



N° 2/2018
HERBST – WINTER
www.divino-wein.de

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN

DAS HEIMATBROT
Ein Slow Food Projekt

MUNDUS VINI
DIVINO AUSGEZEICHNET

**WEINLANDSCHAFTEN
ERLEBEN**
Gästeführer in Franken

**WELTKULTURERBE
BAMBERG**
Betrachtung der Barockstadt

**ENTSCHEIDUNG
IM WEINBERG**

Der Jahrgang 2018



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

IMMER EINE
REISE WERT:
UNSERE DIVINO
WEIN-ERLEBNISWELT
IN NORDHEIM UND
THÜNGERSHEIM.

...Ausgezeichnet!



BEST COOPERATIVE
GERMANY 2017



BEST COOPERATIVE
GERMANY 2018



GOLDEN LEAGUE
2015 & 2016



BEST COOPERATIVE
GERMANY 2017



DIVINO NORDHEIM THÜNGERSHEIM EG

Langgasse 33 | D-97334 Nordheim a.M. | Tel.: +49 (0) 9381 / 8099 - 0 | info@divino-wein.de | www.divino-wein.de



EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

Pater Dr. Anselm Grün hat für seine Kolumne auf **Seite 40** seine Gedanken zum Thema Dankbarkeit niedergeschrieben und uns damit aus der Seele gesprochen. Wenn Sie Pater Dr. Anselm Grün gerne einmal persönlich erleben möchten, empfehle ich Ihnen seinen Vortrag bei uns in Nordheim am 6. Dezember, um 20 Uhr (**siehe auch Seite 43**).

DIVINO zählt seit vielen Jahren zur Spitzenklasse deutscher Weinerzeuger. Auch dafür sind wir sehr dankbar: unseren Winzerinnen und Winzern, denn sie sind es, die mit ihrem Fleiß und ihrem Engagement in den Weinbergen dafür sorgen, dass wir allerbeste Traubenqualitäten verarbeiten. Zu welchen Erfolgen das führt, lesen Sie auf **Seite 4** und auf den **Seiten 14 und 15**.

Unsere Titelgeschichte auf den **Seiten 8 bis 12** widmet sich dem Weinjahr und der Ernte 2018: Ein weiterer Grund, aus ganzem Herzen dankbar zu sein. DIVINO hofft auf einen Spitzenjahrgang – die Grundlagen dafür sind jedenfalls geschaffen!

Jetzt nach der Lese zeigen sich die Weinberge in all ihrer Farbenpracht, und wir erleben viel Schönheit in Franken – Silvaner Heimat seit 1659. Für den Kulturreichtum unserer Region sind wir ebenfalls mehr als dankbar und präsentieren einen kleinen Ausschnitt davon in unserem Beitrag über Bamberg auf den **Seiten 34 bis 37**.

Nicht zuletzt danken wir unseren Kunden und Partnern, mit denen wir zusammenarbeiten dürfen, für das Vertrauen und die Wertschätzung, die sie uns entgegen bringen.

Zusammen mit Kerstin Böhning, verantwortliche Redakteurin DIVINO Magazin, wünsche ich Ihnen nun eine genussvoll-unterhaltsame Lektüre!

Herzlich, Ihr

Wendelin Grass
Geschäftsführer DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

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

INHALT



ENTSCHEIDUNG IM WEINBERG 08
Der Jahrgang 2018

AUSGEZEICHNET 14
DIVINO siegt bei MUNDUS VINI



KULINARIK 16
Das Heimatbrot & Slow Food

DIE MACHER VII 20
Motivierte Menschen hinter dem Wein



FRANK WEINBAR 22
Die Frankenvinotek in München



DIVINO UNTERWEGS 24
Zu Gast bei RhönSprudel

DIVINOS FEINE KOST 28
Bäcker Schmidt & DIVINO Weingelees

FRANKEN ENTDECKEN 30
Gästeführer Weinerlebnis Franken



FRANKENREISE 34
Barockstadt Bamberg

GERMAN WINE GROUP 38
Im Portrait: Cleebronn & Güglingen



FESTE FEIERN MIT DIVINO 42
Alle Jahre wieder schön!

EDITORIAL 03

KURZ GEMELDET 04

IMPRESSIONEN 06

PATER ANSELMS KOLUMNE 40

AUSGEHEN & GENIESSEN 44

CARTOON 45

EVENTS & TERMINE 46

IMPRESSUM 46

TITELFOTO: CW-FOTOGRAF CHRISTOPH WESS

Laserstrahl auf der Zunge – die Silvaner aus dem Granitfass



Von Harald Scholl, Gebietsverantwortlicher Franken, VINUM Weinguide

Als Verkoster genießt man den unschätzbaren Luxus, in den Kellern der Weingüter manches Experiment probieren zu dürfen. Auch in den Kellern von DIVINO schlummert so manches Schätzchen, eines davon bestens geschützt durch zwei Tonnen Granit aus dem Bayerischen Wald. Rund 1.000 Liter fasst das graue Steinfass, darin werden seit zwei Jahren einige der spannendsten Silvaner Frankens angebaut. In 2016 war es ein Silvaner aus dem Nordheimer Vögelein, 2017 kamen die Trauben aus dem Retzbacher Benediktusberg.

Vom ersten Schluck an sind beide auf der mineralischen und würzigen Seite, sogar die Nase deutet ganz klar auf kühle Präzision. Da ist kein Gramm Fett zu spüren, nichts als kühler, kalter Stein. Frucht? Nicht vorhanden. Hier herrscht pures Mineral. Im Mund ist dann vor allem die präzise und frische Säure prägend, der Wein gleicht einem Laserstrahl, der über die Zunge zieht. Dabei ist der 2017er noch einen Tick gradliniger, er weicht keinen Millimeter von der Zunge ab. Dafür sorgt auch das sehr würzig-mineralische Fundament, der Wein zwickt förmlich im Zahnfleisch. Das ist sicher nicht jedermanns Geschmack – aber große Weine müssen polarisieren.

Nicht einmal 1.000 Liter fast der tonnenschwere Granitkoloss, so mächtig er wirkt, so porös ist er. Fast zehn Prozent des Weines sind dabei während des Ausbaus durch den Stein entwichen, trotz der zehn Zentimeter Wandstärke. Schade drum, denn von diesen Granit-Weinen sollte jeder Tropfen getrunken werden.

AWC
VIENNA

INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE

DIVINO und AWC Vienna – der größte offiziell anerkannte Weinwettbewerb der WELT

Dieser Leistungswettbewerb des Weines hat sich zum führenden internationalen Tasting mit hoher Glaubwürdigkeit entwickelt: Immer mehr Weingüter aus der ganzen Welt schicken ihre Weine nach Wien, um sie in einem Blindverkostungssystem mit strengen Richtlinien prüfen zu lassen. Die AWC Vienna setzt höchste Standards, um den weltweit steigenden Anforderungen an die Weinqualität gerecht zu werden.

Auch DIVINO nimmt diese Herausforderung jedes Jahr gerne an. Hier unsere Ergebnisse der letzten fünf Jahre:

- 2013: Best German Producer
- 2015: Best German Producer
- 2016: 2. Platz Kategorie Eiswein
- 2017: 1. und 2. Platz Kategorie Reservewein weiß (Jg. 2013 und älter)
- 2018: Resultate ab 28. Oktober



LIEBLINGSPLATZ VINOTERIA:

Gönnen Sie sich eine Pause in unserer schönen Vinoteria oder auf der Sonnenterrasse. Hier können Sie in Ruhe ein Glas Wein trinken, sich mit Kaffee und Kuchen für die Weiterfahrt stärken oder eine pikante Kleinigkeit genießen. In unserer Vinothek bieten wir außerdem wunderschöne Accessoires für zuhause, regionale Spezialitäten und vieles mehr. Hier finden Sie in jeder Hinsicht geschmackvolle Mitbringsel von der Maininsel!



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



weinscheune in Himmelstadt eröffnet:

DIVINO Winzerin freut sich auf ihre Gäste

Im Juli 2018 hat Siegrid Hemmelmann sich einen ihrer großen Träume erfüllt und ihre weinscheune in Himmelstadt eröffnet. Die gastfreundliche Winzerin ist glücklich darüber, jetzt endlich in den eigenen – sehr schönen – vier Wänden ihre Gäste bewirten zu können. Als Mitglied im Team „Gästeführer Weinerlebnis Franken“ (unser Beitrag auf den Seiten 30-32) ist Siegrid Hemmelmann schon seit Jahren mit frankenweinbegeisterten Gästen im Weinland unterwegs und vermittelt die Schönheit der Silvaner Heimat. Die Winzertochter, gelernte Winzerin, staatlich geprüfte Weinbautechnikerin für Weinbau und Kellerwirtschaft hat natürlich auch in Sachen An- und Ausbau der Weine jede Menge Fachwissen weiterzugeben, und das tut sie leidenschaftlich gerne. Zusammen mit ihrem Mann Thomas bewirtschaftet sie vier Hektar eigene Weinberge in den Lagen um Thüngersheim. Diese lässt die Winzerin von DIVINO weiterverarbeiten. Gäste der weinscheune können also nun in Himmelstadt feine DIVINO Weine und köstliche fränkische Spezialitäten genießen!

Kontakt – auch für individuelle Gästeführungen:

weinscheune Himmelstadt · Siegrid Hemmelmann
Hauptstraße 111 · 97267 Himmelstadt · Tel. 09364 8149900
info@weinscheune-himmelstadt.de
www.weinscheune-himmelstadt.de



ERLEBEN SIE MODERNE
ARCHITEKTUR,
STILVOLLES AMBIENTE
UND ZEIT FÜR

Weingenuß.

