



N° 2/2020
HERBST – WINTER
www.divino-wein.de

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN

ORIGINAL GERMAN

Deutscher Wein in Szene gesetzt

SILVANER IM HERBST

Köstliche Aussichten

NEUE PERSPEKTIVE

Rothenburg ob der Tauber

KRISENMANAGEMENT

Annehmen, umsetzen, optimieren.



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE





EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

Verantwortungsbewusstsein, Mitgefühl und Umdenken in vielen Bereichen – diese Werte haben wohl unsere letzten Monate am meisten geprägt: Seit wir mit dem Corona-Virus konfrontiert sind, hat sich vieles in unseren privaten und geschäftlichen Abläufen verändert. Einiges akzeptieren wir inzwischen als gegeben, aber bei manchen Dingen tun wir uns einfach nach wie vor sehr schwer. Eine Position zu finden, ist auch nach vielen Wochen mit der Pandemie nicht einfach. Dennoch geht das Leben weiter, trinken und genießen wir weiterhin unsere wundervollen Frankenweine: Schließlich geschehen auch viele guten Dinge, die uns motivieren und bestätigen.

Diese Herbst-Winter-Ausgabe widmet sich im Leitartikel den Veränderungen, die wir in unserem Betrieb seit dem 16. März 2020 – als der Katastrophenfall für Bayern ausgerufen wurde – eingeführt haben. Die Einzelheiten sind komplex, aber unsere Grundstimmung ist positiv und geprägt von einem guten Zusammenhalt der Winzerinnen und Winzer, der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Lesen Sie mehr dazu auf den **Seiten 10 bis 13**.

Lust auf Kürbis und Co. bekommen Sie garantiert bei der Lektüre der **Seiten 26 bis 29**. Wir haben unsere Kolleginnen und Kollegen nach ihren liebsten Kürbisrezepten befragt und Peter Angele, unser Sommelier, hat die passenden Silvaner dazu ausgewählt. Diese Rebsorte ist so sensationell vielseitig, dass sie die herbstlichen Gerichte mit Kürbis oder anderen Gemüsesorten – oder auch Wildspeisen perfekt begleitet.

Große Freude hat uns der Ausflug nach Rothenburg ob der Tauber bei der Vorbereitung dieser Ausgabe gemacht: Dort haben wir uns mit dem Fotografen Frank Respondek getroffen, der Sie auf einen visuellen Spaziergang durch die Stadt einlädt, bei dem man das international beliebte Reiseziel einmal aus einem ganz anderen Blickwinkel sehen kann (**Seiten 34 bis 38**).

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

HERAUSFORDERUNGEN 10
Annehmen & gestalten



ORIGINAL G 14
Sympathisches Konzept

WEINWISSEN 18
Weiße Weinberge?



DIVINO ZEHNTHOF 21
REISERS Pop-up



DIVINO LIEFERSERVICE 24
Schnell, zuverlässig, freundlich

KULINARIK I 26
Kürbis & Silvaner

DIE MACHER – TEIL XI 30
Motivierte Menschen hinter dem Wein



NEUER MITTELPUNKT 32
Im Herzen der EU



FRANKENREISE 34
Rothenburg o.d. Tauber



LOKALTERMIN 39
Das neue Asam Schlössl

DIVINO WEINFORUM 42
Exklusives Weinpaket

KULINARIK II 44
Kuchen & Wein

LEBENSRAUM WEINBERG 45
Der Baum des Jahres

EDITORIAL 03

KURZ GEMELDET 04

IMPRESSIONEN 06

PATER ANSELMS KOLUMNE 38

EVENTS & TERMINE 46

IMPRESSUM 46

CARTOON 47

TITELFOTO: CW-FOTOGRAF, CHRISTOPH WISS

Dauerbrenner *GLÜHWEIN*



Wenn die Temperaturen sinken und die Nächte länger werden, steht uns der Sinn nach Geborgenheit. Man macht es sich gemütlich, vielleicht bei einem Feuer im Kamin und einem guten Glas Wein. Gerne auch mit Glühwein. Oder man wärmt sich auf der Terrasse beim Wintergrillen mit einem Glas Glühwein auf. Das traditionelle „Weihnachtsmarkt-Getränk“ können Sie in diesem Jahr besonders gepflegt zuhause genießen, denn wir haben unsere DIVINO Glühweine neu aufgelegt: neue Flasche, neue Ausstattung und sehr wertige Grundweine. Für unseren roten DIVINO Glühwein bildet Blaufränkisch die Basis und die begeistert mit Waldbeeren- und Kirschfrucht-Aromen und einer feinen Säure. Das harmoniert ganz wunderbar mit den typischen Glühweingewürzen. Der Weißwein basiert auf Bacchus, und auch diese Aromasorte lässt sich wunderbar auf die typischen Glühweingewürze ein. Beide Weine kosten jeweils 4 Euro in der 0,75 Liter Flasche. Der Winter kann kommen!

HERBST LIEBT GENUSS LIEBT SILVANER!

Unser fränkischer Silvaner ist der ideale Speisenbegleiter und so abwechslungsreich in seiner charakterlichen Vielfalt, dass er auch ganz hervorragend zu würzigen, kräftigen Gerichten passt: Damit ist er perfekt geeignet für die Herbstzeit mit ihren vegetarischen Köstlichkeiten und Wildgerichten! Auf den Seiten 26 bis 29 stellen Ihnen unsere Kolleg:innen die idealen Kürbisrezepte zum Silvaner vor. Das Haus des Frankenweins geht noch einen Schritt weiter und bietet im Herbst einen kostenfreien Rezeptflyer mit acht Rezepten und passenden Silvaner-Empfehlungen sowie weitere Informationen zum Silvaner an!

www.silvaner-liebt-herbst.de

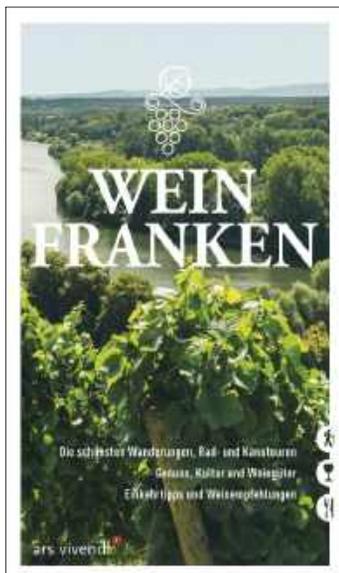
04
05



Noch mehr Magie in Thüngersheim

Am DIVINO Standort Thüngersheim wurde in diesem Jahr der zweite „Magische Ort des Frankenweins“ eröffnet: Das „Vinomax“ steht ab jetzt zwischen den Reben des Thüngersheimer Scharlachbergs. 2018 war dieser Pavillon von der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG) auf der Würzburger Landesgartenschau präsentiert worden. Das „Vinomax“ ist ein Holzgebäude, das aus 400 Einzelteilen besteht und in seiner Form an ein Schneckenhaus-Fossil erinnert.

Der Name „Vinomax“ ist dem Begriff „Audimax“ entlehnt und soll einen Bezug zu Wein, Forschung und Bildung herstellen, den zentralen Aufgaben der LWG. Im Inneren des Gebäudes finden Besucher eine Art Infozentrum, außerdem sollen dort Führungen und Fachvorträge einen Anlaufpunkt finden – gewissermaßen ein „Hörsaal“ in der Natur.



„WEINFRANKEN“ LESESTOFF im Herbst

Die Autorinnen Nicole Dietrich und Antje Schmelke-Sachs teilen unsere Liebe für das Frankenland. Sie sind ausgebildete Gästeführerinnen, und in ihrem gerade bei ars vivendi erschienenen Reiseführer „WEINFRANKEN“ empfehlen sie

die schönsten Wanderungen, Rad- und Kanutouren durch unser Weinland. Einige Touren sind für 2-3 Tage konzipiert, und man kann sie auch gut mit dem Auto nachfahren. Dass man dabei auch tolle Einkehrtipps und Weinempfehlungen bekommt, versteht sich von selbst: Nicole Dietrich wuchs in einem Weingut auf und Antje Schmelke-Sachs ist Sommelière. Auch eine kleine Weinkunde ist integriert. Das ganze Büchlein hat 160 Seiten, kostet 14,00 Euro und ist innerhalb Deutschlands kostenfrei zu beziehen bei www.arsvivendi.com – (ISBN 978-3-7472-0119-0).



DICKER FISCH!

Unser Mann für die Qualität, Paul Glaser, und sein Sohn Stefan sind leidenschaftliche Angler. Schon von klein auf durfte Stefan mit seinem Vater zum Fischen gehen. In einer Nacht im August ist den beiden ein seltener Fang gelungen: Sie holten einen Zander mit 1,02 Metern Länge aus dem Altmain, am südlichen Ende der Maininsel. „So viel Anglerglück hat man wirklich selten. Wir freuen uns schon darauf, dieses Prachtexemplar von einem Zander auf dem Smoker zu grillen und dazu eine schöne Silvaner Spätlese trocken aus dem Thüingersheimer Johannisberg zu trinken“, schwärmt Paul Glaser. Wir wünschen viel Freude und weiterhin „Petri Heil“!

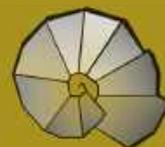


DIVINO

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



06
07

Jede Jahreszeit hat ihren Zauber: Der Herbst mit der Lese ist natürlich ein ganz besonderer Moment. Aufregend, verheissungsvoll und die Belohnung für viele Arbeitsschritte und Handgriffe in den Weinbergen, die den Charakter der fränkischen Kulturlandschaft ausmachen.



FOTO: NORBERT SCHMELZ



FOTO: DIVINO

Der Weinbau verleiht der Region Franken eine ganz eigene Ästhetik. Die Rebzeilen und -hänge zeichnen sanfte Linien in die Landschaft, in den Dörfern am Fuße der Weinberge wird Geselligkeit und Gastfreundschaft gelebt und die Weinbau-Tradition weiterentwickelt. Das Weinland Franken ist deshalb so attraktiv und anziehend, weil der Weinbau seit Jahrhunderten die Kulturlandschaft prägt.

