



N° 2/2023 · HERBST-WINTER · www.divino-wein.de

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN

ISSN 2365-8126 DIVINO eG

BROTKUNST

Weltbäcker Axel Schmitt im Portrait

SPÄTBURGUNDER

Premium-Rebsorte mit vielen Facetten

SCHWEINFURT

Eine Reise zu Kultur, Kunst & Industrie

DREI DIVINO-GENERATIONEN SORGEN FÜR AUSGEZEICHNETE QUALITÄTEN:

Winzerin Mechthilde Schlereth (94) und Winzer Michael Ungemach (30) sind zwei von ihnen

DIVINO
Ausgezeichnet!



**DER BESTE
WEISSBURGUNDER
DEUTSCHLANDS
BEIM MUNDUS VINI
SUMMER TASTING
2023 IST VON
DIVINO**

AWC | INTERNATIONAL
VIENNA | WINE CHALLENGE



**11 x GOLD
für DIVINO**



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

wenn ich unterwegs und bei Kunden bin und dort von DIVINO erzähle, dann werde ich oft gefragt, was eine **Genossenschaft** eigentlich ist. Einige davon denken bei dem Wort unweigerlich an eine politische Orientierung. Das gibt Anlass für Gespräche und hat uns ebenfalls motiviert, das Thema auch einmal in unserem Magazin aufzugreifen (Seiten 10 bis 14). Wir hoffen, Sie finden Gefallen daran. Wir sind jedenfalls begeistert von unserem Duo auf dem Titel: Mechthilde Schlereth als ältestes Mitglied unserer Genossenschaft und Michael Ungemach als jüngstes!

Dass das Thema **Brot** und Wein zusammengehört, ist allgemein bekannt und vor allem beliebt. Auch Frau Schlereth hat uns im Gespräch verraten, dass Sie am allerliebsten eine Scheibe Brot zu ihrem Wein isst, weil das den Geschmack so gut zum Tragen bringe. Also haben wir uns auf die Suche nach einem wirklich guten Bäcker begeben und wurden schnell fündig: Wir stellen Ihnen mit Axel Schmitt den besten vor, den es weit und breit gibt: Er ist Weltbäcker und lebt in Frankenwinheim. Lesen Sie mehr auf den Seiten 16 bis 18.

Vom **Geschmack** und seinem tieferen Sinn erzählt auch Pater Anselm Grün in seiner Kolumne. Seine Worte berühren uns immer wieder sehr, und wir sind dankbar und stolz, an dieser Stelle mit Ihnen seine wertvollen Gedanken teilen zu können (Seite 19).

In medias res des Schmeckens und Genießens können Sie mit den **herbstlichen Rezepten** von Spitzenkoch Bernhard Reiser gehen. Wir haben aus seinem Buch „Der Schickimickikoch“ drei Gerichte ausgewählt und präsentieren die passenden Weine aus unserem Sortiment dazu (Seiten 40 bis 45). Guten Appetit!

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

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

INHALT

DIVINO MAGAZIN · N° 2/2023



GASTHOF RÖSSLE

28



CVJ-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

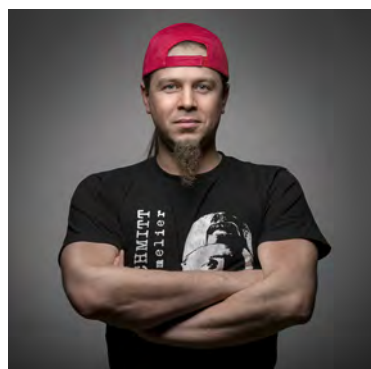
10

Titel

10 Genossenschaft

Eine Hand alleine kann keinen Knoten knüpfen: Über die Vorteile einer starken Gemeinschaft!

Aktuell



SERGEI CHERNOUSKOV

16 Im Portrait

Brotsommelier & Weltbäcker Axel Schmitt aus Frankenwinheim: Gutes Brot ist einfach!

20 DIVINO Auszeichnungen

Wir freuen uns über die Wertschätzung für unsere Weine.



ISTOCKPHOTO.COM/VOLEKSTILUSONIH

21 DIVINO Internationals

Frauenpower hoch drei aus Argentinien: Wir begrüßen Ornella, Sofía und Paula.

22 Die Macher

Unsere Männer für volle Regale: DIVINO Vertrieb

Wissen

15 Lebensraum Weinberg

Dr. Beate Wende berichtet über Flora und Fauna zwischen den Rebzeilen. Diesmal ist der Kaisermantel im Portrait.



DEUTSCHES WEININSTITUT (DWI)

24 Rebsorten

Der König der Rebsorten im Portrait: der Spätburgunder. Dazu eine Auswahl unserer eigenen feinen Gewächse.



ISTOCKPHOTO.COM/ANSAAGRU

26 GLASKULTUR

Welche Form für welchen Wein? Wir stellen Ihnen die gängigsten Weingläser vor.

24/43



ARNOLD GRAF - UND FOTOREISEN

Genuss & Kultur

28 Lokaltermin
Genießen Sie echt bayerische Gastlichkeit in Bad Wörishofen: Gasthof Rössle.

32 Frankenreise
Die Schöne auf den zweiten Blick: Die Industriestadt Schweinfurt am Main bietet viel Kunst und Kultur.



38 Genuss ohne Reue
Alkoholfreier Secco von DIVINO: Viel Geschmack, viel Spritzigkeit, viel Spaß!



40 DIVINO Kulinarik
Der Schickimickikoch: herbstliche Rezepte von Bernhard REISER und korrespondierende DIVINO-Weine



15

Rubriken

- 03 Editorial
- 05 Impressum
- 06 Kurz gemeldet
Aus der DIVINO Winzer-Familie, von Freunden und von Nachbarn.
- 08 Impressionen
Magischer Moment im Herbst: die Lese
- 19 Kolumne
Der Benediktinerpater Anselm Grün über den tieferen Sinn des Schmeckens.
- 46 Finale
Messen, Events & Empfehlungen, dies und das.
- 47 Cartoon
Pascal Heiler und seine Sicht auf die – fränkische – Weinwelt.

32



IMPRESSUM

Herausgeber
DIVINO eG

Geschäftsführender Vorstand:
Gerald Wüst
Vorsitzender des Vorstands:
Günter Höhn
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Thomas Hemmelmann

Redaktion (verantw.)
Kerstin Böhning

Konzeption & Art director
Marko Röthlingshöfer

Freie Autoren & Mitarbeiter
Rosa Dietrich; Pater Dr. Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach; Dr. Beate Wende, LWG

Layout & Produktion
www.direct-agentur.de

Lektorat
Annely Grass

Titelfoto
Christoph Weiß

Adresse
DIVINO eG
Langgasse 33
97334 Nordheim/Main
Tel. 09381 8099-0
Fax 09381 8099-32
info@divino-wein.de
www.divino-wein.de

Bestellung & Leserservice
DIVINO eG
Tel. 09381 8099-0
info@divino-wein.de

E-Paper
www.divino-wein.de/DIVINO-Magazin

ISSN 2365-8126

Druck
Schleunungdruck

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.



Echter Grund zur Freude bei so viel Erfolg! V.l.n.r.: Artur Steinmann (Präsident Fränkischer Weinbauverband), Felix Reich (DIVINO Kellermeister), Maria Rehermann (Laudatorin und Sommelière aus Berlin), Gerald Wüst (DIVINO Geschäftsführender Vorstand), Eva Brockmann (Fränkische Weinkönigin)

DIVINO GEHÖRT ZU DEN ZEHN BESTEN BETRIEBEN IN FRANKEN:

Bereits zum achten Mal erhalten wir die begehrte Auszeichnung „Best of Gold“ für unsere Weine!

„Der Wettbewerb „Best of Gold“ adelt die Spitzenweine unter den bereits mit Gold prämierten Frankenweinen, und wir sind glücklich, dankbar und stolz, in diesem Jahr erneut diese Auszeichnung entgegennehmen zu dürfen“, freute sich Gerald Wüst, Geschäftsführender Vorstand DIVINO eG über die renommierte Auszeichnung des Fränkischen Weinbauverbandes.

In diesem Jahr belegte der DIVINO Frühburgunder „Großes Gewächs“ 2018 den ersten Platz in der Kategorie Burgundersorten, und in der Kategorie Weißwein mit Struktur wurde der 2020er Thüngersheimer Johannisberg Riesling „Alte Reben“ Spätlese trocken auf den zweiten Platz gewählt. Zur 20. Jubiläumsauflage im Juni dieses Jahres im Würzburger Schlosshotel Steinburg hatten 81 Weinbaubetriebe insgesamt 360 Weine angestellt. Eine Jury aus 50 Weinfachleuten wie Sommeliers und Sommelieren, JournalistInnen oder GastronomInnen aus ganz Deutschland ermittelte dann innerhalb eines Tages die Siegerweine.

DOPPELSIEG: FRÜHBURGUNDER UND RIESLING



Der 2018er Frühburgunder „Großes Gewächs“ wurde auf den ersten Platz in seiner Kategorie gewählt und gehört zu unseren Spitzenweinen. Sein Anbau unterliegt strengen, auf Premiumwein ausgerichteten Produktionsrichtlinien. Während der Vegetationsphase werden die Weinberge mehrfach kontrolliert und bonitiert, der Ertrag ist auf eine Traube je Trieb reduziert, und die Ernte liegt bei maximal 40 hl/ha. Mit dieser Weinlinie bieten wir ein herausragendes Weinerlebnis – wie wir mit dieser Auszeichnung einmal mehr unter Beweis stellen konnten.



Der 2020er Riesling aus der Linie CHARAKTER F. hat die Jury mit seiner unverwechselbaren Stilistik begeistert. Die Lage Thüngersheimer Johannisberg ist nach Südwesten geöffnet und mit bis zu 60 % Neigung extrem sonnenverwöhnt. Die Reben für diesen Wein sind 40 Jahre und älter und stehen auf sehr steinigem Muschelkalkboden. Alle Arbeiten für diesen Riesling wurden ausschließlich per Hand durchgeführt: ein charaktvoller Vertreter dieser hervorragenden Lage mit enormer Kraft und Struktur.



GEBALLTE WEINKOMPETENZ IN NORDHEIM:

20 MASTERS OF WINE zu Besuch bei DIVINO

Im Juni war eine Gruppe „Master of Wine“ bei uns in der Genossenschaft zu Gast: 20 WeinexpertInnen aus aller Welt, die sich mit ihren KollegInnen zu einem Symposium in Wiesbaden getroffen hatten, besuchten unser fränkisches Weinanbaugebiet. Wir waren sehr stolz, dass wir neben einer kleinen und sehr feinen Auswahl renommierter fränkischer Weingüter mit von der Partie sein durften.

„Diese absoluten Weinkenner hatten sichtlich Freude bis hin zu Begeisterung, was sie hier gesehen haben und an Premium Weinen bei DIVINO probieren durften“, berichtete Gerald Wüst von diesem Besuch, der von Felix Reich, Kellermeister und Peter Angele, Sommelier & Leiter Vinotheken fachbezogen begleitet wurde.

MASTER OF WINE: WAS IST DAS UND WIE WIRD MAN DAS?

Das Institute of Masters of Wine (IMW) ist eine 1953 gegründete Non-Profit-Organisation mit Sitz in London, Großbritannien. Sie wurde ursprünglich eingerichtet, um durch eine fachliche Zusatzausbildung die Qualifikation von Mitarbeiter im britischen Weinhandel zu fördern. Das IMW ist seitdem eine bekannte private und kostenpflichtige Bildungsstätte der internationalen Weinbranche. Eine erfolgreiche Ablegung der nichtakademischen Prüfung ist mit der Verleihung des Titels Master of Wine (MW) verbunden.

Das Institut selbst nahm 1955 seine Arbeit auf. In den ersten 30 Jahren seines Bestehens waren die Prüfungen den britischen „traders in wine“, also Weinhändlern (Importeure, Händler und Einzelhändler) vorbehalten. In den 1980er Jahren wurden die Aufnahmebedingungen zunächst insofern gelockert, als dass beispielsweise auch Weinautoren die Prüfungen ablegen konnten. Erst 1987 wurde der Zugang auch außerhalb von Großbritannien ansässigen Kandidaten ermöglicht. Weltweit gibt es 418 „Masters of Wine“ (149 Frauen, 269 Männer in 32 Ländern). Zehn Deutsche (drei Frauen und sieben Männer) tragen aktuell den Titel „Master of Wine“.

(Quellen: wikipedia.org, mastersofwine.org)



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



BEST OF GOLD SIEGERWEIN

2018 Frühburgunder Großes Gewächs

„Der Wettbewerb „Best of Gold“ adelt die Spitzenweine unter den bereits mit Gold prämierten Frankenweinen.





Die schönste Zeit im Weinjahr und der wertvollste Augenblick für die WinzerInnen: die Lese von gesunden, vollreifen Trauben. Eine schönere Belohnung für die Arbeit im Weinberg gibt es nicht.



