



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN

SAUVIGNON BLANC FUMÉ
Savoir-faire der alten Welt

GOLDEN LEAGUE 2019:
DIVINO ist BESTER PRODUZENT bis 500 ha

TÖLZER KASLADEN
Käsekultur in München

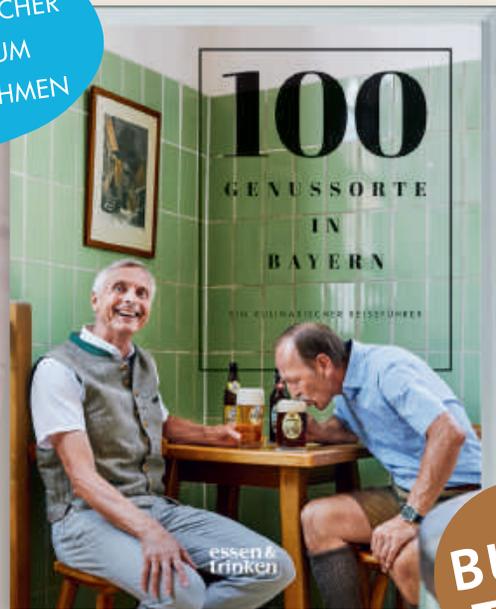
FRIEDWEINBERG
Letzte Ruhe unter Reben



VOLLENDUNG:
DIVINO PRIMO Weintrio ist jetzt komplett.



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!

Weitere Informationen erhalten Sie
unter www.100genussorte.bayern



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



100
Genuss
ORTE
Bayern





EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

aller guten Dinge sind drei: Mit dieser Ausgabe erzählen wir Ihnen eine kleine Geschichte der Vollendung. Wir haben im März unseren DIVINO Primo Rotwein auf die Flasche gebracht, und damit ist das Premium-Trio nun komplett. Freuen Sie sich auf diese Weine und die Titelgeschichte auf den **Seiten 8 bis 12**.

Spargel und Silvaner sind das fränkische Traumpaar schlechthin, und wir nehmen uns diesem Thema immer wieder gerne an, weil es viel Genuss verspricht. In dieser Ausgabe begnügen wir uns nicht damit, Ihnen unsere Silvaner zu einem Spargelgericht zu empfehlen. Vielmehr haben wir unsere Kolleginnen und Kollegen um ihre Lieblingsrezepte zu diesem Paar gebeten. Die Ergebnisse locken auf den **Seiten 29 bis 31** zum Nachkochen.

In der Regel dreht sich in unserem Magazin alles um das Thema Weingenuß, Franken erleben und Lifestyle im Allgemeinen. Dass wir uns diesmal auch mit dem Thema Sterben und Friedhof beschäftigen, mag sonderbar anmuten. Aber, wie sagt der Nordheimer Bürgermeister Guido Braun: „Sterben gehört zum Leben, und besser man beschäftigt sich schon zu Lebzeiten mit seiner letzten Ruhestätte.“ Mehr zum Friedweinberg in Nordheim auf den **Seiten 44 und 45**.

Sauvignon Blanc Fans unter Ihnen werden auf den **Seiten 22 und 23** gut unterhalten. Unser Kellermeister Felix Reich widmet sich dieser Rebsorte mit großer Hingabe, und wir stellen Ihnen in dieser Ausgabe unseren Sauvignon Blanc Fumé DIVINO Großes Gewächs vor.

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

Herzlich

W. Grass

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



DIVINO PRIMO
Dreiklang vollendet

06



JAHRGANG 2019
Ende gut, ...

14



ALLES KÄSE
Portrait einer Affineurin

18

SAUVIGNON BLANC FUMÉ
Alte Welt - Neue Welt

22

DIE MACHER - TEIL X
Motivierte Menschen hinter dem Wein

24

DEUTSCHLANDTOUR
Messen 2020/2021

26



SPARGELREZEPTE
...und Silvaner

28



DIVINO GENUSSFESTIVAL
Alle Jahre wieder - und immer gut!

32



FRANKENREISE
„Karscht am Mee“

34

DIVINO WEINFORUM
Spitzenwinzer erleben

38

FRIEDWEINBERG
Ruhe unter Reben

44

MARKTFORSCHUNG
Wir wollten es wissen

46

EDITORIAL 03

KURZ GEMELDET 04

PATER ANSELMS KOLUMNE 43

IMPRESSIONEN 06

CARTOON 13

EVENTS & TERMINE 49

IMPRESSUM 50

TITELFOTO: MAXIMILIAN STERNMEIER

02
03



BEST SPARKLING WINE OF THE YEAR 2019

DIVINO PINOT BLANC BRUT 2015 Flaschengärung

Was für ein Finale! In der spannenden Endrunde der größten offiziell anerkannten Weinbewertung der Welt in Wien – der AWC VIENNA 2019 – wurde unser 2015 DIVINO Pinot Blanc Brut Sekt zum besten Schaumwein des Wettbewerbs gekürt. Insgesamt waren 12.617 Weine von 1.756 Produzenten aus 42 Ländern eingereicht worden. Falls Sie diesen Sekt noch nicht kennen sollten, müssen Sie ihn unbedingt verkosten: Kommen Sie in die DIVINO Vinotheken nach Nordheim oder Thüngersheim und lassen Sie sich einen Probierschluck einschenken.

04
05



STEAKTASTING bei DIVINO

Fleischliebhaber-Innen aufgemerkt!

Kennen Sie den Unterschied zwischen Babyback Ribs und Cuscino vom Schwein? Was genau ist eigentlich ein Skirt, Onglet oder Tomahawk vom Rind?

Am Freitag, den 4. September 2020 ab 18:00 Uhr wird die Fleisch-Sommelière Manuela Bausewein von der Metzgerei Bausewein* in Priesenstadt uns diese und andere Fragen beantworten – und noch besser: Sie wird für uns diese und andere „Cuts“ von gegrilltem Rind- oder Schweinefleisch zubereiten. Wir von DIVINO werden dazu die passenden Weine reichen und freuen uns schon heute auf diesen genussvollen Abend mit Ihnen.

**2018 wurde die Metzgerei Bausewein mit dem Staatssehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ausgezeichnet.*

TERMIN NOTIEREN:

Freitag, 4. September 2020 – ab 18:00 Uhr
DIVINO Vinoteria Nordheim – im Hof
Preis pro Person: 89 €
(inkl. Fleisch, Weinen und Wasser)

Vorverkauf über Peter Angele: Telefon 09381 809954, angele@divino-wein.de

GOLDEN LEAGUE 2019:
DIVINO IST BESTER PRODUZENT BIS 500 HEKTAR!

In der hochdotierten Golden League – Liga der Wein-Champions – treten die Gewinner aller DWM-Trophies eines Kalenderjahres wettbewerbsübergreifend gegeneinander an: Gesucht werden die Besten der Besten. Statt einen weiteren Verkostungswettbewerb auszurichten, wird wie bei den Olympischen Spielen ein Medallenspiegel erstellt und so die Gesamtmedaillenwertung aller DWM Wine Trophies ermittelt.

„Wer dieses Highlight der DWM-Wettbewerbe für sich entscheiden kann, zählt ohne Zweifel zu den erfolgreichsten Weinproduzenten der Welt“, sagen die Golden-League-Macher. Und weiter: „Mit dem Spitzenerzeugnis eines Golden-League-Gewinners halten Weintrinker den inoffiziellen Weltpokal der Weinbranche in Händen und kommen garantiert in den Genuss herausragender Weine.“



Big Bottle!

Prof. Dr. med. Kazuhito Fukushima ist als Gastwissenschaftler der Klinik und Poliklinik für Nuklearmedizin des Universitätsklinikums Würzburg tätig. Als besondere Ehre empfinden wir es, ihn zu unseren Kunden zählen zu dürfen: Dr. Fukushima hat für besondere Anlässe in seiner japanischen Heimat eine Nebukadnezar-Flasche vom DIVINO Großes Gewächs Pinot Noir 2015 gekauft. „So etwas verkauft man nicht alle Tage“, freute sich Ines Braun, die Storemanagerin der DIVINO Vinothek in Thüngersheim. Diese Flasche hat einen Inhalt von 15 Litern. Wir hoffen, dass sie die lange Reise von Thüngersheim nach Japan gut übersteht, und dass unser Pinot Noir auch dort für Begeisterung sorgen wird.

(Mehr zu Ines Braun und ihrem Kollegen Peter Hofmann lesen Sie auf den Seiten 24 und 25.)



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



**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

Der Escherndorfer Lump ist eine herausragende und weit über das fränkische Weinland hinaus bekannte Steillage. Herausfordernd und belohnend zugleich: Ist der Aufstieg geschafft, genießt man einen traumhaften Weinblick.



FOTO: STEFAN BAUSEVICH PHOTOGRAPHIE

DIVINO Primo: Flagship-Linie ist komplett.

GROSS
DENKEN
UND
GROSS
HANDELN

LANGLEBIGE WEINE MIT INTERNATIONALEM PROFIL UND POTENZIAL: SEIT ÜBER DREI JAHREN HABEN WIR BEI DIVINO MIT ENGAGEMENT UND HINGABE DAS ZIEL VERFOLGT, WEINE ZU KREIEREN, DIE MEHR ALS PREMIUM SIND. DIESE WEINLINIE MIT ROT- UND WEISSWEIN SOWIE EINEM SEKT FÜHRT NUN DIE SPITZE UNSERER GESAMTEN KOLLEKTION AN UND HEISST DESHALB FLAGSHIP-LINIE. WIR STELLEN VOR!



FOTOS: MAXIMILIAN OSTERMEIER





In den letzten beiden Ausgaben unseres DIVINO Magazins haben wir Ihnen bereits von unserem DIVINO Primo Weißwein und dem DIVINO Primo Sekt berichtet. Das Trio der Flagship-Weine ist seit März diesen Jahres komplett: Die Rotwein-Cuvée wurde nach 36 Monaten Fassreife ebenfalls gefüllt und ist nun im Verkauf.

„Ein solches Projekt reift wie ein guter Wein über viele Monate, wenn nicht sogar Jahre“, beschreibt Wendelin Grass anlässlich der Präsentation des Rotweines. Marktforschung, Machbarkeitsprüfungen oder Vermarktungsmöglichkeiten werden abgewogen – Teams im Weinberg und Keller zusammengestellt und dann mit vereinten Kräften auf dieses große Ziel hingearbeitet. Mit diesen Weinen hat DIVINO eine Qualitäts-Kategorie erreicht, die sich mit den großen Weinen der alten Welt messen lassen möchte. „Wir orientieren uns eindeutig und offen an den Vorbildern Burgund, Bordeaux und Champagne“, hatte Grass bereits zur Einführung des DIVINO PRIMO Weißweines der Presse erklärt.

TIEFGRÜNDIG, KOMPLEX, VITAL

Mit dem DIVINO Primo Rotwein stellt sich nun so etwas wie die Vollendung ein. Genauso wie der DIVINO Primo Sekt blieb auch dieser Wein für 36 Monate im Fass. Das Besondere an Spitzen-Cuvées ist, dass man durch die Kunst der Assemblage – also der Vermählung von verschiedenen Rebsorten oder/und Jahrgängen – einen sehr komplexen und ausgewogenen Wein kreieren kann. Es ist eine kunstvolle Komposition, um die Harmonie eines Weines auf die Spitze zu treiben. Jeder einzelne Wein bringt seine individuellen Eigenschaften mit, und weil alle Beteiligten in Weinberg und Keller ihr Handwerk perfekt beherrschen, wird durch die Verbindung der einzelnen Rebsorten eine Dimension erreicht, die jeder einzelne Wein nicht hätte erreichen können. Es entsteht etwas Größeres.