DIVINO NORDHEIM THÜNGERSHEIM EG

Langgasse 33 | D – 97334 Nordheim a.M.
Tel.: +49 (0) 9381 / 8099-0 | info@divino-wein.de
WWW.DIVINO-WEIN.DE





FOTO: ROLF NACHBAR, WWW.NACHBAR.DE / FRÄNKISCHER WEINBAUVERBAND

Zu jeder Jahreszeit: Die fränkischen Winzerinnen und Winzer hegen und pflegen ihre Weinberge Tag für Tag. Mit ihrer Passion für Perfektion haben sie für die Lese 2018 wieder einmal die Grundlage für die besten Silvaner der Welt gelegt.



08
09

ENTSCHEIDUNG IM WEINBERG

Das Weinjahr 2018: viel Hitze, große Spannung
und am Ende kerngesundes Lesegut!



Wir alle spüren noch den „Jahrhundertsommer 2018“ mit seiner dauerhaften Wärme und ohne einen Tropfen Regen. Auch erfahrene Winzer haben diese Zeit mit viel Spannung und Respekt beobachtet. Seit vielen Jahren überlassen die fränkischen Winzer ihre Weinberge längst nicht einfach den Launen der Natur und sind mit einem konsequenten und strengen Qualitätsmanagement sowie entsprechenden Vorkehrungen in den Rebanlagen bestens gegen (fast) alles vorbereitet.

DAS SENSATIONS-JAHR IM BLICK

Schon die Monate April und Mai 2018 brachen alle Rekorde. Der April war so warm wie noch nie seit Beginn der Wetteraufzeichnungen im Jahr 1881. Mit Temperaturen von bis zu 28 °C fühlte er sich an wie der erste Sommermonat des Jahres 2018. Bereits um den 20. April erfolgte der Austrieb bei den Rebsorten Silvaner, Müller-Thurgau und Riesling. Ein Entwicklungsvorsprung von 10 Tagen! In dieser Zeit saß uns allen die Angst vor Spätfrost in den Knochen. Zum Glück blieben wir davon verschont.

Der Mai, ebenfalls deutlich wärmer, löste das bisherige Rekordjahr 1889 ab und die Blüte Ende Mai verlief schnell und reibungslos, sodass bei weiter gutem Wetter ein extrem früher Reifebeginn beobachtet werden konnte. Bei der Rebsorte Müller-Thurgau sogar 24 Tage eher als üblich – das sind fast vier Wochen! Die Trockenheit, die bereits ab Februar landesweit herrschte, machte sich aufgrund der ausreichenden

Hochspannung und große Freude: Die Lese ist der schönste Moment im Weinjahr! Die ganze Aufmerksamkeit, Kompetenz und Erfahrung der Winzer bildet sich hier ab.



10
11





FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS / DEUTSCHES WEINSTITUT (DWI) / GETTYIMAGES.COM



Winterniederschläge und der aufgefüllten Bodenvorräte in den Weinbergen erst viel später bemerkbar. Nur in den Junganlagen wurde im Juni teilweise ein gewisser Wasserstress gemessen. Die Mainschleife und andere gut mit Wasser versorgte Anlagen waren davon allerdings gar nicht betroffen.

BESONDERHEITEN

„Wir erwarten für den diesjährigen Weinjahrgang fruchtige Weine mit einem feinen genussfreudigen Säurespiel. Das diesjährige Weinjahr gibt den Winzern die Möglichkeit je nach Alter der Weinstöcke, Niederschlag und Hitze in den einzelnen Weinbergen sowohl vollmundige Weine als auch leichtere Trinkweine zu erzeugen. Es wird ein Jahrgang nach dem Geschmack der Weinliebhaber und Winzer“, erklärte Artur Steinmann, Präsident des Fränkischen Weinbauverbandes anlässlich der offiziellen Leseeröffnung in Franken am 27. August 2018 – zusammen mit Prof. Dr. Winfried Bausback, Bayerischer Staatsminister der Justiz und der Fränkischen Weinkönigin Klara Zehnder (Bild links).

Eine wirkliche Beurteilung der Weine ist erst in einigen Wochen möglich, wenn die ersten Jungweine auf den Markt kommen. Dann wird sich zeigen, ob wir wirklich von einem Jahrhundert-Jahrgang sprechen können. Schon jetzt – also zum Zeitpunkt der Lese – ist sicher, dass wir extrem gesundes Lesegut haben, mit sehr hohem Potenzial. Die besten Voraussetzungen für einen Jahrhundert-Jahrgang sind also gegeben.

Gute Stimmung! Nach einem turbulenten Weinjahr verlief die Lese 2018 für die DIVINO Winzer wie immer arbeitsreich - aber Dank guter Vorarbeit sehr entspannt. Die Perspektive für den Jahrgang 2018 ist vielversprechend.



FOTO: EW-FOTODART CHRISTOPH WEISS

Beste Aussichten bei DIVINO!

Ein Gespräch mit Paul Glaser



„Ich bin schon so lange dabei, aber ein solches Jahr haben wir wirklich noch nicht erlebt. Es gab so viele Extreme – von Hagelwarnung bis Hitze. Adrenalin pur bei jedem Blick aufs Wetterradar“, berichtet Paul Glaser, Qualitätsmanager bei DIVINO (wir berichteten). „Natürlich denkt man da jeden Tag, hoffentlich trifft es uns nicht mit dem Hagel“, erzählt er weiter. Und so war es extrem spannend ab

April im Weinjahr 2018. Nordheim war von den Wetterextremen allerdings kaum betroffen. Die Niederschläge waren gut und im April kamen 35 Liter pro Quadratmeter wie ein sanfter Landregen runter und das schaffte gutes Potenzial für die nächsten Wochen. Das gleiche wiederholte sich Ende Juni mit 45 Litern – bestens für die Zuckereinlagerung in den Trauben.

Glaser berichtet, dass besonders die Anlagen auf der Maininsel und im Umland von den Witterungsverhältnissen 2018 profitiert haben. Das ist natürlich auch deshalb grandios, weil dort die Premiumlagen von DIVINO stehen und die Winzer mit dem DIVINO Bonitursystem schon mit dem Rebschnitt im Januar und Februar die Grundlage für ihre Weine legen.

STRENGE ERZIEHUNG!

Ein extrem ausgeklügeltes System schreibt den Winzern Schritt für Schritt vor, was sie zu tun haben – je nachdem in welchem Anbauprogramm sie sich befinden. „Der Zusammenhalt und die Motivation unserer Winzer ist ein Traum! Jeder ist voll dabei und engagiert – das ist natürlich für die Qualität der Trauben das A und O und für den menschlichen Austausch sowieso“, schwärmt Glaser vom Teamwork der Winzer. Sie haben sehr präzise Vorgaben zu befolgen, für die ein Bewertungsschlüssel hinterlegt ist. „Bonitur“ nennen das die Winzer und darin sind Triebkorrektur (Anordnung und Anzahl der Haupttriebe),

Traubenkorrektur (Traubenzahl je Trieb), Spezifikation der Anweisungen je nach Beschaffenheit der Rebsorten (mit großen, mittleren oder kleinen Trauben), Belüftung der Traubenzone (durch moderate Entblätterung) oder auch die Laubwandgestaltung (Laubwandhöhe und Blatt-Frucht-Verhältnis) genau vorgeschrieben. „Die Anlagen werden liebevoll getrimmt“, erklärt Glaser. Dieses System, zusammen mit der Erfahrung der Winzer, einer ausgesprochen konstruktiven Kommunikation, einer detaillierten Leseplanung und natürlich dem nötigen Quäntchen Glück haben dazu geführt, dass DIVINO heuer mit kerngesundem Lesegut abschließt und hervorragendes Potential im Keller liegen hat.

GESCHENKT KRIEGT MAN NIX UND AM ENDE ENTSCHIEDET DER LIEBE GOTT!

„Unsere Winzer haben nahezu rund um die Uhr in verschiedenen Schichten gearbeitet – und die Laune war immer gut“, so Glaser weiter. Die Lese ist das Finale aller Mühen in Weinberg und da wird mit sehr viel Engagement, Respekt und Aufmerksamkeit gearbeitet. Umso größer ist dann natürlich die Freude, wenn auch das Wetter mitspielt. Und so war es in diesem Jahr. „Zuerst haben wir die Premiumanlagen geholt“, berichtet Glaser. Der Silvaner ist in diesem Jahr übrigens mit Abstand der Gewinner. Das ist ganz wunderbar, denn schließlich ist Franken die Silvaner Heimat seit 1659! „Wir haben jeden Tag passende Portionen reingeholt, damit wir sie optimal verarbeiten können. Handlese in den frühen Morgenstunden bis mittags, dann machen wir Schluss, damit das Lesegut nicht zu warm wird. Der Vollernter fährt in der Nacht, wenn es sowieso kühl ist. Perfekt!“

Glaser ist dankbar und begeistert. Wir Weingenießer müssen uns jetzt in Geduld üben, bis wir die ersten Tropfen dieses besonderen Jahrgangs 2018 probieren können. Aber soviel ist ja schon sicher: Im DIVINO Keller liegen hervorragende Qualitäten!



Silvaner
Heimat.


FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

www.frankenwein-aktuell.de

MUNDUS VINI - THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD 2018

DIVINO ERNEUT BESTE WINZERGENOSSENSCHAFT IN DEUTSCHLAND!