**WAS IST EINE GENOSSENSCHAFT EIGENTLICH,
UND WIE FUNKTIONIERT SIE?**

WIR MACHEN KEINE POLITIK, WIR MACHEN ALLERBESTE

**Und das gelingt unter
nicht schafft, schaffen**



FRANKENWEINE.

dem Motto: Was einer
viele!

Ich werde häufig von KundInnen gefragt, was eine Genossenschaft eigentlich ist und ob das etwas mit Politik zu tun habe. Das Thema ist also scheinbar gar nicht so selbstverständlich, auch wenn wir alle sicher schon einmal etwas davon gehört haben. Aber wie so oft ist der Kern ein recht einfacher: Eine Genossenschaft ist eine Firma, die nicht nur einen einzigen Besitzer hat, sondern viele. Unser Unternehmen gehört also allen Winzerinnen und Winzern, die ihr Lesegut bei DIVINO abliefern, und im rechtlichen Sinne sind sie „Mitglieder“. Ganz kurz und vereinfacht ist eine Genossenschaft also ein Unternehmen mit vielen Eigentümern“, erklärt Gerald Wüst, Geschäftsführender Vorstand von DIVINO.

UND WAS MACHT NUN DIESE GEMEINSCHAFT DER GENOSSENSCHAFT AUS?

Zuallererst: Zusammen ist man weniger allein. In der Gemeinschaft können viele praktische und auch wirtschaftlich interessante Synergien entstehen. Winzer und Winzerinnen etwa, die nur eine kleine Fläche im Nebenerwerb bewirtschaften möchten, müssen nicht in große Maschinen oder in die gesamte Kellertechnik investieren. Sie müssen sich außerdem auch nicht darum kümmern, wie ihr Wein in die Flaschen kommt oder wie die Etiketten und Kartons aussehen, nicht über Marketing und Vertrieb nachdenken und sich auch keine Sorgen darüber machen, wie und wann der Wein zu den Kunden kommt.

Das erledigt die „Firma“ für alle gleichermaßen. Unsere Winzerinnen und Winzer können sich also auf das konzentrieren, was sie am besten können: ihre Weinberge bearbeiten und gesunde Trauben erzeugen. Dafür verlangen wir bei DIVINO allerdings auch, dass unsere Mitglieder ihr gesamtes Lesegut ausschließlich zu uns bringen. Das nennt man *Vollablieferungspflicht*. Damit wird sichergestellt, dass wir das beste Traubengut bekommen und damit die Qualität unserer Weine auch so gut sein kann, wie sie ist.

STARKES MITEINANDER: REDEN HILFT!

Das Miteinander wird in regelmäßigen Versammlungen gestärkt. Dort gibt es natürlich auch Raum, um über

die unterschiedlichsten Dinge zu sprechen, manchmal auch zu diskutieren. Dazu zählen zum Beispiel die Höhe der Traubengeldauszahlung, Personalkosten, Anforderungen der Erzeugungsrichtlinien, Leseabläufe, die bereits genannte Vollablieferungspflicht oder auch Flächenabgänge. Gelegentlich wird dies ergänzt durch Abstimmungen über Satzungsänderungen: Das war bei DIVINO im vergangenen Jahr die Namensänderung von DIVINO Nordheim Thüngersheim eG zu DIVINO eG. Außerdem werden bei diesen Treffen auch die klassischen Ämter einer Genossenschaft neu besetzt: Das ist zum einen der Vorstand, der die Geschäfte führt, und zum anderen ist das der Aufsichtsrat, der den Vorstand kontrolliert.

Interessant und wichtig an dieser Stelle: Diese sogenannten *Entscheidungsgremien* sind alle auch Mitglieder, also in unserem Fall Winzerinnen und Winzer. Die Mitglieder sind untereinander gleichberechtigt – ohne Rücksicht auf die Höhe ihrer Kapitalbeteiligung an der Genossenschaft. Das bedeutet bei DIVINO, dass jedes Mitglied (nur) eine Stimme hat, unabhängig von der Rebflächengröße. Die Stimme der Rentnerin oder des Nebenerwerbslandwirts mit nur einem oder zwei Weinbergen hat also das gleiche Gewicht wie die eines Vollerwerbslandwirts mit 20 Hektar Rebfläche!

FAZIT

Gemeinsam geben wir bei DIVINO alles dafür, unsere Kunden mit einzigartigen Frankenweinen zu versorgen. Jeder mit seinen besonderen Fähigkeiten: Die MitgliederInnen stehen im Weinberg, und die Mitarbeiterinnen arbeiten im Keller, in Verwaltung und Logistik, im Vertrieb (unser Team lernen Sie auf den Seiten 22/23 kennen), und natürlich in den Vinotheken: Zusammen sind wir 360 weinverliebte Menschen.

DIVINO: Eine Winzerfamilie!

Auf unserem Titelfoto sehen Sie Mechthilde Schlereth, 94 Jahre alt und Michael Ungemach, 30 Jahre alt – unser ältestes und unser jüngstes Mitglied. Sie stehen in der Müller-Thurgau-Anlage von Mechthilde Schlereth im Nordheimer Kreuzberg. Weil wir Ihnen die beiden Mitglieder gerne vorstellen möchten, haben wir ihnen ein paar Fragen gestellt.

Mechthilde Schlereth ist seit 55 Jahren Mitglied der Genossenschaft. Diese Winzerin der ersten Stunde bewirtschaftet noch einen kleinen Weinberg mit Müller-Thurgau – ihre anderen Lagen mit Silvaner und Dornfelder sind schon lange verpachtet.

In welcher Lage ist Ihr Weinberg?

Meine Weine wachsen im Nordheimer Kreuzberg. Das ist ein alter Weinberg, und ich glaube fast, er zählt zu den ältesten Anlagen in diesem Bereich. Sein Alter macht ihn besonders widerstandsfähig gegen Trockenheit, weil er sehr tief wurzelt.

Was lieben Sie an der Arbeit im Weinberg?

Die Veränderung am Rebstock ist für mich immer ein Wunder der Natur: das Erwachen der Knospen im Frühling, dann die Blüte und wie sich die Trauben entwickeln.

Was ist das Gute an der Genossenschaft für Sie?

Der Vorteil ist, dass auch kleine Winzer wie ich die Chance haben, Wein anzubauen, auch wenn wir keine Maschinen und nicht die Möglichkeit zur eigenen Kellerarbeit haben. Wir können diese Ausbauarbeiten in fachmännische Hände geben, wo die Weine bestens betreut werden. Der Erfolg der Genossenschaft zeigt das Jahr für Jahr.



CV-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

Würden Sie wieder Mitglied in einer Genossenschaft sein wollen, wenn Sie diese Entscheidung heute noch mal treffen sollten?
Jederzeit! Ich habe diesen Schritt nie bereut.

Welches Essen mögen Sie am liebsten zu Ihrem Wein?

Ich esse gerne ein Stück trockenes Brot dazu! Da kommt der Geschmack vom Wein am besten raus.

Was war Ihr schönstes Weinerlebnis mit Ihren eigenen Weinen?

Das war, als ich mal die höchsten Öchslegrade für meinen Müller-Thurgau von allen Genossenschaftlern abgeliefert habe. Da war ich schon stolz und meinem Herrgott dankbar, dass er mich so toll arbeiten ließ.

Welchen Rat geben Sie einem jungen Kollegen für seine Zukunft?

Ich wünsche den jungen Winzerinnen und Winzern Kraft und Ausdauer. Sie sollen weitermachen, auch wenn es hart wird.

Das Klima ändert sich, und es wird nicht einfacher. Aber es gab schon immer mal harte Durststrecken – früher vor allem wegen Frost und Hagelschäden. Die Trockenheit ist nun eine neue Herausforderung.

Einer dieser jungen Kollegen ist **Michael Ungemach**. Er ist gelernter Landwirt und arbeitet hauptberuflich in der Abtei Münsterschwarzach. Seit vier Jahren ist er Mitglied bei DIVINO und kultiviert für uns die klassischen Rebsorten Bacchus, Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner – ebenfalls im Nordheimer Kreuzberg.

Herr Ungemach, viele junge Menschen entscheiden sich für einen Beruf in der Verwaltung oder in der Industrie. Was hat Sie bewogen, Landwirt und Winzer zu werden?

Die Arbeit ist abwechslungsreich und an der frischen Luft. Das gefällt mir besonders. Es ist eine gute Mischung aus Handarbeit und dem Umgang mit Maschinen.

Welchen Vorteil sehen Sie darin, Mitglied einer Genossenschaft zu sein?

Das Gute an der Genossenschaft ist für mich,

dass man einen gesicherten Abnehmer für seine Trauben hat und man mit anderen Winzern der Umgebung in Kontakt kommen und sich austauschen kann. Für mich ist die Mitgliedschaft bei DIVINO genau die richtige Entscheidung, und ich würde das jederzeit wieder so tun.

Gibt es eine Weinregion außerhalb Frankens, die Sie interessiert?

Neben dem Frankenwein interessiert mich auch der schwedische Wein. Mein Bruder pflanzt dort Wein auf Lohn, und ich finde das durch die differierenden klimatischen und vegetativen Bedingungen ganz spannend.

Was war Ihr schönstes Erlebnis als Winzer?

Weinbau betreibe ich nebenberuflich, es ist also auch mein Hobby. Die

eigenen Trauben ernten zu können und zu sehen, wie sich ein Jahr Arbeit auszahlt, war ein besonders schönes Erlebnis für mich!



CV-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS

Ein paar interessante Hintergründe:



Der berühmte Vater der Genossenschaften war Friedrich Wilhelm Heinrich Raiffeisen (1818-1888): Ein deutscher Sozialreformer und Kommunalbeamter sowie Gründungsmitglied der genossenschaftlichen Bewegung in Deutschland, dessen Idee weltweit Karriere machte. Friedrich Wilhelm Raiffeisen hat mit seinem Wirken das Leben und Wirtschaften der Menschen spürbar verbessert. Dabei wurde er von zwei Prinzipien angetrieben: Solidarität und Hilfe zur Selbsthilfe. Der Erfolg gibt ihm bis heute Recht: In Deutschland sind mehr als 22,4 Millionen Menschen Mitglied in einer von 8.000 Genossenschaften oder genossenschaftlichen Unternehmen – mit steigender Tendenz. Gemeinsam bilden sie das Rückgrat der mittelständischen Wirtschaft.

Weltweit sind heute über 800 Millionen Menschen in Genossenschaften organisiert – viele davon im Agrarsektor. Sie bündeln auf lokaler Ebene den Einkauf von Maschinen, Saatgut, Dünger oder Futtermitteln sowie die Vermarktung und den Verkauf. Darüber hinaus fördern sie ihre Mitglieder durch Transport, Finanzierung, Lagerung oder Beratung.



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 durch und durch sympathischen Untermieter im Weinberg.

DES KAISERS DUFTENDE KLEIDER: DER KAISERMANTEL



DR. BEATE WENDE

Der Kaisermantel (*Argynnis paphia*) ist unser größter heimischer Perlmuttfalter. Betörender noch als ihr schönes Aussehen ist wohl der Duft der Männchen!

Bäume zur Eiablage auf. Doch eine Kaiserin ist wählerisch. Nur Bäume, in deren Nähe Veilchen wachsen, kommen in Frage. Wenn die kaiserlichen Standortbedingungen erfüllt sind, werden die Eier im Abstand von 0,5-2 m hinter einer Baumrinde, unter Flechten oder in Rindenspalten abgelegt. Gut geschützt vor Unbilden des Wetters entwickeln sich die Raupen, die im Spätsommer schlüpfen, um sich nach Verzehr der Eihülle ein Winterversteck zu suchen. Im Frühling verlassen die Raupen ihr Winterquartier und begeben sich auf Veilchensuche, da nur diese von den Kaisermantel-Raupen als Futter akzeptiert werden.

DIE STUMMEN INFORMANTEN

Die äußerst einseitige Ernährung wäre zwar für jeden Ernährungsberater ein Graus, für Ökologen sind solch hochspezialisierte Tierarten jedoch wertvolle Hinweisgeber. Der Kaisermantel reagiert – wie viele Schmetterlingsarten – sehr sensibel auf Veränderungen in seiner Umwelt. So können durch genaue Beobachtung der Populationsentwicklung des Kaisermantels Rückschlüsse auf den Zustand seines Ökosystems gezogen werden.

Ein enger Verwandter des Kaisermantels, der Kleine Perlmuttfalter, ist z.B. Indikatorart für den Zustand von Agrarlebensräumen. Die Raupe des Kleinen Perlmuttfalters lebt auf Äckern und deren Säumen. Die intensive Bewirtschaftung zerstört seine Lebensbedingungen. Aufgrund dessen muss der einstmalige häufige Schmetterling bereits in einigen Bundesländern auf der Roten Liste geführt werden.

