



# DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE - DAS MAGAZIN



**BOCKSBEUTEL PS**  
So wird er gemacht

**SCHAUMWEIN**  
Besuch bei Höfer Sekt

**LESESTOFF**  
Paul Grotes Frankenkrimi

## DYNAMISCHE DOPPELSPITZE

Günter Höhn und Thomas Hemmelmann gestalten  
den Generationenwechsel bei DIVINO



DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE





# EDITORIAL

## LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

die Anfänge unserer Winzergenossenschaft reichen bis in die 1930er Jahre zurück. Viele Familien arbeiten seit drei Generationen mit uns zusammen. Durch die Fusion der Genossenschaften Nordheim und Thüngersheim im Jahr 2012 sind wir mit diesen beiden Standorten und den angeschlossenen Rebflächen zum zweitgrößten Weinbaubetrieb der Region gewachsen. In unseren Händen liegt mit 360 Hektar eine große Verantwortung. Deshalb ist die Ausrichtung des Unternehmens auf eine sichere Zukunft eine der wichtigsten Aufgaben, die wir haben. Und so haben wir die Führung von DIVINO in die Hände von zwei sehr verantwortungsvollen und visionären Männern gelegt, die wir Ihnen mit der Titelgeschichte dieser Ausgabe vorstellen.

Wir haben an dieser Stelle schon öfters über ihn gesprochen, und er ist Teil unserer Markenidentität: Der Bocksbeutel – Alleinstellungsmerkmal für den Fränkischen Silvaner. Und weil dieses Verhältnis so bedeutsam für uns ist, haben wir unseren Glaslieferanten Wiegand Glas besucht und portraitiert. Lesen Sie auf den **Seiten 18-20**, um was es geht bei der Glasherstellung.

Natürlich darf in der Frühling-Sommer Ausgabe unseres Magazins das Thema Silvaner und Spargel nicht fehlen. Es ist das Traumpaar dieser Jahreszeit, und wir haben für Sie auf den **Seiten 28 bis 31** drei köstliche Spargel-Rezepte von zwei fränkischen Spitzenköchen ausgesucht. Dazu empfiehlt unser Sommelier die passenden DIVINO Silvaner. Ab April gibt es dieses königliche Gemüse – genießen Sie diese besondere Zeit mit unseren Weinen!

Einen besonderen Silvaner, auf den Sie allerdings noch etwas warten müssen, präsentieren wir Ihnen auf den **Seiten 26 und 27**: Mit einem Silvaner Großes Gewächs aus dem Escherndorfer Fürstenberg vervollständigen wir die Kollektion unserer Großen Gewächse – die edelsten und anspruchsvollsten Weine unseres Hauses.

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

Herzlich

W. Pass

Ihr

Wendelin Grass, Geschäftsführender Vorstand  
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

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

## INHALT



**COVERSTORY** 08  
Neues Führungsteam

**BIODIVERSITÄT** 14  
Andreas Maier, Präsident der LWG



**DIVINO PARTNER I** 18  
Wiegand Glas

**DIVINO PARTNER II** 21  
Höfer Sekt

**NEUES WEINGESETZ** 24  
Was sich wirklich ändert

**ZEHNTHOFF** 25  
Neue Ära mit Bernhard Reiser



**SILVANER GOES GG** 26  
Premiumrebsorte!



**KULINARIK** 28  
Silvaner & Spargel

**LOKALTERMIN** 32  
Alter Esel, Marktbreit



**FRANKENREISE I** 36  
Bischofsstadt Fulda

**FRANKENREISE II** 40  
Volkacher Mainschleife

**TERROIR F** 42  
Magischer Ort in Nordheim

**FRANKENREISE III** 45  
Gästeführerin Claudia Flammersberger

**WEIN-LESE** 46  
Paul Grottes Frankenkrimi

**LEBENSRAUM WEINBERG** 49  
Die Dunkle Erdhummel

**EDITORIAL** 03

**KURZ GEMELDET** 04

**IMPRESSIONEN** 06

**PATER ANSELMS KOLUMNE** 44

**EVENTS & TERMINE** 50

**IMPRESSUM** 50

**CARTOON** 51

TITELFOTO: MAXIMILIAN OSTENMEIER



# PICKNICK IM WEINBERG

Wo immer Sie möchten! Ab 1. Mai 2021 gibt es an den Wochenenden ein neues Genuss-Angebot: **Das DIVINO Wein-Picknick**. Das Team vom DIVINO Weingarten versorgt Weinliebhaber, Kurzurlauber, Wanderer, Fahrradfahrer oder Stadtflechter mit köstlichen Brotzeitspezialitäten – auch vegetarisch – und natürlich den feinen Weinen von DIVINO – inklusive Gläser und Besteck. Sie bestellen Ihr Wein-Picknick einfach per Telefon – **die Nummer finden Sie in Kürze auf unserer Homepage** – an den gewünschten Ort, oder holen es sich nach einer kurzen Wartezeit in der DIVINO Vinothek in Nordheim ab. Das Liefergebiet umfasst die gesamte Weininsel, den Escherndorfer Lump und Fürstenberg – sofern die Mainfähre in Betrieb ist. Wenn Sie Ihr Picknick beendet haben, wird alles wieder abgeholt, und Sie können Ihren Ausflug „ohne Ballast“ fortsetzen. Gerne können die Picknick-Körbe natürlich auch zurückgebracht werden.

Alle Informationen zum DIVINO Wein-Picknick finden Sie demnächst auf [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)

04  
05



## DIVINO online

Kennen Sie schon unseren „neuen“ Internetauftritt mit Online-Shop? Nein? Dann wird es wirklich Zeit, mal durch unsere Seiten zu surfen. Hier können Sie sich einfach nur inspirieren lassen oder ganz bequem den Nachschub Ihrer Lieblingsweine bestellen. Besonders wichtig in diesen Zeiten sind die aktuellen Hinweise zu unseren Terminen & Events, die wir hoffentlich bald wieder mit genussvollen Veranstaltungen und Begegnungen füllen können. Auch unser DIVINO Magazin kann online gelesen werden. Viel Freude bei einem virtuellen Besuch von DIVINO!

[www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)



Für mehr Artenvielfalt in Franken:

## BIENENFREUNDE gesucht!

In unserer letzten Ausgabe haben wir Ihnen das Projekt für Artenvielfalt am Mittelpunkt der EU vorgestellt: Hier ist eine gemeinsame Initiative um Jürgen Goj als Initiator und Karin Keßler als Landwirtin ins Leben gerufen worden, die die Artenvielfalt im landwirtschaftlichen Raum schützen und fördern möchte. Für 2021 sind auf den insgesamt 1,1 Hektar Land, die als Blütenwiese Schutz und Lebensraum für viele Insektenarten bieten, noch PATENSCHAFTEN zu haben. Wer sich ebenfalls engagieren und dazu beitragen möchte, dass wieder mehr Bienen, Schmetterlinge, Käfer und andere für das Ökosystem wichtige Insekten die Landschaft bewohnen, bitte melden!

**www.insektenwiese.org:** (Die Seite ist aus Zeitgründen der ehrenamtlichen Protagonisten nicht immer aktuell, aber man findet das Wesentliche.)

**insektenwiese@gmx.de:** Einfach eine Mail schreiben, dass Sie Interesse haben, und dann bekommen Sie die Blühwiesenpatenschaft, Info zum Saatgut, Datenschutzblatt und einen Lageplan zugeschickt.

Es kann so einfach sein, sich für mehr Artenvielfalt zu engagieren!

## AUSGEZEICHNET!



Zwei unserer Weine wurden im Frühjahr von Wein-Plus mit hervorragender Wertung prämiert:



**2018 Nordheimer Vögelein Silvaner Eiswein „DIVINO - Edel & Süß“ („hervorragend“, 90 Punkte)**

„Merklich vegetabiler Duft mit verhaltenen gelbfruchtigen und ganz leicht herb-gewürzigen Aromen. Helle, recht saftige, sehr süße Frucht mit leicht in Richtung Sellerie gehenden vegetabilen Aromen, lebendige, feine Säure, Kandisnoten am Gaumen, moderate, typisch Rettich-artige Frosttöne, nachhaltig, leicht cremig, ein Hauch Trockenkräuter, gute Tiefe, sehr guter Abgang mit intensiver Süße.“



**2016 Primo Cuvée Weiß („hervorragend“, 90 Punkte)**

„Nussiger und leicht angetrocknet-floraler, warmer Duft nach reifen gelben Früchten mit moderater Holzwürze, ein wenig gelb-gewürzigen Aromen und floralen Nuancen. Fest gewirkte, saftige, warme, reife Frucht, rauchiges und ein wenig röstiges Holz, feine Säure, Griff von mürbem Gerbstoff, nachhaltig, recht dicht, gewisse Tiefe, hat Kraft, tabakige und gewürzige Töne, im Hintergrund auch Mineralik, kompakter Bau, noch eher jung, sehr guter, fester, herb-saftiger, würziger und leicht alkohol-warmer Abgang, wieder mit mineralischen Tönen.“



# 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

Das Ende der Winterruhe: Wenn im Frühling die Knospen im Weinberg aufgehen und sich das hellgrüne Laub zeigt, ist das immer wie ein kleines Wunder. Im April und Mai herrscht Bangen und Hoffen, dass die späten Fröste die zarten Triebe verschonen mögen, damit sich die Reben gut entwickeln können!



GENERATIONENWECHSEL:

# Günter Höhn und Thomas Hemmelmann gehen in Führung.



FOTO: MAXIMILIAN OSTERMEIER

**D**ie Erfahrungen und Leistungen vorangegangener Generationen zu würdigen und gleichzeitig die eigenen Vorstellungen umzusetzen und die Verantwortung dafür zu übernehmen: Das ist die große Herausforderung, wenn eine Generation die andere ablöst. Bei DIVINO findet dieser Prozess gerade statt, und es gibt einige sehr ambitionierte und gut ausgebildete junge Menschen in den Führungspositionen. „Wir sind sehr glücklich über diese Entwicklung. Dass wir so viele talentierte und motivierte Menschen bei uns beschäftigen, ist für das Unternehmen zukunftsweisend“, freut sich Wendelin Grass, DIVINO Geschäftsführender Vorstand.

## DYNAMISCHE DOPPELSPITZE

Ende 2019 hat Thomas Hemmelmann aus Himmelstadt den Vorsitz des Aufsichtsrates, dem er seit 2010 angehört, übernommen und bildet nun zusammen mit Günter Höhn, Vorsitzender des Vorstandes die Führungsspitze der Genossenschaft. „Die Organisation sieht vor, dass der Vorstand die Geschäfte der Genossenschaft leitet und der Aufsichtsrat ihn dabei kontrolliert und prüft, ob alle Entscheidungen im Interesse der Winzer und gesetzeskonform sind“, erklärt Günter Höhn das Prinzip. Er präzisiert, dass sie beide den „Vorsitz“ eher als Moderation der jeweiligen Gremien auffassen und sich als Sprecher verstehen. „Bei DIVINO saßen schon immer beide Gremien an einem Tisch. Wir diskutieren sehr konstruktiv und treffen die wichtigen Entscheidungen gemeinsam“, ergänzt Thomas Hemmelmann. Günther Höhn hat als Vorstandsvorsitzender direkt mit dem Tagesgeschäft im Unternehmen zu tun: Personalplanung, Mitgliederwesen, Produktion, Weinbaumanagement oder etwa auch die Umsetzungen der Corona-Maßnahmen laufen über seinen

**THOMAS HEMMELMANN**

**GEBOREN:** 21.08.1983 in Würzburg

**FAMILIE:** verheiratet, Tochter: Lilli 8 Jahre

**HOBBIES:** Schwierige Frage für mich. Ich mache viele Sachen so gerne, dass man sie fast alle als Hobby beschreiben könnte. Eine große Leidenschaft ist die Landtechnik: fahren, reparieren, umbauen, pflegen...

**FÜR DIVINO** bewirtschafte ich eine Anbaufläche von gut vier Hektar im Nebenerwerb.

**LIEBLINGSREBSORTE:** Silvaner... wegen seines aufrechten, robusten Wuchses.

**DIVINO LIEBLINGSWEIN:** Rieslaner Spätlese – für mich darf es gerne etwas Süßes sein und sehr gerne auch Traubensaftsecco.

Die Freude an der gemeinsamen Aufgabe sieht man der Doppelspitze Höhn-Hemmelmann deutlich an!

Tisch. Er wird alle vier Jahre von den Mitgliedern neu gewählt und steht in einem Anstellungsverhältnis mit dem Unternehmen. Der Aufsichtsratsvorsitzende wird alle drei Jahre von den Mitgliedern des Aufsichtsrates gewählt. Seine Aufgabe ist es, die Generalversammlung vorzubereiten und sich mit dem Vorstand abzustimmen. Große Projekte, wie zum Beispiel den Bau einer neuen Kelterhalle, planen das Team Höhn-Hemmelmann gemeinsam mit dem Gremium, und auch in der Projektbetreuung kooperieren die beiden intensiv.

## **MOTIVATION, PROFESSION, IDENTIFIKATION**

„Mein Großvater und mein Vater waren schon DIVINO Winzer. Als ich den Betrieb von meinem Vater 2008 übernommen habe, bin ich in der DIVINO Familie geblieben und das war für mich selbstverständlich“, erzählt Günter Höhn, der als Vollerwerbwinzer und Brenner tätig ist und besonders den Sauvignon Blanc liebt (wir berichteten in unserer ersten Ausgabe, im Oktober 2015 über den Vorstandsvorsitzenden). „Ich habe andere Länder und andere Betriebsformen kennengelernt, aber für einen Winzer bietet die Genossenschaft viele Vorteile, die man anderswo in dieser Form nicht hat“, so Höhn weiter. Die genossenschaftlich organisierten Winzer können sich voll und ganz auf den Weinbau konzentrieren und werden dabei in allen Belangen auf Wunsch unterstützt. Um die Kellerwirtschaft, Verpackung, Logistik oder die Vermarktung ihrer Weine müssen sie sich nicht kümmern. „In unserem Weingut arbeiten 284 perfekt ausgebildete Winzer – manche im Nebenerwerb und manche im Vollerwerb. Aber sie können sich alle voll auf das konzentrieren, was sie gelernt haben: Weinbau!“, unterstreicht Thomas Hemmelmann den Vorteil dieser Arbeitsteilung.

Er wünscht sich, dass die Leistung und die ausgezeichnete Qualität der Genossenschaften endlich mehr anerkannt

wird – sowohl bei Weingenießern und Gastronomen als auch bei den selbstvermarktenden Winzern. „Das System der Genossenschaft bietet einen riesigen Pool an Wissen, Erfahrung und Handwerkskunst für unsere Winzer, aus dem sie schöpfen können. Es herrscht ein guter Geist in unserem Unternehmen, und ich persönlich bin extrem stolz darauf, meine Trauben bei DIVINO abliefern zu dürfen“, sagt Thomas Hemmelmann. Zusammen mit seiner Frau Siegrid führt er die „Weinscheune“ in Himmelstadt, eine Weinstube mit angeschlossener Ferienwohnung. Außerdem ist Hemmelmann Winzer, Landwirt, Industriemechaniker, Mechatroniker und Abwassermeister (wir berichteten in der Ausgabe Herbst-Winter 2017 über das Multitalent).