Für den DIVINO Primo Rotwein hat Kellermeister Felix Reich einen Pinot Noir (Anteil 70 %) für Frucht und Eleganz, einen Cabernet Dorsa (Anteil 10 %) für Säure und Struktur sowie eine Domina (Anteil 20 %) für Würze und Körper gewählt. Die ersten beiden Rebsorten sind international bestens bekannt, und mit der Domina kommt die typisch fränkische Konnotation dazu. Diese Rotwein-Cuvée ist so komplett



FOTOS: MANDARIN ORIENTAL

12
13

und ausgewogen, dass man sie am liebsten jetzt gleich genießen möchte. Das kann man auch und hat Freude daran. Der Wein ist allerdings auch etwas für die nahe Zukunft und wird sich in der Flasche noch weiterentwickeln. Etwa 10 Jahre, so unser Kellermeister Felix Reich, kann man so einen Wein – gut gelagert – aufbewahren. Bei DIVINO werden wir von diesen Weinen von jedem Jahrgang immer einige Flaschen zurückhalten, um dann im Laufe der Jahre ihre Entwicklung noch besser beurteilen und einschätzen zu können. „Solche Weine zu machen, ist ein Prozess. Das ist nichts, was man mal auf die Schnelle auf den Markt wirft“, sagt Wendelin Grass über sein Flagship-Wein-Projekt Primo.

WELCHER ANLASS IST DER RICHTIGE?

Tatsächlich haben wir im Team miteinander diskutiert: Wann würdest du diesen Wein am liebsten trinken? Die Antworten reichen von „Die Primos brauchen Aufmerksamkeit und Anlass!“, über „Diesen Wein trinken wir nur mit unseren besten Freunden, oder wenn es etwas zu feiern gibt.“ bis zu „Den genieße ich alleine zu meiner Lieblingsmusik!“. Und wie sich über Geschmack nicht streiten lässt, so lässt sich auch nicht über einen Genussanlass streiten. Alle drei DIVINO Primo Weine haben viel Ausdruck und Kraft. Sie können deshalb sehr gut zu anspruchsvollen Speisen gereicht werden und erfüllen auch als Solitär garantiert hohe Ansprüche.

RANDNOTIZ:

Die Fotos zu unserer DIVINO PRIMO-Titelgeschichte sind in der Ory Bar – im Mandarin Oriental München entstanden. Diese Bar ist geprägt durch hochwertige Materialien, einer spannungsreichen Lichtsituation und vielen individuellen, handgemachten Details. Die Ory Bar steht ganz für sich alleine und schlägt souverän die Brücke zur luxuriösen Fünf-Sterne-Hotel-Kultur des Mandarin Oriental, durch dessen Lobby man auch in die Bar gelangt. Wir waren sehr gerne zu Gast und danken Maximilian Gradl, Managing Director / Partner der Ory Bar für diese wundervolle Möglichkeit, die DIVINO PRIMO Cuvées in einem passenden Ambiente zu inszenieren.

www.ory.bar

CUVÉE? BRAUCH'
 ICH NICHT! ICH
 TRINK' EINFACH
 DURCHEINANDER!



Heiler



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



14
15

FOTO: DWI

DER JAHRGANG 2019: WIE JEDES JAHR, NUR ANDERS!

Rückschau und Ausblick

Die gute Nachricht zuerst: Wir haben es beim Jahrgang 2019 quer durch alle Qualitätsstufen und Rebsorten mit außergewöhnlich harmonischen und zugänglichen Weinen zu tun. Die schlechte Nachricht gleich hinterher: Die Menge ist aufgrund des viel zu trockenen Sommers 2019 deutlich geringer als in den Vorjahren.

Es sind hochqualifizierte Profis: Winzer und Kellermeister gleichermaßen. Jeder steht mit Leidenschaft, großem handwerklichem Können und viel Erfahrung entweder im Weinberg oder an den Fässern. Dennoch fordert jeder Jahrgang mit den spezifischen Momenten der Witterung und des Vegetationsverlaufes alle aufs Neue heraus. „Wir sind schon mit sehr trockenen Böden in das Jahr 2019 gestartet. Das Wasserdefizit aus 2018 konnte nicht aufgefüllt werden“, erinnert sich Paul Glaser, Qualitätsmanager bei DIVINO. Er stimmt sich in jedem Jahr mit den Winzern minutiös darüber ab, was im Weinberg für die jeweilige Rebsorte und Weinlinie getan werden muss, Lesepläne und -zeitpunkte werden in einem filigranen Plan erarbeitet. Man tut alles,

um „auf der sicheren Seite“ zu sein. Aber das ist man bei einem Naturprodukt nie.

RÜCKSCHAU: VEGETATIONSVERLAUF 2019

Im Februar wurden die Reben durch überdurchschnittlich hohe Temperaturen aus ihrem Winterschlaf gerissen und der Knospenaufbruch lag etwa 10 Tage vor dem langjährigen Mittel. Diese Situation ist deshalb brisant, weil die Maifröste dann schlimme Schäden an den Knospen anrichten können.

Zum Glück blieb das in den DIVINO Anlagen weitestgehend aus. Der Mai brachte endlich etwas Wasser in die Weinberge und die Winzer atmeten auf. Die Reben entwickelten sich zügig, sodass die Blüte eine Woche früher als in den letzten Jahren begann. Am Ende der Blüte wurden teilweise starke Verrieselungen* festgestellt – was schon zu diesem Zeitpunkt auf eine niedrigere Ernte verweist. Der Juli war mit manchmal über 40 °C viel zu heiß und führte zu teilweise starken Verbrennungen an den Trauben.

**Die Verrieselung ist eine Befruchtungsstörung. Möglicherweise entsteht sie durch Witterungseinflüsse: Es werden ungewöhnlich viele Blüten oder kleine Beeren vom Stielgerüst abgestoßen. Das Resultat ist eine mindere Beerenzahl je Traube oder „Kleinbeerigkeit“. Beides führt zu erheblichen Ertragseinbußen.*



FOTOS: CW-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS; DWI, DIVINO



16
17

Jeder Jahrgang bringt seine eigenen Herausforderungen mit: 2019 fehlte Wasser und es war zu heiß.

Da kämpfen die Rebstöcke ums Überleben und haben so ihre eigenen Strategien. Aber die Winzer auch. Und so sind wir am Ende sehr zufrieden mit der Lese 2019 und den Weinen in unserem Keller !

Um sich zu schützen, bildet der Rebstock bei zu wenig Wasser und zu großer Sonneneinstrahlung viele Beeren einfach nicht aus. Sie trocknen an der Traube und fallen ab. Besonders den Bacchus hat es 2019 getroffen, aber auch dem Riesling und Spätburgunder war es zu heiß.

ENDE? GUT!

Die Trauben, die heranreifen konnten, waren aufgrund der Maßnahmen im Weinberg perfekt: Die Lese begann schon am 5. September bei moderaten Temperaturen, ohne witterungsbedingten Zeitdruck. Die DIVINO-Winzer brachten aromareiche Trauben nachhause und beendeten ihre Lese am 2. Oktober 2019.

AUSBLICK: HARMONISCHER JAHRGANG!

„Wir bekamen von unseren Winzerkollegen Biberbuch-Trauben. Der Jahrgang ist einfach toll“,

berichtet Kellermeister Felix Reich. Da die verbrannten oder verschrumpelten Trauben gleich im Weinberg verworfen werden, haben die Winzer nur kerngesundes Lesematerial geliefert. Das führte zu blitzsauberen und ausdrucksstarken Aromen im Most. Alle Mostparameter waren zudem perfekt erfüllt, da die Trauben optimal mit Nährstoffen versorgt worden waren. Auch die Mineralität der Trauben ist – trotz der starken Sonne – sehr präsent in den Weinen, die sich bei moderatem Alkoholgehalt entwickelt haben. Die gezügelte Vergärung ergab feinfruchtige, frische und lebendige Weine. „Alles in allem ein wirklich super Jahrgang von der Basis bis in die Spitze“, freut sich Felix Reich, „erste 2019er-Füllungen sowie die Spitzengewächse auf der Feinhefe bestätigen meine hohen Erwartungen. Die Weine sind jetzt schon sehr harmonisch und zugänglich!“

Freuen Sie sich also auf einen kleinen und feinen DIVINO-Jahrgang 2019.

Der SCHICKI MICKI KOCH



**Einfach ganz normal.
So is(s)t DER REISER.**

Das Buch von Bernhard Reiser

DER SCHICKIMICKIKOCH ist ein köstliches Lesebuch über den kompromisslosen Werdegang eines Sternekochs, seine Haltung und die Auflösung eines provokanten Titels. Das erste und einzige Kochbuch von Bernhard Reiser erzählt aus seinem Leben, aus dem Leben der Menschen, die ihn begleiten, von der Arbeit des Bäckers und des Metzgers und über die Ärztin, die sich dafür engagiert, dass kranke Menschen gutes Essen bekommen.

Die Lektüre macht natürlich Appetit auf mehr, und so bietet DER SCHICKIMICKIKOCH 60 grandiose Rezepte aus den Bereichen: Reiser privat, „Easy Monday“ – der Tag, an dem die Lehrlinge das Ruder übernehmen, „Best of Franken“ – eine Hommage an den

Frankenwein, REISERS Kochschule, Gesunde Ernährung, Kochen für Kinder und mehr als ein Dutzend Schätze aus der Sterneküche. DER SCHICKIMICKIKOCH, der einfach tut, was er kann. Kochen.

Für 35 € kommen Sie in den Genuss:

- in der DIVINO Vinothek, Nordheim und Thüngersheim
- im Restaurant REISERS am Stein, Würzburg
- bei Hugendubel, Filiale Würzburg
- oder online: www.der-reiser.de

GESCH

UNSERE VERKOSTU

SE-ZEIT-
IDERUNG

KÄS

CH BES
UNGEWÖ

Affineur
KASLADE

Mein Affineur
TÖLZER KASLADEN



18
19

Die ganze Welt der Käseveredelung

TÖLZER KASLADEN

Mit dem Käse ist es wie mit dem Wein: Wenn man beginnt, sich wirklich damit auseinanderzusetzen, geht eine ganze Welt hinter diesem Thema auf. Susanne Hofmann, vom „Tölzer Kasladen“ auf dem Viktualienmarkt in München ist eine Käsefachfrau durch und durch. Schon ihre Eltern hatten sich dem Handwerk der Käseherstellung und seiner Veredelung verschrieben.

Man kennt es aus der gehobenen Gastronomie – vor allem in Frankreich: Zwischen Hauptgang und Dessert kann man auf Wunsch vom gut bestückten Käsewagen wählen. Idealerweise bekommt man aus jeder „Käsefamilie“ etwas zu kosten. Insgesamt unterscheidet man hier acht Hauptgruppen: Frischkäse, Ziegenkäse, Schafkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Käse mit Außenschimmel, Rotschmier-Käse, Käse mit Innenschimmel. Und dann gibt es in jeder Gruppe noch die vielfältigsten Köstlichkeiten, und man lässt sich am besten gut beraten, um den Käse zu wählen, der gut zum entsprechenden Wein an dieser Stelle im Menü passt.