08
09



FOTO: ROLE MACHBAR



FOTO: DIVINO



FOTO: CHRISTOPH WEISS



FOTO: ROLE MACCHIANI



FOTO: DIVINO



FOTO: STEFAN GAUSS WEISS



FOTO: CHRISTOPH WEISS



FOTO: DIVINO



FOTO: CHRISTOPH WEISS

JAHR

Z VOLLER
HERAUS-
FORDERUNGEN
UND
UNSER WEG,
DAMIT
UMZUGEHEN.

Es war wie ein Schock für alle. Abgesehen von der Sorge um die Gesundheit von Familie und Freunden und natürlich auch die für eigene, kreisten die Gedanken spätestens Mitte März diesen Jahres wohl bei vielen Menschen um eine eventuelle Bedrohung der wirtschaftlichen Lage und den Auswirkungen auf die Zukunft. Das Bundesland Bayern hatte aufgrund der Entwicklungen der Covid-19-Pandemie am 16. März den Katastrophenfall verkündet. Es folgte der „Lockdown“ für uns alle, eine Art von selbstaufgelegtem Hausarrest mit entsprechenden Konsequenzen.

FOKUSSIERT REAGIERT.

Von einem Tag auf den anderen blieben in unseren DIVINO-Vinotheken in Nordheim und Thüngersheim die Kunden fern, und wir mussten alle vorgesehenen Veranstaltungen absagen. Für die Mitarbeiter wurde innerhalb kürzester Zeit ein Rotationssystem entwickelt, das dafür sorgte, dass die nötigen Distanzen und Kontaktsperren eingehalten werden konnten. Besonders wichtig war, dass wir den technischen Betrieb innerhalb kürzester Zeit von der Verwaltung und dem Vertrieb getrennt hatten. Die Personen im Keller arbeiten an „sensiblen“ Stationen, und so war hier größte Aufmerksamkeit und Vorsicht geboten, denn nur so konnten wir unsere Lieferbereitschaft sicherstellen. Dem gegenseitigen Kontakt-

und Betretungsverbot für die Mitarbeiter:innen des technischen sowie des Verwaltungsbereiches sind alle Kolleg:innen mit viel Verständnis und großem Verantwortungsbewusstsein füreinander gefolgt. An dieser Stelle möchten wir allen DIVINO-Mitarbeiter:innen ein großes Kompliment aussprechen: Sie alle haben auf die extreme Situation sehr ruhig und besonnen reagiert und sich innerhalb kürzester Zeit darauf eingestellt. Familienleben wurden umorganisiert, Heimarbeitsplätze eingerichtet, ungewöhnliche Arbeitszeiten – auch an den Wochenenden – angeboten und vieles mehr. Dieses hohe Maß an Flexibilität und Bereitschaft führte dazu, dass wir den laufenden Betrieb aufrechterhalten konnten. Die Weine im Keller brauchen schließlich „Führung“, und viele andere Dinge mehr können nicht von jetzt auf gleich einfach stillgelegt werden. Zum Glück ist uns das gelungen, und das gesamte DIVINO-Team ist gesund geblieben.

KREATIVITÄT IN EXTREMEN SITUATIONEN.

Bemerkenswert ist auch, dass die Menschen in solchen Extremsituationen auf gute Ideen kommen. So war das auch bei unserer Mitarbeiterin Luisa Schrooten: Die Kundenberaterin saß mit ihrem Lebensgefährten beim Essen zuhause, und es fehlte ein guter Wein. Natürlich kann man bei DIVINO immer im Online-Shop einkaufen –

aber bis zum Lockdown im März lieferten wir unsere Weine nur mit den entsprechenden Logistik-Partnern aus. Das tun wir auch nach wie vor, aber die Idee von Luisa fokussierte auf einen Lieferservice, der viel schneller und persönlicher im direkten Umfeld von Nordheim und Thüngersheim funktionieren sollte. Und so stellte sie zusammen mit ihren Kolleg:innen den „DIVINO Lieferservice“ auf die Beine (mehr dazu auf den Seiten 32 & 33). Dieser Service kam bei unseren Kunden in Mainfranken und angrenzenden Landkreisen sehr gut an. Für uns war das zum einen ein Zeichen dafür, wirklich treue Kunden zu haben und das hilft in solchen Momenten sehr, nicht zu verzagen. Außerdem haben wir dank dieser Aktion auch einen guten wirtschaftlichen Erfolg erzielt, der unter anderem dazu beitrug, dass wir trotz großer Umsatzeinbrüche in den beiden Vinotheken im ersten Halbjahr ganz gut durch die Krise gekommen sind.

POSITIV BLEIBEN UND ANGEBOTE SCHAFFEN.

Die Devise in Corona-Zeiten ist, vorsichtig zu bleiben und es sich – öfter als sonst – zu Hause gutgehen zu lassen. Um alle bei diesem Vorhaben tatkräftig zu unterstützen, hatten wir die Mindestbestellmenge für einen kostenfreien Versand umgehend auf 12 Flaschen gesenkt. Das wurde sehr wohlwollend von unseren Kunden aufgenommen,

und wir werden dieses Angebot wohl auch in Zukunft beibehalten. Manche Entwicklungen einer Krise führen eben auch insgesamt zu einer Verbesserung in den Abläufen!

Nach dem sogenannten Re-Opening der Gastronomie ab dem 18. Mai und damit auch der Verkostungsmöglichkeiten in unseren Vinotheken, wurde zur Deckung des Aufwands eine Verkostungsgebühr von 1 Euro pro Wein eingeführt, die wir ab einem Einkauf von 50 Euro vollständig zurückerstatten. Natürlich haben auch wir die obligatorische Glas-Trennscheibe errichtet, die für die nötige Sicherheit von Personal und Gästen sorgt. An unserer „Schnellkasse“ können die Kunden, die sich ihrer Auswahl sicher sind und keine Weine probieren möchten, direkt bezahlen. So können die anderen Gäste sogar ungestört probieren und sich in Ruhe von unseren Weinberatern durch das Sortiment begleiten und informieren lassen. Diese relative Nähe und Ruhe tut insbesondere an Wochenenden gut – sowohl unseren Kunden als auch unseren Mitarbeiter:innen.

EIN SCHRECK KOMMT SELTEN ALLEINE.

Als im Zuge der Pandemie eine Art von erster Ruhe bei DIVINO eingeleitet war und wir absehen konnten, dass weder Kurzarbeit noch Entlassungen von Nöten sein

würden, gab es nach der ersten Eisheiligen-Nacht einen erheblichen Frosteinbruch in Mainfranken. Dort, wo in dieser Nacht kein Nebel war, hat es in den Weinbergen zum Teil katastrophale Schäden gegeben. Für uns bei DIVINO sieht die Bilanz so aus: 130 Hektar Weinberge in Thüngersheim wurden nicht vom Frost getroffen, was die Situation für DIVINO etwas heilt – während rund 130 Hektar in Nordheim quasi gänzlich erfroren sind. Das bedeutet mehr als 80 % Ertragseinbuße für diese Winzer. Eine Genossenschaft bietet in Extremfällen wie einer Pandemie oder einer Frostnacht mit den entsprechenden Folgen einen gewissen Schutz, da die Gemeinschaft und die Solidarität helfen, solche Krisen besser zu bewältigen.

Bei DIVINO sind wir bereits dabei, ganz praktische Lösungen für die Herausforderungen zu suchen, mit denen uns das Frostereignis im nächsten Jahr konfrontieren wird. Schließlich schlägt unser Herz für den Weinverkauf, und wir wollen unsere Kunden auch 2021 ganzjährig beliefern – sei es im Verkauf ab Hof, über die Gastronomie und den Fachhandel oder im Lebensmitteleinzelhandel beziehungsweise über den Export. Gott sei Dank haben wir in den letzten Jahren enge und freundschaftliche Beziehungen zu unseren Partnern aus der German Wine Group (Seiten 14-17) aufgebaut und überlegen gemeinsam, welche Hilfe es in einer solchen Lage unter Freunden geben kann.

Mehr zu diesen Überlegungen werden wir Ihnen in der kommenden Ausgabe vom DIVINO Magazin (erscheint im April 2021) berichten.

HOFFNUNGSVOLL IN DIE ZUKUNFT

Und so gibt es viele Dinge, die wir neu bewerten nach dem Lockdown und in der anhaltenden Corona-Krise. Nach wie vor erleben wir eine Situation der Unsicherheit und werden mit vielen – persönlichen und beruflichen – Fragen konfrontiert. Aber die Stimmung bei DIVINO, in der Winzerschaft und bei unseren Mitarbeitern ist positiv, und wir gehen neugierig und zuversichtlich unsere nächsten Schritte.

Die Hoffnung auf ein normales Weihnachtsgeschäft, die Möglichkeit, miteinander feiern zu können und einen guten Auftakt in ein neues Jahr tragen uns weiter. Denn eines ist gewiss: Mit einer positiven Grundhaltung lassen sich auch Tiefschläge viel leichter ertragen.



AUTHENTISCH,
ECHT UND
SELBSTERKLÄRENDE!

ORIGINAL GERMAN

14
15

In den letzten Ausgaben unseres Magazins haben wir Ihnen die Mitglieder der GERMAN WINE GROUP vorgestellt. Die Gruppe hatte sich Ende 2017 zu Verstärkung ihrer Exportaktivitäten und Bündelung ihrer Ressourcen in diesem Bereich zusammenschlossen.

Auf dem letzten DIVINO WeinForum hatten alle vier Genossenschaften und als Gast die Kellerei Bozen an einem Wochenende im August ihre Weine in Nordheim vorgestellt. Jetzt geht die Gruppe einen Schritt weiter und präsentiert eine gemeinsame Weinlinie.