## **DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG: DER GENERATIONENWECHSEL**

Die Pläne von Höhn und Hemmelmann für ihr Unternehmen sind ambitioniert. „Nicht Corona, nicht der Frost, nicht die neue Traubenannahme sind die größte Herausforderung, der wir uns stellen müssen. Es ist vielmehr der erfolgreiche Generationenwechsel, der die Weichen für DIVINO stellen wird“, so Hemmelmann. „Wir müssen junge Menschen für den Beruf des Winzers – wieder – begeistern. Leider wird er in Deutschland nicht gut bezahlt, davon ist die gesamte Landwirtschaft, oder wie man sagt die „grünen Berufe“ betroffen. Wir arbeiten dafür, dass es für junge Menschen wieder attraktiv ist, den Weinberg des Vaters oder des Großvaters weiter zu pflegen. Das ist auch zum Erhalt der Kulturlandschaft in Franken ganz wichtig“, unterstreicht der Aufsichtsratsvorsitzende.

Die Hauptaufgabe ist es, und da sind sich die beiden einig, die Genossenschaft fit für die nächste Generation zu machen. Die Vorgaben des Handels müssen reflektiert werden, Zertifizierungen erfüllt, es braucht moderne Geräte zur Verarbeitung

**GÜNTER HÖHN****GEBOREN:** 29.12.1979 in Dettelbach**FAMILIE:** verheiratet, drei Kinder: Leon 9 Jahre, Nick 13 Jahre, Kristin 18 Jahre**HOBBIES:** Kochen, Angeln, Wein

**FÜR DIVINO** bewirtschafte ich eine Rebfläche von 16 Hektar im Haupterwerb und betreibe eine Brennerei im Nebenerwerb.

**LIEBLINGSREBSORTE:** Sauvignon Blanc. Sie ist eine der wenigen – sehr vielseitigen – Rebsorten, bei der ich schon im Anbau direkten Einfluss auf die Stilistik nehmen kann.

**DIVINO LIEBLINGSWEIN:** Juventa Secco – der passt zu allem! Zum Grillen mit Freunden, als Basis für tolle Cocktails, super unkomplizierter Wein, der den Geist belebt.

Enge Abstimmungen und eine konstruktive Kommunikation sind essentiell, um große Entscheidungen im Sinne der Gemeinschaft zu treffen.

der Trauben, die Qualität muss kontinuierlich top sein. Gleichzeitig dürfen die Investitionen, die die Mitarbeiter brauchen, um all das leisten zu können, die Mitglieder aber nicht wirtschaftlich überlasten. „Das ist nicht immer leicht. Und wir sind ja beide selbst Winzer. Da schlagen in den Sitzungen manchmal zwei Herzen in unserer Brust“, räumt Höhn ein.

Eine Genossenschaft muss genauso geführt werden wie ein Unternehmen, erklären beide einstimmig. „Man muss den Mut haben, Entscheidungen zu treffen und sie umzusetzen. Jeder weiß, dass es auch falsche Entscheidungen geben kann, das passiert. Aber es geht darum, an jedem einzelnen Tag die jeweils bestmögliche Leistung abzuliefern“, ist Günter Höhn überzeugt.

## TEAMWORK FÜR EINE GUTE ZUKUNFT

„Wir müssen das Erbe unserer Eltern in die nächste Generation führen. Was vor 30 Jahren super trendy war, lockt heute keinen mehr hinter dem Ofen hervor. Wie möchten weinaffine Menschen in 5, 10 oder 20 Jahren einkaufen? Was müssen wir tun, um auch für die junge Winzergeneration attraktiv zu sein? Solche Fragen treiben uns um“, beschreibt Thomas Hemmelmann. Die Männer führen ein Team von 284 Winzerinnen und Winzern, die gemeinsam 360 Hektar Rebfläche in Franken bewirtschaften. 75 Beschäftigte sorgen dafür, dass die Trauben verarbeitet, gekeltert, gefüllt, verpackt und verkauft werden. Über allem steht die Aufgabe, die fränkische Weinkulturlandschaft zu erhalten und damit wichtige Strukturen für den ländlichen Raum. Das sind große Aufgaben. „Wir sind damit nicht alleine“, sagt der Vorstandsvorsitzende, Günter Höhn.

„Wir verstehen uns als Gemeinschaft, und als Vorsitzende sind wir die Sprecher dieser Gemeinschaft“, fasst Höhn zusammen.



## Die Geschichte würdigen und die Zukunft gestalten:

### Wendelin Grass, Geschäftsführender Vorstand von DIVINO

Jede Familie hat ihre Mitglieder, ihre persönliche Geschichte, ihre eigenen Werte – all das reicht weit in die Vergangenheit und ist über Generationen hinweg gewachsen. Und so ist das auch bei uns als Winzergenossenschaft: Unsere Basis und was uns im Kern zusammenhält, sind genau diese Familienmitglieder. Und so denken auch wir in Zeiträumen von Generationen. Das bedeutet, man schaut mit Respekt zurück zu den Menschen, die vor uns schon viel geleistet haben, und wir schauen nach vorne, um den kommenden Winzer-Generationen eine gesunde Existenzgrundlage vorzubereiten. Am Ende der neuen Dekade werden wir bei DIVINO unser 100jähriges Bestehen feiern: Im Jahr 1930 wurde die Genossenschaft gegründet. Viele Menschen haben seit dieser Zeit verantwortungsvoll die nächsten Schritte geplant. Dazu gehört ganz wesentlich die Pflanzung von neuen Weinbergen mit den passenden Rebsorten. Dahinter stehen keine spontanen Ideen – sondern langfristige Perspektiven: Die neuen Reben und die daraus gewonnenen Weinen müssen auch in 20 und mehr Jahren noch ihre Liebhaber am Markt finden.

Bei DIVINO steht innerhalb der nächsten drei Jahre der Neubau eines Kelterhauses an. Dies bedeutet nicht nur eine enorme Kraftanstrengung für das Unternehmen und seine Mitglieder, sondern eine detaillierte und auf die Zukunft ausgerichtete Planung. Wir stehen vor einer Investition für die kommenden Generationen. Deshalb ist es gut, dass unser junges Führungsduo in der Verantwortung für die Umsetzung dieses bedeutenden Großprojektes steht. Das neue Kelterhaus wird auf eine Ertragsrebfläche von 400 Hektar ausgelegt sein. Weitere wichtige Projekte, die wir für die Zukunft von DIVINO planen, sind: Konzepte gegen den Klimawandel, Förderung der Biodiversität im Weinberg sowie ressourcenschonende Energiekonzepte.

# Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

**LWG unter neuer Leitung: Präsident Andreas Maier stellt sich vor.**

Ende April 2020 übernahm Andreas Maier das Amt des Präsidenten der LWG in Veitshöchheim. Wir hatten leider noch keine Möglichkeit, ihm einen Antrittsbesuch zu machen. Das Team der LWG und ihr Präsident sind wichtige Partner der fränkischen Winzerinnen und Winzer: Deshalb möchten wir Ihnen auf diesen Seiten Andreas Maier vorstellen. Wir baten ihn darum, uns die Projekte zu skizzieren, die ihn seit Amtsantritt bewegen.

*Von Andreas Maier*

## ■ UMGANG MIT DER COVID-19-PANDEMIE

Nach einer kurzen Verschnaufpause in den Sommermonaten mussten wir uns den sich verschärfenden Hygieneregeln permanent anpassen und Arbeitsabläufe nachjustieren. Die Schule läuft bei uns bis Mitte Februar zu 100 % im Online-Betrieb. Sämtliche Präsenzveranstaltungen aus der Beratung, Forschung





Foto: LWG, Vetschbacher

Bereits seit einigen Jahren wird im Versuchsweinberg der LWG im Thüngerheimer Scharlachberg zum Thema Biodiversität und ökologischer Weinbau geforscht (wir berichteten). Die LWG ist ein wichtiger Ansprechpartner der fränkischen Winzer - und das Projekt Biodiversität steht für mehr Artenvielfalt und Naturschutz im Weinbau.

und Erwachsenenbildung wurden abgesagt und in ein digitales Format gebracht. Die Kommunikation mit anderen Organisationen und innerhalb der LWG läuft weitestgehend über Videokonferenzen. Die Mitarbeiter nutzen die Telearbeitsmöglichkeiten soweit dies in ihrem Tätigkeitsbereich möglich ist.

Aber auch hier gilt: Wo Schatten ist, ist auch Licht. Wir haben von den Teilnehmern bzgl. des neuen Online-Formates auch sehr positive Rückmeldungen bekommen. Außerdem konnten wir feststellen, dass die Teilnehmerzahlen im Vergleich zu Präsenzveranstaltungen deutlich angestiegen sind. Unser Resümee aus diesen Erfahrungen: Wir werden in gewissen Bereichen Online-Veranstaltungen beibehalten bzw. als sogenannte Hybridveranstaltungen laufen lassen.

## ■ ANPASSUNG AN DEN KLIMAWANDEL IM WEINBAU

Der Klimawandel stellt den traditionellen Fränkischen Weinbau bereits jetzt vor eine große Herausforderung. Im Zuge einer weiteren Temperatursteigerung ist mit einer Verschärfung der klimawandelbedingten Auswirkungen auf den Weinbau zu rechnen. Wir haben auch festgestellt, dass Klimaveränderungen schneller Realität wurden, als prognostiziert.

Eine der bedeutendsten Auswirkungen des Klimawandels auf den Rebenanbau ist die reduzierte Wasserverfügbarkeit innerhalb der Vegetationsperiode. Unsere Forschungsergebnisse zeigen, dass auf diese Veränderung in Form eines Rebsortenwechsels, eines veränderten Laubwandmanagements (kleinere Laubwände), des Standortwechsels in kühlere Lagen und nicht zuletzt durch eine gezielte Bewässerung reagiert werden kann/muss. Kopfzerbrechen bereiten uns auch die in immer kürzeren Abständen auftretenden Spätfröste. Reaktionsmöglichkeiten werden in der aktuell laufenden Seminarreihe dargestellt.

## ■ ARBEITSWIRTSCHAFT, DIGITALISIERUNG, STEILLAGEN-BEWIRTSCHAFTUNG

Zu den technischen Neuerungen sind in jüngster Vergangenheit diverse digitale Anwendungen speziell für den Bereich der Sonderkulturen verfügbar geworden. Hierunter zählen Schlepper-Assistenzsysteme oder digitale Schlagkarteien, die die Dokumentation bzw. Rückverfolgbarkeit vereinfachen.

Vielversprechend ist die semiautonome Schleppersteuerung, bei der mittels Laserscan die Schlepper- und Anbaugerätesteuerung just in time realisiert wird. Autonome Fahrzeugträger für Reihenkulturen sind bereits in der praktischen Erprobung. Wir sind davon überzeugt, dass der Weinbau insbesondere in den Steillagen auch für Traubenerzeuger durch intelligente Technisierung/Automatisierung weiterhin attraktiv bleibt.

## ■ WEINSTILISTIK

Welche Weine verlangt der Markt? Frische und Frucht sind gefragt. Schwere, breite und alkoholreiche Weine sind nicht mehr „in“. Natürlich haben kräftige Weine als Essensbegleiter ihre Berechtigung, aber durch den Klimawandel wird es immer schwieriger für die Winzer, überhaupt noch leichte und alkoholärmere Weine zu erzeugen.

Daher beschäftigen wir uns intensiv mit diesem Thema. Beginnend im Weinberg – mit Versuchen zur Reifeverzögerung, bis hin zur technischen Reduzierung des Alkoholgehaltes im Wein – umfasst das Forschungsfeld viele Bereiche. Wir testen Hefen, die Zucker in andere Stoffe umwandeln, beispielsweise in Säuren, die gleichzeitig den pH-Wert im Wein absenken und dadurch das Risiko von mikrobiologischen Fehlentwicklungen während der Gärung reduzieren.

Die Ergebnisse dieser Versuche werden jährlich bei unseren Workshops für die Winzer (in diesem Jahr auch online) präsentiert und in verschiedenen Fachzeitschriften publiziert. Ziel ist es, dass Franken auch unter dem Zeichen des Klimawandels ganz vorne in der Champions League mitspielt. Nur so können wir die erforderliche Wertschöpfung in den Weinbaubetrieben erwirtschaften, die gleichzeitig Garant für den Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft sind.

## ■ BIODIVERSITÄT IM WEINBAU

Die Weinwirtschaft arbeitet nicht erst seit dem Volksbegehren an diesem Thema. Den meisten Winzern liegt viel daran, die Weinberge nachhaltig zu bewirtschaften. Artenreiche Ansaaten, Steinriegel oder vernetzte Naturbereiche wurden geschaffen. Biodiversität ist in den Weinbergen keine Vision, sondern bereits Realität. Im Rahmen des Versöhnungsgesetzes wurde an der LWG eine neue Stelle für die Wildlebensraumberatung im Weinberg geschaffen. Wir können die Winzer damit in ihren Bemühungen für eine umweltverträgliche Bewirtschaftung noch umfänglicher unterstützen.

Die steigende Beratungsnachfrage, insbesondere aus den Weinbaugemeinden, zeigt uns, dass wir hier am Puls der Zeit liegen. Die Steigerung der Biodiversität in den Rebflächen, aber auch auf den kommunalen Flächen einschließlich der Kleingärten, ist ein wichtiger Mosaikstein, um der Marke Frankenwein ein weiteres Alleinstellungsmerkmal hinzuzufügen.

## ■ WEINTOURISMUS FRANKEN

Der Tourismus im Weinland Franken hat sich zu einem systemrelevanten Wirtschaftszweig entwickelt: mit 76 Mio. Tagen touristische Aufenthaltsdauer und rund 3,24 Mrd. € touristischem Bruttoumsatz. Und diese Zahlen werden vermutlich weiter steigen, da wir davon ausgehen, dass der Inlandstourismus coronabedingt weiter ansteigen wird. Was ist hier geplant, um die Attraktivität und Bekanntheit weiter zu steigern? Die Digitalisierung verschiedener didaktischer Weinwanderwege ist eines der Ziele.

Das Konzept „terroir f“ soll bis 2022 mit insgesamt 22 Standorten abgeschlossen werden. Von den Besucherzahlen her sind diese magischen Orte eine Erfolgsgeschichte. Einen weiteren Arbeitsschwerpunkt bildet die Gestaltung von Ruheplätzen in den Weinbergen. Die Weiterentwicklung eines nachhaltigen Tourismus mit innovativen Ideen ist hier unsere Devise.

## ■ PREMIUMSTRATEGIE FÜR LEBENSMITTEL AUS BAYERN

Die Anfang 2017 an der LWG gestartete Premiumstrategie für Lebensmittel aus Bayern will gezielt besondere Produkte, welche die „Spitze der Qualitätspyramide“ bilden, in den Fokus rücken. Als Imageträger sollen diese Bayern, seine vielfältigen Regionen mit den dahinterstehenden Menschen und die Lebensmittelerzeugung im Freistaat noch bekannter machen. Letztlich soll so das Bewusstsein der Verbraucher für die Qualität und die Besonderheit heimischer Produkte geschärft, dafür weiteres Interesse geweckt und deren Wertschätzung weiter gesteigert werden.

Mit dem Projekt „100 Genussorte Bayern“ an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) wurden durch einen bayernweiten Wettbewerb 100 Orte, Gemeinden und Städte mit kulinarischen Besonderheiten und Identitäten gesucht und gefunden. Vom kleinen Kräuterdorf bis zur Metropole ist alles dabei. Im Vordergrund stehen dabei die Menschen, die sich in den Genussorten für ihre besonderen Lebensmittel und kulinarischen Schätze engagieren – vom Senner im Allgäu bis zum Winzer in Franken. Mit den Aktivitäten rund um die 100 ausgewählten Genussorte in Bayern sollen die besonderen Spezialitäten und kulinarischen Schätze sowie deren Geschichten und Macher den Einheimischen und Gästen bekannter gemacht werden.

