoll und stilsicher inszenieren. „Außerdem koche und backe ich sehr gerne“, sagt Irmi ganz nebenbei. Allerdings bedeutet das bei ihr, dass sie Torten zaubert wie vom Konditor! Im Sommer wagt Irmi gerne mit ihren Freundinnen in den Weinbergen, und sie ist schon seit über 30 Jahren bei der örtlichen Wallfahrt nach Vierzeihen dabei. Natürlich liebt sie es, sich mit Freunden auf ein gutes Glas Wein zu treffen – gerne auch bei ihrer Hütte in der Au, die auch Paul als Ausgleich sehr liebt.

## DER MANN FÜR QUALITÄT: PAUL GLASER FEIERT 30 JAHRE DIVINO

Ich überlasse nichts dem Zufall“, sagt Paul Glaser über sich selbst. Und dabei hat er diesen sympathischen, freundlichen Gesichtsausdruck, der gleichzeitig auch seine Ernsthaftigkeit und sein Verantwortungsbewusstsein ausdrückt: Paul Glaser ist seit 30 Jahren der Qualitätsmanager von DIVINO. Als er 1994 in der Genossenschaft unter dem Vorstand Richard Bäumlein und dem Geschäftsführer Oscar Georg Noppenberger startete, nannte man diesen Beruf noch Weinfachberater für die Winzer. Das stimmt natürlich auch heute noch. Für Glaser bedeutet die Zusammenarbeit mit den DIVINO Winzerinnen und Winzern alles. Er hat sehr früh darauf gebaut, dass die Weichen für einen qualitativ hochwertigen Wein in den Weinbergen gestellt werden.

Zu der Zeit, als Paul Glaser bei DIVINO startete, war das Renommée der Genossenschaften nicht das Allerbeste. Das sollte sich aber bald ändern. Und so kam es in Franken gegen Ende der 1990er Jahre zu einem Umdenken in der gesamten Branche und damit auch zu vielen neuen Ansätzen, wie man schon im Weinberg die Trauben in Richtung Qualität erziehen konnte. „Vor meiner Zeit bei DIVINO war ich mit meinem eigenen Weingut

selbständig und habe viele verrückte Sachen im Weinberg ausprobiert. Ich wurde dafür belächelt, dass ich Trauben reduzierte und damit direkt am Rebstock dafür sorgte, dass sich die verbleibenden Trauben ganz anders entwickeln konnten.“

Man kann so viel mehr machen, wenn man direkt im Weinberg Einfluss nimmt“, berichtet Paul Glaser aus dieser Zeit. „Bei DIVINO hat man mir dann viel Vertrauen entgegengebracht, und ich konnte die Qualitätsoffensive nach meinen Vorstellungen gestalten.“ Sein Versprechen an die Geschäftsleitung: „Ich mache aus der Winzergenossenschaft einen Premium-Betrieb und Sorge über die Verbesserung der Weinqualitäten für mehr Stabilität auf dem Markt.“

Er bekam von Richard Bäumlein drei Hektar Land, die mit verschiedenen Rebsorten bestockt waren, und die von ganz unterschiedlichen Winzern bearbeitet wurden. Er setzte unter anderem auf Traubenreduzierung. Im zweiten Jahr baute Glaser zusammen mit dem damaligen Kellermeister Ernst Braun einen Silvaner Kabinett trocken aus – unter dem Namen „Franken Fascination“ – der 1996 auf der Vinitaly in Verona in der Kategorie Stillweine als bester Wein ausgezeichnet wurde. „Das war ein grandioser Erfolg und der Startschuss für mich, dass ich das, was ich mir immer gewünscht hatte, auch umsetzen kann“, freut sich Paul Glaser heute noch.

Die vertrauensvolle und verlässliche Zusammenarbeit mit allen Winzerinnen und Winzern ist für eine solche Strategie und ihren Erfolg entscheidend. Deshalb hat Paul Glaser Preise und Auszeichnungen jeweils an die Winzerinnen und Winzer weitergegeben. „Es war mir immer bewusst und ist es heute noch, dass der Erfolg aus dem Team kommt. Nur mit der Motivation und der Kraft eines gut funktionierenden Miteinanders kann man solche Leistungen erbringen“, ist Glaser überzeugt. „Wir funktionieren wie eine Familie – einer für alle, alle für einen!“. An die Winzerveranstaltungen mit selbstgemachtem Finger-Food





FOTOS: C.W. FOTOFAC CHRISTOPH WESS

oder die kulinarischen Abende erinnert sich Glaser mit Freude. Das Thema „Speisen und Wein“ spielt bei ihm eine große Rolle. Er ist ein bekennender Gourmet und selbst auch ein begnadeter Koch. Auf seinem Handy hat er wohl Hunderte von Speisen-Fotos, die er entweder selbst gekocht oder in einem Restaurant genossen hat. „Bei der passenden Verbindung von Essen und Wein entsteht nochmal etwas Größeres, etwas Höheres!“, schwärmt er.

Viele Veranstaltungen und Messen hat Paul Glaser mit Eva Zang und seiner Crew gestaltet und sein Wissen und seine Empfehlungen weitergegeben. Für zahlreiche DIVINO-Kunden ist er das Gesicht des Unternehmens und der Ansprechpartner, wenn es um den Direktverkauf geht. „Das ist aus meiner damaligen Tätigkeit als Leiter der Vinothek entstanden. Ich mag den Kundenkontakt, und die Dynamik auf den Messen liebe ich sehr – wenn ich die Möglichkeit habe, direkt mit potenziellen Kundinnen und Kunden zu sprechen und einen Wein – vielleicht sogar zu dem passenden Essen – vorstellen kann. Wein ist Kommunikation“, sagt Glaser.

In den letzten 30 Jahren hat DIVINO eine Menge Auszeichnungen bekommen: unter anderem bei der Vinitaly (als erster internationaler Wettbewerb im Jahr 1996), AWC Vienna und IWSC in London – sowie bei namhaften deutschen Weinprämierungen wie von Gault&Millau, Meininger Verlag, Vinum, Savoir Vivre, der Fränkischen Weinprämierung und der Berliner Wine Trophy. Nach wie vor werden DIVINO-Weine jedes Jahr zu internationalen Wettbewerben geschickt und kommen mit Medaillen zurück. „Es ist für mich enorm wichtig, die Qualität der Weine von außen, von Weinfachleuten, von Sommelieren und Journalisten beurteilen zu lassen. Und da müssen wir den internationalen Vergleich schon lange nicht mehr scheuen!“, so Glaser. Um so etwas erreichen zu können, braucht man einen kongenialen Partner im Keller. Den hatte Glaser mit seinem Kollegen und Freund Ernst Braun gefunden. Sie waren beide im Internat der Weinbauschule in Weinsberg

(LVWO) und hatten das gleiche Hobby: Angeln. „Wir saßen stundenlang nebeneinander und haben unsere Ideen ausgetauscht. Wir wussten beide ganz genau, was der andere brauchte und konnten so an einem Strang ziehen.“ erinnert sich Paul Glaser gerne. Aber er ist kein Mann, der lange zurückschaut. „Und heute ist es für mich wie ein Jungbrunnen und eine große Inspiration, dass wir einen so unglaublich talentierten jungen Kellermeister haben. Felix Reich wurde mit 28 Jahren technischer Betriebsleiter von DIVINO und ist heute Hauptkellermeister und ein begnadeter Weinmacher. Es ist eine Freude, mit ihm und seinem Team zusammenzuarbeiten“, lobt Glaser.

Die permanente Weiterentwicklung der Qualitätsoffensive von DIVINO und die präzisen Produktionskonzepte als Vorlage für die Winzerinnen und Winzer (Bonitur) führten über die Jahre dazu, dass DIVINO langfristig die gewünschten Weinqualitäten erzielte und mit den entsprechenden Sortimenten wie Juventa, Franconia und DIVINO GG marktgerecht produzieren konnte. Was sind die wichtigsten Tugenden für ein so erfolgreiches Berufsleben? „Man muss gut mit den Menschen zurechtkommen, es braucht Teamgeist, und man sollte die Ruhe bewahren“, sagt Glaser. Es waren natürlich auch Jahre dabei, die sehr herausfordernd für den Qualitätsmanager waren. „Damit muss man klar kommen, man muss das annehmen und die Situation meistern“, sagt er und weiter „ich habe sicher auch Fehler in meinem Leben gemacht, aber ich habe mir Mühe gegeben, jeden Fehler nur einmal zu machen!“, und da schmunzelt er wieder. Fehler gehören dazu, aber man sollte auch daraus lernen, ist er überzeugt.

Wichtig sind für Paul Glaser vor allem seine Familie mit Ehefrau Irmi und Sohn Stefan. „Ich bin ein Familienmensch, und ich brauche auch keine großen Reisen. Bei uns in Franken ist es wunderschön, und meine Frau und ich haben ein Grundstück mit einer Holzhütte, die wir uns hergerichtet haben. Dort Zeit zu verbringen und mit Freunden zusammen zu sein, ist für mich Erholung und





FOTO: GW FOTODAT CHRISTOPH WEISS

Inspiration zugleich“, erzählt Paul Glaser. Die Zeit bis zu seiner Rente wird das DIVINO-Multitalent noch vor allem damit füllen, sich entbehrlich zu machen. „Jeder hat seine Zeit, und dann muss man die jungen Menschen in die erste Reihe lassen“,

ist Glaser überzeugt. Das Wichtigste sei für ihn, dass er ersetzbar ist. „Es nimmt den Druck zu wissen, dass es auch ohne mich läuft“, sagt er. Und: Planung ist alles. Er überlässt eben nichts dem Zufall!



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 überaus nützlichen Untermieter im Weinberg.

# DIE AERODYNAMISCHEN PIONIERE – ROSENKÄFER (CETONIAE)



Insekten sind die vielfältigste Tiergruppe auf der Erde, und die Käfer stellen mit Abstand die artenreichste Ordnung dar. Weltweit sind bisher über 380.000 Arten beschrieben, und jährlich werden neue entdeckt. In Deutschland kommen ca. 7.000 Käferarten vor. Wir stellen Ihnen diesmal den Rosenkäfer vor: attraktiv grünschillernd, etwas plump gebaut, mit einem beeindruckenden aerodynamischen Vorteil. Und wichtig zu wissen: Sowohl die Larven wie auch die erwachsenen Käfer gehören zu den Nützlingen.

## WER FLIEGT DENN DA?

Mit einem charakteristischen tiefen Brummen kündigen sich fliegende Rosenkäfer an. So unverwechselbar wie das Geräusch ist das Flugbild der Rosenkäfer. Allgemein erkennt man Käfer an den hochgeklappten Vorderflügeln während des Fluges, die wie zwei Heckklappen am Körper in die Luft ragen. Denn zum Fliegen dienen nur die dünnhäutigen, transparenten Hinterflügel (Alae). Sitzt der Käfer, werden die Hinterflügel mittels komplizierter Faltvorgängen zusammengelegt (Origami ist nichts dagegen) und unter den schützenden harten Vorderflügeln verborgen.

So genial der Schutz der verletzlichen Hinterflügel durch die starren Deckflügel ist, so hinderlich sind diese während des Fluges: Sie sorgen für einen enormen Luftwiderstand beim Fliegen, der mit zusätzlichem Energieaufwand kompensiert werden

Rosenkäfer sind eifrige Bestäuber. Die Musterung der Deckflügel kann variieren. Fälschlicherweise werden manchmal die Flügelflecken mit Verletzungen durch spitze Vogelschnäbel verwechselt. Die schillernden Farben des Gemeinen Rosenkäfers (*Cetonia aurata*) werden durch mikroskopische Kleinstrukturen auf dem Außenskelett erzeugt.

muss. Und genau hier zeigen Rosenkäfer ihren aerodynamischen Trick: Die Hinterflügel werden durch einen Schlitz an der Körperseite unter den Deckflügeln vorgeschoben und entfaltet.

