



N° 1/2026 · FRÜHJAHR/SOMMER · [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)

# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN

## NEU: DIVINO PURO

Echt. Ungeschönt. Ungefiltert.

## WUNDERBAR WANDELBAR

Ausflüge ins Fränkische Weinland

## KLEINE MITBRINGSEL, GROSSE WIRKUNG

Feine Köstlichkeiten & DIVINO-Weine

## WEIN IST KULTURGUT – WEIN IST VERANTWORTUNG:

Die 67. Fränkische Weinkönigin Antonia Kraiß im Gespräch



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

PURO  
*Granit*



*Wein in  
seiner  
ursprünglichsten  
Form*



spontanvergoren im Granitfass · unfiltriert · ungeschönt · ohne Schwefelzusatz



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

mit dieser Ausgabe feiern wir gleich zwei besondere Jubiläen: DIVINO wird 75 Jahre alt – und Sie halten bereits das 20. DIVINO Magazin in Ihren Händen. Zwei Zahlen, die für das stehen, was uns seit jeher prägt: **Kontinuität, Teamgeist und höchste Qualität**. Wir hoffen, Ihnen mit unseren Jubiläumsangeboten, Veranstaltungen und nicht zuletzt mit diesem Magazin unbeschwerte Genussmomente zu bereiten.

In unserer **Titelgeschichte** (Seite 10) widmen wir uns der Bedeutung, die der Frankenwein für uns ganz persönlich hat. Dazu habe ich mich gemeinsam mit Chefredakteurin Kerstin Böhning und der Fränkischen Weinkönigin 2025/2026 Antonia Kraiß aus Nordheim zusammengesetzt, und wir haben in einer angeregten Diskussion das Thema aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet. Kurz gesprochen: Wein ist mehr als ein alkoholisches Getränk. Lesen Sie selbst!

**Wein, Kulturlandschaft, Heimat:** In der Frankenreise (Seite 37) nehmen wir Sie mit in drei zauberhafte Ortschaften im Fränkischen Weinland, die man am besten alle besucht, besichtigt und genießt. Überall gibt es lebendige Traditionen zu bestaunen, Bauwerke aus anderen Jahrhunderten – malerische Kulissen für echte Urlaubserlebnisse. Und natürlich gibt es jede Menge gastfreundlicher Menschen, die gerne erzählen von ihrer schönen Region mit ihren Besonderheiten.

Genuss spielt auch in unserer Kulinarik-Rubrik (Seite 42) eine zentrale Rolle. Im Mittelpunkt stehen Gerichte, die sich unkompliziert zubereiten und gut transportieren lassen – inspiriert vom Buch „**Und was kann ich mitbringen?**“ aus dem ars vivendi Verlag. Passend dazu empfehlen wir Ihnen ausgewählte DIVINO Weine, die jedes Mitbringsel zu einem besonderen Moment machen.

Um **Handwerk mit klarer Haltung** geht es in unserem Portrait der Fleisch-Sommelière Manuela Bausewein (Seite 48). Die gelernte Metzgerin und geprüfte Grillmeisterin ist eine echte Genussvermittlerin und begeistert uns mit ihrem Fachwissen, ihrer guten Laune und vor allem mit ihrem Anspruch an Tierwohl, Regionalität und Qualität.

Und das ist nur ein Teil dessen, was Sie in diesem Magazin erwartet. Lassen Sie sich inspirieren – von Geschichten, Landschaften und besonderen Genussmomenten. Vielleicht entdecken Sie dabei nicht nur neue Lieblingsweine, sondern auch ein Stück unserer Heimat.

Herzlich, Ihr

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° 1/2026



FOTO: MICHEL PIRONI

34



FOTO: OXF-FOTODART CHRISTOPH WEISS

10

## Titel

### 10 Interview: **Antonia Kraiß und Gerald Wüst**

Die ehemalige Fränkische Weinkönigin und der DIVINO Geschäftsführer im Gespräch über Franken, die kulturelle Bedeutung von Wein und warum er mehr als ein alkoholisches Getränk ist.

## Aktuell

### 06 **DIVINO 75**

Kontinuität und Zusammenhalt: Unsere Genossenschaft feiert Jubiläum!

### 16 **DIVINO ausgezeichnet!**

Sensationelle Erfolge für unsere Weine: Zweimal BEST OF SHOW bei Mundus Vini

### 18 **Neue Produkte I**

Sommerliche Leichtigkeit in Flaschen – zwei Weine, die auf keiner Party fehlen sollten

### 24 **Die Macher**

Lars Kunert: Der Mann der Zahlen

### 26 **Persönlich**

Gerald Wüst über die aktuelle Lage der deutschen Weinbranche

### 28 **Neue Produkte II**

PURO – ungefilterter Charakter. Die neue Weinpersönlichkeit...

### 30 **Lieblingsorte**

Insidertipps von interessanten Menschen in Franken

## Wissen

### 20 **Herkunft und Bezeichnungsrecht**

Sommelier Peter Angele erklärt die Regeln hinter dem Wein



FOTO: STOCKPHOTO/OLAVIA

### 22 **Rebsorten**

Wir stellen Ihnen einen PiWi vor: Erfahren Sie mehr über den Sauvignier Gris



FOTO: STOCKPHOTO/OLAVIA

### 27 **Trinkreife und Reifepotenzial**

Es geht um den richtigen Moment im Glas

FOTOS: STIMMUNGSMADE, INES STRÖHBECKER, LAURAT THOMAYER



28



FLASCHENFOTOS: ARNOLDI GRAFFIK UND FOTODESIGN

# Genuss & Kultur

## 32 Lokaltermin

Landhotel Geiselwind – tagen, golfen und Urlaub machen in Franken!

## 35 DIVINO Genussfestival

Tolle Stimmung, grandiose Weine und köstliches Essen von Bernhard Reiser im Innenhof von DIVINO in Nordheim.

## 37 Frankenreise

Lernen Sie ein zauberhaftes Trio im Fränkischen Weinland kennen: Dettelbach, Prichsenstadt und Wiesentheid

FOTO: PETER AGAS VOFENDI



## 42 DIVINO Kulinarik

Geschmackvolle Mitbringsel und die passenden Weine: So machen Sie jedem Gastgeber eine Freude

## 48 DIVINO Handwerk

Manuela Bausewein ist Fleisch-Sommelière und Genussbotschafterin

FOTO: MANUELA BAUSEWEIN



## 48

# Rubriken

### 03 Editorial

### 05 Impressum

### 06 Kurz gemeldet

SPEZIAL: 75 Jahre DIVINO

### 08 Impressionen

Wein bringt Menschen zusammen!

### 36 Kolumne

Der Benediktinerpater Anselm Grün über die Hoffnung

### 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

Peter Angele, DIVINO eG, Rosa Dietrich; Pater Dr. Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach; 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

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)

Druck

Schleunungsdruck

Gender-Hinweis

Bei allen Bezeichnungen, die auf Personen bezogen sind, meint die gewählte Formulierung sämtliche Geschlechteridentitäten.

Copyright

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.

© 2026 DIVINO eG

## 37





Luftaufnahmen der Genossenschaft aus dem Jahr 1978

Holzfass mit den Namen der Gründungsmitglieder der Genossenschaft



FOTOS: DIVINO.EG

## 75 JAHRE WINZERGENOSSENSCHAFT NORDHEIM:

# Tradition, Gemeinschaft und Zukunft im Weinbau



Wenn eine Winzergenossenschaft ihr 75-jähriges Bestehen feiert, ist das mehr als ein Jubiläum – es ist ein lebendiges Stück regionaler Geschichte. Wir, die Winzergenossenschaft Nordheim, blicken auf ein Dreivierteljahrhundert gemeinschaftlicher Arbeit, Leidenschaft für den Weinbau und stetige Weiterentwicklung zurück.

### EINE IDEE WIRD WIRKLICHKEIT

Die Gründung der Winzergenossenschaft Nordheim erfolgte 1951 in einer Zeit des Aufbruchs. Nach den schwierigen Jahren des Zweiten Weltkriegs standen viele kleine Weinbaubetriebe vor großen Herausforderungen. Die Bündelung von Kräften, Wissen und Ressourcen bot eine Perspektive für nachhaltigen Erfolg. So entschieden sich engagierte Winzerinnen und Winzer auf Betreiben des Ortpfarrers Alfons Schneider, ihre Zukunft fortan gemeinsam zu gestalten. Mit Mut, Weitblick und einem starken Gemeinschaftsgefühl legten sie den Grundstein für eine Genossenschaft, die heute exemplarisch für Qualität und regionale Verbundenheit steht.

### GEMEINSCHAFT ALS ERFOLGSREZEPT

Über die Jahrzehnte hinweg blieb die Idee der Zusammenarbeit das Herzstück der Genossenschaft. Viele Familien

sind seit Generationen Mitglieder und geben ihr Wissen, ihre Weinberge und ihre Leidenschaft für den Weinbau weiter. Die Winzergenossenschaft bot den Mitgliedern aber nicht nur wirtschaftliche Sicherheit, sondern auch eine Plattform für Austausch, Innovation und gegenseitige Unterstützung. Gemeinsame Investitionen in Kellertechnik, Vermarktung und Qualitätsmanagement haben dazu geführt, über die Jahre ein solides wirtschaftliches Fundament aufzubauen. 2012 wurde dieses durch die Fusion mit der Winzergenossenschaft von Thüngersheim weiter ausgebaut, und so zählt DIVINO heute zu den führenden Weinproduzenten Frankens.

### QUALITÄT AUS TRADITION UND INNOVATION

Der Weinbau hat sich in den vergangenen 75 Jahren stark verändert. Neue Anbaumethoden, moderne Kellertechnik und ein wachsendes Bewusstsein für Nachhaltigkeit prägen



Bocksbeutelflasche und Etiketten im Wandel der Zeit



Typische Arbeitsweise im Weinberg der 1950er Jahre

die Arbeit der heutigen Winzergeneration. War es um die Jahrtausendwende noch die für Genossenschaften bahnbrechende Qualitätsstrategie, die damals von Nordheim in die Genossenschaftswelt hinausstrahlte, so waren die großen Meilensteine der letzten Jahre die Errichtung unseres 2022 in Betrieb genommenen Kelterhauses sowie die Zertifizierung für unsere Nachhaltigkeitsstrategie durch Fair Choice. Traditionelles Handwerk und moderne Önologie gehen bei uns Hand in Hand.

### MIT ZUVERSICHT IN DIE ZUKUNFT

Das 75-jährige Jubiläum ist Anlass zum Feiern, aber auch zum Blick nach vorne. Der Weinbau steht heute vor neuen Herausforderungen: Klimawandel, veränderte Konsumgewohnheiten und ein zunehmend internationaler Wettbewerb verlangen Innovationskraft und Anpassungsfähigkeit. Wir sehen uns dafür gut aufgestellt. Mit engagierten Mitgliedern, modernen Strukturen und einer klaren Vision werden wir auch in Zukunft für hochwertigen Wein und die geliebte Genossenschaftsidee stehen.

### EIN JUBILÄUM DER DANKBARKEIT

75 Jahre Winzergenossenschaft Nordheim sind vor allem ein Jubiläum der Menschen: der Gründerinnen und Gründer, der Generationen von Winzerfamilien, der Mitarbeitenden und der vielen Unterstützerinnen und Unterstützer. Ihr Engagement hat die Genossenschaft zu dem gemacht, was sie heute ist. Das Jubiläum ist daher nicht nur ein Rückblick auf eine erfolgreiche Geschichte, sondern auch ein Dank an alle, die diesen Weg mitgestaltet haben – und eine Einladung, gemeinsam die nächsten Kapitel der Nordheimer und Thüngersheimer Weinbautradition zu schreiben.



# DIVINO

## FRANKENS FEINE WEINE



## BESTER CHARDONNAY UND WEISSER BURGUNDER DEUTSCHLANDS





FOTO: DEUTSCHES WEINSTUDIUM FABRIK2

Ein gutes Glas Wein, viele Stimmen, gemeinsames Lachen – seit Jahrtausenden ist Wein ein lebendiges Kulturgut, das Menschen verbindet und Gespräche inspiriert. Maßvoll genossen, steht Wein für Gemeinschaft und Lebensfreude!

# FRANKENWEIN

# HEIMAT. VERANTWORTUNG. ZUKUNFT.

FÜR UNSERE AKTUELLE TITELGESCHICHTE HABEN SICH ANTONIA KRAIß, 67. FRÄNKISCHE WEINKÖNIGIN UND GERALD WÜST, SEIT 2022 GESCHÄFTSFÜHRENDER VORSTAND BEI DIVINO, GEMEINSAM MIT KERSTIN BÖHNING, SEIT 2015 VERANTWORTLICHE REDAKTEURIN DIESES MAGAZINS, AN EINEN TISCH GESETZT, UM ÜBER DIE AKTUELLEN THEMEN IM – FRÄNKISCHEN – WEINBAU ZU SPRECHEN. DIESE THEMEN SIND FÜR ALLE DREI MEHR ALS PROFESSIONELLE GEGEBENHEITEN – ES SIND HERZENSANGELEGENHEITEN!

**W**ein ist mehr als ein alkoholisches Getränk: Er ist ein Kulturgut, das die Menschheit seit über 8.000 Jahren begleitet – ein Ausdruck von Geschichte, Handwerk und Lebensfreude, der Verantwortung und Genuss auf einzigartige Weise verbindet.

DIVINO wirkt als Weinbaubetrieb auf dieser Zeitleiste zwar erst seit 75 Jahren, das sind allerdings zwei bis drei Generationen, die zum Teil als Familie in der Genossenschaft noch immer Seite an Seite miteinander arbeiten, miteinander die besonderen Weinberge in und um Nordheim und damit die grandiose Weinlandschaft Frankens kultivieren. Weinbau ist Landschaftspflege, Weinbau schafft die Grundlage für viele Existenzen, und nicht zuletzt ist Weinbau ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für jedes Anbaugebiet: Tourismus, Gastronomie und Hotellerie sind wesentlich an diesem Prozess

beteiligt. Gerade wird – nicht nur – in Deutschland eine Diskussion über Wein geführt, die uns dazu veranlasst hat, das Thema Wein, Weinkonsum, Weinwirtschaft und alles, was damit zu tun hat, zur Titelgeschichte zu machen. Zudem finden Sie auf den Seiten 26 und 27 einen persönlichen Brief von Geschäftsführer Gerald Wüst, der sich ebenfalls diesem Thema widmet.

Antonia Kraiß hatte in den Jahren 2025/2026 das Amt der Fränkischen Weinkönigin inne. Sie und ihre Familie stammen aus Nordheim und Antonias Vater ist DIVINO-Winzer. Deshalb gibt es diese besondere Nähe zu der – bei Erscheinen dieses Magazins – ehemaligen Fränkischen Weinkönigin, die in ihrem Amtsjahr viele Menschen aus der deutschen und internationalen Weinszene getroffen hat. Uns hat es interessiert, wie sie diese besondere Zeit erlebt hat und wie ihre Position dazu ist.



FOTO: OLIVIERO TOSCANI/CHRISTOPH WISS

Gerald Wüst (mitte),  
mit Antonia Kraiß (rechts)  
und Kerstin Böhning

**LIEBE ANTONIA,  
Sie haben das Amt der 67. Fränkischen Weinkönigin für ein Jahr bekleidet und es am 13. März 2026 an ihre Nachfolgerin übergeben. Erzählen Sie von sich!**

Ich bin in Nordheim am Main aufgewachsen und durch unseren eigenen Weinbau und die Rebschule tief mit der fränkischen Kultur verbunden. Ein Jahr lang durfte ich das Amt der 67. Fränkischen Weinkönigin mit großer Dankbarkeit, Respekt und Leidenschaft ausüben. Mir war es immer wichtig, den Menschen von unserer einmaligen Kulturlandschaft und unserem Kulturgut, dem Frankenwein, zu erzählen. Wein vermittelt die Handwerkskunst der WinzerInnen und ist vor allem auch ein Teil unserer fränkischen Identität – nahbar, ehrlich und zeitgemäß.

**Wie haben Sie das Amt der Weinkönigin in Zeiten wie diesen erlebt?**

Es war ein wunderschönes Jahr voller spannender Begegnungen und Gesprächen. Ich habe Erinnerungen gesammelt, die ich nie vergessen werde. Jedoch war das Jahr für die Weinbranche herausfordernd und gerade deshalb sehr prägend für mich. Die aktuellen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen

Entwicklungen haben mir gezeigt, wie wichtig es ist, offen zuzuhören, den Dialog zu suchen und unterschiedliche Branchen zusammenzubringen. Ich habe das Amt als Verantwortung erlebt, aber auch als Chance, Mut zu machen und Zuversicht zu vermitteln.