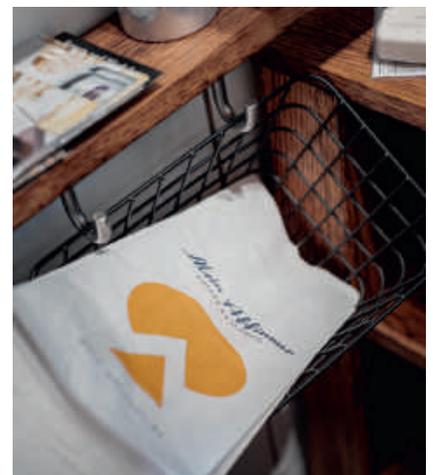
KÄSEKULTUR

„Jedes Land isst Käse anders. In Spanien ist er eine Vorspeise. Wir Deutschen lieben den Käse zur Brotzeit, und damit wird er zusammen mit Brot und eventuell Gemüse zur vollwertigen Mahlzeit. Das Land mit dem höchsten pro Kopf-Käse-Konsum ist Griechenland – hier gibt es fast kein Gericht ohne Käse“, erklärt Käsefachfrau Susanne Hofmann. Sie ist Affineurin. Das bedeutet, dass sie Käse nicht selbst herstellt – sondern ihn veredelt. „Die Käseherstellung umfasst drei Berufe – den Landwirt für die Milch, den Käser, der diese verarbeitet und den Affineur für die Reife“, so Hofmann.

Seit 1972 bietet ihre Familie mit dem „Tölzer Kasladen“ eine enorme Vielfalt an Käsespezialitäten für die Gastronomie. „So hat es auch angefangen: Eckhard Witzigmann wollte für sein Restaurant „Tantris“ in München genauso feine Käsesorten haben, wie er das aus den besten Häusern in Frankreich kannte. Mit diesem Wunsch hat man ihn an die Eltern von Susanne Hofmann verwiesen, „so ein schräges Ehepaar, das ausgefallene Käsesorten aus dem Ausland holt“.



FOTOS: MAXIMILIAN OSTERMEIER





FOTOS: MAXIMILIAN ÜSTERMEIER

20
21



In den Siebziger Jahren war das tatsächlich etwas sehr besonderes, denn da gab es in Deutschland gerade den Boom von industriell hergestelltem Käse. „Sich in dieser Zeit – wieder – für das Handwerk stark zu machen, war wie gegen den Strom zu schwimmen“, erinnert sich Susanne Hofmann. Aber wie so oft ist diese Richtung gut, wenn man eine Alleinstellung am Markt erreichen möchte. Die Familie Hofmann wurde damit zum Premium-Käse-Lieferant für anspruchsvolle Gastronomen, auch außerhalb von Südbayern oder München. Seit 1983 ist Susanne Hofmann dort auf dem Viktualienmarkt mit ihrem eigenen Käseladen und einem großen Angebot auch für private Käseliebhaber zuhause.

WISSEN WEITERGEBEN

Susanne Hofmann ist seit 30 Jahren Jury-Mitglied in verschiedenen Käse-Wettbewerben für Qualitätsstandards, sie organisiert und leitet Food-Pairing-Events für Käse und Wein, sie bietet Workshops zur Käseherstellung an und sie bildet aus: zum European Cheese Consultant oder European Cheese Expert. „Mir macht es große Freude, mein Wissen und die Lust auf dieses Handwerk weiterzugeben“, schwärmt Susanne Hofmann. Auch in Sachen Käse & Wein hat die Affineurin viel zu erzählen. Schließlich ist der passende Wein ein perfekter Begleiter zum Käse. „Der fränkische Silvaner, je nachdem wie er ausgebaut ist, passt mit seiner leicht kräutrigen Note gut zu frischem Ziegenkäse. Ist der Silvaner eher mineralisch und leicht salzig auf der Zunge, empfehle ich einen Hochalpenkäse, der schon zwei Jahre gereift ist. Da bügelt keiner den anderen weg – das passt gut“, sagt die Affineurin.

In ihrem Laden am Viktualienmarkt bietet Susanne Hofmann auch Weine von DIVINO an. Lassen Sie sich von der Käsefachfrau beraten, welcher Wein am besten zu Ihrem Lieblingskäse harmoniert, und tauchen Sie ein in die spannende und köstliche Welt von Käse und Wein!

www.toelzer-kaesladen.de



FRANK

WEINBAR

FOTOS: BETTINA STENBEL, DWI



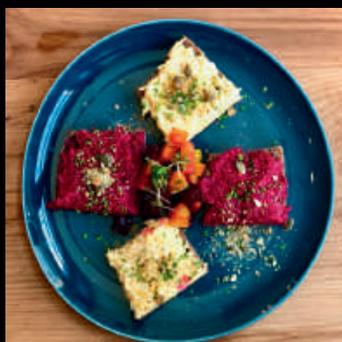
„Exzellenter Service, tolles Ambiente, perfekte Lage“...

„Des is fei arch... schö!“ – im FRANK. Die fränkische Weinbar im Herzen von München hat bei Gästen vor oder nach einem Rundgang durch die Residenz – oder einfach so, aus purer Freude am Genuss – einen festen Platz auf der persönlichen Landkarte kulinarischer Besonderheiten.



Wenn es das Wetter hergibt, ist es ein großes Vergnügen, vor der FRANK WEINBAR in der Residenzstraße beim fränkischen Silvaner zu sitzen: im Schatten der Feldherrenhalle, gegenüber der Theatinerkirche, eingerahmt von den Residenz-Bronzelöwen – mitten drin also, in der historischen Schönheit Münchens.

In FRANK WEINBAR genießen die Gäste ein repräsentatives Geschmacksprofil aus dem fränkischen Anbaugebiet: Allein durch die beteiligten Winzer und die drei großen fränkischen Genossenschaften (DIVINO ist eine davon!) sind nahezu 50 Prozent der etwa 6.000 Hektar Rebfläche Frankens mit ihren Weinen vertreten.



Dazu gibt es kreative, außergewöhnliche und gleichzeitig heimatverbundene Köstlichkeiten. Besser geht's eigentlich nicht!

FRANK WEINBAR
Residenzstraße 1
80333 München
Tel. 089 23237492
www.frank-weinbar.com

DAS BESTE AUS BEIDEN WELTEN:

DIVINO Großes Gewächs 2017 SAUVIGNON BLANC FUMÉ

Sauvignon Blanc – die Vielfalt an Herkunft, Ausbaustil und Qualität dieser Rebsorte macht es nicht leicht, ihr wirklich gerecht zu werden – ganz zu schweigen davon, eine treffende Beschreibung zu liefern. Es handelt sich hier um eine beliebte Weißweinrebsorte mit weltweiter Verbreitung. Oft kommt der Sauvignon Blanc als „easy to drink“-Wein in der Gastronomie daher. Sehr gerne wird er mit seinen typischen Aromen beschrieben – aber was ist so charakteristisch an dieser Rebsorte, die sich sowohl in der Alten als auch in der Neuen Welt großer Beliebtheit erfreut.

„Frisch gemähtes Gras, grüne Paprika, Stachelbeere oder Johannisbeere“, sagen einige. „Irgendwie grün“, sagen andere.

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN!

Fest steht wohl, dass sich die Sauvignon Blancs aus der Alten Welt, und da sind sie vor allem in Frankreich an der Loire zuhause, sehr deutlich von den Ausbaustilen in der Neuen Welt unterscheiden. Wer sich also dieser Rebsorte bewusst nähern möchte, besorgt sich am besten zwei Weine: einen etwas anspruchsvolleren Sauvignon Blanc aus Neuseeland, Chile oder Südafrika und einen Sauvignon Blanc von der Loire, am besten aus der Appellation Pouilly Fumé oder Sancerre. Mit dieser Auswahl bekommt man so etwas wie eine Ahnung, was im Grunde den Unterschied von Weinen aus beiden Welten ausmacht. Ganz knapp umrissen: Die Neue Welt baut eher „grün“ aus (grüne Paprika, Gras, Kräuter), und die Alte Welt baut eher „gelb“ aus (reifere Frucht-Noten, Holz, cremig).

DIVINO SAUVIGNON BLANC FUMÉ

Im Anschluss an die oben vorgeschlagene erste Verkostung, empfiehlt unser Kellermeister Felix Reich den DIVINO Großes Gewächs Sauvignon Blanc Fumé 2018. „Fumé“ heißt Rauch, rauchig oder geräuchert

und führt in diesem Sinne etwas zu weit. Im Grunde steht dieser Begriff für die Holzaromen im Sauvignon Blanc, denn dieser Rebsorte bekommt der Ausbau im Holzfass sehr gut, wie wir meinen. Felix Reich ist ein Aficionado vom Sauvignon Blanc und widmet dieser Rebsorte gerne seine Aufmerksamkeit. „Mit unserem Großes Gewächs Sauvignon Blanc Fumé orientiere ich mich eindeutig an den Sauvignon Blancs von der Loire. Das heißt, ich verzichte hier auf die grünen Noten und lasse die Trauben länger reifen, gelber werden, mehr Zucker ausbilden. Diese Eigenschaften erlauben einen

erfolgreichen Ausbau im Holzfass. Malolaktische Fermentation und Vollhefelager geben dem Wein eine schöne Eleganz“, erklärt Reich.

Das Ergebnis ist ein Sauvignon Blanc mit fein exotischer Aromatik, steinig-mineralischen Komponenten und zarten Holznoten – am Gaumen sehr auskleidend und mit beeindruckender Struktur. Die ausgeprägte Mineralität steht in wunderbarer Balance zu einem noblen Schmelz und einer vitalisierenden Säure. Kein Wein zum nebenbei Trinken. Unser Großes Gewächs kommt in jedem Jahr mit nur 1.000 Litern auf den Markt, und wir haben es hier mit einem charakterstarken Solitär zu tun, der seine Bühne voll bespielt.

Die Verkostungsreihe mit dem DIVINO Sauvignon Blanc Fumé kann mit dem Jahrgang 2019 fortgesetzt werden.

„Purer Wein - kein Restzucker, elegant und rauchig - genau mein Ding!“

Felix Reich

ANALYSEWERTE
Alkohol: 13,74 % vol.
Säure: 6,7 g/L
Restzucker: 0,7 g/L





Die Bedeutung eines eingespielten Teams bekommt mit Ines Braun und Peter Hofmann aus der DIVINO Vinothek in Thüngersheim eine neue Dimension. „Wir wissen, was der andere denkt“, sagt Storemanagerin Braun über sich und ihren Stellvertreter.

„Diesen Job wollte ich unbedingt haben!“, erzählt Ines Braun und erinnert sich an ihre Anfänge bei DIVINO im Jahr 2013. Die gelernte Bauzeichnerin und Restaurantfachfrau war fast zwanzig Jahre lang für ein weltweit tätiges Weinunternehmen im Außendienst unterwegs und wollte nicht mehr so viel reisen.

Mit ihrer Stelle in Thüngersheim hat sich dieser Wunsch mehr als erfüllt, und Ines Braun kann jeden Abend zuhause in Frickenhausen sein. Aber das ist nicht der einzige Grund dieser tiefen Zufriedenheit mit ihrer Arbeit. Die Begeisterung über die DIVINO Weine, ihre Führungsqualitäten und eine große Leidenschaft für den Verkauf prädestinieren Ines Braun für diese Tätigkeit. „Es ist einfach wunderbar, wenn wir unsere Kunden hier beraten dürfen. Manche kommen mit ganz konkreten Fragen auf uns zu, und andere wiederum sind vollkommen offen für unsere Empfehlungen und Angebote. Wir verkaufen hier wirklich auf hohem Niveau, und jeder im Team weiß, wovon er oder sie spricht“, lobt Ines Braun das Team.

Peter Hofmann hat schon seine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann bei DIVINO gemacht. Im Anschluss daran war er drei Jahre lang anderweitig beschäftigt, bis der Anruf von Jürgen Höhn mit der Frage kam, ob er wieder in Vollzeit zu DIVINO zurück kommen möchte. „Das konnte ich mit einem ganz klaren Ja beantworten“, erzählt Peter Hofmann, der außerdem im Betriebsrat von DIVINO als Schriftführer bestellt ist. Der passionierte Jäger und Imker (12 Völker!) ist bei DIVINO in Thüngersheim der Mann für den Silvaner.

