



N° 2/2019
HERBST – WINTER
www.divino-wein.de

DIVINO

FEINE WEINE – DAS MAGAZIN

DIVINO PRIMO SEKT
Prickelnder Luxus

BEST OF GOLD
2019

NATUR PUR
Artenvielfalt und Streuobst
aus Margetshöchheim

WÜRZBURG
Die Weinstadt am Main

GÖTTLICH!
Lagen und Weine in Thüngersheim



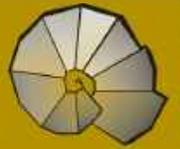
DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

Siegerzeichner!



BEST OF
GOLD



SEIT BEGINN DER
PRÄMIERUNG FRANKENS
BESTER WEINE IM JAHR
2004 HAT DIVINO 7
SIEGERWEINE GESTELLT.

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,

unsere Begeisterung für Franken strahlt aus jedem DIVINO Magazin. Wir lieben die Heimat des Silvaners und unser Zuhause sehr: Für DIVINO als Gemeinschaft sind das insbesondere die Orte Nordheim und Thüngersheim am Main. Beides sind große Weinbaugemeinden – sowohl in der bewirtschafteten Fläche als auch hinsichtlich der Güte ihrer Weinlagen. Mit der Titelgeschichte dieser Ausgabe nehmen wir Sie mit nach Thüngersheim, an einen neuen magischen Ort und darüber hinaus. Genießen Sie diese kleine Gedankenreise auf den **Seiten 8 bis 12** und planen Sie ganz bald einen Besuch in Thüngersheim!

Biodiversität, Artenvielfalt und Nachhaltigkeit sind strapazierte Begriffe. Oft werden sie lediglich als werbestarke Worthülsen verwendet. Bei den Landwirten, Obstbauern und Winzern in Franken bilden sich die Taten dahinter in den Feldern, Streuobstwiesen und Weinbergen ab. Der Versuchsw Weinberg in Thüngersheim, den die Landesanstalt für Wein- und Gartenbau betreibt, ist ein gelungenes Beispiel dafür (**Seiten 14 bis 15**). Wir haben außerdem die Main-Streuobst-Bienen eG in Margetshöchheim besucht, weil uns ihr köstlicher Apfelsaft aufgefallen war. Lesen Sie auf den **Seiten 37 bis 39** was die Baumprofis sonst noch so alles leisten.

Edelstahl oder Eiche? Der Ausbau eines Weines im Holzfass, im Tank, im Betonei oder im Granitfass nimmt großen Einfluss auf seinen Charakter. In „Fasskunde“ zeigen wir Ihnen auf den **Seiten 30 bis 32** am Beispiel von vier DIVINO Weinen, wie unser Kellermeister mit diesen Gebindeformen umgeht und warum. Auch für den DIVINO Primo Sekt ist die Fasswahl und die anschließende Reife auf der Flasche prägend. Mehr dazu lesen Sie auf den **Seiten 28 und 29**.

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

Herzlich, Ihr

W. Grass

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



THÜNGERSHEIM 06
Göttliche Aussichten

BIODIVERSITÄT 12
Versuchsw Weinberg in Thüngersheim

KONSORTIUM FRANKEN 14
Heimat, Herkunft, Identifikation



TAGEBUCH EINES WEINBERGS 15
Arbeit und Vegetation



FRANKENREISE 18
Weinmetropole Würzburg



KULINARIK 22
Lokaltermin in Franken

DIVINO PRIMO SEKT 26
In bester Gesellschaft

REIFEPROBE 28
Welches Fass für welchen Wein?

DIE MACHER IX 32
Motivierte Menschen hinter dem Wein



ARTENVIELFALT 35
Die Main-Streuobst-Bienen eG

GERMAN WINE GROUP 40
Im Portrait: Weinbiet Manufaktur



SCHÖNER S(C)HOPPEN 43
DIVINO Vinothek in Nordheim

EDITORIAL 03

KURZ GEMELDET 04

PATER ANSELMS KOLUMNE 34

IMPRESSIONEN 38

CARTOON 42

EVENTS & TERMINE 46

IMPRESSUM 46

TITELFOTO: BOLE MACHBAR; FOTOS: STEFAN BAUSTEIN, CONGRESS-TOURISMUS WÜRZBURG, CW-FOTODART CHRISTOPH WESS, BASTHOT BÄBER, BOLE MACHBAR

ERSTES DIVINO WEINFORUM

GERMAN WINE GROUP zu Gast in Nordheim



Am Wochenende vom 10. und 11. August 2019 trafen sich die Mitglieder der German Wine Group im Hof von DIVINO Nordheim. Als „Special Guest“ war die Kellerei Bozen aus Südtirol ebenfalls angereist und präsentierte eine Auswahl ihrer Weine. Die Besucher des ersten DIVINO WeinForums konnten an zwei Tagen die große Rebsorten- und Ausbauvielfalt aus Franken, der Pfalz, dem Schwarzwald, Württemberg und Südtirol testen und genießen. „Wir möchten unseren Kunden und Freunden des Hauses mit dieser Veranstaltungsreihe das Spektrum deutscher und internationaler Weine präsentieren. Dass die Kellerei Bozen gleich bei der ersten Veranstaltung mit von der Partie war, hat uns besonders gefreut“, resümiert Wendelin Grass, Geschäftsführender Vorstand von DIVINO.

In den letzten beiden Ausgaben haben wir Ihnen in die Mitglieder der German Wine Group vorgestellt. Den Abschluss macht in dieser Ausgabe die „Weinbiet Manufaktur“ aus der Pfalz auf den Seiten 40 bis 41.

04
05

Premiumwettbewerb BEST OF GOLD 2019: DIVINO erneut ausgezeichnet!

2017 Thüngersheimer Johannisberg Silvaner Spätlese „Alte Reben“ wird in der Kategorie III – Premium Weißweine zum Sieger gekürt.

„Wir durften im Mai diesen Jahres zum siebten Mal diese begehrte Trophäe entgegen nehmen. Das ist eine große Ehre für uns und Beweis zugleich, dass sowohl Winzer und Kellermeister von DIVINO mit ihrer Erfahrung, ihrem Können und ihrer Passion für Perfektion auf dem richtigen Weg sind“, freut sich Wendelin Grass, Geschäftsführende Vorstand bei der Preisverleihung im Mai im Hotel Steinburg in Würzburg. Der Silvaner ist die typischste aller fränkischen Rebsorten, und das macht diesen Erfolg beim wichtigsten fränkischen Weinwettbewerb noch bedeutsamer für das DIVINO-Team!

DEUTSCHE WEINKULTUR SOLL IMMATERIELLES UNESCO-KULTURERBE WERDEN!

Vielleicht haben es Weinliebhaber und -liebhaberinnen geschafft, für die Aufnahme der „Deutschen Weinkultur“ in das bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes zu stimmen. Die Petition vom Deutschen Weinstitut lief am 30. September aus, und wir hatten vor Redaktionsschluss noch keine Informationen zum Ergebnis. Verfolgen Sie dieses Thema mit uns. Es würdigt alle Menschen, die durch ihre Tätigkeit zur Deutschen Weinkultur beitragen. Wir haben natürlich mit „JA“ gestimmt, weil wir der Meinung sind, dass Wein ein wichtiger Teil der deutschen Kultur ist! Auf www.deutscheweine.de/aktuelles können Sie selbst abstimmen.



Volltreffer!

DIVINO Kellermeister Felix Reich kickt mit der WEINELF Deutschland gegen das Vatikan Nationalteam - mit Generalaudienz beim Papst.

Meistens spielen sie gegen Monaco oder treten freundschaftlich gegen andere internationale Mannschaften an: Die Nationalmannschaft des Vatikan ist ein bunt gemischter Verein, in dem Geistliche, Gärtner oder Mitglieder der Schweizer Garde zusammen Fußball spielen. Es heißt, der Heilige Vater interessiere sich persönlich auch für Fußball, und so kam eins zum anderen. Am 6. Juni 2019 kickte die deutsche WEINELF - Nationalmannschaft der Winzer und Weinfachmänner gegen die Vertreter des Vatikanstaates. DIVINO Kellermeister Felix Reich (25) ist Innenverteidiger der WEINELF und reiste für ein legendäres Fußballspiel nach Rom. Eine Generalaudienz bei Papst Franziskus gab es auch.



Oben: Ein Teil der deutschen Weinelf beim Bummeln in Rom.

Seltenes Selfie: Felix Reich und der Papst.



RENÉ LEZARD

RENÉ LEZARD Factory Store Schwarzach
 Industriestr. 6 97359 Schwarzach Main
 Öffnungszeiten: Mo bis Mi 10 – 18 Uhr
 Do und Fr 10 – 20 Uhr Sa 9 – 17 Uhr
rene-lezard.com

06
07

THÜNGERSHEIM – WEINORT AM MAIN

HEIMAT

liebe



GÖTTLICHE GÄSTE, LEBENDIGE WEINKULTUR UND SELTENE ORCHIDEENARTEN

Das Herz unserer Genossenschaft schlägt in zwei wunderschönen fränkischen Weindörfern: in Nordheim und in Thüngersheim. Beide Ortschaften zählen zu den größten Weinbaugemeinden in Franken! Im Januar 2012 haben sich die zwei örtlichen Genossenschaften zur DIVINO Nordheim Thüngersheim eG zusammengeschlossen und arbeiten seither Hand in Hand an erlesenen Weinqualitäten von DIVINO. Außergewöhnliche Landschaften, renommierte Weinlagen und anspruchsvolle Kulturprojekte liegen in Thüngersheim ganz nah beisammen. Nicht „entweder oder“ lautet die Frage – sondern „sowohl als auch“ ist die Devise in und um den Weinort am Main.

PHOTO: BOLEF WACHS BAR DE



WAHLHEIMAT DER GÖTTER

In unseren Lagen Thüngersheimer Johannisberg und Thüngersheimer Scharlachberg reifen viele Charakter F Spezialitäten, die legendäre „Nacht der Verführung“ und weitere genussvolle Wein-Events finden hier jedes Jahr statt. Und jetzt wird der sympathische Weinort auch noch von Göttern bewohnt: Die jüngste „terroir f“-Installation und damit der 15. magische Ort in Franken thront am Fischberg, hoch über der Gemeinde. Seit Mai dieses Jahres residiert hier eine göttliche Familie, und dieser magische Ort erzählt von der Mythologie des Weines. Auf einer großen Tafel durften Weinbaubetriebe eine „Patenschaft“ für verschiedene Gottheiten übernehmen: DIVINO wurde als Götterpate für Zeus auserwählt. Man sagt „er ist der oberste olympische Gott und mächtiger als alle anderen Götter zusammen.“ Na, wenn das kein Statement ist!

FAMILIENAUSFLUG: ARIADNE, DIONYSOS UND OENOPION

Die Darstellungen der Ariadne in der Bildenden Kunst sind sich ähnlich: Die Göttin wird relativ unverhüllt gezeigt,



Ganz oben: Ariadne schaut versonnen in die Ferne - hinter ihr die Tafel mit den Götterpaten. Oben: Wilde Orchideen auf der Höfelfeldplatte begeistern jedes Jahr ihre Fans! Rechte Seite: „terroir f“ am Fischberg: ein perfekter Ort für Kontemplation und Kommunikation!

und die sie umgebenden Tücher dienen der schönen Frau eher als Unterlage denn als Bekleidung. Der fränkische Bildhauer Andreas Krämmer versicherte in seiner Ansprache zur Einweihung der Installa-

tion augenzwinkernd, dass seine Ariadne bei Anlieferung noch verhüllt gewesen sei. Wie dem auch sei: Heute relaxt die Thüngersheimer Göttin jedenfalls splitterfasernackt auf ihrem Sockel am Fischberg und genießt ganz offensichtlich die Aussicht auf den Weinort. Oder sie erfreut sich am Anblick des ihr gegenüberstehenden – ebenfalls nackten – Weingottes und Gemahls Dionysos mit dem gemeinsamen Sohn Oenopion auf den Schultern? Die Situation ist der griechischen Mythologie entnommen und wirkt gleichsam sehr modern! Das Schöne an der Kunst: Jeder sieht darin etwas anderes und sie öffnet den Diskurs über sich selbst und die Welt. Und so ist der neue „terroir f“-Ort in den Weinbergen von Thüngersheim ganz sicher Impuls zu Inspiration, Kontemplation und Kommunikation gleichermaßen. Wer hier mit einem guten Silvaner und ein paar lieben Freunden verweilt, wird sich sicher ganz göttlich fühlen.

MAGERRASEN, STEPPENHEIDEWALD UND ORCHIDEEN

Am besten plant man für einen Besuch in Thüngersheim gleich einige Tage. Denn allein der magische Ort hat es verdient, in



FOTO: ROLF MACHBERG

Ruhe genossen zu werden. Wen es nach so viel Mythologie und Wissen darüber in die Natur zieht, wird ebenfalls reichlich belohnt.