**Aktuell steckt der Wein weltweit in einer Krise. Wie nehmen Sie das wahr?**

Dieser Entwicklung begegnet man auch im direkten Austausch mit den WinzerInnen. Die Gründe dafür sind vielfältig: der Krieg in der Ukraine und im Nahen Osten sowie der gesellschaftliche Wandel sorgen für ein verändertes Konsumverhalten, genauso wie die Empfehlungen der WHO zum Thema Alkoholkonsum, aber auch steigende Kosten spielen eine Rolle. Gleichzeitig erlebe ich jedoch viel Innovationskraft, Zusammenhalt und Leidenschaft von unseren WinzerInnen.

**Was bedeutet Wein für Sie persönlich?**

Wein bedeutet für mich Heimat, Familie, Freunde und Begegnung. Er verbindet Menschen, erzählt Geschichten und spiegelt die Landschaft, den Jahrgang und das Handwerk des Winzers wider – Wein ist Genuss und ein Stück gelebte Kultur.



### **Ihre Familie ist Mitglied bei DIVINO.**

#### **Hat Sie das geprägt?**

Mein Papa ist seit 1990 Mitglied bei DIVINO. Es hat mich schon geprägt. Denn die Genossenschaft steht für Gemeinschaft, Qualität und Zusammenhalt. Schon früh habe ich deshalb gelernt, wie wichtig Kooperation, Vertrauen und gegenseitige Unterstützung sind. Auch war ich während der letzten zwei Jahre des Öfteren mit DIVINO auf Weinmessen und durfte so die KundInnen von den Weinen der Winzergenossenschaft begeistern.

#### **Was könnte die Weinbranche Ihrer Meinung nach tun, um dem Kulturgut Wein zu helfen?**

Ich glaube, wir müssen zeigen, dass Wein mehr ist als ein Getränk. Dass er ein Kulturgut mit Geschichte, Handwerk und Emotionen ist. Mehr Transparenz, persönliche Geschichten und der direkte Kontakt zu den Menschen können helfen, Verständnis und Wertschätzung zu fördern – gerade auch bei der jüngeren Generation. Tolle Weinevents und die Glücksmomente müssen in den Vordergrund gestellt werden, wie beispielsweise das DIVINO Genussfestival, das Nordheimer Weinfest oder Gästeführungen.

#### **Wie geht Ihre persönliche Reise nun weiter?**

Wein wird immer ein Teil meines Lebens bleiben. Ich werde auf jeden Fall mein Studium abschließen. Die Erfahrungen aus meiner Amtszeit haben meinen Blick geweitet und mir gezeigt, wie vielfältig die Möglichkeiten sind, sich weiterhin für den fränkischen Wein einzusetzen – sei es beruflich oder persönlich.

#### **Was wünschen Sie sich für den Frankenwein und die deutsche Weinwelt?**

Ich wünsche mir mehr Wertschätzung für die Arbeit der WinzerInnen, faire Rahmenbedingungen und den Mut, neue Wege zu gehen, ohne die eigenen Wurzeln zu vergessen. Denn der regionale Wein, vor allem der Frankenwein, soll weiterhin für hohe Qualität, Charakter und Handwerk sprechen.

#### **Was möchten Sie unseren LeserInnen gerne noch erzählen?**

Wein ist für mich mehr als ein alkoholisches Getränk, er ist ein Genussmittel. Er ist Ausdruck von Kultur, Geschichte und Lebensfreude. Wenn wir ihm mit Offenheit, Respekt und Wertschätzung begegnen, kann er Menschen verbinden – heute genauso wie seit tausenden von Jahren.

**DANKE liebe Antonia!**

**GERALD WÜST,**

**Sie gestalten inzwischen seit vier Jahren die Geschicke von DIVINO – wie haben Sie diese Zeit erlebt?**

Oh mein Gott, sind es wirklich schon vier Jahre, die ich hier bei DIVINO bin? Die Zeit rast, weil die Tätigkeit so vielfältig ist. An allen Ecken und Enden gibt es Dinge, die zu tun sind. Zum Glück habe ich großartige MitarbeiterInnen, die hoch motiviert sind und viele Dinge selbständig angehen.

Wir sind in den vier Jahren, die nicht immer einfach waren, wirklich zu einem sehr guten Team zusammengewachsen. Auch die Arbeit mit unseren WinzerInnen ist sehr konstruktiv und macht Spaß. Am wichtigsten ist es jedoch, genügend Aufmerksamkeit für unsere Weinqualität und unsere Kunden zu haben, denn das macht DIVINO meiner Meinung nach aus.

**Nach Butter oder weißem Zucker ist nun auch der Alkohol ins Visier selbsternannter Gesundheitsapostel geraten. Wie stehen Sie dazu?**

Natürlich gibt es Lebensumstände, in denen der Konsum von Alkohol eindeutig zu vermeiden ist. Kinder, Schwangere, chronisch Kranke und Autofahrer sollten auf jeglichen Konsum alkoholischer Getränke verzichten. Wer jedoch einen allgemein gesunden Lebensstil pflegt und sich an bestimmte Trinkmuster hält, z.B. Wein zum Essen zu genießen, für den ist nach jetziger wissenschaftlicher Studienlage der moderate Genuss von Wein unproblematisch.

Das Thema Alkohol war in letzter Zeit medial sehr präsent, sodass bei vielen der Eindruck entstanden ist, dass es neue wissenschaftliche Erkenntnisse gäbe. Dem ist nicht so. Tatsächlich war einer der Auslöser nur die Verabschiedung eines neuen Positionspapiers der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in 2024. Dieses Papier spricht sich gegen jegliche Form von Alkoholkonsum aus.

Die DGE begründet das unter anderem mit der Global Burden of Disease (GBD)-Studie aus dem Jahr 2018. Allerdings gab es bereits 2022 eine neuere Version ebenjener GBD-Studie, in welcher dieselben Autoren auf Basis derselben Daten zu dem Schluss kommen, dass Menschen über 40 bei moderatem Konsum von Alkohol sogar ein verringertes Sterberisiko aufweisen.

Zu diesem Ergebnis kommen auch aktuellere Studien, wie die von NASEM (National Academies of Sciences, Engineering and Medicine) vom Dezember 2024 (Quelle: DWI Faktenflyer). Ganz persönlich bin ich der Meinung, dass man in dieser gesamten Diskussion unbedingt zwischen dem Konsum von – minderwertigem – Alkohol und Wein differenzieren sollte!



FOTO: GVM-FOTOGRAFIE CHRISTOPH WEISS

**Wie begegnen Sie als Geschäftsführer von DIVINO den aktuellen Herausforderungen?**

Mit viel Optimismus (lacht)! In den nun 60 Jahren meines Lebens und 35 Jahren meiner beruflichen Tätigkeit habe ich schon viel erlebt, und man kann es rückblickend in einem Sprichwort zusammenfassen: „Meist wird nicht so heiß gegessen wie gekocht wurde“. Wir dürfen uns in dieser aktuell schwierigen

Zeit nicht der Schwermut hingeben. Es gibt Herausforderungen, und wir sollten uns diesen stellen und sie bewältigen.

### **Was ist nötig, um dem Wein aus der Krise zu helfen?**

Hierfür ist es notwendig, dass wir alle wieder etwas optimistischer in die Zukunft schauen, was zugegebener Weise bei den aktuellen Schlagzeilen nicht so einfach ist. Vieles wird gerade durch die Medien dramatisiert, um unsere Aufmerksamkeit zu erregen. Das drückt auf die Stimmung der Menschen, und die gedrückte Stimmung sowie negative Zukunftsaussichten führen zu weniger Konsum, einer höheren Sparquote und bei vielen Menschen auch zu einer angespannten psycho-sozialen Gesundheit. Sich selbst ein gutes Glas Wein zu gönnen, gemeinsam mit Freunden und Bekannten anzustoßen und zu feiern, auszugehen und den Kontakt zu anderen Menschen zu suchen – dort müssen wir wieder hinkommen.

### **Wie beurteilen Sie das Potential fränkischer Weine?**

In den deutschen Supermarktregalen spielt Frankenwein eine exotisch geringe Rolle. Das liegt meiner Meinung nach daran, dass ein Großteil der Weine von Kellereien kommt. Diese Kellereien sind selbst keine Weinerzeuger, sondern kaufen Fassweine von vielen Betrieben zu und füllen sie als ihr finales Produkt ab. Da es in Franken kaum einen Fassweinmarkt gibt, können diese Kellereien auch keine günstigen Weine aus Franken kaufen und vermarkten.

Es hat also nichts mit der Qualität zu tun, sondern vielmehr mit Angebot, Preis und Vertriebsstrukturen. Qualitativ sind unsere Frankenweine im deutschlandweiten Vergleich Spitze.

### **Was ist Ihr Wunsch für DIVINO, für den Frankenwein, die gesamte Branche?**

Wir erzeugen in Deutschland herausragende Weinqualitäten, die den weltweiten Vergleich nicht scheuen müssen. Wir würden uns deshalb sehr freuen, wenn in Deutschland mit mehr Stolz deutscher Wein getrunken würde. Denn mit jeder Flasche deutschem

Wein unterstütze ich als Kunde einen Winzer und seine Weinberge, also die Jahrhunderte alten Kulturlandschaften hier in Franken am Main, an der Mosel oder am Rhein.

Die Italiener, Spanier oder Franzosen trinken keinen deutschen Wein und auch keine anderen ausländischen Weine – die wird man dort vergeblich im Regal suchen. Auch in Österreich ist die Quote einheimischer Weine bei 80%. Das wünsche ich mir auch für den deutschen Wein!

### **Der Frankenwein und seine Kulturlandschaft spielen für den Tourismus eine wichtige Rolle.**

#### **Was sind Ihre Empfehlungen für Gäste, die hierherkommen?**

In Thüngersheim finde ich eine Wanderung auf die beiden terroir f-Punkte mit dem grandiosen Ausblick über die Weinberge sehr empfehlenswert. In Nordheim würde ich auch den terroir f-Punkt mit dem 360° Aussichtspunkt empfehlen oder eine Wanderung durch die Weinberge von der Vogelsburg nach Neuses am Berg.

Hier genieße ich den Ausblick auf die Nordheimer Weinberge mit den Lagen Vögelein und Kreuzberg und auf den schönen Alt-Main. Für Familien würde ich im Sommer eine Fahrt mit dem Kanu oder Stand-Up-Paddle auf dem Alt-Main von Volkach/Astheim bis zur Mündung des schiffbaren Teils bei Gerlachshausen/Schwarzenau empfehlen.

#### **Was möchten Sie gerne noch erzählen?**

Besonders stolz bin ich auf unsere „Fair Choice“ Zertifizierung, die wir Ende letzten Jahres erhalten haben. Das bedeutet, wir als Betrieb und unsere WinzerInnen sind ein ausgewiesener nachhaltig wirtschaftender Betrieb in den geprüften drei Dimensionen Ökologie, Ökonomie und in sozialen Belangen.

Oder anders gesagt: Wir verhalten uns gut und fair zur Natur, den Menschen, die bei uns arbeiten und zahlen unsere Steuern. Ich danke unseren KundInnen für die jahrelange Treue und werde mich mit aller Kraft dafür einsetzen, sie nicht zu enttäuschen.

### **Das ist ein wunderschöner letzter Satz. Herzlichen Dank lieber Herr Wüst!**



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.

# Der Muckefuck am Straßenrand – oder: die Gemeine Wegwarte (*Cichorium intybus*)

Muckefuck sagt Ihnen nichts? Vielleicht eher „Mocca Faux“ – der wohlklingende französische Begriff für den „falschen Kaffee“? Bei allen Bezeichnungen ahnt man schon, dass es sich hier nicht um das klassische koffeinhaltige Getränk handelt, dass in aller Munde ist. Aber nicht jeder verträgt oder mag die anregende Wirkung von Koffein. Hier kommt der Muckefuck ins Spiel - ein Kaffeeersatz, der aufgrund des Nullgehalts an Koffein auch von Kindern getrunken werden kann. Die Stunde des Muckefuck-Kaffees schlug in den Nachkriegsjahren des Zweiten Weltkriegs, als es keinen „richtigen“ Kaffee zu kaufen gab. Jedoch wollte man auf ein morgendliches, bitter schmeckendes Heißgetränk nicht verzichten. Und so kamen anstelle der Kaffeebohnen die gerösteten Wurzeln der Gemeinen Wegwarte zu ihrem brühwarmen Rettungseinsatz des Morgenrituals. Doch dies ist nicht das einzige kulinarische Talent der Gemeinen Wegwarte, die wir Ihnen hier vorstellen möchten.

## ZARTBLAUES MULTITALENT: GESUND VON DER WURZEL BIS ZUR BLÜTE

Ganz sicher ist Sie Ihnen schon oft begegnet. Denn wie der Name schon sagt, ziert die Gemeine Wegwarte Straßen und Wege. Mit ihrem hellblau bis hellvioletten Farbton ist sie eigentlich nicht zu übersehen. Diese bescheidene Pflanze kann in allen Teilen verzehrt werden. Die Blätter sind in etlichen Ländern geschätzte Bestandteile der regionalen Küche und werden als Spinatersatz oder für Füllungen verwendet. Besonders gut schmecken sie gedünstet. Vorteil dieser Art der Zubereitung: die bitteren Geschmacksstoffe werden teilweise abgebaut, sodass die Blätter insgesamt milder schmecken.

Bitter- und Gerbstoffe machen Wegwarten-Tee (Wurzel, Blätter, Blüten) zu einem empirisch belegten, wirksamen Mittel gegen Verdauungsbeschwerden. Ob auch die Muckefuck-Trinker der



FOTO: DR. BEATE WENDE

Der Name „Wegwarte“ leitet sich von einer alten Sage ab. Die Blüten sind die sehnsuchtsvollen blauen Augen eines Burgfräuleins. Sie hält am Wegrand nach ihrem Geliebten Ausschau, der sich auf dem Kreuzzug befindet.

die Wegwarte auf ein reiches Pollenangebot pro Blüte. Und der XXL-Pollenvorrat zeigt Erfolg. Schwebfliegen, Hummeln und Wildbienen finden sich in großer Zahl auf den Blüten ein. Auch für Vögel ist die Wegwarte ein beliebtes Anflugziel. Zur Samenreife kann man Stieglitze beim Futtern auf den Wegwartestauden beobachten.

Wer die Wegwarte im heimischen Garten oder Balkon ansiedeln möchte – etwa um Muckefuck selbst herzustellen, benötigt mageren, basenreichen Boden und einen vollsonnigen Standort. Ist ein Pflanzgefäß vorgesehen, sollte dieses möglichst hoch sein, damit die lange Wurzel ausreichend Platz findet. Im ersten Jahr bildet die zweijährige Staude eine Blattrosette aus – die möglichst frisch in der Küche zum Einsatz kommen sollte. Im zweiten Jahr bildet sich der Blütenstand mit den unverwechselbaren blauen Blüten.

Nachkriegsjahre weniger Probleme in dieser sensiblen Körperregion hatten, ist leider nicht bekannt. Und der verborgene Teil der Wegwarte rückte in der letzten Zeit in den Fokus der Lebensmittelindustrie: In der Wurzel ist das Kohlenhydrat Inulin enthalten. Dieser präbiotische Ballaststoff wird zunehmend als Fett-Ersatz für Joghurt eingesetzt. Darüber hinaus reguliert Inulin den Insulinspiegel und dient im Darm „guten“ Darmbakterien als Nahrung. Das gesundheitsfördernde Potential der Wegwarte wurde 2020 mit der Wahl zur Heilpflanze des Jahres gewürdigt.

## DER SONNE ENTGEGEN

Die lavendelblauen Blüten der Wegwarte zeigen sich ab Juli bis in den November hinein. Und an diesen Blüten lässt sich ein besonderes Schauspiel beobachten: Am frühen Morgen öffnen sich die Blüten in östlicher Richtung und folgen dem Sonnenstand, bis sie sich am Nachmittag – nun westlich ausgerichtet, wieder schließen. Dies für immer, denn eine Blüte blüht nur einen Tag. Wenig Zeit, um die wertvollen Pollen an die Bestäuber und auf den Weg zur nächsten Wegwarte zu bringen. Daher setzt

## Tee oder Kaffee

Für einen Wegwarten-Tee werden 1 - 1,5 Teelöffel frische oder getrocknete und zerkleinerte Wurzelstücke mit 200 ml kochendem Wasser überbrüht und nach fünf bis sieben Minuten abgeseiht.

Für die Herstellung von Muckefuck werden die Wurzeln der Wegwarte gesäubert, in Scheiben oder Stücke geschnitten und auf einem Backblech im Ofen bei 50 Grad ca. 1 bis 1,5 Stunden getrocknet. Zum Rösten der Wurzelstücke den Backofen auf 225 °C heizen (für ca. 15 Minuten). Anschließend die Stücke zu Pulver mahlen. Die weitere Zubereitung erfolgt wie beim „normalem“ Kaffee.