Die Herausforderungen für die Fränkische Weinwirtschaft sind groß – und die Möglichkeiten, die Zukunft selbst in die Hand zu nehmen, sind vielfältig.



Andreas Maier, Präsident der LWG in Veitshöchheim

FOTO: STUDIO MÜLLER-KARSTADT

FOTOS WIEGAND-GLAS

18  
19

Bocksbeutel und andere  
schöne Dinge aus Glas!

# Wiegand-Glas, Steinbach am Wald: Unser Flaschenlieferant

**M**it einer neuen Serie werden wir an dieser Stelle von unseren Partnern rund um die Weinverpackung berichten. Nachdem der Wein in den Fässern reifen durfte, wird er in unterschiedliche Flaschen gefüllt, verschlossen, etikettiert, verpackt und verschickt. An jeder Station arbeiten viele Menschen mit Engagement zusammen, damit Sie am Ende Frankens feine Weine genießen können.

Wir starten mit den Flaschen. Je nach Rebsorte und Ausbaustil entscheiden wir uns für unterschiedliche Flaschenformen und füllen unsere Weine entweder in den fränkisch-markanten Bocksbeutel, in Schlegelflaschen, Bordeaux-, Burgunder-, oder Schaumweinflaschen, Magnum oder Doppelmagnum. Unser Partner aus der Behälterglasindustrie ist das Unternehmen „Wiegand-Glas“ aus Steinbach am Wald im Landkreis Kronach in Oberfranken. Was es mit diesem Werkstoff auf sich hat und welche Herausforderungen der Bocksbeutel an eine Glashütte stellt, erzählen wir auf diesen Seiten.

Das Unternehmen „Wiegand-Glas“ beschäftigt sich seit 450 Jahren mit diesem faszinierenden Verpackungsmaterial, das sich aufgrund seiner besonderen Eigenschaften – antistatisch, aseptisch, inert – sehr gut für die Verpackung von Getränken und Lebensmitteln eignet. Die Zutaten für die Herstellung von Glas waren ursprünglich ein Gemisch aus Quarzsand, Kalk (Kalziumkarbonat), Soda und Pottasche (Kaliumkarbonat – ein Salz, das früher aus Asche gewonnen wurde). Aber heute wird Glas vor allem aus aufbereiteten Scherben gefertigt: Das Material ist zu 100 Prozent recycelbar – und das beliebig häufig und ohne Qualitätsverlust. Bei „Wiegand-Glas“ kommen die Rohstoffe zum Großteil aus Deutschland und auch die Verpackungskonzepte aus Glas sind Made in Germany. Ein wichtiger Faktor ist dabei Altglas: Es ist der unverzichtbare Rohstoff für die Herstellung von Glasflaschen und Glasbehältern. Das Recycling von Altglas wird bei „Wiegand-Glas“ großgeschrieben: So wird der Einsatz von Primärrohstoffen, der Verbrauch von Erdgas und damit CO<sub>2</sub>-Emissionen nachhaltig reduziert.

Heute werden bei „Wiegand-Glas“ neue Flaschen im Durchschnitt zu über 80 Prozent aus Altglas gefertigt – bei grünem Glas liegt der Anteil sogar bei bis zu 98 Prozent. „Wiegand-Glas“ setzt dabei auf neueste Technologien, um die Prozesse kontinuierlich zu verbessern und seinen Kunden, wie DIVINO, hochwertigen Verpackungen für ihre Qualitätsprodukte zu bieten. Mit dem Bocksbeutel PS haben die fränkischen Winzer sich ein sehr charismatisches Behältnis für ihre Weine ausgesucht. Was die Besonderheiten und Herausforderungen in der Herstellung sind und wie so ein Bocks-



beutel entsteht, wollten wir gerne von einem der Geschäftsführer von Wiegand-Glas, Nikolaus Wiegand, wissen.

**Herr Wiegand ist es richtig, dass dieser Bocksbeutel in einem seiner früheren Leben ein Gurkenglas gewesen sein könnte?**

Ja, das kann durchaus sein. Allerdings müssen wir auch auf die Glasfarbe achten. Ein Gurkenglas ist meist aus farblosem Glas gemacht, und weißes Altglas wird in aller Regel auch wieder zu Verpackungen in dieser Farbe verarbeitet.

**Auf was müssen wir als Konsumenten beim Wegwerfen von Altglas denken?**

Ganz wichtig ist, dass in die Altglascontainer wirklich nur leere Glasverpackungen wie Flaschen und Konservengläser entsorgt werden. Was nicht in den Altglascontainer gehört sind Trinkgläser oder Porzellan, Keramik und Steingut. Diese stören den Recyclingprozess, sind



Glas ist zu 100 Prozent recycelbar: Somit ist Altglas ein wertvoller Rohstoff für die Produktion neuer Glasbehältnisse. Die sorgfältige Trennung von Farben ist dafür sehr wichtig.

Nikolaus Wiegand, Geschäftsführer von Wiegand-Glas, ist ein leidenschaftlicher Verpackungshersteller und hat unsere Fragen zum Glas beantwortet.



Ende 2015 wurde der Bocksbeutel PS eingeführt, mit dem die fränkische Weinbranche ihr Markenzeichen modernisiert hat. Wenige Monate später wurde er für sein Design ausgezeichnet: Das hatte Peter Schmidt, Hamburg (2. von links) mit seinem Team gestaltet. Schon die ersten Prototypen hatte die Firma Wiegand-Glas produziert.



FLASCHENFOTO: ROLF NACHBAR



FOTO: CWI

20  
21

nur schwer aus dem Altglas auszusortieren und würden auch in der Glaschmelze nicht vollständig aufschmelzen, was die Glasqualität des neuen Behälters mindern kann. Zudem ist die Trennung nach Farben sehr wichtig, da aus den Scherben die neue Verpackung in der jeweiligen Farbe hergestellt wird.

**Wie läuft die Produktion eines Bocksbeutels typischerweise ab? Was sind die einzelnen Schritte von der Scherbe bis zur fertigen Flasche?**

Die Herstellung des Bocksbeutels ist umweltfreundlich und energieeffizient. Je nach Farbe bestehen 80 bis 93 Prozent eines bei „Wiegand-Glas“ hergestellten neuen Bocksbeutels aus Altglas.

Vor der Schmelze wird das gesammelte Altglas zu schmelzfertigen Scherben aufbereitet. Gleichzeitig werden im sogenannten Gemengehaus die Primärrohstoffe nach Rezept aus den Lagersilos abgezogen, verwogen und gemischt. Vor der Wanne verbinden sich diese beiden Ströme und werden in das Schmelzaggregat eingebracht und bei knapp 1.600 Grad Celsius geschmolzen.

Es erfolgt eine erste Abkühlung des flüssigen Glases auf ca. 1.270 Grad Celsius. Anschließend werden Glastropfen geschnitten, welche über Rinnen in eine Vorform geladen werden. In der Vorform

entsteht durch Druckluft ein Rohling, der sogenannte Kùlbel, welcher in die Fertigform übergeben und dort zur fertig ausgeformten Flasche ausgeblasen wird.

Zwischen dem sogenannten „Heißen Ende“ und dem „Kalten Ende“ werden die noch glühend heißen Flaschen in der Kühlbahn heruntergekühlt bzw. entspannt. Zudem wird die äußere Flaschenoberfläche mit Vergütungen versehen, die die Gleitfähigkeit des Bocksbeutels erhöht. Die Flaschen sind nun bereit für die Qualitätskontrolle, die alle Flaschen zu 100 Prozent durchlaufen. Am Ende erfolgt die lagenweise Verpackung der Bocksbeutel auf Paletten und das Verschweißen mit Schrumpfolie.

**Der Bocksbeutel hat eine außergewöhnliche Form. Ist er in der Herstellung komplizierter als etwa eine Bierflasche? Und warum?**

Ja, erheblich komplizierter. Ich sprach gerade schon das Entspannen der heißen Flaschen an. Aufgrund der extremen Form des Bocksbeutels muss an dieser Stelle sehr viel Sorgfalt an den Tag gelegt werden. Auch eine gute Wandstärkenverteilung ist erheblich schwieriger zu erreichen, als bei einer normalen runden Bier- oder Weinflasche. Zusammengefasst können wir festhalten: Vom Produktionsverfahren zwar vergleichbar, aber in den einzelnen zu steuernden

und zu überwachenden Parametern eine absolute Herausforderung!

**Wie viele Bocksbeutel verlassen jährlich Ihre Standorte?**

Aktuell produzieren wir Bocksbeutel vor allem in den Farben grün, masson, weiß und oliv in den Inhaltsgrößen 0,25 l, 0,375 l und 0,75 l. Zudem kommen verschiedene Formen zum Einsatz, wie die des BB PS, die erheblich rundere Form des „alten Bocksbeutels“, aber auch individualisierte Varianten mit den jeweiligen Siegeln unserer Kunden auf der Schulter.

Insgesamt verlassen jährlich über 10 Millionen Bocksbeutel einen unserer vier Standorte in der fränkisch-thüringischen Rennsteigregion.

**Welchen Wein trinken Sie am liebsten aus „Ihrem“ Bocksbeutel?**

Einen Silvaner! Diese Rebsorte gehört seit über 350 Jahren zur fränkischen Weinbauregion. Gleiches gilt für den Bocksbeutel, der nicht erst heute als Synonym für Wein aus Franken steht. Es freut mich sehr, dass Wiegand-Glas diese Erfolgsgeschichte inzwischen viele Jahrzehnte begleiten und mit der Umsetzung des Bocksbeutels PS dieser ein neues Kapitel mit hinzufügen durfte.

# Sektkellerei HÖFER, Würzburg Sektlaune ist beste Laune!

SEIT ÜBER 25 JAHREN WIRD AUF DEM „BÜRGERBRÄUGELÄNDE“ IM WÜRZBURGER STADTTEIL ZELLERAU BESTER WINZERSEKT HERGESTELLT. AUCH UNSERE FEINEN DIVINO SEKTE DÜRFEN HIER IHRER VOLLENDUNG ENTGEGENREIFEN.

**A**us einem sehr guten Wein einen noch besseren Sekt zu machen, ist gleichermaßen Anspruch wie Motivation für Carsten Höfer, einer der besten Sekterzeuger Deutschlands. Sehr viele fränkische, deutsche und inzwischen auch internationale Winzer lassen ihre Weine bei Höfer in den tiefen Kellern des sogenannten Bürgerbräugeländes in Würzburg versetzen. Wo vor sehr vielen Jahren noch Bier gebraut wurde, durchlaufen nun seit über 25 Jahren tolle Weine eine wundervolle Metamorphose.



FOTO: MICHAEL STEPHAN

22  
23

*„Es gibt nur einen Grund, warum ich Sekt mache: Es bereitet mir Freude. Aus guten Weinen noch besseren Sekt zu kreieren bedeutet, eine Metamorphose wahr werden zu lassen. Unsere tiefen Keller sind wie geschaffen dafür. Ich stehe auf Handarbeit. Ich stehe auf Hightech. Das Resultat macht glücklich (...).“*

Carsten Höfer



FOTO: MICHAEL ROCH



FOTO: MICHAEL STEPHAN

Man sieht es ihm an: Carsten Höfer ist ein Mensch, dem Sekt einfach nur Freude macht!

Höfer-Showroom auf dem Bürgerbräugelände In Würzburg: tolle Atmosphäre zum Feiern und Genießen.

Viel Reifezeit, ab und zu gerüttelt und am Ende perlendes Vergnügen: Sekte im Keller von Höfer.

Als Carsten Höfer 1994 die Industriebrache in Würzburgs Westen entdeckte, war er visionär (und wie er selbst sagt, „wahnsinnig“ genug), dieses verheißungsvolle Areal mit seinen historischen Gewölbekellern zu kaufen. Inzwischen ist dort eine charaktervolle Location entstanden, die sich immer weiter entwickelt – eine echte Bereicherung für Würzburg!

## SEKTBEGEISTERUNG

Carsten Höfer hat sein Handwerk ganz klassisch mit einer Küferlehre in einem der großen Würzburger Güter gelernt. „Ich stamme nicht aus einer Winzerfamilie, deshalb bin ich aus meiner Sicht irgendwie ein Quereinsteiger“, erzählt Höfer. Nach seiner Gesellenzeit zog es ihn nach Italien und Frankreich, wo er die klassische Champagner-Methode kennenlernte, welche ihn von Beginn an faszinierte. Über den zweiten Bildungsweg und ein Weinbaustudium in Geisenheim hat er sich fit gemacht für seinen Traum, Sekt zu erzeugen. „Ich habe diese Kellerei gemeinsam mit meiner Frau Karin aus dem Nichts aufgebaut, und im ersten Jahr hatte ich noch einen Job in einem anderen Betrieb. So ging das hier los!“, erinnert sich der Sektbegeisterte.

Seinen Betrieb hat er von Anfang an auf zwei Beine gestellt: Zum einen produziert er seine eigenen „Höfer-Sekte“ und zum anderen bietet er sein Wissen, seine Erfahrung und sein Handwerk auch anderen Winzern im Rahmen der Lohnherstellung an. Höfer beherrscht alle drei Verfahren der Sektherstellung – aber seine größte Leidenschaft gilt der „Königsdisziplin“, wie er es nennt: die klassische Flaschengärung oder Méthode Champenoise. Das bedeutet, nach der ersten Fassreife in den jeweiligen Betrieben werden die Weine bei ihm in der Flasche weiterveredelt. Derzeit lagern etwa 400.000 Weine in den Höfer-Kellern.

## KANN JEDER WEIN EIN SEKT WERDEN?

Aus einem – guten – Wein einen – noch besseren – Sekt zu erzeugen, ist ein anspruchsvoller Prozess, der bereits im Weinberg beginnt. Die Lese muss optimal und zum richtigen Zeitpunkt verlaufen. Es kann nur kerngesundes Lesegut verwendet werden. Stabile Säuren, niedrige Zuckerwerte (frühe Lese!), Handlese, frische Ganztraubenpressung, fraktionierte Pressung und vieles mehr

ist nötig. „Die Sektgrundweine werden zielorientiert behandelt und haben ganz andere Charakteristika als die Weine, die direkt abgefüllt werden“, erklärt Carsten Höfer.

Und dann schwärmt er von der Assemblage, der hohen Kunst der Vermählung verschiedener Grundweine zu einer perfekten Cuvée. „Leider ist in Deutschland schon allein der Begriff für diesen Prozess so negativ behaftet: Verschnitt klingt doch irgendwie wie „zusammenschütten“ und davon ist man bei der Sektbereitung wirklich weit entfernt“, sagt Höfer. Sehr spannend findet er die Vielseitigkeit der fränkischen Weine, weil im fränkischen Anbaugebiet auf so kleiner Fläche so viele Bodenspezifika vorkommen: Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper sorgen für sehr unterschiedliche Charakteristika in den Rebsorten. Wie auch in der Champagne könne man in Franken ebenfalls mit diesen Lagenbesonderheiten spielen. „Wenn die Kunst der Assemblage beherrscht wird, ist so viel möglich, um das perfekte Sekt-Ergebnis zu erzielen!“, schwärmt Carsten Höfer.