Bei der MUNDUS VINI Sommerkostung 2018 in Neustadt an der Weinstraße wurde DIVINO zur besten Winzer-genossenschaft Deutschlands prämiert: Mit zehn Gold- und sechs Silber-Medaillen beweisen unsere Winzerinnen und Winzer wieder einmal, dass sie zuverlässige Spitzenqualitäten erzeugen. Der Präsident des Fränkischen Weinbauverbands, Artur Steinmann, freute sich mit uns über

diese Auszeichnungen: „Hier sieht man wieder einmal, mit welcher Passion für Perfektion unsere fränkischen Weingüter und Winzer-genossenschaften arbeiten. Unsere Leidenschaft für Wein ist mittlerweile international anerkannt und wird auch regelmäßig belohnt. Die Ergebnisse sind wahrlich ein toller Erfolg und ein Aushängeschild für die ganze Region!“

»

14
15



1

2

3

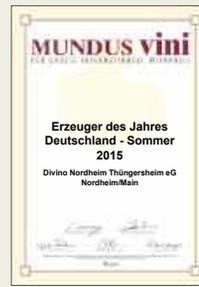
Qualität und Kontinuität

„Bereits 2015 wurde DIVINO „Erzeuger des Jahres Deutschland“, 2017 waren wir im Spring Tasting schon einmal „Beste Winzergenossenschaft in Deutschland“ und jetzt bekommen wir diesen Titel erneut – das freut uns alle ganz besonders“, kommentierte Wendelin Grass, Geschäftsführer von DIVINO, den Erfolg bei MUNDUS VINI.

Die Auswahl von sechs dieser Goldmedaillen-Gewinner zeigt, dass die besondere Qualität unserer Weine für alle Sortimente gilt. Wenn Sie schnell sind, können Sie sich noch eine Kostprobe davon verschaffen!

Die DIVINO Gold-Gewinner:

- 1 Juventa 2017 Riesling trocken
- 2 Juventa 2017 Weisser Burgunder trocken
- 3 Charakter F – Sponti – 2015 Silvaner Nordheimer Vögelein Spätlese trocken
- 4 Charakter F – Steillage – 2016 Riesling Escherndorfer Lump Spätlese trocken
- 5 Franconia – Silvaner – 2016 Escherndorfer Lump, Spätlese trocken
- 6 Franconia – Riesling – 2016 Thüngersheimer Johannisberg, Spätlese trocken



DIVINO bei MUNDUS VINI:

2015: Erzeuger des Jahres Deutschland – Sommerverskostung

2017: Beste Winzergenossenschaft Deutschland – Spring Tasting

2018: Beste Winzergenossenschaft Deutschland – Summer Tasting





Andreas Fickenscher und Norbert Heimbeck lieben die Ursprünglichkeit: Im Herzen des Frankenwaldes, ganz in der Nähe des Waldsteinhauses, entspringt die Quelle, mit deren Wasser das Heimatbrot gebacken wird!

BROTZEIT 2.0

SO SCHMECKT HEIMAT.

ZU BESUCH BEIM SLOW FOOD CONVIVIUM OBERFRANKEN
UND IN FICKENSCHERS BACKHAUS

”

Oberfranken ist nicht nur die Region mit der zweithöchsten Industriedichte Europas, sondern auch die Gegend, in der gutes Essen zuhause ist. Wir sind dreifacher Weltmeister, was das Nebeneinander der Handwerksbetriebe Metzger, Bäcker und Brauer angeht“, erklärt Norbert Heimbeck, Journalist und Leiter des Slow Food Conviviums Oberfranken.

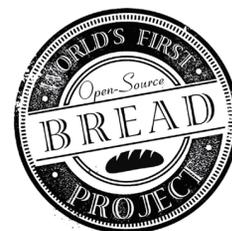
Seit April 2015 führt der passionierte „Foodie“ das Convivium Oberfranken und möchte gemeinsam mit Bäckermeister Andreas Fickenschner, seinem Stellvertreter, die oberfränkische Vielfalt auf dem Teller und in der Landwirtschaft erhalten und weiterentwickeln. Der Grundgedanke von Slow Food International ist es, für gute, saubere und fair erzeugte Lebensmittel einzustehen und Lebensmittel zu schützen, die vom Aussterben bedroht sind. Unter der Überschrift „Arche des Geschmacks“ setzt sich Slow Food weltweit für den Erhalt der Biodiversität ein. »



FOTO: COENISSAKADÉMIE BAYERN



FOTOS: CREUSSAALDEME BAYERN



Slow Food®
Oberfranken



Rund 4.800 regional wertvolle Lebensmittel, Nutzierarten und Kulturpflanzen sollen auf diese Weise vor dem Vergessen und Verschwinden bewahrt werden.

DAS KULINARISCHE ERBE EINER REGION SCHÜTZEN

Im Rahmen seiner Ausbildung zum Brot-Sommelier hat Bäcker- und Konditormeister Andreas Fickenscher, der in 11. Generation den Betrieb seiner Familie leitet, dieses Thema aufgegriffen. „Die biologische Vielfalt hat regionale Wurzeln. Wenn wir es schaffen, Menschen für heimische Produkte zu begeistern, sie ihnen schmackhaft zu machen im wahrsten Sinne des Wortes, dann kaufen sie diese Produkte wieder und sie bleiben im Lebenszyklus einer Region erhalten. Wir müssen also essen, was wir retten wollen“, sagt der kreative und ambitionierte Bäcker aus Münchberg. Für seine Abschlussarbeit hat er sich deshalb etwas gleichermaßen Geniales wie Köstliches einfallen lassen.

DAS HEIMATBROT

„Die Slow-Food-Bewegung liegt mir sehr am Herzen, weshalb ich im Rahmen meiner Ausbildung zum Brot-Sommelier die Themen „Regionalität“ und „Erhalt der Artenvielfalt“ aufgegriffen und in ein Fachprojekt einfließen ließ“, beschreibt Andreas Fickenscher. Was dann folgte war ein fast demokratischer Prozess zur Kreation einer regionaltypischen Brotzeit. Fickenscher befragte über 160 Menschen aus der Region, was in einem echten Heimatbrot stecken müsse. Die Antworten führten den Bäcker zu Zutaten, die tatsächlich fast schon in Vergessenheit geraten waren. Unter anderem wurde die schwarz-blaue Frankenkartoffel genannt, Fichtenspitzensirup oder auch das typische Rauchbier aus Bamberg. All diese Zutaten und viel Gutes mehr verarbeitet Fickenschers Backhaus nun in seinem Heimatbrot. Auch andere Bäcker dürfen das Heimatbrot backen, aber es darf nur so heißen, wenn es alle Zutaten, die von Andreas Fickenscher definiert wurden, enthält.

Das Heimatbrot hat bereits dafür gesorgt, dass einige Passagiere der Arche von Slow Food jetzt mehr nachgefragt werden und damit nicht mehr so bedroht sind. Die zweite gute Nachricht: Es schmeckt mit und ohne die köstlichen Aufstriche einfach traumhaft - nach Heimat!

BROTZEIT 2.0

Sternekoch Alexander Herrmann und Andreas Fickenscher sind Freunde und Geschäftspartner. Was lag also näher, als den zum Heimatbrot passenden Aufstrich vom Sternekoch entwickeln zu lassen: „1 Aufstrich“, „2 Beilage“ und „3 Bröckala“ – jeweils 100 % Oberfranken – gibt es nun im 200 Gramm Glas zum Heimatbrot. Wie das schmeckt, muss man einfach probiert haben: Menschen mit Sinn für Genuss und Nachhaltigkeit sollten sich das unbedingt auf der Zunge zergehen lassen.

KLUG KONSUMIEREN

„Mit diesem Projekt haben Andreas und Alexander es geschafft, gleich fünf Passagiere der „Arche des Geschmacks“ wieder zu mehr Aufmerksamkeit und damit zu einer gestiegenen Nachfrage zu verhelfen. Das ist perfekt gelaufen und ein schönes Beispiel dafür, wie wir bei Slow Food arbeiten und wirken möchten“, fasst Norbert Heimbeck zusammen. Das Vernetzen von gleichermaßen ambitionierten Handwerkern, Genussmenschen und Interessierten liegt ihm für das Convivium Oberfranken ganz besonders am Herzen. Und er möchte auch zeigen, wie köstlich es tatsächlich in „seiner“ Genussregion Oberfranken zugeht: „Da gibt es an jeder Ecke etwas Gutes zu Entdecken!“

Mehr Infos unter:
www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/oberfranken
www.mein-heimatbrot.de
www.fickenschers-backhaus.de

Meininger
weinwelt



WHAT A FEELING... MIT EINEM ABO!

JETZT SICHERN! IHR GESCHENK:

Eine Flasche Champagne Pommery Brut Rosé Royal

Der mehrfach ausgezeichnete Rosé-Champagner eignet sich als Aperitif, passt aber auch zu Meeresfrüchten und Süßspeisen. Aromen: Waldbeeren und weiße Johannisbeeren.

ODER

6 Champagnergläser aus der brandneuen Serie SENSE von Zwiesel Kristallglas

Das formschöne und filigrane Schaumweinglas wird Sie begeistern!

Es kommt aus der spannenden Kollektion SENSE. Hier entscheidet nicht die Weinfarbe über die Glasform, sondern Aroma und Geschmack.

FOTO: ISTOCKPHOTO.COM/ALEX SAVA

EINFACH BESTELLEN UNTER:
www.meininger-weinwelt.de/abo
oder hock@meininger.de

MEININGER
VERLAG





TEAMPLAYER UND WEINKOMMUNIKATOR:

Axel Stärk

Er ist der Mann, der dafür sorgt, dass die Weine von DIVINO zuverlässig ihren Weg zu den Genießern finden. Als Vertriebsleiter verantwortet Axel Stärk auch die Bereiche Lager, Logistik und Abfüllung – oder unterstützt den Außendienst in seiner Arbeit. „Wein ist ein unglaubliches Produkt. Es konserviert Verlauf, Klima, Erlebtes und sogar die Gefühle eines ganzen Jahres und lässt einen alles beim Genuss wieder reflektieren“, schwärmt der Weinmann. Die sortentypischen Facetten der Weine, ihre besonderen Qualitäten, die Eigenschaften der unterschiedlichen Weinberge oder die situativen Anforderungen: Die Weinkommunikation ist vielseitig und erfordert mindestens so viel Fachwissen wie Menschenkenntnis oder Teamgeist.