AUSGEZEICHNET AUF HÖCHSTEM NIVEAU:

# DIVINO HOLT ERNEUT ZWEI „BEST OF SHOW“

DIVINO setzt seine Erfolgsserie eindrucksvoll fort: Beim renommierten Spring Tasting des **MUNDUS VINI Awards** in Neustadt an der Weinstraße wurden erneut zwei Weine mit der höchsten Auszeichnung „Best of Show Germany“ geehrt. Sowohl der **2022er Weißer Burgunder Großes Gewächs trocken** als auch der **2022er Chardonnay Großes Gewächs trocken** überzeugten die Jury auf ganzer Linie und zählen damit zu den besten Weinen Deutschlands in ihren Kategorien. Neben diesen Sonderauszeichnungen erhielten auch drei weitere unserer **Großen Gewächse Goldmedaillen** und garantieren somit höchsten Weingenuss.

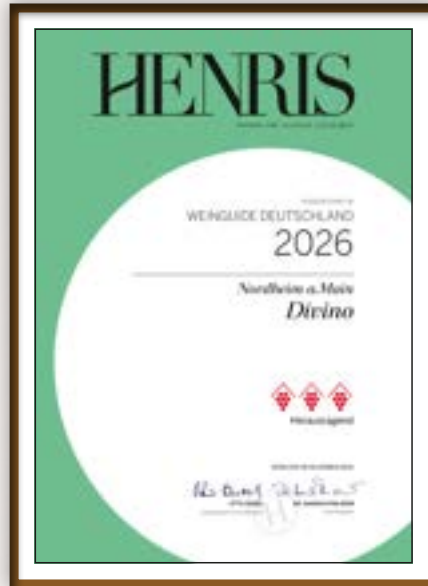


„Wir sind unglaublich stolz auf diesen erneuten Erfolg:  $2 \times 2 =$  höchster Weingenuss. So bringen wir das auf den Punkt, nachdem wir bereits im vergangenen Jahr mit zwei ‚Best of Show‘-Weinen unsere Spitzenposition unter Deutschlands Winzern unter Beweis gestellt haben. Diese Auszeichnungen stehen für Kontinuität, höchste Qualität und das großartige Engagement unseres Teams im Weinberg und im Keller. Dafür sage ich von Herzen danke an alle Beteiligten“, so Gerald Wüst, Geschäftsführer von DIVINO.



”

*Dass man das Handwerk beherrscht, zeigt uns auch die diesjährige Kollektion einmal wieder.“*

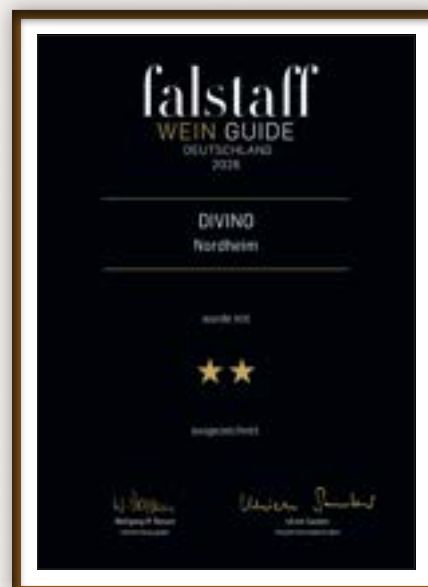


”

*Auch in diesem Jahr überzeugt das Sortiment durch Sorgfalt, Stiltreue und ein bemerkenswert hohes Qualitätsniveau.*

”

*Allein die Reihe der Weißweine zeugt von viel Individualität und Handwerkskunst, ... Eine homogene und gelungene Kollektion! Wir nehmen die Genossenschaft auf unsere Watchlist der Kandidaten für eine Aufwertung im nächsten Jahr.*



# NEUE PRODUKTE

## FREI Cuvée weiss, alkoholfrei

**Bewusster Genuss mit Charakter:** Alkoholfreie Weine sind längst mehr als ein kurzlebiger Trend. Sie stehen für einen bestimmten Lebensstil – und für den Wunsch, auch bei alkoholfreien Getränken auf keinen Fall auf den Genuss verzichten zu müssen. Und so verwundert es nicht, dass immer mehr Weinerzeuger an alkoholfreien Alternativen für ihre Kunden arbeiten.

Ganz so einfach ist es aber nicht! Man sollte meinen, gerade Wein sei mit seiner doch so klar herauschmeck- und riechbaren Herkunft das perfekte Ausgangsprodukt für ein ebenso komplexes Genusserlebnis im entalkoholisierten Zustand. Jedoch offenbaren sich durch die Entalkoholisierung mitunter Aromen, die so vorher im Wein gar nicht wahrnehmbar waren – und am Ende womöglich sogar stören. Man sieht also, dass zur Herstellung eines guten alkoholfreien Weins mehr nötig ist, als nur einem Wein den Alkohol zu entziehen. Hierzu bedarf es sorgfältiger Planung sowie einem gezielten An- und Ausbau des Grundweins. Aus diesem Grund haben wir uns vergangenes Jahr dazu entschlossen, statt einem reinsortigen alkoholfreien Müller-Thurgau, mit dem wir damals die Weinlinie FREI gestartet hatten, eine Cuvée zu entalkoholisieren. So konnten wir den Ausgangswein in einer für das spätere Ergebnis bestmöglichen Art zusammenstellen und auch ohne den Zusatz von Aromastoffen ein echtes Genusserlebnis schaffen.

Und so schmeckt er: Unkompliziert und erfrischend verführt unsere alkoholfreie Cuvée mit Aromen von knackigem Kernobst, herb-süßen Zitrusfrüchten und Noten von grünem Tee. Am Gaumen zeigt er sich sehr saftig mit belebender Säure, zurückhaltender Süße sowie dem typisch-mineralischen Grip der auf Muschelkalk gewachsenen Weine. Wir finden: ein hinreißender Weißwein-Genuss auf Top-Niveau.

Für neue Genussmomente: Unsere DIVINO FREI Cuvée weiss alkoholfrei passt hervorragend zu leichten Speisen, sommerlichen Salaten oder Fischgerichten. Zur Höchstform läuft sie auf als Aperitif oder einfach solo – an einem warmen Sommerabend auf der Terrasse.



# UKTE

FOTO: STOCKPHOTO/ANDREAS

## JUVENTA Secco rot, feinherb

Eigentlich gibt es unseren roten Secco nun schon fast ein ganzes Jahr. In unser letztes DIVINO Magazin hat er es dennoch nicht mehr geschafft, da er erst kurz vor der Veröffentlichung fertig wurde. Höchste Zeit also, dass wir Ihnen das jüngste Mitglied unserer Secco-Familie noch einmal näher vorstellen.

Die Entscheidung, wieder einen roten Secco herzustellen, ist ein Resultat Ihrer aller Hartnäckigkeit, liebe DIVINO Weingenießerinnen und Weingenießer! Ihre vielfachen Nachfragen und Anmerkungen, „dass es da doch einmal so einen leckeren roten Secco gegeben hat“, haben uns dazu bewogen, diesem Wein eine Renaissance zu verschaffen. Und da ist er nun also – unsere fränkische Antwort auf den italienischen Lambrusco.

Hat Letztgenannter doch ein mitunter (mittlerweile oft auch zu Unrecht) leicht angeschlagenes Image aus früheren Tagen, können wir Ihnen einen Probierschluck unseres neuen Secco-Highlights nur wärmstens ans Herz legen. Wir sind uns sicher, Sie werden sich verlieben! Verführerisch prickelnd und im Duft intensiv fruchtig mit Aromen von saftigen Brombeeren und herb-süßen Walderdbeeren. Am Gaumen zeigt er sich – wie sollte es für einen Vertreter unserer JUVENTA Weinlinie anders sein – wunderbar unkompliziert mit einem klasse Spiel aus schmeichelnder Süße und feinkörnigem Tannin.

Für uns der perfekte Begleiter für einen Grillabend im Sommer oder auch ideal zur Pizza – ein Schelm, wer jetzt wieder an den Italiener denkt...



## ZWISCHEN GESETZ UND GENUSS:

# Die Regeln hinter dem Wein



PETER ANGELE, SOMMELIER UND LEITER DIREKTVERTRIEB BEI DIVINO, ÜBER HERKUNFT UND BEZEICHNUNGSRECHT

Im letzten DIVINO-Magazin haben wir Ihnen unsere neuen Ortsweine vorgestellt, und diese erfreuen sich bei Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, großer Beliebtheit. Entsprechend wird es Sie freuen zu lesen, dass die Weine des 2025er Jahrgangs wieder alle mit Medaillen prämiert worden sind und damit – ganz unabhängig von unserer eigenen Meinung – wieder erstklassigen Wein genuss versprechen. In dieser Ausgabe wollen wir die Qualitätspyramide noch weiter nach oben klettern und Ihnen die nächsthöheren Qualitätsstufen vorstellen.

Zur Erinnerung: Die neue Klassifizierung der Weine folgt dabei stets dem Prinzip der Eingrenzung der geografischen Herkunft. Je enger also die Herkunft eingegrenzt werden kann, desto strenger sind die Produktionskriterien und als Konsequenz daraus: desto hochwertiger sind die so erzeugten Weine.

Die nächstengere Eingrenzung der Herkunft nach den Ortsweinen sind Weine aus Einzellagen oder noch mehr abgegrenzt, aus Gewannen (kleinere Teilstücke von Einzellagen). Für diese Weine gelten deutlich strengere Vorschriften als für Guts- und Ortsweine. So sind z.B. nur noch bestimmte Rebsorten zugelassen (12 Rebsorten bei Einzellagen und nur 5 Rebsorten bei Gewannen), und auch der zulässige Höchsterttrag pro Hektar liegt deutlich niedriger als bei den darunterliegenden Kategorien. Durch die Beschränkung auf sehr hochwertige Rebsorten wie z.B. Silvaner, Riesling oder Weißburgunder, ein vorausgesetztes Mindestmostgewicht sowie die reduzierte Erntemenge wird eine gleichbleibend hohe Weinqualität gewährleistet.

Dabei bleiben voraussichtlich zahlreiche Einzellagen, die Sie bereits aus der Vergangenheit kennen – z.B. der Escherndorfer Lump oder das Nordheimer Vögelein – auch in Zukunft erhalten. Bei den Gewannen jedoch – die meist aus historischen Abgrenzungen und Bezeichnungen abgeleitet werden – muss zuerst eine Eintragung in die Weinbergsrolle erfolgen, bevor diese auf einem Weinetikett genannt werden dürfen. Dies ist ein Prozess, der einige Zeit in Anspruch nehmen wird und dessen vorläufiger Abschluss bis 2030 geplant ist. Prädikate sind für **trockene** Weine ab dem Jahrgang 2026 generell nicht mehr zulässig. Ab dem Jahrgang 2031 schließlich werden dann **trockene Weine**, sofern sie aus entsprechend abgegrenzten Flächen stammen und auch die sonstigen Kriterien erfüllen, als **Erste Gewächse** bezeichnet. **Restsüße Weine** aus Einzellagen werden dann die klassischen **Prädikate (Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein)** tragen. Bei uns finden Sie diese Weine in unserer TERROIR-Linie.

Für die Bezeichnung Großes Gewächs gelten ähnliche, aber nochmals deutlich strengere Vorgaben hinsichtlich **Ertragsbegrenzung, Ausbauzeit** und der **Traubenqualität** insgesamt. Die hier zur

Abgrenzung der Anbauflächen notwendigen Kriterien werden in den kommenden Jahren in einem dafür mit WinzerInnen und ExpertInnen besetzten Gremium erarbeitet.

In unsere Großen Gewächse fließt schon seit jeher unser ganzes Herzblut, sind sie doch stets eine Selektion der besten Trauben eines jeden Jahrgangs: angebaut von unseren zuverlässigsten Winzerfamilien, sorgfältig von unserem Qualitätsmanagement überwacht und zum perfekten Zeitpunkt gelesen. Die nun definierten Erzeugungsvorgaben für Große Gewächse (über)erfüllen wir schon seit jeher und dürfen deshalb auch weiterhin diese Bezeichnung für unsere besten Weine nutzen. Allerdings gibt das Regelwerk auch vor, dass diese Preziosen zukünftig eine Lagenbezeichnung tragen müssen.

Wir begrüßen diese Änderung, stellt sie für uns doch lediglich eine vergleichsweise kleine Umstellung dar – ermöglicht dafür aber gleichzeitig eine Fokussierung auf das Thema Terroir im Premiumbereich. Jedoch wird die Produktion von Roséweinen sowie von Weinen aus (noch) nicht zugelassenen Rebsorten (z.B. Chardonnay & Sauvignon Blanc) in dieser Kategorie zukünftig leider nicht mehr erlaubt sein.

Und daher werden Sie bei uns ab dem Jahrgang 2023 nach und nach Veränderungen im Sortiment unserer Großen Gewächse finden. Einen unserer Neuzugänge möchten wir Ihnen auf der nächsten Seite vorstellen: **2023 Escherndorfer Lump Riesling Großes Gewächs trocken**.

Weiterführende und detaillierte Informationen finden Sie unter [www.franken-silvanerheimat.de/herkunftsmodell-franken/](http://www.franken-silvanerheimat.de/herkunftsmodell-franken/)

### UND WAS WIRD AUS DEM KABINETT?

Auch diese Weinstilistik wird zukünftig einen festen Platz im Portfolio der fränkischen WinzerInnen haben – allerdings anders als Sie das bisher gewohnt waren.

Konnten bislang auch trockene Kabinettweine hergestellt werden, werden diese zukünftig immer restsüß sein (Restzucker min. 12g/l) und einen maximalen Alkoholgehalt von 11,5 vol.% haben. Zudem darf fränkischer „Kabi“ nur aus den Rebsorten Riesling, Scheurebe, roter Traminer und Rieslaner hergestellt werden. Die Nennung einer Lage ist möglich, aber nicht vorgeschrieben.



FOTOS: OVA-FOTODIAR/CHRISTOPH WEGERS

## 2023 Escherndorfer Lump Riesling Großes Gewächs trocken

**DIE LAGE:** Der Escherndorfer Lump – ein Monument des fränkischen Weinbaus (Bild) – gilt seit Jahrhunderten als einer der besten Weinberge Frankens überhaupt und liefert jedes Jahr überragende Qualitäten. Wie ein großes Amphitheater beschreibt der Lump einen weiten Bogen, der in seiner Mitte unter der altherwürdigen Vogelsburg direkt nach Süden ausgerichtet ist. Bei den extremen Hangneigungen von bis zu 60 % wird ein Großteil der Sonnenenergie aufgenommen statt reflektiert. Die Arbeiten müssen hier allesamt von Hand erledigt werden – im Hochsommer bei Temperaturen von bis zu 45 °C direkt über dem

Boden eine extrem anstrengende Bewirtschaftung. Der Umstand, dass keine Maschinen eingesetzt werden können, erlaubt allerdings auch eine höhere Stockdichte, welche sich sehr positiv auf die Struktur der Weine auswirkt. Der lehmige, mit Muschelkalk durchsetzte Boden gibt sein Übriges dazu, um verlässlich hochklassige Qualitäten mit einem kräftigen Körper und deutlich mineralischen Anklängen zu ernten.

**DER WEIN:** Typisch Escherndorfer Lump ist schon die Aromatik in der Nase ein echtes Statement: vollreifes Kernobst und Pfirsich, begleitet von rauchig-mineralischen Noten und den unterstützenden Einflüssen des Holzausbaus. Am Gaumen folgt ein nicht minder spektakulärer Auftritt: mundfüllend und stoffig mit für die sehr steile Lage vergleichsweise schlankem Körper, aber dennoch beeindruckender Länge. Die nötige Ernsthaftigkeit erlangt der Wein durch die geringe Restsüße, eine perfekt eingebundene, reife Säure und eine cremig-schmelzige Textur. Der Wein wurde spontan vergoren und zu 3/4 im Edelstahltank und zu 1/4 im französischen Tonneau ausgebaut.

**DIE GELEGENHEIT:** Unser Riesling GG ist ein echtes Wein-Highlight – solo oder in Kombination mit auserlesenen Fischgerichten wie Seeteufelmedaillons im Speckmantel oder gegrilltem Thunfisch!