## FEINE DIVINO SEKTE BEI HÖFER

Diese Sekte werden von Carsten Höfer und seinem Team in Würzburg hingebungsvoll für uns gemacht. Sie reifen 24 bis 36 Monate unter perfekten Bedingungen vom Spitzenwein zum perfekten Sekt heran:



DIVINO Silvaner Sekt b.A. Franken 2017 - extra trocken

DIVINO Pinot Blanc Sekt b.A. Franken 2017 - brut

DIVINO Pinot Noir Rosé Sekt b.A. Franken 2018 - brut

DIVINO PRIMO Pinot Noir Chardonnay Meunier Sekt b.A. Franken 2016 - brut nature

# DAS NEUE DEUTSCHE WEINRECHT - ÄNDERUNGEN UND KONSEQUENZEN

Erklärt von Stephan Schmidt, Weinbaureferent Fränkischer Weinbauverband e.V. Würzburg.

Das neue Deutsche Weinrecht ist 2021 in Kraft getreten. Angesichts der Herausforderungen wie Klimawandel, gesellschaftlichem Wandel sowie sich verändernden Märkten und Konsumverhalten weltweit ist es sein Ziel, die Wertschöpfung für die deutschen Winzerinnen und Winzer zu sichern und zu steigern. Im Mittelpunkt steht jedoch die Anpassung des Deutschen Weinrechts an europäische Vorgaben zu einem herkunftsbezogenen Qualitätssystem.

Für Weinfreunde stellt sich nun die spannende Frage: Was ändert sich auf dem Etikett?

Hier können wir feststellen: auf den ersten Blick wenig! Im Hintergrund vollzieht sich jedoch ein grundsätzlicher Systemwechsel. Seit 1971 war die Qualität eines Weines durch den **NATÜRLICHEN ALKOHOLGEHALT** („Mostgewicht“) definiert. Es galt, je höher das Mostgewicht, umso höher die Qualität. Daher sprachen wir auch von **QUALITÄTSWEIN** und **PRÄDIKATSWEIN** (*Kabinett, Spätlese usw.*). Die Herkunftsangaben auf dem Etikett sagten bisher „nur“ aus, wo die Reben wachsen und die Trauben reifen.

Mit dem neuen Weinrecht wird, wie in den übrigen europäischen Ländern, der Herkunft eines Weines eine höhere Bedeutung beigemessen. Verkürzt können wir sagen, dass je enger die angegebene Herkunft, desto größer ist das Qualitätsversprechen. Das Weinrecht führt dazu eine vierstufige Unterscheidung ein: **ANBAUGEBIET** (z.B. *Franken*), **BEREICH** (z.B. *Volkacher Mainschleife*), **ORT** (z.B. *Nordheim*) und **LAGE** (z.B. *Nordheimer Vögelein*). Jede dieser Stufen ist mit verbindlichen Kriterien hinterlegt, die teils bundeseinheitlich, teils in den jeweiligen Regionen festgesetzt werden.

Diese Einteilung erinnert an das französische Modell im Burgund oder im Elsass, ohne jedoch eine Bewertung



FOTO: STEPHAN SCHMIDT

der Weinbergslagen vorzunehmen. Es kann nach wie vor jede Lage auf dem Etikett erscheinen, wenn die Kriterien für die Angabe eines Lagennamens erfüllt sind. Was in den nächsten Jahren verschwinden wird, ist die Großlage mit Angabe eines Gemeindefamens (z.B. *Volkacher Kirchberg*). Diese werden durch Bereiche ersetzt und mit dem Begriff „Region“ gekennzeichnet werden (z.B. *Region Volkacher Mainschleife*). Die Prädikate werden übrigens nicht vollends verschwinden, sondern besinnen sich auf ihre historische Bedeutung als Kennzeichnung hochwertiger frucht- und edelsüßer Weine.

Neu für Deutschland ist, dass die Erzeuger, und nicht mehr allein der Gesetzgeber, die Spielregeln vor Ort festlegen. Mit dem Fokus auf Herkunft ergibt dies Sinn, da diese ihre Weinberge und ihre eigene Identität am besten kennen. Dies ist auch im Sinne der EU, die bei geschützten Ursprungsbezeichnungen (*Franken!*) voraussetzt, dass ein Wein seine Güte und Eigenschaften ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt. Diese Einflüsse prägen einen Wein und betonen seine enge Verbindung mit der Herkunft. „*Franken – Silvaner Heimat seit 1659*“ bringt dies für uns auf den Punkt.

Ein Blick in das Weinangebot der fränkischen Weingüter und Genossenschaften genügt, um die anfängliche Behauptung zu unterstützen. Denn die fränkischen Winzerinnen und Winzer beschäftigen sich seit Jahren intensiv mit einem präzisen Herkunftsmodell für Franken. Mit der Anerkennung des Fränkischen Weinbauverbands als 1. Branchenverband für den Sektor Wein in Deutschland Ende 2020 steht auch die Organisation, die es zur authentischen Umsetzung des Herkunftsmodells für Franken benötigt (siehe Ausgabe 02/2019 *DIVINO* Magazin). Das Weinrecht fasst im Gesetzestext den Rahmen, die fränkischen Winzerinnen und Winzer erfüllen ihn mit Leben.

# Spitzengastronom Bernhard Reiser übernimmt **ZEHNTHOF** in Nordheim



**S**chon im letzten Jahr hatte der bekannte Würzburger Koch mit seinem Team den Zehnthof mit einem Pop-up-Restaurant belebt und uns in diesen besonderen Zeiten eine richtig gute fränkische Küche serviert. Aber eben nur vorübergehend, als Aktion im Corona-Sommer. Nun kehrt er zurück und diesmal bleibt er.

„Der Zehnthof in Nordheim ist ein Schmuckstück. Wir haben uns dort im Sommer 2020 sehr wohl gefühlt, die Gäste waren toll, und es wäre einfach schade, diese denkmalgeschützte Immobilie mit ihren Möglichkeiten nicht zu nutzen“, sagt Bernhard Reiser. Zudem passe der Zehnthof als authentisches fränkisches Gasthaus sehr gut zum bestehenden Portfolio von REISERS Genussmanufaktur mit dem Sternerestaurant REISERS am Stein in Würzburg, dem Catering und der Kochschule. „Der Zehnthof ist eine perfekte Ergänzung unserer bestehenden Unternehmenskonzepte und der Art wie wir kochen. So decken wir von der Sterneküche bis zum fränkischen Landgasthof alles ab. Außerdem kann ich damit meinen 60 Mitarbeitern und Auszubildenden viel Abwechslung und eine langfristige Perspektive bieten“, so der Sternekoch weiter.

Der Reiser ist gebürtiger Allgäuer. Er lebt und arbeitet seit mehr als 25 Jahren in Franken, und es liegt ihm ganz besonders am Herzen, die fränkische Gastlichkeit – die schon immer im Zehnthof gelebt wurde – weiterzuentwickeln und gemeinsam mit DIVINO in eine positive Zukunft zu führen. Schon seit vielen Jahren arbeitet der REISER eng mit DIVINO zusammen. „Es ist mir eine Ehre, dieses besondere Haus gemeinsam mit DIVINO in eine neue Ära zu führen!“, sagt Reiser.

Was das Küchenkonzept betrifft, so will Reiser eine enge Partnerschaft mit regionalen Produzenten von Iphofen bis zur Mainschleife pflegen. Gekocht wird fränkisch, handwerklich und tagesaktuell – verrät der Gastronom. „Im Prinzip so wie im letzten Sommer – mit einigen Veränderungen“, so Reiser. Auch baulich wird sich etwas tun im Zehnthof. Die Renovierung hat bereits begonnen, und in einem zweiten Abschnitt im nächsten Jahr wird es auch im Obergeschoss tolle Räumlichkeiten geben für Familienfeiern, Meetings oder Tagungen.

So etwas haben wir uns seit vielen Jahren gewünscht für Nordheim – und für die Maininsel!

# JAHRGANG 2020:

# SILVANER GROSSES GEWÄCHS aus dem Escherndorfer Fürstenberg

„Bisher hat der Silvaner in unserer „Großes Gewächs“ – Serie gefehlt. Aber mit dem 2020er Jahrgang schließen wir diese Lücke und geben unserer fränkischen Leitrebsorte den Platz in unserem Sortiment, der ihr gebührt“, führt Wendelin Grass, Geschäftsführender Vorstand von DIVINO aus.

Und Kellermeister Felix Reich ergänzt: „Die Rebsorte ist unglaublich vielseitig. Und mit einem zielgerichteten Anbau im Weinberg und der richtigen Philosophie im Keller kann er seine wahre Größe präsentieren. Wir hatten so einen Wein schon lange im Kopf und deshalb freue ich mich sehr, dass wir dieses Projekt nun umsetzen konnten“.

## IM WEINBERG WERDEN DIE WEICHEN GESTELLT

Wenn man wirklich große Weine machen möchte, ist jede Menge Vorarbeit nötig. Für den neuen Silvaner Großes Gewächs haben die DIVINO Protagonisten Paul Glaser und Felix Reich lange über die richtige Lage diskutiert. Es gibt im Portfolio der DIVINO-Winzer viele Top-Lagen, und man kann wirklich aus dem Vollen schöpfen. Aber welche ist die beste Lage für diesen speziellen Wein? Welchen Boden wählt man für ein solches Projekt? Welche Ausrichtung des Weinbergs ist zielführend für die gewünschte Reife? Schließlich

entschied man sich für eine Parzelle im Escherndorfer Fürstenberg. Das ist eine – noch eher unbekannte – Premiumlage zwischen Escherndorf und Köhler, direkt am Main. „Der Fürstenberg ist in seiner Ausrichtung nicht so sehr nach Süden exponiert wie der Lump, der inzwischen eine der heißesten Lagen in Franken ist. Wir sind mit unserer Wahl extrem zufrieden, denn hier ist ein Silvaner gewachsen, der eine sensationelle Säure entwickelt hat, die ihm viel Rückgrat und Reifepotenzial gibt. Die Voraussetzungen im Fürstenberg waren dafür ausgezeichnet. Und Michael Sauer hat als verantwortlicher Winzer mit viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung dafür gesorgt, dass wir einen kerngesunden Silvaner mit den optimalen Bedingungen in den Keller bringen konnten“, erklärt Felix Reich.

## DIE GEWÜNSCHTE STILISTIK KOMMT MIT DEM RICHTIGEN AUSBAU

DIVINO hat mit dem 2020er Jahrgang seine Weinlinie „Großes Gewächs“ neu ausgerichtet und um den Silvaner ergänzt. Die Philosophie im Keller sieht für diese Spezialitäten Spontangärung und Ausbau im Holzfass vor: „Wir setzen für alle „Großen Gewächse“ mittlerweile 300 Liter Barriques oder 500 Liter Tonneaux ein. Auch ein 2.400 Liter Doppelstück aus heimischen Hölzern wird verwendet. Dann vermählen wir die verschiedenen Fass-Chargen zum

finalen Wein, der so perfekt ausbalanciert werden kann. Wir möchten filigrane, präzise Weine in dieser Linie. Das Holz steht dabei niemals im Vordergrund“, sagt der Kellermeister. Der neue Silvaner Großes Gewächs reift im 500 Liter-Tonneaux und durchläuft einen BSA (biologischen Säureabbau). In diesem Fall hinterlässt er aber nicht die typisch buttrig-milchigen Aromen, sondern sorgt für eine leicht zitronig-fruchtige Frische im Wein.

Die Reifezeit für DIVINO Große Gewächse liegt bei 12-14 Monaten. Danach kommen die Weine auf die Flasche und liegen dann mindestens nochmal sechs Monate im Weingut, bevor sie in den Verkauf gehen. „Wann diese Weine ihren Höhepunkt erreichen? Das hängt vom jeweiligen Jahrgang und natürlich den persönlichen Vorlieben des Weingenießers ab. Wie neugierig ist man auf so einen Wein? Am besten, man schafft sich einen Vorrat von mindestens 12 Flaschen an und trinkt immer mal wieder eine, um die Entwicklung zu beobachten. So mache ich das auf jeden Fall“, freut sich Felix Reich, der natürlich die Entwicklung seiner Weine jeden Tag direkt aus dem Fass bewerten kann. Auf den neuen Silvaner Großes Gewächs muss man übrigens besonders aufpassen: Alle im Keller sind so gespannt auf diesen Wein, dass sehr gerne probiert wird!



N° 1/2021

DIVINO  
Großes Gewächs  
Frühburgunder  
trocken – im Barrique  
gereift



DIVINO  
Großes Gewächs  
Pinot Noir  
trocken – im Barrique  
gereift



DIVINO  
Großes Gewächs  
Pinot Noir Rosé  
trocken



DIVINO  
Großes Gewächs  
Sauvignon Blanc fumé  
trocken



DIVINO  
Großes Gewächs  
Chardonnay  
trocken



DIVINO  
Großes Gewächs  
Silvaner  
trocken



DIVINO  
Großes Gewächs  
Grauer Burgunder  
trocken



DIVINO  
Großes Gewächs  
Weisser Burgunder  
trocken



**DIVINO Großes Gewächs ist ein herausragendes Weinerlebnis, das wie kein anderes für die Visionen und die Weinbegeisterung in Franken steht. Diese großen und eleganten Weine suchen die internationale Herausforderung. Mit dem Silvaner ist diese Kollektion nun vollständig.**

DIVINO

# SILVANER & SPARGEL: DIESE LIEBE IST FÜR IMMER!

**A**uf die Gefahr hin, dass einige treue Leserinnen und Leser unseres Magazins an dieser Stelle denken, „das kenne ich schon!“, möchten wir auch in diesem Frühjahr wieder das fränkische Traumpaar bejubeln und Ihnen mit schönen Rezepten schmackhaft machen.

Es gibt einfach Verbindungen, die passen perfekt zusammen – und daran ändert sich auch im Laufe der Jahre nichts. Warum das so ist? Gleicher Ursprung, Harmonie im Geschmack, ein stimmiges Miteinander, viele Gemeinsamkeiten. Der Spargel wie auch der Silvaner repräsentieren auf eine sehr eindrucksvolle Art den Boden, auf dem sie gewachsen sind. Mehr noch, sie spiegeln das Terroir. Wenn die ersten Silvaner des Vorjahres auf die Flasche kommen, reifen so langsam auch die Spargel in der Erde heran. Ein Zeitpunkt, den sich viele Genießer im Kalender vermerken: Je nach Witterungsverlauf im frühen Frühling, strecken die ersten Spargel Anfang bis Mitte April ihre Köpfe aus der Erde. Ende der Spargelsaison ist traditionell der 24. Juni. In dieser Zeit dominieren Spargelgerichte die Speisekarten sehr vieler Restaurants, und auch in den privaten Küchen wird geschält, gekocht und genossen.

Der ideale Wein dazu ist unser fränkischer Silvaner. Aber das sagten wir ja bereits. Neu für viele dürfte die Aktion „Silvaner liebt Spargel“ sein, die der Fränkische Weinbauverband jedes Jahr mit neuen Themen und Teilnehmern bestückt. Diese

Aktion widmet sich unserem Traumpaar und vereint dazu noch ambitionierte bayerische Köche, die ebenfalls von diesem Gemüse und unserer fränkischen Lieblingsrebsorte begeistert sind. So begeistert sogar, dass einige von ihnen sich in ihre Kochbücher haben schauen lassen. Daraus ist eine kleine und feine Spargel-Rezept-Sammlung entstanden, aus der wir weiter unten drei Rezepte zitieren. Das gesamte Werk können Sie auch unter [www.silvaner-liebt-spargel.de](http://www.silvaner-liebt-spargel.de) kostenfrei herunterladen.