Haben Sie ihn erkannt? Schon im DIVINO Magazin Ausgabe 2/2019 hatten wir Tobias Wunderlich als Model für den Beitrag über die Fasskunde entdeckt. Nun lächelt Tobias als „ORIGINAL GERMAN“ auf dem Etikett des Rotweins der gleichnamigen Deutschweinserie der German Wine Group.



FOTOS: QUANTUM X



TYPISCH DEUTSCH?

„Leider kann der Verbraucher deutsche Weine in internationalen Regalen nicht auf Anhieb von anderen Herkunftsländern unterscheiden, weil es an markanten einheitlichen Erkennungsmerkmalen fehlt.“ So lautete die Einschätzung von Wendelin Grass, DIVINO geschäftsführender Vorstand, zu Beginn des Projektes. Die Gruppe hatte die Idee, gemeinsam eine starke Deutschweinmarke zu kreieren, die diese Situation an den Weinregalen im Ausland verändert. Was also empfindet man im Ausland als typisch deutsch?

Dieser Frage ist die GERMAN WINE GROUP zusammen mit der Agentur Quantum X auf den Grund gegangen. Einige stereotype Attribute für „typisch deutsch“ waren schnell identifiziert: Qualität, Gründlichkeit, Zuverlässigkeit, Seriosität oder Pünktlichkeit.

Diese Eigenschaften beziehen sich aber eher auf die technischen Errungenschaften deutscher Ingenieurskunst und

Schaffenskraft. Aber was ploppt in Sachen Genuss oder Gesellschaft in den Köpfen auf, wenn wir nach „typisch deutsch“ fragen? Oktoberfest, Trachtenmode, gutes Brot, Sauerkraut, bayerisches Bier – manchmal auch Mülltrennung. Wie Sie sich vorstellen können, wurde geschmunzelt in diesem Entstehungsprozess, bevor man sich (wieder) auf die Kernkompetenz der Teilnehmer – nämlich ausgezeichneten deutschen Wein – fokussierte.

ORIGINAL GERMAN

Das eindeutig Besondere an den Weinen der GERMAN WINE GROUP ist die Tatsache, dass sie die jeweiligen Eigenschaften des Anbaugebietes repräsentieren. Die Idee von Terroir beschreibt genau das. Und so steht Baden vor allem für Burgundersorten, Franken für den Silvaner, die Pfalz für den Riesling und Württemberg für die roten Rebsorten: Mit der gemeinsamen Weinlinie „ORIGINAL GERMAN“ bietet die Gruppe nun einen repräsentativen Querschnitt typisch deutscher Spitzenweine. Auch die individuelle Weinbautradition und -kultur fließen

hier ein. Außerdem war klar, dass auch die Gestaltung der Etiketten signifikant sein muss. Die Gruppe hatte sich darauf geeinigt, dass Trachten, Brauchtum, Dirndl und Lederhose Embleme sind, die man nahezu überall mit der deutschen Lebens- und Genusswelt verknüpft. Um wirklich authentisch zu sein, sollten die eingesetzten Models aus den eigenen Reihen der Genossenschaften kommen. Und so stammen alle Personen auf den Etiketten von „ORIGINAL G“ aus den Winzerfamilien oder sind Mitarbeiter der GERMAN WINE GROUP – entweder aus dem Weinbau oder dem Keller.

Wir hoffen, dass diese sympathischen und authentischen Menschen bald in den Weinregalen dieser Welt die Weinkäufer:innen davon überzeugen werden, dass sie es mit einem ausgezeichneten, echt deutschen Qualitätsprodukt zu tun haben!

Die rebsortenreinen Weine werden vom „German Riesling“ der German Wine Group angeführt. Um das Sortiment für den Export zu optimieren, hat man sich ausserdem für international bekannte Rebsorten wie Pinot Blanc, Blanc de Noir und Pinot Noir entschieden.





ORIGINAL
G

FOTOS: QUANTUM X

Das Phänomen der WEISSEN Rotweintrrauben

von Dr. Beate Wende

Um Himmels Willen, ist das Frost auf den Trauben?“ – mag sich manch einer fragen, wenn er im Spätsommer durch die Weinberge an der Mainschleife wandert. Die Rotweintrrauben locken dann nicht in sattem Dunkelblau wie üblich zu dieser Jahreszeit, sondern strahlen weiß dem Spaziergänger entgegen. Bei näherer Betrachtung bemerkt man, dass die Trauben mit einem weißen Belag überzogen sind, der an Kreide erinnert (und ähnliche Spuren auf Hand und Kleidung hinterlässt!). Weiße Rotweintrrauben?

DIE FLIEGE MIT DER SÄGE

Der Grund für diese sehr auffällige Maßnahme ist die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) – eine aus Südostasien stammende invasive Fliege, die mittlerweile zum festen Bestandteil der hiesigen Fauna geworden ist. Aussichten, dass die Fliege wieder „die Fliege macht“, gibt es (leider) keine. Die Weibchen dieser Spezies verfügen über einen kräftigen und stark gezäh-

ten Legebohrer, weswegen die Kirschessigfliege auch die „Fliege mit der Säge“ genannt wird. Mit ihrem Legebohrer ritzen die Weibchen die Beerenhaut reifender rotfärbender Trauben auf, um ihre Eier in der Frucht abzulegen. Dies wäre für die Weinbereitung an sich nicht dramatisch, außer dass der Wein streng genommen nicht mehr als „vegan“ vermarktet werden dürfte...

Doch Kirschessigfliegen vermehren sich bei entsprechender Witterung (warm, mit regelmäßigen Niederschlägen) explosionsartig, mit gravierenden Folgen für die Trauben. Aus den Eiern schlüpfen innerhalb kürzester Zeit Larven, die sich vom Fruchtfleisch der Traubenbeeren ernähren. Durch den Larvenfraß wird Fruchtsaft durch die Einbohrstelle nach außen gedrückt.

Dies lockt unsere heimische Essigfliege an, die ihrerseits Eier an den geschädigten Trauben ablegt. Zudem dringen über die verletzte



FOTO: ISTOCKPHOTO.COM/KETHRANN

Schutz durch Irritation: So wirkt das Konzept, das in Franken gegen die Kirschessigfliege eingesetzt wird. Die roten Trauben werden mit Gesteinsmehlen weiß besprüht und werden dadurch unattraktiv für die schädliche Fliege.



FOTOS: KERSTIN BÄHRING, iSTOCKPHOTO.COM/ET_ENGINER

Beerenhaut Schadpilze und Essigfäulnisbakterien ein. Innerhalb kurzer Zeit verderben die Trauben an den Weinstöcken, was sich mit einem durchdringenden Essiggeruch weithin bemerkbar macht.

WER HAT'S ERFUNDEN? DIE FRANKEN!

Dominieren während der Beerenreife trocken-heiße Tage, ist die Bedrohung durch die Kirschessigfliege eher gering. Herrschen hingegen hauptsächlich feucht-warme Witterungsbedingungen, legt die Kirschessigfliege so richtig los – mit entsprechend verheerenden Folgen in den Rebanlagen. Was also tun, wenn die Witterung der Kirschessigfliege in die Karten spielt, und es zu wachsendem Befall während der Traubenreife kommt?

Um diese drängende Frage zu beantworten, untersuchte ein Forschungsprojekt der Bayerischen Landesanstalt in Veitshöchheim (LWG) alternative Vergrämungsmittel für diesen invasiven Schädling. Die Lösung ist wortwörtlich einleuchtend: bringt man Gesteinsmehle aus Diatomeen oder Kaolin mit Wasser vermischt in die Traubenzone aus, verbleibt ein weißer, kreideähnlicher Belag auf den Traubenbeeren. Wie die Untersuchungen zeigten, wird durch diese Methode der Befall der Kirschessigfliege unter der kritischen Schadschwelle gehalten. Das Gute an dieser Methode ist: beide Gesteins-

Wenn man nicht genau weiß, was es ist, mag es auch den Menschen irritieren: Das weiße, sehr effektive Vergrämungsmittel ist jedoch absolut unschädlich!

mehle sind natürliche Substanzen, schädigen keine Nützlinge (auch keine zweibeinigen Naschkatzen) und beeinträchtigen weder die Traubenreife noch den entstehenden Wein.

NATÜRLICH GESCHÜTZT

Kaolin ist ein feinpulvriges Gestein, das hauptsächlich bei der Porzellanherstellung verwendet wird. Auch in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie kommt das Gesteinsmehl zum Einsatz. Wer schon einmal eine Gesichtsmaske aus weißer Tonerde angewendet oder bei Magenproblemen zu Heilerde gegriffen hat, hat nichts anderes als Kaolin verwendet. Genauso unbedenklich ist Diatomeenerde, die aus den sedimentären Schalen fossiler Kieselalgen besteht. In Zahnpasta und Babynahrung, bei der Getränkeherstellung und Wasseraufbereitung kommt Diatomeenerde zum Einsatz.

Was genau die Kirschessigfliegen von den Gesteinsmehl-Trauben fernhält, ist nicht abschließend geklärt. Beide Gesteinsmehle haben eine austrocknende Wirkung – was die feuchtliebenden Kirschessigfliegen eventuell abschreckt. Auch könnte die Veränderung der Beerenfarbe eine Rolle bei der Vergrämung spielen. Doch eines ist sicher: Mithilfe dieser weißen Gesteinsmehle ist eine nachhaltige und umweltverträgliche Lösung gegen die „Fliege mit der Säge“ gefunden, die auch im Öko- und Demeterweinbau eingesetzt werden darf. Und nicht zuletzt inspiriert diese Methode zu spektakulären Urlaubsfotos aus den weißen Weinbergen Frankens!



DR. BEATE WENDE

Als fränkisches Gewächs in Marktstett (Landkreis Kitzingen) aufgewachsen, kam sie bereits als Kind mit den Weinbergen in Berührung. Ihre Eltern fingen 1986 mit einem kleinen Weinberg an. Die Beobachtung der neugierigen Zauneidechsen in den Rebzeilen mündete nach der Ausbildung zur Chemielaborantin in ein Biologiestudium mit Schwerpunkt Zoologie an der Universität Würzburg.