FOTO: ARNOLD GRAF - UNTER FOTODIAR

# weinscheune

HIMMELSTADT

**Wir haben wieder  
geöffnet vom**

**15.04. – 25.04.2026    17.06. – 28.06.2026\***  
**13.05. – 24.05.2026    15.07. – 26.07.2026**

**\*18.06. geschlossene Gesellschaft**

**- Reservierungen möglich -**

**Fränkische  
Weinstube**  
-  
**DIVINO**  
**Frankens feine Weine\***  
-  
**Weinproben &  
Weinbergführungen**  
-  
**Familienfeiern**  
-  
**Firmenevents &  
Workshops**  
-  
**Ferienwohnung**

**Sprechen Sie uns an!**

\*Siegrid Hemmelmann ist  
DIVINO Winzerin



**Wir freuen uns auf Ihr Kommen!**

**Weinscheune Himmelstadt**

Hauptstraße 111, 97267 Himmelstadt

09364 - 8 14 99 00

info@weinscheune-himmelstadt.de

[www.weinscheune-himmelstadt.de](http://www.weinscheune-himmelstadt.de)



FOTOS WIKIPEDIA/TORBEN JÜRGER

## Die Neue Generation Rebsorten:

# PIWIs erobern den Weinberg

AKTUELLE ZÜCHTUNGEN ZEIGEN, WIE PILZWIDERSTANDSFÄHIGE SORTEN PFLANZENSCHUTZ REDUZIEREN, ERTRÄGE STABILISIEREN UND NEUE WEINBAULICHE STRATEGIEN ERMÖGLICHEN KÖNNEN.

**S**ie heißen Cabernet Cortis, Pinotin, Satin Noir oder Cabernet Blanc, Muscaris, Solaris oder Sauvignier Gris, und man nennt sie auch die Weine der Zukunft: Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte PIWIs, gewinnen im Weinbau zunehmend an Bedeutung. Sie werden seit dem späten 19. Jahrhundert gezüchtet, als in Frankreich erste Kreuzungen amerikanischer Wildreben mit europäischen Sorten vorgenommen wurden, um Pilz- und Reblausresistenzen zu kombinieren.

In Deutschland wird die „moderne“ Generation der PIWIs etwa seit den 1970er Jahren gezüchtet – mit dem Ziel, durch diese Rebsorten eine hohe natürliche Widerstandsfähigkeit gegen die häufigsten Pilzkrankheiten der Rebe, insbesondere Echten und Falschen Mehltau, zu erreichen. Diese Krankheiten erfordern im klassischen Weinbau je nach Witterungsbedingungen einen intensiven Pflanzenschutz, der sich mit dem Anbau von PIWIs auf ein Minimum reduzieren lässt.

Neben diesen Resistenz-Eigenschaften sollen die PIWI-Reben natürlich auch gut im Ertrag stehen, sensorisch überzeugen und inzwischen auch Trockenstress und Hitze gut wegstecken können. Sie werden deshalb oft als zukunftsweisende oder nachhaltige Alternative zu den klassischen Rebsorten gesehen, weil sie dem Klimawandel offenbar besser begegnen können.

Sie ermöglichen die Herstellung qualitativ hochwertiger Weine bei gleichzeitig ökologisch verantwortungsvollem Anbau und tragen damit zur Weiterentwicklung des Weinbaus bei. Lange Zeit standen die neu gezüchteten PIWIs im Schatten von Ries-



Links: Volle Trauben des Sauvignier Gris zu Reifebeginn; darunter: Rebblatt mit sortentypischen Merkmalen



ling, Spätburgunder & Co. Über Geschmack lässt sich ja nicht streiten, aber es darf an dieser Stelle gesagt werden, dass der Umgang mit den PIWIs im Keller auch erst gelernt werden musste. Inzwischen hat sich in der Winzerschaft viel getan, und die Weine überzeugen auch geschmacklich immer mehr.

Die höhere Sensibilität für nachhaltig erzeugte Produkte und das Interesse an ressourcenschonenden Weinbaumethoden hat bei den Konsumentinnen und Konsumenten für mehr Interesse und Akzeptanz der PIWIs beigetragen. Inzwischen sind die neuen Rebsorten fester Bestandteil von vielen Weinbaubetrieben und erfreuen sich großer Beliebtheit.

Wir stellen Ihnen hier eine beliebte PIWI-Sorte vor, die vor allem den Liebhaberinnen

und Liebhabern von Grauburgunder gefallen wird: den Sauvignier Gris. Typischerweise erinnert der Sauvignier Gris an einen reifen Grauburgunder und begeistert mit einer eleganten Aromenpalette. In der Nase entfalten sich verlockende Noten von reifen gelben Früchten, auch Banane – sowie einem nussigen Aroma.

Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und fruchtig mit einer angenehmen Frische, die die Aromen perfekt ergänzt. Eine dezente rauchige Würze und ein kräuteriger Unterton verleihen diesen Weinen eine faszinierende Tiefe und Komplexität. Sie „klingen“ wie Burgunder, sind aber keine Burgunder. In ihrer ausgewogenen Cremigkeit eignen sie sich ebenfalls als harmonische Speisenbegleiter.

Gezüchtet wurde diese PIWI-Sorte 1983 am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg von Norbert Becker aus den Sorten Seyval Blanc und Zähringer. Es ist eine weiße Traube mit einer rosig-roten ins violett gehenden Beerenhaut.

Bei DIVINO gibt es den Sauvignier Gris noch nicht als sortenreinen Wein. Dafür sind die Anlagen unserer Winzerinnen und Winzer noch zu jung. Der Sauvignier Gris ist aber die einzige PIWI-Sorte, die von DIVINO Betrieben angebaut wird. Also, Augen auf – und vielleicht werden Sie diesen „Zukunftswein“ in Kürze bei uns in den Regalen finden!



FOTO: CN-FOTOGRAFICRISTOFALVASS

# MENSCHEN, DIE ETWAS BEWEGEN:

# Der Mann der Zahlen

LARS KUNERT IST DIPLOM KAUFMANN, KAUFMÄNNISCHER LEITER UND IT-VERANTWORTLICHER BEI DIVINO. GENAUGENOMMEN IST ER „DER MANN FÜR ALLE FÄLLE“ UND IMMER DA, WENN EINE KOLLEGIN ODER EIN KOLLEGE EIN (COMPUTER-)PROBLEM HABEN.

**Lieber Herr Kunert, beschreiben Sie doch bitte Ihre Aufgaben und Tätigkeiten.**

Meine Aufgaben bei DIVINO umfassen den kompletten Bereich der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung mit dem dazugehörigen Mahnwesen, Anlagenbuchhaltung, Bankenabstimmungen und Vertragswesen, Versicherungen, Traubengeldabrechnungen und Mitgliedersupport in kaufmännischen Fragen, betriebswirtschaftliche Auswertungen, sowie Analysen, Einkauf, Monats- und Jahresabschlüsse und Inventuren durchführen. Ich bin Ansprechpartner für das Finanzamt und die Banken, First-Level IT-Support vor Ort für die Zusammenarbeit mit dem Infrastrukturpartner und Softwareanbieter und auch sonst Zuarbeiter und Kontaktperson in vielen Bereichen, die manchmal nur wenig mit dem kaufmännischen zu tun haben.

**Wie sieht für Sie ein typischer Arbeitstag aus?**

Einen wirklich typischen Arbeitstag gibt es meistens für mich nicht, da viele Aufgaben erst durch die Anforderungen über den Tag entstehen. Klar gibt es Dinge, die ich mir für den Tag vornehme und die auch erledigt werden müssen, aber sehr häufig verläuft der Tag anders als geplant. Wichtig ist mir jedoch, dass die betrieblichen Abläufe nicht durch die Buchhaltung behindert werden. Manchmal müssen rechtliche Vorgaben zwingend eingehalten werden, und die kosten natürlich Zeit.

Hier kann ich mich sehr gut auf meine beiden Mitarbeiterinnen verlassen, die die wichtigen Zuarbeiten für das Rundlaufen des Verwaltungsmotors leisten. Denn man darf nicht vergessen, dass auch eine Abteilung wie die kaufmännische Leitung mit Buchhaltung und Einkauf auf sehr gute Teamleistungen angewiesen ist, und das kann ich zu 100% von meiner Abteilung sagen.

**Was sind die großen Herausforderungen?**

Nichts ist so beständig wie die Veränderung. Aber hierin liegt zumeist auch die

größte Herausforderung. Wichtig ist eine gute Kommunikation, an der wir kontinuierlich arbeiten, und die wir auch immer weiter verbessern möchten.

**Was lieben Sie besonders an Ihrem Beruf?**

Die Vielfältigkeit der Aufgabe und den direkten Umgang mit Menschen.

**Welchen Bezug haben Sie persönlich zum Wein?**

Einen direkten persönlichen Bezug zum Wein – etwa weil in meiner Familie ein Winzer oder eine Winzerin wären – habe ich nicht. Aber als Genussmensch schätze ich durchaus einen (für mich) guten und leckeren Wein als Essensbegleiter oder als Schoppen in einer gemütlichen Runde

**Haben Sie einen DIVINO-Lieblingswein?**

Einen spezifischen Lieblingswein habe ich nicht, dafür ist Wein einfach zu vielschichtig und variiert je nach Anlass oder auch Tagesform. Das Gute ist, dass wir ja an der Quelle sitzen und die Möglichkeit haben, neue Weine oder „alte“ Weine aus neuen Jahrgängen direkt zu verkosten. Wein ist nun mal ein landwirtschaftliches Produkt und unterliegt den Launen der Natur.

Aber genau das macht es ja so spannend. Ein großer Gewinner in den letzten Jahren ist in meinen Augen der Müller-Thurgau, der mir in unterschiedlichen Ausbauformen immer besser schmeckt. Wein muss mir schmecken.

**Wenn Sie nicht für DIVINO arbeiten, was tun Sie dann am liebsten?**

Ich praktiziere zum Ausgleich Taiji Chan/Chuan und Qigong, habe auch inzwischen den Kursleiter mit einer 420h-Ausbildung abgeschlossen und darf damit Kurse leiten. Die Ausbildung ist im Umfang vergleichbar mit anderen Yogalehrerausbildungen. Zudem habe ich eine abgeschlossene Yoga Nidra-Ausbildung und ein großes Interesse an Astrologie. Wichtig ist mir ein tiefes Verständnis des meditativen

Nutzens von chinesischen oder indischen Techniken als Kontrast zu unserer schnelllebigen und lauten Zeit. Wir benötigen einfach Ruhe zum Ausbalancieren von Stress und Hektik – die Balance von Yin und Yang.

Daneben singe ich gerne, halte mich gerne in der Natur auf, koche, schwimme und lese gerne. Ich liebe meinen Platz in der Hängematte zwischen zwei wunderschönen Bäumen! Außerdem habe ich eine große Affinität zum Wasser und jedweden Aktivitäten darauf, damit und darin.

**Sind sie gebürtiger Franke?**

Nein, ich bin kein Franke, fühle mich aber als „Nei-Gschmecker“ in Franken sehr wohl. Geboren und aufgewachsen bin ich im Münsterland, insgesamt 10 Jahre meines Lebens habe ich an der Küste gewohnt, fünf Jahre in Bonn im Rheinland, und in Hamburg habe ich studiert.

**Wenn Sie Besuch haben, wohin führen Sie Ihre Gäste im Fränkischen Weinland?**

Die Region hat so viele schöne Orte. Angetan haben es mir die terroir f-Punkte, weil sie echt magische Orte sind. Orte, an denen man die Seele baumeln lassen kann, und die einen dazu bringen, etwas Ruhe zu bekommen und aufzutanken.

**Was sollten Gäste in der Region unbedingt probiert haben?**

Die fränkische Küche gerne in Verbindung mit einem guten Wein oder einem kühlen Bier. Die Küche ist zwar etwas fleischlastig, aber es gibt inzwischen auch sehr schmackhafte vegetarische Alternativen.

**Noch ein paar Worte zum Schluss bitte!**

Wir sind alle nur Gast auf dieser Erde, und wir haben nur eine. Wir haben keinen „Planet B“. Daher ist mir ein respektvoller Umgang mit unseren Mitmenschen, allen Lebewesen und der Natur sehr wichtig.

**Vielen Dank Herr Kunert!**

## Ein persönlicher Brief von Gerald Wüst, Geschäftsführender Vorstand DIVINO eG, an unsere Leserinnen und Leser



**Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde, liebe DIVINO Kundinnen und Kunden,**

*es ist Ihnen sicher nicht entgangen, dass die deutsche Weinbranche im letzten Jahr unter Druck geraten ist. Die Gründe dafür sind unterschiedlich und komplex. Da ist zum einen der insgesamt zurückgehende Alkoholkonsum, der auch die Bierbranche betrifft. Zum anderen findet auf multinationaler Ebene eine einseitig geführte Gesundheitsdiskussion statt. Ein Jahrtausende altes Kulturgetränk wie Wein, das – in Maßen genossen – bis vor zwei Jahren noch als gesundheitsförderlich eingestuft wurde, soll plötzlich auch in Kleinstmengen gesundheitsschädlich sein. Das hat auf Seiten der Konsumentinnen und Konsumenten für viel Verunsicherung gesorgt, was sich in einem zurückhaltenden Kaufverhalten abbildet.*

*Gleichzeitig steigen in den Weingütern aufgrund politischer Entscheidungen die Kosten. Die auf dem Markt erzielten Preise liegen teilweise unter den Herstellungskosten. Ein gesunder Betrieb kann das ein oder zwei Jahre verkraften, aber nicht mehrere Jahre hintereinander. Qualitativ erreichen unsere Weine weltweit Spitzenpositionen – wir sind in Deutschland aber auch das teuerste Weinproduktionsland der Welt. Das liegt an den höchsten Produktionsstandards, der teuersten Energie, dem Mindestlohn für Saisonarbeiter, Bürokratismus, Dokumentationspflichten und hohem Arbeitsaufwand durch Steillagenbewirtschaftung, Extremwetterlagen und neue Schädlinge. Winzerinnen und Winzer sind dadurch von solchen Kosten betroffen, die viele Betriebe in die Knie zwingen – bei manchen werden Weinberge gerodet, andere befinden sich in existenziellen Nöten.*

*Die Politik muss nun stärker und schneller reagieren und die Rahmenbedingungen für die Weinbranche verbessern. Doch dies wird vermutlich nicht von heute auf morgen passieren, was eigentlich notwendig wäre. Deshalb möchte ich Sie, unsere Kundinnen und Kunden, für dieses Thema sensibilisieren und darüber informieren.*

### **Weinkulturlandschaft in Gefahr**

*Die Krise im deutschen Weinbau wirkt sich nicht nur auf die wirtschaftliche Situation der Betriebe aus. Eine sichtbare Veränderung wird sich vor allem in der Veränderung der Weinkulturlandschaft zeigen: Rebflächen werden stillgelegt und voraussichtlich nicht mehr kultiviert werden. Für Weinliebhaberinnen und -liebhaber zeichnet sich damit eine traurige Perspektive ab. Denn mit der Rodung der Weinberge gehen wertvolle Landschaften verloren, verschwinden Weinplätze, Genusssorte und Reisemöglichkeiten. Verschwindet Biodiversität.*

*Damit werden auch die Wein- und Genuss-Touristen in den jeweiligen Anbaugebieten ausbleiben, was sich wiederum auch auf die Gastronomie und Hotellerie auswirken wird. Wein ist mehr als ein alkoholisches Getränk, und Weinbau ist mehr als eine landwirtschaftliche Branche. Es geht hier um ein vielschichtiges Genussmittel, das Zeichen unserer Zivilisation ist. Es bringt landschaftliche Schönheit hervor, es werden Räume geschaffen, die Menschen – aus aller Welt – verbinden und ein genussvolles Miteinander ermöglichen.*

*Diese Werte sind in Gefahr. Aus den genannten Gründen.*

*In Deutschland werden 60% ausländische und nur 40% inländische Weine konsumiert. Wenn es mehr treue Deutschwein-Kunden wie die DIVINO Kundinnen und Kunden gäbe, wäre für den deutschen Wein schon viel gewonnen.*

*Deshalb haben wir eine Bitte an Sie: Sprechen Sie mit Ihren Freunden und Bekannten über dieses Thema. Wenn das Verhältnis von ausländischem Wein und deutschem Wein umgekehrt werden kann, wird das eine positive Wirkung auf die Winzerbetriebe haben. Wer zu heimischen Weinen greift, hat nicht nur einen guten Tropfen im Glas, sondern stärkt auch die Weinwirtschaft, erhält Wertschöpfungsketten im ländlichen Raum und trägt zum Schutz unserer Weinkulturlandschaften bei.*

*DIVINO feiert mit Ihnen dieses Jahr sein 75-jähriges Jubiläum. Durch Kundinnen und Kunden wie Sie und unsere genossenschaftliche Struktur geht es uns in dieser Zeit besser als anderen. Mit Ihrer Treue für DIVINO helfen Sie uns, unsere Arbeit fortzuführen und tragen dazu bei, dass handwerklicher Weinbau und die traumhaft schöne Kulturlandschaft in Franken erhalten bleiben – und dass wir weiterhin DIVINO feine Weine für Sie produzieren können. Wir sind überzeugt: Wein ist mehr als ein Getränk. Es ist ein Kulturgut, das die Menschheit seit über 8.000 Jahren begeistert. Landschaft, Handwerk, Genuss, Ästhetik, Kommunikation, Miteinander... – diese Werte wollen wir auch in Zukunft mit unseren Weinen weiterleben und weitergeben.*

*Wir danken Ihnen von Herzen für Ihre Unterstützung.*

*Ihr Gerald Wüst*

# DER RICHTIGE MOMENT IM GLAS

## TRINKREIFE, REIFEPOTENZIAL UND DIE BEDEUTUNG IDEALER LAGERBEDINGUNGEN

Von Peter Angele, Sommelier und Leiter Direktvertrieb DIVINO



Die Frage nach der **Trinkreife eines Weines** zählt zu den zentralen Themen des bewussten Weingenusses. Sie berührt nicht nur den richtigen Zeitpunkt des Öffnens, sondern auch das Verständnis dafür, wie sich ein Wein über die Jahre entwickelt und unter welchen Bedingungen er sein volles Potenzial entfalten kann. Viele Winzerinnen und Winzer widmen sich dieser Thematik mit großer Sorgfalt und verfolgen das Ziel, Weine zu erzeugen, deren Aromenspektrum sich mit zunehmender Flaschenreife mehr und mehr vertieft.