„Sein Spitzname im Team ist „Dr. Silvaner“, wirft Ines Braun ein. Das weist der bescheidene Weinfachmann weit von sich. Aber dass ihm die typischste aller fränkischen Rebsorten besonders am Herzen liegt, gibt er gerne zu. „Wir haben mehr als zehn verschiedene Silvaner im Sortiment. Jeder hat seinen eigenen Charakter – je nach An- und Ausbaumethode, Jahrgang oder Lage. Das macht einfach extrem viel Spaß!“, sagt Hofmann.

Wenn er nicht mit der Beratung seiner Kunden beschäftigt ist, sorgt Peter Hofmann als Staplerfahrer im Lager für Ordnung, hilft bei der Traubenannahme im Herbst oder bepflanzt den Hof von DIVINO Thüngersheim. „Ich mag diese Vielfalt. Wir sind ein kleines Team, und da übernehme ich gerne unterschiedliche Aufgaben“, so Hofmann weiter. Seine Jagderfolge sind übrigens der Grund dafür, dass Ines Braun als überzeugte Pescetarierin ab und zu eben doch ein Fleischgericht genießt. Das ist immer dann der Fall, wenn Peter Hofmann seinen Kolleginnen und Kollegen etwas vom Wildfleisch zum Probieren mitbringt. „Das ist wirklich eine ganz besondere Ausnahme, weil ich in diesem Fall genau weiß, dass die Tiere bis zu ihrem Tod in Freiheit leben konnten und nicht transportiert wurden“, unterstreicht Braun.

Es schwingt viel Wertschätzung und gegenseitiges Vertrauen im Team Thüngersheim, und das macht nicht nur die Arbeit für alle schöner, sondern sorgt auch für eine überaus angenehme Einkaufsatmosphäre in der Vinothek.



TEAM THÜNGERSHEIM

Verkauf
auf hohem
Niveau

HEIM:
if
hem
!

FOTO: CW-FOTOGRAF CHRISTOPH WEISS



Das ganze Jahr über sind wir mit DIVINO Weinen auf unterschiedlichen Messen und Präsentationen unterwegs. Vielleicht sind wir ja auch einmal in Ihrer Nähe?

Über Ihren Besuch hier oder da würden wir uns sehr freuen!



Messetermine
2020

Messetermine
2021



07.-08.11.2020
WeinHerbstDüsseldorf
InterContinental Düsseldorf
Königsallee 59, 40215 Düsseldorf

30.-31.10.2020
WeinDortmund
Westf. Industrieklub Dortmund

06.-08.11.2020
Fisch & Feines Bremen
Messe Bremen & UVB-Arena
Findorffstr. 101, 28215 Bremen

24.-25.10.2020
WeinHerbstHamburg
Messe Hamburg, Halle B1,
Messeplatz 1, 20357 Hamburg

20.-21.02.2021
WeinFrühlingHamburg
Hamburger Börse, Adolphsplatz
1, 20457 Hamburg

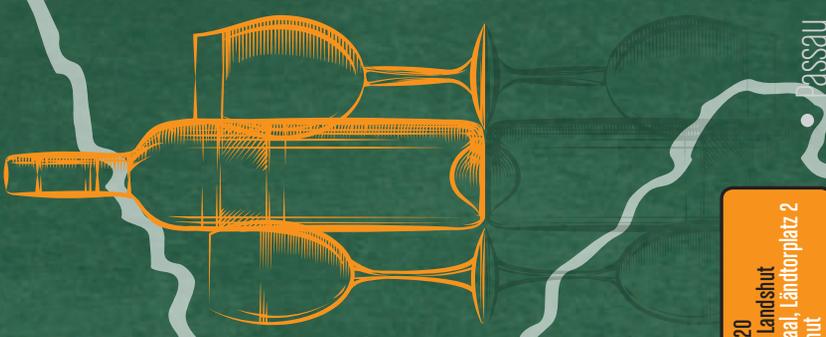
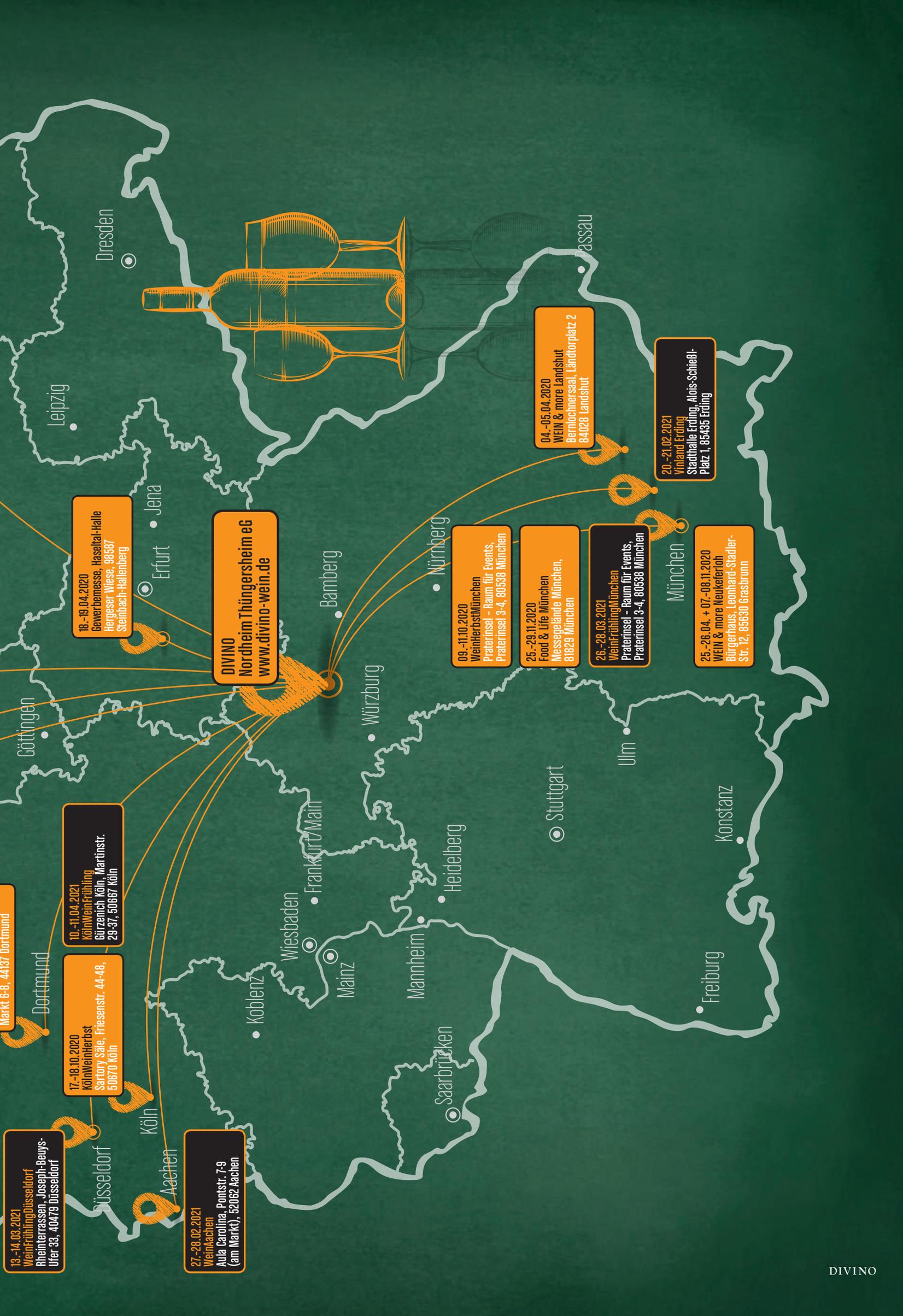
07.-08.11.2020
SAVOIR-VIVRE Wein & Genuss
Kirchen-Center Stauke, Meer-
baumstr. 5, 30165 Hannover

06.-07.02.2021
WeinHannover
Glaskalle Congress Centrum,
30175 Hannover

31.10.-01.11.2020
SAVOIR-VIVRE Wein & Genuss
Schloss Charlottenburg, Große
Orangerie, 14059 Berlin

14.-15.11.2020
WeinHerbstBerlin
Convention Center MDA,
Stephanstr. 41, 10559 Berlin

30.-31.01.2021
WeinFrühlingBerlin
Telekom Repräsentanz, Franzö-
sische Str. 33a-c, 10117 Berlin



DIVINO
Nordheim Thüringerheim eG
www.divino-wein.de

18.-19.04.2020
Gewerbeschule, Haseltal-Halle
Hergeser-Wiese, 98587
Steinbach-Hallenberg

04.-05.04.2020
WEIN & more Landshut
Bernlochmehrsaal, Ländtorplatz 2
84028 Landshut

20.-21.02.2021
Vmland Erding
Stadthalle Erding, Alois-Schießl-
Platz 1, 85435 Erding

09.-11.10.2020
WeinHerbstMünchen
Praterinsel - Raum für Events,
Praterinsel 3-4, 80538 München

25.-29.11.2020
Food & Life München
Messegelände München,
81829 München

26.-28.03.2021
WeinFrühlingMünchen
Praterinsel - Raum für Events,
Praterinsel 3-4, 80538 München

25.-26.04. + 07.-08.11.2020
WEIN & more Neukerfloh
Bürgerhaus, Leonhard-Stabler-
Str. 12, 85630 Grasbrunn

10.-11.04.2021
KölnWeinFrühling
Gürzenich Köln, Martinst.
29-37, 50667 Köln

17.-18.10.2020
KölnWeinHerbst
Sartory Säle, Friesenstr. 44-48,
50670 Köln

27.-28.02.2021
WeinAachen
Aula Carolina, Pontstr. 7-9
(am Markt), 52062 Aachen

13.-14.03.2021
WeinFrühlingDüsseldorf
Rheinterrassen, Joseph-Baays-
Ufer 33, 40479 Düsseldorf

EINE UNENDLICHE ERFOLGSGESCHICHTE:

Spargel Silvaner

Bayern ist als Genussland bestens bekannt und beliebt. Von Mitte April bis Mitte Juni dreht sich bei vielen Feinschmeckern im Freistaat alles um Spargel und fränkischen Silvaner. Bei diesem kulinarischen Traumpaar herrscht viel Harmonie: Die zarten Aromen des Spargels und die dezente Säure des Silvaners passen einfach perfekt zusammen.

ALTE HASEN

Spargel hat in Bayern eine lange Tradition: Bereits 1730 wurden die ersten Stangen in Abensberg angebaut. Der Ort zählt damit zu den ältesten Spargel-Anbaugebieten in Europa. Noch länger ist bekanntlich der Silvaner in Franken zuhause: 1659 wurden die ersten Rebstöcke in Castell gepflanzt. Seither hat sich diese Rebsorte zur Lieblingsrebsorte der fränkischen Winzer entwickelt. Nirgendwo anders auf der Welt gedeiht der Silvaner so gut wie in Franken. Mit der Aktion «Spargel liebt Silvaner» wird jedes Jahr die Aufmerksamkeit auf das bayerische Traumpaar gelenkt: Viele Restaurants, Gasthäuser oder

Weinhändler zwischen Aschaffenburg und Berchtesgaden nehmen an der genussvollen Allianz teil und präsentieren während der Saison besondere Spargelgerichte und ausgewählte fränkische Silvaner. Auf der Website www.spargel-liebt-silvaner.de sind diese gelistet und man kann sie zur Reiseplanung ins Genussland Bayern verwenden.

