Nº 1/2023 · FRÜHJAHR – SOMMER · www.divino-wein.de

Weingut des Jahres 2022
SAVOIR VIVRE

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE – DAS MAGAZIN



WEIN IST HEILPFLANZE 2023
Ein Gewächs mit vielen Talenten

FRANKEN ENTDECKEN
Unterwegs mit dem Wohnmobil

FEUER UND FLAMME
Köstliche BBQ-Rezepte

TEAM FÜR WEINGENUSS UND LEBENSFREUDE
Christian Braun und Peter Angele leiten unsere Vinotheken

ISSN 2365-8126 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

DIVINO

Ausgezeichnet!



AWC VIENNA | INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
AWC VIENNA
GOLD
2022
awc-vienna.at

11 x GOLD für DIVINO

EDITORIAL



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

die Planung dieses Magazins und seines Titelthemas haben mich sehr glücklich gemacht. Zum einen, weil ich dieses Medium sehr schätze und zum anderen, weil mir bewusst wurde, dass wir endlich wieder ohne Wenn und Aber miteinander feiern können. Unser Genussfestival und andere Veranstaltungen in unseren Vinotheken laden dazu ein, gemeinsam unsere ausgezeichneten Frankenweine zu genießen und miteinander in Kontakt zu sein, wie es Pater Anselm Grün diesmal in seiner Kolumne zum Ausdruck bringt.

Trotz aller widrigen Umstände der letzten Monate sind das doch vielversprechende Aussichten auf einen schönen Sommer. Und weil wir Weinmenschen natürlich auch gerne und gut essen, haben wir für unsere Kulinarik-Strecke diesmal tolle BBQ-Rezepte für Sie vorbereitet. Unser Partner dafür ist Schickling-Grill, ein junges und nachhaltiges Unternehmen aus Deutschland.

Das Thema Nachhaltigkeit steht bereits seit einigen Jahren auf der politischen und sozialen Agenda, und auch wir bei DIVINO setzen uns mit diesem Thema auseinander. Sie lesen auf Seite 14, was wir dafür tun und mit welchem Ziel.

Dass aus den Reben nicht nur wundervolle Weine gemacht werden können, erzählen wir in der Hintergrundgeschichte „Wein ist Heilpflanze 2023“. Wir sind begeistert von dieser Pflanze, und der Umgang damit wird niemals langweilig. Das beweisen unsere Winzerinnen und Winzer Jahr für Jahr. Mit großer Hingabe bearbeiten sie ihre Lagen, und wir stellen Ihnen auf den Seiten 30 und 31 die Terroir Weine aus dem Nordheimer Vögelein vor. Das ist unser Hausberg, und wir lieben ihn sehr!

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

Herzlich, Ihr



Gerald Wüst, Geschäftsführer
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

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

INHALT

DIVINO MAGAZIN · Nº 1/2023



FOTO: MICHAEL KOCH

32



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

10

30



FOTO: ARNOLDI GRAFIK- UND FOTODESIGN

Titel

10 Peter Angele und Christian Braun
Die Vielfalt unserer Weine und echte Lebensfreude genießen Sie in den DIVINO Vinotheken in Nordheim und Thüngersheim. Wir stellen Ihnen die beiden Männer „hinter den Kulissen“ vor.

Aktuell

16 Nachhaltigkeit
Worum es geht und was wir dafür tun – von Gerald Wüst, DIVINO Geschäftsführer.



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

18 DIVINO Weingespräch
Gute Lebensmittel einkaufen, am besten regional. Wir sprachen mit Marco Trabold über Qualitäten und warum es ein Glücksfall ist, in Franken zu leben.

20 Die Macher
Sie sorgen dafür, dass der Wein sicher in die Flasche kommt: unser Füllteam.

26 DIVINO ist Weingut des Jahres
Das Gourmet- und Reisemagazin SAVOIR VIVRE hat uns ausgezeichnet.

Wissen

17 Lebensraum Weinberg
Dr. Beate Wende berichtet über Flora und Fauna zwischen den Rebzeilen. Diesmal ist die Wilde Möhre im Portrait.