SCHMETTERLING DES JAHRES 2022

Der Kaisermantel taucht noch nicht auf der Roten Liste auf, doch die Populationen nehmen vielerorts ab. Die Schmetterlinge benötigen zwingend lichte Mischwälder. An besonnten Waldrändern mit blütenreichen Wegräben und (Streuobst-)Wiesen in der Umgebung findet der Kaisermantel ebenfalls einen idealen Lebensraum. Daher gilt Mischwald statt Monokultur, Feldsäume und walddnahe Wiesen extensiv pflegen, damit der Kaisermantel weiterhin Hofstaat halten kann.

Holometabole Insekten – Leben in zwei Welten

Schmetterlinge, Käfer, Fliegen, Bienen, Wespen – sie alle zählen zu den holometabolen Insekten. Dies bedeutet, dass die Tiere in ihrem Lebenszyklus eine vollständige Verwandlung von der Larve über ein Puppenstadium bis hin zum adulten Tier durchlaufen. Die Umwandlung von Larve zum erwachsenen Tier ist sehr komplex.

Schließlich wird das Individuum vollständig „umgebaut“, und dabei kann natürlich auch einiges schief laufen. Doch genauer betrachtet ist die Holometabolie eine geniale Strategie zur Konkurrenzvermeidung um Lebensraum und Ressourcen. Von den sozialen Insekten mal abgesehen, leben die Larven – Raupen oder Maden – in einer vollständig anderen Welt als die adulten Tiere.

Schmetterlingsraupen z.B. leben in Bodennähe oder in Bäumen – die erwachsenen Tiere sind im Luftraum unterwegs. Auch in der Ernährungsweise unterscheiden sich beide Lebensstadien. Viele holometabole Larven sind Pflanzenfresser (herbivor), während sich die adulten von Nektar und Pollen ernähren. Der Wechsel zwischen beiden Welten ist zwar nicht einfach, doch die enorme Vielfalt an holometabolen Insekten bezeugt die sehr erfolgreiche Strategie der Natur.

Stellen Sie sich vor, ohne den Einsatz von Deo, Parfüm und Co. verströmen Sie stets einen unwiderstehlichen Duft. Was jedoch bei uns nur ein Wunsch ist, ist für männliche Individuen des Kaisermantels Wirklichkeit.

SILBERSTRICH AM HORIZONT

Den kaiserlichen Hoheiten begegnet man ab Ende Juni entlang lichter und sonniger Waldränder. Dort flattert unser größter heimischer Perlmuttfalter gerne zwischen Waldrand und nahe gelegenen Wiesen und Säumen mit Disteln, Skabiosen und Flockenblumen hin und her. Die perlmuttartig schimmernden Flecken auf der Flügelunterseite sind gemeinsames Merkmal (und somit Namensgeber) der Perlmuttfalter. Beim Kaisermantel sind diese zu einem geschwungenen, silbern schimmernden Band vereint, weshalb er auch Silberstrich genannt wird.

Eine weitere Gemeinsamkeit der Perlmuttfalter ist die orange Grundfärbung der Flügeloberseite, überzogen von einem dunklen Fleckenmuster. Bei männlichen Exemplaren des Kaisermantels fallen dabei vier kräftige dunkle Striche auf den Vorderflügeln ins Auge. Die optische Auffälligkeit wird jedoch durch die geruchliche weit übertroffen – jedenfalls wenn Sie ein Kaisermantel-Weibchen sind. Denn über diese dunkel gefärbten „Duftschuppen“ gibt das Männchen Pheromone ab, welche die Weibchen unwiderstehlich finden (sollen).

ABER BITTE MIT VEILCHEN!

Nach erfolgreichem Einsatz der männlichen Pheromon-Duftschuppen sucht der weibliche Kaisermantel

DIE HOHE KUNST DES BROTBACKENS: GANZ EINFACH MIT AXEL SCHMITT

Weltbäcker, Brotsommelier, Back-Entertainer,
TV-Bäcker und ein echter Rocker!

„Backen ist Leidenschaft, Handwerk und Liebe zum Detail. Die richtige Komposition ist pure Musik in meinen Ohren!“, so stellt sich der sehr sympathische Bäckermeister Axel Schmitt vor. Er lebt und wirkt in Frankenwinheim, einem fränkischen Weindorf zwischen Main-Schleife und Steigerwald. Wobei er als Promi- und TV-Bäcker auch sehr viel auf Reisen ist.

Gerade beschäftigt ihn vor allem seine neue Social Media Kampagne, in der sich alles darum dreht, die wunderbare Welt des Brotgenusses zu vermitteln. Und vor allem: wie einfach Brotbacken im Grunde ist. Wie lagert man Brot am besten? Welches Messer für welches Brot? Wie verwertet man Brotreste? Wie vermeidet man Essensabfälle? Der Bäckermeister beantwortet auf seinen Kanälen viele Fragen rund ums Brot und gibt nützliche Tipps und Rezepte weiter. Wer doch lieber ein gutes Buch zur Hand nimmt, wird bei Axel Schmitt auch fündig: Der Bäckermeister hat ein Backbuch geschrieben. „Das einfachste Brot der Welt“ gibt es auch in seinem online-Shop. Und wir haben gehört, dass bereits ein weiteres in der Planung sein soll!





DEUTSCHLAND IST BROTWELTMEISTER

In keinem anderen Land der Welt gibt es so viele unterschiedliche Brotarten wie in Deutschland: 3500 Sorten sind beim deutschen Brotinstitut in Berlin registriert. Brot ist ein Kulturgut, und Handwerksbäcker wie Axel Schmitt sorgen dafür, dass das auch weiterhin so bleibt. Dabei spielt die Qualität der Zutaten und der Zubereitung – Stichwort Teigführung – eine große Rolle. Ein guter Teig braucht Zeit, aber nur sehr wenige Zutaten. In seinen Beiträgen auf Instagram zeigt Axel Schmitt, dass es selten mehr als fünf Zutaten für ein köstliches Brot oder Brotspezialitäten braucht. Und immer einen Schuss Wasser in den Ofen! Sehr unterhaltsam sind die Beiträge vom Bäckermeister aus Frankenwinheim obendrein.

Er kann Bühne! Das zeigt er auch als Wacken-Bäcker, beim „W:O:A – Wacken Open Air Festival“. Seinen Ehrentitel als Weltbäcker verteidigt er übrigens gegen die Bäcker aus 56 Ländern auf 5 Kontinenten. „Für diesen Titel wird man von seinem Land vorgeschlagen. Das findet in der Regel einmal pro Jahr statt. Der Weltverband der Bäcker hat seinen Sitz in Madrid, und es werden viele Dinge in die Waagschale geworfen. Die Handwerkskunst, Prämierungen, die Jugendarbeit, gemeinnützige Arbeit, ob und wie man (s)einen Betrieb leitet und vieles mehr. Ach ja, und man muss jünger als 50 Jahre alt sein“, erklärt der ausgezeichnete Bäcker. Ihm liegt besonders am Herzen, dass die Wertschätzung für Brot, für die gute Qualität von Brot auf der ganzen Welt steigt. Und dass man aufhört, über den Wert für dieses Grundnahrungsmittel zu diskutieren. Gemessen an einer Scheibe seien das nur Cent-Beträge, die man spare, wenn man ein industriell gefertigtes Brot kaufe.

BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT...

...und die Menschen wurden wegen des Brotes sesshaft. Das spiegelt sich auch in den Konsumzahlen wider. Die Statistik sagt, dass im Jahr 2021 rund 97,6 Prozent aller Haushalte über 45 Mal im Jahr Brot kauften, die durchschnittliche Menge pro Kopf summierte sich auf rund 22 Kilogramm. Der Umsatz dafür beläuft sich auf über vier Milliarden Euro pro Jahr. Gebacken wird Brot seit etwa 22.000 Jahren. Davor – seit mindestens 30.000 Jahren – ernährte sich die Menschheit von Getreidebrei. Der Anbau von Getreide wurde erst vor rund 11.000 Jahren „erfunden“. Die Menschen wurden wegen des Brotes sesshaft! Bis vor 6.000 Jahren gab es nur Fladenbrote. Erst dann haben die Ägypter den Sauerteig erfunden und heiße Backtöpfe



INGO HUGER • JULIUS FRER • SERGEI CHERNOSKOW



Axel Schmitt ist Bäcker mit Leib und Seele – seine zweite Leidenschaft ist die Musik: Metal! Für das Wacken-Open-Air backt er Bullhead-Brote, und sowohl die KünstlerInnen als auch das Publikum genießen seine Brotspezialitäten. Gutes Brot mag jeder!

über den Teig gestülpt, sodass das Brot aufgehen konnte. Seitdem kennt die Menschheit auch Brotlaibe. Und bei Bäcker Axel Schmitt sieht einer schöner aus als der andere.

Für das W:O:A backt er sogar ein Brot in Bullhead-Form. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – und dem Brot schon gar nicht! Dazu gehört auch, dass mit unterschiedlichen Getreideformen experimentiert wird. „Ich möchte gerne mit Sorten arbeiten, die in meiner Region wachsen. Derzeit probieren wir viel mit der Ackerbohne oder auch mit Hafer. Mich interessieren alte Verfahren, ohne künstlichen Schnickschnack!“, sagt Schmitt.

INTERNATIONALE AGENDA IN SACHEN BROT?

„Die Sorgen und Wünsche meiner internationalen KollegInnen sind alle sehr ähnlich. Wir möchten, dass das Handwerk gepflegt wird und die FacharbeiterInnen gut ausgebildet werden. Im Oktober findet wieder die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks in München statt. „Da werden ganz sicher viele Ideen und Trends geboren“, freut sich Schmitt.

Er hat schon viele offizielle Termine für die Messe, hält Vorträge und Masterclasses, spricht über Nachhaltigkeit, Regionalität und das Superfood, das vor unserer Haustür wächst.

BROT & WEIN

Zwischen Brot und Wein gebe es viel Parallelen, erklärt Schmitt. Der Anbau ist regional, auch das Brot wird fermentiert wie der Wein. Es geht um ein Aromenspiel und die Harmonie der Säure. Genau wie beim Wein gibt es auch beim Brot Sommeliers und Sommelieren, die die Qualitäten beurteilen und beratend tätig sind. Trainiert wird mit den Aromakästen vom Wein! „Man kann ein tolles Foodpairing einfach nur mit verschiedenen Brotsorten und Wein arrangieren. Das ist faszinierend!“, begeistert sich der Bäcker.

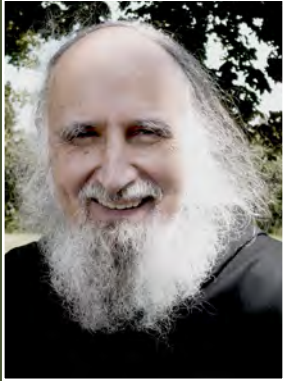
Der fränkische Silvaner zum Beispiel passe super gut zu einem charaktervollen Brot. Die Domina eher zu einem dunklen Brot, mit einem lange geführten Sauerteig, in dem bis zu 500 Aromen identifiziert werden können. „Es gibt so viele Nuancen, mit denen man spielen kann, das ist sehr inspirierend“, so Schmitt.

Zusammen mit dem DWI – dem Deutschen Weininstitut – hat er einen Leitfaden für Genusskombinationen entwickelt, bei denen Brot und Wein im Mittelpunkt stehen. „Wein veredelt das beste Brot“, ist Axel Schmitt überzeugt!

Es gibt noch jede Menge über diesen engagierten Bäcker mit dem Bühnentalent zu berichten. Erfahren Sie mehr über den Brotsommelier Axel Schmitt auf seiner Homepage und den gängigen sozialen Medien!



BÄCKEREI SCHMITT
BACKSTUBE & LADENGESCHÄFT
GEROLZHÖFER STRASSE 3
97447 FRANKENWINHEIM
TEL. +49 (0) 9382-8343
WWW.BAECKEREI-SCHMITT.DE



PATER DR. ANSELM GRÜN

PATER DR. ANSELM GRÜN ABTEI MÜNSTERSCHWARZACH

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

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

www.anselm-gruen.de

[divino-schmecken]

Wir trinken den Wein nicht einfach, wir schmecken ihn. Das Schmecken hat in der religiösen Tradition immer einen spirituellen Sinn. Der französische Schriftsteller Marcel Proust beschreibt, dass er beim Essen eines süßen Kuchens eine mystische Erfahrung gemacht hat: „In der Sekunde nun, als dieser mit dem Kuchen- geschmack gemischte Schluck Tee meinen Gaumen berührte, zuckte ich zusammen und war wie gebannt durch etwas Unge- wöhnliches, das sich in mir vollzog. Ein unerhörtes Glücksgefühl, das ganz für sich allein bestand und dessen Grund mir unbekannt blieb, hatte mich durchströmt.“ Wir können solche spirituellen Erfahrungen beim Schmecken eines Schluckes Wein nicht machen. Aber wenn wir ganz im Schmecken sind, ahnen wir etwas von dieser mystischen Erfahrung, die Marcel Proust gemacht hat. In diesem Augenblick wusste der Schriftsteller: Ich werde niemals mehr allein sein. Ich bin verbunden mit einer Wirklichkeit, die größer ist als ich. In der christlichen Tradition gab es eine eigene mystische Strömung der „dulcedo dei“, der Süßigkeit Gottes“. Es war vor allem die Frauenmystik des Mittelalters, die von der Süßigkeit Gottes sprach, den die Frauen bei der Kommunion in der Eucharistiefeier empfanden. Die Frauenmystik verstand, dass Gott nicht in erster Linie der ist, der von uns etwas fordert, sondern der Gott, den wir genießen dürfen. Die „fruitio Dei“, das Genießen Gottes ist das Ziel des geistlichen Weges.