Die Deckflügel können während des Fluges geschlossen bleiben und müssen nicht als störende „Heckklappe“ luftwiderstandsfördernd in den Wind gestellt werden. Für Formel-1-Fans: Rosenkäfer fliegen also mit aktivem DRS (Drag Reduction System). Und so lassen sich – mit ein bisschen Übung – Rosenkäfer bereits fliegend als solche identifizieren, denn sie sind die einzigen Käfer, die „mit geschlossener Klappe“ fliegen.

## ZU UNRECHT VERURTEILT

Hartnäckig hält sich das Gerücht, dass Rosenkäfer und vor allem ihre Larven als Schädlinge Unheil im Garten und auf dem Feld anrichten. Das Gegenteil ist der Fall. Die adulten Käfer ernähren sich von Nektar, Pollen und Pflanzensaft. Auf ihrem Weg von Blüte zu Blüte tun sie genau das, wofür Bienen gefeiert werden. Rosenkäfer sind wichtige Bestäuber. Ab und zu knabbern sie zwar auch an den Blütenblättern, verursachen dabei jedoch keinen großen Schaden.

Die Larven (auch Engerlinge genannt) sind wichtige Mitglieder der Zersetzer-Gemeinschaft. Sie leben in Totholz oder im Kompost und ernähren sich von verrottenden Pflanzenteilen oder Mulm. Durch ihre Ernährungsweise tragen sie aktiv und effektiv zur Humusbildung bei. Denn das, was bei den Rosenkäferlarven hinten herauskommt, bildet in der Mischung mit Regenwurm Kot und Erde den für uns so wertvollen Dauerhumus. Werden die Rosenkäferlarven aufgrund einer falschen Zuordnung zu den Schädlingen großflächig bekämpft, vermindert man dadurch indirekt, aber effektiv die Bodenfruchtbarkeit.

## Käfer – ein durchschlagenes Erfolgsrezept der Natur

Warum sind gerade die Käfer so „erfolgreich“? Eine mögliche Antwort liefert der Körperbau. Im Gegensatz zu anderen Insekten ist der Käferkörper rundherum gut „gepanzert“. Die Dreiteilung des Körpers (Kopf, Brust, Hinterleib) wie bei den anderen Insekten ist bei den Käfern nicht mehr als solche zu erkennen. Den ersten Brustabschnitt bildet das kräftige Halsschild. Die beiden anderen Brustabschnitte sind mit dem Hinterleib zu einer Einheit zusammengefasst, die von den harten Deckflügeln überdeckt werden. So rundum geschützt haben Käfer alle Kontinente (mit Ausnahme der Antarktis) erobert.

Ein weiterer Punkt sind die Mundwerkzeuge, die ausnahmslos als kauend-beißend bei jedem Käfer ausgebildet sind. Kauend-beißende Mundwerkzeuge ermöglichen eine vielfältige Nahrungsaufnahme: man kann damit „Fleisch“, Aas, Holz oder Pflanzenmaterial (frisch oder verrottend) zerkauen, Pilze, Wurzeln oder Pollen fressen oder auch Nektar aufnehmen. Kurz gesagt: Den Käfern steht jegliche Nahrung offen.





MENSCHEN, DIE ETWAS BEWEGEN:  
**Das Team vom DIVINO-  
Vertriebsinnendienst**



Vom Weinberg in den Keller, vom Keller in die Flasche und dann sind sie gefragt, die Kolleginnen und der Kollege vom Vertriebsinnendienst, die sich darum kümmern, dass DIVINOS feine Weine zu den Kunden gelangen. Korrekt konfektioniert, pünktlich und mit der für sie so zuverlässigen Art und Weise, die beim gesamten DIVINO-Team und besonders bei den Kunden so beliebt ist. Weil sie meistens hinter den Kulissen tätig sind, möchten wir sie Ihnen in dieser Rubrik gerne vorstellen.



### JENNIFER DAVIS

„Wein gehört zu den Dingen im Leben, die man sich gönnt und genießt. Mir macht es Freude, ein Teil davon zu sein, wenn Menschen sich etwas Gutes tun“, sagt Jennifer. Es ist ihr außerdem besonders wichtig, die DIVINO-Kundinnen und Kunden zuverlässig und zügig zu beliefern. Das ist eine Herausforderung, der sich das Team täglich stellt.

Was sollten Weinliebhaber über Franken wissen? „Wer die Franken versteht, versteht auch unseren Wein. Wir sind geradlinig, ehrlich und lieben unsere einzigartige Heimat!“. Sie selbst mag am liebsten JUVENTA Sauvignon Blanc: Herrliche Duftnoten von Kräutern und Gräsern ergänzen sich mit der warmen Sonne und einem „Ratsch“ mit der Freundin!

### MICHAEL GLEASON

„Wir leben in einer Region, wo andere Menschen gerne Urlaub machen, das alleine ist doch schon ein Privileg“, sagt Michael Gleason über seine Heimat und seinen Arbeitsplatz in Franken.

Die Botschaft des Vertrieblers an alle Weininteressierten ist, dass DIVINO einzigartige Weine herstellt, mit Leidenschaft und Liebe zum Detail.



Auch ohne Alkohol: Der begeisterte Rennradfahrer mag sehr gerne den Traubensaftsecco, der auch für Kinder eine Köstlichkeit ist. In seiner Freizeit begleitet Michael seinen Sohn auf sämtlichen Fußballplätzen der Region.



### TANJA MAST

Ihr Lieblingswein? „Ich liebe einfach alle DIVINO-Weine.

Sie müssen zur richtigen Gelegenheit getrunken und genossen werden. Persönlich trinke ich am liebsten einen Traminer. Dann träume ich mich mit einem Buch auf eine Blumenwiese und die Zeit bleibt stehen. Das ist so romantisch, und ich liebe es“, erzählt Tanja.

Sie liebt außerdem die Vielseitigkeit ihrer Arbeit, und die tägliche Abwechslung. In der wenigen freien Zeit ist die dreifache Mutter sehr gerne im Garten tätig.

Noch eine Botschaft bitte! „Das Leben ist ein Geschenk, und man muss es hegen und pflegen. Das betrifft ALLES: menschlich sein, Freundschaften wertschätzen und helfen, wo es geht!“



---

## CHRISTINE MAYES

Was sollte man über DIVINO wissen, Christine? „DIVINO ist eine Weinwelt mit überragender Qualität. Die örtliche Winzergenossenschaft gehört zu den besten ihrer Art in ganz Deutschland – Qualität und Service stehen für DIVINO an erster Stelle. Am besten überzeugen sich Weininteressierte selbst: Ein Besuch auf der Weininsel lohnt sich zu jeder Jahreszeit!“, sagt sie strahlend.



Und dass DIVINO wie eine große Familie ist, die stolz darauf ist, jeden Tag mit Herzblut in allen Bereichen für gute Ergebnisse zu sorgen! In ihrer Freizeit liebt Christine es, Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen, zu reisen oder die Schönheit der Natur zu genießen.

---

## NICOLE SCHANTURA

Am besten gefallen ihr die vielen netten Gespräche mit den Kundinnen und Kunden. „Das ist sozusagen das Sahnehäubchen bei der Arbeit und gleichzeitig natürlich auch eine tolle Motivation. Zufriedene Kunden sind das Wichtigste“, sagt Nicole, die in ihrer Freizeit am liebsten mit ihrem Hund in der Natur unterwegs ist oder Yoga unterrichtet und praktiziert.



Was sie an Franken am meisten liebt? Die außergewöhnliche Landschaft, die Lebensart und die unzähligen Weinfeste!



---

## EVA ZANG

„DIVINO steht für Weine, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch die Vielfalt Frankens zeigen. Jeder, der unsere Weine kennt, weiß, dass hier Qualität und Tradition Hand in Hand gehen“, schwärmt Eva.

Besonders wertvoll ist für sie die gute Teamarbeit mit ihren KollegInnen. „Ich finde, dass wir unglaublich gut zusammenarbeiten und jeder im Team seine Stärken einbringt. Wir ergänzen und unterstützen uns gegenseitig, und das macht das Arbeiten in meinen Augen nicht nur effizient, sondern auch so harmonisch und motivierend. Ich bin froh, ein Teil dieses Teams zu sein und danke für die schöne Zusammenarbeit!“



# NEU: DIVINO Ortsweine

## Schmeckbare Herkunft im klassischen Gewand

Das Weinjahr 2025 bringt große Veränderungen für die Winzerinnen und Winzer in Deutschland, denn ein neues Weinbezeichnungsrecht muss umgesetzt werden. Ab 2026 gelten neue Pflichtangaben hinsichtlich der Herkunft der Weine und damit verbundene Vorgaben zur Verwendung geografischer Angaben. Dies betrifft nicht nur die Abschaffung der gewohnten Prädikatsstufen für alle trockenen Weine, sondern auch eine neue Hierarchie der Weinqualitäten, die wir auch in der DIVINO Qualitätspyramide (siehe Grafik) aufgreifen.

**Starke Typen:** Die neuen DIVINO-Ortsweine ersetzen die bisherige FRANCONIA-Linie und kommen aus den Orten Nordheim, Escherndorf und Thüngersheim. Am besten, Sie machen sich Ihr eigenes Geschmacks-Bild!

Auf diesem spannenden Weg werden wir Sie bei DIVINO Schritt für Schritt begleiten und beginnen die Reise mit dem Jahrgang 2024.

### HERKUNFT WICHTIGER ALS MOSTGEWICHT

Der große Unterschied zum bisherigen Bezeichnungsrecht ist, dass es für Qualitätsaussagen zukünftig viel wichtiger sein wird, woher der Wein kommt als nur das Mostgewicht und somit der Zuckergehalt der Weintrauben. Als Faustregel gilt: Je enger die geografische Bezeichnung, desto strengeren Produktionskriterien und höheren Qualitätsvorgaben muss der Wein genügen. Zukünftig bilden also die Gutsweine die solide Basis der fränkischen Weinproduktion. Dies ist bei uns mit der Weinlinie JUVENTA schon seit vielen Jahren gelebte Praxis, und Sie können sich in dieser Wein-

linie auch weiterhin auf erstklassigen fruchtbetonten und unkomplizierten Weingenuss freuen. Hier ändert sich also: nichts!

Neu dazu kommen werden mit dem Jahrgang 2024 aber die Ortsweine, die unsere bisherige FRANCONIA Weinlinie ersetzen werden. Diese „starken Typen“ möchten wir Ihnen hier etwas genauer vorstellen:

- Elegant, finessenreich und mit typisch salzig-mineralischer Art laden unsere Nordheimer Ortsweine Silvaner und Müller-Thurgau (beide trocken) sowie unser Nordheimer Bacchus halbtrocken zum Genießen ein.
- Mineralisch und kraftvoll präsentiert unser Thüngersheimer Silvaner trocken die herausragende Qualität dieser Weinlagen.