Trinkreife ist dabei kein fest definierter Moment, sondern ein **Entwicklungsfenster**, das von Rebsorte, Herkunft, Jahrgang, Ausbau und nicht zuletzt von individuellen **Lagerbedingungen** abhängt. Unter optimalen Voraussetzungen – einer konstant kühlen Temperatur, ausreichender Luftfeuchtigkeit, Dunkelheit sowie Erschütterungsfreiheit – kann sich ein Wein langsam und harmonisch weiterentwickeln. Dieses ruhige Reifen ermöglicht vielen Weinen, Struktur, Tiefe und aromatische Vielschichtigkeit auszubilden.

Insbesondere hochwertige Weiß- und Rotweine profitieren von einer solchen Lagerung. Mit der Zeit treten primäre Fruchtaromen in den Hintergrund, während komplexere tertiäre Noten entstehen, die dem Wein zusätzliche Spannung und Eleganz verleihen. Säure, Tannin und Alkohol verbinden sich zunehmend zu einem ausgewogenen Gesamtbild, das den Wein zugänglicher, zugleich aber oft auch anspruchsvoller macht.

Trinkreife ist jedoch auch immer eine Sache des persönlichen Geschmacks. Manch einer Weingenießerin oder einem Weingenießer können die Weine gar nicht jung, knackig und frisch genug sein, während andere ihren Kellerschätzen bewusst Zeit einräumen, um dem Höhepunkt entgegenzureifen.

Ein wesentlicher Teil des großen Weingenusses liegt im **bewussten Begleiten dieses Reifeprozesses**. Wer über geeignete Lagerbedingungen verfügt, hat die Möglichkeit, Weine über Jahre hinweg zu beobachten und verschiedene Entwicklungsstadien zu erleben. Dieses „Spiel mit dem Alter“ eröffnet nicht nur sensorische Erkenntnisse, sondern vertieft auch das Verständnis für Wein als Kulturgut.

Gerade die besten **Silvaner, Rieslinge und Spätburgunder aus Franken** zeigen eindrucksvoll, wie sich Weine bei sorgfältiger Lagerung über lange Zeiträume hinweg entwickeln können. Ihre Fähigkeit, Spannung, Frische und Komplexität über viele Jahre zu bewahren, macht sie zu idealen Begleitern für alle, die Trinkreife nicht als Endpunkt, sondern als fortlaufenden Prozess begreifen.

Und wie lange dauert es jetzt, bis ein Wein die optimale Reife hat? Folgende Faustregeln geben Ihnen eine Orientierung, wie lange Sie Wein lagern sollten bzw. können:

- *Je höher die **Qualität** eines Weines, desto länger können Sie den Wein reifen lassen. Gerade Süßweine wie Trockenbeerenauslesen oder Eisweine können mitunter Jahrzehnte reifen und werden dann erst recht zum absoluten Hochgenuss.*
- *Je **größer** das Gebinde, in welches der Wein abgefüllt wurde, desto länger kann man ihn lagern. Weine reifen in großen Flaschen deutlich besser. Die Investition in Magnumflaschen lohnt sich also.*
- *Weine, die im Holzfass ausgebaut wurden, besitzen in der Regel ein besseres Reifungspotenzial, da die durch das Holz eingebrachten Tannine als Oxidationsschutz wirken.*
- *Die **Stilistik** gibt oftmals einen Hinweis auf das Lagerpotenzial: ein spritzig leichter Sommerwein sollte auch jung und spritzig getrunken werden. Hier empfiehlt sich z.B. nur eine kurze Lagerung. Ein vollmundig-dichter und konzentrierter Wein wird dagegen über ein gutes Lagerpotenzial verfügen.*
- *Fragen Sie Ihren Winzer oder ihre Winzerin des Vertrauens! Hier werden Sie beim persönlichen Beratungsgespräch immer eine fundierte Auskunft über deren Weine erhalten.*

**Für unsere verschiedenen Weinlinien geben wir folgende Lagerempfehlungen:**

JUVENTA GUTSWEINE:	.....	bis zu 3 Jahre
ORTSWEIN:	.....	bis zu 5 Jahre
TERROIR LAGENWEINE:	.....	bis zu 7 Jahre
PRIMO & GROSSE GEWÄCHSE:	.....	10 Jahre und mehr
DIVINO SEKT:	.....	bis zu 5 Jahre

# DIVINO PURO – ECHT. UNGESCHÖNT. UNGEFILTERT.

WEIN IN SEINER URSPRÜNGLICHSTEN FORM – GENAU DAS WAR UNSERE VISION BEI DER ENTWICKLUNG DIESES BESONDEREN TROPFENS. EINEN LOW INTERVENTION WEIN ZU ERZEUGEN BEDEUTET, KONTROLLE ABZUGEBEN UND SICH AUF DIE AUSSERORDENTLICHE QUALITÄT DES TRAUBENMATERIALS UND DEN NATÜRLICHEN WERDEGANG EINES WEINES ZU VERLASSEN.

DIVINO Kellermeister Felix Reich, dessen Unterschrift auf jeder Flasche steht, hat sich auf dieses Abenteuer eingelassen. „Es war gar nicht so leicht für mich, denn diese Methode verlangt vom Kellermeister, ganz bewusst loszulassen, weil wir überhaupt nicht eingegriffen haben in die Weinwerdung. Keine zugesetzte Reinzuchthefer, keine Filtration, keine Schwefelgabe nach der Gärung. Was bleibt, ist das Wesentliche: ein Wein, der sich ganz natürlich entfalten durfte – unverfälscht, eigenständig und kompromisslos authentisch“, erzählt Felix rückblickend.

Ausgebaut im 10-Hektoliter-Granitfass, entwickelt PURO eine beeindruckende Tiefe und Struktur. Hier spricht nicht Technik, hier spricht Ursprünglichkeit: Mit dieser Methode wurden die ersten Weine vor tausenden von Jahren erzeugt. Was die Rebsorte betrifft: Der Silvaner kann das. Er ist so wandelbar – vom einfachen Schoppenwein zum absoluten Premiumprodukt – und wie bei PURO: Silvaner kann ungeschminkt. Er zeigt hier sein wahres Gesicht, der Boden erzählt seine Geschichte, und das einzigartige Mikroklima des Weinbergs verleiht ihm seine unverwechselbare Handschrift. Kurz: pures Terroir im Glas.

## FELIX, PURO 2024 IST EIN EXPERIMENT. WIE GING ES DIR DAMIT?

Wir arbeiten schon seit über 12 Jahren mit Spontangärung und auch mit dem Granitfass. Mit PURO sind wir allerdings noch einen Schritt weiter gegangen: Der Wein wurde nach der Pressung wirklich sich selbst überlassen. Das ist ein sehr hohes Risiko – denn da kann viel schiefgehen. Aber wie sagt man so schön: Am Abgrund ist die Aussicht am schönsten!

## WÜRDEST DU ES WIEDER TUN?

Der Jahrgang 2025 liegt schon im Keller (lacht)! Es ist ein grandioses Produkt, und es ist eine authentische Art, Wein zu bereiten. Durch den Ausbau im Granitfass ist die Menge immer sehr begrenzt, das macht PURO nochmal mehr zu einer Rarität – und diese Herangehensweise gefällt mir auch sehr gut. Abgesehen davon, dass mich die Weinqualität überzeugt. Dieser Wein ist ein absoluter Langstreckenläufer und wird uns auch in 10 Jahren noch viel Freude bereiten. Allerdings, kleine „Warnung“ an dieser Stelle: Man muss sich schon mit PURO auseinandersetzen. Das ist kein gefälliger Mainstream-Wein und hat auch mit dem „gelernten“ Weinprofil wenig zu tun!



## WIE SCHMECKT PURO?

Im ersten Moment, also in der Nase, wirkt er nussig, balsamisch, eher gelbe, reife Früchte, Bratapfel – gleichzeitig präsentiert er auch eine pfeffrige Note. Am Gaumen ist er weich, opulent und schmelzig. PURO ist ein Wein, der fordert, der die Auseinandersetzung sucht. Er ist kein Wein für die breite Masse. Er ist geschmacklich einfach sehr individuell. Deshalb funktioniert PURO bestens als Solitär – aber auch ausgezeichnet zu edlem Seefisch!

Mein Tipp: am besten in einem Burgunderglas genießen!

## DEIN PERSÖNLICHES STATEMENT ZU DIESEM WEIN!

Ich bin grundsätzlich kein großer Naturweinliebhaber. Aber ich sage ganz ehrlich, ich finde diese Art, Wein zu erzeugen, sehr bereichernd und spannend. Es öffnet sich eine neue Weinwelt, die uns den Weg zum Ursprung der Weinerzeugung zeigt. Wir machen Wein wie vor 1000 Jahren – keine Technik, keine Eingriffe, keine Schönung. Es ist für mich nicht leicht einen Wein derart sich selbst zu überlassen, aber es öffnen sich neue Horizonte!



# PURO *Granit*

---

## DIVINO PURO

---

Bourgogneflasche 0,75l, Naturkork

---

Alkohol in Vol.% 11,82

---

Restzucker in g/l 0,2

---

Säure in g/l 5

---

Ausbau Low Intervention: Spontangärung und 9-monatige Reifung im 10 hl Granitfass ohne Kühlung, Abfüllung ohne Filtration und Schwefelgabe

---

Serviertemperatur 10-12 °C

---

Trinkreife/Potenzial 2025-2035

---

FLASCHEFOTO: ARNO DUGRAK - UNTOFOTOSSICA

# 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!



## Silia Rüttiger

**Sommelière im Restaurant Aifach REISERS und Inhaberin von barrossi Espresso bar & barrossi Deli, Würzburg**

Mein liebster Ort im Fränkischen Weinland ist natürlich ein Weinberg – auf dem Gebiet der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG) in Thüngersheim. Dort gehe ich am liebsten mit unserem Hund Filou spazieren, weil es deutlich ruhiger ist als etwa am Stein in Würzburg. Oberhalb des terroir f-Punktes dort gibt es noch einen unbefestigten Weinbergsweg, und man hat eine wundervolle Aussicht über die Wälder und Weinberge mit Blick auf die kleine Bergkapelle vor Leinach bis weit in den Spessart hinüber. Es ist ein sehr friedlicher und ruhiger Platz, und gerade im Frühling kann man dort schon früh am Tag die ersten Sonnenstrahlen genießen. Außerdem liebe ich dieses Gebiet, weil die LWG dort unendlich kreativ im Bereich Wein und Biodiversität experimentiert und die Besucher mit vielen Hinweistafeln daran teilhaben lässt.

## Chistoph Weiss

**Fotograf und Musiker, Würzburg**

Ich liebe den Höhenzug über dem Würzburger Stein. Dort oben gibt es viele Plätze, von denen aus man ganz wunderbar auf die Stadt schauen kann. Als ich 1988 für mein Musik-Studium nach Würzburg gekommen bin und auf dem ersten Weinfest von Ludwig Knoll vor damals 100 Leuten in einer Soul Band spielte, habe ich diese Lage für mich entdeckt. Ich war schon zu jeder Tages- und Nachtzeit dort. Es ist ein großartiger Ort, um über alles mögliche nachzudenken – man hat genug Abstand zur Stadt und trotzdem alles im Blick.





FOTO: ALEX ZIMM

## Marco Maiberger

**Geschäftsführer Fränkisches Weinland  
Tourismus GmbH, Ochsenfurt**

*Mein Lieblingsplatz ist werktags die Weininsel an der Mainschleife mit Nordheim und Sommerach. Hier drehe ich nahezu ganzjährig mehrmals pro Woche ab 5 Uhr morgens meine Rennradrunde. Egal zu welcher Jahreszeit ist es ein wunderbares Gefühl, wenn der Tag erwacht und sich die Natur vielseitig präsentiert.*

*Während im Winter und Frühjahr gerade in der Altmainegend der Nebel übers Land zieht, sorgt der Main im Sommer für eine gewisse kühle Brise in den Morgenstunden. Im Herbst ist es faszinierend, bereits ganz früh am Morgen die Winzer bei ihrer Weinlese-Arbeit zu beobachten. Ganzjährig hat der Blick auf die Natur, die Weinberge und die Geschehnisse drumherum somit einen ganz besonderen Reiz.*



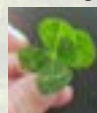
FOTO: DANIEL BRUNN

## Silvia Kirchhof

**Sängerin, Schauspielerin,  
Clownin und Regisseurin,  
Gerolzhofen**

*Mein Lieblingsort ist ein kleiner Weinberg, nicht weit von Gerolzhofen entfernt. Vielleicht, weil der Weg hinauf schon etwas verändert - weil er mich langsamer macht, bewusster. Oben stehen schlichte Liegen: Hier darf*

*ich sein. Ich blicke über den Steigerwald in den Himmel. Jeder Besuch ist anders: mal Ruhe, mal entstehen Ideen, mal darf ich traurig sein. Vier schwere Jahre liegen hinter uns. Mein kleiner Enkel bekam mit anderthalb Jahren die Diagnose Hirntumor. In dieser Zeit habe ich diesen Ort oft gebraucht. Einen Ort, an dem ich die Erde unter mir spüre und den Himmel über mir - als würde ich zwischen beidem gehalten.*



*Einmal schenkte mir eine fremde Frau wortlos ein vierblättriges Kleeblatt. Ich musste vor Rührung weinen. Dieses Kleeblatt habe ich bis heute. Es war ein Augenblick voller Hoffnung.*

*Ein leiser Zuspruch: Es wird gut. Mein Enkel ist im vergangenen Juli gestorben. Und doch ist dieser Ort für mich kein Ort der Verzweiflung geblieben. Im Gegenteil. Er trägt alles - Trauer, Erinnerung, Kreativität und die leise Kraft weiterzugehen.*

Im Hintergrund: Der weltbekannte Escherndorfer Lump - von hier aus hat man ebenfalls einen wunderschönen Blick über das Weinland und auf Nordheim!

FOTO: DANIEL BRUNN



Ideal gelegen für Ausflüge ins Fränkische Weinland: Das Landhotel Geiselwind, direkt an der A3 und doch mitten in der Natur, bietet angenehmen Komfort. Es ist alles da, was man für eine entspannte und genussvolle Auszeit braucht.

**ANKOMMEN, DURCHATMEN, BLEIBEN WOLLEN:**

# LANDHOTEL GEISELWIND

**D**as Landhotel Geiselwind verbindet entspannten Rückzug mit überraschend unkomplizierter Erreichbarkeit. Nur wenige Minuten von der Autobahn entfernt und doch mitten im Grünen, entsteht hier ein Ort, der sich wie ein gut gehütetes Geheimnis anfühlt – ideal für alle, die spontan raus wollen, ohne lange unterwegs zu sein.

Die Umgebung? Typisch fränkisch und wunderbar entschleunigend. Sanfte Hügel, weite Felder und kleine Ortschaften prägen das Bild – perfekt für Spaziergänge, Entdeckungstouren oder einfach eine Pause vom Tempo des Alltags. Gleichzeitig bleibt man flexibel: Die zentrale Lage macht das Landhotel Geiselwind zum idealen Ausgangspunkt für Ausflüge in das Fränkische Weinland.

Drinne setzt sich das Gefühl von Leichtigkeit fort. Klare Linien, eine angenehme Atmosphäre und Räume, die zum Runterkommen einladen. Kein überladener Luxus, sondern genau die richtige Mischung aus Komfort und Authentizität. Hier zählt, was wirklich wichtig ist: ein gutes Bett, Ruhe – und das Gefühl, willkommen zu sein.

Besonders spürbar wird das im Service. Persönlich, aufmerksam und unaufgeregt sorgt das Team dafür, dass alles ein-

fach passt. Ob kurzer Zwischenstopp auf der Reise, Wochenendtrip oder Business-Aufenthalt – das Landhotel Geiselwind schafft es, funktional und gleichzeitig entspannt zu sein.