FOTO: ISTOCKPHOTO.COM/IVAN BAJIC

24 Wein ist Heilpflanze 2023
Ein Multitalent mit erstaunlichen Eigenschaften: Von den Rebtränen bis zum Essig – seit Jahrhunderten von Menschen als Heil- und Genussmittel geschätzt und genutzt.



FOTO: DEUTSCHES WEININSTITUT (DWI)

28 Rebsorten
Im Portrait: Der Weißburgunder. Elegante Weine mit frischer Säure und feiner Frucht – sehr beliebt in ganz Europa.

Genuss & Kultur

30 DIVINO Wein
Wir präsentieren Ihnen drei Weine aus dem Nordheimer Vögelein: Denn Terroir ist Charakter.

32 Lokaltermin
Das Hochrein in Volkach ist ein kleines Hotel mit großem Charme: Wohnen im Herzen der Altstadt und einfach das Leben genießen.

34 Frankenreise
Unterwegs mit dem Wohnmobil in Franken. Wir stellen Ihnen drei Routen mit unseren Lieblingsplätzen vor. Erleben Sie wunderschöne Landschaften, viel Kultur und genießen Sie unsere Weine!



FOTO: DEUTSCHES WEININSTITUT (DWI)

40 DIVINO Genussfestival
Feiern Sie mit uns und genießen Sie feine Frankenweine zu großartiger Kulinarik im DIVINO Innenhof in Nordheim. Zwei Tage Genuss auf der Insel.

42 Lifestyle
Handgemachte Messer aus Wendelstein in Mittelfranken.

44 DIVINO Kulinarik
Ab nach draußen: Wir haben außergewöhnliche Grill-Rezepte für Sie vorbereitet und stellen Ihnen die passenden DIVINO Weine dazu vor. Der Sommer kann kommen!



FOTO: CARAVAN-MESSE DÜSSELDORF

35

Rubriken

03 Editorial

05 Impressum

06 Kurz gemeldet
Aus der DIVINO Winzer-Familie, von Freunden und von Nachbarn.

08 Impressionen
Lebendige und vielfältige Weinberge in Franken.

27 Kolumne
Der Benediktinerpater Anselm Grün spricht über die Sehnsucht der Menschen, miteinander in Verbindung zu sein.

50 Finale
Messen, Events & Empfehlungen, dies und das.

51 Cartoon
Pascal Heiler und seine Sicht auf die – fränkische – Weinwelt.

44



FOTO: EDELDESIGN/SCHICKLING

IMPRESSUM

Herausgeber
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Geschäftsführer:
Gerald Wüst
Vorsitzender des Vorstands:
Günter Höhn
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Thomas Hemmelmann

Redaktion (verantw.)
Kerstin Böhning

Konzeption & Art director
Marko Röthlingshöfer

Freie Autoren & Mitarbeiter
Rosa Dietrich; Pater Dr. Anselm Grün, Abtei Münsterschwarzach; Anke Kronemeyer, Dr. Beate Wende, LWG; Gerald Wüst, DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Layout, Lithografie & Produktion
www.direct-agentur.de

Lektorat
Annely Grass

Titelfoto
Christoph Weiß

Adresse
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Langgasse 33
97334 Nordheim/Main
Tel. 09381 8099-0
Fax 09381 8099-32
info@divino-wein.de
www.divino-wein.de

Bestellung & Leserservice
DIVINO Nordheim Thüngersheim eG
Tel. 09381 8099-0
info@divino-wein.de

E-Paper
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.

©2023 DIVINO Nordheim Thüngersheim eG



FOTO: AD TUM/RALF ZIEGLER

Die Preisträger Alexander Schütz und Peter Winkler mit Chefredakteur Clemens Gerke bei der Preisverleihung.