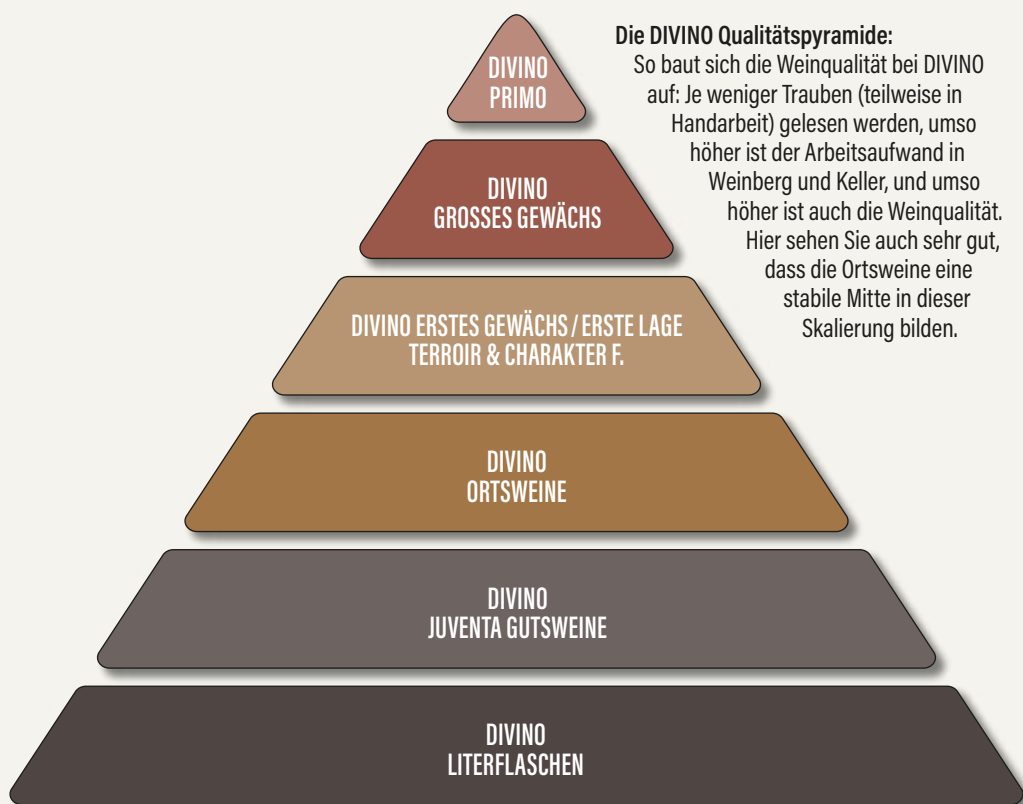




FOTOS: MICHAEL CHRISTOPHERS

- Deutlich vom Einfluss der Steillagen geprägt, steht unser Escherndorfer Silvaner trocken für kraftvoll-körperreichen Weingenuss.

Gerade der Silvaner, der wie kaum eine andere Rebsorte das Terroir im Glas widerspiegelt (siehe Silvaner-Portrait auf den Seiten 26 und 27), macht hier die Unterschiede zwischen den verschiedenen Weinbauorten deutlich nachvollziehbar, und Sie können sich auf ein spannendes Genuss-erlebnis freuen. Allen Ortsweinen ist übrigens gemein, dass sie mindestens mit „Kabinettqualität“ gelesen werden müssen, das heißt, sie müssen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,1 Volumenprozent aufweisen. Zudem dürfen sie nicht vor dem 15. Dezember des jeweiligen Erntejahres verkauft werden. Mit der strikten Ertragsbegrenzung, welche mit der Abfüllung im klassisch-runden Bocksbeutel einhergeht, können Sie sich so auf eine garantiert hohe Weinqualität verlassen. Wir laden Sie herzlich ein, unsere neuen Ortsweine zu probieren – sei es in unseren Vinotheken oder bei Ihnen zuhause.



FOTOS: THOMAS HEITLINGER

# LIEBLINGSPLATZ

für alle Weinliebhaber | Gäste der Mainschleife | Kurzurlauber | Stadtflüchter | Wanderer | Radfahrer | Einheimische und Freunde in

## BAUMANNS BROT.ZEIT.WEIN

Bei uns kannst du deinem Alltag entfliehen, deine Seele baumeln lassen und dich mit frischer Energie versorgen. Genuss für alle Sinne steht bei uns groß geschrieben.

Für deinen Gaumen gibt es leckere Brotzeit zu ausgesuchten Weinen von DIVINO. Verschiedene Kaffeespezialitäten mit hausgemachten Kuchen runden unser Angebot ab. Wir lieben es, dich mit Herzblut und Hingabe zu verwöhnen.

**Fühl dich willkommen, wir freuen uns über deinen Besuch.**



## BAUMANN S

BROT.ZEIT.WEIN

Weinbistro mit Terrasse  
Sommeracher Str. 1+5 (DIVINO Nordheim)  
97334 Nordheim/Main – im Herzen der Maininsel  
+49(0) 151 50877985 (mit WhatsApp-Service)  
baumanns.brot.zeit.wein@web.de  
www.baumanns-bistro.de

**GENUSSZEITEN: Do-Mo von 11.00 bis 18.00 Uhr**





Ein Glas  
DIVINO Sekt  
zur Begrüßung  
inklusive



# DIVINO DELUXE Genussfestival

Freitag, 20. & Samstag, 21. Juni 2025 im Innenhof DIVINO Nordheim

Es ist inzwischen eine echte Institution auf der Weininsel und darüber hinaus: Das DIVINO DELUXE Genussfestival, für das sich unser Innenhof in Nordheim jedes Jahr in einen Schauplatz der Genüsse verwandelt. Die Protagonisten sind die köstlichen Speisen von Spitzenkoch Bernhard Reiser und natürlich unsere feinen Weine!

Zu den Spezialitäten aus der REISER-Küche wird zu jedem Gang die passende Weinbegleitung angeboten: Freuen Sie sich also auf einen Genuss der Extraklasse! „Untermalt“ wird dieser köstliche Zweiklang von stimmungsvoller Live-Musik am Freitag und Samstag, jeweils von 17 bis 24 Uhr. Menüzeiten sind an beiden Tagen von 18 bis 22 Uhr.

Für seine Kreationen hat sich der REISER von unseren Weinen inspirieren lassen und bereitet an diesen beiden Tagen vor Ihren Augen köstliche Begleiter zu Silvaner, Burgunder und Co.

DIVINO DELUXE 4-Gang-Menü – das wird es geben:

## VORSPEISE:

*Fränkischer Spargelsalat in Silvaner-Vinaigrette  
Gebackenes Karpfenfilet und Rauch-Mayonnaise*

## ZWISCHENGANG:

*Kräuter-Topfen-Ravioli  
Röstzwiebel-Sauce und Bergkäse*

## HAUPTGANG:

*Gegrillte Hochrippe vom großen Lagerfeuergrill  
Pfefferrahmsauce, Rahm-Kartoffeln und BBQ-Gemüse*

## DER SÜSSE ABSCHLUSS:

*Zitronen-Cheesecake  
Weiße Pfeffer-Schokoladen-Sabayone  
Erdbeeren und Sauerrahmeis*

## WER ZUERST KOMMT...!

Ticketbuchung telefonisch unter 09381-8099-0 oder per Mail an [info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de). Mit unserem Genusspass sichern Sie sich die Teilnahme an diesem exklusiven Event! Mehr dazu unter: [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)





# Künstliche Intelligenz im Weinberg!?

Die Zukunft hat begonnen. Noch sind keine Roboter zwischen den Zeilen zu sehen. Aber wie ist denn der Stand der Dinge in Franken? Ein Gespräch mit Dr. Daniel Heßdörfer, LWG Veitshöchheim.





FOTO: LWG / FOTOART CHRISTOPH WEISS



**Dr. Daniel Heßdörfer ist Leiter des Arbeitsbereiches Forschungs-koordination und Projektmanagement am Institut für Weinbau und Oenologie der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim (LWG).**

**Herr Dr. Heßdörfer, arbeitet die künstliche Intelligenz inzwischen auch im Weinberg?** Könnte man meinen, denn da wird begrifflich viel in einen Topf geworfen, wenn es um das Thema „KI“ geht. Aber das muss man differenziert betrachten. Was wir in der Forschung und zum Teil auch in der Anwendung haben, ist genau betrachtet nicht künstliche Intelligenz, sondern nur die Digitalisierung von verschiedenen Arbeitsschritten.

**Also kein fahrender Chatbot, der die Winzer bei der Weinbergsarbeit berät?** Und dann alle Arbeiten selbstständig ausführt? Nein, noch nicht ganz! Wir erproben in unseren Versuchsweinbergen seit einiger Zeit autonom fahrende Raupensysteme. Das funktioniert auch schon gut. Besonders für die Steillagenbewirtschaftung wird das eine echte Erleichterung und Risikominimierung

für die Winzer sein. Außerdem wird so ein autonomes System auch nach acht Stunden im Weinberg nicht müde.

**Was genau kann die Raupe?** Also, zunächst einmal spart man hier wertvolle Manpower ein, es wird sicherer für die Winzer, die nicht mehr im Spritznebel sitzen müssen, und man kann effizienter arbeiten. So eine Maschine toleriert eben einen viel längeren Arbeitseinsatz als ein Mensch in diesen anstrengenden Bedingungen eines Steilhangs. Und: Unfallvermeidung ist ein wichtiges Thema!

**Spielt die Digitalisierung für das Thema Bewässerung eine Rolle?** Wir forschen im Moment an der Bewässerung 4.0. Dafür werden kontinuierlich meteorologische Daten erhoben. Auch die Standortbedingungen sind wesentlich. Welche Bodenart habe ich, die Tiefgründigkeit des Bodens spielt eine Rolle, wie viel Wasser braucht die Rebe an sich, wie viel die Begrünung in der Rebzeile, wie viel Wasser geht über den offenen Boden raus und so weiter. Auch die Hangneigung und die Steigung im Weinberg wirken sich hier





Nein, so sieht es in fränkischen Weinbergen ganz sicher (noch) nicht aus.

Wie aus unserem Interview mit Dr. Daniel Heßdörfer hervorgeht, sind wir dort eher noch in einer Phase der Automatisierung. Diese Motive hier sind durch ein Grafik-Programm gestaltet worden, das künstliche Intelligenz nutzt: Kita Ayla Engelbrecht, Architektin in Kapstadt/Südafrika und gute Freundin unserer Chefredakteurin Kerstin Böhning hat sie für DIVINO gestaltet oder besser gesagt: gestalten lassen!



aus. All diese Daten werden erhoben und dann miteinander abgeglichen, um zu ermitteln, wie viel Wasser im Boden für die Pflanze noch zur Verfügung steht und ab wann eine Bewässerung im Weinberg sinnvoll ist.

**Was sind die Voraussetzungen für diese Technik?**

Digitalisierung braucht Infrastruktur, und die Kosten für dieses System sind hoch. Das macht die Umsetzung für die Winzer auch nicht leicht und – in der freien Wirtschaft herrschen gerade andere Zwänge. Dennoch erproben wir in unseren LWG-Flächen den Einsatz dieser höchst effizienten Bewässerungstechnik: auf etwa drei Hektar im Wölflein in Veitshöchheim und auf acht Hektar im Thüingersheimer Scharlachberg. Für die Bewässerungssteuerung ist das digitale Wasserhaushaltsmodell bereits jetzt schon eine wesentliche Erleichterung.

**Was genau kann das Projekt?**

Es geht bei der Bewässerung 4.0 um die autonom gesteuerte Bewässerung. Also, dass nicht jeder einzelne Winzer in den Weinberg fahren und einen

Hahn aufdrehen muss, um es mal salopp zu sagen. Das bedeutet auch, es muss eine objektive (faktenbasierte) Entscheidung geben, WANN und WO bewässert wird. Das liegt dann nicht mehr im Ermessen oder an der Erfahrung der Winzer. Die Bewässerung erfolgt dann zum physiologisch richtigen Zeitpunkt.

**Das heißt, es wird für den jeweiligen Weinberg ein Schwellenwert festgelegt und dann geht die Tröpfchenbewässerung an?**

Ja, so in etwa. Wenn die Parameter, die wir vorher besprochen haben, ausgewertet sind, resultiert das in einem Schwellenwert. Der heißt konkret: Die Rebe hat Trockenstress – jetzt wäre es gut zu bewässern. Dann wird, wenn es die Infrastruktur im Weinberg schon gibt, die Bewässerung ausgelöst. Ansonsten geht eine Push-Meldung auf das mobile Endgerät des Winzers, und er kümmert sich selbst um die Bewässerung.