Oberhalb der Thüingersheimer Weinberge befindet sich eine geologische und geographische Rarität, das Naturschutzgebiet „Höhfeldplatte und Scharlachberg“. Das Besondere auf der Höhfeldplatte ist der Steppenheidewald – ein sehr lichter Kiefernwald, der auf einem speziellen Typ von Magerrasen wächst. Durch die leichte Beschattung der Magerrasen gedeihen hier mindestens 13 verschiedene Orchideenarten. Von Mai bis Juli können diese zauberhaften Blumen entlang des eigens dafür angelegten Pfades durch die Trockenrasen der Höhfeldplatte bewundert werden. Schon 1940 wurde dieser besondere Ort als Naturdenkmal ausgewiesen – die Trockenrasen und -wälder wurden 2002 zum Naturschutzgebiet erklärt.

Diese Symbiose aus Wein, Kultur und Natur gibt es nur an wenigen Orten im Frankenland. Thüingersheim ist ein wirklich besonderer Ort mit vielen genussvollen Möglichkeiten, eine gute Zeit zu haben!



FOTOS: ROLF MACHBERG



Andreas Krämer

Bildhauer

Luitpoldstraße 7

96145 Seßlach

a.kraemmer@web.de

Der Thüngersheimer Johannisberg als Olymp!

Das Thema Wein ist seit der Antike ein beliebtes Motiv in der Kunst. Es hat viele Künstler bis in die Moderne zu Picasso immer wieder in verschiedensten Facetten begeistert und inspiriert. In Zusammenarbeit mit Dr. Hermann Kolesch von der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim und den Landschaftsarchitekten und Stadtplanern arc.grün aus Kitzingen hat der Bildhauer Andreas Krämer aus Seßlach die Götter-Skulpturen für die jüngste terroir f-Installation auf dem Fischberg im Thüngersheimer Johannisberg realisiert.

Herr Krämer, wie kam der magische Ort zu Ihnen und wie kamen Ariadne, Dionysos und Oenopion (der erste Winzer in der griechischen Mythologie!) auf den Thüngersheimer Johannisberg?

Mit dem Konzept „terroir f“ kam ich schon 2016 in Kontakt, als ich eingeladen wurde, Ideen für einen Skulpturenankauf verschiedener Künstler in Sommerhausen zum Thema Wein zu entwickeln, das dann auch so umgesetzt wurde. Und so folgte die Einladung, für den terroir f-Punkt in Thüngersheim etwas zu kreieren.

Was geschieht auf dem Fischberg?

Der Inhalt ist ein Ausgangspunkt für die künstlerische Gestaltung – dazu kommen die räumliche Situation und die Komposition. Die Ariadne ist eine lagernde Figur also Volumina, die horizontal im Raum angeordnet sind. Ariadne schläft am Strand von Naxos.

Sie wurde gerade von Theseus verlassen und liegt vor Kummer darnieder, bis sie von Dionysos entdeckt, erweckt, erküsst wird. Das Gestalten an sich ist auch bei lebensnahen Darstellungen von Figuren etwas Abstraktes. Das Liegen ist nicht einfach ein liegender Kubus. Es ist die Entscheidung, ob der Körper anfängt, sich aufzurichten und wieder in die Welt zu blicken – etwa zu Dionysos und in die Ferne der Landschaft gerichtet. Dann erheben sich die Volumen von der Horizontalen, müssen sich gegen die Schwerkraft abstützen. Beim Dionysos ist es so, dass er sich hochbewegt, aus dem Weinberg kommt, der Knabe nochmal balancierend in die Vertikale steigt und nach den Trauben greift. Also verdeutlichen die Skulpturen auch die Elemente der Topographie – eben das spezifische Terroir.

Welche Rolle spielt der Ort?

Das landschaftliche Element prägte meine Idee ganz entscheidend. Ohne das Plateau, ohne die Fernsicht und den unten dahinfließenden Main wäre ich vielleicht nicht auf die so im Weinberg lagernde Ariadne gekommen. Um ihre Wirkung zu entfalten, muss die Kunst beim Betrachter auch in späteren Zeiten etwas Emblematisches formen. Denken Sie an Tischbeins "Goethe in der Campagna". Wir bekommen eine Idee, ein Gespür für den Charakter des Dichters – aber auch von Italien und der Sehnsucht nach dem Italienerlebnis, wie er da lagert auf dem Steinblock.

Wie ist das, wenn die eigene Skulptur zu einem solchen Ort gebracht wird?

Nun, es ist das eine, etwas zu konzipieren, Modelle im Atelier zu bauen, Fotomontagen anzufertigen oder Maße aufzunehmen. Erst bei der Aufstellung allerdings zeigt sich die reale Wirkung. Als Ariadne im schweren LKW anreiste, bei offenem Sonnendeck die Serpentina hoch, die Muschelkalkblöcke am Kran und Dionysos mit seinem Knaben Oenopion am Himmel schwebten, füllte sich der marketingträchtige Begriff des "magischen Ortes des Frankenweins" für mich mit realer Magie. Meine Skulpturen waren in Ausstellungen schon öfter in wunderbaren Räumen zu sehen – aber jetzt stehen sie völlig frei in einer Kulturlandschaft über dem Maintal, umgeben von Weinhängen, die sich in Thüngersheim ja großartig wie die Ränge in einem antiken Theater in die Weite ausdehnen. In diesem Moment ahnte ich ein wenig, was die Griechen bewog, Skulpturen im Freien aufzustellen.

Was wünschen Sie sich für diesen Ort?

Wenn der Blick auf die Kunstwerke auch einen Genuss für die Augen und das Empfinden der Besucher gibt, bin ich hoch erfreut. Wenn etwas anklingt, das auch zu Hause noch in der Erinnerung mitschwingt, die Verbindung von Mythos und Gegenwart, der Blick für die Großartigkeit der Landschaft und der Schöpfung gesteigert wird, dann ist eigentlich alles erreicht, was man mit Kunst erreichen kann.



Silvaner
Heimat.



SILVANER HEIMAT SEIT 1659

www.frankenwein-aktuell.de



Vorbild für gelungene Biodiversität und natürlichen Weinbau:

Der VERSUCHSWEINBERG im Thüngersheimer Scharlachberg



Christian Deppisch ist Weinbauingenieur bei der LWG und kümmert sich hauptverantwortlich um den Versuchsw Weinberg sowie beteiligte Projekte.

Sie kommt in Europa von den Pyrenäen bis zur Wolga in warmen und trockenen, gerne auch felsigen Habitaten vor und Verbuschung mag sie überhaupt nicht. In Deutschland ist sie vom Aussterben bedroht: Die Rede ist von der Rotflügeligen Ödlandschrecke. Wenn sie still auf dem Boden sitzt, bemerkt man das unscheinbare Tier gar nicht. Erst wenn sie aufschreckt und hochfliegt, zeigt sie ihre leuchtend roten Flügel. In Franken ist sie im Thüngersheimer Scharlachberg zuhause.

„WIE KRIEGEN WIR WIEDER SOLCHE RÜCKZUGSORTE HIN?“

Christian Deppisch, Weinbauingenieur bei der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) berichtet von den Anfängen des inzwischen 10 Hektar großen Versuchsw Weinberges in der bekannten Thüngersheimer Lage. Seit 2013 betreut er hauptverantwortlich dieses Projekt für mehr Biodiversität und Artenschutz durch Weinbau im Einklang mit der Natur. „Unser wichtigstes Ziel ist es, Vorbild für die Winzer zu sein. Wir zeigen hier in

diesem Weinberg, welche Möglichkeiten es gibt, das ökologische Gleichgewicht im Kosmos Weinberg (wieder) herzustellen“, so Deppisch weiter.

DIE MASSNAHME SOLL SICHTBAR SEIN!

Wenn man sich dem Versuchsfeld der LWG nähert, fallen viele Dinge ins Auge. Das erste, was man als Besucher wahrnimmt, ist die unglaubliche Schönheit dieser Anlage. In den üppigen Blühstreifen zwischen den Rebzeilen gedeihen Blumen und Kräuter in allen Farben und Formen. Markantes Totholz ragt auf, Steinrutschen als fast architektonische Landmarken türmen sich auf, wilde Hecken bieten Vögeln und Insekten ein Zuhause. Die Querterrassen sind als landschaftspflegerische Maßnahme ebenso typisch für diese Anlage wie einzelne Obstbäume und kleine Plantagen. „Für das langfristige Gelingen einer solchen Umstellung im Weinberg ist es absolut notwendig, dass zusammenhängende Flächen umgestellt werden und eine Vernetzungsstruktur bilden“, erklärt der Weinbauingenieur. „Auch die Gemeinden



mit den umliegenden Flächen und Landwirte in der Nachbarschaft sind aufgefordert, hier mitzumachen“, sagt Deppisch. Es gehe darum, effektive Netzwerke zu haben, in denen heimische Pflanzenarten wachsen und gedeihen – Tiere und Insekten frei migrieren können.

KOOPERATION

Das ambitionierte Projekt wird natürlich mit entsprechenden Partnern geführt. Ein reger Austausch finden mit dem Landesamt für Vogelschutz oder der Unteren Naturschutzbehörde – weitere Aktivitäten mit der Universität Würzburg statt. Auch Besucher im Weinberg haben eine nicht zu unterschätzende Rolle im System: In der Art, wie sie über diese Anlage etwa auf Social Media Kanälen kommunizieren, tragen sie dazu bei, hier mehr Aufmerksamkeit und Akzeptanz zu bekommen. „Es reicht eben nicht, ein Vogelhäuschen aufzuhängen“, sagt Christian Deppisch kritisch. „Wenn man in Sachen Artenschutz etwas erreichen möchte, braucht es Zeit – mindestens fünf bis zehn Jahre und man muss „a weng“ Unordnung zulassen“, so der Fachmann. Er beschreibt, dass in den Randstreifen eine deutlich höhere Biodiversität herrsche als im Weinberg. Hier gilt: Ungestörtheit versus Pflege. Dennoch muss auch eine scheinbar wilde Fläche gepflegt werden. Die Verbuschung nicht mehr bewirtschafteter Rebflächen führt zum Rückgang der Artenvielfalt – die Vorgärten aus Stein und Rindenmulch übrigens auch.

Und so ist jeder einzelne von uns ebenfalls aufgerufen, aus Liebe zur Artenvielfalt auch im eigenen Garten etwas „Unordnung“ zuzulassen und für sinnvolle Blühstreifen zu sorgen!



Die rotflügelige Ödlandschrecke ist ein Indikator für ein artenreiches Habitat. Wenn sie auffliegt, sieht man ihre roten Flügel.

Linke Seite und oben: Breite Grünstreifen mit Totholz zwischen den Rebzeilen bieten ideale Voraussetzungen für die Ansiedelung von Wildblumen und Kräutern und somit auch von Wildbienen und anderen Insektenarten.

Rechts: Nahaufnahme - es summt und wimmelt in den bunten Blüten zwischen den Rebzeilen und in den Grünstreifen.





FRÄNKISCHER WEINBAUVERBAND WIRD KONSORTIUM

Schon mit der Entwicklung ihrer neuen Dachmarke „Franken - Silvaner Heimat seit 1659“ haben der Fränkische Weinbauverband und die beteiligten fränkischen Winzer den Fokus voll und ganz auf die Eigenschaften und Besonderheiten ihrer Heimat Franken gelegt. Der Silvaner wird dabei als identitätsstiftende Rebsorte, vom Alltags- bis zum Premiumwein, gelebt. Nun gehen die Franken einen Schritt weiter in Sachen Profilierung und gründen nach einer nahezu einstimmig angenommenen Satzungsänderung einen Branchenverband. Der Fränkische Weinbauverband ist der erste Weinbauverband in Deutschland mit einer solchen Anerkennung als „Konsortium“.

WOZU DAS GANZE?

Motiviert wurde dieser Weg bereits 2007 durch die EU-Reformen zu geschützten Herkunftsangaben nach römischem Vorbild. Das von anderen landwirtschaftlichen Produkten wie Schinken oder Käse stammende System der geschützten Herkunftsbezeichnung sollte nun auch im Sektor Wein greifen. Die geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützten geografischen Angaben (g.g.A) drücken demnach mehr aus als die reine Herkunft der Trauben. Das System betont, dass diese Weine ihre Qualität und Eigenschaften den geografischen Verhältnissen, einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflussfaktoren, verdanken. Als Konsortium können die rund 3.400 fränkischen Winzer als Erzeuger nun selbst entscheiden, was den Wein aus Franken ausmacht und ihre geschützte Ursprungsbezeichnung Franken (g.U.) und die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Landwein Main“ verwalten und gestalten.

GUT ZU WISSEN!

Wein mit „geschützter Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) kennzeichnet Qualitäts- bzw. Prädikatswein. In der Abstufung darunter findet sich der Wein mit „geschützter geografischer Angabe“ (g.g.A.), der bisher

als „Landwein“ bekannt war und „Deutscher Wein“ löst den „Tafelwein“ ab. Die Angabe „Franken“ erfolgt auch zukünftig in jedem Fall auf den Etiketten. Die zusätzliche Angabe eines Bereiches, eines Ortes oder einer Einzellage ist eine freiwillige Angabe, die Betriebe heute schon zur Differenzierung ihres Sortimentes nutzen können. Wer hier als Konsument neugierig ist, sucht am besten das Gespräch mit der Winzerin oder dem Winzer seines Vertrauens und lernt so das Anbauggebiet, den Ort und die Lagen noch besser kennen.