Axel Stärk schätzt den Umgang mit Menschen sehr. Besonders liegen ihm seine Arbeitskollegen am Herzen. „Im Team erreichen wir vieles, was eine Einzelner nicht geschafft hätte“, so der Vertriebsleiter. „Unsere tägliche Herausforderung ist es, Menschen von und mit unseren Weinen zu begeistern. Wir möchten sie nicht nur als Kunden, sondern als eine Art DIVINO-Botschafter gewinnen“, sagt Stärk. Und das können zum Beispiel Fachhändler aus München, Gastronomen aus Berlin oder Weinliebhaber aus Hamburg sein: Alle haben sehr persönliche Vorlieben und Anforderungen an den Wein. Die Aufgabe von Axel Stärk und seinem Team ist es, nicht

„nur“ Wein zu verkaufen, sondern die individuellen Wünsche und Möglichkeiten mit dem perfekten DIVINO Wein zu bedienen und damit auch auf Kundenseite für Erfolg und Zufriedenheit zu sorgen.

Wenn man den Vertriebschef nach seinem DIVINO Lieblingswein fragt, legt er die Stirn in Falten und lächelt dazu. „Schwierig, sich nur auf einen Wein festlegen zu müssen. Ich bin es ja gewöhnt, die ganze DIVINO Vielfalt zur Verfügung zu haben. Aber wenn ich heute wirklich nur einen Wein nennen darf, ist es aktuell unsere 2017er Weißburgunder Spätlese trocken vom Nordheimer Vögelein. Ein traumhafter Wein – geradlinig, feinaromatisch mit einer fordernden Mineralität. Ein toller Allrounder zum Essen, der inspirierenden Gesprächsstoff für danach bietet“, so Stärk.

Wenn er nicht in Sachen Wein in ganz Deutschland unterwegs ist, tut er auch gerne mal nichts. „Alternativ gehe ich auf fränkische Weinfeste, esse und trinke gerne und gut. Eines meiner nächstgelegenen Lieblingsausflugsziele ist die Fränkische Schweiz. Hier kann man wandern, schlemmen und fliegenfischen“, erzählt der 52jährige. Eine weitere Leidenschaft von Axel Stärk ist seine Labrador-Hündin Ayla, die ab und zu auch mal mit ins Büro kommen darf. In den Pausen oder nach Feierabend gehen die beiden gerne im Nordheimer Vögelein spazieren. „Zum einen gibt mir das den besten Überblick über die aktuelle Situation im Weinberg, zum anderen nutze ich die Gelegenheit manchmal zu einem kleinen Abstecher auf die Panoramaplatzform (den höchsten Punkt unserer Insel), die für mich einen der schönsten Rundumblicke in Franken bietet. Gerne fahre ich auch mit Gästen hin und wieder hier hoch, um in lockerer Atmosphäre bei einem Schluck Wein die Aussicht zu genießen.“

Da haben wir es wieder: Axel Stärk vermittelt mit großer Leidenschaft und Fachwissen auch die Schönheit seiner Heimat – die Orte, wo die DIVINO Weine gewachsen und gereift sind.

FRANK

WEINBAR



ANGEKOMMEN

Alle freuen sich und das aus gutem Grund! Endlich sind die Franken im Herzen des Löwen angekommen. Die fränkische Weinbar direkt neben der Feldherrenhalle hat extrem viel Charme. Die Ausstattung ist außergewöhnlich, und auf kleinem Raum wird große Auswahl geboten. Ein knappes Dutzend fränkischer Spitzenwinzer gehören hier zum Repertoire: Vom erstklassigen Schaumwein bis zum gereiften Roten in der Magnumflasche wird hier viel geboten. Nahezu alles aus dem Weinland am Main kann hier offen probiert werden – und wer lieber zuhause seinen Frankenwein genießen möchte, nimmt einfach eine perfekt gekühlte Flasche mit nach Hause. Der Fokus liegt natürlich auf Silvaner. Das gehört sich einfach so, denn FRANK Weinbar ist die Silvaner Heimat in München.

FRANK Weinbar

Gastgeber: Candy Calligaro & Felix Neuner-Duttenhofer
 Residenzstrasse 1 · 80333 München · Tel. 089 23 23 74 92
www.frank-weinbar.com



„Ich freue mich, dass die fränkischen Weine und ihre Winzer jetzt in der Residenz der Wittelsbacher ihren Platz gefunden haben“, verkündete Barbara Stamm, Präsidentin des Bayerischen Landtags (im Bild rechts) zur ganz offiziellen Eröffnung der Weinbar am Odeonsplatz im Juni. Weiterhin im Bild von links: Klara Zehnder, Fränkische Weinkönigin, Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Prof. Dr. Winfried Bausback, Bayerischer Staatsminister der Justiz.



FOTO: GW-FOTODART CHRISTOPH WEISS

24
25

HERKUNFT, KOHLENSÄUREGEHALT, MINERALIEN: WASSER WIRKT AUF DEN WEINGENUSS

DIVINO zu Gast bei RhönSprudel



Spezialisten unter sich: Hans Joachim Börner, Mineralwassersommelier und Verkaufsleiter GFGH/ Gastronomie von RhönSprudel (links) im Gespräch mit Peter Angele, Sommelier und Leiter der DIVINO Vinotheken.

” Es liegt im Grunde nahe, die Idee vom Terroir des Weines auch auf das Wasser zu übertragen. Man kann davon ausgehen, dass Wasser und Wein immer dann besonders gut harmonieren, wenn sie aus der gleichen Region stammen“. Der Austausch mit Hans Joachim Börner, Verkaufsleiter Gastronomie und Getränkefachgroßhandel bei RhönSprudel über das Thema Wein und Mineralwasser war von Anfang an sehr inspirierend. Genau wie der Wein ist Mineralwasser ein Spiegelbild der jeweiligen Region und ihrer geologischen Gegebenheiten. Um das besser zu verstehen, muss man sich den Weg des Wassers vorstellen.

VOM HIMMEL IN DIE ERDE

Bis das Regenwasser zu Mineralwasser wird, sickert es durch viele Gesteinsschichten. Auf diesem Weg ins Innere der Erde – manchmal sind das mehrere hundert Meter – wird das Regenwasser durch die unterschiedlichen Schichten der Steine gereinigt, gefiltert und mit Mineralstoffen angereichert, bis es das unterirdische Wasservorkommen, die Quelle, erreicht hat. Die typischen Gesteinsarten sind von einer Region zur anderen in unterschiedlicher Konzentration und Zusammensetzung mineralisiert. Deshalb hat jedes Mineralwasser einen individuellen Geschmack: Mineralwasser kann salzig, süß, kalkig oder bitter schmecken. Es kann sich am Gaumen kühlend, straff, weich oder seifig anfühlen. Deshalb ist die Entscheidung für das eine oder andere Mineralwasser zum Wein nicht unbedeutend für das Geschmackserlebnis des Weines.

WELCHES MINERALWASSER ZUM WEIN?

„Den Geschmack des Wassers bestimmen im Wesentlichen drei Faktoren: Der Kohlensäuregehalt, der Mineralstoffanteil und die Herkunft. Je mehr Kohlensäure das Wasser hat, desto saurer und härter wirkt es im Mund. Je mehr Mineralien wie Magnesium, Natrium oder Kalzium darin gelöst sind, desto kräftiger ist es im Geschmack“, erklärt Hans Joachim Börner, zertifizierter Mineralwassersommelier. „Hierbei ist die ausgewogene Mineralisierung wichtig, sonst wird das Wasser zu dominant. Deswegen sollte keines der Mineralien hervorstechen.“, so Börner weiter. „Menschen, die sensibel auf die Säure im Wein reagieren, empfinden einen relativ hohen Hydrogencarbonatwert als angenehm, denn damit wird überflüssige Säure im Magen gebunden“, so der Fachmann. Wem die Analyse der Mineralisierungswerte zu diffizil ist und wenn kein



FOTOS UND ILLUSTRATIONEN: RHÖNSPRUDEL

Wassersommelier in der Nähe ist, kann man sich ganz gut am Kohlensäuregehalt des Mineralwassers orientieren.

Zu einem frischen Weißwein wie dem Silvaner harmonisiert der mittlere Kohlensäuregehalt eines Medium-Wassers sehr gut. Hier wäre ein stilles Wasser nicht optimal, weil es dem Wein die Säure und damit auch die Struktur nehmen würde. Umgekehrt aber vertragen tanninbetonte Rotweine am besten stilles Wasser, denn Kohlensäure würde den bitteren Geschmackseindruck der Tannine zu sehr verstärken. Weine mit Restsüße, zum Beispiel Beerenauslesen oder Gewürztraminer, machen sich damit wiederum perfekt: Sie wirken durch das kohlen-saure Wasser nicht so ausladend, und der Kontrast hat eine erfrischende Wirkung.

MINERALWASSER AUS DEM BIOSPHÄREN-RESERVAT DER RHÖN

RhönSprudel ist ein besonders fein und ausgewogen mineralisiertes Mineralwasser mit einem frischen, weichen Geschmack. Es entspringt den Quellen im Biosphärenreservat der Rhön, und das ist einzigartig, denn diese Region genießt besonderen Schutz. Studien belegen, dass im Biosphärenreservat der Rhön grundreines, sauberes Wasser vorkommt. Das Mineralwasserunternehmen Rhön Sprudel und seine Quellen liegen direkt am Fuße der Wasserkuppe, dem höchsten Berg der Rhön. Insgesamt 18 Mineralwasserbrunnen und zwei Brauchwasserbrunnen gehören zu den Ressourcen des Unternehmens, dessen Geschichte bis 1781 zurückreicht.