Die Römer verbinden das Schmecken mit der Weisheit. Sapientia = Weisheit, kommt von sapere = schmecken. Weise ist also der Mensch, der sich selbst schmecken, der sich selber annehmen kann, der im Einklang ist mit sich selbst. Von so einem Menschen geht dann auch ein guter Geschmack aus. Wir sagen oft nach einem Gespräch: Es hat einen guten oder einen faden oder unan- genehmen Nachgeschmack.

Sowohl die philosophische Tradition der Römer als auch die mystische Tradition im Christentum zeigen uns, dass das Schmecken einen tieferen Sinn hat. Im Schmecken kann uns etwas aufgehen vom Geheimnis des Menschen, der eins geworden ist mit sich selbst, als auch von Gott, der ein Gott ist, der sich schmecken lässt, der einen süßen Geschmack hat, einen Geschmack, der uns über uns hinaushebt in eine Welt von Glück und Frieden.

Wieder einmal haben wir mit unseren Weinen bei renommierten Wettbewerben – an denen tausende anderer Weine verkostet werden – die vorderen Plätze belegt:

DER BESTE DEUTSCHE WEISSBURGUNDER KOMMT 2023 VON DIVINO!

Die Weinwelt ist groß und das Angebot noch größer. Allein in Deutschland gibt es ein gutes Dutzend seriöser Wettbewerbe, die sich anstellen, aus diesem Angebot die besten Qualitäten heraus zu deuten. Diese Wettbewerbe sind sehr professionell organisiert, und die Jurys bestehen aus ausgewiesenen Profis der Branche, die sich der Bewertung internationaler Weinspezialitäten widmen. Diese Verkostungen finden alle „blind“ statt: Das heißt, die Verkoster sehen nicht, welche Erzeuger sie bewerten. Wir dürfen an dieser Stelle mit Stolz und Dankbarkeit sagen, dass wir dort sehr regelmäßig ausgezeichnet werden. Besonders freuen wir uns in diesem Jahr, dass wir mit unseren Premium-Burgundern so erfolgreich waren! Das ist für uns zum einen eine wertvolle Rückmeldung für unsere Qualitätsstrategie und zum anderen natürlich eine starke Motivation, so weiterzumachen.

Beim 33. GROSSEN INTERNATIONALEN WEINPREIS MUNDUS VINI, der vom 30.8. bis 3.9.2023 in Neustadt an der Weinstraße in der Pfalz stattfand, überzeugte unser DIVINO 2020er Weißer Burgunder Großes Gewächs auf ganzer Linie: Die mit mehr als 140 Weinprofis international besetzte Jury wählte ihn zum besten deutschen Weißburgunder der gesamten Verkostung. Neben dem Weißen Burgunder wurden bei diesem Wettbewerb noch fünf weitere DIVINO-Weine prämiert: Es gab viermal Gold und einmal Silber!

Zur 20. Jubiläumsauflage von BEST OF GOLD stellten 81 fränkische Weinbaubetriebe insgesamt 360 Weine an. An diesem Wettbewerb nehmen ausschließlich Weine teil, die in der Fränkischen Weinprämierung bereits mit einer Goldmedaille ausgezeichnet worden sind oder in einer Vorverkostung ihre Qualität unter Beweis gestellt haben. Eine Jury aus 50 SommelierInnen, JournalistInnen oder GastronomInnen ermittelt dann die Siegerweine: In diesem Jahr belegte der DIVINO Frühburgunder Großes Gewächs 2018 den ersten Platz in der Kategorie Burgundersorten.

The BEST OF SHOW im Doppelpack: DIVINO Weißer Burgunder und DIVINO Frühburgunder Grosses Gewächs!



DIVINO Internationals – Frauenpower hoch 3

Auch in diesem Jahr hat sich das DIVINO-Team wieder internationale Verstärkung für die Lese und anschließende Arbeit im Keller geholt. Mit an Bord für den Herbst 2023 sind drei junge Frauen aus Mendoza, Argentinien: bestens ausgebildet, hochmotiviert und extrem sympathisch. Wir freuen uns sehr, dass sie uns so tatkräftig unterstützen und immer wieder interessante Impulse aus ihrem Heimatland oder von ihren Reisen mitbringen. Herzlich willkommen Ornella, Sofía und Paula!



Ornella Trevisan

Hallo zusammen, ich bin Ornella Trevisan und Winemaker. Meine Leidenschaft für Wein wächst mit jedem Mal, bei dem ich an dem unendlich kreativen und spannenden Prozess der Weinbereitung teilnehmen und mein Wissen erweitern darf. Dazu kommt die jährliche Herausforderung, in welchem Zustand die Trauben sind und welche klimatischen Bedingungen uns für die Lese erwarten – und natürlich wie sich das im Wein spiegeln wird. Langweilig wird es nie! Ich bin in diesem Jahr schon zum zweiten Mal bei DIVINO, weil mir die Arbeit in diesem Team sehr viel Freude gemacht hat, weil ich mehr über DIVINO wissen möchte und weil mir Nordheim so gut gefällt. Ich möchte noch mehr über Wein und andere Getränke lernen in diesem Jahr, neue Freunde kennenlernen, viel reisen und das Wichtigste für mich: Ich möchte Spaß und Freude haben! Ich wünsche uns allen eine gute Lese und danke allen, die mir diesen Aufenthalt ermöglichen.

Hi everyone, I'm an Argentinian Winemaker. I found my passion of wine in an endless creative and knowledge that you can have in each winemaking experience, as well as the challenge every year that grapes and climate conditions can bring to the wine. It's impossible to be bored. I came to DIVINO again this year because I felt a really nice environment of working

partners, also I wanted to learn more about DIVINO and of course come again to Nordheim, a place that I've been enjoying a lot. What I expect from this year is to increase my knowledge about wine and beverages, make new friends, travel a lot, and most importantly, have fun and joy. Thank you very much, you all! Have a great harvest.



Sofía Mayer

Hallo, ich bin Sofía Mayer, 22 Jahre alt und lebe in Mendoza in Argentinien. Weinbau ist meine Leidenschaft, und bei DIVINO arbeiten zu können, ist für mich eine tolle und herausfordernde Gelegenheit, neue Erfahrungen zu machen und viel zu lernen. Ich wurde in einer Weinhauptstadt geboren, und deshalb liebe ich die Weinkultur und alles, was damit zu tun hat. Ich hoffe, dass ich miterleben kann, wie man Eiswein macht und auch andere Weinarten, die ich noch nicht kenne.

Hi! I'm 22 years old and I'm from Mendoza, Argentina. Wine making is my passion, working at DIVINO has become a huge and challenging opportunity to have new experiences and learn new skills. I was born in a wine capital and that makes me love this culture. Also I hope to learn how to make new varieties like Eiswein.



Paula Moreno

Hallo, ich bin Paula Moreno und bin studierte Landwirtschaftsingenieurin. Ich würde mich selbst als eine Weinbegeisterte bezeichnen, vor allem, was die Weinbereitung angeht. Ich habe viele verschiedene Technologien dazu gesehen und wie unterschiedlich man Weine behandeln und schließlich bereiten kann. Mit jedem Mal, wenn ich an diesem Vinifizierungsprozess teilhaben darf, lerne ich eine Menge dazu. Deshalb liebe ich die Erntearbeit und alles, was damit zusammenhängt. Ich bin schon ganz aufgeregt und freue mich darauf, Teil des DIVINO-Teams sein zu dürfen. Hoffentlich wird es ein guter Herbst für uns alle!

Hi, I'm Agricultural Engineer. I consider myself a person passionate about the elaboration of the wine. I have seen different technologies and ways of elaboration of the wine and I learn a lot in each experience. I really like the harvest and everything that it generates. I am very anxious and happy to be part of DIVINO crew, I hope it is a great harvest for everyone.



DIVINO VERTRIEB: VIER MÄNNER SORGEN FÜR VOLLE REGALE!

Wir freuen uns, Ihnen die vier Männer vorstellen zu dürfen, die dafür sorgen, dass die DIVINO Weine zuverlässig im Fachhandel, im Lebensmitteleinzelhandel oder in der Gastronomie verfügbar sind. Es sind echte Teamplayer, Kommunikatoren, Logistiker und natürlich Weinliebhaber durch und durch.

Joachim Bienert, Gebietsverkaufsleiter für Fachhandel und Gastronomie

Immer gut gelaunt und positiv – so kennen ihn seine KollegInnen und KundInnen. Joachim Bienert liebt das Leben, und das strahlt er auch aus. Bei DIVINO arbeitet er seit 38 Jahren. Er hat schon seine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann dort gemacht. „Und dann bin ich geblieben, weil es mir so gut gefallen hat, mit Wein zu arbeiten. Das ist auch heute noch so. Schon mein Vater, mein Bruder und auch meine Schwester haben bei DIVINO gearbeitet“, erzählt Bienert, der auch Mitglied in der Genossenschaft ist und Weißburgunder anbaut, aus dem Sekt gemacht wird. „Ich liebe Burgundersorten und tatsächlich besonders gerne den Weißburgunder. Er bringt im Basissegment filigrane Weine hervor, mit denen man sehr viele Menschen erreicht“, so der Winzer.

Die wenige Freizeit, die er hat, verbringt Joachim Bienert im Weinberg und spielt Trompete in der Musikkapelle Nordheim. Ansonsten ist er in ganz Bayern für DIVINO unterwegs, spricht mit den KundInnen, organisiert Events und Hausmessen, und das führt dazu, dass er um die 70.000 Kilometer im Jahr auf Achse ist. „Da bin ich sehr froh, wenn ich wieder im schönen Nordheim am Main bin und in die Weinberge schauen kann!“





Bernhard Schneider, Gebietsverkaufsleiter Lebensmitteleinzelhandel

„Ich habe Ausbildungen zum Weinhandelskäufer, Winzer und Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft absolviert. Meine Hauptaufgabe bei DIVINO ist seit vielen Jahren die Kundenbetreuung. Dazu führe ich die Jahresgespräche mit den Marktleitern und stimme besondere Aktionen mit ihnen am sogenannten „point of sale – POS“ ab. Ganz praktisch schaue ich mir die Regale im Markt an, finde bestmögliche Platzierungen für unsere Weine oder setze neue Produkte aufmerksamkeitswirksam in Szene. Diesen Austausch und das Gespräch mit unseren Kunden mag ich sehr. Es macht mir Freude, sie von der Qualität unserer Weine zu überzeugen.“

Meine Faszination für Wein lebe ich auch ganz praktisch: Ich habe eigene Weinberge und bin aktives DIVINO Mitglied. Besonders gerne mag ich die Sorten Silvaner, Weißer Burgunder oder Grauer Burgunder. Wein ist in seiner Komplexität sehr individuell. Am besten findet man in Verkostungen seinen Lieblingswein heraus – es ist immer schön, wenn Menschen sich beim Wein begegnen! In meiner Freizeit arbeite ich in den Weinbergen, fahre gerne Motorrad, gehe segeln und bin gerne auf Reisen.“

Florian Bittner, Leitung Kundenbetreuung im Lebensmittel Einzelhandel, Außendienst

Einen typischen Arbeitstag gibt es bei Florian Bittner nicht: „Bedingt durch meine Position, bin ich nicht nur Leiter der Kundenbetreuung im LEH, sondern eben auch für den Ausbau der Distribution sowie des Absatzes in Bayern, vor allem aber im Kernmarkt Unterfranken verantwortlich. Abwechslungsreicher könnte mein Arbeitsalltag daher nicht aussehen, da beide Aufgabenbereiche einen Spagat zwischen dem klassischen „Bürohengst“ mit den administrativen Aufgaben sowie auch dem „umtriebigen Außendienstler, der DIVINO am POS gekonnt in Szene setzt“ mit sich bringen“, beschreibt Florian Bittner seinen Job, und es sei genau diese Abwechslung, die der gelernte Einzelhandelskaufmann mag. Es begeistert ihn, etwas zu entwickeln, sein Wissen mit Kollegen zu teilen, um im Team etwas Großartiges zu erreichen. Seinen Gästen bietet er – natürlich – einen Silvaner an: „Franken ist und bleibt ein absolutes „Silvanerland“ – durch das Terroir, den Anbau und Ausbau wird dieser Wein bei uns so unglaublich facettenreich. Und wenn jemand Silvaner kann – dann wir FRANKEN!“