WACHSEN, REIFEN, RUHEN:

Tagebuch eines DIVINO Weinbergs

Im Laufe der Vegetationsphase eines Weinbergs verrichten unsere Winzerinnen und Winzer unzählige Handgriffe und Arbeiten an jedem einzelnen Weinstock. Bei einigen Rebsorten und Weinlinien tun sie das sogar fast an jeder Traube. Wirklich lange Pausen gibt es dabei nicht. Denn: Nach der Lese ist vor der Lese, und so gibt es immer etwas zu tun! Wir haben unsere Winzer in das Nordheimer Vögelein begleitet und zeigen Ihnen hier, welche Arbeiten über die Saison hinweg gemacht werden und was so in unseren Weinbergen passiert.

Januar & Februar

Winterpause? Nicht wirklich. Das Weinjahr beginnt im Januar, spätestens im Februar mit dem Rebschnitt – noch vor dem ersten Austrieb. Das Holz des vergangenen Jahrgangs wird aus der Drahtanlage entfernt und die neuen Fruchtruten ausgewählt. Darüber wird die Fruchtbarkeit der Rebe erhalten und der Grundstein für die Weinqualitäten im kommenden Jahr gelegt.



Wunderschön: Winter im Weinberg



Der Rebschnitt

März & April

Der Vegetationszyklus der Reben beginnt im März oder April mit dem Austritt des Rebsaftes. Man sagt auch, die Reben „bluten“. Die vorher bestimmten Fruchtruten werden nun „niedergezogen“, d.h. traditionell mit Weiden an der Drahtanlage nach unten gebunden.

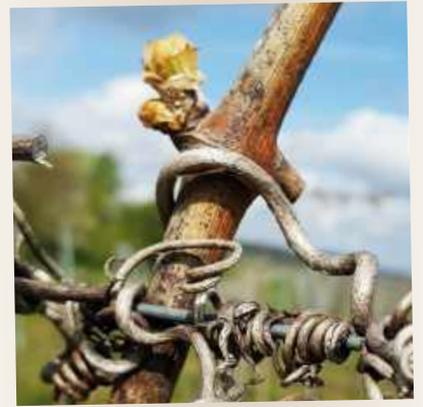


Niedergezogene Reben

Im Anschluss an diesen Arbeitsschritt beginnen die ersten Bodenbearbeitungsmaßnahmen. Die eingesäten Rebzeilen werden umgegraben, der Boden gelockert. Dieser Prozess setzt genug Nährstoffe frei, um die Pflanze für den Austrieb zu versorgen. Danach starten die Pflanzenschutzmaßnahmen.



Lockerung des Bodens



Die Knospen der Rebe brechen auf – auf fränkisch „bollern“.

16
17

Mai & Juni

Im Mai fokussiert sich die Rebe auf ihr Triebwachstum. Die Rebe als Lianenpflanze ist auf Unterstützung angewiesen: ohne die Helftdrähte würden die jungen Triebe bei stärkeren Winden brechen. Um dem Bruch vorzubeugen, werden die Triebe in die Drahtanlage „eingesteckt“.

Ein weiteres Schlüsselereignis im Mai sind die sogenannten Eisehtigen. Die jungen Triebe können bei einem Temperatursturz irreversibel geschädigt werden. Der Winzer entgegnet der Kälte mit der „Frostrute“. Diese wird nicht niedergezogen, sondern je nach Bedarf erst nach dem späten Frost abgeschnitten, bzw. als neue Fruchtrute niedergezogen.

Ende Mai Anfang Juni beginnt in der Regel die Reblüte. Das ist beim Wein ein eher unauffälliger, aber sehr kritischer Moment. Wenn es in dieser Zeit zu viel regnet oder zu sehr windet, „verrieseln“ die Blüten – d.h. die Bestäubung der weiblichen Fruchtknoten durch die männlichen Pollen findet nicht statt.

Die Blüte dauert je nach Jahr ungefähr zwei Wochen. Im Endstadium der Reblüte entfernt der Winzer auf der sonnenabgewandten Seite die Blätter in der Traubenzone. Dadurch wird die Traube „lockerer“. Diese Maßnahme ist ein indirekter Schutz gegen Pilzinfektionen.



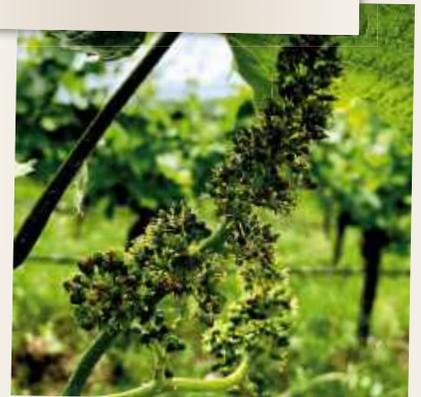
Triebkorrektur mit Frostrute



Einstecken der Triebe in die Drahtanlage



Begrünung im Weinberg



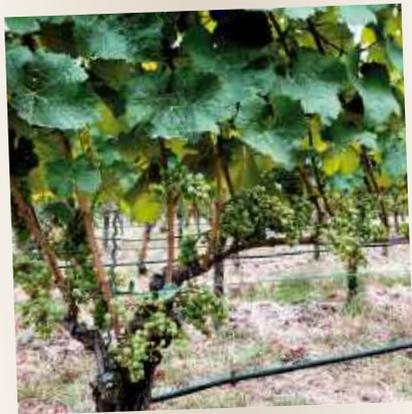
Die Reblüte

Juni & Juli

Gleich nach der Blüte sind die Beeren zu erkennen. Sie sehen zunächst aus wie Traubenkerne – aber ganz grün. Die Rebe konzentriert sich in diesem Stadium auf das Wachstum der Beeren. In den nächsten Wochen werden sie kontinuierlich größer, bis sich die Traube schließt – das Stielgerüst (Rappe) ist nicht mehr zu sehen.

Nach dem Traubenschluss wird die Traubenzahl eingestellt: Die Reduzierung der Traubenmenge am Stock erhöht die Weinqualität durch natürliche Konzentration. Zeitgleich schreitet das Triebwachstum voran. Der Winzer muss jetzt die neuen Blätter vor Schädlingen und Krankheiten schützen.

Im Juli erreichen die Triebe das Ende der Drahtanlage und werden zu diesem Zeitpunkt oben abgeschnitten. Dieser Schritt wird als „Gipfeln“ bezeichnet.



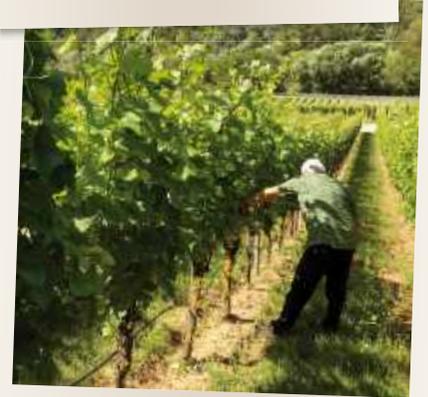
Bewässerung der Rebstöcke im Juli



Trauben vor dem Traubenschluss



Kleine Beeren an der Rappe nach der Reblüte



Laubarbeiten im Weinberg

Juli & August

Immer wieder werden Laubarbeiten vorgenommen und der Boden zwischen den Zeilen bearbeitet – bzw. die Begrünung gemäht oder anderweitig bearbeitet. In diesen Monaten ist es wichtig, das Wassermanagement der Witterung anzupassen: Je nach Bedarf der Rebe wird jetzt über Bewässerungsanlagen oder mit mobilen Tanks das Wasser in die Weinberge gebracht. Eine arbeitsreiche Zeit, in der die Winzer täglich viele Stunden im Weinberg sind.

Die Trauben beginnen sich zu färben, werden dicker und weicher, füllen sich mit Saft. Man sagt, hier beginnt die „Weinwerdung“.

Zu diesem Zeitpunkt findet auch die „grüne Lese“ statt: Die Winzer reduzieren erneut die Beerenmenge an der Traube, um noch mehr Geschmackskonzentration in den verbleibenden Beeren zu erzielen. Der Zuckergehalt kann nun schon gemessen und die physiologische Reife getestet werden. Hierzu probieren die Winzer viel und stellen fest, ob die Primäraromen bereits gut ausgebildet sind, welche Farbe die Kerne haben und ob sich das Fruchtfleisch leicht von ihnen lösen lässt.



Bei der „grünen Lese“ wird die Traube nochmals verkleinert.

Ende August wird die Reife der Trauben gemessen: Dazu wird der Zuckergehalt in den Trauben mit einem Refraktometer ermittelt. Diese Informationen nutzt der Winzer, um sich ein Bild über die Entwicklung der jeweiligen Sorten zu verschaffen und eine Aussage über die Lesereihenfolge zu treffen.

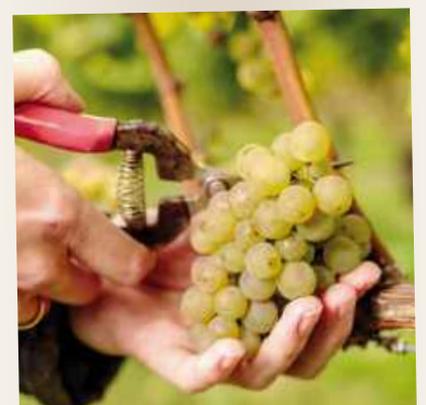


Die Spannung und der Zuckergehalt in den Trauben steigen...

September

Erntezeit! Ab jetzt herrscht Ausnahmezustand im Weingut. Alle haben alle Hände voll zu tun. Welche Lage wann genau gelesen wird, ist in einem präzise durchgetakteten

Leseplan niedergeschrieben und wird exakt eingehalten. Die Lese von kerngesunden Trauben ist die Belohnung für die Mühen übers Jahr. Wenn der Traubensaft zu gären beginnt, fängt eine neue spannende Phase für und mit dem Wein an!



Die Trauben werden von Hand gelesen.

DIE FRÄNKISCHE WELTSTADT WÜRZBURG

Weinmetropole, Universitätsstadt und UNESCO Welterbestätte

Im Wettbewerb um die größte touristische Attraktivität unter den bayerischen Großstädten liegt Würzburg gleich hinter München auf Platz zwei in der Gunst deutscher Kurzurlauber.

Das hat gute Gründe, denn Würzburg bietet jede Menge Schönheit zwischen Barock und Zwiebeleskäs!



Um so viel Ruhe auf der „Alten Mainbrücke“ zu erleben, muss man sehr früh aufstehen. Nur dann hat man die Brückenheiligen für sich alleine!



Viel Natur, Kultur und Geschichte: Würzburg ist die facettenreiche Weinmetropole Frankens!

Im bekanntesten Weinberg der Stadt - dem Würzburger Stein - liegen drei Institutionen: das Schlosshotel Steinburg, das Weingut am Stein und das Sternerrestaurant REISERS am Stein.

Weinfeste gibt es viele in Würzburg. Ganz gleich welches man wählt: Die Stimmung ist immer fröhlich.

20
21



FOTOS: CONGRESS-TOURISMUS WÜRZBURG (6), DER REISER (1)





Es sind nicht allein die Zahlen von Tagesgästen oder Hotelübernachtungen, die Würzburg im Ranking bayerischer Großstädte zum zweiten Sieger machen. Die Weinstadt am Main ist einfach wunderschön, und das vielseitige kulturelle Programm fordert Entscheidungskraft: Africa Festival, Umsonst und Draußen, Hafensommer, Honky Tonk, Mozartfest, Würzburger Bachtage und viele bekannte Musikveranstaltungen locken Kunst- und Kulturbegiertere in die Stadt. Dazu kommen kleinere Veranstaltungen von Museen, Galerien und Theatern und eine Menge stimmungsvoller Weinfeste.

Auch die Events der drei großen traditionsreichen Weingüter Würzburgs sind fester Bestandteil des Veranstaltungskalenders der Stadt: Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist, Weingut Juliuspital und der Staatliche Hofkeller sind renommierte Güter, die die Weinberge direkt in Würzburg sowie viele Lagen im fränkischen Umland kultivieren. Das Weingut Juliuspital ist mit 180 Hektar Rebfläche das größte Weingut Würzburgs und nach dem Weingut Kloster Eberbach im Rheingau das zweitgrößte Weingut Deutschlands.

WEINKULTUR GENIESSEN

Der Frankenwein begegnet dem Würzburgbesucher glücklicherweise an vielen Ecken der Stadt. Einfache Gasthäuser, ambitionierte Sterne-Restaurants, Weinbars und Kneipen feiern die Vielfalt des fränkischen Weins. Der legendäre Würzburger Brückenschoppen ist weit über die Landesgrenzen Frankens hinaus bekannt und beliebt, und er lockt nicht nur im Sommer viele WeinliebhaberInnen auf die Alte Mainbrücke im Herzen der Stadt. Hier steht man bei einem Glas köstlichen Silvaner (Lieblingsrebsorte der Franken!) miteinander auf der Brücke, blickt auf die wunderschöne Festung Marienberg auf der einen – den Dom auf

der anderen Seite, und es plaudert sich so wunderbar dahin. Es gibt mehr als ein halbes Dutzend Weinfeste in Würzburg – eines stimmungsvoller als das andere. Wenn die typische Outdoor-Saison der Feste vorüber ist, lockt die „Nacht der offenen Weinkeller“ die Weinfreaks der Nation in den Würzburger Untergrund. Der Sternekoch Bernhard Reiser, Patron des Restaurants REISERS am Stein und unser Partner für das DIVINO Genussfestival gibt dem Frankenwein mit seiner Veranstaltung „Best of Franken“ jedes Jahr (meistens) am zweiten Wochenende im November eine ganz besondere Plattform. Und die Liste der Weinsensationen in Würzburg könnte hier noch endlos weiterfließen. Aber da helfen die einschlägigen Weinfestkalender oder auch der Fränkische Weinbauverband sehr gut und gerne weiter!