Die Rhön wird wegen ihrer weiten Hochflächen und der sanft gerundeten grünen Kuppen auch „Land der offenen Fernen“ genannt. Sie ist bekannt für ihre vielen Quellen und das Zuhause von RhönSprudel (Foto unten).

Heute ist RhönSprudel ein leistungsfähiges Unternehmen mit bis zu 300 Millionen Füllungen im Jahr. Längst wird nicht nur Mineralwasser in die Flaschen gefüllt: Das Portfolio besteht aus 34 Produkten, darunter die beliebten Fruchtsaftschorlen, isotonische Sportgetränke oder Limonaden. „Ein wichtiger Meilenstein unserer Unternehmensgeschichte war die Erfindung der ersten fertig gemischten Apfelschorle – Apple Plus – in den neunziger Jahren“, berichtet Hans Joachim Börner aus der Firmengeschichte. Tatsächlich war RhönSprudel das erste deutsche Mineralwasserunternehmen, das die Apfelschorle als fertig gemischte Fruchtsaftschorle auf den Markt brachte. In diesem Jahr wurden zwei neue stille Mineralwassermischgetränke erfolgreich lanciert. Damit steht dann auch ein köstliches Kaltgetränk für die Kleinen auf dem Tisch, wenn die Erwachsenen sich mit Wasser und Wein beschäftigen!

Mehr zum Thema Mineralwasser aus der Rhön gibt es hier: www.rhoensprudel.de

FACTBOX RHÖNSPRUDEL

Mineralquelle



seit **1781**

Mitarbeiter



ca. **300**

Verbreitungsgebiet



Produktspektrum



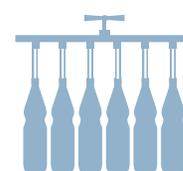
- 32 Produkte
- Mineralwasser
- Fruchtsaftschorlen
- Leicht & fruchtig
- Milde Schorle
- Vita ACE
- Hollerfrische
- Isotonische Sportgetränke
- Limonaden

Ressourcen



- 18 Mineralbrunnen
- 2 Brauchwasserbrunnen

Abfüllkapazität



- 5 Füllanlagen für Glas-Mehrweg, PET-Mehrweg und PET-Einweg
- max. 145.000 Füllungen/Std.
- ca. 300 Mio. Füllungen/Jahr

Für Sie unterwegs an der Mainschleife
Mainschleifen-TV
Kulturlandschaft erleben, Wein genießen,
Kulinarisches entdecken



Volkacher
Mainschleife



Noch mehr Hintergrundinfos und Neuigkeiten rund um die Volkacher Mainschleife:
Für das „Mainschleifen-TV Magazin“ begeben sich die Deutsche Weinprinzessin 2016/2017 Christina Schneider aus Nordheim und der Mainschleifen-Tourismuschef Marco Maiberger auf eine Geniebertour, wandern durch die Steillage und schauen in die Kochtöpfe der Mainschleifenköche. Zu sehen sind die Filme auf dem YouTube-Kanal der Volkacher Mainschleife.

www.volkach.de



28
29

Mit DIVINOS Feine Kost berichten wir von den Menschen hinter den Köstlichkeiten in unserer Vinothek. In diesem Heft: Bäcker Schmidt zu Besuch bei DIVINO.

Köstliche Weingeleees aus Silvaner und Domina

Als sich mit einem leisen Knack das Glas mit dem Domina Weingelee öffnet und der Löffel in die perfekte Konsistenz taucht, breitet sich ein tief zufriedenes Lächeln im Gesicht von Jörg Schmidt aus. Der Konditormeister und Produktgestalter des Unternehmens „Bäcker Schmidt“ aus Heideck ist zu Besuch bei DIVINO und da gehört so eine genussvolle Stichprobe einfach mal dazu. „Das DIVINO Gelee hat eine perfekte Konsistenz. Genau so muss es sein, das macht mir wirklich Spaß“, sagt Jörg Schmidt. Der 43jährige fertigt mit seinem Team ein weißes Weingelee aus DIVINO Silvaner und ein rotes Weingelee aus DIVINO Domina.

JÖRG SCHMIDT: „GUTE LEBENSMITTEL FASZINIEREN MICH!“

„Als die Anfrage kam, ob wir die Weingeleees für DIVINO machen möchten, war ich gleich Feuer und Flamme. Ich mag es, neue Produkte zu entwickeln“, erinnert sich der Genussunternehmer. Jörg Schmidt führt zusammen mit seinen Eltern und den Geschwistern Michael und Christina die „Bäckerei Schmidt KG“. Mit großem Respekt vor den Rohstoffen der Natur und viel Fingerspitzengefühl für Innovationen hat die Familie Schmidt ihr Unternehmen inzwischen weit über das Brot heraus entwickelt – auch wenn es nach wie vor im Zentrum der Aufmerksamkeit steht. Inzwischen gehören nicht nur Bäcker-Cafes zum Betrieb, sondern auch eine eigene Kaffeerösterei in der zentralen Backstube und die beliebten „Genießertreffpunkte“ mit Vollgastronomie. Dort können Gäste warme Speisen

und zu späterer Stunde Cocktails von einem professionellen Barman genießen. „Wir machen alles selbst. Die Backwaren sowieso, aber eben auch Marmeladen, Eis, Salatdressings, Aufstriche oder die anderen Speisen. Seit diesem Jahr rösten wir auch unseren Kaffee selbst“, erklärt Jörg Schmidt seine Philosophie. Natürlich funktioniert ein Betrieb mit diesem Qualitätsanspruch nur mit den passenden Mitarbeitern. Und auch hier zeigt sich Jörg Schmidt hoch zufrieden. „Wir haben die Menschen gefunden, die unsere Leidenschaft für hochwertige Backwaren teilen und die genauso viel Freude an diesem Handwerk haben, wie wir!“

VIELFALT UND QUALITÄT WIDERSPRECHEN SICH NICHT.

Die Sache mit dem eigenen Kaffee macht dem frisch gebackenen Barista sehr viel Freude. Es scheint, als sei diese Kaffeekompetenz unter dem Dach von „Bäcker Schmidt“ nun das letzte Steinchen im Genussmosaik des Unternehmers gewesen. Aber, wenn man Jörg Schmidt zuhört und seine Begeisterung für das Handwerk spürt, ist es eher wahrscheinlich, dass es auch in Zukunft noch viel Neues vom „Bäcker Schmidt“ geben wird.

KONTAKT:

Bäckerei Schmidt KG
Rambacher Straße 6
91180 Heideck
Tel. 09177 49660
info@schmidtgenuss.de
www.schmidtgenuss.de

Jörg Schmidt ist begeistert von der Aromenvielfalt der DIVINO Domina. Seine Wein-Geleees für DIVINO FEINE KOST spielen mit der Süße-Säure Struktur der Weine und sind einfach köstlich!



GÄSTEFÜHRER „WEINERLEBNIS FRANKEN“ - EINE FRÄNKISCHE ERFOLGSGESCHICHTE

Komm, ich zeig' Dir mein Weinland!

So lautet das Motto der Gästeführer „Weinerlebnis Franken“. Wer das fränkische Weinbaugebiet besser kennen lernen will, einmal hinter die Kulissen schauen möchte und sich Informationen aus erster Hand wünscht, der ist bei den Weinerlebnisführern genau an der richtigen Adresse. Die gut geschulten Kenner fränkischer Weinkultur bringen den Besuchern auf charmante Weise, mit großem Engagement und kreativen Ideen ihre Heimat näher.

DIE ANGEBOTE

Von der klassischen Weinbergswanderung über die informationsreiche Kräuterführung bis hin zur lehrreichen Fachexkursion, vom Rundgang

durch Dörfer und Städte über Vinothekentouren bis hin zu Weinproben und Weinseminaren reicht die bunte Angebotspalette. Mit den Gästeführern „Weinerlebnis Franken“ lässt es sich vorzüglich in die faszinierende fränkische Weinwelt eintauchen. Sie bieten Veranstaltungen und Führungen zu fixen Terminen an, stellen aber auch ganz individuelle Programme maßgeschneidert für kleine und große Gruppen zusammen.

Warum ist der Silvaner schon seit 1659 in Franken zuhause? Warum müssen alle Reben veredelt werden? Was ist der Unterschied zwischen konventionellem und ökologischem Weinbau?



FOTOS: LWG / KARL-JOSEF HILDENBRAND



Ob Weinberge, Weinorte oder Weingüter - die Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ kennen sich in der Silvaner Heimat bestens aus.



FOTO: GÄSTEFÜHRER „WEINERLEBNIS FRANKEN“

Der Gesamtvorstand der Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ 2018 (im Bild von links): Dr. Markus Frankl (Würzburg), Martina Reiss (Würzburg), Claudia Schön Müller (Güntersleben), Dr. Gabriele Brendel (Eibelstadt), Barbara Baumann (Handthal), Ester Simon (Alzenau-Wasserlos), Angelika Körber (Erlabrunn) und Margitta Dosch-Sebold (Eisenheim).

Auf all diese Fragen haben die Weinerlebnisführer die richtige Antwort. Dabei vermitteln sie Erlebnisse, die ihre Gäste riechen, schmecken und fühlen können – und garantiert nicht mehr vergessen werden. Ob im kleinen oder im großen Kreis, zu Fuß, im Bus, mit dem Rad, der Kutsche oder dem Kanu – alles ist möglich. Wie der Name es bereits verspricht, haben die einfallreichen Gästeführer bei ihren Aktivitäten natürlich immer einen guten Tropfen (oder auch mehrere) dabei.