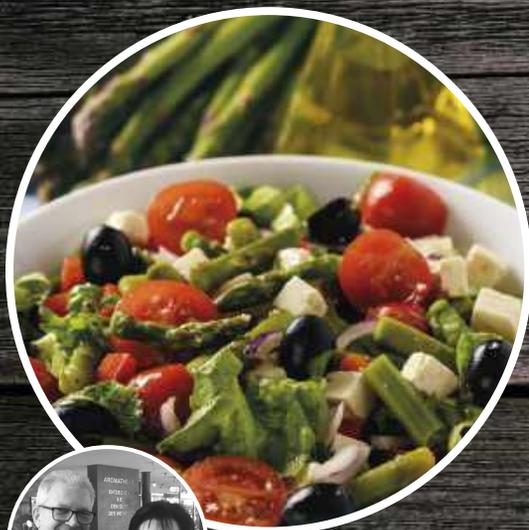
HIER UND JETZT...

...können Sie sich schon mal auf Ihren privaten Genuss von Spargel und Silvaner freuen: Unser Sommelier Peter Angele hat drei DIVINO Silvaner zu den Spargel-Kreationen seiner KollegInnen ausgewählt: Irmi & Paul Glaser, Sandy Höhn und Verena Krauspe haben für Sie ihre Lieblings-Spargelrezepte aufgeschrieben. Alle Rezepte sind jeweils für vier Personen konzipiert.

Wir wünschen viel Freude mit dem genussvollen Paar, und wenn Sie Lust haben, melden Sie uns doch mal zurück, wie es Ihnen geschmeckt hat!



FOTO: ISTOCKPHOTO/ALEX.BATHS



Mediterraner Spargelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Serranoschinken

von Irm und Paul Glaser

ZUTATEN (4 PERSONEN):

- 600 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel
- 12 Cherry-Tomaten
- 40 g getrocknete Tomaten
- jeweils 40 g Pinien- und Pistazienkerne
- 2 EL Kapern

- 2 Bund Rucola
- 100 g Parmesan, grob gerieben
- 2 EL Oliven, kernlose
- 4-6 EL Bärlauch-Pesto, selbstgemacht
- 8-12 Scheiben Serranoschinken
- Gewürze: Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

ZUBEREITUNG: Die Pistazien- und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Den Spargel schälen: den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel nur im unteren Drittel. Die Spargelstangen in ca. 5 cm lange Stücke sehr schräg schneiden. Nun das Bärlauch-Pesto herstellen (Bärlauch, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Parmesan und Pinienkerne). Rucola putzen, Cherry-Tomaten halbieren, getrocknete Tomaten in Stücke schneiden, Oliven und Kapern bereitstellen. Den Parmesan mit dem Sparschäler grob hobeln. Die weißen und grünen Spargelstücke für ca. 2 min in Öl und Butter leicht anbraten. 2 EL Bärlauch-Pesto hinzufügen. Eine Schüssel bereitstellen: Rucola, Tomaten und Oliven hineingeben. Nun den gebratenen Spargel aus der Pfanne zum Salat geben, kurz durchmischen und auf einem Teller anrichten. Mit den restlichen Zutaten, Serranoschinken, Parmesan, Bärlauch-Pesto und Kapern garnieren.



Spargellasagne von Verena Krauspe

ZUTATEN (4 PERSONEN):

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- etwas Butter
- 24 Lasagneplatten ohne Vorkochen
- 200 g gekochter Schinken
- 4 EL Mehl
- 4 EL Cremefine
- 500 ml Milch
- 2 EL Frischkäse
- 160 g Parmesan, frisch gerieben
- 60 g Mozzarella gerieben
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

ZUBEREITUNG: Den Spargel waschen und schälen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel – den weißen bis zum „Kopf“ schälen. Die Enden wegschneiden und die Schalen aufheben. Das Wasser mit Salz, ein wenig Butter und Zucker aufkochen. Die Spargelschalen können schon in den Topf. Dann die Spargelstangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Spargelspitzen beiseite geben. Nun erst den weißen Spargel, 3 min. später den grünen und dann die Spargelspitzen ins Wasser geben. Jetzt alles bissfest kochen. Nach insgesamt ca. 8 min abgießen. 250 ml Spargelsud auffangen. Spargelstücke beiseite stellen. Die Schalen können weg. Den gekochten Schinken in Streifen schneiden. Es ist auch möglich, beide Spargelsorten ohne Vorkochen in die Auflaufform zu geben. Die Backzeit muss dann entsprechend angepasst werden.

ZUBEREITUNG BÉCHAMELSAUCE: 2 EL Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl zugeben. Vom Herd nehmen und mit dem Spargelsud ablöschen, dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren. Topf wieder auf die Herdplatte stellen und die Milch zugeben. Unter Rühren einige Minuten kochen lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Vom Parmesan 40 g und den Frischkäse unterheben. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. In einer Auflaufform die Béchamelsauce auf dem Boden verteilen, dann eine Schicht Lasagneplatten – dann wieder Béchamelsauce. Nun Spargelstücke und Schinken darauf verteilen. Mit der nächsten Schicht Lasagneblätter abdecken. Den Vorgang 2x wiederholen. Die oberste Schicht sind Lasagneplatten, darauf die restliche Sauce gießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Nun noch 3-4 EL Mozzarella darüber streuen. Die Lasagne mit Alufolie bedecken und ab in den Ofen: auf der untersten Schiene, 30 min. backen, dann die Alufolie entfernen und nochmal 20-25 min. backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

DIVINO Weinempfehlung:

2019 FRANCONIA Nordheimer Vögelein Silvaner Spätlese feinherb

Der Spargel an sich hat ein sehr feines Aroma, wird in diesem Rezept aber mit sehr kräftigen Zutaten wie Kapern, Oliven und den getrockneten Tomaten ergänzt. Diese Kombination verlangt entsprechend nach einem kräftigen Wein, idealerweise mit etwas Restsüße. Mit unserer feinherben Silvaner Spätlese haben wir dafür den perfekten Begleiter im Sortiment!

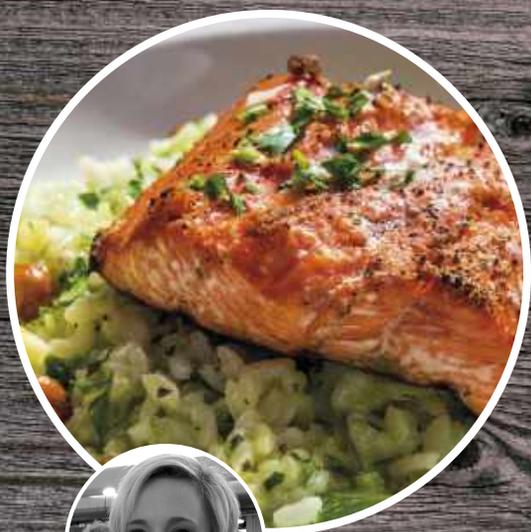


DIVINO Weinempfehlung:

2018 FRANCONIA Nordheimer Vögelein Silvaner Kabinett trocken

Dieses Rezept stellt die Spargelaromatik im Vergleich zu den anderen am meisten in den Mittelpunkt. Daher verwundert es nicht, wenn der Wein nicht ganz so kräftig ausfallen muss. Ein perfekter Partner wäre für mich unser Silvaner Kabinett vom Nordheimer Vögelein, der hier mit seiner salzig-mineralischen Art punktet.





Lachs in Orangensoße mit Spargelrisotto

von Sandy Höhn

FOTOS: ARND/DT, IS COCK PHOTO/DALEX KRATIS/TKG/656/HAPPPOST/ID/FRACHEL/LEBRO

ZUTATEN LACHS (4 PERSONEN):

4 frische Lachsfilets ohne Haut (à ca. 175 g)
2-3 EL Zitronensaft
4 Orangen
2 TL Krustentier-Paste
300 g Crème fraîche
4 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
Salz, Pfeffer, Zucker, Fett für die Form

ZUTATEN SPARGELRISOTTO (4 PERSONEN):

500 g Spargel weiß
1 Zwiebel
75 g Butter
1 Glas trockener DIVINO-Weißwein
½ Liter Spargelsud (aus den Schalen auskochen)
50 g Parmesan gerieben

ZUBEREITUNG LACHS: Ofen vorheizen (Umluft, 175 °C). Fisch trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Schale von einer Orange mit dem Sparschäler abschälen. Saft dieser Orange auspressen. 3 Orangen filetieren. Auflaufform fetten und mit den Orangenfilets auslegen. Je 1 Stück Fisch darauf legen. Krustentier-Paste in ca. 100 ml heißem Wasser auflösen, mit Crème fraîche, Orangensaft, Orangenschalenstreifen und grünem Pfeffer verrühren, mit Salz und etwas Zucker würzig abschmecken. Soße gleichmäßig über alle Fischstücke verteilen. 12-15 min. im Ofen backen.

ZUBEREITUNG RISOTTO: Spargel schälen. Aus den Schalen mit möglichst wenig Wasser (600 ml) etwas Zucker und Salz einen Sud kochen. Die Spargelstangen in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Butter erhitzen, Zwiebel weich dünsten, den Reis hinzugeben und kurz unter Rühren anschwitzen. Mit Wein ablöschen, fast verdunsten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Spargelsud und die Spargelstücke hinzufügen und unter Rühren einkochen. Immer wieder mit Sud aufgießen, unter Rühren einköcheln lassen, bis der Reis die gewünschte Bissfestigkeit hat. Zum Schluss die restliche Butter und den Parmesan unter das Risotto heben. Risotto mit Lachs und Orangensauce auf dem Teller anrichten und genießen. Guten Appetit!

DIVINO Weinempfehlung:

2018 CHARAKTER F – ALTE REBEN Thüngersheimer Johannisberg Silvaner Spätlese trocken

Dieses Rezept schreit geradezu nach einem sehr mineralischen Wein, der im Spiel mit der kräftigen Krustentieraromatik der Soße und dem reichhaltigen Lachs bestehen kann. Da unsere Thüngersheimer Johannisberg Silvaner Spätlese durch die sehr alten Rebstöcke mit den entsprechend tiefen Wurzeln genau das mitbringt, ist dieser Wein für mich die Idealbesetzung.



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



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



DER SCHAUPLATZ DER GENÜSSE

32
33



Ein Glas
DIVINO Sekt
zur Begrüßung
inklusive

INNENHOF DIVINO NORDHEIM

Freitag, 19. & Samstag, 20. Juni 2020
jeweils von 17 bis 24 Uhr



Guter Wein braucht gutes Mineralwasser: Freuen Sie sich auf den „Genuss reiner Natur“ von RhönSprudel aus dem Biosphärenreservat Rhön.

Das Schöne an Festivals ist die Tatsache, dass sie in der Regel jedes Jahr wiederkehren. Und so laden wir Sie auch 2020 wieder zu unserem DIVINO DELUXE Genussfestival mit Sternekoch Bernhard Reiser zu DIVINO in Nordheim ein.

Am Freitag 19. Juni und am Samstag 20. Juni 2020 – jeweils ab 17 Uhr – wird der Innenhof von DIVINO zum Schauplatz der Genüsse. Sternekoch Bernhard Reiser und sein Team bereiten für uns ausgezeichnete Speisen vor. Der REISER ist ein großer Fan von Smoken und Grillen und bringt an diesen zwei Tagen seinen eigenen Lagerfeuergrill mit auf den Hof.

Das wird Ihnen schmecken! Unser 4-Gang-Menü an beiden Tagen beinhaltet diese Köstlichkeiten:

Gesmoktes Lachsfilet mit zweierlei Spargel und Orangen-Hollandaise



Gemüsemautaschen mit weißem Tomatenschaum und Bergkäse



**Fränkischer Bullenrücken vom Lagerfeuergrill
Rauchkartoffeln auf Salz gegart
und Erbsen-Pfifferling-Gemüse**



Rhabarberrahmeis mit Erdbeeren und weißem Schokoladen-Cannelloni

Lassen Sie sich also einfach nur verwöhnen und genießen Sie dazu die passenden DIVINO Weine. Auch für musikalische Unterhaltung sorgen wir. Wenn dann auch noch das Wetter mitspielt – und davon gehen wir aus – können wir zwei wunderschöne Tage mit lieben Freunden, der Familie und netten Gleichgesinnten bei feinen Speisen und Weinen verbringen.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz im DIVINO Hof und bestellen Sie sich noch heute die Genusspässe im Vorverkauf.