## DIE FRAGE NACH DEM WARUM!

Gerade in der Spitzengastronomie wird heute mit mehr mit Gemüse, Kräutern und feinen Gewürzen und weniger mit tierischer Butter gekocht, dazu kommen die vegetarischen Trends und die nordische Küche. Diese aktuellen Speisetrends kommen dem Silvaner sehr zugute. Mit seinen erdigen und kräuterartigen Aromen begleitet er Gerichte der modernen Küche, ohne zu dominant zu wirken. Im Idealfall erinnert das zurückhaltende Bouquet des Weins an Äpfel, Birnen, Quitten, Nüsse, Honig, Wiesenkräuter, Gras und Heu. Das hilft besonders dem feinen Spargel, der bei den deutlichen Aromen und der ausgeprägten Säure des Rieslings nicht ganz so gut aufgehoben wäre. Natürlich hängt die perfekte Passung von Spargel und Silvaner auch von den Soßen und den Beilagen ab, die gereicht werden. Da darf man experimentieren – und wenn es sehr deftig

wird, braucht man einen gereiften Silvaner einer höheren Qualitätsstufe.

## DER SILVANER UND SEIN BODEN

Der fränkische Silvaner hat viel Struktur, aber kein Gewicht. Ihre Klasse kann diese Rebsorte vor allem dann ausspielen, wenn sie auf den richtigen Böden gewachsen ist. Silvaner vom Muschelkalk weist in aller Regel eine deutlich mineralische Note auf, wirkt eher feinfruchtig und schlank im Mund. Etwas mehr Würze, fast kräuterige Noten, bringen die auf Gipskeuper wachsenden Silvaner hervor. Je nach Sortiment und Qualitätsstufe haben wir Franken spritzig leichte Sommerweine in der Schlegelflasche, ausdrucksvoll opulente – aber trockene Spätlesen im Bocksbeutel oder lang anhaltende edelsüße Spezialitäten. Mit unserem Silvaner ist alles möglich. Auch als Sekt (mehr dazu auf den Seiten 22-24) macht er eine sehr gute Figur. Durch die Spezialisierung der fränkischen Winzer auf diese arbeitsintensive Sorte hat sich ein sehr eigenständiger Typ herausgebildet, der eindrucksvoll und in perfekter Weise das Terroir mit den unterschiedlichen Bodenarten in Franken abbildet.

Und hier eine Auswahl der „Silvaner liebt Spargel“-Rezeptideen der fränkischen Spitzenköche Bernhard Reiser, Restaurant „REISERS“ am Stein in Würzburg, sowie Markus Söder, Restaurant „Alter Esel“ in Marktbreit (mehr zum „Alter Esel“ lesen Sie auf den Seiten 32-34). Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

## Spargelsalat

Rezept von Markus Söder

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Spargel	1 Zwiebel
1/2 Bio-Zitrone (Saft & Schale)	50 ml Weißweinessig
4 l Wasser	1 Bund Radieschen
2 EL Salz	1 Schale Kresse
2 EL Zucker	1 Bund Schnittlauch
	2 Bio-Eier

### ZUBEREITUNG

Den Spargel sorgfältig schälen und dabei die Schale für anderweitige Verwendung (z.B. Spargelsud, Spargelsuppe) aufheben. Das Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Die Schale der Zitrone mit einer feinen Reibe abhobeln und zur späteren Verwendung beiseitestellen. Den Spargel knapp bissfest kochen und direkt in eine Auflaufform geben. Unterdessen die Zwiebel fein würfeln und in Sonnenblumenöl farblos anschwitzen. Mit etwa der Hälfte des Kochfonds ablöschen und erneut aufkochen. Die abgeriebene Zitrone und den Weißweinessig zugeben. Das Ganze nochmals abschmecken und heiß über den Spargel geben.

Mindestens zwei Stunden — besser über Nacht — durchziehen lassen. Den fertigen Spargelsalat temperieren lassen und auf vier Teller verteilen. Mit etwas Sud beträufeln und mit Schnittlauch, Kresse, Radieschen und gehacktem Landei garnieren.

### DIVINO Weinempfehlung:

2019 FRANCONIA Nordheimer  
Vögelein, Silvaner Kabinett trocken

Bei diesem Klassiker ist der Spargel der unangefochtene Star auf dem Teller, und man sollte etwas darauf achten, ihn nicht mit einem zu fülligen Wein zu „erschlagen“. Entsprechend würde ich hier auf eine etwas leichtere Kabinettqualität mit nicht zu hoher Säure zurückgreifen — das perfekte Profil für unseren Silvaner Kabinett aus dem Vögelein!



## Stangenspargel mit Petersilien-Kartoffeln, Wiener Schnitzel und Nussbutter-Hollandaise

Rezept von Bernhard Reiser

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Kalbsoberschale	1/2 Bund Petersilie
1 kg weißer Stangenspargel	Mehl
400 g festkochende Kartoffeln	Paniermehl
125 g flüssige Nussbutter (Butter durch Erhitzen bräunen)	120 g Butter
2 Eigelb	Salz
5 Eier	Cayennepfeffer
60 ml Weißweinreduktion	Zucker
Zitronensaft	

### ZUBEREITUNG

**WIENER SCHNITZEL:** Kalbsoberschale in acht gleiche Portionen schneiden und plattieren. Die Eier mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Schnitzel würzen, in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit dem Paniermehl panieren. In reichlich Öl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Gegen Ende 100 g Butter dazugeben und fertig braten.

**PETERSILIENKARTOFFELN:** Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Anschließend die Kartoffeln in Butter schwenken, abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben.

**NUSSBUTTER-HOLLANDAISE:** Die Eigelbe mit der Weißweinreduktion auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Nussbutter langsam zu den Eiern geben und dabei ständig weiterrühren. Anschließend mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

**STANGENSPEGEL:** Den Stangenspargel schälen und an den Enden ein wenig abschneiden. Wasser mit einer halben Zitrone sowie einer halben Kartoffel, Salz und Zucker aufkochen und den Spargel darin gar kochen. Den fertig gegarten Spargel mit Butter verfeinern.

### DIVINO Weinempfehlung:

2018 CHARAKTER F. – ALTE REBEN  
Thüngersheimer Johannisberg, Silvaner  
Spätlese trocken

Insgesamt hinsichtlich der Aromen ein durchaus komplexes Gericht: Die feinen Spargelaromen werden hier durch die Butter – sowohl in der Sauce Hollandaise, als auch beim Schnitzel – sowie durch die Röstaromen der Panade ergänzt. Entsprechend sollte auch die Weinbegleitung etwas körperreicher ausfallen. Ich finde, unser Alte Reben Silvaner wäre mit seiner kräftig-mineralischen Art ein wunderbarer Begleiter.





## Gebeizter Saibling mit zweierlei grünem Spargel und Rhabarber

Rezept von Bernhard Reiser

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### SAIBLING GEBEIZT:

280 g Saiblingsfilet  
150 g Salz  
100 g Zucker  
20 g Kümmel  
15 g Pfefferkörner weiß  
10 g Dill

#### GRÜNER SPARGEL – GEGRILLT &

#### ROHE STREIFEN:

12 Stangen grüner Spargel

#### RHABARBERSAFT:

2 Stangen Rhabarber  
50 ml Läuterzucker  
15 ml Olivenöl

#### GRÜNER SPARGEL-CREME

500 g grüner Spargel  
100 g kalte Butter

#### ZUBEREITUNG

**SAIBLING GEBEIZT:** Die Saiblingsfilets von Gräten befreien und kühl stellen. Die Trockengewürze in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Dill hacken und mit Salz, Zucker und den Trockengewürzen mischen. Die Filets mit der Hautseite auf ein Blech legen und mit der Beize gut bedecken. Für 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend kalt abwaschen und trocken tupfen. Nun die Haut abziehen und beiseitestellen.

**GRÜNER SPARGEL-CREME:** Grünen Spargel ohne Fett in einer heißen Pfanne anrösten und anschließend im Ofen bei 170 °C weich garen. Im Mixer mit kalter Butter fein pürieren und danach durch ein Sieb streichen. Mit Salz abschmecken.

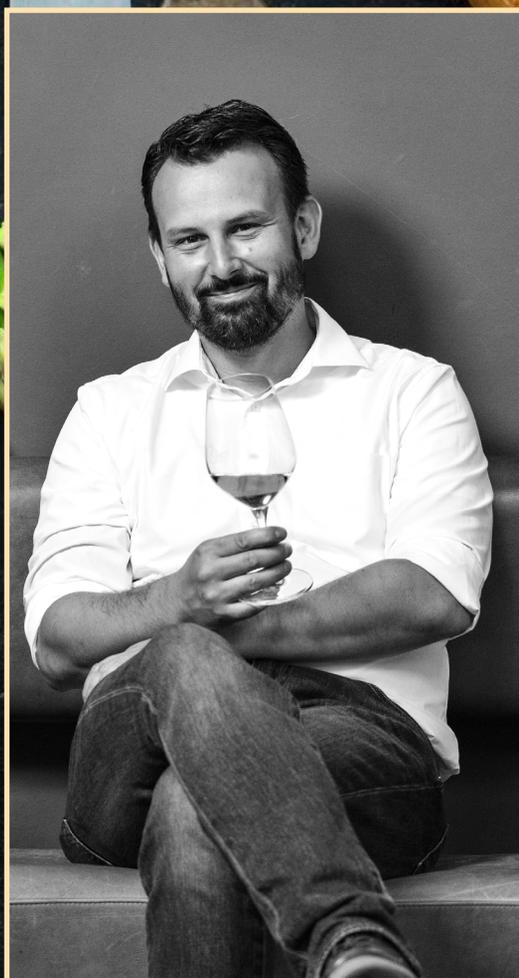
**GRÜNER SPARGEL – GEGRILLT & ROHE STREIFEN:** 10 Stangen grünen Spargel putzen, in einer Grillpfanne ohne Fett angrillen, kalt werden lassen und mit Olivenöl marinieren. Die restlichen zwei Stangen putzen und mit einem Schäler in dünne Streifen schälen und in kaltes Wasser legen.

**RHABARBERSAFT:** Rhabarber mit der Schale entsaften und durch ein feines Passiertuch lassen. Mit Läuterzucker und Olivenöl aufschlagen.

## DIVINO Weinempfehlung:

2019 FRANCONIA Nordheimer Vögelein, Silvaner Spätlese feinherb

Für mich DIE Gelegenheit, unsere feinherbe Silvaner Spätlese zeigen zu lassen, wie vielseitig sie ist. Durch die Mineralität dieses Silvaners wird der gebeizte Fisch klasse in Szene gesetzt und die Bitterstoffe des gerösteten Spargels werden durch die leichte Restsüße charmant eingefangen. Der saftig-fruchtige Charakter des Weins wiederum korrespondiert fantastisch mit der herb-frischen Säure des Rhabarbers. Echtes Gaumenkino!



FOTOS: CW-FOTODART CHRISTOPH WEISS, ISTOCKPHOTO/ALYXANTHIS

Peter Angele, unser Sommelier, hat für Sie diese Silvaner passend zu den Gerichten von Bernhard Reiser und Markus Söder ausgesucht. Wenn Sie experimentieren möchten, tun Sie das gerne. Es gibt hier kein richtig oder falsch – es gibt nur „schmeckt mir“ oder „schmeckt mir noch besser!“

Damit Sie diese Weine zu Ihren Spargelgerichten genießen können, haben wir ein tolles Angebot für Sie zusammengestellt:

2019 FRANCONIA Nordheimer Vögelein Silvaner Kabinett trocken (€ 7,60/Fl. 0,75l) – 2 Flaschen

2019 FRANCONIA Nordheimer Vögelein Silvaner Spätlese feinherb (€ 9,90/Fl. 0,75l) – 2 Flaschen

2018 CHARAKTER F. – ALTE REBEN Thüngersheimer Johannisberg Silvaner Spätlese trocken (€ 12,00/Fl. 0,75l) – 2 Flaschen

Der reguläre Preis für dieses 6er-Arrangement beträgt € 59,00.

Unser Silvaner-liebt-Spargel-Angebotspreis ist € 49,00 (zzgl. Versand).

Bestellung unter 09381-8099-80, auch im Webshop [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)

Dieses Angebot ist bis zum 30. September 2021 gültig, bzw. solange der Vorrat reicht.





32  
33



Von einem Haus wie diesem für ihr eigenes Restaurant hatten Ramona und Markus Söder schon lange geträumt.



Genießen, wie bei guten Freunden:

# Restaurant „Alter Esel“ Marktbreit am Main

Zwischen Ochsenfurt und Kitzingen liegt Marktbreit am südlichsten „Zipfel“ des sogenannten Maindreiecks – eine markante Schleife des Mains, kurz bevor er dann nach Ochsenfurt wieder mehr Richtung Norden an Würzburg vorbei fließt. Mit dieser rein äußerlichen Verortung unseres „Lokaltermins“ wird man der zauberhaften Stadt am Main mit ihren außergewöhnlich schönen Barock- und Renaissancebauten allerdings nicht gerecht. Hier kann nur ein persönlicher Besuch Abhilfe schaffen. Das empfehlen wir sowieso, denn auch den „Alter Esel“ sollten Sie sich auf jeden Fall von innen, und zwar über den Tellerrand hinweg anschauen.

„Als ich anfang, mir mein eigenes Restaurant vorzustellen, hatte ich einen Ort im Kopf, der genauso aussehen sollte, wie der „Alter Esel“ in Marktbreit“, erinnert sich Markus Söder, der gemeinsam mit seiner Frau Ramona das wunderschöne Restaurant in der Marktstraße 10 seit 2013 führt. Die beiden waren zuvor sieben Jahre lang gemeinsam in der Zentralschweiz in Engelberg tätig und hatten gar nicht aktiv nach einer neuen Aufgabe gesucht, als Ramona auf die Immobilienanzeige aufmerksam

wurde. „Wobei, etwas Sehnsucht nach der „alten Heimat“ hatten wir schon“, räumt Ramona Söder ein. Denn vor dem Schritt in die Schweiz waren beide in namhaften fränkischen Restaurants und Hotels tätig gewesen. „Als wir das Haus in Marktbreit angeschaut haben, wussten wir sofort, dass dies der passende Ort für uns ist“, sagt die Restaurantfachfrau. „Es hat alles so wie es war für uns gestimmt, auch das bestehende gastronomische Konzept hat uns gefallen. Das haben wir mit unserer ganz persönlichen Note versehen und weitergeführt“, beschreibt Ramona Söder. Seither verwöhnen die beiden viele zufriedene Stammgäste.

## KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE

Eine Speisekarte gibt es im „Alter Esel“ nicht. Markus Söder kocht jede Woche ein neues Menü, das aus Vorspeise, Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert und Käse besteht. Natürlich können die Gäste aus den sechs Gängen auch ihr individuelles Menü zusammenstellen oder Gerichte einzeln genießen. „Dass unser Konzept so gut funktioniert, spricht für das Vertrauen unserer Gäste“, sagt Markus Söder. Auf diese Art





FOTOS RESTAURANT ALTER ESEL: KERSTIN BÖHNING

Gemütlich, einladend, liebevoll:  
Im Alten Esel fühlt man sich wie  
bei guten Freunden.

und Weise genießen die Gäste vielleicht auch einmal ein Essen, das sie sich mit einer Speisekarte nicht ausgesucht hätten und lernen so neue Zutaten, Kombinationen oder Geschmacksrichtungen kennen. „Fast alles, was wir anbieten, kaufen wir bei heimischen Betrieben ein. Das Fleisch kommt entweder direkt vom Jäger oder es ist Rhöner Weiderind, die Hühner stammen vom Biobauern Lehner aus Gülchsheim, und was das Gemüse betrifft, so spreche ich mich wöchentlich mit der Gärtnerin ab, was sie im Angebot hat und Markus entwickelt entsprechende Speisen damit“, berichtet Ramona.