Die Angebote der Weinerlebnisführer lassen sich in die Kategorien ‚Weingenuß‘, ‚In den Weinbergen‘, ‚Aktiv dabei‘, ‚Orte & Städte‘, ‚In der Natur‘, ‚Kulturerlebnis‘, ‚Speisen & Wein‘, ‚Rundfahrten‘ und ‚Weinseminare‘ einteilen. „Einen guten Überblick bekommt man auf unserer Website www.gaestefuehrer-weinerlebnis.de. Dort stehen auch die Adressdaten der einzelnen Gästeführerinnen und Gästeführer, so dass man direkt mit ihnen Kontakt aufnehmen kann“, berichtet die Vorsitzende des Vereins Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ e.V. Barbara Baumann (Handthal).

DIE ANFÄNGE

Was 1997 mit dem „Lehrgang zur erlebnisorientierten Weinprobenmoderation“ begann, hat sich im Laufe der Jahre zu etwas Großem entwickelt. „Die Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ sind heute –

nach gut 20 Jahren – eine wichtige Säule im fränkischen Weintourismus und Partner von „Franken – Wein.Schöner.Land!“. Jahr für Jahr führen sie viele Tausend Besucher durch Weinorte, Weinberge und Weingüter. „Im Jahr 2017 nahmen rund 125.000 Personen an über 6.300 Veranstaltungen teil“, berichtet Georg Bätz, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG), der zusammen mit LWG-Präsident Dr. Hermann Kolesch die Ausbildung ins Leben gerufen hat und diese auch heute noch durchführt. Die beiden freuen sich sehr darüber, dass die Gästeführer inzwischen gefragte Partner der Tourist Informationen, der Weinwerbung, der Gastronomie, der Weingüter und Winzergenossenschaften sind.

DIE AUSBILDUNG

Mittlerweile sind 297 Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ ausgebildet worden, der nächste Kurs beginnt im Frühjahr 2019. Die Ausbildung erfolgt durch die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und umfasst 23 Lehrgangstage. Zum Abschluss muss eine schriftliche Hausarbeit erstellt werden. Außerdem erwarten die Teilnehmer eine schriftliche und eine mündliche Prüfung. Um auch nach der Ausbildung immer auf der Höhe der Zeit zu sein, wird in regelmäßig stattfindenden Fortbildungsveranstaltungen das Wissen rund um den Wein und die Region aktualisiert.



KONTAKTDATEN GÄSTEFÜHRER „WEINERLEBNIS FRANKEN“:

Barbara Baumann (1. Vorsitzende Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ e.V.)
97516 Handthal 30
Tel. 09382 1341
www.gaestefuehrer-weinerlebnis.de
info@gaestefuehrer-weinerlebnis.de

DIE ANGEBOTE KURZ & BÜNDIG:

Wanderungen in den Weinbergen: Individuell, informativ, originell, genussvoll

Führungen durch Orte und Städte: urige Dörfer, tolle Architektur, kompetente Insiderinformationen

Blicke hinter die Kulissen: Besuche in Weingütern, Winzergenossenschaften und Vinotheken

Rundfahrten durch die Weinregion: per Bus, Auto, Fahrrad, Pferdekutsche, Planwagen oder Kanu

Weinproben: fachlich, unterhaltsam, außergewöhnlich, kulinarisch

Weinseminare: Wein-ABC, Spezialthemen, Wein & Speisen, Wein & Käse, Wein & Schokolade

der REISER
genussmanufaktur

Magst du kochen?

kochkurse
MIT BERNHARD REISER
UND SEINEM TEAM

lernen! *oder grillen?*



DER REISER IST OFFIZIELLE
WEBER GRILL ACADEMY

REISERS Eventmanufaktur, Mainfrankenpark 16 in 97337 Dettelbach

Tel.: +49 (0) 9302 93 23 29, kochschule@der-reiser.de

WWW.DER-REISER.DE



34
35

Bamberg ist eine Augenweide. Die Stadt an der Regnitz zieht mit ihren Besonderheiten und der historischen Substanz jeden Besucher in ihren Bann.

Der Dom wacht derweil über allem: Seine vier Türme sieht man schon von Weitem. Das bunte Treiben in der alten Stadt entdeckt man dann Schritt für Schritt in den romantischen Gassen!

BAMBERG

„Es gibt viele Gründe, diese Stadt zu lieben!“

VON KERSTIN BÖHNING



36
37

Hamburg oder München. Norden oder Süden. Ich entschied mich für die Mitte. Der Augenblick, in dem eine in Bamberg studierende Freundin mich an die Regnitz führte, mit Blick auf das Wasserschloss Condordia ging direkt ins Herz. So viel Schönheit, so viel Wasser und eine fast private Situation an der Universität für meine Fachrichtung. Alles da. Ich blieb.

Meine Entscheidung für die Barockstadt mit ihrem Zentrum auf der Insel zwischen Regnitz und Main-Donau-Kanal liegt viele Jahre zurück. Noch immer sehe ich die außergewöhnliche Schönheit Bambergs und genieße den besonderen Charme „meiner“ Stadt. Zweimal habe ich sie verlassen. Einmal für Frankfurt. Einmal für Würzburg. Wer bleibt schon in seiner Studienstadt hängen? Man möchte doch die Welt entdecken. Das habe ich und tue es. Doch wenn ich reise, kehre ich immer mit einem Lächeln und Freude im Herzen nach Bamberg zurück. Ich sehe den Dom mit seinen vier Türmen, die im Abendlicht türkis vor dem dunkelblauen Himmel stehen – oder das Kloster Michelsberg mit den zur Regnitz abfallenden Terrassengärten, die so zauberhaft sind. Oder, oder, oder. Es gibt viele Gründe, Bamberg zu lieben. Ich tue es jeden Tag aufs Neue.

GANZ SCHÖN WAS LOS!

Seit vielen Jahren muss ich meine Lieblingsplätze vor allem im Sommer mit Gästen aus aller Welt teilen. Manchmal geht einem das als Anwohner mit schönsten Alltagsbedürfnissen hier und da etwas auf die Nerven. In Gruppen zu Fuß und mit Kopfhörern schalldicht ausgerüstet, trödeln sie entrückt über den Grünen Markt, über die Rathausbrücke oder an der Regnitz entlang, von einer Sehenswürdigkeit zur anderen. Mit dem Rad vorbeikommen? Ausgeschlossen! Ausweichen über das Wasser geht auch nicht: Hier sitzen die Passagiere auf den Ausflugsschiffen der Kropf-Flotte, lassen sich von einer Originalgondel aus Venedig von Gondoliere Jürgen durch Klein Venedig schippern oder kreuzen als Stand Up Paddle-Schwarm die Wasserwege. Es ist ganz schön was los in Bamberg. Meinetwegen, denke ich großzügig. Ich kann das ja bestens verstehen.

„WIR SIND ALLE ERBEN.“*

Es ist Platz für alle. Die Ausweichmöglichkeiten und Vergnügungsmomente sind vielseitig: Bamberg ist ein Gesamtkunstwerk. Kaum eine andere Stadt bietet so ein Bilderbuch der Stile wie Bamberg. Von einem Hügel zum ande-



Oben: Zu Wasser die Stadt entdecken - eine Rundfahrt durch Bambergs Klein Venedig auf der „Christl“ ist wunderbar.

Unten: Impressionen vom Mitfefastenmarkt in Bamberg. Er findet immer vier Tage lang in der Mitte der Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostern von Mittwoch bis Samstag statt.



ren kann man auf eine Zeitreise durch ein ganzes Jahrtausend gehen! Dem ist so, weil ein besonderer Glücksfall der Geschichte dafür sorgte, dass Bamberg alle Kriege nahezu unbeschadet überstanden hat. Das Gesamtensemble der Stadt steht als dreizehntes Denkmal seit 1993 auf der UNESCO-Liste der Welterbestätten in Deutschland und als sechshundertvierundzwanzigste Welterbestätte weltweit. Damit ist Bamberg auf Augenhöhe mit der Altstadt von Florenz, mit der Chinesischen Mauer, mit Machu Piccu und anderen bedeutenden Stätten.

Das Weltkulturerbe Bamberg beinhaltet eines der größten, unversehrt erhaltenen Altstadtensembles in Deutschland und eines der umfangreichsten in Europa. Respektabel finde ich das und bin stolz darauf, obwohl ich ja nun wirklich nichts damit zu tun hatte. Ehrfürchtig vor so viel Geschichte zum Anfassen genieße ich das Privileg, in dieser Stadt leben zu dürfen. Und so freue ich mich mit all den Tagesgästen und Urlaubern (2017 zählte die Stadt 684.500 Übernachtungen und 130.000 Schiffstouristen), wenn sie beseelt über den Domberg mit Alter Hofhaltung schlendern, die Altstadtgassen erkunden oder sich auf der Regnitz dem Anblick der sagenhaften Kulisse hingeben.

Ausführliche (und vollkommen objektive) Informationen über Bamberg erhalten Sie von sehr netten Damen und Herren hier:

BAMBERG
Tourismus & Kongress Service
 Geyerswörthstraße 5
 96047 Bamberg
 Tel. 0951 2976200
www.bamberg.info

Öffnungszeiten
 Montag bis Freitag: 09:30 bis 18:00 Uhr
 Samstag: 09:30 bis 16:00 Uhr
 Sonntag, feiertags: 09:30 bis 14:30 Uhr
 Faschingsdienstag, Heiligabend und Silvester: 9.30-12.30 Uhr

Geschlossen: Neujahr, Karfreitag, Allerheiligen, 1. und 2. Weihnachtsfeiertag



Oben: Lebendiges Bamberg: Ob Theater, Kunst im öffentlichen Raum oder die überlieferte Schönheit - die Stadt bewegt sich!

Unten: Das Wasserschoss Concordia hat einen ganz besonderen Zauber.