**Was gibt es aus der Weinbereitung über Digitalisierung oder KI zu berichten?**

Es gibt eine optische Traubenselektierung. Das heißt, wie bei der Gesichtserkennung auf den Smartphones

werden die einzelnen Beeren gescannt und selektioniert. Die Technik kommt aus der Pommes-Industrie: Da werden die Kartoffeln mit schwarzen Stellen auf diese Art und Weise identifiziert und rausgeschossen. Bei den Trauben geht es um gesund oder faul. Alles, was wir nicht haben wollen, fliegt raus!

**Übernimmt das ein Roboter?**

Nein, es handelt sich hier um eine pneumatische Selektiermaschine. Die Beeren werden auf einem breiten Förderband vereinzelt, so dass die einzelnen Beeren darüber kullern und gescannt werden. Auf KI-Basis wird unterschieden, ob die Beere gut oder schlecht ist, und dann wird jeweils selektioniert. Die faulen Beeren werden mit Luftdruck rausgeschossen und über eine Fallrampe entsorgt. In Zukunft wird man noch mehrere Klassen selektieren können, z.B. verschiedene Reifegrade von Beeren. Somit kann die automatische Selektierung zur Erzeugung von unterschiedlichen Weinstilistiken behilflich sein.

**Vielen Dank Herr Dr. Heßdörfer für diese Einblicke!**



Das Multitalent:

# FRÄNKISCHER SILVANER

- perfekter Speisenbegleiter...



...und charismatischer Alleskönner. Das ist kein Widerspruch. Je nach Sortiment und Qualitätsstufe kann man aus dieser Rebsorte spritzig-leichte Gutsweine, ausdrucksvoll-opulente Spätlesen – die im Holzfass reifen durften – oder langanhaltend-edelsüße Spezialitäten vinifizieren. Auch als Sekt macht der Silvaner eine gute Figur. Durch die große Spezialisierung der fränkischen Winzer auf diese arbeitsintensive Sorte hat sich eine sehr eigenständige Typizität herausgebildet, die eindrucksvoll das Terroir in Franken abbildet.

### Silvaner, weil...

... er niemals vordergründig oder dominant ist! Mag sein, dass Silvaner sich auf den ersten Eindruck eher zurückhaltend präsentiert. Aber gerade dieses vornehme Understatement macht ihn aus. Der fränkische Silvaner ist in seinem Wesen klar, mit deutlichem Bezug zu seiner Heimat Franken und dem Boden, auf dem er gewachsen ist. Kaum eine andere Rebsorte vermag es, ihre Herkunft so klar im Glas widerzuspiegeln. Silvaner hat Tiefgang, ohne von vordergründiger Frucht verstellt zu werden. Silvaner gehört auf den Tisch, serviert zum Essen, vor allem zu einer modernen Küche, die mit weniger Fett, dafür mit mehr Gemüse und Kräutern arbeitet. Mit diesem Wein kann man auf selbstbewussten Minimalismus setzen und bekommt geschmackvolle Eleganz. In anderen Worten: Ehrliche Bodenständigkeit gepaart mit finessenreichem Ausbau steht dem Silvaner sehr gut.

### Fränkischen Silvaner zu...

... weißem oder grünem Stangenspargel! Diese Verbindung ist bekannt und beliebt und in jedem Jahr ein genussvolles Duo. Je nach Beilage oder Art der Soße passen in diesem Pairing auch gereifte Silvaner bestens. Aber Silvaner kann noch viel mehr: Er ist mit seinen würzig-mineralischen und leicht rauchigen Noten ein ausgezeichneter Begleiter von Forelle oder Saibling aus heimischen Gewässern. Seine oft an Wildkräuter erinnernde Aromatik macht ihn zu einem harmonischen Gegenüber für die bunte Runde durch den Gemüsegarten. Weine aus dieser Rebsorte lassen sich je nach Ausbau und Stilistik perfekt mit den verschiedensten Speisen kombinieren. Zum vollkommenen Glücksgefühl im Mund braucht es oft nicht sehr viel. Entscheidend ist das Motto „weniger ist mehr“: Die Herkunft und die Qualität der Zutaten beeinflussen das Geschmackserlebnis viel mehr als ein virtuoser Wirbel auf dem Teller.

### Silvaner von...

...DIVINO! Wir haben uns dem Silvaner verschrieben und reservieren ihm unsere besten Weinberge. So kann diese Rebsorte bei uns bestens gedeihen und ihren Charakter entwickeln. Für Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber ist das schmeckbare Herkunft im Glas!

Nachfolgend stellen wir Ihnen einige Silvaner-Weine aus dem DIVINO-Sortiment vor. Dem Platz geschuldet handelt es sich dabei aber nur um einen kleinen Auszug, der repräsentativ für die unterschiedlichen Qualitäten steht. Wir laden Sie herzlich ein, auch unsere anderen Silvaner kennenzulernen – entweder im Webshop oder bei einem Besuch in unseren Vinotheken.

#### JUVENTA Silvaner trocken 2023

Einen perfekten Begleiter zur sommerlichen Gartenparty präsentieren wir mit unserem Silvaner aus der JUVENTA-Linie. Mit seinem sehr harmonisch-unkomplizierten Charakter sowie einer jugendlich-spritzigen Säure wird er zum Star jeder Grillparty und hinterlässt mit seiner animierenden Mineralität und tollem Finish einen unvergesslich unbeschwertem Eindruck.

Art.-Nr. 2137

#### ORTSWEIN Escherndorfer Silvaner trocken 2024

Ganz neu im Sortiment und im Jahrgang 2024 erstmals erhältlich steht dieser Silvaner exemplarisch für unsere neue Ortsweinielie (s. S.20). Typisch für Escherndorf ist dieser Wein deutlich von den steilen Lagen des Fürstenbergs und des Lumps geprägt: gehaltvoll, körperreich und mit einem tollen Spiel aus phenolischem Grip, exotischer Frucht und langem, mineralischem Nachhall.

Art.-Nr. 6241

#### TERROIR Nordheimer Vögelein Silvaner trocken 2023

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 erdigwürzigen sowie kräuterigen Noten. Am Gaumen dann ein echter Vögelein: salzig-mineralisch mit eher schlanker, aber ungemein griffiger Struktur. Die subtile Restsüße sorgt für einen wunderbar trinkigen Charakter und der von einer lebendigen Säure getragene Nachhall für ein wundervolles Finish.

Art.-Nr. 9129

#### GROSSES GEWÄCHS Silvaner trocken, 2021

Sicherlich alles andere als alltäglich präsentiert sich unser Silvaner GG in der Nase sehr komplex und anspruchsvoll. In eine Sinfonie aus reifer gelber Frucht wie Quitten, Birnen und Golden Delicious, mischen sich die noblen Noten des langen Ausbaus in ungetoasteten Holzfässern und die dem Silvaner so eigenen Aromen von Kräutern und Heu. Am Gaumen dann mit einer sagenhaften Balance aus mineralischem Grip, den hauchzarten Tanninen des Holzausbaus sowie einem faszinierenden Wechselspiel aus cremiger Noblesse und einer dem Wein sensationelle Saftigkeit verleihenden Säure.

Art.-Nr. 1163



FOTOS: ARND BRONKHORST UND FOTODIENST



# LIEBLINGSORTE in Franken

Wo ist Franken am schönsten? Was sollte man unbedingt gesehen haben? Wo verbringen Sie am liebsten Ihre Zeit im Weinland am Main? Diese Fragen haben wir einigen echten Franken gestellt - sie müssen es schließlich am besten wissen!

Die Antworten darauf präsentieren wir Ihnen im Folgenden. Schließlich geht nichts über eine persönliche Empfehlung, wenn man sich auf Reisen befindet oder einfach mal etwas anderes erleben möchte. Wir wünschen Ihnen viel Freude auf Ihrer ganz persönlichen Reise durch unser Weinland und sind sicher, dass Sie mit diesen Inspirationen auch Ihren eigenen Lieblingsplatz finden werden.

Vogelperspektive auf die Vogelsburg an der Mainschleife. Auch ein Lieblingsort und ganz sicher ein Platz mit besten Aussichten!



## Tamara Bischof

Landrätin

*Was ich immer sehr genieße, ist der Blick von der Vogelsburg in Volkach hinunter auf die Mainschleife. Ein schöner Anblick, der die Zeit stillstehen lässt und mir Momente absoluter Entspannung schenkt. Besonders schön finde ich es auch, wenn man direkt am Wasser sitzt und auf den Fluss schauen kann. Die Weinberge sind meist auch nicht weit und dazu ein Gläschen unseres Frankenweins in der Hand - das ist für mich Lebensqualität.*



## Pater Dr. Anselm Grün

Abtei Münsterschwarzach

*Mein Lieblingsort ist die Bachallee in der Abtei Münsterschwarzach. Da geht es über einen Kilometer immer am Bach entlang, durch eine wunderschöne Allee von Bäumen. Im Frühling und Sommer höre ich dort das Singen vieler Vögel. Sonst genieße ich die Ruhe und auch die Geschichte. Denn diese Allee wurde 1935 geschaffen, als man mit dem Aushub beim Kirchenbau am Bach entlang einen Weg anlegte und darauf Bäume pflanzte. So erlebe ich in dieser Allee auch die Geschichte der letzten 90 Jahre der Abtei.*





FOTO: DANIEL OPPELT

## Lisa Le Ritter 66. Fränkische Weinkönigin

*Einen pauschalen Lieblingsort habe ich nicht, aber wenn ich die Gesellschaft von Menschen suche, dann gehe ich auf die Alte Mainbrücke in Würzburg - ein perfekter Ort, um mit den unterschiedlichsten Menschen ins Gespräch zu kommen. Brauche ich allerdings nach einem anstrengenden Tag einmal Ruhe, so gehe ich unheimlich gerne in unseren Weinbergen oder am Mainufer spazieren. Hier finden sich viele tolle Fleckchen, um abzuschalten und die Ruhe zu genießen.*

FOTO: STEFAN BAUSCHNIG



FOTO: SIBYLLE SÄGER

## Sibylle Säger Bürgermeisterin Nordheim

*Das Weinkino, gleich oberhalb der Ortschaft inmitten der Nordheimer Weinberge, ist mein Lieblingsplatz in der Region. Warum liebe ich diesen Ort? Er liegt mitten in den Weinbergen, ist aber trotzdem von Nordheim am Main fußläufig schön zu erreichen. Das Kino, das sich dort abspielt, ist die Natur, zu jeder Jahreszeit einen Blick wert über das Maintal. Und zur richtigen Uhrzeit kann man dort bestens entspannen, ein Gläschen Wein genießen oder im Winter eine Thermoskanne Glühwein zum Aufwärmen nach einem Spaziergang mit Freunden teilen. Hier kann man so manches vergessen und wieder Kraft für alles weitere tanken.*



FOTO: HERMANN KOLESCH

## Hermann Kolesch DoKoCons - Beratung, Entwicklung, Lehre & Fotografie

*Ich fahre mit meinem Oldtimer-Bike sehr gerne in die bekannte Lage Iphöfer Kalb und genieße von dort den Blick auf die Stadt mit ihrer Kulisse und beende so meinen Ausflug durch unsere traumhafte Region. Bei dieser Aussicht verbinden sich für mich die Elemente unserer Landschaft - Mensch, Wein und Kultur - zu einer perfekten Ästhetik, Heiterkeit und Harmonie. Gleichzeitig finde ich hier Kraft für neue Gedanken, aber auch Ruhe und Entspannung.*



HANDWERK, LEIDENSCHAFT, EXZELLENZ:

# DIVINO AUSZEICHNUNGEN 2024/2025!

Unsere Weine stehen für höchste Qualität. Das bestätigten im letzten und auch in diesem Jahr wieder zahlreiche Prämierungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben. Ob Gold-, Silber- oder Ehrenmedaillen – unsere feinen Weine überzeugten die Jurys im In- und Ausland.

Diese Auszeichnungen sind nicht nur eine Anerkennung unserer handwerklichen Tradition, sondern auch Ausdruck der Leidenschaft und Sorgfalt aller DIVINO-Winzerinnen und Winzer.