Der Betrieb ist schon lange ein Mitglied bei Slow-Food, und der Leitgedanke der Initiative für nachhaltigen Genuss spricht den beiden aus der Seele. Auf die Frage nach seinem gastronomischen Stil antwortet Markus Söder: „Mein Kochherz schlägt italienisch und ist ganz sicher mediterran beeinflusst. Bei uns gibt es Polenta, Boeuf Bourguignon oder auch mal Sushi. Ich mag diese kulinarischen Reisen. Die fränkische Küche wird in Marktbreit bestens von unseren Kollegen angeboten – da war es für mich von Anfang an klar, dass ich etwas anderes kochen werde. Denn, wenn ein Gast für eine Woche bei uns in Marktbreit Urlaub macht, dann möchte er bestimmt etwas Abwechslung auf dem Teller.“

Bei 4.000 Einwohnern gibt es 15 gastronomische Betriebe in der Stadt am Main und das kulinarische Angebot ist in der Tat sehr vielseitig und hochwertig. „Wir arbeiten alle sehr gut zusammen und ergänzen uns perfekt“, beschreibt Ramona Söder diese Situation. Natürlich wünschen sich alle, dass die kommende Frühlings- und Sommersaison wieder in ganzen Zügen genossen werden kann.

Dann erlebt man die echt fränkische Lebensart in den Straßen des Weinortes und auch vor dem „Alter Esel“ kann man ein Glas Wein oder einen Aperitif mit Blick auf das Maintor oder das beeindruckende Renaissancegebäude gegenüber genießen...



Die Küche von Markus Söder ist mediterran inspiriert und orientiert sich gleichzeitig an den regionalen Obst-, Gemüse-, Fisch- und Fleischangeboten!

**Öffnungszeiten & Kontakt:**  
Mittwoch bis Sonntag von 18:00 bis 23:00 Uhr, Sonn- & Feiertage zusätzlich von 11:30 bis 14:00 Uhr, Montag & Dienstag sind Ruhetage.

Restaurant „Alter Esel“  
Ramona und Markus Söder  
Marktstraße 10, 97340 Marktbreit  
Tel. 09332 5949477  
info@alteresel-marktbreit.de  
www.alteresel-marktbreit.de

# AUSGEZEICHNET

BEST OF GOLD 2004/2009/2010/2011/2012/2016/2019  
Premium-Weinwettbewerb des Fränkischen Weinbauverbandes, Würzburg

WEINGUT DES JAHRES 2018  
Sonderauszeichnung des Gourmet- und Reisemagazins SAVOIRE-VIVRE

BESTE WINZERGENOSSENSCHAFT DEUTSCHLANDS 2017 & 2018  
Sonderauszeichnung für die beste deutsche Genossenschaft  
bei Verkostungen von Mundus Vini, Deutschland

Doppelter Trophy-Sieger 2020  
Erste Plätze in den Kategorien „Eiswein“ & „Reserve Rotwein“ AWC Vienna, Österreich

BESTER DEUTSCHER WEINPRODUZENT 2013 & 2015  
Sonderauszeichnung für den besten deutschen Produzenten  
des Jahres der AWC Vienna, Österreich

BERLINER WEIN TROPHY 2017 & 2019  
Beste Genossenschaft national, Deutschland

GOLDEN LEAGUE 2015 & 2016  
Beste Genossenschaft international bis 500 ha der DWM, Deutschland

ERZEUGER DES JAHRES DEUTSCHLAND 2015  
Sonderprämierung für den besten Erzeuger  
Deutschland von Mundus Vini, Deutschland

VINITALY PREMIO SPECIALE NAZIONALE 2014  
Bester deutscher Weinproduzent, Verona, Italien





Der Fuldaer Dom mit seinem großzügigen Vorplatz ist eine der Sehenswürdigkeiten der Stadt und ein schöner Ort zum Verweilen.

FOTO: CHRISTIAN TECH/COMBIBUS FULDA

Grüne Stadtansichten, beliebte Musicals, bunte Mischung:

# Tagesausflug oder Wochenendtrip – Fulda lohnt sich immer!

Für unseren Reisetipp sind wir diesmal ein Stück in den Norden gefahren und haben dabei sogar eine Bundeslandesgrenze überquert. Klingt nach weit weg? Ist es aber nicht. Wir hatten uns Fulda rausgepickt, weil es nur eine gute Autostunde von Nordheim oder Thüngersheim entfernt ist, und weil wir wissen, dass dort eine ganze Reihe unserer lieben Kunden wohnt. Warum also nicht mal nach Osthessen ausfliegen und die größte Stadt dieser Region besuchen.

Was sofort ins Auge fällt: Fulda liegt wunderschön eingebettet und gleichzeitig sehr frei in einer sanft-hügeligen Landschaft. Je nachdem, aus welcher Himmelsrichtung man über die A7 oder die A66 auf Fulda zufährt, sieht man am Horizont die Erhebungen der Rhön, die mit der Wasserkuppe schließlich die höchste Erhebung Hessens stellt.





38  
39





Die Stadt mit viel Grün und großen Öffnungen in die sie umgebende Landschaft: Fulda und die nahegelegene Rhön sind attraktive Ziele für einen Kurzurlaub in der Mitte von Deutschland.

Fulda ist Barockstadt, Universitätsstadt, Domstadt, Bischofssitz, Kreisstadt und Teil der deutschen Fachwerkstrasse. Für jeden ist Fulda sicher etwas anderes – aber für über 222.000 Menschen ist die Stadt ein Zuhause. Das Wahrzeichen von Fulda ist der Dom St. Salvator. Mit seinem großzügigen Vorplatz und dem gegenüberliegenden Schlossgarten gehört dieser Teil von Fulda ganz bestimmt zu den schönsten. Alle Sehenswürdigkeiten liegen nahe beieinander, auch das Kloster Frauenberg mit Klostersgarten und einer wunderschönen Weitsicht auf Stadt und Umland ist von der Stadtmitte aus gemütlich zu erlaufen. Das ist es wohl auch, was Fulda so attraktiv macht. Es ist eine Stadt, die alles bietet, was man sich an Sehenswertem für einen Tagesausflug oder eine Kurzreise wünscht. Gleichzeitig ist die Natur so nahe: Fulda ist mit vielen Parks und Gärten eine sehr grüne Stadt.

### MUSICAL SOMMER FULDA

Fulda ist auch eine Musicalstadt. Seit vielen Jahren verwandelt sich die Stadt in der Zeit von Juni bis September ins Zentrum der Musicalsfans aus ganz Deutschland. Bisher hatten die Themen alle einen historischen Hintergrund: Bonifatius, Die Päpstin, Der Medicus, Kolpings Traum und viele mehr wurden im Fuldaer Schlosstheater inszeniert. In diesem Jahr steht vom 4. Juni bis 19. September der Klassiker Robin Hood auf dem Spielplan – die weltbekannte Mittelalter-Saga als neues Musical von Weltstar Chris de Burgh und Dennis Martin.

Im Sommer finden zudem auf dem Universitätsplatz Open-Air-Konzerte mit internationalen Künstlern statt. Dieser Platz bildet ein wichtiges Zentrum der Innenstadt, das am südlichen Ende der Bahnhofstraße beginnt und viele Einkaufsstraßen miteinander verbindet. Ein Baumhain, viele Bänke und Wasserspiele machen den Platz zu einem stimmungsvollen Ort, an dem man gerne einfach mal sitzen bleibt und eine Pause macht.

Zu sehen gibt es immer etwas! Für große und kleine Kinder ist besonders das Klangspiel eine Attraktion: quadratische Steinplatten, die auf jeden Schritt reagieren und verschiedene Töne wiedergeben.

### EINFACH DA SEIN.

Wer Lust auf Shopping bekommt, findet in unmittelbarer Nähe zum Universitätsplatz viele Modegeschäfte, Kaufhäuser und Cafés. Seinen Namen hat der Platz übrigens von der am östlichen Rand ansässigen Universität Fulda (1734–1805), deren von 1731 bis 1734 von Andreas Gallasini entworfenes Gebäude heute eine Grundschule beherbergt und dem Platz eine barocke Kulisse verleiht.

Überquert man den Universitätsplatz stadteinwärts, gelangt man in die geschichtsträchtige Straße Unterm Heilig Kreuz. Einmal im Kreis führend, nimmt sie die Stadtpfarrkirche in ihre goldene Mitte. Viele markante Gebäude mit einer bewegten Vergangenheit machen die Straße zum heimlichen Stadtmittelpunkt. Das Alte Rathaus ist mit seinem beeindruckenden Fachwerkgiebel und dem Eckturm schon von weitem zu erkennen. Eine schmale, aber sehenswerte Querstraße ist die Nonnengasse. Die hier ansässigen Geschäfte versprechen kulinarische und sinnliche Momente. Einen Ort der Ruhe und Kraft bietet die Benediktinerinnenabtei zur Hl. Maria. Vor allem der 2.000 Quadratmeter große Klostersgarten ist eine Oase, in der sich Menschen und Tiere wohlfühlen. Wer ein stilvolles Mitbringsel sucht oder Gartentipps benötigt, ist bei den Nonnen richtig. Sie freuen sich über Besuch im Klosterladen.

Und es gibt noch so viel mehr zu erzählen über Fulda. Wenn man dann alles über die Stadt weiß, sich umgesehen und die vielen Läden, Cafés, Restaurants und Bars entdeckt und genossen hat, bietet sich ein Ausflug in die Rhön mit ihrem Biosphärenreservat an. Dort geht dann die Entdeckungsreise durch Hessen weiter und fast unbemerkt wandert man wieder auf fränkischem Boden. Fulda? Uns hat es dort gefallen!



Als der Schock des ersten Lockdown überwunden war, haben Marko Maiberger (Foto) und sein Team die Ärmel hochgekrepelt und nach Lösungen gesucht.

Die wurden gefunden und umgesetzt. Nun freut sich der Tourismus-Profi auf die Gäste an der Mainschleife.



FOTOS: TOURIST- INFORMATION VORKÜCHER-MAINSCHLEIFE/ANDRIGER LEUE

40  
41



# „Wir können Urlaub.“

**DIE VOLKACHER MAINSCHLEIFE UND DIE DAZUGEHÖRIGEN WINZERORTE SIND SEHR ATTRAKTIVE REISEZIELE IM HERZEN FRANKENS. DARAN HAT AUCH DIE CORONA-KRISE NICHTS GEÄNDERT.**

*Als im März 2020 das Land Bayern mit dem ersten Lockdown „eingefroren“ wurde, gab es vielerorts eine Schockstarre. Vollkommen verständlich, denn so etwas hatte keiner von uns je zuvor erlebt. Hotels und Gaststätten geschlossen, Veranstaltungen aller Art abgesagt. Für den Chef einer touristischen Einrichtung und seine Mitarbeiter keine gute Situation. Wie sich die Pandemie und ihre Folgen auf den Tourismus in unserer Heimat ausgewirkt haben, fragten wir Marco Maiberger: Er ist Leiter der Touristinformation Volkacher Mainschleife.*

**Marco Maiberger:** Die ersten Gedanken nach dem Lockdown im Frühling 2020 waren – wie soll das alles weitergehen? Für uns war klar, dass wir genau in dieser Phase die Ärmel hochkrepeln und das tun würden, was möglich war. Durch die internationalen Reisebeschränkungen würde Urlaub in Deutschland noch attraktiver werden, und darauf haben wir uns vorbereitet. Gäste, die Weinlandschaften lieben, haben uns sowieso im Fokus. Das hat sich 2020 noch deutlicher abgebildet. Und, was man auch sagen muss, unsere Arbeit der Vorjahre – vor allem im Destinationsmarketing – hat sich voll ausgezahlt. Da schließe ich Weinbaubetriebe wie DIVINO mit ein: Die Region an der Mainschleife ist auch deshalb so beliebt, weil es unglaublich viele attraktive Wein-Erlebnis-Angebote gibt. Viele Gäste sind außerdem 2020 nicht wie sonst zwei bis drei Nächte bei uns geblieben, sondern eine Woche. Ebenfalls verändert hat sich die Besucherstruktur: Wir haben deutlich mehr Gäste in der Altersgruppe 35+ und Familien mit Kindern zu Gast gehabt als sonst. Ich freue mich über diese Entwicklung und sie spiegelt, dass wir ganz viel richtig gemacht haben. Ein großes Kompliment möchte ich an dieser Stelle den Servicekräften in der Gastronomie und Hotellerie aussprechen: Sie sind die Visitenkarte der Region und haben auch, unter zum Teil wirklich nicht einfachen Bedingungen eine großartige Arbeit geleistet. Ein gutes Tourismusangebot zeichnet sich durch die Zusammenarbeit

der beteiligten Leistungsträger aus – und das hat an der Volkacher Mainschleife sehr gut funktioniert.

## **Welche Schlüsse ziehen Sie aus dieser Entwicklung?**

Hier ist das wichtigste Stichwort die Besucherlenkung. Wir haben uns Gedanken darüber gemacht, wie wir mit hohem Besucheraufkommen zu Stoßzeiten und an den hoch frequentierten Orten umgehen. Wo können Gäste ihr Rad abstellen? Wo das Auto? Und wie geht all das, ohne die Anwohner zu stören? Hier ist unser Lösungsansatz, dass wir eine gute Kommunikation zu den Gästen pflegen und ihnen Alternativen anbieten. An einem so attraktiven Ort wie der Volkacher Mainschleife ist es wichtig, dass Gäste und Einheimische gleichermaßen das vielseitige Freizeitangebot genießen können. Die Kunst der Besucherlenkung besteht darin, den Menschen zu sagen: Wenn euch hier gerade zu viel los ist, könnt ihr auch erstmal dieses Angebot nutzen und dann zu einer anderen Zeit, in der es ruhiger ist, das gewünschte Programm umsetzen. Warum nicht einmal den Winter in den Weinbergen erleben? Die Winzer sind in dieser Zeit mit dem Rebschnitt draußen beschäftigt und sicher auch für ein Gespräch oder eine ganz persönliche Weinprobe gerne zu haben. Die Idee ist: Hier ist gerade viel los – aber dort (oder zu dieser Zeit) ist es auch sehr schön.

## **Wie sehen Sie die nächsten zwei Jahre?**

Die Herausforderung der kommenden Jahre wird es sein, die beliebten Veranstaltungen wieder sicher auf die Bühne bringen: Weinfeste, Verkostungen, offene Konzertabende – das sind die Dinge, die wir bearbeiten. Das Frühjahr gilt es abzuwarten, und dann müssen wir als Organisatoren und die Besucher als Nutzer dieser Angebote spontan und flexibel sein. 2021 wird noch nicht wie üblich laufen, aber es wird alles aus 2020 möglich sein plus X. Nennen wir es ein „Übergangsjahr zur Corona-Normalität“. Wir möchten wieder mehr Normalität in den Veranstaltungs-

bereich bringen – das ist keine leichte Aufgabe. Wir denken unter anderem darüber nach, ein großes Weinfest nicht mehr nur an vier Tagen sondern über eine Woche anzubieten – damit wir Abstandsregeln einhalten und die Sicherheitskonzepte sowie Ausschankbegrenzungen gut umsetzen können. Es geht aus meiner Sicht vor allem um die Verfeinerung der Maßnahmen in 2021.