(*so das Zentrum Welterbe Bamberg)

GERMAN WINE GROUP



Zur Verstärkung ihrer Exportaktivitäten und Bündelung der Ressourcen in diesem Bereich haben die vier Premium-Genossenschaften Alde Gott (Baden), Cleebrohn-Güglingen (Württemberg), Weinbiet (Pfalz) und DIVINO Ende 2017 die GERMAN WINE GROUP GWG GmbH mit Sitz in Sasbachwalden gegründet. An dieser Stelle möchten wir Ihnen unsere drei Partner-Genossenschaften aus dieser Gruppe vorstellen und beginnen mit unseren Kollegen in Württemberg: Cleebrohn-Güglingen.

EXPORTINITIATIVE FÜR DEUTSCHEN WEIN:

„Das Wunder vom Michaelsberg“

38
39



So titelte eine Tageszeitung in einem Portrait über die Württemberger Weingärtner und beschrieb damit die Erfolgsgeschichte, die die Genossenschaft mit dem Führungstrio Axel Gerst (Geschäftsführer), Thomas Beyl (Vorstand) und Andreas Reichert (Kellermeister) seit 2008 hingelegt hat. „Überflieger-Genossenschaft“ oder „Überraschung des Jahres“ sind andere Beinamen, die die Weingärtner aus Cleebrohn & Güglingen tragen.



Auch die Profis der Weinwelt sind begeistert von den Qualitäten der Weingärtner, und die Liste der Prämierungen renommierter Weinführer ist lang. Das Geheimnis dieses Erfolges ist natürlich kein Geheimnis, sondern eine ausgewogene Mischung aus viel Wissen, mutigen Ideen, grandiosen Lagen und einem hochmotivierten Winzer-Team.

Und so freuen wir uns mit den Kollegen aus Württemberg über diese grandiosen Erfolge und sind stolz, in der German Wine Group gemeinsam mit ihnen den internationalen Markt mit unseren Weinspezialitäten zu erschließen.

Grund zur Freude hat das Erfolgstrio der Weingärtner Cleebrohn-Güglingen (v.l.n.r.): Thomas Beyl (Vorstand), Andreas Reichert (Kellermeister) und Axel Gerst (Geschäftsführer).



CLEEBRONN



GÜGLINGEN

WEINGÄRTNER CLEEBRONN-GÜGLINGEN EG

GRÜNDUNG/ENTWICKLUNG	1951 aus den einzelnen Ortsgenossenschaften gegründet 1974 Bezug des Neubaus 2003 Umbau des Verwaltungs- und Verkaufsgebäudes
MITGLIEDER	580
ZUGEHÖRIGE ORTE/TEILORTE	Cleebrohn, Güglingen, Eibensbach, Frauenzimmern sowie das Obere Zabergäu (Pfaffenhofen, Weiler und Zaberfeld)
REGION	Württemberg - Unterland
GROSSLAGEN	Heuchelberg
EINZELLAGEN	Cleebronner Michaelsberg, Güglinger Kaiserberg
ERTRAGSREBLÄCHE	280 ha
BODENARTEN	Keuperböden
REBSORTEN	Rotwein: Lemberger (24 %), Schwarzriesling (20 %), Trollinger (15 %), Spätburgunder (7 %), Sonstige (Samtrot, Acolon, etc.) (9 %) Weißwein: Riesling (16 %), Kerner (3 %), Müller-Thurgau (3 %), Silvaner (2 %), Sonstige (1 %)
LAGERKAPAZITÄT TANKS	7,5 Mio. Liter
LAGERKAPAZITÄT FLASCHEN	2,0 Mio. Liter
VERMARKTUNGSMENGE P.A.	2,5 Mio. Liter
KONTAKT	Weingärtner Cleebrohn-Güglingen e.G. Ranspacher Straße 1 74389 Cleebrohn Tel. +49 7135 98030 info@cg-winzer.de www.cg-winzer.de

KINDERGESCHENK GESUCHT?



Rabatt 10%
Freundschaftscode:
DAVINO10

PERSONALISIERT MIT DEINEM NAMEN!



Personalisiere dieses Buch für ein Kind, das dir nahesteht. Besuche

WWW.UNITED-LETTERS.COM

und gib den gewünschten Namen und Charakter ein. Dann drucken wir mit viel Liebe dein personalisiertes Buch.



Mit  von nino gedruckt!

[divinodankbar]

„Ich bin nicht dankbar, weil ich glücklich bin, sondern ich bin glücklich, weil ich dankbar bin.“



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 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

So lautet ein bekannter Spruch. Die Dankbarkeit verwandelt unser Gefühl. Wenn wir dankbar sind für das, was Gott uns schenkt, wenn wir dankbar den Wein genießen, wenn wir dankbar ein Fest feiern, dann fühlen wir uns gut, dann erleben wir Glück. Der bekannte Tropenarzt Albert Schweitzer hat das ähnlich gesehen. Er meint, wenn es uns nicht gut gehe, dann sollten wir uns etwas suchen, für das wir dankbar sein können. Das verwandelt unsere Stimmung. Es gibt immer genügend Gründe, die wir finden können, um dankbar zu sein. Da ist der freundliche Blick der Verkäuferin, da ist ein gutes Gespräch mit dem Nachbarn, da ist die Schönheit der Natur, für die wir dankbar sind.

Und wir dürfen dankbar sein für das, was Gott uns in die Hand gelegt hat. Jedem hat er eigene Fähigkeiten in die Hand gelegt, dem einen Kraft, dem andern Kreativität, dem andern Zärtlichkeit. Er hat uns die Gabe in die Hand gelegt, etwas anzupacken, etwas in die Hand zu nehmen, oder auch: etwas schön zu machen, andern das Leben zu verschönern. Wir sollten uns dabei nicht vergleichen mit andern und ihren Fähigkeiten. Wir sollten dankbar sein für das, was Gott uns in die Hand gelegt hat.

Der römische Philosoph Cicero hält die Dankbarkeit für das Kennzeichen eines reifen Menschen. Undankbarkeit, so meint er, ist ein Verstoß gegen die „humanitas“, gegen die Menschlichkeit. Die deutsche Sprache sieht das ähnlich. Denn danken kommt von denken. Wer also undankbar ist, der denkt nicht richtig nach über sein Leben. Undankbare Menschen sind immer unangenehme Menschen. Denen kann man nie eine Freude machen. Die können den besten Wein trinken und nörgeln immer noch herum, entweder am Wetter oder über ihre Arbeit. Der Wein schmeckt nur, wenn wir ihn dankbar trinken, dankbar für diese gute Gabe, dankbar für die Gemeinschaft, die er stiftet. Hermann Hesse sagt einmal, das Schönste am Alter wäre, dankbar im Erinnerungsbuch seines Lebens zu lesen.

So wünsche ich Ihnen, dass Sie dankbar sind für Ihr Leben und beim Weintrinken dankbar auf Ihr Leben und Ihr Miteinander schauen.



**Noch regionaler.
Noch informativer.
Noch besser.
Wir sind Main-Rhön.**

PRIMATON ist DER Sender aus der Region für die Region. Unsere Regionalreporter sind täglich unterwegs und informieren Sie über alles, was vor Ihrer Haustür passiert. Nur wir melden die meisten Staus und Blitzer in der Region Main-Rhön, haben das zuverlässigste Wetter, lieben unsere regionalen Sportvereine und sind immer regional und topaktuell.

Die Region Main-Rhön hört PRIMATON.
Im Radio, im Web, per App.

PRIMATON

Wir sind Main-Rhön

Schweinfurter Rundfunk
GmbH & Co. Studiobetriebs-KG

RADIO PRIMATON

Carl-Zeiss-Straße 10 • 97424 Schweinfurt
Telefon: 0 97 21/20 90-0 • Fax: 09721/20 90 66
info@radioprimaton.de • www.radioprimaton.de

JETZT DIE APP LADEN





FOTOS: DIV-FOTOGRAFIE/CHRISTOPH WASS / GETTY IMAGES.COM / ANDREA COPPEL / AUSSTELLER & KUNSTLER

42
43

SO SCHÖN KANN WINTER SEIN:

FESTE FEIERN MIT DIVINO

Wie in jedem Jahr feiern wir auch 2018 die Vorweihnachtszeit bei DIVINO mit fetzigen Beats und besinnlichen Momenten. Die Mischung macht's, und wir freuen uns, Ihnen wieder ein funkelnendes Programm anbieten zu können.

Viel schöner kann man sich nicht auf Weihnachten vorbereiten. Suchen Sie sich Ihre Veranstaltung aus und feiern Sie mit uns in den DIVINO VINOHEKEN in Thüngersheim oder Nordheim.

Und ganz nebenbei können Sie dort schon die Weihnachtsgeschenke für Ihre Liebingsmenschen einkaufen.



**24. & 25. November 2018
DIVINO Nordheim WEIHNACHTSMARKT
jeweils von 11 bis 20 Uhr**

Ein Genuss für die Vorweihnachtszeit mit Leckereien, Handgemachtem und Accessoires, Olivenöl, Lebkuchen und Plätzchen, Hüte, Holzobjekte, Edelbrände, Schmuck und Mode, Gewürze und vieles mehr. Im Hof wärmt köstlicher DIVINO Glühwein, und dazu gibt es fränkische Bratwurst frisch vom Rost. So muss es sein!



Ab 17 Uhr kommt der Nikolaus zu Besuch, und es gibt Weihnachtslieder vom Musikverein Nordheim.



**1. Dezember 2018
DIVINO Thüngersheim - X-MAS ROCK
von 18 bis 23 Uhr**

Von wegen Winterblues: Bei köstlichem DIVINO Glühwein und Live-Musik von „The Soul Alliance“ wird es schwungvoll und heiß im Innenhof von DIVINO Thüngersheim. Ein guter Start in den Dezember! Mehr zur Musik unter www.soul-alliance.de



**6. Dezember 2018
DIVINO Nordheim Vortrag von Pater Dr. Anselm Grün
Einlass: ab 19 Uhr, Beginn 20 Uhr**

„Bilder der Seele. Die heilende Kraft des Kirchenjahres.“
Wir sind stolz und glücklich, auch in diesem Jahr Pater Dr. Anselm Grün wieder zu Gast zu haben. Seine Vorträge sind mehr als wohltuend und stimmen uns mit weisen Worten auf die kommenden Wochen ein. Sie geben uns gute Gedanken auf dem Weg ins Neue Jahr.