WEINWIRTSCHAFT: Bester Weinfachhändler des Jahres 2023

Wir gratulieren Alexander Schütz und Peter Winkler von der Weinhandlung Kretschmann in Hof, die vom Branchenmagazin WEINWIRTSCHAFT (Meininger Verlag) zum Weinfachhändler des Jahres 2023 gewählt wurde, und wir freuen uns, dass auch unsere Weine in dieser ausgezeichneten Weinhandlung zu haben sind.

Das Geschäft wurde 2019 mit dem Umzug in ein ehemaliges Autohaus komplett neu aufgestellt, und schon allein die Präsentation des Sortiments ist beeindruckend. Der großzügige Raum – insgesamt 450 Quadratmeter Verkaufsfläche, der den rund 750 verschiedenen Weinen gewidmet ist, nimmt Schwellenängste und begeistert ein junges Publikum dafür, sich mit Wein zu beschäftigen. Mit Schwerpunkt auf das Privatkundengeschäft generiert das Unternehmen inzwischen rund 1,5 Mio. Euro Jahresumsatz. Winkler, Schütz und das 7-köpfige Team haben die Weinhandlung Kretschmann mit professionellem Pragmatismus zu einem Vorzeigebetrieb entwickelt. **www.weinistfein.de**

SCHÖNES GEGENÜBER: Neue Nachbarn bei DIVINO in Thüngersheim

Die Firma „Steinmetz – Die Objekteinrichter“ aus Würzburg wächst und baut eine neue Firmenzentrale mit Showroom in Thüngersheim – direkt gegenüber von unserer Vinothek. Wir freuen uns sehr über unsere neuen Nachbarn und die mehr als ansprechende Optik, die wir ab Herbst dieses Jahres genießen dürfen. Das Unternehmen sorgt für stilvolle und gute Arbeitsbedingungen in Büros, Praxen oder Räumlichkeiten im Gesundheitswesen und Pflegebereichen. An dieser Stelle möchten wir Sie um etwas Verständnis bitten, falls bei Ihrem nächsten Besuch die Baustelle noch nicht ganz fertig sein sollte.
www.steinmetz-einrichtungen.de





FOTOS: STEINMETZ EINRICHTUNGEN







FOTOS: ATELIER ZUDEM/NITSCHKE

MAINFÄHREN: Schwimmende Brücken sind immaterielles Kulturerbe

Seit 2022 hat Bayern zehn neue Einträge im Verzeichnis für immaterielles Kulturerbe. Neben Handweben und Holzbildhauerschulen, dem Coburger Friedensdankfest und dem Kirchseeoner Perchtenlauf sind die Mainfähren ebenfalls ernannt worden.

Wir freuen uns besonders über diesen Titel und damit – hoffentlich – den Erhalt dieser charmanten schwimmenden Brücken, denen wegen neuer Sicherheits-Vorschriften eigentlich ab 2030 das Aus drohen würde. Deshalb hatten sich im Juni vergangenen Jahres die Fährorte entlang des Mains zusammengeschlossen: Mit dem Titel „Kulturerbe" wollen sie die Fähren in ihrer gewohnten Form erhalten.

Wie es nach Erlangen des Titels für die Mainfähren weitergehen könnte, ist derzeit noch unklar. Vor allem die Einheimischen sind aber nach wie vor auf die Mainfähren im Alltag angewiesen.

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



2x Gold & 3 x Silber Für Weine unserer Terroir-Linie bei der AWC Vienna





FOTO: DEUTSCHES WEININSTITUT (DWI)

Vielfältiges Leben im Weinberg: Genießen Sie einen Spaziergang durch die blühenden Weinberge in Franken, und schauen Sie auch mal zwischen den Zeilen nach schönen Begegnungen!

FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

Vinothek und Innenhof in Nordheim





DIVINO VINOTHEKEN

GENUSSWELTEN MIT VIEL RAUM FÜR INSPIRATION!

Mit der Eröffnung der Vinothek in Nordheim im Jahre 2003 hat DIVINO einen Raum geschaffen, in dem das Thema Wein in all seinen Facetten gelebt werden kann. Wein und Architektur, Wein und regionale Spezialitäten, Wein und dekorative Accessoires, Wein und Tischkultur, Wein und Kunst, Wein und schöne Feste, Wein und bildende Kunst, Wein und Musik, Wein und Literatur und vieles mehr.