## **Sind neue touristische Formate entstanden?**

Wir kreieren weiter Erlebnisbausteine für Individualreisende. Für uns bedeutet das auch, eine gut verständliche Infrastruktur anzubieten. Stichwort: Rad- und Wanderwegenetz. Unsere Radwege wurden in der Vergangenheit schon sehr gut ausgebaut. Was die Wanderwege betrifft, so sind wir uns im Klaren darüber, dass wir keine klassische Wanderregion sind. Wir stehen eher für gemütliche Weinbergs-Spaziergänge, wo man zwischendurch eine gemütlich-gezügliche Rast in einer netten Vinothek oder in einem Gasthof machen kann. Wir arbeiten an einem Programm für die sogenannten Mainschleifenerlebniswege und bieten eigenes Kartenmaterial für die Region: Es werden etwa 15 Wege beschrieben werden, die nicht nur entlang der Mainschleife sondern auch ins Landesinnere führen. An Ostern werden wir damit startklar sein.

Vielen Dank, Herr Maiberger für dieses interessante Gespräch!

## **KONTAKT:**

Marco Maiberger, Leiter der Touristinformation Volkacher Mainschleife  
Marktplatz 1  
97332 Volkach  
Tel. 09381 40112  
Fax: 09381 40116  
Marco.maiberger@volkach.de  
www.volkach.de  
www.volkacher-mainschleife.de

# MAGISCHER ORT

## IN NORDHEIM ENTSTEHT DER LETZTE VON INSGESAMT 21 „TERROIR F“-PUNKTEN IN FRANKEN

Sie lenken den Blick der Menschen, die in den Weinbergen unterwegs sind, auf die Schönheit dieser Kulturlandschaft: Unter dem Titel „terroir f“ sind in Franken in den letzten Jahren insgesamt 20 Installationen und Bauwerke entstanden, die auf die Besonderheit und die Magie von bestimmten Orten hinweisen, uns zum Weiterdenken einladen oder Wein-Wissen vermitteln. Nun wird für das Nordheimer Vögelein der vorerst letzte dieser „magischen Orte“ entstehen. Wir sprachen mit der Bürgermeisterin Sibylle Säger über das Projekt in ihrer Gemeinde.



Sibylle Säger,  
Bürgermeisterin  
in Nordheim

### Frau Säger, was genau ist geplant für den neuen magischen Ort in Nordheim?

Wir haben für diesen „terroir f“-Punkt einen besonders markanten Platz in unserem Nordheimer Vögelein gewählt: Es ist der höchste Punkt dieser Lage, ein Panoramahügel, von dem aus man weit über die Weinberge hinaus in das Land und auf Nordheim schauen kann. Ganz praktisch gesprochen, wird diese Maßnahme durch die Gemeinde, durch zahlreiche Sponsoren sowie durch das Programm zur Förderung des Wein-tourismus der Bayerischen Staatsregierung unterstützt. Und auch wichtig zu erwähnen ist, dass Dr. Hermann Kolesch, ehemaliger Präsident der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, dieses Projekt noch begleitet.

### Welches Thema hat man für diesen letzten „terroir f“-Punkt gewählt?

Es dreht sich alles um bedeutende „Weinpersönlichkeiten“ in Franken. Man darf sich das wie ein großes Panoramabild vorstellen, auf dem diese Menschen portraitiert werden. Es sind Winzerinnen und Winzer, Küfer und Kellermeister, Weinbaupräsident und Weinkönigin, Weinberater, Jungwinzer oder auch Forscher, die hier zu sehen sein werden. Der Künstler, der diese Portraits gestaltet, ist

Bernhard Ziegler aus Kitzingen. Für die Landschaftsarchitektur zeichnet das Büro Arc-grün aus Kitzingen verantwortlich.

### Wie erleben Sie persönlich dieses Projekt?

Ich freue mich riesig, dass der 21. „terroir f“-Punkt in Nordheim errichtet wird. Somit setzen wir den Abschluss dieser werbeträchtigen Maßnahme in einer der größten fränkischen Weinbaugemeinden. Ich bin auch etwas stolz darauf und freue mich sehr. Die Zusammenarbeit mit Dr. Hermann Kolesch, dem Landschaftsarchitekten Thomas Wirth und der Gemeinde macht so viel Spaß, und jeder bringt sich ein. Dieser Punkt versprüht jetzt schon eine gewisse Magie, obwohl er noch im Entstehen ist.

### Wann wird die Fertigstellung sein?

Die Einweihung ist für Ende des Jahres 2021 geplant – vielleicht schaffen wir es auch bis zum Herbst.

### Sind Sie selbst auch Winzerin?

Ich bin gelernte Technische Zeichnerin, komme aus einem landwirtschaftlichen Betrieb und führe seit 2005 gemeinsam mit meinem Mann unseren Weinbaubetrieb. In den ersten Jahren noch als

Nebenerwerbsbetrieb. Doch dann haben wir unser Haus als Gästehaus umgebaut und schließlich 2017 unseren Weinbaubetrieb auf Vollerwerb umgestellt.

Das Schöne an der Weinbergsarbeit ist für mich, dass ich mit meiner Familie zusammenarbeiten kann, und es spannt mich. Unseren Gästen können wir viel von den Arbeiten im Weinberg erklären und ihnen das Ergebnis mit einem guten Schluck im Glas näher bringen. Ich bin also keine gelernte Winzerin, sondern eine angelehrte Winzerin, die mit Herz und Seele diesen Beruf liebt.

### Was ist Ihnen als Bürgermeisterin von Nordheim besonders wichtig?

Ich möchte immer die Nähe zu den Bürgerinnen und Bürgern behalten und möchte Nordheim sowohl für unsere Bürger als auch für unsere Gäste attraktiv erhalten. Dabei sollte der Weinbau immer im Vordergrund stehen, denn er bildet schließlich den Grundstock unserer Weinbaugemeinde. Wichtig ist auch, sowohl die Bedürfnisse unserer jungen Familien wie auch die der Seniorinnen und Senioren zu respektieren und anzupassen. Diesen Spagat zu meistern wird nicht leicht, ist aber machbar. Für mich heißt es: „Gemeinsam und miteinander in die Zukunft“.

### Für alle, die Sie noch nicht persönlich kennen: Wie würden Sie sich beschreiben?

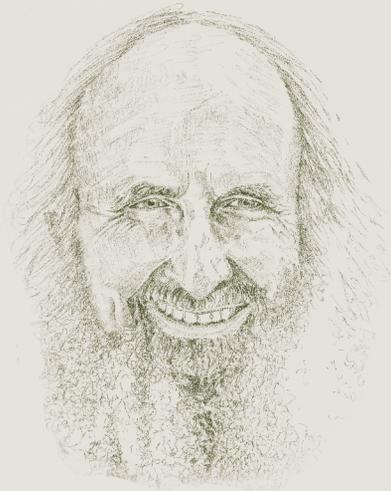
Ich werde immer von anderen als zielstrebig, einsatzfreudig und temperamentvoll bezeichnet. Trifft auch voll und ganz zu. Untätig sein liegt mir nicht, darum engagiere ich mich auch ehrenamtlich beim Nordbayerischen Musikbund und bei der CSU. Die Musik ist ein ausgleichendes Hobby gegen den Stress und macht dabei noch anderen Freude.

Vielen Dank liebe Frau Säger!



Der magische Ort im Nordheimer Vögelein ist die höchste Erhebung dieser Lage und man darf gespannt sein, wie der neue - und vorerst letzte - „terroir f“-Punkt hier wirken wird!

# [divino-freude]



## 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](http://www.anselm-gruen.de)

Wir können uns nicht auf Befehl freuen. Wir können Freude auch nicht einfach machen. Freude ist die emotionale Reaktion auf ein gutes Leben, auf eine schöne Begegnung, auf ein gutes Gespräch, über das Gelingen einer Aufgabe. Aber – so meinen manche Psychologen – wir können uns auch für die Freude entscheiden. Wir können durch eine wunderbare Gegend wandern und trotzdem nur darüber jammern, was alles schief läuft in unserem Leben. Gerade während der Corona-Krise gibt es Menschen, die alles pessimistisch nur sehen. Ich kann ihnen nicht sagen, sie sollten sich freuen. Aber sie sollten sich trotzdem entscheiden, ob sie sich nur auf die negativen Nachrichten fixieren möchten oder aber ob sie mitten in der Krise mit all ihren Widrigkeiten trotzdem Ja sagen zu ihrem Leben. Ich kann die schöne Frühlingslandschaft bewundern. Dann werde ich mich an ihr freuen. Ich kann aber auch die Augen vor ihr verschließen und mich auf meine Enttäuschungen fixieren.

Die Bibel sagt vom Wein, dass er das Herz des Menschen erfreut. (Ps 104,15) Sich gemeinsam beim Weintrinken zu freuen am guten Geschmack des Weines und am gemeinsamen Gespräch, das entspricht dem Wesen des Weins. Aber es gibt auch Menschen, die beim Weintrinken immer melancholischer werden und anfangen, nur über ihr Leben zu jammern. Sie haben die Gabe Gottes nicht verstanden, der uns den Wein bewusst geschenkt hat, damit wir uns freuen können. Aber es braucht dann eben auch die rechte innere Haltung beim Weintrinken. Freude entsteht, wenn ich mich bewusst auf das Weintrinken einlasse, wenn ich den Wein in meinem Mund zergehen lasse und ihn genieße. Freude ist Ausdruck von Genuss. Gierige Menschen können nicht genießen, sie sind auch unfähig, sich zu freuen. Es braucht also die innere Offenheit, sich durch den Wein und durch die Menschen beschenken zu lassen. Wer meint, er können alles machen, was er wolle, der ist unfähig zur Freude. Freude hat immer mit Geschenk zu tun. Ich freue mich, wenn mir ein Mensch ein Lächeln schenkt, wenn er mir seine Zuwendung schenkt, wenn er sich auf mich einlässt. Freude bedeutet nicht, dass ich das Negative aus meinem Leben verdränge. Es tut sogar gut, darüber zu sprechen, aber dann immer mit der Hoffnung, dass ich durch das Gespräch eine neue Sicht auf meine Probleme finden werde, und dass ich mich mitten in meiner Situation, ganz gleich wie schön oder schwer sie nach außen hin ist, freuen kann an meinem Leben.



# Unterwegs in Frankens besten Lagen:

**CLAUDIA FLAMMERSBERGER, DIVINO MITARBEITERIN UND GÄSTEFÜHRERIN IN MAINFRANKEN ZEIGT IHNEN UNSER WEINLAND!**

**V**ielleicht kennen Sie Claudia Flammersberger ja schon persönlich, weil Sie von ihr in unserer Vinothek beraten wurden? Oder sie hat Ihnen ein gutes Glas Wein auf die Terrasse unserer Vinoteria serviert? Oder Sie wurden von ihr auf einer Kellerführung durch unser Haus begleitet? Sie merken, Claudia Flammersberger ist vielseitig im Einsatz bei DIVINO.

Seit letztem Jahr hat sie eine weitere Beschäftigung, die sie mit ihrem Lieblingsthema Wein wundervoll verknüpfen kann: Sie ist zertifizierte „Gästeführerin Weinerlebnis Franken“ und wird Sie gerne persönlich und voller Begeisterung durch „ihr“ Weinland am Main führen. „Für mich als Escherndorferin führt eine meiner Weinbergswanderungen natürlich durch den Escherndorfer Lump. Für etwa zwei Stunden zeige ich den Gästen meine Lieblingsplätze, von wo aus man den größten Teil der Mainerschleife überschauen kann“, erzählt Claudia Flammersberger begeistert. „Ich stelle

außerdem gerne die kleinste Weinlage in Franken vor, den Altmain, die Entstehung des TRIAS, die Entstehung der „Weininsel“ und vieles mehr“, sprudelt es aus der begeisterten Gästeführerin heraus.

Wenn man in einem Weinort lebt und einen Winzermeister geheiratet hat, kommt auch die Handarbeit im Weinberg nicht zu kurz. Auf diese Art konnte sich Claudia Flammersberger schon viel Praxiswissen aneignen. Eine Weiterbildung zum „Zertifizierten Wein- und Speisenberater bei der IHK“ hat sie für die Arbeit in der Vinothek noch stärker gemacht und das Thema Wein & Speisen in ihrem Repertoire vertieft. „Ich freue mich schon drauf, viele nette weininteressierte Gäste bei DIVINO zu beraten und mit auf einen Spaziergang durch unsere schönsten Lagen zu begleiten“, schwärmt die Winzerfachfrau.

**Interesse an einer persönlichen Weinbergführung? Schreiben Sie bitte direkt an: [claudia.flammersberger@outlook.de](mailto:claudia.flammersberger@outlook.de)**



FOTOS: ©CLAUDIA FLAMMERSBERGER





# PAUL GROTE

## Königin bis zum Morgengrauen

Kriminalroman

dtv

Mord  
in  
FRANKEN

46  
47

# Weinwissen, Tiefgang und Dynamik

PAUL GROTE schreibt Kriminalromane, die im europäischen Weimilieu spielen. Sein Roman „Königin bis zum Morgengrauen“ handelt von „Mord in Franken“ und ist gleichermaßen Krimi wie Weinbildung.

...Sie ist nur Königin für eine Nacht. Am Morgen nach der Wahl wird die Fränkische Weinkönigin tot in einer Würzburger Disko aufgefunden – gestorben an einer Drogenüberdosis. Ein Unfall, Selbstmord oder Mord?...

So beginnt der elfte von inzwischen 17 Kriminalromanen, die Paul Grote in der Zeit von 2004 bis 2021 geschrieben und im Deutschen Taschenbuch Verlag dtv veröffentlicht hat. Auch DIVINO kommt darin vor! Paul Grotes Liebe zum Reisen und Schreiben sowie die Begeisterung für Wein fließen in seinen Romanen zusammen.

Grote hat 15 Jahre lang in Brasilien gelebt und gearbeitet und von dort für deutsche Tageszeitungen und Magazine berichtet. Sein Interesse am Wein wurde übrigens in den argentinischen Anden geweckt. Zu seiner Rückkehr nach Deutschland 1998 steht in der Kurzbiografie des Autors: „Deutschland war mittlerweile etwas klein geworden, doch das neue Berlin als Wohnort interessant genug. Außerdem gab es bei Grotes Rückkehr ein Projekt, das ihm die Re-Integration erleichterte – die Idee vom Vereinten Europa. Der Weinbau ist für Grote der rote Faden, der sich durch alle Länder zieht. (...)“ Und so spielen die Wein-Krimis in namhaften Anbaugebieten Europas oder stellen bestimmte Rebsorten in den Fokus der Ermittlung. Stets mit sehr viel echtem Weinwissen und einer tiefen Kenntnis der jeweiligen Region – das transportiert jede Buchzeile.

Wir hatten ein paar Fragen an den Bestseller-Autor, der sich in Franken offensichtlich so gut auskennt, wie in seiner Westentasche!

**Herr Grote, was hat Sie zu dieser Geschichte in Franken inspiriert?**

Ich kannte Franken nicht und das wollte ich ändern. Zunächst habe ich ein paar Weine probiert, die mir sehr gut gefallen haben. Das nahm ich zum Anlass, mich auf der ProWein mit einigen Leuten aus der Region zu treffen. Die waren alle sympathisch und interessiert an meinem Projekt und so nahm es seinen Lauf. Alle Winzer, die ich im Rahmen der Recherche in Franken besucht habe sowie Hermann Mengler und Hermann Schmitt haben mich sehr gut und nett unterstützt. Dafür bin ich dankbar!