Nachdem sie während ihrer Diplomarbeit mit dem Kescher auf Wiesen unterwegs war, um die Abhängigkeit von Pflanzenwespen auf Pflanzenarten zu untersuchen, verlagerte sie ihre Doktorarbeit in den Wald: In drei verschiedenen Waldbereichen (Schwäbische Alb, Hainich und Schorfheide) in Deutschland dokumentierte sie die Effekte von intensiver und nachhaltiger Waldbewirtschaftung auf die Tothholzkäfergemeinschaft.

Seit März 2017 arbeitet Dr. Beate Wende an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Hier leitet sie das Forschungsprojekt zu dem invasiven Schädling „Kirschessigfliege“. Seit 2018 besteht eine Forschungs Kooperation mit DIVINO Nordheim-Thüngenheim. Auf mehreren Weinbauflächen, die von DIVINO bereitgestellt werden, wird die Vergrämungsleistung des Wirkstoffs Kaolin untersucht.

Kontakt:

Dr. Beate Wende
Forschungsprojekt Kirschessigfliege
Arbeitsbereich Weinbau (IW02)
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

An der Steige
97209 Veitshöchheim
Telefon +49 (931) 9801-574
beate.wende@lwg.bayern.de



WACHGEKÜSST!

STERNEKUCH BERNHARD REISER UND SEIN TEAM BELEBEN
DIVINO ZEHNTHOF IN NORDHEIM VON MAI BIS OKTOBER 2020.

FOTO: CHRIS WEISS



22
23

Über diese Wende im ersten Quartal von 2020 haben wir uns wirklich gefreut. Nachdem wir unsere Vinothek und die Vinoteria in Nordheim hatten schließen müssen, kam einige Wochen später der bekannte Sternekoch Bernhard Reiser aus Würzburg mit einer unwiderstehlich guten Idee auf uns zu.

Mit der Stilllegung der gastronomischen Betriebe und dem Aus für alle kulinarischen Events im März dieses Jahres war für den Koch und sein fast 50-köpfiges Team der Schreck erstmal groß. Homeoffice ist für Köche schließlich keine Lösung, und Bernhard Reiser hatte den Anspruch, seine Mitarbeiter nicht entlassen zu müssen. Viele Ideen wurden in den Ring geworfen und durchdacht. „Take away“ auf Sternenniveau kam nicht in Frage und auch das Konzept einer virtuellen Kochschule machte keinem so recht Freude.

Der Gedanke, einen Gemüsegarten mit seinen Lehrlingen anzulegen, wurde sofort und mit allen nötigen Sicherheitsmaßnahmen in die Tat umgesetzt. Doch Umsatz kann man auf diese Art nicht generieren. Und so beschloss Bernhard

Reiser, nach dem gastronomischen Re-Opening noch weitere Restaurants und Gasthäuser zu betreiben – um seine Teams auslasten und die Kosten decken zu können. Der Leerstand im DIVINO Zehnthof kam ihm da wie gerufen. Und so wurde alles wunderbar hergerichtet und der Zehnthof als „REISER Pop-up“ ab dem 21. Mai 2020 für die Gäste in Nordheim eröffnet.

Der wunderschöne Weingarten mit den alten Platanen war zunächst die ideale Lösung für die entsprechenden Regeln, und mit den Lockerungen konnten nach und nach die Zehnthofgäste auch in den gemütlichen Innenräumen die neue Karte genießen. „Echt fränkische Wirtshausküche“ war das REISER-Konzept für den Zehnthof, und es kam bei den Gästen sehr gut an. Auch die Kinderkarte und die süßen Sachen erfreuten sich großer Beliebtheit!

Wir alle haben das kulinarische Stelldichein im DIVINO Zehnthof sehr genossen und sind Bernhard Reiser und seinem Team Simone Schneider, Kilian Banzer und Rainer Trautenbach sehr dankbar für diese Zeit!



FOTO: NICO MANGER



FOTO: CHRIS WEISS



FOTO: NICCO MANGER

FOTO: NICCO MANGER



Von Mai bis Oktober gab es genussvolles Leben in den alten Zehnhof-Mauern. Sternekoch Bernhard Reiser und sein Team haben eine köstliche Wirtshausküche serviert, die ganz hervorragend mit unseren Weinen harmonierte. Schön war's!

WEIN UND GUTE LAUNE FREI HAUS!



Mit dem Ende der Faschingsferien kam in Bayern der „Lockdown“ und damit die Schließung der DIVINO Vinotheken und unserer Vinoteria in Nordheim. Von heute auf morgen durften wir keine Kunden mehr bei uns empfangen und schon gar keine Weinproben gestalten. Viele Gastronomen hatten in dieser Phase relativ schnell auf „außer Haus“ umgestellt und belieferten ihre Gäste in deren eigenen vier Wänden. Unsere Kollegin Luisa Schrooten (oben links), Außendienst und online-Marketing und ihr Freund gehörten zu diesen Gästen. Aber was fehlte, war ein guter Wein zum Essen. Da hatte Luisa eine Idee!

KONTAKTLOS UND CHARMANT!

Den DIVINO online-Shop gibt es ja schon sehr lange. Das neue DIVINO Liefer-Konzept fokussierte auf die direkte Auslieferung durch DIVINO-Mitarbeiter und die Versorgung der Weinliebhaber:innen in der Umgebung von Würzburg, Kitzingen oder auch Schweinfurt. Und so wurde eine Bestell- und Beratungshotline eingerichtet und mit Tobias Hofmann ein versierter Logistik-Fachmann ins Team geholt. Für die Auslieferung hatten sich sehr schnell zwei charmante Damen gefunden, die viel Freude daran haben, neue Kunden und Stammkunden persönlich zu beliefern. „Wir haben auf diese Art sogar unsere fränkische Heimat ganz neu entdeckt“, berichten die begeisterten Fahrerinnen Carola Balting (Mitte) und Janina Bosse (rechts). Es gibt keine Mindestbestellmenge und ab 12 Flaschen ist die Lieferung sogar versandkostenfrei. Und so sind nicht nur unsere Weinkund:innen mit diesem Service mehr als zufrieden: Auch die DIVINO-Mitarbeiter:innen sind glücklich, dass sie nicht in Kurzarbeit gehen mussten. Wie lange dieser besondere Lieferservice bestehen bleibt, wird vom weiteren Ausmaß der Corona-Beschränkungen abhängen.

Sie erreichen unseren persönlichen DIVINO-Lieferservice von Montag bis Samstag, von 9 bis 18 Uhr unter 09381 809980, oder über unsere Homepage www.divino-wein.de

FOTO: GW - FOTO: RT CHRISTOPH WEISS





IM HERBST HAT DER KÜRBIS HOCHSAISON

Bischofsmütze, Butternut oder Hokkaido?

Kaum ein Gemüse ist so vielseitig wie der Kürbis. Es gibt ein knappes Dutzend Sorten von dem zunächst harten Kerl. Wir haben auch für diese Ausgabe vom DIVINO Magazin wieder unsere Kolleg:innen um ihre Lieblingsrezepte gebeten: Nach dem Spargel im Frühling sollten sie uns etwas Köstliches rund um den Kürbis zu unseren Silvanern für die Herbst-Winter-Saison empfehlen. Wir waren gespannt, was da so kommen würde. Suppen? Ofengerichte? Vielleicht sogar ein Dessert-Rezept mit Kürbis oder eine Anleitung für Chutney oder Marmelade? Eher einfach oder raffiniert? Der Kürbis ist ein Multitalent, und wir laden Sie ein, sich inspirieren zu lassen. Wir haben diesmal vier Rezepte zu vier feinen DIVINO Silvanern für Sie vorbereitet.

KÜRBISWISSEN

Botanisch gesehen gehört der Kürbis zu den Beeren – das mag man kaum glauben. Grob unterscheidet man zwischen Winter- und Sommerkürbissen. Zu den Sommerkürbissen zählen unter anderem die Zucchini. Sie reifen im Sommer und können nicht lange eingelagert werden. Auf diesen Seiten widmen wir uns allerdings den Winterkürbissen, die im Herbst geerntet werden und sich weit in den Winter hinein aufbewahren lassen.

Früher galt Kürbis als Arme-Leute-Essen oder wurde sogar als Futter für die Tiere verwendet. Sind wir also mal froh, dass sich das geändert hat: Das Kürbisfleisch schmeckt nicht nur sehr gut, es enthält auch viele wertvolle Inhaltsstoffe. So sind die Kürbissorten

Lieferanten für Kalium, Kalzium, Zink und Vitamine der Gruppen A, C, D und E. Grund genug, ihn in diesen Tagen öfter auf den Tisch zu bringen.

Einen reifen Kürbis erkennt man daran, dass er hohl klingt, wenn man darauf klopft. Hat er eine intakte Schale, kann er im feuchten Keller wochen- oder sogar monatelang gelagert werden. Angeschnittene Kürbisse halten sich im Kühlschrank ein paar Tage. Aus einem Kilo Kürbis erhält man bei der Zubereitung etwa 600 bis 700 Gramm Fruchtfleisch.

HARTE ARBEIT FÜR EINEN WEICHEN KERN

Kürbisse zu zerkleinern, ist anstrengend: Sowohl die Schalen als auch das rohe Fleisch sind sehr hart. Daher sollte man ein stabiles, schweres Messer verwenden. Einen großen Kürbis wie den Muskatkürbis schneiden Sie am besten zunächst in Achtel oder noch kleinere Stücke. Danach schält man ihn entweder mit einem Sparschäler oder mit einem Messer. Mit einem Esslöffel kann man die Kerne leicht abschaben.

UNSER EXTRATIPP

Wenn Sie sowieso gegartes Kürbisfleisch verwenden möchten, können Sie sich viel Arbeit beim Zerschneiden sparen: Einfach den Kürbis halbieren und bei 120-150 °C etwa 20 bis 30 Minuten im Backofen vorgaren. Danach kann man den Kürbis ganz leicht aushöhlen, schneiden und schälen.