BAROCKES WELTKULTURERBE DER STADT

Unbedingt noch erwähnt werden muss an dieser Stelle die Würzburger Residenz. Sie war einst würdevoller Sitz der mächtigen Fürstbischöfe der Familie Schönborn. Heute zieht der Palast als berühmtes UNESCO-Welterbe Besucher aus aller Welt an. Die Residenz zu Würzburg mit ihrem wunderschönen Hofgarten und dem Residenzplatz wurde schon 1981 als eines der einheitlichsten und außergewöhnlichsten barocken Schlösser Europas in die Liste der UNESCO Weltkulturerbe aufgenommen. Unter der Leitung des Architekten Balthasar Neumann wurde die Würzburger Residenz, bestehend aus drei Flügeln mit mehr als 300 Barock- und Rokoko Räumen von 1720 – 1744 erbaut. Sie ist das erste große Highlight für jeden, der die Romantische Straße bereist und mit Würzburg im Norden diesen Trip durch Bayern beginnt. Insgesamt 29 Orte liegen entlang der Route, die nach 460 Kilometern in Füssen endet. Aber warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt. In Franken, in Würzburg!



TOURIST INFORMATION & TICKET SERVICE IM FALKENHAUS

Die Tourist Information & Ticket Service ist über den Haupteingang des gelben Rokoko-Gebäudes Falkenhaus am Marktplatz zu erreichen. Gleiches gilt für die Coniserie. Für Würzburger und Gäste, die touristische Informationen oder Karten für Veranstaltungen benötigen, ist die Tourist Information von Montag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr und Samstag von 10 bis 14 Uhr geöffnet.

Wenn Sie Fragen rund um Würzburg haben, ist die Tourist Information & Ticket Service Ihre erste Anlaufstelle. Von A wie Aufenthaltsgestaltung über S wie Souvenir bis Z wie Zimmer – das erfahrene Team der Tourist Information hilft Ihnen gerne weiter.

Kontakt

Tourist Information & Ticket Service
im Falkenhaus am Markt
Tel. 0931 372398
Fax 0931 373952
falkenhaus@wuerzburg.de
www.wuerzburg.de

Öffnungszeiten

Januar – März	
Mo. - Fr.	10:00 – 17:00 Uhr
Sa.	10:00 – 14:00 Uhr
April, November, Dezember	
Mo.-Fr.	10:00 – 18:00 Uhr
Sa.	10:00 – 14:00 Uhr
Mai – Oktober	
Mo. - Fr.	10:00 – 18:00 Uhr
Sa.	10:00 – 15:00 Uhr
So.- und Feiertage	10:00 – 14:00 Uhr

HIER GENIESSEN SIE ECHTE GASTLICHKEIT



22
23

Fränkische Genusskultur seit 1886:

Gasthof Bären Randersacker



FOTOS: GASTHOF BÄREN, RANDERSACKER



Ankommen und wohlfühlen: Im Gasthof Bären erleben die Gäste typisch fränkische Lebensart. Stefan Morhard und seine Familie sind seit Generationen mit diesem wunderschönen Gasthof-Hotel verbunden - und das fühlt man.

Franken. Randersacker. Gasthof Bären. Diese Trilogie sollten Sie sich für Ihre kommenden Reiseplanungen gut merken. Dass Franken eine wunderschöne Genussregion ist, wissen Sie ja bestimmt schon. Die durch den Weinbau geprägte Kulturlandschaft, lebendiges Brauchtum, schmucke Wein-Dörfer, kulturelle Vielfalt, der Frankenwein in all seinen Facetten und das gute Essen machen die Region im Norden Bayerns zu einem attraktiven Kurz-Reiseziel.

Wer das Weinland Franken ganz authentisch erleben möchte, der braucht im Grunde nur durch die Tür eines Gasthauses oder einer Weinstube zu gehen

– schon ist es da, das echt fränkische Lebensgefühl. Der „Gasthof Bären“ in Randersacker ist ein solcher Ort. Hier werden Sie sich sofort willkommen und ganz schnell heimisch fühlen. Im „Bären“ werden seit vielen Generationen mit herzlicher Gastfreundschaft und großer Freundlichkeit echt fränkisches Essen und die passenden Weine serviert.

ECHE REGIONALITÄT AUF DEM TELLER

„Wir leben und pflegen ein buntes, facettenreiches Weltbild. Darüber hinaus lieben wir unsere regionalen Wurzeln und Traditionen. Als traditionsreicher Hotelgasthof sehen wir uns in der schönen Pflicht und Verantwortung, regionale

Lebensmittel und Erzeugnisse zur Grundlage unserer Kochkunst zu machen“, formuliert es Stefan Morhard, der den Bären zusammen mit seiner Familie führt. Für die Gäste wird dieser Anspruch mit einem Blick auf die Speisekarte zur geschmackvollen Wahrheit. Von A wie Apfelsaft bis Z wie Zander kommen die allermeisten der köstlichen Zutaten aus der unmittelbaren Nachbarschaft der Gastgeberfamilie. Die Weine stammen hauptsächlich von Weingütern aus Randersacker. Der wunderschöne Weinort am Main ist nicht zuletzt wegen seiner renommierten Lagen wie dem Randersackerer Pfülsen oder dem Randersackerer Ewig Leben vielen Genussmenschen ein Begriff.



FOTOS: GASTHOF BÄREN, RANDERSACKER

EINFACH GEMÜTLICH

Das wunderschöne historische Anwesen des „Bären“ kann man in Randersacker nicht verfehlen. Das hat nicht nur mit dem typischen Ausleger des Hauses zu tun, auf dem ein Bär mit einem Weinfass zu sehen ist. Vielmehr liegt das mit Laub umrankte Haus direkt im Zentrum des Weinortes, und mit jeder Tür, die man durchschreitet, kommt man einer gemütlichen Auszeit immer näher. Ein Lieblingsplatz vieler Gäste ist der lauschige Innenhof, wo man in der warmen Jahreszeit fernab von jedem Trubel ganz in Ruhe und echt fränkisch genießen kann. Wer nach einem köstlichen Essen gerne noch länger bleiben möchte, dem stehen zahlreiche Gästezimmer im Hotel des Gasthofes zur Verfügung. Auch für Konferenzen und Seminare bietet sich der „Gasthof Bären“ an: Räumlichkeiten und Technik sind entsprechend vorhanden, und die Lage am süddeutschen Verkehrskreuz von A3 und A7 ist ebenfalls ein Glücksfall.

HINSETZEN, GLÜCKLICH SEIN

Die Gaststuben vom „Bären“ bieten viele schöne Sitzgelegenheiten: Der grüne Kachelofen mit dem runden Tisch davor oder die gemütliche Englerth-Stube sorgen dafür, dass man hier so schnell nicht wieder weg möchte. Die Speisekarte im „Bären“ geht mit den Jahreszeiten, das versteht sich von selbst. Daneben ist die Küche besonders in Sachen Fisch sehr versiert: Ein eigenes Bassin im Hof setzt in Sachen Frische neue Maßstäbe. Und so ist die Karte gleichermaßen wundervoll übersichtlich wie echt köstlich. Im Herbst und Winter gibt es im „Bären“ außerdem sehr gute Wildgerichte. Und für alle Fans von fränkischer Bratwurst sei an dieser Stelle angemerkt: Die Bratwurst mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln sind unerreich!

Köstliche Speisen, gemütliche Plätzchen in der Gaststube und genug Raum für Konferenzen und Seminare, die gerne länger dauern dürfen: Das Hotel im „Bären“ bietet zwei stilvolle Suiten und Doppelzimmer in drei Kategorien.



Gasthof Bären
 Familie Stefan Morhard
 Würzburger Straße 6
 97236 Randersacker
 Tel. 0931 70510
 info@baeren-randersacker.de
 www.baeren-randersacker.de

Öffnungszeiten
 Montag bis Samstag:
 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr
 Küchenzeiten
 Montag bis Samstag:
 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr
 Sonntag: geschlossen

PREMIUMSTRATEGIE FÜR LEBENSMITTEL

Der kulinarische Reiseführer „100 Genussorte in Bayern“

Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, die GenussAkademie Bayern (am Kompetenzzentrum für Ernährung in Kulmbach) und die GenussSchätze Bayern (an der Landesanstalt für Landwirtschaft in München-Freising) setzen sich gemeinsam für die Zukunft von Bayerns kulinarischem Erbe ein.



Bayern ist ein Land vielfältiger Genüsse und reich an kulinarischen Traditionen. Um eine höhere Wertschätzung für bayerische Premiumprodukte auf den Märkten und bei den Verbrauchern zu erreichen, wurde im Jahr 2016 die „Premiumstrategie für Lebensmittel“ ins Leben gerufen. Die Initiatoren möchten damit die regionalen Schätze heben, das kulinarische Erleben Bayerns ausbauen und die Identifikation mit dem Weltgenuss-erbe stärken. Dabei setzen sie auf Tradition, aber vor allem auch auf Innovation. Diese Strategie kommt den bayerischen Landwirten und den Verbrauchern gleichermaßen zugute und soll die Nachfrage nach regionalen Premiumprodukten aus Bayern erhöhen.

Teresa Öchsner (32) ist Diplom-Ingenieurin für Ernährung und Versorgungsmanagement, Jägerin und seit 2017 Projektmanagerin der „100 Genussorte in Bayern“. Wir trafen sie auf ein kurzes Gespräch.

Frau Öchsner, wie geht das Projekt mit den 100 Genussorten weiter?
Das Projekt läuft zunächst bis Ende 2020.

Bis dorthin haben wir noch einiges geplant. Unter anderem werden wir das gesamte Thema noch für digitale Medien optimieren. Auch ist es uns wichtig, die Geschichten hinter den Produkten zu erzählen und die Menschen vorzustellen. Eine intensive Schulung der Gästeführer in Bayern ist ebenfalls geplant. Wir müssen es schaffen, Bayern als Land mit Premiumprodukten und Genuss für alle Sinne mit der Premiummarke „100 Genussorte Bayern“ zu etablieren. Wenn Bayern einen mindestens genauso hohen Stellenwert für hochwertiges und traditionelles Essen erfährt wie beispielsweise die Genussländer Südtirol oder Frankreich, dann bin ich glücklich.

Was verbinden Sie mit dem kulinarischen Erbe Bayerns?

Ich persönlich verbinde mit dem kulinarischen Erbe die saisonale Verarbeitung von Obst, Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten und der Streuobstwiese. Auch die Haltung von Nutztieren gehört für mich dazu – kurzum: traditionelles Handwerk im Einklang mit Tier und Natur zu pflegen. Am schönsten ist es natürlich, die heimischen Spezialitäten zusammen mit Familie oder Freunden zu genießen; ganz gleich ob im Gasthaus oder auf den vielen Festen mit kulinarischem Brauchtum.

Verraten Sie uns bitte Ihr bayerisches Lieblingsgericht!

Oh, das ist schwer. Ich esse generell alle bayerischen Gerichte sehr gerne. Aber wenn Sie mich so fragen: Ich liebe gebackene Grießschnitten mit selbstgemachtem Zwetschgenbrei! Und die Zwetschgen dafür kommen natürlich von unserer eigenen Streuobstwiese. Bei uns zu Hause gab es früher mindestens einmal pro Woche, freitags, die besten Süßspeisen von meiner Oma.

„100 Genussorte in Bayern“ ist erhältlich in allen Buchhandlungen und unter www.buchweltshop.de



KONTAKT:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Premiumstrategie für Lebensmittel
„100 Genussorte Bayern“

Projektmanagerin Teresa Öchsner
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 9801-211
Fax 0931 9801-150
Mobil: 01525 3209058
teresa.oechsner@lwg.bayern.de
www.lwg.bayern.de



26
27



ERLESEN & WERTVOLL

DIVINO PRIMO SEKT

**UNSER FEINSTER SEKT AUS DEN TRADITIONELLEN
CHAMPAGNE-TRAUBEN CHARDONNAY, PINOT NOIR
UND PINOT MEUNIER**

„Wir orientieren uns eindeutig und offen an den Vorbildern Burgund, Bordeaux und Champagne“, erklärte DIVINO-Geschäftsführer Wendelin Grass dem Weinpublikum anlässlich der Präsentation der Premium-Cuvées aus der Linie DIVINO PRIMO im März diesen Jahres.