Aufgewachsen ist Florian Bittner in dem kleinen Winzerort Zeilitzheim. Daher begleitet ihn das Thema Wein schon sehr lange. „Wein ist für mich Heimat, Kultur & Natur. Wein prägt unsere Region nicht nur landschaftlich wunderschön, er sichert Existenzen, fördert Tourismus, verlangt verantwortliches Handeln der Natur gegenüber und ist am Ende ein wunderbares Naturprodukt, das so viel Freude bereiten kann!“



Karl-Heinz Stumpf, Senior Distribution Manager

„Meine Aufgabe im Vertriebsteam von DIVINO ist es, verlorengegangene Kunden und Regalfläche zurückzuholen. Dafür bin ich viel unterwegs, fahre direkt zu unseren Kunden und führe Verkaufsgespräche. Aus dem regulären Arbeitsleben bin ich schon ausgestiegen und übe meinen Job für DIVINO nun nebenbei als Rentner aus. Dabei profitiere ich von meinem Berufsleben und den Erfahrungen, die ich in 39 Jahren Außendienst sammeln durfte. Meine ursprüngliche Ausbildung ist Koch und Konditor. Seit 1999 war ich als Vertriebsagentur für DIVINO Nordheim tätig, und ab 2008 habe ich Nordheim und die Winzer Sommerach gemeinsam vertreten. 2012 wurde das Fränkische Weinkontor gegründet, und dort habe ich bis zu meiner Rente im Jahr 2020 gearbeitet. Im August 2022 bin ich wieder dazugekommen, und es macht mir viel Freude! Das Besondere an der Tätigkeit ist es, die Menschen am Regal im Supermarkt von DIVINO zu überzeugen. Und das fällt mir leicht: Unsere Weine haben ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis.“

In meiner Freizeit pflege ich zuhause im Garten mit meinem Sohn 20 Rebstöcke, die wir vor drei Jahren gepflanzt haben. Und ich gehe gerne gut essen: fränkisch, italienisch oder asiatisch – wobei der Koch in mir sagt: Am wichtigsten sind die Soßen!“

Der SPÄT- BURGUNDER

Ein KLASSIKER unter den
Rebsorten



Es gibt dieses Rebsorten-Paar, mit dem der Weinbau in Deutschland weltweit assoziiert wird: Spätburgunder und Riesling. Dabei macht der Spätburgunder dem Riesling seine eindeutige Vormachtstellung nicht streitig – vielmehr positioniert er sich seit Jahrhunderten in friedvoller und ehrfürchtiger Co-Existenz auf Platz zwei. Eine durchaus berechnete Position, auf der er sein Potential gerade auch im Hinblick auf seine Lager- und Reifefähigkeit beweist – sowohl mit der richtigen Menge an Traditionsbewußtsein als auch Zukunfts-Perspektive.

In Deutschland sind etwa 11.602 Hektar (2021) Rebfläche mit Spätburgunderreben bestockt, das entspricht einem Anteil von etwa 11 % an der Gesamtrebfläche. Zum Vergleich: Riesling wächst in den 13 deutschen Anbaugebieten auf rund 24.318 ha (2021). Die meisten Spätburgunderreben stehen in Baden (5.176 ha) – mit einem Schwerpunkt am Kaiserstuhl. Daneben zählen die Pfalz (1.709 ha), Rheinhessen (1.480 ha), Württemberg (1.304 ha) sowie der Rheingau (389 ha) und die Ahr (366 ha) zu den wichtigen Anbaugebieten für Spätburgunder (Quelle: DWI).

VIELSEITIGKEIT, ELEGANZ UND KRAFT

Der Spätburgunder begeistert mit ganz vielfältigen Charakter-Eigenschaften, die je nach Lage von gehaltvoll, dicht, intensiv, vollmundig, würzig bis hin zu finessenreich, expressiver Frucht, rassiger und röscher Struktur oder erfrischenden Tanninen tendieren. Immer auch qualitätserhaltend wird unterstützend im Ausbau eine Feinjustierung vorgenommen, sei es in klassischen Stückfässern oder durch die Reifung im Barrique.

In jedem Fall gibt es neben dieser großen Bandbreite an Spätburgunder-Stilistiken und Geschmäckern einige sehr wertvolle Langstreckenläufer, die ganz distinktiert mit ertragsreduzierter Struktur und viel Sensibilität wieder an den Weltruf anknüpfen, der in den 1980er und 1990er Jahren kurzzeitig vielleicht etwas ins Wanken geraten war. Das glückte nicht zuletzt auch Dank einer kompromisslosen Qualitätsoffensive der deutschen Erzeuger und einer strengen Klassifizierung.

Die Spätburgunder-Traube ist recht anspruchsvoll und liebt große Aufmerksamkeit: im Weinberg, im Keller und zu unserer Freude auch im Glas. Kaum zu einem anderen Zeitpunkt war das Interesse an dieser Rebsorte so im Fokus wie aktuell: ihre Klone, deren Selektion, ihr An- und Ausbau.

Unsere DIVINO-WinzerInnen und Kellermeister lieben natürlich auch diese besondere Rebsorte und vinifizieren das ganze Spektrum ihres Charakters. Daraus entstehen ganz unterschiedliche Weine – vom

fröhlichen Alltagswein bis zum samtig-vollmundigen Premiumtropfen, vom eleganten Schaumwein zur edelsüßen Spezialität. Wir haben Ihnen hier eine feine Auswahl zusammengestellt und die einzelnen Weine ganz kurz beschrieben.

Mehr Informationen dazu und eine vollständige Expertise zu diesen Weinen finden Sie auf unserer Homepage. Und wenn Sie dort einen Vorgeschmack bekommen haben, können Sie diese Spätburgunder natürlich auch direkt im Shop bestellen.



2020 DIVINO Großes Gewächs Pinot Noir Rosé QbA Franken trocken

Feiert den Anlass! Dieser Wein liebt den besonderen Auftritt: Der Pinot Noir Rosé bietet ein vielschichtiges Spiel aus Frucht, Fassreifung und Terroir. Er ist herb-frisch und fruchtig zugleich – konzentriert, saftig, ernsthaft, cremig und edel. Hohes Lagerpotenzial!

Art.-Nr. 1196

2021 Spätburgunder Rosé Sekt, brut

Zauberhafter Aperitif: Erdbeeren, saftige Orangen, süß-herber Rhabarber, feine Hefenoten, Feuerstein-Akzente: Unser Pinot Noir Rosé Sekt begeistert und macht jeden besonderen Anlass noch schöner. Wer ihn nicht zur Begrüßung reicht, sollte die Flasche zum herb-süßen Dessert öffnen.

Art.-Nr. 3996

2016 DIVINO Großes Gewächs Spätburgunder QbA Franken, trocken

Primus inter Pares: Rubinrot, viel Extrakt, komplexer Duft, warme Aromen. Kraftvoll und gleichzeitig elegant, seidig weich und griffig. Ein Meisterwerk für höchste Ansprüche!

Art.-Nr. 1801

2020 JUVENTA Spätburgunder QbA Franken, trocken

Für jede schöne Alltagsangelegenheit: Unser JUVENTA Spätburgunder präsentiert sich leicht, frisch und wunderbar fruchtig. Er hat ausdrucksstarke Aromen von Erd- und Himbeeren, begleitet von feinwürzigen Noten und zarten Akzenten von Sahnetoffee.

Art.-Nr. 2431

2018 Edel & Süß Nordheimer Vögelein Spätburgunder Rosé Beerenauslese, edelsüß

Edelsüße Rarität: Die Beerenauslese aus dem Nordheimer Vögelein begeistert mit einer wunderbaren Balance aus Süße, Säure und Mineralität. Reife Erdbeeren, kandierte Ananas und Orangenschale begleitet von subtilen, sehr noblen Noten des Barriqueausbaus. Herausragend!

Art.-Nr. 3502

2019 DIVINO Terroir Escherndorfer Fürstenberg Spätburgunder QbA, trocken

Ein Spiegel seiner Herkunft: Dieser Spätburgunder vom Escherndorfer Fürstenberg ist gut strukturiert mit einer griffigen Textur. In der Nase mit satter Beeren- und Kirschfrucht, umspielt von Pfeffer- und Holznoten. Bitte auf einen üppig gedeckten Tisch!

Art.-Nr. 9131



SO SCHMECKEN SIE DEN UNTERSCHIED: DAS PASSENDE GLAS ZUM WEIN!

Es ist eine Kunst für sich. Das Weinmachen und das Weintrinken auch. Damit sich der Wein von seiner besten Seite zeigen kann und Sie das volle Aromenspektrum sowohl in der Nase als auch am Gaumen erleben können, lohnt es sich, in gute Glasqualitäten zu investieren. Ja, investieren – denn (mundgeblasene) Kristallgläser kosten natürlich mehr als Pressglas, aus gutem Grund. Wenn man sich nicht mit den individuellen Unterschieden beschäftigen möchte, gibt es natürlich von verschiedenen Anbietern auch Universalgläser, wie sie auch bei professionellen Verkostungen eingesetzt werden. Hier wird eine größtmögliche Schnittmenge der Eigenschaften gebildet, und wir können mit Gewissheit sagen, damit liegt man auch – fast – immer richtig. Natürlich bieten die individuellen Glasformen für die jeweiligen Rebsorten oder Ausbaustile noch mehr Differenzierung, Tiefe und Entfaltungsmöglichkeiten.

Ganz allgemein: Schwere und volle Weine brauchen ein voluminöses Gefäß, um ihre Aromen zu entfalten. Feine, filigrane Weine würden sich in einem solchen Glas verlieren. Universal-Weißweingläser sind

**„ICH WAR IMMER SCHON
DER ANSICHT, DASS
ES WICHTIGERES GIBT
ALS GOLD. GLAS ZUM
BEISPIEL HALTE ICH FÜR
NÜTZLICHER.“**

THEODOR FONTANE

deshalb so beschaffen, dass sie dem Wein weniger Oberfläche bieten, weil er in der Regel nicht so viel Sauerstoff zur Entfaltung benötigt. Außerdem werden Weißweine üblicherweise gekühlt konsumiert. Durchmesser, Höhe und Form spielen also eine wichtige Rolle bei der Sensorik.

1 BURGUNDER

Einfach zu merken: Burgund ist rund. Der sogenannte „Burgunderkelch“ ist unten sehr bauchig, rund und hat nach oben hin eine etwas verjüngte Öffnung und einen eher kurzen Stiel. Die engere Öffnung sorgt dafür, dass sich

die Aromen am oberen Rand im Glas konzentrieren und man dennoch einen mundfüllenden Schluck nehmen kann. Dieser Glastype eignet sich für den Genuss von roten, körperreichen Burgundersorten besonders gut: Spätburgunder, Pinot Noir oder St. Laurent. Auch im Holzfass gereifte, kraftvolle Premium-Weißweine profitieren von einem Burgunder-Glas.

2 BORDEAUX

Die Form des Bordeauxkelchs ist bauchig und breit, mit einer schmalen Öffnung an der Oberseite. Dieses Design ermöglicht eine perfekte Belüftung

des Weins: Der hohe Kamin des Rotweinglases mit großzügigem Kelchboden bündelt feinste geschmackliche Details für eine intensive Aromaerfahrung für die typischen Bordelaiser Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Passend auch für andere kräftige Rebsorten wie Syrah, Malbec oder Grenache.

3 ROTWEIN

Speziell für den Genuss von Rotweinen entwickelte Gläser vereinen die Eigenschaften der individuellen Burgunder- oder Bordeaux-Gläser. Das muss, wie gesagt, kein Nachteil sein und vereinfacht vielleicht den Einsatz bei Tisch, wenn verschiedene Weine gereicht werden. Das Glas hat eine bauchige Form mit einem breiten, tulpenförmigen Kelch, der sich nach oben hin leicht öffnet.

4 WEISSWEIN

Riesling, Silvaner (jung, frisch, fein), Bacchus, Müller-Thurgau, Scheurebe, Sauvignon Blanc, leichte Weißburgunder: Diese Rebsorten genießen ein universelles Weißweinglas für den täglichen Gebrauch: Das sind elegante und zeitlose Weingläser. Sie haben eine schlankere Form als der Rotweinkelch



Stölzle Lausitz
Born in Fire

und einen etwas kleineren, tulpenförmigen Kelch, der sich nach oben hin leicht öffnet. Wie gesagt: Weißwein braucht nicht so viel Sauerstoff zur Aromenentfaltung!

5 CHAMPAGNER & WINZERSEKT

Ein Champagnerkelch ist bauchig und breit, mit einer schmalen Öffnung, um das Aroma und den Geschmack des Champagners zu konzentrieren und gebündelt zur Nase zu tragen. Die Form ermög-

licht es auch, die Bläschen und den Perlage-Effekt zu verstärken, um das Getränk noch erfrischender zu machen. Einige Gläser haben auf dem Boden den sogenannten Moussier-Punkt, an dem die Perlen wie an einer Schnur nach oben steigen.

Von Champagnerschalen möchten wir an dieser Stelle abraten, da sie für Schaumwein aufgrund der großen Oberfläche gänzlich ungeeignet sind. Sie sollten nur für Cocktails verwendet werden!