**8. Dezember 2018
DIVINO Nordheim - GLÜHWEINPARTY
von 18 bis 23 Uhr**

Lassen Sie sich verzaubern und weihnachtlich einstimmen: mit Live-Musik von „Alegria“, köstlichem Glühwein, Feuerzauber und festlicher Illumination in unserer Vinothek. Mehr zur Musik unter www.alegria-band.de



**9. Dezember 2018
DIVINO Nordheim - Ausstellungsvernissage
Beginn 15 Uhr**

Vernissage der Doppelausstellung mit Bildern von Evelin Neukirchen (www.evelin-neukirchen.de) und Plastiken & Skulpturen von Brigitte Klußmeier (www.kunstauston.com).
Genießen Sie Räume voller Kunst.



**29. Dezember 2018
Kulinarische EISWEINPROBE in Thüngersheim
Beginn 15 Uhr**

Die besondere Weinbergswanderung.
Anschließend wandern wir mit Fackeln zur DIVINO Vinothek zurück und wärmen uns bei Glühwein und Plätzchen auf. Der krönende Abschluss: ein köstliches Käsefondue mit Weinbegleitung.
Genussbeitrag p.P. 79,90 €. Kartenvorverkauf telefonisch unter 09364 500912,
Treffpunkt: im Innenhof von DIVINO Thüngersheim.

Shane's Restaurant

Sympathischer Wirbelwind, Produktfanatiker, Geschmacksästhet: Vor allem aber ist Shane McMahon ein begnadeter Koch. Und dass er das werden wollte, wusste er schon mit 12 Jahren.

„JUST COOK IT!“

„Die betriebsame Hektik in der Küche, der hohe Leistungsanspruch oder lange Arbeitszeiten – all das störte mich nie. Ich liebe, was ich tue und ich mag es, wenn es voran geht in der Küche“, sagt der Münchner Spitzengastronom. Geboren ist er in Irland, wie sein Nachname vermuten lässt, und schon seine Eltern hatten in Limerick ein Restaurant. Ein überdimensionales Foto in „Shane's Restaurant“ im Münchner Glockenbach-/Dreimühlenviertel zeigt Shane und seinen Vater Tony beim Kochen. Heute sind seine Frau Barbara und das Küchenteam mit von der Partie, und das funktioniert vortrefflich. Barbara ist vor allem für die Weinauswahl verantwortlich, und wir sind besonders stolz darauf, dass unsere feinen DIVINO Weine zu Shane's Kreationen serviert werden.

MORGEN GIBT ES ETWAS ANDERES!

Shane McMahon und seine Brigade erfinden sich jeden Tag neu. Es gibt keine Speisekarte in „Shane's Restaurant“, und die Gäste wählen lediglich zwischen vier bis acht Gängen und ob es zwischendurch ein Sorbet sein darf. Der ganze geschmackvolle Rest wird jeden Tag in der Großmarkthalle und im Schlachthof entschieden. Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie: Nach diesem Motto entstehen jeden Tag neue kulinarische Genüsse.

„Unsere Gäste lassen sich auf uns ein und begeben sich auf diese Weise auch auf eine Entdeckungsreise zu ihrem eigenen Geschmack, lernen sich neu kennen. Das ist ein köstliches Abenteuer!“, erzählt der Patron. Für das Team im Shane's bietet diese Art zu kochen eine Menge Freiheit – gleichzeitig fordert es spontanes Handeln und sehr viel Professionalität. Wenn der Service Unverträglichkeiten oder „no gos“ abgefragt hat, muss in der Küche entsprechend reagiert werden. Die Truppe um Shane McMahon hat ihren Stil als europäisch-asiatisch geprägte Fusion-Küche definiert. Gepaart mit besten Zutaten und dem Willen, sich immer wieder neu zu erfinden, wird daraus ein außergewöhnlich ästhetisches Geschmackserlebnis.

Shane's

Shane's Restaurant
Geyerstraße 52 · 80469 München
Tel. +49 89 74646820
info@shanesrestaurant.de
www.shanesrestaurant.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18 bis 23 Uhr



FOTOS: SHANE'S RESTAURANT, DANIEL SCHWARTZ





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

SA 24. & SO 25. NOVEMBER 2018

WEIHNACHTSMARKT – DIVINO NORDHEIM

jeweils von 11 bis 20 Uhr

SA 1. DEZEMBER 2018

X-MAS ROCK – DIVINO THÜNGERSHEIM

von 18 bis 23 Uhr

DO 6. DEZEMBER 2018

VORTRAG VON PATER DR. ANSELM GRÜN – DIVINO NORDHEIM

Einlass: ab 19 Uhr, Beginn 20 Uhr

SA 8. DEZEMBER 2018

GLÜHWEINPARTY – DIVINO NORDHEIM, 18 bis 23 Uhr

SO 9. DEZEMBER 2018

AUSSTELLUNGSVERNISSAGE – DIVINO NORDHEIM

Beginn 15 Uhr

SA 29. DEZEMBER 2018

KULINARISCHE EISWEINPROBE – DIVINO THÜNGERSHEIM

Beginn 15 Uhr



NEU 2019: SENSORIK-SEMINARE BEI DIVINO – MIT DEN PROFIS LERNEN!

Zusammen mit Tom Engelhardt, dem Leiter der Weinakademie München, bieten wir im kommenden Jahr eine sensorisch-sinnliche Veranstaltungsreihe, die Einsteiger und Weinkenner auf lebendige und praktische Art in die Welt des Weines begleitet.

In diesen Tagesseminaren trainieren Sie Nase und Gaumen, fassen Ihre Eindrücke in Worte, erstellen Weinbilder und vieles mehr. Anhand praktischer Beispiele können Sie Ihre Fähigkeit, Weine zu erkennen und zu beschreiben auf genussvoll-spielerische Weise entwickeln. Sie erwerben umfangreiches Wissen über Aromen, Weinverkosten, Weinansprache und sinnvolle Kombinationsmöglichkeiten von Wein und Speisen.

TERMINE 2019:

26.05. & 22.09. DIVINO Nordheim

28.07. & 27.10. DIVINO Thüngersheim

jeweils von 10 bis 17 Uhr, inklusive Mittagessen

Mehr Infos von Peter Angele, DIVINO Sommelier unter angele@divino-wein.de

SAVE THE DATE – AUSBLICK 2019

SONNTAG, 14. APRIL 2019

WEINERLEBNISTAG IN THÜNGERSHEIM

SA 27. & SO 28. APRIL 2019

JAHRGANGSPRÄSENTATION – DIVINO NORDHEIM

MI 1. MAI 2019

INSELWEINMACHERTAG IN NORDHEIM

SO 19. MAI 2019

WEINGROOVES – DIVINO NORDHEIM

DO 30. MAI – SO 2. JUNI 2019

WEINFEST IN NORDHEIM



Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf unserer Homepage. Wenn Sie mehr wissen möchten, rufen Sie einfach an oder schreiben Sie uns eine Nachricht:

VINOTHEK DIVINO NORDHEIM & VINOTERIA

Langgasse 33
97334 Nordheim am Main
Telefon: +49 9381 8099-0
E-Mail: info@divino-wein.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 9 – 18 Uhr
Sonn- und Feiertage 10 – 18 Uhr
VINOTERIA: Mittwoch bis Montag 11 – 18 Uhr, Dienstag Ruhetag

VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM

Untere Hauptstraße 1
97291 Thüngersheim
Telefon: +49 9364 500999,
E-Mail: vinothek_thuengersheim@divino-wein.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 9 – 18 Uhr
Sonn- und Feiertage 10 – 18 Uhr

www.divino-wein.de



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Geschäftsführender Vorstand: Wendelin Grass
Vorsitzender des Vorstands: Günter Höhn
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Burkard Heßbörfer

REDAKTION (VERANTW.)

Kerstin Böhning

KONZEPTION & ART DIRECTION

Marko Rößlingshöfer

FREIE AUTOREN & MITARBEITER

Dr. Gabriele Brendel, Lutz Brofeld, Rosa Dietrich,
Pater Dr. Anselm Grün – Abtei Münsterschwarzach,
Harald Scholl

LAYOUT, GESTALTUNG & PRODUKTION

direct-agentur Neustadt/Wstr.,
www.direct-agentur.de

LEKTORAT

Anneli Grass, Claudia Seufert

TITELFOTO

cw-fotoart Christoph Weiß

DRUCK

NINO Druck GmbH, Neustadt
www.ninodruck.de

ADRESSE

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Langgasse 33
97334 Nordheim/Main
Telefon +49 9381 8099-0
Telefax +49 9381 8099-32
info@divino-wein.de
www.divino-wein.de

BESTELLUNG & LESERSERVICE

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Telefon +49 9381 8099-0
info@divino-wein.de

DIGITALE AUSGABE

www.divino-wein.de/DIVINO-Magazin

ISSN 2365-8126

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.

© 2017 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG





**KURZE
LAUFZEIT**

Egon Schiele

Freiheit des Ich

14.10.2018 bis 06.01.2019

museumgeorgschaefer.de

Museum Georg Schäfer
Schweinfurt

Der Partner feiner Weine

- Ausgewogen mineralisiert, natriumarm und unwiderstehlich sanft
- Besonders leicht, weich und harmonisch im Geschmack
- Der ideale Begleiter zu guten Speisen und feinen Weinen



DER GENUSS REINER NATUR – AUS DEN TIEFEN DES BIOSPHÄRENRESERVATS.
www.rhoensprudel.de