Bei einer hochwertigen Cuvée entscheidet das perfekte Zusammenspiel von Frucht, Körper und Säure über ihre Qualität. Die Grundweine für diese Kompositionen wachsen in den besten DIVINO-Lagen und wurden unter strengen Vorschriften angebaut. Denn: Der erste Schritt der Selektion findet bereits im Weinberg statt. Nur die besten Trauben aus renommierten Lagen werden für einen solchen Sekt ausgewählt. Für den DIVINO Premium-Sekt stammen die Grundweine aus dem Jahrgang 2016, und ihre Mariage im Barrique erfolgte noch auf der Feinhefe zunächst im Barrique, bevor sie zur zweiten Gärung auf die Flasche gebracht wurden. Im September 2019 haben wir 225 Magnum Flaschen vom DIVINO PRIMO Sekt nach 30 Monaten Flaschengärung für den Verkauf zum Jahresende degorgiert. Im März 2020 werden weitere Magnum Flaschen folgen sowie etwa 2.000 0,75 Liter Flaschen nach 36 Monaten Flaschengärung.

AM SCHÖNSTEN IN GUTER GESELLSCHAFT!

Erlesene Sekte werden meistens zu festlichen Anlässen gewählt. Damit wird das Besondere eines Augenblicks geschmackvoll betont. Aber jeder Augenblick unseres Lebens ist besonders. Deshalb sollte man guten Sekt immer dann genießen, wenn man in guter Gesellschaft ist und das Leben feiern möchte.



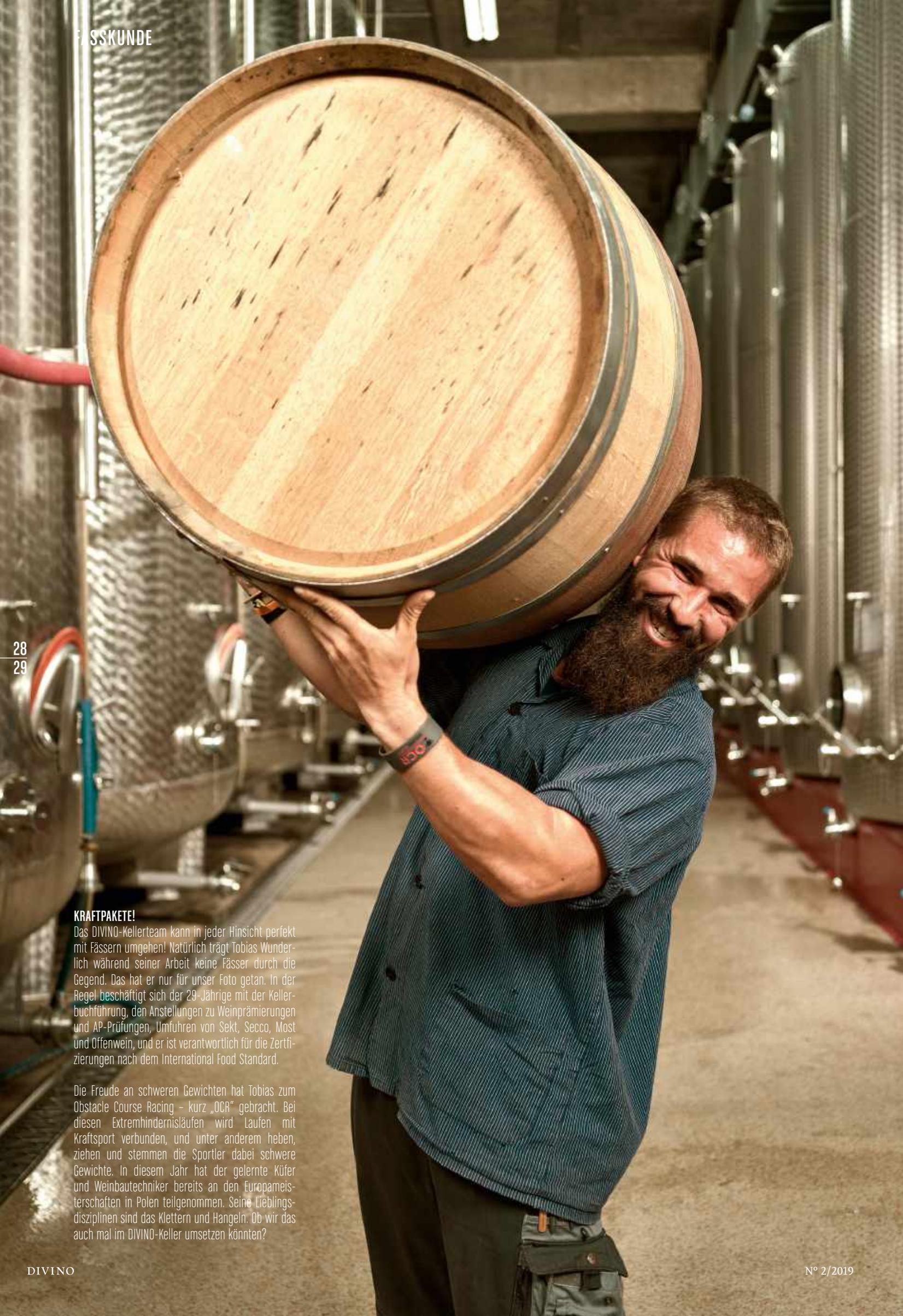
DIVINO PRIMO SEKT: WISSEN

Für unsere DIVINO PRIMO Sekt-Cuvée haben wir unser Bestes gegeben. Die Traubenverarbeitung für die jeweiligen Grundweine aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Mutation von Pinot Noir mit diversen Synonymen – u.a. als Schwarzes Riesling bekannt) wurde getrennt voneinander, also sortenrein vorgenommen.

Das Besondere bei der Verarbeitung ist, dass für diese Weine die Trauben als Ganzes gepresst werden. Das bringt zwar weniger Ausbeute, aber auch weniger Bitterstoffe in den Traubensaft. Um den Wein vor Oxidation zu schützen, wird hier nicht wie sonst mit Schwefelung gearbeitet, sondern auf den Schutz des Weines über die Hefe gesetzt. Die beiden roten Rebsorten durchlaufen einen biologischen Säureabbau (BSA), auch als malolaktische Gärung bekannt. Das ist ein natürlicher mikrobieller Prozess im Keller, der ab etwa 16°C spontan durch vorhandene oder auch zugesetzte Bakterien in Gang gesetzt wird. Dabei wird die eher als sauer empfundene Apfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt.

Das geschieht VOR dem Ausbau im Barriquefass und führt zu einem harmonischeren und ausgewogeneren Geschmacksbild im Wein. Die spritzige Säure kommt eher vom Chardonnay, der fast „unreif“ gelesen wird – also unter 80° Oechsle.

Nach den individuellen „Vorbehandlungen“ werden die drei Grundweine dann im Barrique-Fass zur Cuvée „vermählt“ und reifen anschließend 30 bzw. 36 Monate auf der Flasche, bevor sie in den Verkauf kommen.



28
29

KRAFTPAKETE!

Das DIVINO-Kellerteam kann in jeder Hinsicht perfekt mit Fässern umgehen! Natürlich trägt Tobias Wunderlich während seiner Arbeit keine Fässer durch die Gegend. Das hat er nur für unser Foto getan. In der Regel beschäftigt sich der 29-Jährige mit der Kellerbuchführung, den Anstellungen zu Weinprämierungen und AP-Prüfungen, Umfuhren von Sekt, Secco, Most und Offenwein, und er ist verantwortlich für die Zertifizierungen nach dem International Food Standard.

Die Freude an schweren Gewichten hat Tobias zum Obstacle Course Racing – kurz „OCR“ gebracht. Bei diesen Extremhindernisläufen wird Laufen mit Kraftsport verbunden, und unter anderem heben, ziehen und stemmen die Sportler dabei schwere Gewichte. In diesem Jahr hat der gelernte Küfer und Weinbautechniker bereits an den Europameisterschaften in Polen teilgenommen. Seine Lieblingsdisziplinen sind das Klettern und Hangeln. Ob wir das auch mal im DIVINO-Keller umsetzen könnten?

REIFEPROBE

Welches FASS für welchen WEIN?



Der Charakter eines Weines wird vom Kellermeister auch durch den Ausbau in verschiedenen Gebinden entschieden. Die gängigsten Formen sind Halbstück (600 Liter), Stückfass (1.200 Liter), Tonneau (500-900 Liter) oder Barrique (klassisch 225 Liter/rechtlich bis 300 Liter) aus Holz. Daneben kommen Edelstahl-, Beton- oder Granitfässer zum Einsatz – je nach gewünschter Stilistik. Die Holzfässer unterscheiden sich nicht allein durch ihre Größe, sondern auch durch Holzart, Toastung oder Nutzungsdauer und einiges mehr.

Am häufigsten werden für die spezielle Reife der Weine Fässer aus Eichenholz verwendet. Die Eiche hat die nötige Härte und Dichte und gibt den Weinen etwas von ihrem würzigen Tannin ab. 80 Jahre alt müssen die Eichen mindestens sein, um für den Fassbau verwendet werden zu können. Dann erst haben sie einen Umfang von mehr als 50 Zentimetern.

FASSWEISE ENTSCHEIDUNGEN!

Mit der Wahl eines Fasses trifft der Kellermeister eine wichtige Entscheidung für den Charakter des Weines. Die Aromastoffe aus dem Holzfass müssen sich harmonisch mit den Aromen der Rebsorte verbinden. Dafür muss der Kellermeister abschätzen können, wie sich das Zusammenspiel von Wein und Fass im Laufe der Monate entwickeln wird.

Für vier große DIVINO-Weine wollten wir es genauer wissen. In welchem Fass reifen sie und warum genau dort? Wie lange lässt man sie reifen? Diese und andere Fragen haben wir unserem Kellermeister Felix Reich gestellt. Die Philosophie im DIVINO-Keller ist anspruchsvoll und komplex. Wir können deshalb im Folgenden nur auszugsweise davon berichten, mit welchen Absichten Felix welche Rebsorten und Qualitätsstufen in das eine oder andere Fass legt. Beim Gespräch trafen

wir auch Tobias Wunderlich*, DIVINO-Weinbautechniker und starker Mann im Keller: Er hat für uns das Thema kraftvoll in Szene gesetzt.

GROSSES GEWÄCHS SAUVIGNON BLANC FUMÉ

Die Rebsorte stammt ursprünglich aus Frankreich, wo sie auch „Cépages nobles“ genannt wird – eine Bezeichnung für die besten und edelsten Rebsorten der Welt. Unseren feinen Sauvignon Blanc fumé legt der Kellermeister in ein 500 Liter Tonneau mit einer Heißdampf-Toastung. Das Basismaterial ist eine französische Eiche aus der Tonnellerie Atelier Centre France.

Das Tonneau hat im Vergleich zum kleineren Barrique-Fass eine eher geringe aromatische Prägung für den Wein, verleiht ihm aber dennoch eine sehr gute Struktur und eine feine, filigrane Holzaromatik. Der Wein bleibt 10 bis 12 Monate im Fass – besitzt eine präzise Säure und hat ordentlichen Zug am Gaumen.

GROSSES GEWÄCHS CHARDONNAY

Der Chardonnay ist ein echter Allrounder und überall auf der Welt bekannt und beliebt. Seit 1991 ist er zum Anbau in Deutschland zugelassen und erfreut sich wachsender Beliebtheit bei den Winzern. Durch seine dicke Beerenschale ist er weniger empfänglich für Krankheiten und passt von seiner Aromatik sehr gut zum fränkischen Terroir (Muschelkalk-Liebhaber aufgemerkt!).

Der DIVINO Chardonnay Großes Gewächs reift 10 bis 12 Monate in mehreren 300 Liter Barrique-Fässern und wird am Ende zur Cuvée vereint. DIVINO bezieht diese Fassart von drei Herstellern – Radoux, Nadalie und Cavin, die ihre Eiche-Barriques unterschiedlich intensiv toasten.

(*siehe Text links)

Die hier verwendeten Toastarten sind „Light“ (*feine Aromatik, Säure wird unterstützt*), „Medium“ (*Tee Aromaten und die feine Holz-Aromatik bringen Gerüst und Länge*) sowie „Medium Long+“ (*Röstaromen wie Vanille und Kaffee bringen Schmelz und Struktur*).

DIVINO PRIMO CUVÉE ROT

Unsere neue Weinlinie DIVINO PRIMO haben wir Ihnen im letzten DIVINO Magazin vorgestellt. Die Weine sind der besondere Stolz des Hauses. Auch sie reifen im 300 Liter Barrique-Fass – allerdings mit einer intensiveren Toastung als die für den Chardonnay verwendeten Barriques. Für den DIVINO PRIMO Rot greift Felix Reich zu einer Medium bis Heavy Toastung, die jedem einzelnen Barriquewein seine individuellen Aromakomponenten mitgeben. Bei der sogenannten Marriage, also der „Vermählung“ der einzelnen Barriques zu DIVINO PRIMO, wird größtens Wert auf das harmonische Zusammenspiel der individuellen Aromen gelegt.

Die Besonderheit bei der DIVINO PRIMO Rotwein-Cuvée: Die Maischegärung der Trauben findet noch im Edelstahlfass statt. Danach wird der Wein abgepresst

und der biologische Säureabbau sowie die anschließende Reifung (36 Monate) finden ausschließlich im Barrique-Fass statt.