Vielen Dank für die Gläserfotos an Stölzle Lausitz - Born in Fire

130 Jahre Glaskompetenz

Das Geschmacks-Design von Stölzle Lausitz betont den eigenen Charakter jedes Getränks: Weine, Schaumweine, Spirituosen, Cocktails ... Denn das volle Aroma entfaltet sich nur im passenden Glas. Die richtige Form und Größe zu finden, erfordert Erfahrung und Ausdauer. Beides hat Stölzle in den 130 Jahren seines Bestehens bewiesen. Die Gläser, die wir Ihnen hier zeigen, sind aus hochwertigem Kristallglas und in Deutschland hergestellt. Sie sind spülmaschinenfest und eignen sich sowohl für den privaten als auch für den professionellen Gebrauch. Außerdem sind sie ein wertiges Geschenk für Weinkenner.

www.stoelzle-lausitz.com

REISERS gasthaus
am main
=Zehnthof=

Feiern und genießen auf der Maininsel!

SILVESTER

Starten Sie das neue Jahr mit einer großen Party im Zehnthof. Musik von den „KUSÄNGS“, Essen vom REISER-Team. Anmeldung ab sofort möglich.



Oh du fröhliche Weihnachtszeit!

GENIESSEN SIE EINEN WEIHNACHTLICHEN ABEND IM LANDGASTHOF:

Wir starten mit einem Glühwein-Secco an der Feuerschale im romantischen Innenhof, danach bereiten wir ein festliches Dreigang-Menü für Sie: einheitliche Vorspeise, für die Hauptspeise wählen Sie zwischen Fisch, Fleisch oder Vegi und dann gibt es für alle ein köstliches Dessert.

Preis pro Person 49 Euro (Menü & Apéro).

Gültig ab November von Donnerstag bis Sonntag, von 30 bis 160 Personen.

GANS DER REISER

OFENFRISCHE GÄNSE

AB NOVEMBER SERVIEREN WIR WIEDER UNSERE OFENFRISCHEN GÄNSE MIT ALLEM WAS DAZU-GEHÖRT – FÜLLE, BLAUKRAUT UND KNÖDEL! HAUSGEMACHTES GÄNSESCHMALZ & EINEN APERITIF GIBT'S VORNEWEG.

GANS FÜR 4 PERSONEN 135€

FÜR 6 PERSONEN 195€ (NUR AUF VORBESTELLUNG)

**NEU:
GANS
TO GO**

Öffnungszeiten: Do - Fr: 17:00 - 22:30h, Sa - So: 11:30 - 22:30h

Reservierung: 09381 1702 oder zehnthof@der-reiser.de

WWW.DER-REISER.DE



Es gibt im Rössle viele Möglichkeiten, ausgiebig zu feiern und in einer ansprechenden Ambiente echt bayerisch zu genießen!

Mit von der Partie: DIVINO Weine und Augustiner Bräu vom Fass!



KALTES WASSER FÜR DIE GESUNDHEIT – WEIN UND GUTES ESSEN FÜR DEN GENUSS!

Gasthof Rössle, Bad Wörishofen

Zugegeben, dieser Lokaltermin liegt näher an München als an Nordheim oder Thüngersheim, wo wir Sie in der Regel als Gäste begrüßen möchten und Ihnen mit den Tipps dieser Rubrik einen zusätzlichen Genussort vorstellen. Doch Sie sind ja sicher auch anderweitig im Kurzurlaub in Bayern unterwegs oder leben gar dort, wo andere Urlaub machen und freuen sich auch so über die Vorstellung dieses wundervollen Gasthauses!

SO WIE ES SEIN SOLL!

Alle schwärmen davon: Ein echt bayerisches Gasthaus wie aus dem Bilderbuch – natürlich mit Biergarten und dann noch mit Augustiner Bräu sowie Weizenbier der Kaltenberger Brauerei – frisch gezapft oder aus der Flasche. Alles schön und gut. Das Beste allerdings, so sagen wir, ist die Weinkarte: Die Rössle-Weinkarte ist exklusiv mit DIVINO-Weinen bestückt, und das macht die Gäste glücklich und uns stolz. Wieder einmal der Beweis dafür, dass man sich nicht zwischen Wein- oder



Bernhard Wodnik und Franziska Wendorf

Bierkultur entscheiden muss. Man kann das eine tun, ohne das andere zu lassen. So wie im Rössle!

EIN ZÜNFTIGES WOHNZIMMER FÜR ALLE

Das traditionelle Wirtshaus ist seit 1912 im Besitz der Augustiner Bräu und mit den Pächtern Franziska Wendorf und Bernhard Wodnik in wirklich guten Händen. Beide sind auf die Bereiche Restaurant, gut bür-

gerliche Küche, Kulinarik und perfekten Gästeservice spezialisiert. Sie engagieren sich, dass das „Rössle“ weiterhin ein „verlängertes Wohnzimmer“ für die Einheimischen, Neubürger, Gäste und Besucher Bad Wörishofens bleibt. Die Gemütlichkeit des Lokals und die unterschiedlichen Gasträume schaffen dafür die besten Möglichkeiten. Das Gasthaus liegt zentral am Luitpold-Leusser-Platz in Bad Wörishofen.

ECHT BAYERISCHE KÜCHE GENIEßEN

Traditionsgemäß gibt es im Rössle eine typisch bayerische Gasthausküche mit Klassikern aus Österreich. Dass neben einer großen Schnitzervielfalt auch vegetarische und vegane Speisen sowie Fischspezialitäten auf der Karte stehen, versteht sich von selbst. Die Brotzeitkarte macht Lust auf „sofort nach Wörishofen fahren“: Einfach hinsetzen, durchatmen und zusammen mit Freunden oder der Familie einen gemütlichen, netten Tag in schöner Umgebung verbringen.

Für Familienfeste – Hochzeiten, Geburtstage, Taufen oder auch Firmenevents oder



GASTHOF RÖSSLE / WOLFGANG MAHR / HEADWEB



Die Karte im Rössle bietet für jeden Hunger das Richtige: Vom urigen Brotzeitbrett (oben) über den klassischen Schweinebraten oder Haxe (links) bis hin zu vegetarischen Köstlichkeiten haben Gäste eine große Auswahl.

Für Familienfeiern oder Events können Sie das Menü mit Franziska Wendorf persönlich besprechen. Es gibt viel Raum für Individualität.

Seminare gibt es im Rössle ebenfalls das perfekte Arrangement. Neben der Wirtsstube stehen dafür wahlweise das Erntestüble, die oberen Säle oder die Rössle Hütte zur Verfügung. Klein und fein oder groß und rustikal – oder eben alles dazwischen. Einfach eine Anfrage an Franziska Wendorf richten und sich dann auf Ihr Fest oder Ihre Firmenveranstaltung freuen.

DIE SACHE MIT DEM WASSER

Wenn Sie für ihr leibliches Wohl auch von außen etwas Gutes tun möchten, finden Sie dazu in der Stadt ganz hervorragende Möglichkeiten. Sie wissen es: Bad Wörishofen war die Wirkungsstätte von Sebastian Kneipp, wo er zunächst als Beichtvater im

dortigen Dominikanerkloster wirkte. Als er Pfarrer wurde, wuchs die Zahl der hilfesuchenden Menschen immer mehr, und er entwickelte seine Wasserkur weiter. 1886 schrieb er sie in Buchform nieder: Ein Bestseller war geboren und der Grundstein für den Kurort Wörishofen gelegt. Kurpark, Kneipp-Heilbad, Südseetherme, Kurtheater oder „Kneippen als traditionelles Wissen und Praxis nach der Lehre Sebastian Kneipps“ als immaterielles Kulturerbe der UNESCO – das alles ist das 950 Jahre alte Bad Wörishofen.

Also dann wünschen wir Ihnen an dieser Stelle eine schöne Zeit im Unterallgäu, mit Blick auf die Berge und mit einem kühlen Glas DIVINO-Wein im Gasthof Rössle!

Gasthof Rössle

KONTAKT

Gasthof Rössle
Hauptstrasse 14
86825 Bad Wörishofen
Tel. +49 (0) 8247-5397

info@gasthof-roessle-bw.de
www.gasthof-roessle-bw.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Freitag bis Dienstag: 11–22 Uhr

RUHETAGE:
Mittwoch und Donnerstag



FRANKENREISE

Das Schweinfurter Rathaus, 1572 nach nur zwei Jahren Bauzeit fertiggestellt, zählt heute zu den Hauptwerken der Renaissance in Deutschland. Die Giebel verzieren 22 vergoldete allegorische Figuren, die die Jahreszeiten, handwerkliche Berufe sowie Tugenden darstellen.

SCHWEINFURTER RATHAUS

A large, ornate Renaissance building, the Schweinfurter Rathaus, featuring a steep gabled roof with golden statues, multiple windows with flower boxes, and a prominent clock tower on the right. The ground floor has a modern entrance with a red 'i' symbol. A yellow bicycle is parked in front.

DIE SCHÖNE AUF DEN ZWEITEN BLICK:

Schweinfurt sollten Sie erleben!





Die Stadt am Main führt nicht gerade die gängigen Top-10-Listen der Traumziele in Deutschland an. Das ist ein Fehler! Schweinfurt hat – vielleicht genau aus diesem Grund – richtig viel zu bieten. Die Stadt in Unterfranken liegt landschaftlich wunderschön am Main und an den Ausläufern des Steigerwalds und bietet eine reiche Vielfalt an Kunst und Kultur. Durch die Nähe zur Volkacher Mainschleife (und zu DIVINO) kommen auch WeinliebhaberInnen hier auf ihre Kosten.

SCHWEINFURT UND DIE SUPERLATIVE

Schweinfurt ist nicht nur bekannt für seine industrielle Bedeutung, sondern auch für seine Superlative. Die optimale Verkehrsanbindung an die Autobahnen A7, A70 und A71 machen die Erreichbarkeit der Stadt einfach und bequem. Und der Anblick der Stadt bei Nacht ist ein einzigartiges Erlebnis – hohe Fabrikgebäude und bunte Kamine tauchen die Stadt in ein industrielles Lichtmeer. Kein Wunder, dass Schweinfurt als Wälzlagerstadt und Welthauptstadt der Kugellager bezeichnet wird, denn hier haben namhafte Unternehmen wie SKF, Schaeffler und ZF Friedrichshafen ihre bedeutenden Werke.

Die Industrialisierung begann in Schweinfurt bereits im Jahr 1780. Hier wurden

Tretkurbel-Fahrrad (1853), Fahrradfreilauf (1898) und Rücktrittbremse (1903) erfunden. Heute ist Schweinfurt eine der wichtigsten Industriestädte Nordbayerns und rangiert gemessen am Bruttoinlandsprodukt pro Kopf an dritter Stelle in Deutschland, nur hinter Wolfsburg und Ingolstadt.

WICHTIGER GEGENPOL: DIE KUNST!

Wie ein kontemplativer Ausgleich zur Schaffenskraft der Industrie hat Schweinfurt herausragende Museen zu bieten. Das Museum Georg Schäfer begeistert schon von außen: Überquert man den Main auf der Maxbrücke stadteinwärts, fällt der Blick auf einen eindrucksvollen modernen Bau, der sich dennoch perfekt in die historische Umgebung der Altstadt einfügt. Das Museum Georg Schäfer wurde im Jahr 2000 eröffnet und erregt bis heute internationale Aufmerksamkeit – auch als architektonisches Meisterwerk von Volker Staab. Zu sehen gibt es eine Sammlung deutscher Malerei und Zeichenkunst von 1760 bis 1930. Dazu zählen Werkgruppen einzelner Maler wie Caspar David Friedrich, Carl Spitzweg, Ferdinand Waldmüller, Adolph von Menzel bis zu den Impressionisten Max Slevogt, Lovis Corinth und Max Liebermann. Angelegt wurde die Sammlung ab den 1950er Jahren von dem Schweinfurter Großindustriellen und Sammler Dr.-

Oben: Museum Georg Schäfer, rechts daneben das moderne Gebäude des Hauptzollamtes und der Ebracher Hof im historischen Viertel Zürich in der Schweinfurter Altstadt.

Rechts: Aussenansicht der Kunsthalle Schweinfurt – das ehemalige Ernst-Sachs-Bad.

Ausflugsschiff an der Gutermann-Promenade, im Hintergrund die Altstadt und der massive Glockenturm der Heilig Geist Kirche.