AUSGEZEICHNETE VINOTHEK

Bei der Einweihung unserer Vinothek geriet die Fachwelt ins Schwärmen. Von einem „Juwel" war die Rede und von „einer der ersten Adressen, wenn es um Frankenwein geht". Das hat sich seitdem nicht geändert. Von Anfang an war und ist unsere Vinothek in Nordheim mehr als nur eine reine Weinverkaufsstätte – genauso wie unserer Vinothek in Thüngersheim. Beide Orte sind Treffpunkte mit unverwechselbarem Wohlfühl-Ambiente, einem ausgezeichneten und immer freundlichen Service und natürlich mit einem grandiosen Angebot rund um das Thema Wein und Genuss.

EIN HINGUCKER FÜR NORDHEIM

Das offene, lichte Gebäude der Vinothek mit fließenden Übergängen von innen nach außen, großzügig angelegt mit Glas, Natursteinen und Edelholz auf mehr als 1.000 Quadratmetern gehört zu den schönsten Gebäuden im Weinort auf der Insel. Im Inneren befindet sich der „Showroom" für Frankens feine Weine, eine große Verkostungs- und Verkaufstheke, stilvoll arrangierte und inspirierende Verkaufsflächen für Heimtextilien und Accessoires und seit März 2022 auch ein zauberhaftes Bistro mit fränkischen Brot.Zeit.Wein-Spezialitäten und selbstgebackenem Kuchen: das „BAUMANNS". In der Vinothek können Gäste an der großen Verkostungstheke die gesamte DIVINO Kollektion kennenlernen: Spritzige, unkomplizierte und jugendliche Weine für den unbeschwerten und leichten Weingenuss (Juventa) finden sich ebenso wie die Lagenweine mit ausgeprägtem Terroir-Charakter (Charakter F) und die klassischen fränkischen Rebsorten (Franconia) sowie Weine im internationalen Stil mit jahrelangem Barrique-Ausbau („DIVINO Großes Gewächs").

Auf der ersten Etage der Vinothek befindet sich ein großer Seminar- und Konferenzraum, der auch für exklusive Weinveranstaltungen oder Vorträge gebucht werden kann sowie ein lichter Freiraum, der ganz der Kunst und entsprechenden Events gewidmet ist: Hier finden regelmäßig Ausstellungen, Konzerte oder Lesungen statt. 2016 wurde die DIVINO-Vinothek vom Deutschen Weininstitut als eine der ersten in die Liste der „Ausgezeichneten Vinotheken in Deutschland" aufgenommen. Und wer die volle Wein-Atmosphäre genießen möchte, dem steht ein wunderschöner Veranstaltungsraum im Keller zur Verfügung: Dort ist man ganz nah dran am Geschehen!

DIE DEPENDANCE IN THÜNGERSHEIM

Richtung Spessart, zwischen Würzburg und Karlstadt und nur wenige Kilometer hinter dem für seinen Rokokogarten bekannten Ausflugsort Veitshöchheim, befindet sich unsere Vinothek in Thüngersheim. Das nette Team dort haben wir Ihnen im letzten DIVINO Magazin vorgestellt: Alles Weinmenschen aus Leidenschaft und hervorragende WeinkennerInnen. Unser Anspruch an ein ausgezeichnetes (W)einkaufserlebnis ist hier wie dort der gleiche: Erleben Sie Frankens feine Weine in einer Wohlfühlatmosphäre, bei guter Beratung und vielen inspirierenden und genussvollen Momenten. Verantwortlich für diese Orte der Begegnung sind Peter Angele, Sommelier und Leiter des Direktvertriebs bei DIVINO sowie der Veranstaltungen und Christian Braun, der die Nordheimer Vinothek operativ leitet. Ihr Fachwissen und ihre Begeisterung für guten Wein spiegeln sich in beiden Vinotheken. Mit der Auswahl und Planung von Ausstellungen und Veranstaltungen schaffen sie zusammen mit den Teams der Vinotheken inspirierende Orte für genussvolle Begegnungen von Weinmenschen.