FOTO: ISTOCKPHOTO/VALASICE



Pikanter Kürbis-Käsekuchen vom Blech

von Lars Kunert

FÜR DEN TEIG:

- 400 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 200 g Butter
- 2 El kaltes Wasser
- 60 g gehackte Kürbiskerne

FÜR DEN BELAG:

- 1 Hokkaidokürbis, ca. 500g
- 150 g Greyerzer Käse oder Bergkäse
- 6 Eier
- 250 ml Milch
- 400 g Schmand
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, gemahlener Koriander, gemahlener Zimt, Kurkuma

ZUBEREITUNG: Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und Salz, Eier, Butter und Wasser hinzufügen. Mit dem Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10 Minuten vorbacken.

Für den Belag den Kürbis von Fasern und Kernen befreien, ungeschält in Spalten schneiden und grob reiben. Käse ebenfalls reiben. Eier, Milch und Schmand geschmeidig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Koriander, Zimt und Kurkuma würzen und die Eier-Schmand-Masse mit Kürbis und Käse verrühren. Die Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und bei gleicher Temperatur ca. 40 Minuten fertig backen. Backblech auf einen Kuchenrost stellen und abkühlen lassen. Schmeckt warm oder kalt!

DIVINO Weinempfehlung:

FRANCONIA Nordheimer Vögelein Silvaner Spätlese feinherb

Dieser Silvaner passt schon im Allgemeinen exzellent zu Gemüsegerichten, aber die leichte Restsüße in Verbindung mit der würzig-pikanten Art des Kuchens wird hier zum absoluten Tanz auf der Zunge!



Schmorkürbis mit Leberkäse und Majoran

von Claudia Flammersberger

ZUTATEN:

- 1 Hokkaidokürbis, ca. 1,5 kg
- 150 g Kartoffeln (festkochend)
- 150 g Kasseler
- Salz
- 2 Majoran-Stiele
- 2-3 El Pistazien
- 250 g Leberkäsbrät
- Cayennepfeffer
- 250 ml Fleischbrühe



ZUBEREITUNG:

Den Kürbis waschen und den Stiel als spätere Öffnung (Durchmesser 6-8 cm) herausschneiden. Fasern und Kerne mit einem Löffel sorgfältig herausschaben. Anschließend Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Kasseler ebenfalls 1 cm groß würfeln. Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen. Majoranblätter abzupfen und fein hacken.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Kartoffelwürfel, Pistazienkerne, Majoran und Kasseler zum Brät geben. Alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen und gründlich mischen. Masse in den ausgehöhlten Kürbis füllen und mit dem Stieldeckel verschließen. Fleischbrühe in einem Bräter erhitzen.

Den gefüllten Kürbis auf ein Gitter über die heiße Brühe (nicht in die Brühe!) setzen und alles zusammen im Ofen für etwa eine Stunde garen. Kürbis herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Spalten geschnitten servieren.



ANMERKUNG: Diese drei Rezepte sind jeweils für vier Personen kalkuliert. Unsere Kolleg:innen haben sich dabei für den weit verbreiteten Hokkaidokürbis entschieden, mit seinem leicht süßlichen Geschmack.

Sicher kann man auch andere Kürbissorten hier oder da einsetzen. Eventuell ändern sich dadurch die Garzeiten etwas. Das sollten Sie berücksichtigen. Bei allen Zutaten empfehlen wir Bio-Qualität. Viel Freude beim Nachkochen!



Kürbis-Lachs-Pfanne mit Senf

von Armin Friedel

ZUTATEN:

1 Hokkaidokürbis, ca. 800 g
500 g Lachsfilet
1 unbehandelte Zitrone
2 Knoblauchzehen
4 kleine, rote Zwiebeln
1 Bund Dill

3 El Olivenöl
150 g saure Sahne
2 Tl scharfer Dijon-Senf
1 T süßer Senf
Salz
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG: Den Kürbis von Fasern und Kernen befreien und ungeschält in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Fischfilet kalt abspülen, trockentupfen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Schale der Zitrone mit dem Zestenreißer ablösen, Zitrone auspressen. Den Saft je zur Hälfte unter den Fisch und den Kürbis mischen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und achteln, Dill waschen und Spitzen abzupfen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weitere 5 Minuten anrösten. Inzwischen saure Sahne, Senf, Dill und Zitronenzesten mischen. Lachs zum Kürbis geben und zugedeckt – ohne zu rühren – 5 Minuten garen. Senfcreme vorsichtig unterheben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und servieren. Dazu passen Reis, Kartoffeln oder einfach knuspriges Brot.

DIVINO Weinempfehlung:

CHARAKTER F. – Steillage – Escherndorfer Lump Silvaner Spätlese trocken

Für dieses Gericht braucht es einen opulenten und breit-schultrigen Wein, der auch mit dem würzigen Fleischbrät umgehen kann. Da passt der Silvaner vom Lump mit seinem kräftig-expressiven Charakter ideal.

DIVINO Weinempfehlung:

CHARAKTER F. – Alte Reben – Thüngersheimer Johannisberg Silvaner Spätlese trocken

Ein Gericht, das vordergründig an einen eher mittelkräftigen Wein denken lässt. Aber der Lachs in Kombination mit dem Dill und Senf verlangt dann doch nach etwas mehr Power und Mineralität. Wir können uns diese Kombination – gerade wegen der sich auch im Wein widerspiegelnden Kräuternoten – sehr gut vorstellen.



Neu im KELLERTEAM: Carmen Weber

Bevor sie nach Franken kam, war Carmen Weber in Blenheim, Neuseeland zuhause. Dort arbeitete sie bei „Grove Mill - Foley Family Wines Ltd.“ - einem nachhaltig wirtschaftenden Weingut in der Weinregion Marlborough District im Norden der Südinsel.

Schon vor ihrem Diplom in Verfahrens- und Naturstofftechnik an der Technischen Universität Dresden mit Spezialisierung auf Lebensmitteltechnik hatte sie bei Grove Mill für ein Jahr im Weinbau und im Labor ein Praktikum absolviert. „Die Labormanagerin von Grove Mill war die Inspiration für meinen weiteren Werdegang!“, erzählt Carmen und schwärmt von ihrer Zeit in Neuseeland.

Der Abschied von Kolleg:innen und Gastfamilie war ihr sehr schwer gefallen. Zurück in Deutschland beendet Carmen ihre Diplomarbeit mit dem langen Titel „Surface plasmon resonance spectroscopy for the analysis of interactions between milk proteins and exopolysaccharides“. Dafür hatte die Diplomingenieurin die Wechselwirkungen zwischen verschiedenen Milchproteinen und von Milchsäurebakterien gebildeten Exopolysacchariden, die zur Texturverbesserung von z.B. fettreduziertem Joghurt oder Käse beitragen können, mittels Oberflächen-Plasmonenresonanzspektroskopie untersucht.

Nur zwei Tage nach der Verteidigung packte Carmen nochmal die Koffer für eine Reise um den Globus und übernahm als Schwangerschaftsvertretung die Laborleitung von Grove Mill. Damit war Carmens Berufswunsch gefestigt und mit ihrer Rückkehr nach Deutschland der Start bei DIVINO Franken entschieden. Zunächst arbeitete sie zusammen mit vielen internationalen „winemakers“ als Zeitarbeitskraft während und nach der Lese in Franken. Dieses Programm läuft bei DIVINO schon seit vielen Jahren sehr erfolgreich und bringt in der jeweiligen Saison viele

ambitionierte Menschen aus der ganzen Welt in Weinbergen und Keller zusammen.

Auf diese Art fließen immer wieder neue Impulse in die Arbeit des DIVINO-Teams. Und weil diese Zusammenarbeit sehr erfolgreich war und Carmen auch privat ihr großes Glück in Franken gefunden hat, ist sie geblieben. Seit Januar diesen Jahres arbeitet sie nun als Mitarbeiterin für Labor, Analytik und Qualitätsmanagement Keller und „hält die Jungs im Keller auf Zack“, wie sie es in ihrer erfrischend gut gelaunten Art beschreibt. Daneben sind Analysen vom Most bis zum fertigen Wein ihre Aufgabe, die Vorbereitung von Füllweinen und vieles mehr, was man allgemein als stetige Verbesserung der DIVINO-Weinqualitäten beschreiben kann. Auch die „Internationalen“ für den Herbst sucht und findet Carmen nun und kann auf diese Weise ihre eigene Internationalität sehr gut einbringen.

Der Umgang mit Rezepturen und Lebensmitteln sind Carmens große Leidenschaft. Und so wundert es auch nicht, dass die 30-jährige sehr gerne backt und kocht. Eine kleine Kostprobe durften wir während der Produktion dieser Ausgabe genießen: Carmen hat uns eine „Fruchttorte mit Haselnussboden“ gebacken, die sie mit den Blüten aus ihrem Garten ganz zauberhaft dekorierte. Das Rezept möchten wir Ihnen nicht vorenthalten und Sie finden es auf Seite 44. Das DIVINO-Team heißt Carmen Weber sehr herzlich willkommen, und wir freuen uns auf eine inspirierende und erfolgreiche Zusammenarbeit!



Wiese in Franken ist neue Mitte der EU!

NACH DEM BREXIT HAT SICH DER GEOGRAPHISCHE MITTELPUNKT DER EUROPÄISCHEN UNION NACH OSTEN VERSCHOBEN UND LIEGT NUN IN GADHEIM BEI WÜRZBURG AUF DEM ACKER DER LANDWIRTIN KARIN KESSLER.

Berechnet wurde die neue Mitte der Europäischen Union vom französischen Institut für Geografie und Forstwesen (IGN: Institut national de l'information géographique et forestière) schon im Jahr 2016: Nachdem Großbritannien heuer tatsächlich den Austritt realisiert hatte, wunderte sich die Landwirtin und andere Bürger in Gadheim über den medialen Wirbel im Dorf. Sogar internationale Journalisten waren nach Unterfranken gekommen, um direkt vom neuen Mittelpunkt zu berichten. Seit dem Beitritt Kroatiens 2013 hatte er auch zuvor schon in Unterfranken gelegen – allerdings etwa 60 Kilometer weiter nordwestlich im Ort Westerngrund bei Aschaffenburg.