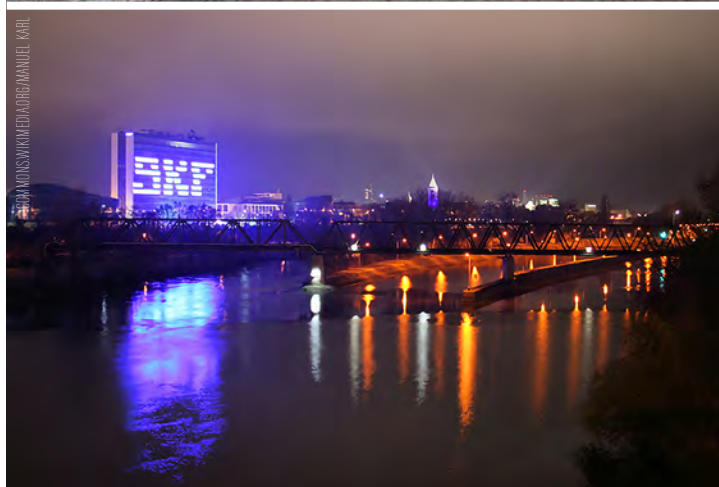
Schweinfurt bei Nacht mit Main und Hafeneinfahrt. Unübersehbar: das SKF-Hochhaus.

Ing. e.h. Georg Schäfer (1896-1975). Vom 17.3. bis 16.6.2024 verspricht die Ausstellung „Der rote Schirm – Liebe und Heirat bei Carl Spitzweg“ ein unvergessliches kulturelles Erlebnis zu werden, das die Besucher in eine vergangene Epoche zum Thema Liebe entführt.

Die Kunsthalle Schweinfurt widmet sich als Museum und Ausstellungshaus der zeitgenössischen Kunst. Das Gebäude wurde von 1931 bis 1933 nach Plänen von Roderich Fick erbaut und vom Schweinfurter Industriellen Ernst Sachs als öffentliches Schwimmbad den Bürgern seiner Heimatstadt geschenkt. Seit 2009 wird das



SCHWENFURTH/PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



SCHWENFURTH/PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



innen modern gestaltete und außen unveränderte historische Gebäude als Kunsthalle der Stadt genutzt, die sich seither zum zentralen Ort für Gegenwartskunst in Deutschland etabliert hat. Auf knapp 2.200 Quadratmetern können BesucherInnen Meisterwerke der Kunst von den 1950er Jahren bis heute und interessante Wechselausstellungen erleben.

BÜCHER, BUNKER UND VÖGEL

Doch das ist noch lange nicht alles! Schweinfurt hat auch in den Bereichen Bücher, Natur und Geschichte viel zu bieten. Die Kulturvilla Museum Otto Schäfer ist ein Paradies für BuchliebhaberInnen und zeigt eine der bedeutendsten europäischen Privatbibliotheken des 20. Jahrhunderts. Im Naturkundlichen Vogelmuseum befindet sich eine beeindruckende vogelkundliche Sammlung. Gerade Familien erleben eine nette interaktive Führung für Kinder mit einem Rotkehlchen!

Wer tiefer in die industrielle Geschichte eintauchen möchte, dem sind das Bunker-museum (untergebracht in einem Hochbunker aus dem Jahr 1941 hinter bis zu drei Meter dicken Betonmauern), das kleine Industriemuseum oder die ZF-Sachs-Ausstellung ans Herz zu legen. Mit einer vielfältigen Sammlung von histori-

schen Maschinen und Exponaten bietet das kleine Industriemuseum in Schweinfurt eine spannende Reise durch die industrielle Vergangenheit und verdeutlicht gleichzeitig die bedeutende Rolle der Stadt in der industriellen Revolution.

Die hochkarätige Industrieausstellung bei ZF Sachs präsentiert bahnbrechende Innovationen und modernste Technologien, die das Unternehmen als Vorreiter in der Branche auszeichnen.

Jedoch ist der Eintritt in alle drei Museen sowie Führungen nur an bestimmten Tagen und ausschließlich für Gruppen möglich.

NATÜRLICH GIBT ES AUCH NATUR!

Schweinfurt ist umgeben davon. Wiesen, Felder, Wälder und natürlich der wunderschöne Main mit seinen Auenlandschaften, die sich ganz wunderbar zu Fuß oder mit dem Rad erkunden lassen. Nur einen Katzensprung entfernt von Schweinfurt ist die Volkacher Mainschleife und der Steigerwald, die zu idyllischen und genussvollen Wanderungen einladen. Direkt ab Nordheim führt eine leichte E-Bike-Tour mitten durch die fränkische Weinregion direkt am Mainradweg entlang in das rund 40 km entfernte Schweinfurt.

Oben: Schweinfurter Stadtstrand mit historischem Greiferdrehkran.

Rechte Seite: Schloss Werneck, 1733 bis 1745 von Balthasar Neumann als Sommerresidenz für Fürstbischof Friedrich Karl von Schönborn erbaut.

Rast und Erholung entlang des Mainradweges zwischen Nordheim und Schweinfurt.

Blick auf den Main, vom Mainberger Schlossweinberg, Richtung Schonungen und Schloss Mainberg.

Wenn Sie gerne die „kleine Schwester der Würzburger Residenz“ kennenlernen möchten, empfehlen wir einen Abstecher zum Schloss Werneck: Das Meisterwerk des Baumeisters Balthasar Neumann liegt nur 15 Kilometer von Schweinfurt entfernt. Die Schlossherren sind hier heute allerdings in grün oder weiß gekleidet: Das Schloss beherbergt zwei Kliniken. Dennoch können Gäste im Garten flanieren oder im Restaurant-Bistro vom Schloss eine Stärkung genießen.

Und so ginge die Liste der Schönheiten in und um Schweinfurt weiter. Weitere Inspirationen finden Sie auf www.tourismus.schweinfurt.de



Rechts: Erfrischender Abschluss der Schweinfurter Gästeführung an der alten Stadtmauer.

Oben: Die Privatbibliothek in der Kulturvilla Museum Otto Schäfer.

Der im Volksmund „Fichtel und Sachs Bunker“ genannte Hochbunker beheimatet das Deutsche Bunkermuseum.



SCHWEINFURT AUF EINEN BLICK

Lage

Schweinfurt liegt in der Mitte des Einzugsgebiets des Mains, der hier identisch mit dem Europa-kanal ist. Die Stadt besitzt eine zentrale deutsche wie europäische Lage und liegt in der Mitte des deutschen Sprachraums (D-A-CH). Seit dem Brexit liegt der Mittelpunkt der Europäischen Union 30 Kilometer südwestlich der Stadt. Schweinfurt ist auf der Deutschlandkarte leicht lokalisierbar, am Beginn des Maindreiecks, dem flussabwärts das Mainviereck folgt. Die Stadt liegt etwa 35 Kilometer Luftlinie von Thüringen, Hessen und Baden-Württemberg entfernt.

Zahlen

circa 55.000 Einwohner

Fakten

Die kreisfreie Stadt Schweinfurt ist die wichtigste Industriestadt Nordbayerns und Hafenstadt am Main. Sie ist außerdem Oberzentrum, Verwaltungssitz des Landkreises Schweinfurt, sowie Teilstandort zweier Landesbehörden und einer Technischen Hochschule, die derzeit internationalisiert wird.

(Quelle: Wikipedia)

www.tourismus.schweinfurt.de

DIVINO FREI: KOMPR OMISS LOSER GENUSS BEI 0%

WORAUF EINIGE VON IHNEN UNS
BEREITS ANGESPROCHEN UND ANDERE
SICHER AUCH SCHON GEWARTET
HABEN, KOMMT NUN ENDLICH IN
UNSER REGULÄRES SORTIMENT.



Die Nachfrage nach alkoholfreien Alternativen zum Wein wächst seit einigen Jahren stetig. Dabei spielen laut der Weinova-Studie der Dualen Hochschule Heilbronn, die seit über vier Jahren die Entwicklung dieses Markts beobachtet, sehr verschiedene Motive eine Rolle. Gerade diejenigen Personen aber, die aus gesundheitsaffinen oder situativen Gründen (z.B. Autofahren) weniger oder keinen Alkohol trinken möchten, legen bei den alkoholreduzierten oder entalkoholisierten Weinen einen sehr hohen Wert auf Qualität.

Diesen Trend greift DIVINO mit seiner neuen Linie FREI auf, und wir präsentieren Ihnen hier voller Stolz unseren ersten entalkoholisierten Wein – den **DIVINO FREI SECCO**. In einem sehr schonenden und technisch aufwändigen Verfahren wird dem Wein der Alkohol durch Vakuumdestillation entzogen. So behält der Wein den überwiegenden Teil seiner aromatischen Bestandteile und wird so zu einem echten Genussserlebnis.

UND, WIE IST ER DENN SO?

Mit einem traditionellen Wein kann man unseren FREI SECCO nur bedingt vergleichen – fehlt doch der Alkohol als Hauptgeschmacksträger. Dennoch

finden sich auch hier die klassischen Aromenwelten, in denen man sich auch bei einem „normalen“ Wein bewegt. In diesem Fall erinnert der Wein aromatisch vielleicht ein wenig an einen herben Cidre, in jedem Fall sehr deutlich an Kernobst, begleitet von feinwürzigen Noten. Geschmacklich lässt er keinen Wunsch offen: mit einer tollen Balance aus knackiger Säure und schmeichelnder Süße sowie dem sehr frischen Mousseux, wird er zu einem wundervollen Aperitif oder einer Cocktailgrundlage.

Nun werden sich manche vielleicht fragen, warum wir erst jetzt damit auf den Markt kommen, wo es doch schon zahlreiche entalkoholisierte Weine unserer KollegInnen gibt. Ganz einfach: bei uns steht wie gewohnt Qualität an erster Stelle, und wir wollten uns sehr sicher sein, dass wir dieses Versprechen Ihnen gegenüber auch in diesem Fall halten können.

Probieren Sie ihn aus – wir hoffen, Sie werden genauso begeistert sein wie wir!



FREI – SECCO ALKOHOLFREI

Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein

ART.-NR.	2700
ALKOHOL	0,01 vol.-%
RESTZUCKER	63,3 g/l
SÄURE	5,2 g/l

GENUSSEMPFEHLUNG

Pur oder gemixt der perfekte Aperitif an einem schönen Sommerabend.

SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C oder „on the rocks“



FOTOS: THOMAS HEITLINGER

LIEBLINGSPLATZ

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

BAUMANN'S BROT.ZEIT.WEIN

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

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

Fühl dich willkommen, wir freuen uns über deinen Besuch.



Wir machen Winterpause vom 19.12.'23 bis einschl. 29.02.'24

BAUMANN'S

BROT.ZEIT.WEIN

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

GENUSSZEITEN: Do-Mo von 11.00 bis 18.00 Uhr

DIVINO meets SCHICKIMICKI- KOCH

Einfach ganz normal. So is(s)t der REISER!

Nicht nur, weil er mit dem Zehnthof unser kulinarischer Nachbar in Nordheim ist, mögen wir den Sternekoch Bernhard Reiser so gerne. Wir haben schon viele großartige Genussfestivals zusammen gefeiert, und auch seine Restaurants in Würzburg – das „Aifach REISERS“ auf dem Marktplatz und „Soulfood Kitchen“ in der Sanderau – können wir wärmstens empfehlen.

Mit seinem 2020 erschienenen Kochbuch „Der Schickimickikoch“ hat Reiser mehr als eine Rezeptsammlung vorgelegt. Ein genussvolles Lesebuch mit seiner Lebensgeschichte, interessanten Randnotizen und 60 Rezepten. Viele davon sind für interessierte Genussmenschen leicht nachzukochen – andere eher für ambitionierte KöchInnen. Wir stellen Ihnen hier drei Rezepte aus dem Buch vor und hoffen, Sie haben genauso viel Freude daran wie wir. Die Weine hat DIVINO Sommelier und Leiter der Vinotheken Peter Angele für Sie dazu ausgesucht.

Viel Spaß beim Kochen und Probieren!

2022 DIVINO Terroir Nordheimer Vögelein Silvaner trocken

Herzhaft-mediterraner Seefisch und eine große Runde durch den Gemüsegarten – zusammen mit unserem Terroir Silvaner aus dem Nordheimer Vögelein ist ein Genusserlebnis der Extraklasse garantiert!

Passt die Rebsorte Silvaner an sich schon sehr gut zur bunten Gemüseküche, bringt dieser Wein durch seinen konsequenten Qualitätsfokus auch genug mineralische Struktur mit, um mit dem Lachs aus dem Ofen mithalten zu können. Zudem ergänzt er durch seine sehr saftige Art den leicht süßen Geschmackseindruck von Karotte, Paprika & Co. in perfekter Weise. Probieren Sie es aus – Sie werden begeistert sein!





Lachs mit Ofengemüse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 g Lachs, Salz und Pfeffer, 100 g Zucchini, 100 g Blumenkohl, 100 g Karotten, 100 g grüner Spargel, 100 g rote Zwiebeln, 100 g Paprika, 60 ml Olivenöl.

ZUBEREITUNG:

Gemüse waschen und schneiden. Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln und Paprika mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen und für 30 Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben. Lachs entgräten, würzen und nach 15 Minuten zu dem Gemüse geben. Zucchini und Spargel auf einem extra Blech für 15 Minuten bei 180 °C mit Salz und Olivenöl in den Ofen schieben. Zum Schluss Zucchini und Spargel zum restlichen Gemüse und dem Fisch dazugeben. **Tipp:** Ein Löffel Naturjoghurt passt perfekt zu diesem Gericht.