Die hier verwendeten Toastarten sind: „Medium-“ (*feine Aromatik, fruchtige Noten, wenig Vanille, Säure wird unterstützt*), „Medium+“ (*schöne Komposition aus Frucht- und Röstaromen (Vanille Mokka)*), sowie „Heavy-“ (*prägnante Röstkomponenten, weiche Tannine, bringen Schmelz*).

DOMINA STÜCKFASS NO. 7

Diese rote Rebsorte ist eine Kreuzung aus den Sorten Blauer Portugieser und Spätburgunder. Sie wurde 1927 von Peter Morio, der auch die Sorte Morio-Muskat hervorgebracht hat, gezüchtet. In Franken wird sie gerne angebaut, weil sie relativ frostbeständig ist, körperreich und von intensiver Farbe.

Die DIVINO Domina reift in einem 1.200 Liter Fränkisches Stückfass, das aus fränkischer Eiche gemacht ist. Im Gegensatz zu Barrique- und Tonneau-Fässern bleiben diese großen Holzfässer viele Jahre im Gebrauch. Typisch für dieses Holzfass ist außerdem, dass es keinen „Rösteinfluss“ auf die Weine hat. Auch die Einwirkung des Sauerstoffes ist hier

geringer als im Barrique-Fass. Deshalb reift ein Wein in diesem großen Fass auch langsamer.

Die Domina verbringt die Maischegärung im ebenfalls Edelstahlfass und durchläuft den biologischen Säureabbau dann im Stückfass, wo sie 12 bis 14 Monate reifen darf. Die Frucht und die Frische bestimmen auch nach der Reifezeit im Holzfass den Charakter dieser Domina





Oben: Die Kellerei Bozen hat mit ihrer beeindruckenden Architektur und modernster Kellertechnik der Hauptstadt von Südtirol ein Wein-Wahrzeichen gesetzt.

Mitte: Die unterschiedlichen Höhen-Lagen in Südtirol ermöglichen den Anbau vielfältiger, zum Teil autochthoner Rebsorten, wie etwa den Lagrein.

Unten: Geschäftsführer Klaus Sparer (Foto), das gesamte Team der Kellerei Bozen und vor allem die Winzerfamilien haben mit ihrer Leidenschaft für Qualität und Exzellenz eine neue Dimension im Südtiroler Weinbau geschaffen.

KELLEREI BOZEN

Vielfalt, Leidenschaft, Genuss.

Im April 2019 wurde die – neue – Kellerei Bozen feierlich der Öffentlichkeit vorgestellt. Weine und Mitarbeiter durften schon einige Monate vorher Einzug halten in das neue Wein-Wahrzeichen der Stadt Bozen: Ein leuchtender Würfel, der majestätisch aus dem Hang zu wachsen scheint. Seine Hülle aus bronzefarbenem, gelochtem Aluminiumblech stilisiert ein Rebenblatt und schützt die erste KlimaHaus-Wine-Kellerei Italiens.

Architektur, Design und eine nachhaltige Funktionalität fokussieren auf den Südtiroler Wein in all seinen faszinierenden Facetten. Insgesamt 224 Winzerfamilien kultivieren gemeinsam 340 Hektar der besten Bozener Weinberge zwischen 200 und 1000 Metern Höhe. Ihre Weine aus 15 Rebsorten sind in den Kategorien Riserva, Selection, Collection, Dessertweine und Classic zusammengestellt – Weine, die mit ihrer Typizität und einem unverwechselbaren regionalen Charakter von ihrer Südtiroler Heimat erzählen.



**KELLEREI
BOZEN**
CANTINA · WINERY

Als Sommelier hat Peter Angele eine große Affinität zu Kulinarik und Gastronomie und dort auch jede Menge Erfahrung gesammelt: Vor seiner Tätigkeit bei DIVINO war der gelernte Hotelfachmann sieben Jahre lang für den Bankettservice eines Hotels in Würzburg verantwortlich und hat schon während seines Studiums der Diplom-Biologie in der Gastronomie gearbeitet. Seit Mai 2015 unterstützt Peter Angele das DIVINO-Team und lebt seine Leidenschaft für den Frankenwein.

Peter, was macht Frankenwein für dich so besonders?

Ich mag auch Wein aus anderen Anbaugebieten ☺ – aber Frankenwein ist mit seiner enormen Mineralität schon etwas ganz Besonderes. Zudem bauen wenige andere Weinbaugebiete ihre Weine so trocken aus wie die Franken. Und: Ich liebe Silvaner – den findet man in so großer Vielfalt und in solchen Topqualitäten wirklich nur in Franken.

Verrate uns bitte deine Lieblingsrebsorte – und was du dazu kochen würdest!

Das ist definitiv der Silvaner. Er ist unglaublich vielseitig, immer spannend und wie keine andere Rebsorte ein Spiegel des Terroirs, wo er gewachsen ist und geerntet wurde. Es gibt fast nichts, was nicht mit einem Silvaner begleitet werden könnte. Spontan und passend zur Jahreszeit würde ich ein Risotto mit Steinpilzen, roter Beete oder Kürbis, und ein kross gebratenes Fischfilet dazu kochen.

Das DIVINO Genussfestival ist ein „Baby“ von dir. Erzähle kurz, wie es dazu kam – und was die Gäste hier erwarten dürfen!

2016 hat sich DIVINO als alleiniger Veranstalter des Nordheimer Weinfestes zurückgezogen. Es ging darum, ein neues, aber etwas überschaubareres Premium-Event zu gestalten. Mit dem DIVINO Genussfestival wollten wir auf jeden Fall das Thema Kulinarik mit unserer Weinkompetenz verbinden. Als wir mit Bernhard Reiser den passenden Partner gefunden hatten, haben wir die vergangenen Jahre immer weiter am Konzept gefeilt und dieses verfeinert. Nächstes Jahr gehen wir in die fünfte Runde, und es wird wieder ein Genusserebnis vom Feinsten.

Was war dein beeindruckendstes Erlebnis mit Wein bisher?

Ein Schluck Madeira aus der Mitte des 19. Jahrhunderts – ein absolutes „Once in a lifetime Erlebnis“!

Wenn du nicht Sommelier geworden wärst, was dann?

Wahrscheinlich wäre ich irgendwann Koch geworden. Ich liebe es, Gäste zu haben, gut zu kochen und – noch mehr – gut zu essen. Oder irgendetwas anderes, das mit dem Thema Genuss verbunden ist.

Wir hätten gerne einen Tipp von dir für DEN PERFEKTEN TAG auf der WEININSEL!

Der kann ganz einfach aussehen: eine tolle Flasche Wein (mit Kühlmanschette oder Kühltasche), Gläser und eine kleine Brotzeit in den Rucksack und dann einfach loslaufen – idealerweise von der Vogelsburg über die Fähre zur Panoramaplatzform im Nordheimer Vögelein. Da ist man etwa 2,5 Stunden auf einer wunderschönen Route unterwegs und kann sich auf den verdienten Höhepunkt an der Panoramaplatzform freuen.

Was sind deine Hobbies?

Wein – wie sollte es anders sein? Es ist toll, andere Winzer zu besuchen und die unterschiedlichen Weine der Welt zu probieren... Außerdem musiziere ich regelmäßig mit guten Freunden (ich spiele Bass), und meine Familie ist mir sehr wichtig (auch wenn das kein Hobby ist!).



Peter Angele – der Mann mit Geschmack

Peter Angele ist bei DIVINO für die Leitung der Vinotheken in Nordheim und Thüngerheim sowie für den Direktvertrieb verantwortlich. Auch die Weinkommunikation im weitesten Sinne - mit Veranstaltungen und Schulungen - liegen in seinem Tätigkeitsbereich.

[divino-opfer]



**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

Heute ist es modern, sich als Opfer zu fühlen. Landwirte fühlen sich als Opfer einer verfehlten Politik. Winzer fühlen sich als Opfer der vielen Vorschriften, die ständig aus Brüssel kommen. Ein Mann fühlt sich als Opfer seiner Firma, in der er sich ausgenutzt und zu wenig geachtet fühlt. Eine Frau fühlt sich als Opfer ihres Mannes, der nicht bereit ist, mit ihr über seine Gefühle zu sprechen. Andere fühlen sich als Opfer einer Erziehung, in der sie von den Eltern nicht verstanden und verletzt wurden.

Ob wir wollen oder nicht, wir werden immer wieder einmal Opfer werden von Verletzung, Verleumdung oder Missachtung. Aber wir dürfen nicht in der Opferrolle bleiben. Denn wenn wir in der Opferrolle bleiben, geht von uns eine aggressive Energie aus. Das Opfer wird selber leicht zum Täter. Ein Freund von mir ist Therapeut. Er erzählte mir: Eine Kollegin in seinem Team fühlt sich immer als Opfer und tyrannisiert damit das ganze Team. Wenn ich mich in der Familie als Opfer fühle, dann übe ich damit Macht über die Familie aus. Ich vermittele den anderen ständig ein schlechtes Gewissen. Und ich beschuldige die anderen, dass sie daran schuld sind, dass es mir so schlecht geht.

Daher ist es wichtig, immer wieder Abschied zu nehmen von der Opferrolle, wie Verena Kast das in ihrem Buch „Abschied von der Opferrolle“ beschrieben hat. Es gibt immer einen Spielraum, in dem ich selbst aktiv werden kann. Statt mich als Opfer meiner Firma zu fühlen, kann ich selber die Atmosphäre in der Firma mitgestalten, zumindest in dem Bereich, in dem ich arbeite. Statt mich als Opfer meines Mannes zu verstehen, der zu wenig Zeit für mich hat, kann ich selbst für mich sorgen. Ich tue das, was mir gut tut. Indem ich für mich Sorge, bleibe ich nicht in der Opferrolle stecken. Ich übernehme selber Verantwortung für mich.

Doch heute scheuen sich viele Menschen davor, Verantwortung für sich selbst zu übernehmen. Lieber bleiben sie in der Opferrolle. Dann können sie weiterhin in der Illusion leben, dass nur die anderen daran schuld sind, dass es ihnen so schlecht geht. Doch ob es mir gut geht oder nicht, liegt in meiner eigenen Verantwortung.



Liebevolle Handarbeit bei der Lese der Streuobstflächen.

ARTENREICHTUM, SORTENVIELFALT, LEBENSRAUM:

Die Main-Streuobst-Bienen eG aus Margetshöchheim

Ein Portrait

Es sind klangvolle Namen: „Röhrllesbirne“, „Lohrer Rambour“ oder „Molle-busch“, die fast vergessenen Namen typisch fränkischer Obstsorten. Die Main-Streuobst-Bienen eG setzt sich durch die aktive Pflege der einzigartigen Kulturlandschaft entlang des Mains für den Fortbestand heimischer Streuobstwiesen und damit die Lebensräume vieler seltener Tier- und Pflanzenarten ein. Mehr als geschmackvolle Nebenprodukte sind dabei köstliche Bio-Apfelsäfte – auch sortenrein –, eine naturtrübe Bio-Apfelschorle, Honig von der Streuobstwiese, Edelbrände, Apfel-Secco, Tafelobst und einiges mehr.

KULTURLANDSCHAFT PFLEGEN

„Am liebsten klettere ich auf die Bäume“, erzählt Krischan Cords, Geschäftsführender Vorstand der Main-Streuobst-Bienen

eG in Margetshöchheim. Er leitet die im Februar 2014 gegründete Genossenschaft seit September 2015 und hat damit seinen Traumjob gefunden, wie er sagt. Der Diplom-Gartenbauingenieur (FH) – Schwerpunkt Obst- und Gemüsebau – kam über den Gehölzschnitt zum Landschaftsobstbau. Man hört deutlich raus, dass die Baumpflege der Streuobstanlagen auch eine Herzensangelegenheit für ihn ist.

Und so bietet die Genossenschaft ein breites Aus- und Fortbildungsprogramm rund um Streuobst und Bienen sowie professionelle Schnitt- und Pflegedienstleistungen für Privatpersonen oder Kommunen an. „Man kann mit dem richtigen Schnitt einen alten Baum verjüngen und wieder in einen guten Ertrag bringen“, sagt Cords. Interessierte Privatleute können bei ihm die Ausbildung zum „Zertifizierten Baumpfleger Streuobst“ absol-



Krischan Cords, Geschäftsführender Vorstand der Main-Streuobst-Bienen eG.



FOTOS: KRISCHAN CORDS (3) / STEFAN BAUSEWEIN (4)



vieren. Diese Baumwartausbildung in sechs Modulen ist auf den naturnahen, extensiven Streuobstbau ausgerichtet. Cords betont, dass „eine Vermarktung auf Teufel komm raus“ auch nicht im Sinne der Main-Streuobst-Bienen eG sei. Vielmehr gehe es hier um die faire Entlohnung der Mitglieder für die hohe Qualität aus dem naturnahen Obstbau und der heimischen Imkerei.