Wir trafen Sie zum Gespräch und wollten wissen, was sie motiviert und bewegt und entlockten ihnen den einen oder anderen Geheimtipp:



FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

PETER ANGELE, woher nehmen Sie Ihre Inspiration für die tägliche Arbeit?

Ich war schon immer gerne Gastgeber und bin es auch heute noch. Wenn unsere Gäste zufrieden und glücklich vom Hof fahren, sei es nach einer unserer Veranstaltungen oder nach einem Einkauf in den Vinotheken, ist das ein schönes Gefühl. Und wenn man dann noch mit einem so faszinierenden Produkt arbeiten darf – und dabei von einem wirklich tollen Team unterstützt wird – macht es gleich doppelt so viel Spaß.

Welche Musik hören Sie auf dem Weg dorthin?
In Sachen Musik bin ich sehr vielseitig unterwegs. Moderne Medienangebote machen es glücklicherweise möglich, dass man stets seinen spontanen Launen folgen und den passenden Soundtrack für den Tag „auflegen“ kann. Ich nutze die Zeit im Auto aber gerne auch dazu, mich über das aktuelle Geschehen auf dem Laufenden zu halten oder interessante Podcasts zu hören.

Sie arbeiten auch in verschiedenen Wein-Jurys als Verkoster mit. Was macht die Faszination WEIN für Sie aus?
Ich kenne ehrlich gesagt kein anderes Produkt, bei dem es eine solche Vielfalt hinsichtlich der Stile oder des Einflusses der regionalen Gegebenheiten gibt. Beim Verkosten in einer Jury hat man die großartige Gelegenheit, sehr verdichtet viele vergleichbare Weine und Qualitäten zu verkosten. So kann man sich einen sehr guten Überblick über den Weinmarkt als Ganzes verschaffen. Glücklicherweise hat sich bei den Wettbewerben die Weinqualität erheblich verbessert. Wurde vor einigen Jahren noch recht viel belanglose „Massenware“ angestellt, überwiegen heute doch eher Qualitäten, mit denen die Erzeuger eine echte Chance haben, einen Preis zu gewinnen.

Wohin schicken Sie einen Gast, wenn er oder sie nach dem schönsten Aussichtspunkt auf der Maininsel fragt?
Ganz klar: zur Panoramaplattform im Nordheimer Vögelein. Man hat eine geniale Rundumsicht dort oben – vom Steigerwald bis kurz vor Würzburg, und bei gutem Wetter kann man sogar die Berge der Rhön sehen.

Welche drei Speisen passen am besten zu einem trockenen Silvaner?
Keine einfache Frage, da Silvaner ein solcher Tausendsassa ist, dass er zu unglaublich vielen Speisen passt. Meine Favoriten fallen in diesem Fall daher klassisch „fränggisch“ aus: Gebackener Flussfisch (gerne Zander), gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße oder natürlich der obligatorische Stangenspargel in allen Variationen.

Was ist für 2023 Besonderes geplant? Welches Fest würden Sie gerne mal im Innenhof von DIVINO Nordheim feiern?
In diesem Jahr können wir quasi in den Vor-Corona-Modus zurückkehren, und alle unsere seit vielen Jahren beliebten Veranstaltungen finden wieder regulär statt. Eine enorme Entlastung gegenüber dem letzten Jahr, wo bis Ende März nicht klar war, wie sich das Jahr gestalten würde. Entsprechend freuen wir uns darüber, das „gewohnte“ Programm vollumfänglich anbieten zu können. Besonders viel Spaß machen würde mir ein Foodtruck-Festival: ungezwungene Atmosphäre, leckeres Essen in großer Auswahl und meistens sorgen die „Trucker“ selbst für jede Menge gute Stimmung. Dann noch ein schönes Glas Wein dazu – was braucht es mehr?