**Wie lange dauert es von der Idee für eine Geschichte bis zum Erscheinen des Buches und wie ist Ihr Vorgehen?**

Alles in allem braucht ein Buch etwa ein Jahr – Denkzeit, Recherche und Arbeitszeit. Es kommt allerdings auch etwas auf das Thema an. Manchmal braucht man länger. Ich bin ja „normalerweise“ auf 30 Terminen im Jahr mit der Lesereise unterwegs – da steht das Schreiben etwas hinten an. Corona kommt mir gerade zu Pass, auch wenn ich meine Auftritte und die Nähe zum Publikum sehr vermisse. Aber zurück zum Ablauf: Ich wähle nach ganz subjektiven Kriterien einen Landstrich aus, besorge mir Literatur zu dieser Region und verschaffe mir einen Überblick, was da so passiert und warum. Dazu kommen fachliche Unterscheidungen wie Geologie, Klima, Boden oder besondere Rebsorten und so entsteht eine Idee. Dann entscheide ich mich für einen Protagonisten, und er bekommt eine Aufgabe, die er in einem bestimmten Ambiente und seinen charakterlichen Fähigkeiten entsprechend lösen muss. Diese Protagonisten haben oft ein Vorleben in anderen Büchern. Nicolas aus dem Franken-Krimi zum Beispiel ist im Roman „Der Portwein-Erbe“ entstanden und die „Weinprobe von Lissabon“ kann als Folge von Franken gelesen werden.

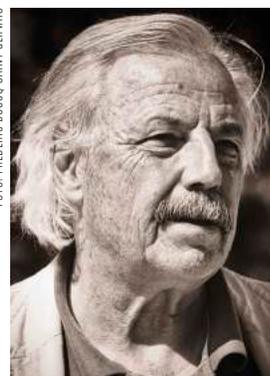
**Waren Sie selbst auch bei der Wahl einer Fränkischen Weinkönigin dabei?**

Ja natürlich! Ich war ja zuvor noch nie bei einer solchen Wahl und wollte darüber schreiben. So erhielt ich also die Einladung und war am Abend mit meiner Frau vor Ort. Daraus ist ein netter Kontakt zur Weinkönigin entstanden, die dann wiederum bei der Premiere meiner Lesung aus dem Franken-Krimi in Berlin dabei war.

**Was muss man über Franken wissen?**

Einfach hinfahren! Und dann kann man sich mal fragen, wer sind sie eigentlich die Franken? Das müsste man mal erforschen. Abgesehen davon ist Würzburg eine angenehme Stadt mit schönem Flair. Besonders die „Alte Mainbrücke“ mit den Figuren hat mir gefallen. Es gibt eine Menge Sachen zu sehen, und interessant sind auch die drei großen Weingüter direkt in Stadt. Wenn man sich für Wein interessiert, ist man in Franken bestens aufgehoben.

FOTO: FÉDÉRIC BOUQU SAINT-BERVAIS



Diese Titel sind bisher in der Reihe der Weinkrimis von Paul Grote erschienen:

- 2004 **Tod in Bordeaux**  
(Bordelais, Frankreich)
- 2005 **Bitterer Chianti**  
(Toskana, Italien)
- 2006 **Rioja für den Matador**  
(Rioja, Spanien); 2007 Dasselbe als Hörbuch (5 CDs, gelesen vom Autor)
- 2007 **Verschörung beim Heurigen**  
(Burgenland, Österreich)
- 2008 **Der Portwein-Erbe**  
(Rio Douro, Portugal)
- 2009 **Der Wein des KGB**  
(Siebenbürgen, Rumänien)
- 2010 **Der Champagner-Fonds**  
(Champagne, Frankreich)
- 2011 **Ein Riesling zum Abschied**  
(Rheingau, Deutschland)
- 2012 **Sein letzter Burgunder**  
(Kaiserstuhl, Deutschland)
- 2013 **Tödlicher Steilhang**  
(Mosel, Deutschland)
- 2014 **Königin bis zum Morgengrauen**  
(Franken, Deutschland; Dasselbe als Hörbuch (6 CDs, gelesen von Thomas M. Meinhardt)
- 2015 **Die Spur des Barolo**  
(Piemont, Italien)
- 2016 **Die Insel, der Wein und der Tod**  
(Mallorca, Spanien)
- 2017 **Am falschen Ufer der Rhône**  
(Côtes-du-Rhône, Frankreich)
- 2018 **Pinot Grigio stand nicht im Testament**  
(Südtirol, Italien)
- 2020 **Die Weinprobe von Lissabon**  
(Lisboa, Portugal)
- 2021 **Ein Weingut für sein Schweigen**  
(Sachsen, Deutschland)

# IWSC LONDON (INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION) UND AWC VIENNA:

DIVINO nimmt regelmäßig an renommierten Weinwettbewerben teil, wo die Weine von einer kritischen, internationalen Fachjury in Blindverkostungen getestet und bewertet werden. Oft sind tausende von Weinen aus der ganzen Welt in diesen Bewertungen, deren Ergebnis für interessierte Weingenießer eine wichtige Orientierung bietet.

Wir haben schon des öfteren unsere „Sieger“ vorgestellt. Die aktuellen Auszeichnungen machen uns sehr stolz, und wir möchten sie gerne mit Ihnen teilen!

Ausgezeichnete DIVINO Weine können Sie auch zuhause genießen. Bestellen Sie Ihre Auswahl ganz einfach online unter [www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de), oder telefonisch unter 09381 8099-80.



2018 CHARAKTER F.  
Alte Reben  
Thüngersheimer  
Johannisberg  
Silvaner Spätlese trocken

## IWSC 2020 96 Punkte

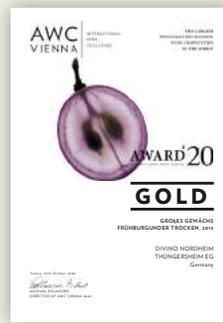
Nach BEST OF GOLD – dem fränkischen Wein-Oscar – für den 2017er Jahrgang, freuen wir uns ganz besonders über die grandiose Bestätigung unserer Qualität für den 2018er aus London. Weltklasse!



2014 CHARAKTER F. Orange  
Nordheimer Vögelein  
Silvaner trocken

## IWSC 2020 95 Punkte

Maischevergorener und im Barrique ausgebauter Silvaner – der absolute Gegenentwurf zum frisch-fruchtigen Terrassenwein, aber aufgrund der an Rotwein erinnernden Stilistik eine außergewöhnliche und international hochgeschätzte Weinspezialität!



2015 DIVINO  
GROSSES GEWÄCHS  
Frühburgunder trocken  
im Barrique gereift

## AWC Vienna 2020 Gold & 1. Platz Kategorie Reserve Wein Rot (Jg. 2015 und älter)

Dass wir uns mit einem fränkischen Rotwein gegen etliche etablierte Rotweinproduzenten der Welt durchsetzen konnten, zeugt einmal mehr von der herausragenden Qualität unserer Produkte und unserer Passion für Wein. Ein erster Platz, der uns unglaublich stolz macht!



2018 EDEL & SÜSS  
Nordheimer Vögelein  
Silvaner Eiswein

## AWC Vienna 2020 Gold & 1. Platz Kategorie Eiswein

Der Klimawandel macht es aufgrund steigender Temperaturen immer schwieriger, perfekte Trauben für Eiswein zu lesen. Umso mehr freuen wir uns über den 1. Platz in dieser Kategorie!



An dieser Stelle berichtet Dr. Beate Wende, Biologin an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim, von besonderen Tieren und Pflanzen im Weinberg. In dieser Ausgabe widmet sich die Wissenschaftlerin einem durch und durch sympathischen Untermieter im Weinberg:

# DIE DUNKLE ERDHUMMEL – TÜCHTIGE HELFERIN DER MENSCHEN!

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



Bereits im zeitigen Frühjahr kann man vielerorts das gleiche Schauspiel beobachten: Eine große Hummel fliegt mit lautem „Gehrumm“ im Zickzackflug dicht über den Boden, verharrt kurz und fliegt weiter. Die Königinnen der Dunklen Erdhummel (*Bombus terrestris*) sind auf der Suche nach einem geeigneten Nestplatz. Die Hoheiten sind anspruchsvoll. Nur Orte, die sich nach gründlicher Inspektion als sicher vor Fressfeinden und Überflutung durch Regenfälle erweisen, kommen in Frage. Bis auf den dichten Wald sind diese überall zu finden: in Gärten und Parkanlagen, am Waldrand- und Heckenbereich und sehr häufig in Rebanlagen.

## PELZIGE NACHMIETER MIT JAHRESVERTRAG

Mit Vorliebe werden alte Kleinsäugerbauten (z. B. von Mäusen) für die Koloniegründung benutzt. Bis zu drei Meter lang sind die Tunnel, die zum Staat unter der Erde führen. Ist man die Ordnung eines Bienenstockes gewohnt, kommt der Hummelbau doch etwas unordentlich daher. Die akkurate sechseckige Wabenstruktur sucht man vergebens. Hummeln reihen und türmen runde Töpfchen

an- und übereinander, die eher an ein Quevri-Lager erinnern. Die Zahl der Untermieter im Weinberg wächst rasch an – zwischen 100 und 600 Individuen kann ein Hummelvolk im Frühsommer zählen. Auf dem Höhepunkt der Kolonie beginnt die Königin mit der Ablage „spezieller“ Eier, aus denen sich Jungköniginnen und männliche Drohnen entwickeln.

## FLEISSIGE MITARBEITER

Im Obst- und Gemüseanbau werden die pelzigen Brummer hochgeschätzt. Sie sind bereits ab 6°C aktiv. Um bei diesen kalten Umgebungstemperaturen auf „Flugtemperatur“ von ca. 30°C zu kommen, nutzen Hummeln eine geniale Strategie: Die kräftige Flugmuskulatur wird zum Zittern gebracht. Die Flügel können Hummeln „auskoppeln“, sodass sie nicht mitschlagen. Dank dieser inneren Wärmequelle dauert es nicht lange, bis die nötige Körpertemperatur zum Abheben erreicht ist. Auch wir profitieren von der „Hummelheizung“: Herrscht während der Obstbaumblüte eine kalte Witterung, verhindern Hummeln den Ernteausfall. Nicht nur deswegen schätzen Landwirte ihre pelzigen Helfer. Die Arbeitsleistung der Brummer ist enorm: 18-Stunden-Arbeitstag bei Bestäubung von bis zu 5.000 Blüten täglich. Daher werden Erdhummelkolonien für den Einsatz im Gewächshaus gezüchtet. Einsatzgebiete sind unter anderem Tomaten, Paprika, Hülsenfrüchte, aber auch Erdbeeren, Heidelbeeren oder Johannisbeeren.

## UND SIE FLIEGT NOCH...

In ihrer „freien Wildbahn“ haben Hummeln es mittlerweile schwer. Im Frühjahr werden durch die Bodenbearbeitung der Acker- und Weinbergböden viele frisch gegründete Hummelnester zerstört. Im weiteren Jahresverlauf fehlen nach dem Nahrungsüberangebot der blühenden Obstbäume durch die eifrige Mahd der Wegränder und Böschungen lebensnotwendige Nektarquellen in der Landschaft. Doch der Schutz der fleißigen Brummer ist relativ einfach: eine Beschränkung der Bodenbearbeitung im Weinberg auf der Fahrgasse und der Verzicht auf das Abmähen der Wegränder tragen maßgeblich zum Schutz der fleißigen Untermieter bei.



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

## KÖNNEN HUMMELN EIGENTLICH STECHEN?

Die Zugehörigkeit der Hummeln zu den „Stechimmen“ verrät bereits die Antwort: Ja, Hummeln können stechen. Jedoch ist diese Fähigkeit – wie auch bei Bienen – auf die Weibchen beschränkt. Denn der Stachel ist nichts anderes als ein Eilegeapparat, der im Lauf der Evolution in einen Wehrstachel umgebildet wurde. Bevor eine Hummel allerdings ihren Stachel einsetzt, wird der Aggressor nachdrücklich mit wütendem Surren gewarnt. Männlichen Hummeln, den Drohnen, kann man sogar, ohne einen Stich fürchten zu müssen, vorsichtig über den dichten Pelz streicheln...

Liebe Genussinteressierte!

Diese Ausgabe unseres DIVINO Magazins begleitet uns durch die Frühlings- und Sommersaison: die perfekte Zeit also für gemeinsame Weinmomente und tolle DIVINO Veranstaltungen.

Aus gegebenem Anlass haben wir bisher noch keine Events geplant und bitten Sie deshalb, regelmäßig auf unserer Homepage vorbeizuschauen und sich über aktuelle Änderungen zu informieren.

Wir freuen uns riesig auf den Moment, wenn wir Sie wieder persönlich bei uns in Nordheim oder Thüngersheim begrüßen dürfen!

Bleiben Sie gesund, und bleiben Sie uns gewogen!

Ihr DIVINO-Team

[www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)



## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Geschäftsführender Vorstand:

Wendelin Grass

Vorsitzender des Vorstands:

Günter Höhn

Vorsitzender des Aufsichtsrats:

Thomas Hemmelmann

### REDAKTION (VERANTW.)

Kerstin Böhning

### KONZEPTION & ART DIRECTION

Marko Röthlingshöfer

### FREIE AUTOREN & MITARBEITER

Rosa Dietrich; Pater Dr. Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach; Andreas Maier, Präsident LWG; Dr. Beate Wende, LWG

### LAYOUT, GESTALTUNG & PRODUKTION

[www.direct-agentur.de](http://www.direct-agentur.de)

### LEKTORAT

Annelly Grass

### TITELFOTO

Maximilian Ostermeier

### ADRESSE

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Langgasse 33

97334 Nordheim/Main

Tel. +49 9381 8099-0

Fax +49 9381 8099-32

[info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de)

[www.divino-wein.de](http://www.divino-wein.de)

### BESTELLUNG & LESERSERVICE

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Tel. +49 9381 8099-0

[info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de)

### DIGITALE AUSGABE

[www.divino-wein.de/DIVINO-Magazin](http://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.

© 2021 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG



### VINOTHEK DIVINO NORDHEIM

Langgasse 33  
97334 Nordheim am Main  
Tel. +49 9381 8099-0  
[info@divino-wein.de](mailto:info@divino-wein.de)

### ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich 10:00 bis 18:00 Uhr

### VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM

Untere Hauptstraße 1  
97291 Thüngersheim  
Tel. +49 9364 500999,  
[vinothek\\_thuengersheim@divino-wein.de](mailto:vinothek_thuengersheim@divino-wein.de)

### ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich 10:00 bis 18:00 Uhr

Bitte schauen Sie für die Planung Ihres Besuches bei uns zur Sicherheit nochmal auf unserer Homepage nach den **aktuellen Öffnungszeiten**. Noch müssen wir hier sehr flexibel planen. **Wir danken Ihnen und freuen uns auf Sie!**



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](http://www.hametschu.de)

# SPARGEL LIEBT SILVANER



Köstlich.



SILVANER HEIMAT SEIT 1659

[www.spargel-liebt-silvaner.de](http://www.spargel-liebt-silvaner.de)  
[www.frankenwein-aktuell.de](http://www.frankenwein-aktuell.de)