Entdecken Sie unsere preisgekrönten Weine und genießen Sie ausgezeichneten Genuss auf höchstem Niveau!







**AUSZEICHNUNG**

*Vinum*

**WEINGUIDE  
DEUTSCHLAND  
2025**

*Das Weingut*

**DIVINO eG**

*in Nordheim*

*weingut@divino.de*

[www.weinguide-deutschland.de](http://www.weinguide-deutschland.de)

**LEBOW**

**DIVINO**

2025 Silvaner Edel & Söhne trocken  
15,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
16,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
17,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
18,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
19,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
20,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
21,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
22,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
23,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
24,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
25,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
26,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
27,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
28,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
29,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
30,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
31,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
32,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
33,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
34,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
35,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
36,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
37,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
38,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
39,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
40,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
41,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
42,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
43,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
44,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
45,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
46,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
47,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
48,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
49,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
50,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
51,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
52,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
53,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
54,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
55,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
56,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
57,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
58,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
59,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
60,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
61,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
62,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
63,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
64,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
65,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
66,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
67,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
68,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
69,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
70,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
71,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
72,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
73,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
74,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
75,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
76,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
77,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
78,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
79,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
80,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
81,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
82,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
83,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
84,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
85,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
86,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
87,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
88,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
89,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
90,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
91,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
92,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
93,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
94,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
95,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
96,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
97,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
98,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
99,90 € | 17,5

2025 Silvaner trocken Prädikat  
100,90 € | 17,5

“ Die Genossenschaft DIVINO bringt bereits seit einigen Jahren hervorragende Weine auf den Markt: (...) auf der einen Seite klare, straffe Weine für jeden Tag, auf der anderen kräftige, tiefe Weine mit Anspruch.“



FOTOS: ISTOCKPHOTO/VALENTIN GRAYK UND FOTODISKON/PELUSHEU





” Insgesamt 13 Goldmedaillen sowie 17 Silbermedaillen wurden unseren Weinen von den extra angereisten Weinexperten verliehen – ein wirklich großartiges Ergebnis. (...).  
 Noch mehr freuen wir uns aber darüber, dass wir mit der Auszeichnung „5-Sterne-Weingut“ in die absolute Spitzenriege der Teilnehmer aufsteigen konnten. Lediglich 23 Betrieben der insgesamt 1412 Teilnehmer ist dies gelungen.“







” Der 2021 Weisser Burgunder GG und der 2022 Sauvignon Blanc fumé GG haben in ihrer jeweiligen Rebsortenkategorie die Auszeichnung BEST OF SHOW erhalten.

(...) Wir können also mit Fug und Recht behaupten, den besten Weissen Burgunder und Sauvignon Blanc Deutschlands produziert zu haben!



” Aufsteiger – Spritzig, jung und weltoffen stellt sich die Genossenschaft (...) dar: In den Verkostungen des anschaulichen Weinsortiments wird klar, hier wird mit international konkurrenzfähigem Maß gemessen.“





HIER RAUCHT'S!

# Grillrestaurant „Kneshecke“ in Dipperz bei Fulda

WO SIND WIR DENN HIER? „INSELLAGE“, SAGT MICHAEL GLAS – GASTRONOM, GASTGEBER UND GRILL-INFLUENCER. UND ER FÜGT HINZU, „DIPPERZ-DÖRMBACH, 430 METER ÜBER DEM MEER, VOR DER RHÖN IN OSTHESSEN“. GENAU GENOMMEN IST MAN HIER AN EINEM ORT, AN DEM DAS FEUER REGIERT.





Das Grillrestaurant „Kneshecke“ gibt es nun seit 40 Jahren, und schon immer drehte sich hier der Spieß über dem Grill. Im Jahr 2023 haben Michael Glas und sein Team damit sogar einen Weltrekord aufgestellt: 70 Meter misst der längste Grillspieß der Welt, und er wog 1,3 Tonnen. Der gesamte, extra dafür gebaute Grill war mehr als 25 Tonnen schwer, und es wurden 480 Kilogramm Holzkohle verbrannt. Es ist klar: Hier ist ein echter Afficionado am Werk – und das ganz in der Nähe von Fulda, nicht etwa Argentinien oder anderswo, wo man hauptsächlich mit Feuer kocht.

„Eigentlich kann man alles über dem Feuer zubereiten“, sagt Michael Glas, der grillbegeisterte Franke, den es schon vor vielen Jahren in die Rhön zog. Eigentlich wollte er seine Karriere als Gastronom in den USA

gestalten. Den Grundstein dafür hatte er in Kanada gelegt, wo er fünf Jahre lebte und im großen Stil kochte. Doch dann kam alles anders, als er dachte. Und wie es scheint, war das alles genau richtig. Zusammen mit seiner Frau Svenja, dem Schwiegervater Walter Jäger und gelegentlich auch schon mit den beiden Kindern Benno (13) und Emma (15) betreibt Michael Glas die „Kneshecke“.

Ein Grillrestaurant mit viel Platz für viele Gäste: 180 Sitzplätze innen, bis zu 600 Plätze im Biergarten und bei den ganz großen Events kommen 3.000 bis 4.000 Menschen hier her. Die umgebende Landschaft ist wunderschön, mit zum Grundstück gehören zwei Weiher, und es gibt eine Seebühne, auf der auch schonmal ein Gottesdienst abgehalten wird. Ansonsten spielen

FOTOS: KNESHECKE/MICHAEL GLAS





hier Bands und heizen den Gästen auch musikalisch ein. Bei Glas kommt alles auf den Rost. Fleisch, Fisch, Gemüse, Desserts – sogar Eis wird über dem Feuer zubereitet. Irgendwo dampft es immer in der „Kneshecke“. „Mein Schwiegervater hat diesen Ort vor ziemlich genau 40 Jahren erschaffen, und er war dabei sehr visionär. Schließlich war der Begriff „Front Cooking“ damals noch nicht bekannt, und genau das hat er hier mit den offenen Stationen im Grillrestaurant eingeführt“, erzählt Michael Glas aus seiner Geschichte.

Es versteht sich von selbst, dass hier das ganze Jahr über gegrillt wird, nicht zuletzt betreibt Glas sehr erfolgreich eine Grillschule. Aber auch die traditionellen Gerichte haben ihren Platz auf der Karte der „Kneshecke“. Die Verbindung von Tradition und Innovation ist Michael Glas sowieso sehr wichtig. „Es gibt Gerichte, die sind so wie sie sind perfekt, da muss man nichts verändern“, sagt er und meint damit die Heimatküche der Region, wie zum Bei-

spiel einen knusprigen Schweinebraten mit Klößen und Kraut. Leiterchen (Spare ribs) gibt es ebenfalls bei Glas mit dem für die „Kneshecke“ bekannten Rhönschlamm – eine patentrechtlich geschützte Spezialität des Hauses nach Geheimrezept! Scheint zu schmecken, denn 2019 hat Glas davon 8.500 Liter verkauft.

Es mutet an, als sei Glas ein Mann der großen Zahlen: Mit seiner „Hall of Flame“ bietet er auf 31.000 Quadratmetern wohl tatsächlich olympisch viel Platz für die Grillschule oder Grillworkshops, die mehr und mehr auch von Firmen als Incentive gebucht werden. „Das Tolle an den Grillkursen ist die Unterschiedlichkeit der Gäste. Man weiß nie, wer kommt. Vom totalen Anfänger, den wir mit Brandsalbe und Pflaster versorgen müssen, bis hin zum Hobby-Koch und BBQ-Profi ist alles dabei. Das macht jeden Grillkurs so einzigartig und lebendig“, schwärmt Glas. In der „Kneshecke“ lernen die Gäste auch viel über das Lebensmittel an sich, über ver-



FOTOS: KNESHECKE/MICHAEL GLAS

Die „Kneshecke“ ist ein besonderer Ort, und hier regiert das Feuer: Michael Glas und sein Team haben sich auf diese Art der Zubereitung spezialisiert und das schmeckt man – ganz gleich, ob vom Weltrekord-Spieß oder eher beschaulich-bodenständig auf dem Teller!





FOTOS: KNESHECKE/MICHAEL GLAS

schiedene Garstufen und natürlich auch über die unterschiedlichen Grills, die bei Glas zum Einsatz kommen. Dass das Thema BBQ wirklich viele Fans hat, zeigt ein Instagram-Post von Glas, bei dem er mit einem Video über 196.000 Zuschauer erreichte.

Schon wieder eine große Zahl! Aber dennoch liebt Michael Glas es auch sehr beschaulich. Sein Heimatort vor der Rhön hat 56 Einwohner, und er ist innerhalb von wenigen Minuten in der Natur, wo er viel Kraft schöpft. Am liebsten läuft er mit seinem Hund einmal um die Steinwand, die nur wenige Minuten von Dörmbach entfernt liegt. Die Rhön hat der gebürtige Schweinfurter als seine Heimat fest ins Herz geschlossen, und überhaupt findet er, dass man in der Region und vor allem in Franken wunderbar Urlaub machen kann.

„Wir haben hier keine gigantischen Highlights, und es ist vielleicht nicht spektakulär, aber man kann hier wunderbar zur

Gastfreundlich, originell und einfach gut: Die „Kneshecke“ gibt es seit 40 Jahren. Ein genussvoller Ort in der Rhön, der viele Möglichkeiten bietet und gute Laune macht.

Ruhe kommen, die Natur erleben und viele schöne Orte und Städte genießen!“ Was man unbedingt immer zum Grillen benötigt? Gute Laune! Davon hat Michael Glas jede Menge, und die gibt er gerne weiter an seine Gäste und die Teilnehmer seiner Grillkurse – auch auf seinem Instagram-Kanal versprüht der Grillprofi jede Menge davon.

Und als letzte Frage: Was genießt der Grillprofi zu seinen Gerichten am liebsten, Bier oder Wein? „Na, ich bin gebürtiger Franke, und ich liebe Frankenwein. Fast alle Weine auf der Karte der „Kneshecke“ sind von DIVINO – Müller-Thurgau, Bacchus, Silvaner oder Domina und Spätburgunder passen nun mal ganz ausgezeichnet zu diesen vielfältigen gegrillten Spezialitäten!“



#### KONTAKT

Grillrestaurant „Kneshecke“  
Knesheckenweg 7  
36160 Dipperz-Dörmbach  
Tel. 06657 8525  
info@kneshecke.de  
www.kneshecke.de

ÖFFNUNGSZEITEN:  
Mo, Do, Fr 17-22 Uhr  
Sa 13-22 Uhr, So 12-22 Uhr  
Di & Mi Ruhetage



**BAD NEUSTADT AN DER SAALE:**

# Stadt in Herzform und Tor zur Rhön

WIE IMMER IN DIESER RUBRIK WÄHLEN WIR LOHNENDE AUSFLUGSZIELE, DIE SIE BEI EINEM AUFENTHALT IM FRÄNKISCHEN WEINLAND ODER DIREKT IN DEN DIVINO-GEMEINDEN NORDHEIM ODER THÜNGERSHEIM MIT EINEM TAGESAUSFLUG ERREICHEN KÖNNEN.

FOTO: PAUL WANDSCHNEIDER





**B**eschaulich, idyllisch, empfehlenswert! Mit dieser Frankenreise möchten wir Sie zu einem Ausflug nach Bad Neustadt an der Saale (wir kürzen im Folgenden immer mit Bad Neustadt ab) – in die „Herzstadt“ inspirieren. Wie immer in dieser Rubrik wählen wir lohnende Ausflugsziele, die Sie bei einem Aufenthalt im Fränkischen Weinland oder direkt in den DIVINO-Gemeinden Nordheim oder Thüngerheim mit einem Tagesausflug erreichen können. Diesmal hat uns Bad Neustadt begeistert. Die zauberhafte Kreisstadt liegt sehr idyllisch im Fränkischen Saaletal und gehört zum unterfränkischen Landkreis Rhön-Grabfeld. Wie der Name schon vermuten lässt: Der Naturpark Bayerische Rhön mit seinen Möglichkeiten ist nur einen Steinwurf entfernt.