Zur Begrüßung laden wir Sie zu einem Glas DIVINO Sekt ein.

Wir freuen uns auf Sie!

DIVINO DELUXE 4-GANG-MENÜ

- Gesmoktes Lachsfilet mit zweierlei Spargel und Orangen-Hollandaise
- Gemüsemautaschen mit weißem Tomatenschaum und Bergkäse
- Fränkischer Bullenrücken vom Lagerfeuergrill Rauchkartoffeln auf Salz gegart und Erbsen-Pfifferling-Gemüse

Weine vom Feinsten, Speisen vom Sternekoch und ein stimmungsvolles Programm mit Livemusik erwarten Sie.

BERNHARD REISER
Sternekoch

EUR*
(em Glas rüßung)

DIVINO DELUXE Genussfestival

DIVINO feiert die schönen Dinge des Lebens:
AM 19. UND 20. JUNI 2020

IHR GenussPASS

FRANKENS. KEINE LEBENSART

1000/20



KARLSTADT AM MAIN, WUNDERSCHÖNES TOR ZUM SPESSART

Wein, Kultur und Natur in „Karscht am Mee“



FOTOS: STADT KARLSTADT



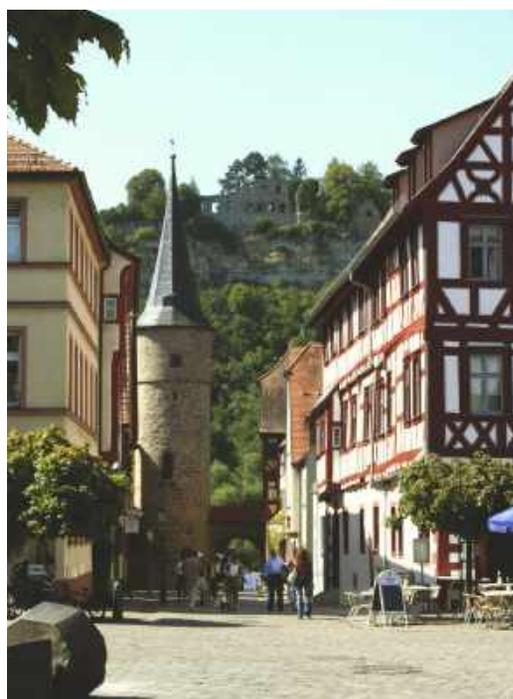
Wenn Sie Karlstadt am Main noch nicht kennen, werden Sie sich wundern: Die Stadt am Fluss hat jede Menge Schönheit zu bieten. Und wie es in Franken so ist: Wein & Genuss gehören unbedingt dazu.

erleben

Die Kreisstadt des unterfränkischen Landkreises Main-Spessart wird von ihren Bewohnerinnen und Bewohnern liebevoll „Karscht am Mee“ genannt. Oder einfach nur „Karscht“. Die Menschen in Karlstadt heißen aber wiederum nicht einfach „Karschter“ oder so, sondern sie nennen sich „Flaak“ oder „Karschter Flaak“.*

VIEL GESCHICHTE UND NOCH MEHR GESCHICHTEN

Karlstadt liegt etwa 30 Kilometer mainabwärts von Würzburg im mainfränkischen Weinbaugebiet. Die beiden Städte sind nicht nur durch den Main miteinander verbunden, sondern auch in ihrer Historie. Die erste Erwähnung von „Karlbürg“ – alias Karlstadt – im Jahre 741/42 steht im direkten Zusammenhang mit der Gründung des Bistums Würzburg. Um 1202 erfolgte die Gründung der nahe der Karlsburg gelegenen Siedlung Karlstadt durch Bischof Konrad von Querfurt. Die Stadt ist auf dem Reissbrett entstanden, und das lässt sich heute noch an der Straßenführung ablesen. Wie auf einem Schachbrett sind die Gassen der historischen Altstadt mit



FOTOS: JOCHEN SCHREIBER, STADT KARLSBAD, TOURISMUSVERBAND FRANKEN-FRÄNKISCHES WEINLAND

ihren vielen Fachwerkhäusern angeordnet. Das exakte Gründungsdatum der Stadt ist leider nicht bekannt, aber 1277 erfolgte der früheste Nachweis des Stadtsiegels. Die Burgruine Karlsburg, der Karlstadt wohl ihren Namen zu verdanken hat, liegt auf einem Felsporn am linken Mainufer gegenüber der Stadt und ist ein beliebtes Ausflugsziel mit tollem Blick auf „Karscht“.

KLEINSTADTFLAIR UND NATURGENUSS

Das Charmante an Karlstadt ist, dass die Stadt alles bietet, was man sich von einer Stadt eben wünscht. Gleichzeitig ist dieser Ort so eingebettet in die Natur, dass man alles erleben kann: Kultur, Shopping, Kulinarik und sehr viel Outdoorvergnügen. Wer Lust zum Wandern hat, kann einfach direkt von Karlstadt aus loslaufen. Man muss nicht erst mit dem Auto „raus“ fahren, um schöne Spaziergänge machen zu können oder mit dem Rad das Umland zu erkunden. Karlstadts Hausberg ist der „Saupurzel“, und er thront markant über dem Städtchen. Auf vielen Wegen kann man ihn durchstreifen, und wie so oft in der Region zwischen Würzburg und Karlstadt wachsen hier unter Naturschutz stehende Pflanzen, gibt es Trockenrasenflächen und Kiefern. Im Sommer sollte man nach einer solchen Wanderung unbedingt einen Besuch im Karlstädter Freibad einplanen: Es liegt direkt am Main, wurde vor kurzem erst neu gestaltet, und die Wassertemperatur liegt dank Fernwärme bei konstant 26-27 °C.

DAS LEBEN FINDET DRAUSSEN STATT!

Die Hauptstraße in Karlstadt ist gesäumt von Restaurants, Bars und Cafés. Wenn das Wetter es erlaubt, stehen hier jede Menge Stühle und Tische auf der Straße, so dass maximal noch ein Auto vorbei kommt. Was in Würzburg der „Brückenschoppen“ ist, ist in Karlstadt der „Mäuerlesschoppen“: Direkt am Mainufer kann man sich





auf der Mauer niederlassen und ein Glas Wein trinken. Es gibt ein Café mit Wein-Bar, das „Main Mäuerle“ heißt und seine Gäste am Fluss verwöhnt. Eine weitere Empfehlung ist das Café Denkmal, wo es neben ausgezeichneten selbstgebackenen Kuchen auch Wein und Wohnraum im denkmalgeschützten Haus gibt. Selbst wer nicht im „Denkmal“ gewohnt hat, kann am Wochenende ein hochwertiges und besonderes Frühstücksbuffet genießen. Allein dafür, so wird berichtet, lohne sich schon der Besuch von Karlstadt. Das geben wir an dieser Stelle gerne so weiter und wünschen viel Freude beim Entdecken der Stadt, ihren historischen wie kulinarischen Besonderheiten und natürlich den Weinfesten und Märkten.

TIPP: MUSIK IN HISTORISCHEN HÄUSERN UND HÖFEN

Einen Termin sollten Sie sich vielleicht gleich notieren, wenn Sie „Karscht“ erleben möchten: Vom 5. bis 7. Juli 2020 findet die Konzertreihe „Musik in historischen Häusern und Höfen“ statt. Diese Veranstaltung überzeugt immer wieder durch eine spezielle Mischung aus zauberhafter Musik und ausgewählten Ensembles. Alle Konzerte dieser Reihe finden an ungewöhnlichen Orten statt: Privatpersonen, Institutionen oder Betriebe öffnen dafür ihre Häuser, Höfe und Gärten und man erhält sehr „private“ Einblicke!

**Seinen Ursprung hat dieser Name in der Geschichte des armen Karlstadter Bauernjungen, der seine Braut humorvoll hinter das Licht führt. Bei einem Spaziergang über die Felder macht er sie glauben, dieser und jener „Flaak“ (Flecken) gehöre ihm: „Dar Flaak da, dar gehört a mir!“ In Wirklichkeit aber meint er jedes Mal den Flecken auf seiner alten Hose und nicht den vermeintlichen Grundbesitz.*



Man weiß nicht so genau, wo man anfangen soll. An jeder Ecke in Karlstadt gibt es etwas zu entdecken. Unbedingt empfehlen wir die Einkehr in Karlstadts Kneipen, Cafés, Weinstuben und Restaurants. Im Café Denkmal (Foto oben) gibt's ausgezeichnete Kuchen!



38
39



DIVINO WeinForum: Vielfalt zu Gast!

Nach der gelungenen Premiere im letzten Jahr, legen wir das DIVINO WeinForum 2020 am 8. & 9. August wieder auf. Neben unseren German Wine Group-Partnern aus der Pfalz, Württemberg und Baden werden spannende Gastwinzer aus dem In- und Ausland ihre Weine ebenfalls bei uns im Hof präsentieren. In diesem Jahr neu dabei: Die „älteste Winzergenossenschaft der Welt“ – Mayschoss Altenau, von der Ahr.

GEMEINSAM ATTRAKTIV

Das DIVINO WeinForum im letzten Jahr war sowohl für unsere Gäste als auch für die ausstellenden Betriebe eine gewinnbringende Erfahrung. „So viele Rebsorten und Weinstile an einem Tag zu erleben, ist super!“, gab es unter anderem als Feedback. Viele Menschen waren gekommen, um sich zu informieren, mit den Winzerbetrieben zu sprechen, Details zu erfahren – und das Schönste: Die Menschen hinter dem Wein kennenzulernen. Es wurde viel probiert und diskutiert, die Terrasse bot Schattenplätze zum Verweilen und Kleinigkeiten zum Essen. Alle haben zwei durch und durch genussvolle Tage in Nordheim verbracht und das Resumé lautete: wiedermachen bitte!

Das tun wir gerne und auch die anderen Weingüter sind wieder dabei. Winzer, Kellermeister oder andere Mitarbeiter der Weinbaubetriebe werden ihre Weine zur Verkostung persönlich ausschenken und Ihnen für alle Fragen zur Verfügung stehen. Für einen Genussbeitrag von 10 Euro können Sie eine Fülle an Rebsorten, Ausbaustilen und Qualitätsstufen bei uns erleben. Es besteht die Möglichkeit, am gleichen Tag ab Hof bei allen Betrieben einzukaufen – aber nur solange der Vorrat reicht. Also dann, sehen wir uns am 8. und 9. August in Nordheim?



FOTO: CW-FOTODART CHRISTOPH WEISS



Einfach nur schön: Zwei ganze Tage mit Gleichgesinnten im Hof von DIVINO eine große Vielfalt an Rebsorten und Weinstilen kennenlernen - und die Winzerinnen und Winzer gleich dazu.

Das macht Freude!



40
41

„Wein und Genuss pur“

Gasthaus zur Krone Escherndorf



Die „Krone“ ist ein stilvolles und herzliches Restaurant. Der offene Gastraum und vor allem Carina Pfaff als Gastgeberin sorgen dafür, dass man sich „wie im Wohnzimmer“ fühlt. Die Spezialität des Hauses: selbst geräucherter Lachs!