SELTENE SORTEN SCHÜTZEN

Eine breit angelegte Kartierungsaktion alter Kernobstsorten im Landkreis Würzburg legte schon 2007 den Grundstein für die heutige Genossenschaft. Das Landratsamt Würzburg hatte in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim und dem Landschaftspflegeverband Würzburg ein Sortenspektrum von Apfel, Birne und Quitte in den Streuobstbeständen des Landkreises Würzburg angeschoben. „Stand heute können wir 144 verschiedene Apfel- und 39 verschiedene Birnensorten in der Region feststellen“, erklärt Baumprofi Cords. Auch Kirschen, Zwetschgen und Speierlinge („*Sorbus domestica*“) wachsen auf dem Flächenzusammenschluss der Genossenschaft, die sich inzwischen über die

drei Landkreise Kitzingen und Würzburg erstrecken.

ARTENREICHE BIOTOPE ERHALTEN

Großer Pflanzabstand und hochstämmige Obstbäume mit ausladenden Kronen sind charakteristisch für die Streuobstlandschaften. „Diese Flächen funktionieren auch ohne Pflanzenschutz, Bewässerung oder Düngung. Da lag es nahe, dass wir unseren Betrieb ökologisch ausrichten. Alle Produkte, die wir unter der Marke „Main Schmecker“ anbieten, sind nach Bioland-Richtlinien zertifiziert“, sagt Krischan Cords. Ganz besondere Bedeutung hat die regionale Imkerei für den Erhalt der traditionellen Kulturlandschaft. Sie sichert die Bestäubung der Kulturpflanzen und liefert den schmackhaften Honig der „Main Schmecker“.

Die Produkte der Marke „Main Schmecker“ gibt es im gut sortierten regionalen Lebensmitteleinzelhandel, im Getränkefachhandel, in privat geführten Bio-Lebensmittelgeschäften, einigen Delikatessläden oder in der Gastronomie. Immer am Donnerstag ist die Verkaufsstelle der Genossenschaft in Margetshöchheim von 17 bis 18 Uhr geöffnet. Mehr unter: www.main-schmecker.de



Main
Streuobst
Bienen eG

KONTAKT:

Main-Streuobst-Bienen eG
Krischan Cords, Geschäftsführender Vorstand
Mainstrasse 15
97276 Margetshöchheim
Tel. 0931 30582469
info@streuobst-bienen.de
www.streuobst-bienen.de



Linke Seite: Obstbäume brauchen fachmännische Pflege, dann gedeihen sie prächtig.

Oben: Vielfalt ist Reichtum: wunderschöne Streuobstfläche bei Margetshöchheim.

Unten: Wenn Mensch und Natur im Einklang sind, entsteht viel Gutes für alle.



38
39



Wie ein Gemälde: Besonders im Herbst zeigen sich die Weinberge in ihrer ganzen Pracht und Farbigkeit. Diese wundervolle Kulturlandschaft wird von den fränkischen Winzerinnen und Winzern gepflegt und geprägt, und das ist von unschätzbarem Wert für uns alle.

PHOTO: SYRUS/SHUTTERSTOCK

GERMAN WINE GROUP

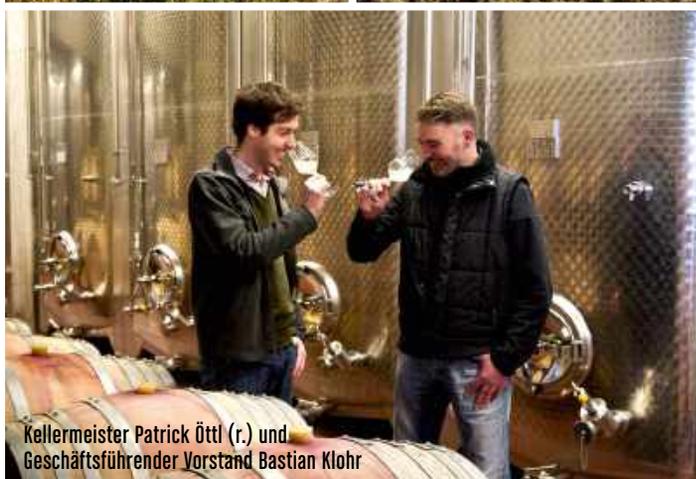


Zur Verstärkung ihrer Exportaktivitäten und Bündelung der Ressourcen in diesem Bereich haben die vier Premium-Genossenschaften Alde Gott (Baden), Cleebronn-Güglingen (Württemberg), Weinbiet (Pfalz) und DIVINO Ende 2017 die German Wine Group GWG GmbH mit Sitz in Sassbachwalden gegründet. Nachdem wir Ihnen in den letzten beiden Ausgaben unsere Kollegen von Cleebronn-Güglingen und Alde Gott vorgestellt haben, präsentieren wir Ihnen in diesem Magazin die Weinbiet Manufaktur eG.

EXPORTINITIATIVE FÜR DEUTSCHEN WEIN:

„Aus dem Herzen der Pfalz!“

40
41



Kellermeister Patrick Öttl (r.) und Geschäftsführender Vorstand Bastian Klohr



Philipp Bassler Keller mit Barrique-Fässern

Zur Kennzeichnung ihrer Qualitäten vergibt die Weinbiet Manufaktur kleine goldene Esel auf dem Etikett von Literweinen, Rebsortenweinen und Lagenweinen. Der Bezug zu diesem sympathischen Lastenträger ist in der Pfalz wohl auch über den Namen einer bedeutenden Lage gegeben: die Esels-haut. Aber die Mitglieder der Premiumgenossenschaft in der Pfalz hegen eine eigene, liebevolle Beziehung zu diesem Tier und halten sogar einen eigenen Esel auf dem Gelände.

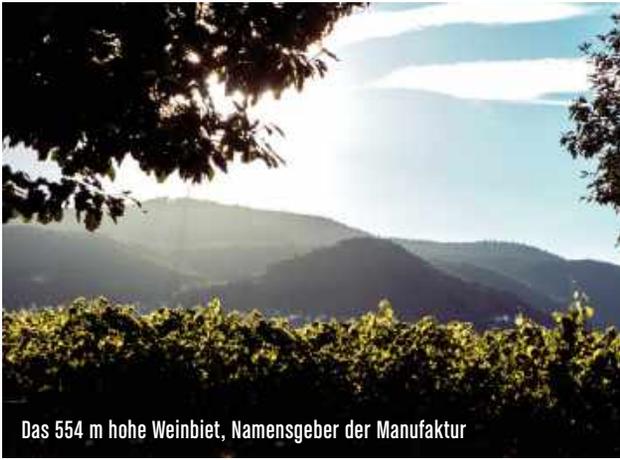
„Wir leben und arbeiten am Fuße des Weinbiets. Egal wo wir stehen und gehen, der Berg ist allgegenwärtig. Mit seinen 554 m Höhe thront er im Herzen der Pfalz. Im Schutz des Berges sind wir und unsere Reben verwurzelt, weshalb wir stolz seinen Namen tragen.“

Die kraftvollen Böden am Fuße des Berges sind das Fundament unserer Weine. Hinter Esels-haut, Meerspinne, Schlossberg und Herrenletten verbergen sich Weinlagen, die durch ein besonderes Terroir geprägt sind. Ihr Klima, ihre Ausrichtung und ihre Böden aus Kalkmergel, Buntsandstein, Löss und Dolomit bringen eigenständige und charaktervolle Weine hervor“, fasst Bastian Klohr die Unternehmensphilosophie zusammen.

TRADITION UND INNOVATION LEBEN

Neben den natürlichen Gegebenheiten der Pfalz sind es die Winzer und Mitarbeiter, die mit Leidenschaft und Verstand an der stetigen Fortentwicklung der Genossenschaft arbeiten. Bei der Weinbiet Manufaktur trifft Erfahrung auf Dynamik. Durch einen lebendigen Austausch der Winzer untereinander wird Wissen weitergegeben. Angetrieben von der Weinpassion arbeiten sie generations- und familienübergreifend für die Qualität ihrer Weine. Bereits seit 1902 schafft die starke Gemeinschaft beste Voraussetzungen für großartige Weine. Heute gehören 50 Winzer zu dieser Kooperation: Sie sind Spezialisten mit Gespür für das Potential von Weinbergen und Rebsorten. Dabei konzentriert sich jeder auf das, was ihm ganz besonders liegt – handwerkliche Sorgfalt und das richtige Gespür im Weinberg, Umsicht und Fingerspitzengefühl im Keller, Freude am Kontakt mit Gästen und Kunden.

Die Maßstäbe sind das Erreichte und die Vision, stets besser zu werden, ist der Antrieb für das Schaffen der Weinbiet-Winzer.



Das 554 m hohe Weinbiet, Namensgeber der Manufaktur

WEINBIET MANUFAKTUR EG

GRÜNDUNG	1902
ANGESCHLOSSENE WINZER	50
ERTRAGSREBFÄCHE	325 Hektar (davon sind 65 Hektar als Erste Lage klassifiziert).
LAGERKAPAZITÄT	5,7 Mio. Liter
REBSORTEN	Riesling (30 %), Weiße Burgunder (15 %), Spätburgunder (10 %), Dornfelder (8%), Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Merlot, Cabernet Sauvignon
BÖDEN	Kalk, Buntsandstein, Löss und Dolomit
KLIMA	Im Wetterschutz des Haardtgebirges wachsen am westlichen Rand des Rheingrabes exotische Früchte wie Feigen, Kiwi und Zitronen. Hier gefällt es auch den Reben seit Jahrhunderten.

DIE WEINBIET WEINLINIEN IM ÜBERBLICK

Rebsortenweine:

Sortentypische Weine mit unverwechselbarer Handschrift von Weinberg und Winzer. Im Keller arbeiten wir besonders schonend, um die Typizität der Rebsorte zu erhalten.

Lagenweine:

Die Lagen unserer Winzer am Fuße des Pfälzer Waldes sind auf der ganzen Welt bekannt. Hinter den klingenden Namen wie Eselshaut, Meerspinne oder Herrenletten verbergen sich Weinlagen, die durch ein besonderes Terroir geprägt sind. Ihr Klima, ihre Ausrichtung und ihre Böden aus Löss, Kalk, Buntsandstein und Dolomit sind dazu prädestiniert, eigenständige, charaktervolle Weine hervorzubringen.

Edition Philipp Bassler:

Benannt nach einem der 54 Gründer unserer Manufaktur, der sich schon 1902 wie kein Zweiter der Steigerung der Weinqualität verschrieben hat. Sein Name steht heute für Große Gewächse aus unseren besten Parzellen. Ausgesuchte Winzer erzeugen hier mit traditionellen Anbaumethoden und konsequentem Handwerk Weine, die ihre Herkunft und unseren hohen Qualitätsanspruch besonders klar widerspiegeln. Philipp Bassler ist als Qualitätspionier unserer Gründungszeit seit jeher Triebfeder besonderer Projekte.

Leitspruch: WEINE AUS DEM HERZEN DER PFALZ

KONTAKT

Weinbiet Manufaktur eG
An der Eselshaut 57
67435 Neustadt/Weinstraße
Tel. +49 (0) 6321 67970
info@weinbiet.de
www.weinbiet.de



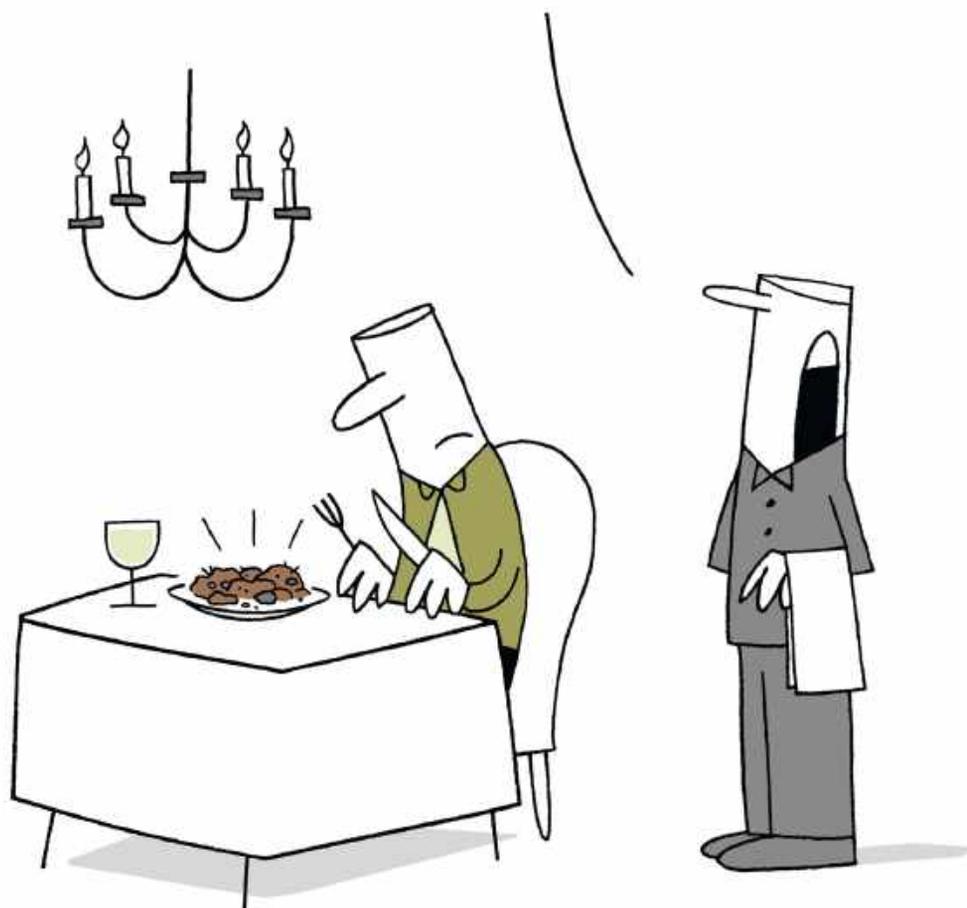
DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE

...Ausgezeichnet!