#### HISTORISCH WERTVOLL

Der Name „Neu-Stadt“ führt ein bisschen in die Irre, denn Bad Neustadt blickt auf eine lange und bewegte Geschichte zurück. Davon zeugt heute noch sichtbar die vollständig erhaltene Stadtmauer, die eineinhalb Kilometer lang ist. Die Gründungs-

sage der Stadt erzählt, dass Karl der Große mit seiner geliebten Gattin Fastrada von dem Ort, auf dem sich heute die Salzburg erhebt, auf die Talaue der Saale hinuntergeblickt habe. Da habe der Kaiser ihr versprochen, als Zeichen seiner Liebe eine Stadt in Herzform zu bauen.

Der Name Neustadt („nova civitas“) fiel erstmals in einer Urkunde des Bischofs von Würzburg im Jahre 1232. Seit mehr als 150 Jahren steht Bad Neustadt nun im Dienst der Gesundheit. Gräfin von Haxthausen ließ 1853 die Heilquellen Elisabeth und Bonifatius fassen sowie ein Badehaus errichten und legte damit den Grundstein für den Kurbetrieb.

Seit 1934 führt die Stadt das Prädikat „Bad“ und entwickelte sich seitdem zu einem bedeutenden deutschen Gesundheits- und Wirtschaftsstandort. Wenn wir an die Sage glauben möchten, verdanken wir also Karl dem Großen die Herzform der Stadt, die eine wunderschöne Altstadt einfasst und auf mittelalterliche Ursprünge zurückgeht. Als Spaziergänger lässt sich dieses Herz

Linke Seite: Ein Wahrzeichen der Stadt – das Hohntor, gleichzeitig auch Eingang zur Altstadt.

Oben: Mit einem Spaziergang entlang der Stadtmauer kann man sich ein gutes Bild von der Herzform der Stadt machen. Sie ist aus vielen Perspektiven attraktiv, auch der moderne Campus des RhönKlinikums kann sich sehen lassen.

nicht direkt erkennen, aber wenn man Bad Neustadt aus der Luft betrachtet, kann man diese Herzform wohl noch nachvollziehen. Bleiben wir aber lieber auf dem Boden der herzlichen Stadt und genießen einen gemütlichen Spaziergang entlang der Stadtmauer mit ihren Wehrtürmen und dem imposanten Hohntor. Dieser Turm, der gleichermaßen ein Stadttor ist, wurde vom Würzburger Bischof Julius Echter errichtet, 1580 fertiggestellt und ist das Wahrzeichen der Stadt: Mit seinen 34 Metern Höhe ist der sechsgeschossige Renaissancebau ein echter Hingucker und beeindruckender Zeuge seiner Epoche.





**BUMMELN UND GENIESSEN**

Natürlich können Sie das in Bad Neustadt ebenfalls. Wie immer ist es die Kombination aus unterschiedlichen Möglichkeiten, die einen Ort attraktiv machen. Der Marktplatz ist das belebte Zentrum Bad Neustadts und lädt zum Verweilen ein – sitzen, schauen, Kaffee trinken oder Eis essen... Die wöchentlich stattfindenden Märkte verleihen dem Platz eine fast mediterrane Stimmung – jedenfalls wenn die Sonne scheint! Apropos Sonne und Sommer: In Bad Neustadt findet jährlich der Marktplatzsommer statt, und man darf sich auf schöne Sommerabende mit guter Musik freuen. In der Mitte des Platzes steht ein alter Brunnen mit der Figur einer Quellnymphe aus der Barockzeit, die unter dem Namen „Marktbärbel“ bekannt ist. Neben dem Marktplatzsommer bietet Bad Neustadt ein vielseitiges kulturelles Angebot: Veranstaltungen wie das „Neuschter Sommerfestival“, die „Rhöner Kabarett-Tage“, das „Klassik Open Air“ oder diverse Events

im Kloster Wechterswinkel und im Freilandmuseum Fladungen begeistern Einheimische und Besucher gleichermaßen.

**SCHAUEN UND STAUNEN**

Mit seinen Kirchen bietet Bad Neustadt Menschen mit einer Vorliebe für Architektur oder historische Sakralbauten eine Menge Stoff zum Staunen. So etwa die Stadtpfarrkirche: Das klassizistische Bauwerk ist für seine Bauzeit unüblich. Der Innenraum der Kirche erinnert eher an einen Tempel und ist sehr schlicht gehalten, wird jedoch von mächtigen Säulen flankiert. Es finden sich kaum vergleichbare Werke in Deutschland, weshalb wir einen Besuch der Stadtpfarrkirche in Bad Neustadt allemal empfehlen. Oder die Karmelitenklosterkirche – auch eine Besonderheit im Stadtbild: Äußerlich erscheint die 1352 erbaute Kirche eher unscheinbar, doch im Inneren strahlt ihre Barock- und Rokoko-Ausstattung. Der ursprüngliche Kirchenbau stellt eine zweischiffige goti-



Oben: Der Marktplatz mit seinen Cafés und Restaurants. Auch um Bad Neustadt herum gibt es viel zu entdecken: die Salzburg, gemütliche Biergärten und viele Angebote für die Gesundheit, wie etwa der Barfußpfad.

Rechte Seite: Aktiv und fit in Bad Neustadt: das Wellness- und Erlebnisbad „Triamare“, die Wandelhalle im Kurhaus und viel Platz für Wohnmobilisten und Radfahrer.





FOTO: JOHANNES SCHIERER



FOTO: S. VON BAD NEUSTADT

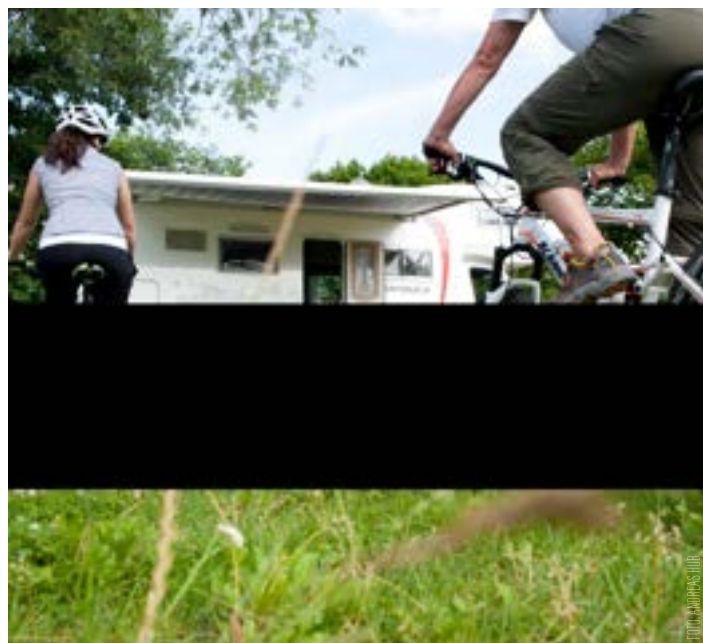


FOTO: S. VON BAD NEUSTADT

sche Kirche über einem nahezu rechteckigen Grundriss mit einem hohen, schlanken Turm dar. Sie ist als letzte erhaltene Karmelitenkirche Unterfrankens eine echte Attraktion in Bad Neustadt. Auf dem Gelände des ehemaligen Karmelitenklosters befindet sich auch das Rathaus von Bad Neustadt. Es bildet mit Kirche und Konventhaus, heute Amtsgericht, einen beeindruckenden Baukomplex.

### RAUS IN DIE NATUR

Die Stadt liegt eingebettet in die malerische Landschaft der Rhön und ist somit ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Fahrradtouren in das Land der offenen Fernen mit Wasserkuppe, Heidelberg oder Kreuzberg, um nur mal die höchsten Erhebungen der Rhön zu nennen. Ein beliebtes Ausflugsziel ist außerdem die Salzburg, die oberhalb von Bad Neustadt „thront“, an dem Ort, an dem Karl der Große das „Herzversprechen“ abgab. Die uralte Kaiserburg glänzt mit

ihrer gewaltigen Größe und Komplexität. Sie besteht aus sieben eigenständigen Kleinburgen innerhalb einer gemeinsamen Ringmauer. Die Kernburg befindet sich im Privatbesitz, die Vorburg ist jederzeit kostenfrei zugänglich. Von dort aus hat man einen atemberaubenden Blick über die Region. Durch ihre Höhenlage und Architektur stellt sie ein mächtiges Herrschaftssymbol dar, und mit ihrem hohen künstlerischen Anspruch für die damalige Zeit ist sie ein Highlight für Burgenliebhaber – und damit bestimmt auch ein lohnendes Ausflugsziel für Familien!

### KURSTADT MIT TRADITION

Als eine der ältesten Kurstädte Deutschlands bietet Bad Neustadt zudem hervorragende Gesundheits- und Wellnessangebote sowie verschiedene Rehakliniken und Rehasentren, die die Stadt zu einem beliebten Ziel für Erholungssuchende machen. Das Veranstaltungsprogramm von Bad Neustadt bietet ganzjährig abwechslungs-

reiche Unterhaltung. Ein Höhepunkt ist bestimmt der IRHÖNMAN mit den Wellness- und Bewegungstagen. Die einzigartige Kombination, bei der nicht Leistungssport, sondern Gesundheit und Wohlbefinden im Mittelpunkt stehen, verbindet Laufen, Schwimmen und Radfahren mit Kultur und Gastfreundschaft. Im Triamare, dem Dreibad in Bad Neustadt, wird geboten für große und kleine Wasserratten: ein Freibad mit Sprungturm und 50-Meterbahn, Hallenbad, 94-Meter Rutsche, Eisbrunnen, Sauna und vieles mehr.

**Unser Fazit:** Ob Erholung, Kultur und Geschichte, Freizeitsport oder Naturerlebnisse – Bad Neustadt an der Saale bietet für jeden Geschmack viel Abwechslungsreiches. Die Mischung aus historischem Charme, moderner Gesundheitskompetenz und idyllischer Landschaft macht die Stadt zu einem lohnenden Ausflugsziel in der Rhön.

Weitere Informationen gibt es unter [www.bad-neustadt-erleben.de](http://www.bad-neustadt-erleben.de)





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](http://www.anselm-gruen.de)

## [divino-osterfreude]

Im Frühling feiern wir Ostern. Wir feiern nicht nur die Auferstehung Jesu. Die Kirche hat das Osterfest an die Stelle des jüdischen Paschafestes gesetzt. Die Juden feierten den Auszug aus Ägypten als die Befreiung des Volkes durch Gott. Aber sie haben mit ihrem Paschafest ein kanaanäisches Frühlingsfest abgelöst. So hat auch für uns Ostern immer etwas mit dem Frühling zu tun. Was wir in der Auferstehung Jesu feiern, dass die Liebe stärker ist als der Tod, dass im Tod neues Leben aufblüht, das können wir auch in der Natur beobachten.

Der Frühling, der die Blumen zum Blühen bringt und die Bäume wieder grünen lässt, führt uns vor Augen, was wir in der Auferstehung Jesu feiern: dass das Leben über den Tod siegt. Die Osterzeit ist geprägt von jubelnden Liedern, vor allem vom Gesang des Halleluja. Das Fest mit seinen fröhlichen Gesängen will in uns die Freude aufwecken. Die Freude ist in jedem von uns. Aber oft genug ist sie zugeschüttet mit unseren täglichen Sorgen und Ängsten. Sie ist verdunkelt durch traurige und depressive Gefühle.

Ostern will uns in Berührung bringen mit der Freude, die auf dem Grund unserer Seele vorhanden ist, damit sie hochsteigt und auch unser Bewusstsein verwandelt.