Als sie erfuhr, dass man für den Gasthof gegenüber der Kirche in Escherndorf einen neuen Pächter suchte, stand die Entscheidung, sich mit einem eigenen Restaurant selbständig zu machen, sehr schnell fest. Zu dieser Zeit war Carina Pfaff gerade einmal 26 Jahre alt und als stellvertretende Restaurantleiterin im Münchner Hotel Hilton tätig. René Jouy arbeitete damals als stellvertretender Küchenchef im gleichen Haus und nach zwei Wochen Bedenkzeit entschied er sich, das Projekt „Krone“ gemeinsam mit seiner Kollegin zum Leben zu erwecken. Das ist jetzt knapp fünf Jahre her, und die beiden betreiben das Gasthaus zur Krone in Escherndorf mit Anspruch,

Engagement und Liebe. Der direkte Kontakt zu ihren Gästen ist Carina Pfaff und René Jouy enorm wichtig. „Die Tür zur Küche steht immer offen“, erzählt die Pächterin und berichtet, dass sie regelmäßig ihre Gäste befragt, welche Gerichte sie auf die Karte nehmen soll. Alle sechs Monate stellt der Küchenchef mit den französischen Wurzeln eine neue Speisekarte zusammen.

„Unser Küchenstil ist gehoben fränkisch, und wir möchten damit alle Gäste erreichen“, erklärt er. Camper, Escherndorfer und Gäste aus nah und fern kommen regelmäßig in die Krone: Es gibt eine große Zahl an Stammgästen, die teil-

weise mehr als 100 Kilometer anreisen, um zum Beispiel die legendäre Kalbsleber in der Krone zu genießen. „Das ist ein Gericht, das wir immer auf der Karte haben – und wenn überhaupt, dann verändere ich nur die Komposition“, so Jouy weiter. Dann gibt es zur Kalbsleber nicht Rotwein-Zwiebelsoße, Karoffelpüree und Röstzwiebeln, sondern Burgundersoße, Schupfnudeln und Karotten-Birnengemüse.

„WIE IM WOHNZIMMER!“

Das Ambiente in der Krone ist stilvoll, warm und gemütlich. Bei schönem Wetter genießen die Gäste die fränkischen Köstlichkeiten auf der Terrasse vor dem



Haus – mit Blick auf die Dorfkirche und die steilen Weinberge dahinter. Der Escherndorfer Lump ist überregional als Ausnahmeweinlage bekannt, und von hier stammen markante Frankenweine. Viele Winzer aus dem Ort schicken ihre Gäste nach einer Weinprobe gerne in die Krone und kommen auch selbst zum Essen hierher. „Jeden Donnerstag haben wir den Stammtisch der Herren bei uns zu Gast und einmal im Monat kommen die Damen“, erzählt Carina Pfaff. Das Dorfleben findet auch in ihrer Krone statt, und darüber freut sich die Gastronomin ganz besonders. Die Dynamik der Selbstständigkeit habe sie bei ihren Eltern kennengelernt, erklärt Carina: Mutter und Vater führten über 25 Jahre lang einen Kfz-Betrieb und unterstützen die Tochter jetzt sehr gerne. „Die Spezialität des Hauses ist geräucherter und gebeizter Lachs. Das Räuchern übernimmt mein Vater, Berthold Pfaff, mit seinem eigenen Apfel- und Buchenholz im Koltzheimer Räucherofen. Dabei legt er größten Wert auf die unterschiedlichen Aromen in seiner Räucherei“, so die Tochter. Serviert wird das hausgeräucherte Lachsfilet mit lauwarmem Blumenkohlpüree und Lachskaviar. Sehr zu empfehlen!

Öffnungszeiten & Kontakt:

Am Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag. An allen anderen Tagen verwöhnt das Gasthaus zur Krone von 11.30 bis 21.00 Uhr mit durchgehend warmer Küche seine Gäste. Im Sommer wird der Terrassenbetrieb ab 22 Uhr geschlossen.

Gasthaus zur Krone - Wein & Genuss Pur
 Bocksbeutelstrasse 1
 97332 Volkach-Escherndorf
 Telefon: 09381 2850
 Email: info@krone-escherndorf.de
 www.krone-escherndorf.de



FOTOS: RW-FOTODART CHRISTOPH WEISS

René Jouy ist Küchenchef in der Krone und sein Stil ist gehoben fränkisch. Der Koch mit den französischen Wurzeln liebt Franken, und das bildet sich geschmackvoll in der Speisekarte ab.

[divino-genügsam]



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

Genügsamkeit ist heute keine Tugend, die uns anzieht. Und trotzdem spüren wir, wie gut uns die Genügsamkeit tut, wenn wir das Gegenteil erfahren. Wenn wir ein schönes Fest feiern, dann gehen die Gäste dann, wann es am schönsten ist. Sie gehen dankbar, und alle sind froh, ein schönes Fest gefeiert zu haben. Aber es gibt auch Gäste, die nie genug haben. Sie bleiben sitzen. Die Gastgeber werden schon nervös. Sie möchten am liebsten ins Bett gehen. Aber man möchte die Gäste ja auch nicht hinauskomplimentieren. So hält man die Gäste mit freundlicher Miene aus, obwohl sich hinter der freundlichen Miene schon die Aggression anstaut. Da spürt man, wie gut es ist, wenn ich sagen kann: Es ist genug. Es war ein schöner Abend. Aber es genügt jetzt. Das gilt natürlich auch für das Weintrinken. Auch da brauche ich mein Maß. Dann werde ich den Wein genießen. Aber ich kann es auch genug sein lassen.

Es gibt Menschen, die immer noch mehr haben möchten. Sie sind nicht zufrieden mit dem Geld, das ihnen zur Verfügung steht. Sie sind gierig und möchten immer noch mehr haben. Doch wer gierig immer mehr haben will, der kann das, was er hat, nie genießen. Nur wenn ich mir sage: „Es genügt“, kann ich das, was ich habe, was ich gerade erlebe, genießen.

Genügsamkeit bedeutet für mich aber noch etwas anderes. Ich kenne viele Menschen, die als Kind das Gefühl hatten, dass sie den Erwartungen der Eltern nicht genügen. Das zieht sich dann durch ihr Leben. Wenn sie selbst Eltern werden, haben sie den Eindruck: Ich bin nicht gut genug als Mutter, ich genüge nicht als Vater. Ich genüge nicht in meinem Beruf. Wir tragen gleichsam ein nicht genügendes Kind in uns, das sich immer wieder zu Wort meldet, wenn wir unseren eigenen Erwartungen nicht entsprechen. Es hilft uns nicht weiter, wenn wir dieses nicht genügendes Kind in uns beschimpfen. Vielmehr sollten wir es als väterliche oder mütterliche Menschen umarmen und ihm sagen: „Für mich bist du gut genug. Es genügt mir, wie du bist. Du darfst so sein.“ Dann dürfen wir darauf vertrauen, dass unser nicht genügendes Kind in uns langsam leiser wird und wir inneren Frieden in uns spüren und uns sagen: „Es ist gut so, wie es ist. Es genügt mir.“

FRIEDWEINBERG IN NORDHEIM:

Die letzte Ruhe umgeben von Reben



Mit dem Thema Sterben und Beerdigung beschäftigen sich manche Menschen schon zu Lebzeiten. Sie möchten wissen, wo sie ihre letzte Ruhestätte finden werden und machen sich auf die Suche nach einem passenden Ort. Auch das Thema Grabpflege treibt manche Menschen um, denn sie möchten ihre Angehörigen nicht dazu verpflichten, sich um ein Grab kümmern zu müssen.

Der Nordheimer Bürgermeister Guido Braun hatte die Idee, als ein guter Bekannter ihm erzählte, dass er auf der Suche nach einem Friedwald sei, um sich anonym bestatten zu lassen. „Wir haben in Nordheim keinen Wald, aber wir haben Weinberge“, erzählt der Bürgermeister. Und da sein Vorgänger im Amt die Fläche oberhalb des Friedhofs bereits vor 20 Jahren als Erweiterungsfläche für den normalen Gottesacker eingepflanzt hatte, ging am Ende alles sehr schnell. Von der Idee bis zur Einweihung dauerte es keine zwei Jahre, und der Nordheimer Friedweinberg wurde im Dezember 2018 eingeweiht. Inzwischen sind 40 Urnenplätze reserviert – 17 davon belegt.

BERUHIGENDE PERSPEKTIVE

Nordheim ist eine der größten Weinbaugemeinden Frankens. Die Menschen hier leben in und mit der Natur. Und so sind viele Bürgerinnen und Bürger von Nordheim begeistert von der Idee, eines Tages ihre letzte Ruhestätte in einem Weinberg zu finden. Insgesamt stehen auf der offenen Fläche hinter dem eigentlichen Friedhof 186 Weinstöcke im historischen Pfahlweinbau: Vier bis acht Urnen können pro Weinstock im Abstand von je 60 Zentimetern rings um jeden Rebstock beigesetzt werden. „Familien oder Freunde können sich also gemeinsam diesen letzten Ort aussuchen“, erzählt Guido Braun.

Die Idee hat sich längst im ganzen Bundesland rumgesprochen. Auch Menschen mit nicht-christlichem Glauben können sich ein Grab im Nordheimer Friedweinberg reservieren. „Wir bekommen sogar viele Anfragen von außerhalb“, so Braun. An einen Interessenten erinnert sich der Bürgermeister mit einem Schmunzeln. Der Anruf kam aus der Region Haßfurt, und der Mann fragte, ob er sich als überzeugter Biertrinker auch im Friedweinberg beisetzen lassen könnte. Guido Braun beantwortete diese Frage mit einem herzlichen „Ja“. „Das Sterben gehört nun einmal zum Leben, und da ist es doch schön, wenn man weiß, wo man seine letzte Ruhe finden wird – ganz egal, ob man zu Lebzeiten lieber Bier oder Wein getrunken hat“, sagt Guido Braun und spricht damit wohl vielen Menschen aus der Seele.







FOTOS: DIVINO, iSTOCKPHOTO/ANTONIO GUILLEM, ROE F. WACHBAR

46
47

NACHGEFRAGT:

Ihre Meinung ist uns wichtig!

In den letzten Jahren hat sich bei DIVINO einiges getan. Meilensteine waren die Integration der Thüingersheimer Lagen, die Entwicklung innovativer Weinstile wie „Silvaner Sponti“, die Einführung des neuen Bocksbeutels, die Überarbeitung unseres Unternehmens- und Markenauftritts, die Kreation neuer Genussevents und die Neuauflage unseres DIVINO Magazins – dessen zehnte Ausgabe Sie in den Händen halten.

Inzwischen haben sich diese Umstellungen und Neuerungen aus unserer Sicht etabliert. Aber wie sehen Sie, liebe Kunden, diese Veränderungen? Nehmen Sie das positiv wahr? Gibt es Kritik? Können wir hier und da noch etwas verbessern? Wir wollten es wirklich wissen und haben im vierten Quartal 2019 auf den DIVINO Weinmessen von München bis Berlin diese Entwicklungen mittels persönlicher Befragung mit Ihnen reflektiert. Das Ergebnis war eine große Zustimmung für unseren Weg und ein überwältigender Vertrauensbonus in unsere Kommunikation mit Ihnen. Dafür möchten wir uns an dieser Stelle sehr herzlich bei Ihnen bedanken.

MARKENWIRKUNG

Der Weinmarkt ist hart umkämpft. Innerhalb der 13 deutschen Anbaugebiete gibt es hunderte von Weinerzeugern, die um die Aufmerksamkeit der Deutschweinkunden ringen. Da muss man schon deutlich zeigen, wer man ist! Unsere „neue“ Dachmarke wurde von den befragten Kunden durchweg positiv wahrgenommen. Die Hochwertigkeit unserer Weine „spiegle“ sich auch im Ausdruck der Marke. Eleganz, Prägnanz und die Nähe zu renommierten Marken aus anderen Bereichen – etwa aus der Automobilbranche oder Uhrenhersteller – wurden genannt. Auch die Entwicklung neuer Weinstile oder der Ausbau in besonderen Gebindeformen wie dem Granitfass werden positiv wahr-

genommen. DIVINO sei am Puls der Zeit, so das Credo.