BLÜTENPRACHT IM ZENTRUM DER STAATENGEMEINSCHAFT

Bei 9 Grad, 54 Minuten, 7 Sekunden östlicher Länge und 49 Grad, 50 Minuten, 35 Sekunden nördlicher Breite liegt nun die Mitte der neuen, verkleinerten Europäischen Union. „Das ist schon etwas sehr Besonderes und ich freue mich darüber“, berichtet Karin Keßler, auf deren Grund und Boden eine rot-weiße Stange das Zentrum markiert. „Auch wenn ich dem Austritt Großbritanniens aus der EU mit gemischten Gefühlen gegenüberstehe.“ Gemeinsam mit der befreundeten Familie Goj aus Unterdürrbach hat sie sich dafür entschieden, auf einer Fläche von 11.000 Quadratmetern eine Blumenwiese anzulegen. „Die vielen Blüten auf meinem Acker sollen die Vielfalt der Europäischen Union spiegeln und den Insekten einen Lebensraum bieten“, erklärt Karin Keßler.

JEDER KANN VIelfALT GESTALTEN - DIVINO IST DABEI!

Da sie auf dieser Fläche absehbar keine andere Nutzung anlegen möchte, brauchte die Landwirtin eine Einnahmequelle für ihre 1,1 Hektar Land. So kam ihr die Idee, mit „Blühpatenschaften“ eine Refinanzie-



FOTO: CW-FOTODART, CHRISTOPH WEISS



rung zu generieren, und inzwischen hat sie schon 90 Anteile vergeben: Man kann sich entweder für 100 m² zu 40 Euro, oder für 200 m² zu 80 Euro im Jahr engagieren. Auch DIVINO ist Pate und sehr stolz darauf, Teil des Projektes „Insektenwiese“ zu sein. Je nach Größe sind noch zwischen 10 und 20 Patenschaften für dieses Jahr frei. Das Projekt ist für

mehrere Jahre geplant. Wir freuen uns sehr über diesen bunten Mittelpunkt der EU in Unterfranken!

Kontakt:
Karin Keßler
Gadheimer Straße 8
97209 Veitshöchheim
insektenwiese@gmx.de



ROTHENBURG OB DER TAUBER:

Perspektivwechsel



Rothenburger Stadtmauer Klingenschütt mit Kummereckturm.

Es ist Fluch und Segen zugleich, so attraktiv zu sein: Rothenburg ob der Tauber ist eine Kleinstadt in Mittelfranken, die schon vor dem zweiten Weltkrieg ein bedeutender Zielort für den Tourismus in Deutschland war. Mit rund 11.500 Einwohnern ist die Stadt eher klein – aber die Anzahl der Tagestouristen ist mit 1,9 Millionen pro Jahr (2019) unverhältnismäßig groß: Im Mittel kommen demnach rund 5.200 Gäste pro Tag nach Rothenburg.

ABSICHTLICH ABSEITS

Frank Respondek ist Fotograf und ein Sohn der Stadt. Mit den Gästen in Rothenburg kommt er nur dann in Berührung, wenn sie ihre Hochzeit in der fränkischen Märchenstadt feiern möchten und er das Fest fotografisch begleiten darf. „Wir sind gesegnet mit Kulisse“, sagt der Fotograf, der jeden Winkel seiner Stadt kennt und sich im Übrigen sehr über die Touristen freut. „Es wäre sonst sehr still in Rothenburg“, befürchtet er.

Leider ist es in diesen Tagen tatsächlich sehr still, denn der Einbruch der internationalen Reisetätigkeit macht sich in der Stadt an der Tauber ebenfalls schmerzlich bemerkbar. Aber das soll hier und jetzt keine Rolle spielen. Vielmehr haben wir uns von Frank Respondek seinen Blick auf die Stadt zeigen lassen. Als gebürtiger Rothenburger betrachtet er natürlich vieles aus einem anderen Winkel und sieht die Schönheit im Detail. Oder er entdeckt ungewöhnliche Sichtweisen, indem er die Perspektive wechselt. Die typischen Postkartenmotive liefert Respondek nicht. Wir haben sie auch nicht vermisst. Vielmehr hat uns die stille Ästhetik seiner kunstvollen Schwarzweißfotografien fasziniert, die wir Ihnen auf diesen Seiten vorstellen.



Frank Respondek (56), Fotograf, verheiratet, zwei Kinder. Liebt Shootings an ungewöhnlichen Orten, Hochzeitsfotografie & ist leidenschaftlicher Koch mit Spezialisierung auf die Thailändische Küche. Die hat er auf seinen Reisen vor Ort ausgiebig probiert und studiert. www.respondek-fotografie.de



36
37





Seite 36 oben: Klingenbastei (vom Nord-Turm der Jakobskirche fotografiert); unten: Rathausurm, Siebertsturm und Kleiner Stern (vom Süd-Turm der Jakobskirche fotografiert).

Links oben: Plönlein, Siebertsturm und Kobolzeller Turm (vom Tragschrauber fotografiert); links unten: Detail Haustür, Herrngasse 29.



MEHR ALS MITTELALTER UND WEIHNACHTEN

Rothenburg ist bekannt für seine mittelalterliche Altstadt, für den romantischen Weihnachtsmarkt oder für das Käthe Wohlfahrt-Museum. „Wenn man „nur“ die bekannten Attraktionen der Stadt erkundet, wird man ihr aber nicht gerecht“, erklärt Frank Respondek. „Rothenburg hat es verdient, dass man auch mal in die kleinen Gassen spitzt oder einen Gang entlang oder hinter der Stadtmauer macht. Auch der Weg zur Engelsburg lohnt sich auf jeden Fall, denn von dort hat man einen traumhaften Blick auf Rothenburg“, schwärmt er von seiner Heimatstadt.

Respondek ist nach einer Weltreise sehr bewusst und gerne wieder nach Rothenburg zurückgekehrt und seine beiden Kinder, Mia und Bruno sind wie er hier geboren. Auch die Kinder lieben die kurzen Wege in der Stadt und den Schokolade-Laden „allegra“ in der Georgengasse. „Es ist einfach schön, dass man innerhalb weniger Minuten aus dem Getümmel der Stadt raus ist und die Natur genießen kann“, sagt der Fotograf. Rothenburg liegt auf einer Anhöhe über dem lieblichen Taubertal und ist umsäumt von Wiesen, Wald und Feldern. Nicht zu steil und nicht zu flach ist die Landschaft geformt, und man kann ganz wunderbare Wanderungen rund um Rothenburg unternehmen. Dabei schaut man immer wieder aus einer anderen Perspektive und mit Distanz auf die Stadt. Viele Türme, die markante Stadtmauer und die St. Jakobskirche sieht man weit über das Rothenburger Land.

Jetzt im Herbst oder im Winter lohnt sich ein Ausflug nach Rothenburg o.d. Tauber ganz bestimmt, denn die Schönheit der mittelalterlichen Stadt ist zeitlos...

ROTHENBURG-TIPPS VON FRANK RESPONDEK:

**Hotel & Restaurant
Villa Mittermeier**
Vorm Würzburger Tor 7
91541 Rothenburg o.d.T.
www.villamittermeier.de

**BrotHaus Café
im Schlachthof Rothenburg o.d. Tauber**
Schlachthofstraße 37C
91541 Rothenburg o.d.T.
(etwas ausserhalb vom Zentrum – lohnt sich aber!)
www.brot-haus.de

**Hotel & Restaurant
Reichsküchenmeister**
Kirchplatz 8
91541 Rothenburg o.d.T.
www.hotel-reichskuechenmeister-rothenburg.de

**Waldgasthof Wildbad
Familie Hofmann**
Wildbad 1
91593 Burgbernheim
(15 km entfernt von
Rothenburg o.d.T.)
www.waldgasthof-wildbad.de

**Unter den Linden
Wirtshaus an der Tauber**
Kurze Steige 7b
91541 Rothenburg o.d.T.
www.unter-den-linden-rothenburg.de

[divino-einfach]



**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

Durch die Corona-Krise haben wir gelernt, wieder einfacher zu leben. Wir konnten manche Urlaubsreisen nicht unternehmen, und viele Events fielen aus. Das könnte auch eine Chance sein, jetzt darüber nachzudenken, wie einfaches Leben geht. Dabei bedeutet dieses „einfach leben“ zweierlei. Das eine ist *einfach* leben. Ich habe einen einfachen Lebensstil. Ich brauche vieles nicht mehr. Von diesem einfachen Leben sagt Jean Paul: „Man kann die seligsten Tage haben, ohne etwas anderes dazu zu gebrauchen als blauen Himmel und grüne Frühlingserde.“ Einfachheit hat für Jean Paul mit Seligkeit zu tun. Wer den blauen Himmel und die grüne Frühlingserde genießen kann, für den ist die einfache Lebensweise ein Weg zum wahren Glück. Der einfache Lebensstil kann also durchaus zu einem intensiveren Leben führen. Er hat nichts mit Verzicht auf Lebensqualität zu tun, sondern vermag sogar unsere Lebensqualität zu steigern. Viele Eliten in der Gesellschaft zeichnen sich durch einen einfachen Lebensstil aus. Sie haben es nicht nötig, sich mit andern zu vergleichen, welches Auto sie fahren und ob sie teure Markenkleidung tragen. Diese Einfachheit führt zu einer inneren Freiheit.