Während viele Menschen in der Fastenzeit auf Wein und Bier verzichten, dürfen wir an Ostern mit gutem Gewissen wieder Wein trinken. Der Wein will die Freude verstärken, die an Ostern in uns aufbricht. Die Freude braucht auch Ausdruck. Indem wir miteinander unsere Weingläser anstoßen und uns zuprosten, drücken wir unsere Freude aus, dass die Liebe stärker ist als der Tod, dass neues Leben in uns aufblüht. Der Wunsch „prosit“ meint ja: „Es möge gelingen, es möge dir nutzen, dir wohl sein“.

Es ist letztlich ein österlicher Wunsch: Das Leben möge stärker sein als der Tod, die Liebe möge dich mehr und mehr durchdringen, die Freude möge stärker sein als der Kummer. Man könnte das Wort auch so übersetzen: Gott sei für dich. „Ist Gott für uns, wer ist dann gegen uns?“ (Röm 8,31). So drückt der hl. Paulus das Geheimnis von Ostern aus, das Geheimnis, das der tiefste Grund für unsere Freude ist, die uns niemand mehr nehmen kann.





FOTOS: CWV-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

JAHRGANGSPRÄSENTATION 2025

# TERMIN VORMERKEN: SAMSTAG, 3. UND SONNTAG, 4. MAI

## LERNEN SIE DIE NEUE DIVINO-WEINKOLLEKTION KENNEN

Alle Jahre wieder, und immer anders: Auf unserer Jahrgangspräsentation lernen Sie den DIVINO-Jahrgang 2024 kennen. Jeder Jahrgang trägt die Handschrift des jeweiligen Weinjahres, der Vegetation, der Wetter-Besonderheiten und natürlich der individuellen Herangehensweise der Winzerinnen und Winzer: Die Qualität entsteht im Weinberg, und unsere Kolleginnen und Kollegen im Keller geben den Weinen den Raum, den sie zur optimalen Entfaltung brauchen.

Nun sind sie da, die 2024er Weine – beziehungsweise auch einige ältere Jahrgänge, denen wir noch etwas mehr Zeit und Reife im Keller geben wollten – und wir freuen uns, sie Ihnen präsentieren zu dürfen. Es gibt viel Raum für Gespräche, und unsere DIVINO-Fachleute aus Weinberg und Keller stehen Ihnen mit ihrem Fachwissen über An- und Ausbau gerne zur Seite. Und am Ende zählt Ihr Geschmack! Wir sind sicher, dass Sie auch in unserer 2025er Kollektion Ihre – neuen – Lieblingsweine entdecken werden.

Lassen Sie sich also mitnehmen in einen Tag des genussvollen Probierens: von den jugendlich-frischen Weinen unserer JUVENTA-Linie über unsere neuen Ortsweine bis zur noblen Komplexität unserer Großen Gewächse.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch am 3. und 4. Mai 2025 jeweils von 11-17 Uhr. Teilnahme an der Verkostung: 15,00 € pro Person. Mit unserer Einladung ist die Teilnahme an der Verkostung kostenfrei.

**ÜBRIGENS:** Bereits am 1. Mai können Sie von 12-17:30 Uhr unsere neue Kollektion im Rahmen des Tags der Inselweinmacher verkosten und bei Live-Musik und Kleinigkeiten vom Grill die Seele baumeln lassen. Mehr Infos dazu unter [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)



# FRÄNKISCHE TAPAS & DIVINO WEIN:

## Wir lieben es!

Und zwar beides, also die Kombination! Schon als wir das Buch von Matthias Wendler, aus dem Verlag ars vivendi, in den Händen hielten, waren wir mehr als begeistert. So viel Inspiration, so viel Kreativität, so viele köstliche Gerichte präsentiert der Autor in seinem Kochbuch. Darin ist Spanien zu Gast in Franken, und Wendler zeigt, wie wunderbar sich die kleinen Köstlichkeiten aus „typisch“ fränkischen Zutaten herstellen lassen. Insgesamt 60 Tapas-Rezepte präsentiert er, und wir möchten Sie in dieser Rubrik mit einem klitzekleinen Auszug daran teilhaben lassen.



Fränkische Tapas  
Das Kochbuch  
Wendler, Matthias

Verlag ars vivendi  
ISBN 978-3-7472-0462-7

176 Seiten, Hardcover  
mit Lesebändchen  
24,00 EUR inkl. ges. MwSt.

Wir stellen Ihnen fünf Rezepte vor, und DIVINO Sommelier Peter Angele hat die passenden DIVINO Silvaner dazu ausgewählt. Ja, richtig gelesen: Fünfmal SILVANER würden wir zu diesen Tapas reichen. Der Silvaner ist bekannt für seine ausgezeichneten Eigenschaften, wenn es darum geht, eine Vielfalt von Speisen harmonisch zu begleiten. Wie sagte Peter Angele im Auswahlverfahren der passenden Weine so schön?: „Diese Rezepte schreien nach Silvaner!“

Und nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Nachkochen und vor allem beim Verkosten der DIVINO Silvaner in diesen Kombinationen!



## Bratwurst Albondigas

Klassiker trifft Klassiker: Albondigas, also Fleischbällchen in Tomatensauce, gehören zu den bekanntesten und beliebtesten Tapas-Gerichten. In der fränkischen Variante nutzen wir Bratwürste als Basis für die Fleischbällchen. Der Vorteil? Sie bringen ihre Würze schon mit. Mit Tomatensauce und Petersilie garniert, sind die Bratwurst-Albondigas sowohl optisch als auch geschmacklich ein Highlight auf dem Tapas-Tisch.

### REZEPT FÜR 10 GROSSE ODER 20 KLEINE BÄLLCHEN:

FÜR DIE ALBONDIGAS	1 El Tomatenmark
600 g Bratwürste	1 TL Zucker
(alternativ frisches Bratwurstbrät vom Metzger)	50 ml Rotwein
Butterschmalz	400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
	1/2 TL Chilipulver
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
FÜR DIE DIE SAUCE	ZUM SERVIEREN
1 Zwiebel	Servierschüsseln (nach Belieben)
1 EL Olivenöl	1/4 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe (nach Belieben)	

Die Bratwürste längs aufschneiden, das Brät aus der Hülle pellen und in 10 große oder 20 kleine Bällchen (ca. 30 g) rollen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, und die Bällchen darin rundherum scharf anbraten.

Die Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Falls verwendet, den Knoblauch hacken und zur Zwiebel geben, wenn sie schon glasig ist. Nur kurz mit anbraten, da Knoblauch recht schnell verbrennt. Tomatenmark und Zucker zufügen und mitrösten, dabei den Zucker leicht karamellisieren lassen.

Mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig verkochen lassen. Die stückigen Tomaten zugießen, einmal aufkochen lassen und die Sauce mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bratwurstbällchen in die heiße Pfanne mit der Tomatensauce legen und darin wenden. Zum Servieren die Albondigas entweder in der Pfanne belassen oder mit der Sauce auf Schüsseln verteilen.

Mit frisch geschnittener Petersilie bestreuen.



### UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

## 2023 TERROIR Thüngersheimer Johannisberg Silvaner trocken

Mit seiner intensiven gelbfruchtigen Aromatik und dem kräftigen mineralischen Rückgrat ist dieser Silvaner die perfekte Begleitung für die spanisch angehauchte Interpretation des fränkischen Nationalgerichts.

Die fruchtige Tomatensauce - normalerweise eine echte Herausforderung für eine weiße Weinbegleitung - wird durch die kräutrigen Akzente des Weins hervorragend ergänzt, und das reichhaltige Bratwurstbrät bekommt durch die kräftige Struktur des Silvaners einen ebenbürtigen Mitspieler. Wir finden: Das passt!



## Knusprige Baggerts-Taler mit Apfel-Rettich-Salat und Räucherlachs

Auf hochdeutsch Kartoffelpuffer, auf fränkisch Baggers! Egal, wie man die köstlichen Kartoffeltaler nennt, sie sind einfach lecker. Und in unserer kleinen Variante, verfeinert mit einem knackigen Apfel-Rettich-Salat und Räucherlachs, werden diese Häppchen zum Star auf dem Tisch.

### REZEPT FÜR 10 BAGGERS-TALER:

#### FÜR DEN SALAT

80 g Crème fraîche  
1 EL Mayonnaise  
1 Schuss Apfelessig  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, getrocknete Kräuter (z. B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Oregano) nach Belieben  
200 g Rettich  
1 Bio-Äpfel (Royal Gala oder Pink Lady)

ca. 50 g Weizenmehl (Type 405)  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
Butterschmalz zum Ausbacken

#### ZUM SERVIEREN

5 Scheiben Räucherlachs  
Sahnemeerrettich  
frischer Dill

#### AUSSERDEM

Küchenreibe  
Ausstechring (5 cm Ø)

#### FÜR DIE BAGGERS

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Für den Salat Crème fraîche und Mayonnaise verrühren. Mit 1 Schuss Apfelessig, Salz, Pfeffer sowie weiteren Kräutern nach Belieben abschmecken.

Den Rettich schälen und mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben wieder aufeinanderlegen und mit einem scharfen Messer zu dünnen Stiften schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und jedes Viertel mit Schale in dünne Streifen schneiden. Rettichstifte und Apfelstreifen mit der Crème fraîche vermengen und 10 Minuten durchziehen lassen.

Für die Baggers die Kartoffeln schälen, waschen und mit der Küchenreibe sehr fein reiben. Anschließend in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit herauspressen – die verbleibende Menge Kartoffeln sollte ca. 500 g ergeben. Die Masse wiegen und 1/10 Mehl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gründlich vermengen.

Den Backofen auf 80 °C (Umluft) vorheizen.

Jeweils 50 g Kartoffelmasse zu einer Kugel formen und anschließend so flach wie möglich drücken. Jeder Taler sollte ca. 5 cm Durchmesser haben. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Baggers darin portionsweise goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Fertige Taler im Ofen warm halten.

Die Baggers ausstechen, mit etwas Apfel-Rettich-Salat, einer halben Scheibe Räucherlachs sowie 1 Klecks Sahnemeerrettich bestücken. Kurz vor dem Servieren noch frisch gezupften Dill darüberstreuen.



### UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

## 2022 CHARAKTER F. Steillage Eschendorfer Lump Silvaner Spätlese trocken

Geräucherter Lachs, in Butterschmalz gebratene Baggers und ein Dressing aus Mayonnaise und Crème fraîche – ja mei, wir Franken mögen´s halt gerne deftig. Entsprechend kraftvoll darf aber auch unsere Weinempfehlung für diese Tapas ausfallen.

Vorhang auf für unsere Silvaner Spätlese vom Lump: Kraftvoll und stoffig am Gaumen verführt dieser Wein in der Nase mit expressiv-fruchtigem Duft und den für die Lage so typischen, leicht rauchigen Noten. Trotz der sehr geringen Restsüße von gerade mal 0,4 g/l wirkt der Wein äußerst zugänglich, und in Kombination mit der Süße der fein geschnittenen Äpfel entsteht ein hinreißendes Genusserebnis. Generell ein Volltreffer-Wein, wenn es um das Thema Räucherfisch geht!





## Zanderhäppchen in fruchtiger Tomatensauce

Zander findet man mit ziemlicher Sicherheit auf fast jeder fränkischen Wirtshauskarte – und das hat durchaus seine Berechtigung. Sein besonders leichter Eigengeschmack harmoniert perfekt mit frischen Aromen und macht ihn so zum Genuss auf jedem Teller. Eine mediterrane Note erhält dieser Klassiker durch frischen Knoblauch, Tomaten und Basilikum. Knusprig-frisches Baguette dazu, und fertig ist der Gaumenschmaus.