ANSPRUCHSVOLLES INFOTAINMENT

Auch um die Beurteilung unseres DIVINO Magazins hatten wir in den Umfragen gebeten. Die Attraktivität der Gestaltung und die Themenvielfalt wurden besonders gelobt. Die Befragten bewerteten unsere Berichterstattung als fachlich sehr fundiert und lehrreich. Unsere kulinarischen Beiträge und der Reisetil werden gerne genutzt und das DIVINO Magazin in seiner Gesamtheit als „Botschafter für Lebensart und Genuss in Franken“ wahrgenommen.

MENSCH IM MITTELPUNKT

Wir legen großen Wert auf die persönliche Beratung und das allgemeine Ambiente in unseren Vinotheken. Deshalb haben wir das abgefragt, und die Antworten waren voll des Lobes, das wir gerne an unsere Kolleginnen und Kollegen weitergegeben haben. Ein Phänomen, das wir hier einfach mal erwähnen möchten: Eva Zang (rechts oben), die Telefonstimme von DIVINO. Sie wurde von vielen Umfrageteilnehmern explizit genannt, als jemand, der immer weiterhelfen kann und sehr freundlich ist. Das fachliche Niveau aller Mitarbeiter in der Vinothek (rechts Nordheim bei Nacht) wird ebenfalls erkannt und geschätzt.

MOBILITÄT

Unsere DIVINO Messen – immerhin um die 25 Veranstaltungen pro Jahr (Orte und Termine auf den Seiten 26 und 27) – werden als Extra-Service wertgeschätzt: Wir kommen zu Ihnen, damit Sie nicht so weit reisen müssen. Nichtsdestotrotz freuen wir uns schon heute auf Ihren nächsten Besuch bei uns in Nordheim oder Thüingersheim.

Schreiben auch Sie uns, wenn Sie Verbesserungsvorschläge oder Wünsche haben: redaktion@divino-wein.de



DIVINO



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



5. April 2020

WEINERLEBNISTAG IN THÜNGERSHEIM

Auch in diesem Jahr lernen Sie bei unserer Weinbergswanderung das...

**AUS AKTUELLEM ANLASS WURDE
DIESE VERANSTALTUNG ABGESAGT.**

...aber ein tolles Kinderprogramm. Ein (Wein-)Erlebnistag für die ganze Familie!

Von 10 bis 17 Uhr – FREIER EINTRITT

Die Verkostungszone ist kostenpflichtig.

1. Mai 2020

TAG DER INSELWEINMACHER (NORDHEIM)

Große Jahrgangsverkostung auf der Weininsel...

**AUS AKTUELLEM ANLASS WURDE
DIESE VERANSTALTUNG ABGESAGT.**

...das team in der Vinothek ist an diesem Tag natürlich auch für Sie da!

Von 10 bis 18 Uhr – FREIER EINTRITT

(Verkostungszone kostenpflichtig)



**AUS AKTUELLEM ANLASS WURDE
DIESE VERANSTALTUNG ABGESAGT.**

3. Mai 2020

DIVINO VINOHEK NORDHEIM

Vernissage mit Werken der Künstlerin Ulrike Batzel

Beginn 15 Uhr – FREIER EINTRITT

21. bis 24. Mai 2020

WEINFEST IN NORDHEIM

**AUS AKTUELLEM ANLASS WURDE
DIESE VERANSTALTUNG ABGESAGT.**

Freier Eintritt

27. Juni 2020

SINNESWANDELN (NORDHEIM)

**ERLEBEN SIE DEN DREIKLANG VON WEIN,
KULINARIK UND NATUR.**

Auf unserer Wanderung durch die Nordheimer Au und die berühmten Weinlagen Nordheimer Vögelein und Kreuzberg verwöhnen Sie Gastronomen und Winzer an sechs Stationen mit besonderen Köstlichkeiten aus Küche und Keller!

Ab 11 Uhr. Die Teilnehmerzahl für diese Veranstaltung ist begrenzt, sichern Sie sich also frühzeitig Ihre Tickets!

11. Juli 2020

NACHT DER VERFÜHRUNG (THÜNGERSHEIM)

Am Fuße des Thüngersheimer Johannisbergs begeistert dieses besondere Weinevent die Weinliebhaber mit Livemusik von „Alégría“, Illuminationen und Lichterglanz. Ein musikalisch-kulinarisches Highlight für vinophile Genußmenschen.

Ab 18 Uhr.

Bei schlechtem Wetter entfällt die Veranstaltung.



**19. und 20. Juni 2020
DIVINO Deluxe Genussfestival
in Nordheim**

Zusammen mit Bernhard Reiser verwandelt sich der Hof von DIVINO Nordheim zum Schauplatz der Genüsse: Weine vom Feinsten, Speisen von Sternekoch Bernhard Reiser und Livemusik erwarten Sie am Freitag und Samstag von 17 bis 24 Uhr.

Menuzeiten sind jeweils von 18 bis 22 Uhr.

Sichern Sie sich mit unserem Genußspass die Teilnahme an diesem exklusiven Event! Karten für 45 € im Vorverkauf erhältlich.

Mehr dazu auf den Seiten 32 und 33.

19. Juli 2020

DIVINO WEIN GROOVES NORDHEIM

Wein ist Lebensfreude pur! Wir geben noch eine Portion fetzige Musik und gutes Essen dazu. Ein Highlight für vinophile Genußmenschen.

Dieses Mal mit „G-String“

Für alle, die auf guten, handgemachten Akustik-Rock stehen: Mit G-String wird Stadionrock zum Unplugged-Erlebnis! Die Musikauswahl reicht von gefühlvollen Balladen bis zu Hardrock-Klassikern – und das in Akustikversion!

Von 15-18 Uhr – FREIER EINTRITT

26. Juli 2020

**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 Mittagessen mit Weinbegleitung. Reservierung erforderlich.

Anmeldung unter www.divino-wein.de

8. und 9. August 2020

**DIVINO WEINFORUM – SPITZENWINZER ZU GAST
IN NORDHEIM**

Vielfalt im DIVINO Innenhof: In einer großen Verkostungszone präsentieren sich Toperzeuger aus den besten deutschen Anbaugebieten und aus Südtirol: Probieren Sie regionale Wein-Spezialitäten und lauschen Sie den Geschichten der Winzer.

Jeweils von 10-18 Uhr

Verkostungstickets an der Tageskasse

Mehr dazu auf den Seiten 38 und 39.



23. August 2020

DIVINO VINOHEK NORDHEIM

Vernissage mit Werken des Künstlers Roland Fürstenhöfer

Beginn 15 Uhr – FREIER EINTRITT

23. August 2020

DIVINO WEIN GROOVES NORDHEIM

Wein ist Lebensfreude pur! Wir geben noch eine Portion fetzige Musik und kulinarische Köstlichkeiten dazu: Ein Highlight für vinophile Genußmenschen: essen, trinken, tanzen – und gemeinsam Spaß haben!

Dieses Mal mit „Die Musikstudenten“

Die - vier - Musikstudenten spielen Cha-Cha-Cha, Bossa, Rumba, Tango... Kurz: Easy Listening for Easy Listeners. Genießen Sie gut gelaunte, akustische Tanz- und Cocktailmusik!

Von 15-18 Uhr – FREIER EINTRITT

4. September 2020

**STEAKTASTING VINOTERIA NORDHEIM
FLEISCHLIEBHABER*INNEN AUFGEMERKT!**

Fleisch-Sommelière Manuela Bausewein von der Metzgerei Bausewein* in Pichsenstadt wird „Cuts“ von gegrilltem Rind- oder Schweinefleisch zubereiten, und vieles dazu erklären.

Beginn: 18.00 Uhr, Preis pro Person: 89 € (inkl. Fleisch, Weinen und Wasser).

Mehr Infos zum Steaktasting auf Seite 4.



12. und 13. September 2020

UNIKAT SUCHT LIEBHABER (Nordheim)

Hochwertiger Kunsthandwerkermarkt: In Zeiten von Massenproduktion und Uniformität können Einzelstücke besonders punkten. Dieser Devise folgt der etablierte Kunsthandwerkermarkt bereits seit vier Jahren. Wer ausgesuchte, mit viel Liebe hergestellte Objekte finden möchte, ist hier richtig.

Jeweils von 11-18 Uhr – FREIER EINTRITT

20. September 2020

DIVINO WEIN GROOVES NORDHEIM – MIT „ALÉGRÍA“

Wein ist Lebensfreude pur! Wir geben noch eine Portion fetzige Musik und kulinarische Köstlichkeiten dazu: Essen, trinken, tanzen – und gemeinsam Spaß haben!

Von 15 bis 18 Uhr – FREIER EINTRITT

3. und 4. Oktober 2020

DIVINO HERBST MARKT (THÜNGERSHEIM)

Erntezeit bringt bunte Vielfalt auf den Tisch: Genießen Sie regionale Produkte und köstliche Leckereien in der DIVINO Vinothek in Thüngersheim.

Von 10 bis 18 Uhr. Bei schlechtem Wetter findet die Veranstaltung in den Innenräumen der Vinothek statt.

25. Oktober 2020

**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 Mittagessen mit Weinbegleitung. Reservierung erforderlich. Anmeldung unter www.divino-wein.de



**Aaglander-Touren bei DIVINO:
DER LUXUS DER LANGSAMKEIT**

Gönnen Sie sich eine Zeitreise in einem Aaglander und fahren Sie stilvoll durch unsere schöne fränkische Weinkulturlandschaft. Ein AAGLANDER ist ein Automobil in Form einer Kutsche – wie zu Zeiten der ersten Automobile, die Carl Benz Ende des vorletzten Jahrhunderts entwickelte. Das Fahrzeug ist ein original fränkisches Produkt – so wie unsere Weine.

Die Kutschen kosten mit Leinenführer – dem Fahrer – 190 € je Stunde für vier Personen, Termine auf Anfrage.

Auf Wunsch kann ein Picknick oder/und eine Weinversorgung für Sie arrangiert werden. Die Preise richten sich nach dem Umfang der Leistungen.

**Ihr Kontakt für dieses außergewöhnliche Erlebnis:
Peter Angele, Tel. 09381 809954, angele@divino-wein.de**

Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie immer aktuell auf www.divino-wein.de

Wenn Sie mehr wissen möchten, rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine Nachricht.

VINOTHEK DIVINO NORDHEIM & VINOTERIA

Langgasse 33
97334 Nordheim am Main
Tel. +49 9381 8099-0
info@divino-wein.de

Öffnungszeiten:
täglich 10 – 18 Uhr

VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM

Untere Hauptstraße 1
97291 Thüngersheim
Tel. +49 9364 500999,
vinothek_thuengersheim@divino-wein.de

Öffnungszeiten:
täglich 10 – 18 Uhr



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

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

REDAKTION (VERANTW.)

Kerstin Böhnig

KONZEPTION & ART DIRECTION

Marko Rötthlingshöfer

FREIE AUTOREN & MITARBEITER

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

LAYOUT, GESTALTUNG & PRODUKTION

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

LEKTORAT

Annelly Grass

TITELFOTO

Maximilian Ostermeier, www.studio-saint.de

ADRESSE

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

BESTELLUNG & LESERSERVICE

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Tel. +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

Das für diese Publikation verwendete Papier Amber® Graphic ist zertifiziert, ausgezeichnet und zertifiziert nach FSC.

SPARGEL LIEBT SILVANER



Köstlich.


FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

www.spargel-liebt-silvaner.de
www.frankenwein-aktuell.de



Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des Biosphärenreservats

- ✓ Der ideale Begleiter für unverfälschten Weingenuss
- ✓ Besonders leicht, weich und harmonisch im Geschmack
- ✓ Ausgewogen mineralisiert und natriumarm