Die andere Bedeutung ist: einfach *leben*. Ich denke nicht zuviel darüber nach, wie ich leben soll, was alles wichtig ist, was ich alles brauche. Ich *lebe* einfach. Viele Menschen müssen heute viele äußere Events erleben, sie brauchen viele außergewöhnliche Erlebnisse, weil sie nicht fähig sind, einfach im Augenblick zu *leben*. Zum Leben gehört die Kunst, sich auf den jetzigen Augenblick einzulassen. Ich lebe bewusst, wenn ich durch den Wald spazieren gehe und die Waldluft einatme, die Bäume anschau, sie rieche und auf die Stimmen der Vögel oder das Rauschen des Windes höre. Ich lebe bewusst, wenn ich den Schluck Wein achtsam genieße, seinem Geschmack nachspüre. Dieses achtsame und bewusste Leben will gelernt sein. Achtsamkeit ist heute ein großes Thema. Wenn ich achtsam in der Begegnung, im Gespräch bin, dann wird es ein schönes Gespräch, eine schöne Begegnung. Dann gehe ich bereichert und verwandelt aus dem Gespräch. Es braucht wenig, um wirklich *leben* zu können. Es braucht nur die Fähigkeit, jetzt in diesem Augenblick ganz gegenwärtig zu sein, mich ganz einzulassen auf das, was ist. So wünsche ich Ihnen, dass Sie Lust daran haben, einfach zu *leben* und *einfach* zu leben.

NEUSTART IM ASAM SCHLÖSSL:

Barbara und Shane McMahon

Über „Shane’s Restaurant“ im Dreimühlenviertel von München hatten wir in der Herbst-Winter-Ausgabe 2018 berichtet und Sie vielleicht schon einmal kulinarisch in die Landeshauptstadt gelockt. Barbara und Shane McMahon sind gute Bekannte von Paul Glaser, unserem Mann für das Qualitäts- und Weinbergsmanagement und außerdem große Fans unserer Weine. Und so kommt es, dass DIVINO den Neustart der Gastronomen wieder mit seinen Weinen begleiten darf!



FOTOS: CHRISTIAN GEISSELMANN



NEUER SCHWUNG IN HISTORISCHEN MAUERN

Schon 1687 wurde das zauberhafte „Asam Schössl“ in Thalkirchen erbaut, im Zweiten Weltkrieg vollkommen zerstört und 1960 wiedererrichtet. Heute steht es auf der Bayerischen Denkmalliste, und seit September dieses Jahres sind die Gasträume und der Garten mit neuem Leben erfüllt. Vor dem Umbau war es von Wirtin Birgit Netzle geführt worden, und man konnte dort so manches bekannte Gesicht sehen: Königin Silvia, Hans-Dietrich Genscher und Helmut Fischer haben dort gespeist – und Rudolph Moshammer hatte wohl einen Stamplatz im „Schössl“.

JETZT ODER NIE!

„Wir haben uns gedacht: Wenn wir nochmal etwas Neues machen wollen, dann müssen wir es jetzt tun“, erklärt Barbara McMahon. „Natürlich fiel uns der Abschied aus dem „Shane’s“ nicht gerade leicht – wir hatten dort eine tolle Zeit und viele liebe Gäste!“, rekapituliert die Gastronomin. Aber in das „Asam Schössl“ haben sich die beiden einfach verliebt und sind nun überglücklich, hier ein ganz neues Konzept bieten zu können. „In das „Shane’s“ kamen die Gäste für ein Überraschungsmenü am Abend. Ins „Asam-Schössl“ kommen die Leute auch einfach, um einen Kuchen zu essen oder für ein Schnitzel“, beschreibt Barbara den großen Unterschied, den sie hier sieht. Barbara und Shane McMahon bieten eine kleine Karte

für viele Geschmäcker: Deftig-bayerische Spezialitäten, Jakobsmuscheln, Kaffee und Kuchen oder einfach „an Kas“ im Biergarten gibt es jetzt. Und da Shane McMahon leidenschaftlich gerne grillt, serviert er natürlich auch Köstlichkeiten vom Grill im Garten.

HEIRATEN MIT DEN MCMAHONS

Im Schössl gibt es passende Räume für private Feiern – Hochzeiten insbesondere. Da geht Barbara das Herz auf, denn sie war acht Jahre lang als Hochzeitsplanerin tätig und weiß, um was es geht. In Kombination mit der neuen Location, einem tollen Team und Shane in der Küche und am Grill sind die Vorzeichen für traumhafte Hochzeiten in Thalkirchen ausgezeichnet. „Auch andere Veranstaltungen, egal ob für Firmen, Privatkunden oder kulturelle Events können wir mit verschiedenen Menüs, einem Flying Buffet oder Fingerfood begleiten“, erklärt Barbara McMahon.

Beim neuen gastronomischen Konzept im Asam Schössl hat die Gesundheit der Gäste höchste Priorität. Hier erleichtern die Großzügigkeit des Hauses und die Weitläufigkeit des Gartens einen Start unter den neuen Spielregeln der Gastronomie. Viele der Speisen – Grillspezialitäten sowie saisonale Schmankerl – gibt es auch als Take Away. Die Biere des Hauses kommen vom Augustiner Bräu und die Weine von DIVINO Franken.

Also, auf ins Asam Schössl!

Shane ist ein begnadeter Koch und Grillmeister. Im Garten vom „neuen“ Asam-Schössl wird es deshalb auch köstliche Schmankerl vom Grill geben!



FOTO: OLIVER KUHNIS



ASAM
SCHÖSSL

KONTAKT:

Asam Schössl
Barbara und Shane McMahon
Maria-Einsiedel-Straße 45
81379 München
Tel. 089 7236373
info@asamschoessl.de
www.asamschoessl.de



FOTOS: COCO LANG



EXKLUSIVES ENTDECKER-PAKET!

Als kleines, aber sehr feines Trostpflaster, dass unser schönes DIVINO WeinForum in diesem Jahr nicht wie geplant am 8. & 9. August stattfinden konnte, haben wir für Sie ein limitiertes Weinpaket unserer Degustationspartner zusammengestellt: Alle Erzeugerbetriebe haben zwei besondere Weine für Sie ausgewählt und kurz kommentiert. **Das gesamte Paket mit insgesamt 12 Flaschen können Sie für 99,00 € versandkostenfrei über info@divino-wein.de bestellen. Sie sparen damit im Vergleich zum Einzelkauf 39,95 €!** Eine Broschüre mit detaillierten Angaben zu den einzelnen Weinen liegt dem Paket bei.

HINWEIS: Da die Weinmengen für diese limitierte Auflage sehr begrenzt sind, raten wir Ihnen noch heute zu bestellen. Unser Angebot gilt nur so lange der Vorrat reicht! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen und hoffen sehr, dass wir uns 2021 wieder zum DIVINO WeinForum bei uns in Nordheim treffen können.

Herzlich,

W. Pass

Wendelin Grass, Geschäftsführer

P. Angele

Peter Angele, Sommelier

ENTDECKER-PAKET zum SONDERPREIS:
12 Flaschen ausgewählter Weine
für nur 99,00 € - versandkostenfrei!
Einfach Ihre Bestellung mit Adresse an:
info@divino-wein.de



Geschäftsführender Vorstand Dr. Bastian Klohr, Verkaufsleiter Andreas Stachel und Kellermeister Patrick Öttl

WEINBIET MANUFAKTUR EG

Die Winzer leben und arbeiten am Fuße des Weinbiets. Mit seinen 554 m Höhe thront er im Herzen der Pfalz über den Weindörfern Mußbach, Gimmeldingen und Haardt. Er ist das Wahrzeichen der Region, und in seinem Schutz sind Menschen und Reben verwurzelt. Seine Bedeutung für das Leben und Schaffen der Winzer kannten schon ihre Ahnen, und so wurde die Kooperation nach ihm benannt. www.weinbiet.de

„Im Herzen der Pfalz wachsen diese charaktervollen Weine VON ERSTEN LAGEN. Die Böden der Weinbiet Manufaktur sind geprägt von Kalkstein, Buntsandstein und Löss sowie dem speziellen Mikroklima am Rande des Rheingrabens.“

2019 VON ERSTEN LAGEN
Weißburgunder & Chardonnay trocken
2018 VON ERSTEN LAGEN
Merlot & Cabernet Sauvignon trocken



Geschäftsführer Wendelin Grass und Sommelier Peter Angele

DIVINO

Qualität ist ein hohes Gut. So verstehen es die Winzer von DIVINO Franken. Wirklich hohe Weinqualität ist für sie ein Wert, der das Leben bereichert. Die Trauben, die von den DIVINO-Winzern geerntet werden und die Weine, die sie daraus reifen lassen, haben deshalb genau das zum Ziel: Lebensqualität schenken. www.divino-wein.de

„Der Alte Reben Silvaner ist für uns der Inbegriff in Sachen Silvaner aus Franken. Der Riesling aus der Steillage präsentiert fränkische Mineralität pur - ein Premium-Riesling aus einer der besten Lagen Frankens!“

2018 Charakter F. - Alte Reben,
Thüngersheimer Johannisberg
Silvaner Spätlese trocken

2018 Charakter F. - Steillage,
Escherndorfer Lump Riesling Spätlese
trocken





Geschäftsführender Vorstand Günter Lehmann

ALDE GOTT WINZER SCHWARZWALD EG

Genuss aus dem Weinschwarzwald: Seit 70 Jahren kooperieren die Winzer rund um den „Alde Gott“ und bewirtschaften gemeinsam 266 Hektar Reben an den Südhängen des Schwarzwaldes. Sie leben die Tradition, die sich in den vergangenen Jahrzehnten bewährt hat und die heute den Zusammenhalt der Menschen stärkt. www.aldegott.de

„Unsere Universal-Talente in Weiß und Rot.“

2018 Spätburgunder Spätlese trocken von Alten Reben

2019 Grauburgunder Kabinett trocken



Geschäftsleitungsassistentin Alina Sonntag und Vorstandsvorsitzender Matthias Baltes

MAYSCHOSS

Die älteste Winzergenossenschaft der Welt: Was 1868 mit überschaubaren 18 Personen begann, ist längst eine Erfolgsgeschichte des Ahrtals geworden: Eine Gemeinschaft mit 450 Mitgliedern aus Mayschoss, Altenahr und Walporzheim, die gemeinsam um die 150 Hektar Rebland bewirtschaften.