Ein Ort für alle, die nicht viel suchen – und genau das Richtige finden.

*Eine Person, die maßgeblich für die entspannende und einladende Atmosphäre im Hotel verantwortlich zeichnet, ist Sabine Maul. Mit noch nicht einmal 30 Jahren leitet die junge Frau als Geschäftsführerin das Hotel.*

**Frau Maul, woher kommt Ihre Liebe zur Gastronomie?**

Meine Leidenschaft für die Gastronomie wurde schon früh geprägt, da meine Mutter in diesem Bereich arbeitete. Schon als Kind hat mich fasziniert, wie viele Menschen zusammenarbeiten, damit am Ende alles für den Gast stimmt. Erste Erfahrungen sammelte ich in der Spülküche und später im Service. Mit der Zeit wurde aus anfänglicher Neugier echte Begeisterung. Spätestens nach meiner Ausbildung und Weiterbildung war für mich klar: Die Gastronomie ist meine Berufung, vor allem wegen der Abwechslung, der Dynamik und der täglichen Begegnungen mit Menschen.

**Was braucht es, um ein solches Haus zu führen?**

Ein Hotel zu führen, erfordert vor allem Leidenschaft, Disziplin und Durchhaltevermögen. Wichtig ist, dass man zu hundert Prozent hinter dem eigenen Betrieb steht. Erfahrungen aus Kindheit, Ausbildung und Praxis prägen dabei entscheidend. Ebenso wichtig ist ein starkes Team, denn die Mitarbeiter sind in der Gastronomie der Schlüssel zum Erfolg. Auch ein gutes Netzwerk aus Partnern und Dienstleistern spielt eine große Rolle. Eine gesunde Mischung aus Erfahrung, neuen Ideen und der Bereitschaft, sich ständig weiterzuentwickeln, ist für mich die Grundlage einer erfolgreichen Unternehmensführung.

**Auf was dürfen sich die Gäste freuen?**

Unsere Gäste dürfen sich auf einen angenehmen Aufenthalt mit persönlichem Service und entspannter Atmosphäre freuen. Die Lage nahe der A3 und dennoch ruhig, mit Blick auf Natur und Golfplatz, macht unser Haus besonders. Wir bieten moderne Tagungsräume, komfortable Zimmer und eine vielseitige Küche mit regionalen und saisonalen Gerichten. Persönliche Betreuung und ein eingespieltes Team sorgen dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen. Regelmäßige Investitionen und Weiterentwicklungen tragen zusätzlich dazu bei, ein stimmiges Gesamtangebot zu schaffen.



**Gibt es spezielle Arrangements?**

Unsere Arrangements sind flexibel und individuell anpassbar. Besonders beliebt ist das „Hole in One“ Arrangement mit Übernachtung, Menü, Frühstück, Lunchpaket und Greenfee-Rabatt. Ergänzt wird dieses durch weitere Angebote wie „Golf und More“, das Murrmann Arrangement, das Champagner Arrangement oder saisonale Pakete. Sie verbinden Genuss, Natur und Erholung und lassen sich jederzeit an persönliche Wünsche anpassen. So entsteht für jeden Gast die passende Auszeit im Steigerwald, ganz unabhängig davon, ob er Ruhe, Aktivität oder kulinarische Erlebnisse sucht.

**Welche Rolle spielt der Frankenwein?**

Frankenwein spielt in unserem Haus eine zentrale Rolle. Er ist für uns der beste Botschafter unseres Frankenlandes. Ob Silvaner, Bacchus oder Domina, unsere Gäste schätzen die Vielfalt und Qualität sehr. Mit ausgewählten Weinen und unserer langjäh-

rigen Partnerschaft mit DIVINO bieten wir ein authentisches Geschmackserlebnis. Durch gezielte Beratung helfen wir unseren Gästen, den passenden Wein zum Gericht zu finden. So entsteht ein stimmiges Zusammenspiel von Speisen und Wein, das den Aufenthalt besonders macht.

**Wie beschreiben Sie den Küchenstil?**

Unsere Küche verbindet durch unsere junge Küchenchefin fränkische Tradition mit modernen Einflüssen. Klassische Gerichte treffen auf neue Ideen und werden mit regionalen und saisonalen Produkten zubereitet. Die Speisekarte ist vielseitig und reicht von Fleisch- und Fischgerichten bis hin zu vegetarischen und veganen Optionen. Ergänzt wird das Angebot durch wechselnde Saisonkarten sowie frische Salate und eine eigene Kinderkarte. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität, Frische und eine sorgfältige Zubereitung. Unsere Küche steht für ehrlichen Genuss, der Tradition und Moderne miteinander verbindet.

Tagen, feiern, Urlaub machen. Ein Haus – viele Möglichkeiten. Hotel-Chefin Sabine Maul führt ihr Haus mit viel Charme, Kompetenz und Teamgeist. Jeder Gast soll das Haus mit einem Lächeln verlassen!

**Möchten Sie noch etwas sagen?**

Für mich ist die Gastronomie eine echte Berufung. Ein guter Tag ist für mich, wenn unsere Gäste zufrieden nach Hause gehen und unsere Arbeit wertschätzen. Hinter jedem gelungenen Tag steckt viel Einsatz, der oft unterschätzt wird. Neben dem täglichen Geschäft beschäftigen uns auch Planung, Organisation, Umbaumaßnahmen und neue Herausforderungen. Besonders wichtig ist dabei der Zusammenhalt im Team.

Nur gemeinsam können wir die Anforderungen meistern und unseren Gästen die Qualität bieten, für die wir stehen.

  
**DIVINO**  
DELUXE  
*Genussfestival*

Ein Glas  
DIVINO Sekt  
zur Begrüßung  
inklusive



## DIVINO DELUXE Genussfestival

Freitag, 12. & Samstag, 13. Juni 2026 im Innenhof von DIVINO Nordheim

Mittlerweile hat es sich längst zu einer festen Größe auf der Weininsel und darüber hinaus entwickelt: das DIVINO DELUXE Genussfestival. Jahr für Jahr verwandelt sich unser Innenhof in Nordheim in eine Bühne für kulinarische Highlights. Im Mittelpunkt stehen dabei die raffinierten Kreationen von Spitzenkoch Bernhard Reiser sowie unsere erlesenen Weine.

Zu den Spezialitäten aus der REISER-Küche wird jeder Gang mit einer passenden Weinbegleitung serviert – freuen Sie sich auf ein Genusserebnis der besonderen Art! Begleitet wird dieses harmonische Zusammenspiel von stimmungsvoller Livemusik am Freitag und Samstag jeweils von 17 bis 24 Uhr. Die Menüzeiten liegen an beiden Tagen zwischen 18 und 22 Uhr.

Für seine Gerichte hat sich REISER von unseren Weinen inspirieren lassen und bereitet an diesen beiden Tagen

direkt vor Ihren Augen köstliche Speisen zu, die perfekt mit Silvaner, Burgunder und weiteren Sorten harmonieren:

### VORSPEISE:

*Gesmoktes Lachsfilet auf Spargelsalat mit Limettencreme*

### ZWISCHENGANG:

*Ricotta-Basilikum-Ravioli mit Kirschtomaten-Sugo, Rucola und Bergkäse*

### HAUPTGANG:

*Fränkisches Roastbeef in Dijon-Senfmarinade vom Lagerfeuergrill, Schmorzwiebelsauce, Kartoffelgratin, kleiner Kräutersalat mit gepickelten Radieschen*

### DER SÜSSE ABSCHLUSS:

*REISERS Silvaner-Tiramisu mit Erdbeeren und Vanilleeis*

## 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)



**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-hoffnung]

Zu Beginn des Jahres sagen wir gerne: Hoffentlich wird es ein gutes Jahr, nicht nur für den Wein, sondern für uns persönlich. Wir beginnen das Jahr mit der Hoffnung, dass wir gesund bleiben, dass wir unsere Arbeitsstelle nicht verlieren und dass wir in unserer Familie in Frieden und Eintracht leben können. Und wir hoffen darauf, dass endlich in der Welt wieder Frieden einkehrt.

Das sind konkrete Hoffnungen, die auch enttäuscht werden können. Gabriel Marcel, ein französischer Philosoph, hat 1943 ein Buch über die Philosophie der Hoffnung geschrieben. Er unterscheidet zwischen Hoffnung und Erwartung, zwischen konkreten Hoffnungen und der absoluten Hoffnung. Eltern haben oft Erwartungen an ihre Kinder und legen sie damit fest. Diese Erwartungen werden oft enttäuscht. Die absolute Hoffnung geht weiter, auch wenn meine Erwartungen enttäuscht werden. Ich hoffe, dass mein Sohn, meine Tochter, einen guten Weg findet, auch wenn der ganz anders ist, als ich mir das vorgestellt habe. Die Hoffnung legt nicht fest, sie eröffnet einen Prozess, in dem sich die Kinder entwickeln können. Die absolute Hoffnung kann nicht enttäuscht werden, weil sie nicht an konkrete Bilder und Vorstellungen gebunden ist. Auch wenn ich nicht gesund werde, bleibe ich ein hoffender Mensch. Ohne Hoffnung kann der Mensch nicht leben. Das sagen uns die Psychologen. Davon wussten schon die Lateiner, wenn sie sagen: „Dum spiro spero = solange ich atme, hoffe ich“. Die Hoffnung ist genauso wichtig wie der Atem. Die Hoffnung sieht die Wirklichkeit so wie sie ist. Aber sie hofft trotzdem, dass Verwandlung möglich ist.

Wenn ich Menschen begleite, kann ich es nur in der Hoffnung, dass dieser Mensch, auch wenn er eine noch so schwierige Lebensgeschichte hat, trotzdem eine wertvolle Lebensspur in die Welt eingraben kann. Oder wie Hildegard von Bingen das ausdrückt: dass seine Wunden in Perlen verwandelt werden. Wenn wir in unsere Welt schauen, ist da ja momentan wenig Hoffnungsvolles. Doch solange wir beten, haben wir Hoffnung. Ein evangelischer Pfarrer, der mit seinen Freunden Friedensgebete veranstaltet, antwortete auf die kritische Bemerkung, das habe doch alles keinen Zweck: Solange wir beten, hoffen wir. Und wenn wir als hoffende Menschen in die Gesellschaft gehen, haben wir eine positive Ausstrahlung. Menschen, die sich ohnmächtig fühlen, werden entweder depressiv oder aggressiv. Hoffende Menschen tun der Gesellschaft gut.



EINFACH WUNDERBAR WANDELBAR:

# Das Fränkische Weinland

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.

Rund um das markante Mairdreieck, bis zu den Rändern des Steigerwalds erstreckt sich das Fränkische Weinland, das Hauptweinanbaugebiet des Frankenweins. 87 Tourismusorte, vom kleinen Weinstädtchen bis zur Kulturmetropole Würzburg oder Schweinfurt mit seiner Museumslandschaft rund um die Kunst, bieten neben Weinkultur und Genuss vor allem abwechslungsreiche Natur und zahlreiche Möglichkeiten für Aktivreisende. Ein zauberhaftes Ortstrio bilden dabei Dettelbach, Prichsenstadt und Wiesentheid im Weinlandkreis Kitzingen gelegen. Jedes dieser kleinen Weinstädtchen steht für die wunderbare Wandelbarkeit des Fränkischen Weinlands.

**Dettelbach** liegt direkt am MainRadweg und bietet neben seinem historischen Altstadt kern einen besonderen Genussmoment: Das Wallfahrtsgebäck „Dettelbacher Muskatzine“ passt perfekt zu einem Glas Frankenwein als süßes Weingebäck. Die Vinothek in der Ortsmitte im Kultur- und Kommunikationszentrum (KUK) vereint die Winzer des Ortes und bietet den perfekten Genusssort für beides.



**Prichsenstadt** besticht durch sein Fachwerk. Wer durch das malerische Tor die Altstadt betritt, begibt sich auf eine Zeitreise. Kulinarisch gibt es neben exzellenter Gastronomie auch zwei heimische Metzgereien am Ort – bei dieser gastronomischen Handwerkskunst geht ein Snack zwischen durch immer.

Den wohl eindrucksvollsten Schlossplatz im Fränkischen Weinland hat **Wiesentheid** zu bieten. Der Blick in die Kirche mit ihrem besonderen Deckengemälde versetzt jeden Gast ins Staunen.

Kurzum: Kultur und Genuss gehören im Fränkischen Weinland einfach dazu, köst-

Foto oben: Dettelbach (links), Prichsenstadt (mitte) oder Wiesentheid – drei zauberhafte Weinorte nur wenige Auto-Minuten von DIVINO entfernt.

Foto links: Marco Maiberger, Geschäftsführer Fränkisches Weinland Tourismus GmbH

liche Anlässe gibt es im Fränkischen Weinland viele – on Top ein kulinarischer Veranstaltungskalender mit über 382 Terminen im Jahreslauf. Dazu gehört beispielsweise auch die Wein & Genuss Schlenderei in Dettelbach oder für Oldtimer-Freunde die Veranstaltung Prichsenstadt Classics, die sich nicht nur mit Oldtimern, sondern auch mit köstlichen Genüssen präsentiert.

Viel Freude beim Entdecken und Genießen wünscht Ihnen, verehrte Leserinnen und Leser,

Ihr Marco Maiberger  
Geschäftsführer Fränkisches Weinland  
Tourismus GmbH

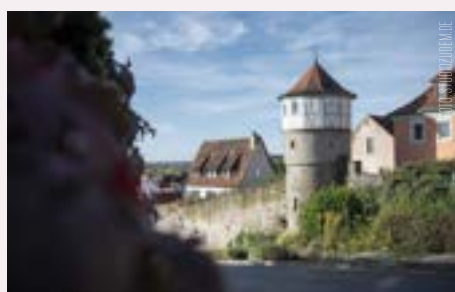


Weinfeste sind die besten Feste – da sind sich alle einig!

## DETTELBACH ENTDECKEN: Wo Geschichte, Wein und Lebensfreude aufeinandertreffen

Eingebettet in Frankens malerische Weinlandschaft und direkt am glitzernen Main gelegen, verzaubert Dettelbach mit seiner romantischen Altstadt. Schmale Gassen, liebevoll restaurierte Fachwerkhäuser und eine nahezu vollständig erhaltene Stadtmauer mit Türmen und Toren lassen Besucher in die Atmosphäre vergangener Jahrhunderte eintauchen – und gleichzeitig Lust auf Entdeckungstouren durch die Stadt aufkommen.

Ein echtes architektonisches Highlight ist das Historische Rathaus: Die doppelläufige Freitreppe mit ihrem markanten Verkünderker ist nicht nur ein beliebtes Fotomotiv, sondern auch Schauplatz zahlreicher Hochzeitsfeiern. Hoch über den Dächern thront die Stadtpfarrkirche St. Augustinus. Ihre ungleichen Türme werfen bis heute Rätsel auf, während das Innere mit einem faszinierenden Mix aus Barock, Neugotik und modernen Elementen begeistert. Ebenso beeindruckend ist die Wallfahrtskirche „Maria im Sand“ mit ihrem figurenreichen Renaissanceportal – ein Kleinod voller Details, das staunen lässt.



Ob Stadtmauer mit Turm (oben) oder das Brücker Tor – Dettelbach bietet jede Menge historische Romantik. Ein besonderes Highlight ist das Historische Rathaus (nächste Seite oben links), ein Kontrast im Hier und Jetzt bildet das KUK.

Mitten in der Altstadt verbindet das Kultur- und Kommunikationszentrum (KUK) Vergangenheit und Gegenwart. Der moderne kubische Bau setzt bewusst einen Kontrapunkt zur historischen Umgebung. Hier finden Besucher die Tourist-Information, die Vinothek, die Stadtbibliothek sowie das Museum „Pilger & Wallfahrer“ – der perfekte Ausgangspunkt für jede Entdeckungsreise.

Dettelbach ist nicht nur ein Ort voller Geschichte, sondern auch ein Paradies für Genießer und Naturliebhaber. Wanderer, Radfahrer und Weinliebhaber kommen hier gleichermaßen auf ihre Kosten: Ob auf dem MainRadweg, den „TraumRunden des Kitzinger Landes“ oder bei einem Spaziergang durch die Weinberge – überall laden wunderschöne Aussichten und fränkische Gastfreundschaft zum Verweilen ein.

Ein besonderes Highlight ist die Dettelbacher Picknicksteige: Winzer und Gastronomen liefern liebevoll gefüllte Picknickkörbe direkt auf die Wanderroute – regional, saisonal und stilecht in traditionellen Wein-



FOTO: STUBENZIMMER.DE



FOTO: HILGERER.DE



FOTO: PRICHSENSTADT.DE

Zauberhaftes Prichsenstadt – Wehrtürme, Stadtmauer, verwinkelte Gassen: Hier atmen Gäste die Geschichte der Stadt!