...UND PASSEND ZUM
 THÜNGERSHEIMER
 SILVANER SERVIEREN
 WIR IHNEN HEUTE UNSER
 EINZIGARTIGES
 TERROIR F!



Heiler

42
43



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



GUTER GESCHMACK IM DOPPELPAK:

Irimi und Anita Glaser – die „Deko-Ladies“!

„Wenn Kollegen von uns sprechen und ihnen unsere Namen nicht einfallen, sagen sie einfach „die Deko-Mädels“, erzählt Anita Glaser, als wir sie zum Gespräch über ihre Tätigkeit in Nordheim treffen. Zusammen mit Irimi Glaser ist sie für die Zusatzsortimente in der DIVINO Vinothek verantwortlich. Die Frauen suchen zielsicher und formvollendet Deko-Artikel, Tischwäsche, Geschirr, Handtaschen, Schals oder andere Accessoires aus. „Wir sind in diese Tätigkeit über die Jahre reingewachsen“, beschreibt Irimi Glaser, die schon ihre Ausbildung bei DIVINO gemacht hat und inzwischen seit 36 Jahren im Unternehmen arbeitet. „Anita und ich sind total unterschiedliche Typen, und genau das macht die Qualität unserer Zusammenarbeit aus“, erzählt Irimi Glaser weiter.

Irimi (links) und Anita Glaser wohnen beide in Nordheim: Zur Arbeit wird natürlich bei Wind und Wetter geradelt. Oft sprechen die beiden dabei schon über die nächsten Schritte in der Vinothek.

Die Nordheimerinnen treffen mit ihrer Auswahl den Nagel auf den Kopf, und die Vinothek ist dafür bekannt, dass man hier sehr ausgefallene und hochwertige



Das Sortiment in der Vinothek in Nordheim ist hochwertig und saisonal abgestimmt. Besonders liebevoll verpackt sind die Weinpräsente. Auf Wunsch wird hier auch individuell gearbeitet. Das Auge trinkt schließlich mit!



44
45



Deko-Artikel kaufen kann, die es in dieser Art noch nicht einmal im gut sortierten Möbelhandel gibt. „Wir inspirieren uns zu Beginn jeden Jahres auf den einschlägigen Messen in Frankfurt und München, um unsere Auswahl zu treffen“, sagt Anita Glaser, die in diesem Jahr ihre 30-jährige Betriebszugehörigkeit feiert. Inspiration, Zeitgeist und ein attraktives Zusatzangebot bieten die beiden Glaser-Ladies ihren Kundinnen und Kunden. Das Angebot wechselt thematisch mit den Jahreszeiten und einschlägigen Festen übers Jahr. Puristisch, gemütlich, verspielt, rustikal oder modern – die Vielseitigkeit der Möglichkeiten macht die Arbeit und das Angebot so spannend. „Unsere Kunden wissen das genau und warten gespannt darauf, wann wir wieder umdekorieren“, sagt Irmi Glaser.

Hinter den beiden kreativen Frauen stehen mindestens drei weitere: Manuela, Luise und Carola sind tatkräftige und ideenreiche Unterstützerinnen von Anita und Irmi. „Je nachdem, welche Themen wir inszenieren, bringen die Kolleginnen uns passende Kleinmöbel, Grünzeug, Blumen oder andere attraktive Deko-Artikel von Zuhause mit in die Vinothek. Ohne unsere Kolleginnen wäre die Arbeit hier gar nicht in dieser Form zu bewältigen“, betonen die Glaser-Ladies. Der gleiche Familienname von Anita und Irmi kommt übrigens daher, dass ihre Männer Cousins sind.

Die Ausstattung der Vinothek ist im Grunde „nur“ eine geliebte Nebentätigkeit von Anita und Irmi Glaser. Zu zwei Dritteln sind die Frauen für die Weinberatung und den Verkauf zuständig. Das bekommt man auch zu spüren, wenn man sich länger als zehn Minuten mit einer von beiden unterhält: Sie müssten eigentlich an mindestens drei Orten gleichzeitig sein. Die Kolleginnen und



Anita (links) und Irmi Glaser sind ein eingespieltes Team. Zu ihrer Tätigkeit in der Vinothek gehört vor allem die Weinberatung. Und soviel steht fest: In Sachen Frankenwein sind die beiden genauso top geschult und erfahren wie in Stilfragen.

Kollegen sagen von Anita und Irmi Glaser, dass sie die guten Geister im Betrieb seien. Und das erleben auch die Besucher der Vinothek: Die Frauen haben immer ein Lächeln und viel Aufmerksamkeit für ihre Kundinnen und Kunden und finden garantiert den passenden Wein für jeden Anlass. Den können sich die Gäste wunderschön zum Weinpräsent verpacken lassen.

Nicht nur für Privatpersonen, auch für Firmen werden Präsente gestaltet und konfektioniert – individuell, im Corporate Design und mit persönlichem Bezug zum jeweiligen Unternehmen. „Wenn ein Dachdecker bei uns seine Kundengeschenke zusammenstellen lässt, dann richten wir das zum Beispiel auf einem alten Ziegel an oder lassen uns etwas Besonderes einfallen“, erklärt Irmi Glaser. Drei oder 300 Geschenke – das Deko-Team der DIVINO-Vinothek bietet individualisierte Firmenpräsente zu unterschiedlichsten Wein-Themen an.

SAMSTAG, 5. & SONNTAG, 6. OKTOBER 2019

DIVINO Herbstmarkt – Thüngersheim

Es erwarten Sie regionale Produkte und feine Leckereien in der DIVINO Vinothek in Thüngersheim.

Von 10-18 Uhr. Eintritt frei!

27. OKTOBER 2019

DIVINO SENSORIK-SEMINAR – MIT DEN PROFIS LERNEN!

Thüngersheim

Durchgeführt von Tom Engelhardt, (Leiter der UIW, Weinakademiker, Dipl. Sommelier) und Susanne Krehan (Dipl. Sommelière, Kognitionswissenschaftlerin, Sensoriktrainerin)

DAS BESONDERE WEIN-SENSORIKSEMINAR FÜR DEN AMBITIONIERTEN WEINLIEBHABER.

Sie trinken gerne Wein? Sie haben keine Ahnung? Sie sind bereits Weinkenner? Sie 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, Präsentation des „Weinbaum“-Verkostungsschemas, Verkostung verschiedener Weine mit Zuordnung der entsprechenden Aromen-Repräsentanten, Erarbeiten der jeweiligen Aromaprofile und Erstellen von Duftbildern für die verkosteten Weine.

Von 10-17 Uhr. Kosten p.P. 99,90 €, inkl. Secco-Empfang und Mittagslunch mit Weinbegleitung. Reservierung erforderlich. Anmeldung unter angele@divinowein.de

SAMSTAG, 23. & SONNTAG, 24. NOVEMBER 2019

DIVINO Weihnachtsmarkt – Nordheim

Genießen Sie die Vorweihnachtszeit mit feinen Leckereien, handgemachtem und weihnachtlichem: Olivenöl, Lebkuchen und Plätzchen, Hüte, Holzobjekte, Edelbrände, Schmuck und Mode, Gewürze und vieles mehr. Im Hof wärmen köstlicher DIVINO Glühwein und fränkische Bratwurst – frisch vom Rost. Ab 15 Uhr Nikolaus und Weihnachtslieder vom Musikverein Nordheim.

Jeweils von 11-20 Uhr. Eintritt frei!

SONNTAG, 01. DEZEMBER 2019

Vernissage – DIVINO Nordheim

Künstlergruppe ArtBreeze aus Unterfranken

Walter Bausenwein: Textiles, Edith Fersch: Malerei, Jürgen Stäblein: Aquarell-Acryl-Malerei, Anita Tschirwitz: Fotografie/Zeichnung/Malerei/Objekte, Isa Wagner: Malerei

Beginn 15 Uhr. Eintritt frei!

DONNERSTAG, 05. DEZEMBER 2019

Vortrag von Pater Dr. Anselm Grün

Thema: „Vom Ich zum Du“ – DIVINO Nordheim

Beginn 20 Uhr, Einlass ab 19.30 Uhr.

Karten für 10 € im Vorverkauf unter Tel. 09381 8099-0.

SAMSTAG, 07. DEZEMBER 2019

DIVINO X-Mas Rock mit Greyhound – DIVINO Thüngersheim

Von wegen Winterblues: Bei köstlichem DIVINO Glühwein und Live-Musik wird es schwungvoll und heiß im Innenhof. Ein guter Start in den Dezember!

Von 18-23 Uhr. Eintritt frei!

SAMSTAG, 14. DEZEMBER 2019

DIVINO Glühweinparty – DIVINO Nordheim

Lassen Sie sich verzaubern und weihnachtlich einstimmen: Mit Live-Musik von "Mambo Cats", köstlichem Glühwein, Feuerzauber und festlicher Illumination in unserer Vinothek.

Von 18-23 Uhr. Eintritt frei!



DIENSTAG 28. DEZEMBER 2019

EISWEINPROBE – DIE BESONDERE WEINBERGSWANDERUNG

Treffpunkt ist der Innenhof von DIVINO Thüngersheim. Es erwartet Sie:

- Geführte Tour durch die Weinberge
- Eiswein-Degustation im Weinberg
- Anschließende Wanderung mit Fackeln zur Vinothek DIVINO Thüngersheim
- Glühweingenuss mit selbstgebackenen Plätzchen im Innenhof der Vinothek
- Köstliches Käsefondue mit einer Weinbegleitung

Beginn 15 Uhr. Karten für 79,90 € p.P. im Vorverkauf, telefonische Anmeldung unter Tel. 09364 500912

Weinproben & geführte Weinbergswanderungen jederzeit gerne auf Anfrage.

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 Hebdörfer

REDAKTION (VERANTW.)

Kerstin Böhning

KONZEPTION & ART DIRECTION

Marko Rötthlingshöfer

FREIE AUTOREN & MITARBEITER

Lutz Brofeld, Rosa Dietrich, Pater Dr. Anselm Grün
– Abtei Münsterschwarzach

LAYOUT, GESTALTUNG & PRODUKTION

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

LEKTORAT

Anneli Grass

TITELFOTO

Rolf Nachbar Fotografie & Design,
www.nachbar.de

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

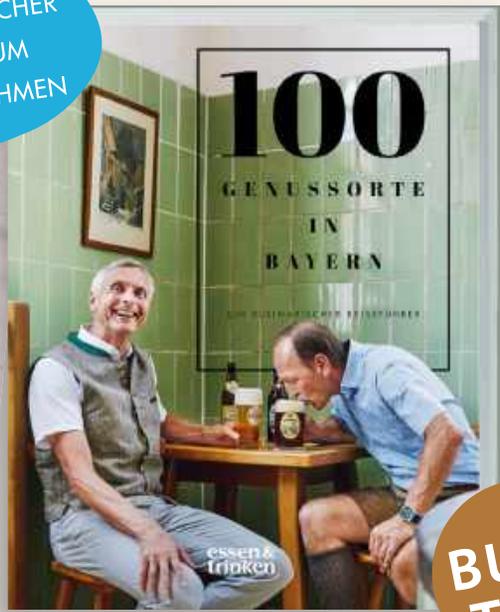
ISSN 2365-8126

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.

© 2019 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG



MIT PRAKTISCHER
KARTE ZUM
HERAUSNEHMEN



BUCH
TIPP

100 Genussorte in Bayern
Ein kulinarischer Reiseführer

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
272 Seiten | € 24,00 | ISBN 978-3-7843-5586-3

Die 100 besten Genussorte in Bayern

Kulinarisch. Echt. Besonders.

Dieses Buch feiert 100 ausgewählte Orte in ganz Bayern, die sich besonders auszeichnen durch ihre Kompetenz in Sachen Genuss. Echtes Handwerk und unverwechselbare Spezialitäten der bäuerlichen Kulturlandschaften machen die 100 Genussorte zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis!



„Wieso schmeckt Frankenwein so gut?“
„Was verleiht dem Allgäuer Käse sein Aroma und wie entstand die Tradition des Zoigl-Biers in der Oberpfalz?“

Bayerns Regionen bieten Genüsse für jeden Geschmack in höchster Qualität!

Ausführliche Beiträge und Bilderstrecken machen Appetit auf mehr:
Holen Sie sich jetzt bayerischen Genuss nach Hause!

Erhältlich in allen Buchhandlungen
und online unter www.buchweltshop.de

Weitere Informationen erhalten Sie
unter www.100genussorte.bayern



100
Genuss
ORTE
Bayern

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