### REZEPT FÜR 3-4 PORTIONEN:

300 g Zanderfilet	8 Roma-Tomaten
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle	½ Bund Basilikum
edelsüßes Paprikapulver	100 ml Gemüsebrühe
Chilipulver (nach Belieben)	80 g Blattspinat
2 EL Olivenöl	ZUM SERVIEREN
2 Zwiebeln	Natives Olivenöl Extra
2-3 Knoblauchzehen	1 Baguette

Den Zander waschen, trocken tupfen und mit Haut in beliebig große Häppchen schneiden. Dabei das Fleisch auf verbliebene Gräten prüfen und diese gegebenenfalls entfernen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer, Paprika – sowie nach Belieben mit Chilipulver würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zander darin zunächst auf der Hautseite etwa 2–3 Minuten anbraten (je nach Dicke der Filets). Anschließend wenden und die Oberseite garen.

Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in derselben Pfanne wie den Fisch andünsten, bis sie weich sind. Die Tomaten würfeln, dabei den Strunk entfernen. Zusammen mit Basilikum und Gemüsebrühe in die Pfanne geben und alles kurz aufkochen.

Die Hitze reduzieren und den Spinat hinzufügen. Sobald dieser zusammengefallen ist, den Zander zurück in die Pfanne setzen, um ihn wieder kurz zu wärmen.

Vor dem Servieren mit nativem Olivenöl extra beträufeln und dazu frisches Baguette reichen.



### UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

## 2023 TERROIR Nordheimer Vögelein Silvaner trocken

Auch wenn man bei fränkischem Fisch vielleicht zunächst den Karpfen im Sinn hat, ist doch der Zander der mitunter edelste Flussbewohner, der in Franken auf den Tellern landet.

Und geschieht dies ausnahmsweise mal nicht mit Kren (also typisch fränkisch mit Meerrettichsauce), sondern als kross gebratene Häppchen auf mediterraner Tomatensauce, dann empfehlen wir dazu wärmstens unseren Silvaner vom Nordheimer Vögelein. Durch seine salzmineralische Art ohnehin ein fantastischer Wein zu Fisch, ergänzt die etwas saftigere Abstimmung unseres Lagensilvaners die Tomatensauce in hervorragender Weise. Und genug Power, um es mit Basilikum, Knoblauch & Co. aufzunehmen, hat er allemal.



## Spargelflecken

Egal ob grün oder weiß – Spargel ist einfach lecker. Auf einem frisch gebackenen Teigfladen aus Quark, Mehl und Käse wird er zum Highlight.

### REZEPT FÜR 8-10 STÜCK

FÜR DEN TEIG	2 Frühlingszwiebeln
200 g Quark	100 g Bergkäse
300 g Weizenmehl (Type 405)	1 Knoblauchzehe
etwas Mehl zum Ausrollen	125 g Crème fraîche
100 g Bergkäse	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bio-Ei	
½ TL Salz	
1 TL Backpulver	AUSSERDEM
FÜR DEN BELAG	Küchenreibe
1 Bund grüner Spargel	Teigrolle

Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Für den Teig Quark, Mehl, geriebenen Bergkäse, Ei, Salz und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten und in acht bis zehn gleich große Teile portionieren. Jeden Teigling auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen, auf die Bleche verteilen und 10–12 Minuten im Ofen vorbacken.

In der Zwischenzeit das holzige Ende vom Spargel abbrechen. Hierzu einfach die Stangen links und rechts halten und vorsichtig biegen – sie brechen genau an der richtigen Stelle. Den Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden, den Bergkäse reiben. Den Knoblauch in die Crème fraîche pressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die knusprigen Teigflecken aus dem Ofen nehmen und mit der Knoblauchcreme bestreichen. Mit Spargel und Frühlingszwiebeln belegen und mit Käse bestreuen. Zurück in den Ofen schieben und backen, bis der Käse geschmolzen ist und eine schöne Farbe bekommen hat. Sofort servieren.

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

## 2024 ORTSWEIN Nordheimer Silvaner trocken

Wenn wir uns hätten aussuchen können, welche Speise zu diesem Wein gereicht werden darf, hätten wir es wohl nicht besser treffen können. Herzhaft, knusprig-cremig und mit dieser Kombination aus würzigem Bergkäse und feinem Spargel beginnt unser neuer Ortsweinvertreter aus Nordheim förmlich auf der Zunge zu tanzen. Mit seinem harmonischen Spiel aus Säure und Süße sowie der typisch salzig-mineralischen Struktur der Nordheimer Lagen ist hier Genuss auf höchstem Niveau garantiert.

Übrigens ist dieser Wein unsere ausdrückliche Empfehlung für die kommende Spargelsaison – er begleitet dieses Edelm Gemüse mehr als souverän in allen denkbaren Zubereitungsweisen!







## Schwarzbrot-Nachos mit Erdbeer-Salsa

Ob bei einer Tapas-Party oder auch mal »nur« als TV-Snack: Schwarzbrot-Nachos sind nicht nur unglaublich lecker, sondern auch eine super Alternative zu klassischen Chips. Zudem ist die Salsa – besonders in der Sommersaison, wenn die Erdbeeren frisch von regionalen Feldern kommen – eine willkommene Abwechslung zum altbekannten Tomaten-Dip

### REZEPT FÜR 3-4 PORTIONEN:

FÜR DIE NACHOS	½ Bio-Salatgurke
300 g Brot (z. B. Bauernbrot), idealerweise vom Vortag	1 kleine rote Zwiebel
3 EL Olivenöl	½ Bund Petersilie
getrockneter Rosmarin	1 EL natives Olivenöl extra
Salz	1 Schuss weißer Balsamicoessig

FÜR DIE SALSA	AUSSERDEM
500 g Erdbeeren	Aufschnittmaschine

Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Brot am besten mit einer Aufschnittmaschine in 1–2 mm dicke Scheiben schneiden und diese anschließend in drei bis vier Stücke teilen. Nebeneinander auf das Backblech legen (ggf. mehrere Bleche verwenden) und leicht mit Olivenöl bestreichen. Mit Rosmarin und Salz bestreuen und im Ofen 15–20 Minuten zu knusprigen Chips backen.

Für die Salsa die Erdbeeren putzen und zusammen mit der Gurke feinwürfeln. Zwiebel und Petersilie fein schneiden. Alles in einer Schüssel mischen und mit Olivenöl sowie 1 Schuss Balsamicoessig abschmecken. Im Kühlschrank 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit den noch warmen Nachos servieren.

**TIPP:** Das Brot lässt sich besser dünn aufschneiden, wenn man es vorher ca. 30–60 Minuten in den Gefrierschrank gibt.

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

## 2022 SILVANER SEKT extra trocken

Allein optisch schon eine wundervolle Komposition, verwandeln sich die fruchtig-süßen Erdbeeren, die knackig-frische Gurke und das kross geröstete Schwarzbrot in einen erfrischend-frühsommerlichen Genuss, der auf perfekte Weise von unserem Silvaner-sekt begleitet werden kann. Die leichte Restsüße des Sekts spielt gekonnt mit der Süße der Erdbeeren, und die Aromatik von frischem Brioche harmoniert wundervoll mit den röstig-würzigen Aromen der Brotchips.

Was für eine herrliche Idee, um an einem warmen Maiabend mit guten Freunden in den Grillabend zu starten!





FOTO: DIE INSELWEINMACHER



FOTO: ALEGRIA/BRANDT/STORMAN

## TAG DER INSELWEINMACHER

**1. Mai · 12-17.30 Uhr · Innenhof Vinothek Nordheim**

Freuen Sie sich auf ein buntes Programm bei den Betrieben der Inselweinmacher! Entdecken Sie bei unserer Jahrgangspräsentation die Weinvielfalt von DIVINO und lassen Sie sich von unserer neuen Kollektion verführen. Abgerundet wird unser Programm durch Livemusik von „ALEGRIA“ sowie herzhaften Schmankerl vom Grill! **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

## DIVINO JAHRGANGSPRÄSENTATION

**3. & 4. Mai · 12-17 Uhr · Innenhof Vinothek Nordheim**

Lernen Sie die neue DIVINO Kollektion kennen. Verkostungsgebühr: 15,00 € pro Person. Mit unserer Einladung ist die Teilnahme kostenfrei. **Weitere Informationen finden Sie auf Seite 43.**



FOTO: STUDIOZUR/DE

## WEINFEST IN NORDHEIM

**29. Mai bis 1. Juni · Nordheim am Main**

Das traditionelle Weinfest in der Kastanienallee mit musikalischem Unterhaltungsprogramm für jeden Geschmack. Die Nordheimer laden in die Mainschleife ein, um gemeinsam mit Weinliebhabern den fränkischen Wein zu feiern. Auch zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten werden angeboten: ob klassisches Weinfestgericht, Flammkuchen oder Pasta – es ist bestimmt das Richtige dabei. **Eintritt kostenfrei.**



FOTO: DIVINO

## NACHT DER VERFÜHRUNG – THÜNGERSHEIM

**12. Juli 2025 ab 18 Uhr · Musik & Wein & Lichterglanz**

Am Fuße des Thüngersheimer Johannisbergs verführt dieses besondere Weinevent bei freiem Eintritt die Weinliebhaber mit Live-Musik von „KaRo“, Illuminationen und Lichterglanz. Ein musikalisch-kulinarisches Highlight für vinophile Genussmenschen. Lassen Sie sich mit musikalischer Untermalung in die Nacht entführen! **Eintritt frei.** Bei Regen entfällt die Veranstaltung.



FOTO: LICHTER/LEBEI · SARAH

## WEINLEUCHTEN THÜNGERSHEIM

**2. August ab 19 Uhr · terroir-f Punkt Thüngersheimer Johannisberg**

In einer ganz besonderen Location unter freiem Himmel präsentieren sich die Thüngersheimer Winzer beim Weinleuchten. Kosten Sie in ungezwungener Atmosphäre die Weinvielfalt der ortsansässigen Winzer. Neben der Weinverkostung sorgt DJ-Musik für eine entspannte Stimmung, während kulinarische Genüsse den Abend abrunden. Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre inmitten der Weinberge – ein perfektes Event für Weinliebhaber und alle, die das Besondere suchen. **Weitere Infos zur Veranstaltung und zum Kartenvorverkauf finden Sie auf [www.weinleuchten.de](http://www.weinleuchten.de)**

## FEDERWEISSER-HERBST IN NORDHEIM

**27. & 28. September · Innenhof Vinothek Nordheim**

Genießen Sie frischen Federweisser von unseren DIVINO-Winzern und kleine fränkische Köstlichkeiten mit musikalischer Begleitung. **Für weitere Informationen zu dieser Veranstaltung schauen Sie bitte zu gegebener Zeit auf unsere Homepage.**



FOTO: WEINKULTURGADEN

## HELLOWINE

**31. Oktober ab 18 Uhr · Weinkulturgaden Thüngersheim**

Die besondere Weinverkostung in den Thüngersheimer Weinkulturgaden. Erleben Sie bei einer „Runde“ durch die historischen Gaden die Weipersönlichkeiten Thüngersheims und lernen Sie deren Weine kennen. **Weitere Infos zur Veranstaltung und zum Kartenvorverkauf finden Sie auf [www.weinkulturgaden.de/veranstaltungen](http://www.weinkulturgaden.de/veranstaltungen)**

## DIVINO WEIHNACHTSMARKT

**22. & 23. November · jeweils von 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.

**Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie unter [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)**





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-)Situations die Komik, die er in seinen Zeichnungen zu Papier bringt. Seine Cartoons sind als signierte Pigmentdrucke in limitierter Auflage erhältlich. [www.hametschu.de](http://www.hametschu.de)





DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



**NEU!**

# UNSERE ORTSWEINE AUS NORDHEIM, THÜNGERSHEIM UND ESCHERNDORF

Sie alle sind Spiegel der Böden, auf denen sie gewachsen sind und legen Zeugnis ab über die hervorragende Qualität der fränkischen Weinbauorte. Heimatverbunden, charaktervoll und ausdrucksstark lernen Sie so das echte Franken kennen!