## PRICHSENSTADT ERLEBEN:

# Genuss, Natur und besondere Erlebnisse

steigen. Wer Dettelbach mit allen Sinnen erleben möchte, darf die „Wein & Genuss Schlenderei“ nicht verpassen: Bei einem geführten Spaziergang durch die Altstadt genießen Gäste ein abgestimmtes Drei-Gänge-Menü bei wechselnden Winzern und Gastronomen, begleitet von erlesenen Dettelbacher Weinen und einem Besuch in einer Schnapsbrennerei.

Seinen besonderen Zauber entfaltet Dettelbach vor allem bei seinen Festen, wie beim stimmungsvollen Weinfest an der Mainlande oder beim Einholen der „Letzten Fuhre“. Zur Kirchweih und den „Advents-Stationen“ öffnen Weingüter und Gastronomiebetriebe ihre Höfe und laden zu fröhlichem Feiern, Genießen und Entdecken ein.

Dettelbach ist kein Ort, den man einfach besucht. Es ist ein Ort, den man erlebt, mitnimmt – und zu dem man immer wieder gerne zurückkehrt.

Weitere Informationen gibt es unter [www.dettelbach-entdecken.de](http://www.dettelbach-entdecken.de)

**P**richsenstadt – eine kleine, feine, mittelalterliche Weinstadt am Fuße des Steigerwaldes, die ihr Herz ehrlich zeigt. Hier kommt man nicht einfach vorbei, man erlebt die Stadt, spürt ihre Geschichte und genießt ihre ruhige Gelassenheit. Ob mit dem Rad von Nordheim oder Thünngersheim, als Tagesausflug oder entspannte Auszeit: Prichsenstadt liegt idyllisch zwischen Weinbergen und Wald, wo Geschichte, Natur und Genuss aufeinandertreffen.

Historische Schätze: Schon vor rund 800 Jahren führte ein schmaler Pfad durch dichten Wald zum Brisenhof. 1258 erstmals urkundlich erwähnt, erhielt der Ort 1367 vom Kaiser Karl IV. die Stadtrechte.

Wehrtürme, Stadtmauer, verwinkelte Gassen und historische Gebäude erzählen die Geschichte der Stadt ohne Worte. Viele Herrscher kamen und gingen, doch das Städtchen hatte großes Glück: Es wurde nie ernsthaft zerstört und besitzt deshalb noch heute sein wunderschönes mittelalterliches Stadtbild.

Genuss, der bleibt: Prichsenstadt ist ein Ort für Ruhesuchende – und für Genießer. Vier Weingüter in der Altstadt keltern prämierte Weine, eines der besten Silvanerweingüter Frankens ist hier zu Hause. Regionale Küche, ehrliches Handwerk und sogar eine Fleischsommelière garantieren kulinarische Höhepunkte.

Süße Momente bietet hofgemachtes Eis aus Prichsenstädter Beeren. Tagsüber lockt ein Picknickkorb mit regionalen Spezialitäten für eine Pause in den Weinbergen. Abends laden Gasthäuser zu fränkischer Küche, Herzlichkeit und saisonalen Köstlichkeiten ein – besonders im Frühjahr, wenn Prichsenstädter Spargel die Hauptrolle spielt.

Feste, Stimmung, Bewegung: Ruhe bedeutet hier keineswegs Stillstand. Das Jahr ist voller Veranstaltungen: die Prichsenstadt Classics im April, das Weinfest „Wein im Frein“ im Juni, Kirchweih im August, die Spätsommer-Schlenderei im September, „Prichsenstadt leuchtet“ im November und die Kinderweihnacht im Dezember.



Erkunden, entdecken, fühlen: Mächtige Tore, der Stadtturm, die evangelische Stadtkirche St. Sixtus, das historische Rathaus, die Alte Schmiede und der Freihof – Prichsenstadt lässt sich wunderbar zu Fuß erkunden. Der historische Stadtrundgang, Rebenslauf, Stadt- und Weinbergsführungen, Outdoor-Escape oder Geocaching bringen Altstadt und Weinberge näher zusammen.

Kinder und Erwachsene begeistert auch die Fossilien- und Mineraliensammlung – ein besonderes Highlight für kleine Entdecker.

Natur und besondere Erlebnisse: Rund um die Stadt führen Wanderwege zu Rosengarten, Mariengarten und der Prichsenstädter „TraumRunde“. Im Schloss Neuses am Sand erwartet Besucher eine einzigartige Sinnenweinprobe mit „cosmoenergetischem Wein“, während Schloss Bimbach mit seiner historischen Anlage beeindruckt. Prichsenstadt zeigt, dass kleine Städte Großes bieten: Hier erleben Sie eine Stadt mit allen Sinnen, genießen das Wesentliche und spüren, wie gut Entschleunigung tut.

Weitere Informationen gibt es unter [www.prichsenstadt.de/tourismus](http://www.prichsenstadt.de/tourismus)



Schlendern Sie durch Prichsenstadt und entdecken Sie den besonderen Charme dieses Ortes: oben Rosengarten Kirchsclönbach, darunter die Fossilienammlung und das imposante Westtor.



## WIESENTHEID GENIESSEN: Barockzauber kleine Glück

Willkommen in der kleinen Schatztruhe zwischen Steigerwald und Fränkischem Weinland – ein Idyll fernab der großen Besucherströme. Für Liebhaber des Barock ist Wiesentheid ein wahres Paradies. Auf den Spuren von Eleonore und Franz Erwein von Schönborn führt der Barockrundgang zu 14 Stationen durch längst vergessene Zeiten. Das Grafenpaar prägte nicht nur den Wohlstand der Marktgemeinde, sondern hinterließ auch viele prächtige Bauten, die das Ortsbild bis heute bestimmen.

Das Schloss ist zwar nicht frei zugänglich, doch ein Rundgang um die Schlossmauer lohnt sich allemal – besonders verbunden mit einem Spaziergang durch den angrenzenden Schlosspark. Der Englische Landschaftsgarten überrascht mit seltener Baumvielfalt und weiten Sichtachsen, die zum Durchatmen und Seelebaumeln-las- sen einladen.

Ein echtes Meisterwerk ist die St. Mauritiuskirche: Unter Graf Schönborns Auftrag entwarf Baumeister Johann Georg Seitz das Gotteshaus nach Plänen von Balthasar Neumann. Besonders beeindruckend ist das perspektivische Deckengemälde von Giovanni Francesco Marchini – ein echtes Highlight für Barockfans.

Wer Wiesentheid intensiver kennenlernen möchte, kann sich einer der Gästeführun-

## LIEBLINGSPLATZ

DAS Weinbistro in der DIVINO Nordheim für alle Weinliebhaber  
| Gäste der Mainschleife | Kurzurlauber  
| Stadtflüchter | Wanderer | Radfahrer  
| Einheimische

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

Für deinen Gaumen gibt es **Kaffeespezialitäten, hausgemachte Kuchen, Brotzeiten und feine Weine von DIVINO.** Mit Liebe und Hingabe zu unseren Produkten, wird für dich dein Besuch zum unvergesslichen Moment.

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



Willkommen im Barock-Paradies Wiesentheid. Viele prächtige Bauten schmücken das Ortsbild, und Gäste genießen diesen Zauber und die Gastfreundschaft des fränkischen Weinstädtchens.

# r, Naturgenuss und smomente

gen anschließen und Kirche, Schlosspark sowie den Altort mit allen Sinnen erleben.

Für Radfahrer, Wanderer und Genießer bietet die Region alles, was das Herz begehrt: ein gut ausgebautes Rad- und Wanderwegenetz, Gastronomie für jeden Geschmack, komfortable Unterkünfte und die direkte Anbindung an die A3. Ein besonderes Highlight für Familien ist der Walderlebnispfad Wiesentheid. Zwischen alten Eichen, Buchen und Kiefern schlängelt sich der Weg durch den Wald, an sieben Stationen werden die Funktionen des Waldes spielerisch vermittelt – begleitet von „Picki“, dem Buntspecht-Maskottchen.

Naturfreunde können außerdem die „Fränkische Toskana“, den Waldumbauweg im Michelheidewald oder die Gärtnereien der Umgebung entdecken. Geschichte wird lebendig auf dem Europäischen Kulturweg in Reupelsdorf – hier erinnert ein Bronzezeit-Hortfund an die alten Siedlungsspuren der Region.

Wiesentheid lädt ein, Barock und Natur zu genießen, durch die Gassen zu schlendern, frische Luft zu atmen und kleine Freuden zu entdecken – ein Ort, der überrascht und zum Wiederkommen einlädt.

Weitere Informationen gibt es unter [www.markt-wiesentheid.de](http://www.markt-wiesentheid.de) und [www.barockes-wiesentheid.de](http://www.barockes-wiesentheid.de)



FOTOS: CHRISTOPH WEISS

### Weinbistro mit Terrasse

Sommeracher Str. 1+5 (DIVINO Nordheim)  
97334 Nordheim/Main – im Herzen der Maininsel  
+49 (0) 1511 6500037 (mit WhatsApp-Service)  
[baumanns.brot.zeit.wein@web.de](mailto:baumanns.brot.zeit.wein@web.de)  
[www.baumanns-bistro.de](http://www.baumanns-bistro.de)

### GENUSSZEITEN:

Do-Mo von 11.00 bis 18.00 Uhr

# GESCHMACKVOLLE MITBRINGSEL MIT STIL!

## Originelle Köstlichkeiten und die passenden DIVINO-Weine



Und was kann ich  
mitbringen?  
Rezepte für Party, Picknick & Co.  
GAD SILBER Medaille 2025

Nini Nagele, Valerie Hammacher

ars vivendi Verlag  
ISBN 978-3-7472-0660-7  
2. Auflage, 176 Seiten  
Hardcover mit Lesebändchen

28,00 EUR inkl. ges. MwSt.

Wir haben uns für die Rezepte in dieser Rubrik wieder einmal von einem wundervollen Kochbuch aus dem ars vivendi Verlag inspirieren lassen. Unter dem Titel „Und was kann ich mitbringen? Rezepte für Party, Picknick & Co.“ präsentieren die Autorinnen Nini Nagele und Valerie Hammacher eine Sammlung köstlicher Rezepte für all jene Momente, in denen man nicht mit leeren Händen zu einer Einladung erscheinen möchte, sondern mit einem kulinarischen Mitbringsel, das in Erinnerung bleibt.

Wenn Sie dann noch den passenden DIVINO Wein dazu „liefern“, gelingt die Party, das Picknick oder ein schönes Abendessen mit Freundinnen und Freunden ganz bestimmt. Guter Wein und selbstgemachte Speisen bringen Menschen zusammen – in Gesellschaft schmeckt es einfach am besten.

In diesem Sinne hoffen wir, Sie finden auf den kommenden Seiten viel Inspiration für Ihr nächstes kulinarisches Mitbringsel – inklusive perfekter Weinbegleitung!

## ZUCCHINISALAT MIT THYMIAN UND CASHEWKERNEN

Dieser Zucchini Salat ist eine herrlich frische und gesunde Ergänzung für jedes Buffet oder Picknick. Der Thymian verleiht ihm eine leichte Note von Eukalyptus, Minze und Kiefer, die dieses Gericht besonders macht. Der Geschmack kann leicht variieren, je nachdem, ob Sie frischen oder getrockneten Thymian verwenden. Frischer Thymian schmeckt zarter und milder, während getrockneter Thymian intensiver und konzentrierter schmeckt.

**Für 6 Personen; Zubereitung: 20 Minuten, Ziehzeit: 120 Minuten**

6 EL Olivenöl	6 Zucchini
2 Knoblauchzehen	100 g geröstete Cashewkerne
1 EL frische oder getrocknete Thymianblätter	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saft & Schale in feinen Streifen von 2 unbehandelten Bio-Zitronen, plus mehr zum Garnieren (nach Belieben)	Basilikumblätter zum Garnieren

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Thymian, Zitronenschale und Knoblauch zum Öl geben. Bei niedriger Temperatur 10 Minuten ziehen lassen. Danach abseihen, das Öl dabei auffangen und abkühlen lassen. Kräuter, Knoblauch und Zesten entsorgen.

Die Zucchini mit einem Sparschäler in längliche Streifen schneiden und in eine Schüssel füllen. Den Zitronensaft, die Cashewkerne sowie das aromatisierte Öl hinzugeben und unterheben. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern und nach Belieben Zitronenschalenstreifen bestreuen.

**Tip:** Das aromatisierte Öl können Sie problemlos bereits einige Tage im Voraus zubereiten. Den fertigen Salat sollten Sie vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er gut durchziehen kann und sein volles Aroma entfaltet.



## 2024 JUVENTA WEISSER BURGUNDER TROCKEN

Ein herrlich leichter, durch den Knoblauch und die Zitronenzesten mediterran angehauchter Sommersalat, der umso mehr verzaubert, wenn er in Kombination mit einem frischen, jungen Weißwein serviert wird. Die gerösteten Cashewkerne verlangen aber auch nach etwas Struktur im Wein, um mit deren buttrig-nussig-röstigen Aromen mithalten zu können. Daher empfehlen wir hierzu unseren JUVENTA Weisser Burgunder trocken. Er vereint in idealer Weise jugendliche Spritzigkeit mit feinem Schmelz und macht auch sonst auf der Gartenparty eine erstklassige Figur.

## HÄHNCHENLEBER- PASTETE

Hähnchenleberpastete im Glas ist eine köstliche und raffinierte Vorspeise, die sich perfekt für besondere Anlässe eignet – oder als genussvolles Geschenk.

**Für 6 Gläser à 120 ml; Zubereitung:  
20 Minuten, Ziehzeit: 120 Minuten**

900 g Hähnchenleber	1 EL frisch geschnittener Thymian
3 Zwiebeln	
6 EL Butterschmalz	1 Schuss Weißwein
6 Knoblauchzehen	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL frisch geschnittener Majoran	Schmalz nach Wahl (z. B. Gänseschmalz)

Die Hähnchenleber putzen, klein schneiden und beiseitestellen.

Die Zwiebeln klein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Dann die Leber dazugeben, den Knoblauch in die Pfanne pressen und die Kräuter hinzufügen. Etwas Weißwein hinzugießen.

Alles unter gelegentlichem Rühren so lange dünsten, bis die Leber gar ist.

Anschließend die Lebermasse in einer Küchenmaschine pürieren. Erst jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die pürierte Lebermasse zurück in die Pfanne geben und nochmals leicht erhitzen. Währenddessen etwas Schmalz in einem Topf zerlassen.

Die warme Lebermasse in Glasbehälter füllen und dünn mit Schmalz bedecken. Verschließen und erkalten lassen.



## 2024 TERROIR NORDHEIMER VÖGELEIN RIESLING SPÄTLESE LIEBLICH

Ein absoluter Klassiker und immer wieder eine umwerfende Kombination ist eine herzhaft Pastete (oder Rillettes) und ein deutlich (!) restsüßer Wein. So auch in diesem Fall, in dem unsere Riesling Spätlese lieblich zur Höchstform aufläuft. Natürlich könnte man in puncto Süße auch noch etwas höher, also zu einer Auslese greifen, jedoch bringt auch unser Riesling mit seiner ganz sortentypischen Aromatik und seiner opulenten Struktur genug Wumms mit, um zusammen mit der Leberpastete einen geschmacklichen Höhepunkt der Extraklasse zu bilden. Übrigens passt der Wein auch hervorragend zu würzigen Käsesorten.

## KÄSEGEBÄCK

Knusprig, buttrig und zart würzig – dieses Käsegebäck ist ein wahrer Genuss für alle, die herzhaft Knabberien lieben. Ob als Snack, Begleitung zu Wein oder als Party-Mitbringsel, diese kleinen Käsekekse sorgen garantiert für Begeisterung. Mit verschiedenen Toppings lassen sie sich außerdem individuell verfeinern.

**Für 60–80 Stück; Zubereitung 30 Minuten, Kühlzeit 30 Minuten, Backzeit 20 Minuten**

300 g Butter	1 Bio Ei zum Bestreichen
300 g Hartkäse	Für das Topping (nach Belieben):
300 g Mehl, plus mehr zum Arbeiten	weiße Sesamsamen,
100 g gemahlene Nusskerne nach Wahl	schwarze Sesamsamen
1 Bio-Eigelb	gehackte Nusskerne
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Kümmelsamen
	Paprikapulver
	Mohnsamen

Die Butter in kleine Stücke schneiden, den Hartkäse reiben. Beides zusammen mit den restlichen Zutaten, bis auf das Ei zum Bestreichen, in eine Schüssel geben. Mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie schlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Aus der Teigplatte beliebige Formen ausstechen oder schneiden und auf die Backbleche verteilen.

Das Ei leicht verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen.

Das Käsegebäck mit beliebigen Toppings bestreuen.

Das Gebäck im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten gold-braun backen.