www.wg-mayschoss.de

„Der Blanc de Noir trocken ist für Alina Sonntag gut gekühlt der perfekte Terrassenwein und Bestseller unserer Winzergenossenschaft. Die Edition Saffenburg bietet einen typischen Ahr-Spätburgunder. Er ist der Lieblingswein von Matthias Baltes, ausgestattet mit Sonderetikett der Burgruine Saffenburg.“

2019 Blanc de Noir Ahr - Spätburgunder trocken

2017 „Edition Saffenburg Nr.21“ Ahr - Spätburgunder trocken



Kellereimeister Andreas Reichert, Geschäftsführer Axel Gerst und Vorstand Thomas Beyl

WEINGÄRTNER CLEEBRONN-GÜGLINGEN EG

In sorgfältiger Handarbeit und mit Respekt vor der Natur bewirtschaften die Cleebronner Winzer einzigartige Weinbergslagen inmitten des Zabergäus. Umrahmt von Strom- und Heuchelberg, in einem der schönsten Naturparks Deutschlands, reifen ihre Gewächse in mediterranem Klima. Qualität steht an oberster Stelle, getreu dem Grundsatz „So behutsam wie möglich, so viel Technik wie nötig.“

www.cleebronner-winzer.de

„Herzog C Lemberger trocken ist DER Württemberger Rotweinklassiker schlechthin - unsere Paradesorte und markantes Aushängeschild. Der Herzog C Sauvignon Blanc trocken ist trendig, modern, international - schon längst kein Exot mehr. Er mischt die Sortenvielfalt kräftig auf.“

2019 Herzog C Sauvignon Blanc trocken

2017 Herzog C Lemberger trocken



Geschäftsführer Klaus Sparer

KELLEREI BOZEN

Seit 2019 befindet sich die Kellerei Bozen in einem der modernsten Kellereigebäuden Italiens. 224 Genossenschaftsmitglieder widmen sich dort mit Hingabe und Leidenschaft dem Südtiroler Weinbau. Eine große Familie, die sich rund um Bozen für eine gewachsene Kulturlandschaft engagiert. Die 340 Hektar Weinberge liegen in traumhaften Lagen auf 200 bis 1000 Metern Höhe.

www.kellereibozen.com

„Weissburgunder Dellago & Lagrein Perl verkörpern das bestmögliche Zusammenspiel zwischen Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima aus den Bozener Weinbergslagen.“

2019 PERL Lagrein, Südtirol DOC

2019 DELLAGO Weissburgunder, Südtirol DOC



FOTOS: MARCUS DICKS, GERMAN WINE GROUP, KELLEREI BOZEN

BANANEN-SCHOKO-TORTE mit JUVENTA Grauer Burgunder

von Carmen Weber (DIE MACHER, Seite 30-31)

BODEN:

125 g Butter, 200 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Zucker, 3 Eier, ½ Btl. Backpulver, 2 gehäufte EL Kakao

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten verrühren, in eine 28er Rundform geben und bei 180 °C (Umluft) für 20 Min. backen. Nach dem Abkühlen aus der Form holen und mit einem Tortenring umspannen.

BELAG:

5-6 Bananen, 100 ml DIVINO Juventa Grauer Burgunder, 150 ml klarer Apfelsaft, 3 EL Zucker, 1 Btl. klarer Tortenguss

ZUBEREITUNG: Bananen der Länge nach halbieren und auf dem Boden verteilen. Als Variante kann man eingelegte Birnen verwenden. Den Weißwein mit Apfelsaft, Zucker und Tortenguss in einem Topf kurz aufkochen und über die Bananen verteilen, abkühlen lassen.

SAHNECREME

400 g Schlagsahne, 3 EL Zucker, 3 Blatt Gelatine, Tortenring

ZUBEREITUNG: Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Wasser ausdrücken und die Gelatine in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig wird. Danach langsam zur Sahne hinzugeben. Die Sahnemasse auf die Bananenmasse mit Tortenguss verteilen.

KUVERTÜRE

100 g Zartbitterkuvertüre, 100 g Schlagsahne, 1 Blatt klare Gelatine

ZUBEREITUNG: Zartbitterkuvertüre mit zugegebener Sahne in einem Topf unter ständigem Rühren einschmelzen (nicht kochen lassen!). Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, Wasser ausdrücken und in der geschmolzenen Kuvertüre auflösen. Die flüssige Kuvertüremasse vorsichtig über einen Löffel auf die Sahne fließen lassen. Fertig!

Den Kuchen für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend nach Belieben mit Blüten oder Früchten dekorieren.



An dieser Stelle berichtet Dr. Beate Wende, Biologin an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, von besonderen Tieren und Pflanzen im Weinberg. In dieser Ausgabe widmet sich die Wissenschaftlerin einer nicht eindeutig positiv bewerteten Pflanze, die aber immerhin zum „Baum des Jahres 2020“ gekürt wurde:

Lebensraum Weinberg

von Dr. Beate Wende,
Biologin an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim

**Die Robinie:
trotz aller Kritik ein Hoffnungsträger!**

Die Kür der Robinie zum Baum des Jahres 2020 sorgt für Diskussion. Denn eigentlich werden Arten oder Lebensräume zur „Natur des Jahres“ gewählt, um auf ihre besondere Gefährdung aufmerksam zu machen. Doch die aus Nordamerika stammende Robinie breitet sich ungeniert aus und drängt sogar heimische Arten mühelos zurück. Handelt es sich heuer also um eine Auszeichnung für einen Problemfall des Naturschutzes?

Eine sichtbare Eigenschaft der Robinie ist die schnelle Besiedlung nährstoffarmer Flächen, auf denen sie innerhalb kurzer Zeit stattliche Höhen erreicht. Wie kann ein solcher Kraftakt gemeistert werden? Die Antwort: Teamwork! Das Erfolgsgeheimnis besteht in einer engen Partnerschaft mit Bakterien. Diese sitzen in knöllchenartigen Wucherungen in den Wurzelspitzen. Dort wandeln sie für ihren Baumpartner Luftstickstoff in pflanzenverwertbare Stickstoffverbindungen um. Im Gegenzug erhalten die Bakterien lebenswichtige Nährstoffe.

Doch das „Robinien-Bakterien-Dreamteam“ verursacht im Naturschutz teilweise große Probleme. Robinien besiedeln bevorzugt warme Trockenrasen, die sich durch den Stickstoffeintrag in eine nährstoffreichere Wiese verwandeln - inklusive des Verschwindens hochspezialisierter Tier- und Pflanzenarten. Hat sich die Robinie angesiedelt, ist ihre „Aussiedelung“ fast unmöglich. Bei radikalen Bekämpfungsmethoden wie Rückschnitt und Kahlschlag wird der Bestand aufgrund der hohen Triebkraft oberflächennaher Wurzeln noch dichter. Doch die Hartnäckigkeit der Robinie wird auch geschätzt und genutzt. Um neu angelegte Böschungen zu befestigen, werden Robinien mit ihrem schnell wachsenden Wurzelsystem gezielt gepflanzt.

Ähnlich unverwüchtlich wie der Baum ist das Robinienholz. Zäh, elastisch und biegsam wird es bei hohen mechanischen Anforderungen verwendet. Früher ratterten

Dampfisenbahnen über hölzerne Robinien-Bahnschwellen und Stichel aus Robinienholz standen im Weinberg in Reih und Glied. Mittlerweile erobert das „Teak des Nordens“ in Form von Gartenmöbeln und Klettergerüsten Terrassen und Spielplätze.

Ihre Vorliebe für trocken-warme Lebensräume, ihr rasches Wachstum, die hervorragenden Nutzungsmöglichkeiten des Holzes und ihre nektarreichen Blüten machen die Robinie zu einem wertvollen Kandidaten unter dem Aspekt des Klimawandels. Durch die Nährstoffverbesserung der Böden ist sie Wegbereiterin für „anspruchsvolle“ Baumarten. Im städtischen Bereich besticht die Robinie mit ihrer Licht- und Wärmeliebe, ihrer hohen Salztoleranz und den attraktiven Blüten. Auszeichnung für einen Hoffnungsträger!



Dr. Beate Wende
Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau (LWG)
An der Steige
97209 Veitshöchheim
Telefon +49 (931) 9801-574
beate.wende@lwg.bayern.de





Liebe Genussinteressierte!

An dieser Stelle haben wir Ihnen bisher immer eine tolle Auswahl an DIVINO-Veranstaltungen geboten. Leider ist das für diese Ausgabe aus bekannten Gründen nicht machbar.

Wir hoffen sehr, dass wir bald wieder die Möglichkeit haben werden, Sie bei uns in Nordheim oder Thüngersheim auf ein Glas Wein begrüßen zu dürfen.

Bleiben Sie gesund, und bleiben Sie uns gewogen!

Ihr DIVINO-Team



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

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

REDAKTION (VERANTW.)

Kerstin Böhning

KONZEPTION & ART DIRECTION

Marko Rötthlingshöfer

FREIE AUTOREN & MITARBEITER

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

LAYOUT, GESTALTUNG & PRODUKTION

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

LEKTORAT

Anneli Grass

TITELFOTO

cw-fotoart, Christoph Weiß

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.

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

Leider ist uns in der Ausgabe N° 1/2020 Frühjahr-Sommer unseres Magazins ein Fehler unterlaufen: Das Foto vom Escherndorfer Lump auf den Seiten 6 & 7 ist von Rolf Nachbar, Fotografie und Design, Reichenberg.



IN DER KRISE GEHT
DER TREND ZUM
ONLINE SCHOPPEN

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



HERBST *liebt* GENUSS *liebt* SILVANER

Herbstliche Köstlichkeiten
zum Nachkochen



Mit der
passenden
Silvaner-
Empfehlung



Silvaner
Heimat.



SILVANER HEIMAT SEIT 1659

www.silvaner-liebt-herbst.de