Wein ist Lebensfreude! In den Vinotheken von DIVINO drückt sie sich auch in wunderschönen Accessoires und Arrangements rund um die Welt des Genusses aus.









Weingenuss in allen Facetten – zu allen Gelegenheiten. Unsere Vinotheken sind ganzjährig geöffnet, und Sie können bei bester Beratung jeden Wein probieren, für den Sie sich interessieren.

CHRISTIAN BRAUN: Ein Glas Wein haben Sie sich verdient, wenn...

…wir nach einem arbeitsreichen & erfolgreichen Tag die Vinothek am Abend abschließen und mit dem Vinotheken-Team den Tag mit einem Gläschen Wein beenden. Das ist für uns schon eine Art „kleines Ritual“ geworden und eine willkommene Gelegenheit, den Tag Revue passieren zu lassen, Unausgesprochenes auszusprechen und zusammen auf einen schönen Abend anzustoßen.

Sie sind zum Abendessen bei König Charles eingeladen – welche Flasche nehmen Sie mit?
Das britische Königshaus ist bekanntlich deutscher Herkunft. Gerne möchte ich König Charles bei einem Abendessen mit einem Schaumwein fränkischer Herkunft überraschen – unserem DIVINO PRIMO SEKT: ein exklusiver Weingenuss für höchste Ansprüche. Die Assemblage für dieses außergewöhnliche Sekterlebnis besteht aus den klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay, Meunier und Pinot Noir. Gereift ist der Sekt während 36 Monaten nach der klassischen Methode. König Charles ist ein Connaisseur für frische Meeresfrüchte und Krustentiere – der DIVINO PRIMO SEKT aus dem Frankenland ist dazu ein hervorragender Speisebegleiter.

Ein guter Arbeitstag…
…endet damit, dass ich mich nach Feierabend vom Weingut aus direkt an den Main (den Nordheimer Strand) begebe, um mit meinem Kanu nach Hause zu paddeln. Unterhalb der Vogelsburg beginnt die etwa fünf Kilometer lange Flussfahrt durch den Altmain. Vorbei an den Nordheimer Auen zur Linken und dem Escherndorfer Lump zur Rechten, schlängelt sich der Weg nach Hause idyllisch etwa 1,5 Stunden bis Sommerach (dem zweiten Weindorf auf der Weininsel). Vom dortigen Mainufer sind es lediglich fünf Gehminuten bis zu meinem Haus, meiner Familie und meinem Feierabend.

Warum sollten Weinliebhaber die DIVINO Vinotheken besuchen?
Weinliebhaber sind herzlich eingeladen, in der DIVINO Vinothek authentische fränkische Wein-Stilistiken und



FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

(international) prämierte DIVINO Weine zu entdekken und zu genießen. Das architektonisch stilvolle Ambiente unserer Vinothek lädt seine Gäste ein, die DIVINO Weinlinien in einem hochwertigen Weinglas zu erleben – wahlweise an der Theke, in der Lounge oder im Weinbistro. Die Welt der Weine wird durch Fachliteratur, wechselnde Kunstausstellungen, fränkische Kulinarik und fachkundige Mitarbeiter abgerundet.

Was ist Ihr Lieblingsrestaurant an der Mainschleife und warum?
Ein authentischer Gasthof auf der Weininsel mit einem familieneigenen Weingut … ein Stück “fränggische“ Lebensart, traditionelle Familienrezepte, ergänzt mit herrlich frischen Ideen von der Küchenchefin persönlich. Zu keinem Zeitpunkt abgehoben … immer auf höchstem Qualitätsniveau zubereitet … in historisch wertvollem und urgemütlichem Ambiente. Nach dem Essen gesellt sich die Chefin gerne an den Tisch … philosophiert mit Ihren Gästen bei einem Schoppen herrlich über Kulinarik, Kultur & Wein. Mein Lieblingsort auf der Weininsel: Gasthof zum Weißen Lamm in Sommerach.