EINFACH CLEVER:

Machen Sie doch gleich mehr Gemüse und verwenden Sie es am nächsten Tag als orientalisches Ofengemüse.



Coq au vin

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Coq au vin: 2 Perlhuhnbrüste mit Haut, 4 Perlhuhnkeulen, 100 g Karotten, 100 g Sellerie, 2 Zwiebeln, 1 Lauch, 1 l Rotwein kräftig und dunkel (oder 0,5 l dunkler Portwein und 0,5 l dunkler Rotwein), 5 Knoblauchzehen, 120 g Champignon-Köpfe, 2-3 Zweige Rosmarin, 2-3 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment, Wacholder, Fenchelsaat, Kartoffelstärke.

Dauphinkartoffeln: 100 ml Wasser, 15 g Butter, 50 g Mehl, 1 Ei, 500 g passierte, gekochte Kartoffeln, Salz, Muskat.

Selleriepüree: 300 g Sellerie, 200 ml Sahne, 50 g Butter (kalt), 20 g Kaffee (fein gemahlen), Salz, Tonkabohne.

Glasierte Karotten: 4 Bundkarotten, 50 ml Orangensaft, 15 g Butter, Salz, Muskat, Zucker.

ZUBEREITUNG:

Coq au vin: Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Karotten, Zwiebeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden. Die Perlhuhnkeulen von allen Seiten in einem Schmortopf mit Öl und Butter behutsam anbraten. Das gewürfelte Gemüse zugeben und mitdünsten. Knoblauch, Rosmarin, Thymian und die gerösteten Gewürze mit in den Topf geben. Alles mit dem Rotwein ablöschen und im Schmortopf mit Deckel für 2 Stunden im Ofen garen. Nach Ende der Garzeit die Keulen aus dem Topf nehmen, warm stellen, den Sud durch ein feines Sieb passieren und um die Hälfte einreduzieren lassen. Die Perlhuhnbrust in der Zwischenzeit von beiden Seiten salzen und in einer heißen, feuerfesten Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und das Hühnchen 5–10 Minuten fertig garen. Die Sauce gegebenenfalls nochmals mit etwas Rotwein abschmecken und mit Kartoffelstärke abbinden. Champignonköpfe andünsten.



Dauphinkartoffeln: Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser gar kochen und anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Wasser und Butter aufkochen, danach das Mehl auf einmal begeben und unter Rühren die Masse erhitzen, bis sich diese vom Boden löst und nicht mehr im Topf anhaftet. Die Masse in eine kalte Schüssel geben, das Ei einarbeiten. Dann die Kartoffelmasse hinzugeben und ebenfalls einarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Die fertige Masse mit zwei Esslöffeln zu Nocken stechen, auf ein Backpapier geben und anschließend 2–3 Minuten in 170 °C heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind.

Selleriepüree: Sellerie schälen und grob würfeln. Anschließend den Sellerie in der Sahne kochen, bis er gar ist. Sellerie pürieren und den Kaffee zugeben, mit Salz und Tonkabohne abschmecken. Das Selleriepüree sollte eine feine Konsistenz haben. Dann die kalte Butter in das noch heiße Püree geben und einmischen.

Glasierte Karotten: Karotten waschen, schälen und halbieren. Die Karotten 2–3 Minuten blanchieren und anschließend mit ein wenig Öl in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Etwas Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen und diesen etwas einreduzieren lassen. Mit Salz und Muskat würzen, die kalte Butter zugeben, Hitze reduzieren und die Pfanne schwenken, bis die Butter geschmolzen ist.

2016 DIVINO Großes Gewächs Spätburgunder trocken – im Barrique gereift

Dieser französische Küchenklassiker *schreit* förmlich nach einem großen Burgunder: die vielschichtigen und komplexen Aromen der Soßenreduktion in Kombination mit dem süß-schmelzigen Karottengemüse sowie der in seiner Aromatik nicht zu unterschätzende Sellerie verlangen nach einem Wein, der sich in puncto Komplexität nicht minder facettenreich und voluminös präsentiert.

Der 36-monatige Ausbau in französischen Barriques sowie eine sich anschließende Zeit im großen Holzfass sorgen zusammen mit den auf höchsten Weingenuss ausgerichteten Premium-Erzeugungsrichtlinien für ein herausragendes Weinerlebnis. Stoffig-komplex mit sehr zarter Tanninstruktur und einem fantastischen Spiel aus den würzig-fruchtigen Aromen des Spätburgunders, den noblen Holznoten, der langen Fassreifung, sowie der typischen, dem Spätburgunder seine ganz eigene Eleganz verleihenden Säure.

Hier ist höchster Genuss garantiert!





„Kaas-Ravioli“ mit Spinat und Röstzwiebeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Ravioli-Teig: 300 g Mehl, 200 g Hartweizengries, 5 Eier, 1 EL Olivenöl, Salz.

Füllung: 500 g Ricotta, 200 g Bergkäse gerieben, 1 Schalotte, ¼ Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch.

Spinat: 800 g Blattspinat, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskat, Butterflocken.

Röstzwiebeln: 2 Zwiebeln, Mehl, Rapsöl.

ZUBEREITUNG:

Nudelteig: Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und vermengen. Eier, Öl und Salz dazugeben und alles mit der Hand ca. 5 Minuten kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Den Teig in Klarsichtfolie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine auf die gewünschte Stärke ausrollen. Mit der Füllung füllen und zu Ravioli formen.

Ravioli: siehe Bilder rechte Seite oben.

Füllung: Schalotte schälen, würfeln und anschwitzen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Ricotta, Bergkäse und Schalottenwürfel dazugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch abschmecken.

Spinat: Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Anschließend in einer Pfanne anschwitzen. Blattspinat waschen und zupfen. Den Spinat mit in die Pfanne geben und rühren, bis er zusammenfällt. Butterflocken in der Pfanne mit aufschäumen lassen und mit Knoblauch, Salz und Muskat abschmecken. **Tipp:** Einen Teil vom Spinat mit flüssiger Butter in einem Mixer mixen. So erhalten Sie eine sämige Spinatcreme.

Röstzwiebeln: Zwiebeln schälen und in dünne, halbe Ringe schneiden. Die halben Ringe in einer Schüssel mehlieren und anschließend absieben. Röstzwiebeln in einem Topf mit Rapsöl goldbraun ausbacken.

Zubereitung Ravioli



1. Der Teig muss ausgerollt werden.



2. Mit einem runden Teig-
ausstecher werden die
einzelnen Ravioli geformt.



3. Mit einer Spritztüte wird eine
kleine Menge der Füllung auf die
Ravioli platziert.



4. Mit beiden Händen werden die
Ravioli vorsichtig verschlossen.



5. Zum Schluss wird mit dem
Zeigefinger eine kleine Mulde
in die Ravioli gedrückt.

2020 CHARAKTER F. – Steillage Escherndorfer Lump Riesling Spätlese trocken

Auf den ersten Blick mag das Gericht vielleicht etwas bodenständig anmuten. Wer Pasta jedoch schon einmal selbst gemacht hat, weiß, wie viel Arbeit im Formen der einzelnen Teigtäschchen steckt. Und wir meinen, das sollte sich entsprechend auch in der Weinbegleitung wiederfinden! Außerdem kommen mit Bergkäse, Schalotten und den Röstzwiebeln Aromen auf den Teller, die einem allzu leichten Wein schnell die Puste ausgehen lassen.

Ein klarer Fall also für eine Riesling Spätlese aus dem Escherndorfer Lump – einer der besten Lagen Frankens überhaupt. In der Nase verzaubert der Wein mit für den Riesling sehr typischen Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und Äpfeln. Ergänzt werden diese durch exotische Noten sowie Anklänge von Feuerstein – ein klarer Fingerabdruck des hervorragenden Weinbergs. Der moderate Alkoholgehalt trägt der Leichtigkeit des Gerichts Rechnung, ohne es dabei an Konzentration und Nachhall mangeln zu lassen.

Die sehr schön eingebundene Säure nimmt dem Käse zuletzt jedwede Schwere und sorgt so dafür, dass aus einem vermeintlich einfachen Essen ein wahrer Hochgenuss wird!



MESSEN HERBST/WINTER 2023

WeinHerbstMünchen · 27.-29. Oktober

Praterinsel 3-4 · 80538 München

Fisch & Feines Bremen · 03.-05. November

MESSE BREMEN & ÖVB-Arena · Findorffstraße 101 · 28215 Bremen

WeinHerbstHamburg · 04.-05. November

Hamburg Messe, Halle B1 · Karolinenstr. 45 · 20357 Hamburg

WEIN & more Neukeferloh · 04.-05. November

Bürgerhaus Neukeferloh · Leonhard-Stadler-Str. 12 · 85630 Grasbrunn

WeinHerbstDüsseldorf · 11.-12. November

Hotel Kö59 · Königsallee 59 · 40215 Düsseldorf

SAVOIR-VIVRE Messe Berlin · 11.-12. November

Orangerie Schloss Charlottenburg · Spandauer Damm 22 · 14059 Berlin

WeinHerbstBerlin · 18-19. November

Convention Center MOA · Stephanstraße 41 · 10559 Berlin

Food&Life München · 29. November - 03. Dezember

Messegelände · 81823 München



DIVINO WEIHNACHTSMARKT

Sa. 25. & So. 26. November · 11-20 Uhr · DIVINO Nordheim · Eintritt frei

Ein Genuss für die Vorweihnachtszeit mit Leckereien, Handgemachtem und Accessoires, Lebkuchen und Plätzchen, Hüten, Holzobjekten, Edelbränden, Schmuck, Mode und vielem mehr. 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.

ANTON KESTEL, INTUITIVE PROZESS-MALEREI – VERNISSAGE

So. 03. Dezember · 15 Uhr · Eintritt frei



Winteraustellung im Obergeschoss der **DIVINO Vothek in Nordheim**. Ausgestellt werden Gemälde und Plastiken des Ochsenfurter Künstlers Anton Kestel. Auf www.divino-wein.de/aktuelles finden Sie weitere Informationen zum Künstler und seiner Arbeit.

PATER ANSELM GRÜN

Di. 05. Dezember · 20 Uhr · Vothek Nordheim

Thema: „Wofür brennst du? Leidenschaftlich leben“

Pater Anselm Grün OSB ist deutscher Benediktinerpater, Autor spiritueller Bücher, Referent, geistlicher Berater und Kursleiter für Meditation, Kontemplation und geistliches Leben.

Anmeldung erforderlich. Karten im Vorverkauf unter info@divino-wein.de oder 09381-8099-0. **Einlass ab 19 Uhr, Beginn 20 Uhr.**

BAUMANN'S GLÜHWEINPARTY

Sa. 09. Dezember · ab 18 Uhr · Innenhof Vothek Nordheim



Back to the roots mit den Rossinis:

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

Latino, Deutsch, Rock 'n' Roll, Party- oder Discomusik – diese Band spielt alles absolut live! **Ab 18 Uhr, Eintritt frei.**



Die perfekte Geschenkidee: das DIVINO Sensorik-Seminar!

DIVINO SENSORIK-SEMINAR – MIT DEM PROFI LERNEN!

Sa. 24. Februar 2024 · 10-17 Uhr · DIVINO Nordheim

Durchgeführt von Tom Engelhardt, (Leiter der UIW, Weinakademiker und Dipl. Sommelier). Sie trinken gerne Wein, haben aber wenig Ahnung? Sie sind bereits Weinkenner, wissen wie Ihnen ein Wein schmeckt, können ihn aber nicht beschreiben? Nähern Sie sich diesem Thema auf sinnlich-lehrreiche Art.

Seminarinhalte: Sensorikschulung anhand praktischer Beispiele, Verkostung verschiedener Weine mit Zuordnung der entsprechenden Aromen-Repräsentanten und Erstellen von Duftbildern für die verkosteten Weine.

Kosten p.P. 109,00 €, inkl. Secco-Empfang und Mittagessen mit Weinbegleitung. Reservierung erforderlich, Anmeldung unter info@divino-wein.de oder 9381-8099-0.

Dieser Cartoon wurde ursprünglich für die Ausstellung „Im Gasthaus Rapunzel“ in der Kunsthalle Schweinfurt gezeichnet, die wir Ihnen auch in unserer FRANKENREISE ans Herz legen. Ein Besuch lohnt sich immer!



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

„Schon gelesen?“
„Verschlungen!“

Gault&Millau^{.DE}

RESTAURANTGUIDE DEUTSCHLAND



DIE BESTEN RESTAURANTS 2023|24

OFFIZIELLER
PARTNER



Jetzt neu
+ App-Code



HENRIS
EDITION

Jetzt auch als App – immer dabei!

Finden Sie mehr als 1.500 preisgekrönte Restaurants – in Ihrer Umgebung oder sortiert nach Bewertung, Name und Ort. Speichern Sie Ihre Favoriten für zukünftige kulinarische Erlebnisse einfach ab. Entdecken Sie außerdem Food&Wine Pairing Ideen. **Jetzt downloaden!**