## 2024 ORTSWEIN NORDHEIMER BACCHUS HALBTROCKEN

Was gibt es Schöneres als eine gesellige Runde, ein gutes Glas Wein und eine leckere Knabberie dazu? Genau aus diesem Grund haben wir für Sie auch dieses Rezept ausgesucht: Herzhaft-käsigt und buttrig ist das hier vorgestellte Gebäck der perfekte Snack für die nächste Party oder Kartenrunde und wird sicherlich Eingang in Ihre persönliche Rezeptesammlung finden. Und dazu empfehlen wir unseren 2024 Bacchus Ortswein, dessen würzig-fruchtige Aromatik perfekt mit den verschiedenen Toppings des Gebäcks harmoniert. Und die leichte Restsüße sorgt – neben dem angemessenen Trinkfluss in einer lockeren Schöppelrunde – überdies für einen äußerst gelungenen Kontrast zum salzigen Käse.



## SHAKSHUKA

Shakshuka ist eine nordafrikanische Spezialität aus würzigen Tomaten, Paprika, gestockten Eiern und aromatischen Kräutern. Ob zum Frühstück, Brunch oder Mittagessen – dieses beliebte Gericht lässt sich wunderbar mit Salzzitronen oder Fetakäse verfeinern. Sie können Shakshuka sehr gut zu Hause vorbereiten und dann mitbringen, die Eier sollten Sie jedoch erst vor Ort einschlagen und kurz fertig garen.

**Für 8 Personen; Zubereitung 30 Minuten, Garzeit 30 Minuten**

3 Zwiebeln	1 EL frisch geschnittener Majoran
2 gelbe, 2 rote Paprikaschoten	1 TL Safranfäden
8 Tomaten	1 Prise Cayennepfeffer
1 TL Kreuzkümmelsamen	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 ml Olivenöl	4 Bio-Eier
5 TL brauner Zucker	Schwarzkümmelsamen und frisch geschnittenes Koriandergrün zum Bestreuen (nach Belieben)
3 Lorbeerblätter	
1 EL frisch gezupfte Thymianblättchen	
2 EL frisch geschnittene Petersilie, plus mehr zum Bestreuen (nach Belieben)	

## 2024 TERROIR NORDHEIMER VÖGELEIN SILVANER TROCKEN

Einen der Foodtrends des vergangenen Jahres greifen wir an dieser Stelle gerne auf, steht er doch sinnbildlich für Gemeinsamkeit und das Teilen von hervorragenden Genussmomenten. Wir meinen: genau dafür sind diese doch da, oder? Und nichts harmoniert mit herzhafter Gemüseküche so perfekt wie ein mineralischer fränkischer Silvaner. Und Fans dieser Rebsorte, die es gerne etwas saftiger mögen, kommen bei diesem hier voll auf ihre Kosten! In der Nase präsentiert er sich mit rebsortentypischer Aromatik von gelbem Kernobst wie Äpfeln und Quitten, begleitet von erdig-würzigen sowie kräuterigen Noten. Am Gaumen dann ein echter Wein vom Vögelein: salzig-mineralisch mit eher schlanker, aber ungemein griffiger Struktur. Die leichte Restsüße sorgt für einen wunderbar trinkigen Charakter und der von einer lebendigen Säure getragene Nachhall für ein wundervolles Finish.



Die Zwiebeln klein hacken, Paprikaschoten von Strunk und Samen befreien und in Streifen schneiden. Tomatenstrunk entfernen und die Tomaten in größere Stücke schneiden. In einer großen Pfanne den Kreuzkümmel bei mittlerer Hitze ohne Öl anrösten, bis er duftet. Dann Olivenöl und Zwiebeln hinzugeben und anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Paprikastreifen, braunen Zucker, Lorbeerblätter, Thymian, Petersilie und Majoran hinzufügen und braten, bis das Gemüse Farbe annimmt.

Tomatenstücke, Safranfäden und Cayennepfeffer unterrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Temperatur zurückdrehen und 15 Minuten köcheln lassen. Nach und nach Wasser zugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Lorbeerblätter entfernen und in der Gemüsemischung vier Mulden mit dem Löffelrücken formen. Je 1 Ei hineinschlagen und mit Salz bestreuen. Die Pfanne mit einem Deckel oder Alufolie abdecken. Bei niedriger Temperatur garen, bis die Eier stocken.

Zum Servieren die Shakshuka nach Belieben mit Schwarzkümmel, Koriandergrün oder Petersilie bestreuen.



## APFEL-CRUMBLE

Ein Crumble ist ein einfaches und köstliches Dessert, das aus Obst und einer knusprigen Streuselkruste besteht – ideal für spontane Einladungen. Der Ursprung dieses Gerichts liegt vermutlich in Großbritannien, wo während der Rationierungen im Zweiten Weltkrieg Rezepte an die begrenzte Verfügbarkeit von Lebensmitteln angepasst werden mussten. Der Crumble war eine praktische Lösung, da er weniger Butter und Zucker benötigt als ein herkömmlicher Kuchen.

**Für 6 Personen; Zubereitung 20 Minuten, Backzeit 30 Minuten**

1 kg Äpfel	Für die Streusel:
Saft von 2 Zitronen	180 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker	120 g brauner Zucker
1 Prise Zimtpulver	1 Prise Salz
Butter für die Form	120 g weiche Butter

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel füllen und mit Zitronensaft beträufeln, damit die Apfelstücke nicht braun werden. Vanillezucker und Zimt untermischen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und die Apfelmischung hineinfüllen.

Für die Streusel Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Butter in kleinen Würfeln dazugeben, dann alles mit den Händen zügig zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen.

**TIPP:** Vanilleeis schmeckt einfach göttlich dazu!

## 2021 EDEL & SÜSS NORDHEIMER VÖGELEIN WEISSER BURGUNDER AUSLESE

Mit einem großen Augenzwinkern gesagt: Apfelstreuselkuchen auf das Wesentliche reduziert! Und noch dazu hat man die Zutaten für dieses einfache und doch traumhaft leckere Dessert eigentlich immer zuhause. Ideal also, wenn Frau oder Mann es vor der Einladung nicht mehr zum Einkaufen schafft – oder man die passende Speise für unsere Weisser Burgunder Auslese sucht! Mit ihrem köstlichen Duft von Orangeat, kandierter Ananas und frischem Apfel wird schon beim Riechen am Glas klar, dass hier ein Genusserlebnis vom Feinsten bevorsteht. Vonseiten des Süßgrades zeigt sich der Wein am Gaumen nobel und verführerisch mit wunderschöner Konzentration, salziger Mineralität und langem, schmelzigem Nachhall. Kurz und bündig: eine perfekte Kombination!





FEUER, FLEISCH UND FRÄNKISCHE LEIDENSCHAFT:

# Manuela Bausewein lebt Genuss mit Haltung

**W**enn Manuela Bausewein über gutes Fleisch spricht, spürt man sofort: Hier geht es um weit mehr als nur um ein Lebensmittel. Es geht um Respekt vor dem Tier, um ehrliches Handwerk – und um echten Genuss. Als Fleischsommelière und Genussbotschafterin der Metzgerei Bausewein in Prichsenstadt steht sie für eine moderne, bewusste Fleischkultur, die Tradition mit neuen kulinarischen Ideen verbindet. Gleichzeitig vermittelt sie mit viel Lebensfreude ihr Wissen über das Metzgerhandwerk und die Kunst des Kochens am offenen Feuer.

Aufgewachsen auf einem landwirtschaftlichen Betrieb, entwickelte sie schon früh ein feines Gespür für Tiere, Natur und hochwertige Lebensmittel. Ihr erster beruflicher Weg führte sie zunächst in einen

ganz anderen Bereich: Sie arbeitete als Kindergärtnerin. Doch der Liebe wegen – und schließlich auch aus persönlicher Überzeugung – entschied sie sich, das Metzgerhandwerk noch einmal von Grund auf zu erlernen. Schritt für Schritt tauchte sie in die vielfältige Welt der Fleischverarbeitung ein und entdeckte dabei ihre Leidenschaft für Qualität, Herkunft und Geschmack.

Seit 2009 führen sie und ihr Mann Volker den Familienbetrieb in Prichsenstadt bereits in der fünften Generation. „Wichtig ist ein gut ausgebildetes Team und die Leidenschaft für den Handwerksberuf“, betont auch Volker Bausewein.

Ein wichtiger Meilenstein in der Karriere von Manuela Bausewein war ihre Ausbildung zur Fleischsommelière in Augsburg.



Dort vertiefte sie ihr Wissen über Reifung, Zuschnitte, Fleischqualität und Aromen. Gleichzeitig entwickelte sie ein feines Gespür dafür, wie aus einem guten Stück Fleisch ein besonderes Geschmackserlebnis wird. Doch Manuela Bausewein versteht sich nicht nur als Expertin für Cuts und Reifemethoden – sie ist auch geprüfte Grillmeisterin.

Am Feuer fühlt sie sich ebenso zu Hause wie in der Metzgerei. Ob saftiges Steak, perfekt gegarte Spezialitäten oder kreative Grillideen: Sie weiß genau, wie hochwertige Produkte mit Fingerspitzengefühl und Leidenschaft zubereitet werden.

Dieses Wissen gibt sie in ihren – meist leider sehr schnell ausgebuchten – Steak-Tastings und Grillkursen auf unterhaltende und lebendige Weise weiter. Auch international konnte sie ihr Können bereits zeigen: In Dubai und Argentinien stand sie schon mit namhaften Köchen am Grill.

Die Grundlage für ihr Wirken bildet jedoch die enge Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten. Das Fleisch der Metzgerei Bausewein stammt ausschließlich von Betrieben aus der Region – meist aus einem Umkreis von etwa 30 Kilometern. Die Familie steht in engem Austausch mit den Bauern über Aufzucht, Haltung und Qualität der Tiere.

Besonders geschätzt werden Färsenrinder, aber auch Angus- und Wagyu-Rinder, die für außergewöhnliche Genussmomente sorgen. Die Schweine der Metzgerei werden im Staatsgut Schwarzenau aufgezogen.

Dass Tierwohl für Manuela Bausewein nicht nur ein Schlagwort ist, zeigt sich auch im Privaten: Auf ihrem Hof hält sie Alpakas. Die Tiere sind Teil ihres Lebens und Ausdruck einer Philosophie, die von Respekt und Wertschätzung geprägt ist.

So verbindet Manuela Bausewein auf besondere Weise Landwirtschaft, Handwerk und Genuss. Mit Wissen, Leidenschaft und viel Persönlichkeit zeigt sie, dass Fleisch heute bewusst, regional und mit echter Wertschätzung genossen werden kann – ganz im Sinne einer fränkischen Genussskultur, die Tradition und Zukunft miteinander verbindet.

Tierwohl, Wertschätzung und viel Liebe zum Handwerk: Ehepaar Bausewein arbeitet ausschließlich mit regionalen Landwirten zusammen. So kann man mit gutem Gewissen ein saftiges Steak genießen.



FOTO: FLEISCHSCHULE AMÜSSING



## WEINFEST IN NORDHEIM

14. - 17. Mai

Das traditionelle Nordheimer Weinfest in der Kastanienallee mit musikalischem Unterhaltungsprogramm für jeden Geschmack. **Der Eintritt ist kostenfrei.**



## DIVINO DELUXE - DAS GENUSSFESTIVAL

12. & 13. Juni · jeweils 17-24 Uhr  
Innenhof Vinothek Nordheim

Zusammen mit Bernhard REISER verwandelt sich der Hof von DIVINO Nordheim wieder zum Schauplatz der Genüsse: Weine vom Feinsten, Speisen von SPITZENKOCH BERNHARD REISER und Livemusik erwarten Sie am Freitag und Samstag von 17 bis 24 Uhr. Menüzeiten sind jeweils von 18 bis 22 Uhr.

**Sichern Sie sich mit dem Genusspass die Teilnahme an diesem exklusiven Event: Karten im Vorverkauf ab sofort erhältlich!**



## NACHT DER VERFÜHRUNG - THÜNGERSHEIM

11. Juli · ab 18 Uhr · Musik & Wein & Lichterglanz

Am Fuße der Thüngerheimer Weinberge verführt dieses besondere Weinevent bei freiem Eintritt die Weinliebhaber mit Live-Musik, Illuminationen und Lichterglanz. Ein musikalisch-kulinarisches Highlight für vinophile Genusssmenschen. Lassen Sie sich mit musikalischer Untermalung in die Nacht verführen! **Beginn ab 18 Uhr, der Eintritt ist frei. Bei schlechtem Wetter entfällt die Veranstaltung.**



## STEAK TASTING - NORDHEIM

24. Juli · Innenhof Vinothek Nordheim

Schon einmal von Skirt, Onglet oder Cuscino gehört? Zusammen mit der **Fleisch-Sommelière Manuela Bausewein (Seite 48)** aus Prichsenstadt lassen wir die Herzen aller Fleischliebhaber höherschlagen und

präsentieren Ihnen ein weiteres kulinarisches Highlight. In Nordheim werden live außergewöhnliche Fleischspezialitäten für Sie zubereitet: bestes Fleisch aus nachhaltiger Landwirtschaft direkt vom Erzeuger, ungewöhnliche Cuts, die Sie so nicht überall finden. Frisch auf dem Grill zubereitet und von Manuela Bausewein moderiert. **Ab 18 Uhr, Kosten p.P. 109,00 € inkl. Fleisch, DIVINO Weinen und Wasser. Karten sind im Vorverkauf unter [info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de) oder 09381-8099-0 erhältlich.**



## WEINLEUCHTEN TERROIR-PUNKT THÜNGERSHEIM

1. August · ab 19 Uhr · Thüngerheimer Johannisberg

In einer besonderen Location unter freiem Himmel präsentieren sich die Thüngerheimer Winzer beim Weinleuchten. Kosten Sie in ungezwungener Atmosphäre die Weinvielfalt der ortsansässigen Winzer. Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre inmitten der Weinberge. **[www.weinleuchten.de](http://www.weinleuchten.de)**



## WEINFEST IN VOLKACH

14. - 18. August

Über 120 Frankenweine, 7.000 Sitzplätze und rund 50.000 Besucher: Das größte Open-Air-Weinfest Frankens lädt seit über 75 Jahren seine Gäste aus ganz Deutschland an die berühmte Mainschleife ein. **Kommen Sie nach Volkach und feiern Sie mit DIVINO!**

## FEDERWEISSER-HERBST - DIVINO NORDHEIM

25. - 27. September · Freitag & Samstag: 12-22 Uhr, Sonntag 12-19 Uhr · Innenhof Vinothek Nordheim

Genießen Sie frischen Federweißen von unseren Winzerinnen & Winzern sowie kleine fränkische Köstlichkeiten in entspannter Atmosphäre in unserem Innenhof. Mit musikalischem Rahmenprogramm ist beste Unterhaltung garantiert! **Der Eintritt ist frei.**



## HELLOWINE - WEINKULTURGADEN THÜNGERSHEIM

31. Oktober · ab 18 Uhr

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



## DIVINO WEIHNACHTSMARKT - NORDHEIM

21. & 22. November · jeweils 11-20 Uhr · Innenhof Vinothek Nordheim

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. **Der Eintritt ist frei.**



## WEIHNACHTSVORTRAG VON PATER ANSELM GRÜN

01. Dezember · Vinothek Nordheim

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



## X-MAS ROCK THÜNGERSHEIM

12. Dezember · ab 18 Uhr · Vinothek Thüngerheim

Erleben Sie mit uns ein vorweihnachtliches Musik-Event im Innenhof der DIVINO Vinothek in Thüngerheim. Musikalisch umrahmt beschließen wir das Jahr bei Winzerglühwein und herzhaften Snacks vom Grill. **Der Eintritt ist frei.**

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

### VINOTHEK DIVINO NORDHEIM

Langgasse 33 · 97334 Nordheim am Main

09381 8099-0 · [info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de)

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag & Feiertage 10-18 Uhr

### VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM

Untere Hauptstraße 1 · 97291 Thüngerheim

09364 500999 · [vinothek\\_thuengersheim@divino-wein.de](mailto:vinothek_thuengersheim@divino-wein.de)

Öffnungszeiten **NEU: Mittwoch bis Samstag 10-18 Uhr**

UND DIESE ZAHL  
 STEHT FÜR DIE  
 FARBE DER SOCKEN  
 DES WINZERS!



TRANSPARENZ  
 SCHAFFT VERTRAUEN!

Heiler



Die klare Linie und der minimalistische Einsatz von Farbe und Text sind die Merkmale seines Stils: Die Cartoons von Pascal Heiler sind komisch, manchmal mit Sprache spielend, manchmal kritisch oder einfach nur albern. Ob gelehrige Bienen, fliegende Yetis oder übermotivierte Politessen, Pascal Heiler findet in allen (Alltags-)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

# TRILOGIE IN GOLD

## SILVANER ORTSWEINE MIT MEDAILLE



Unsere Ortsweine 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!