Was sind Ihre Lieblingsbeschäftigungen, wenn Sie nicht arbeiten?
Meine freie Zeit verbringe ich gerne sportlich in unserer wunderschönen Natur an der Mainschleife und im umliegenden fränkischen Weinland – auf dem Wasser und zu Fuß auf dem nahegelegenen Schwanberg. Jeder Ausflug in die Natur ist gleichzeitig ein genussvolles Erlebnis – entweder aus dem eigenen Rucksack oder in einer der Heckenwirtschaften am Wegesrand. Selbstverständlich ist immer ein Gläschen Wein mit von der Partie – zum Beispiel als Sundowner am Mainufer oder auf dem Schwanberg mit einem wunderschönen Blick bis zur Wasserkuppe in der Rhön.

Auf dem Weg der (Ver)Besserung

Von Gerald Wüst, Geschäftsführer Divino Nordheim Thüngersheim eG



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

Was können und was müssen wir im Weinbau und in allen damit verbundenen Arbeitsbereichen besser machen? Ressourcen schonen, Energie sparen, Abfälle vermeiden, Pflanzenschutz sinnvoll einsetzen und damit die Umwelt schonen. Das sind im Überblick die großen Überschriften auf der Agenda der Nachhaltigkeit. Das Thema ist nicht neu, und wenn wir ehrlich sind, wurde es in den letzten Jahren manchmal mehr als Sprechblase denn als Handlungsanweisung verwendet. Das mag auch daran liegen, dass die Herausforderungen, denen wir vor allem in der Landwirtschaft und damit im Weinbau gegenüberstehen, sehr groß sind. Zudem befinden wir uns unter Zeitdruck.

Die Auswirkungen des Klimawandels treffen uns immer härter, und extreme Wetterlagen sind schon lange keine Seltenheit mehr. Und so sind alle aufgerufen, ihre Ansprüche und ihr Verhalten ab sofort langfristig und damit nachhaltig zu verändern. Im Weinbau wird viel dazu geforscht. Im März fand in der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim ein Symposium mit interessanten Vorträgen statt: Extremwetterlagen, Bewässerung, Klimaneutralität, faire Lieferketten, Digitalisierung und vieles mehr.

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Wenn wir wirklich etwas verändern können, dann müssen alle in jedem Lebensbereich umdenken – auch privat. Bei DIVINO haben wir in den letzten Jahren viel investiert, um mit den gegebenen räumlichen und finanziellen Möglichkeiten bessere Bedingungen zu schaffen. Unsere jüngste Investition hatten wir Ihnen in der letzten Ausgabe des Magazins vorgestellt: Wir haben neue Kelteranlagen gebaut, die etwa in der Drucklufterzeugung oder in der Kühlung mit deutlich geringerem Energieverbrauch als die alten Anlagen wirtschaften. Mit einer neuen Pellett-Heizung haben wir von fossilen Brennstoffen auf klimaneutrale erneuerbare Energieträger umgestellt. Ein erstes Elektrofahrzeug wird gerade im Fuhrpark darauf getestet, ob diese Autos unseren Ansprüchen und Notwendigkeiten genügen – mit dem Ziel, die gesamte Flotte auf Elektro umzustellen. Noch in der Planung ist eine Photovoltaikanlage, die wir auf unseren Dachflächen installieren und in die Energieerzeugung für den Betrieb integrieren möchten.

WENIGER IST MEHR

Im Weinberg setzen wir mit einem intensiven Beratungs- und Kontrollmanagement darauf, den Pflanzenschutz so maßvoll wie möglich und so gering wie nötig einzusetzen. Unsere tiefe Überzeugung ist es, dass jeder sehr viel tun kann. Als landwirtschaftliches Unternehmen haben wir eine besondere Verantwortung, und wir übernehmen sie mit allen uns zur Verfügung stehenden Mitteln. Um ein paar wenige Beispiele zu nennen: Wir konnten den Einsatz von Pflanzenschutz unter anderem dadurch reduzieren, dass wir RAK-Dispenser ausbrachten. Diese umweltschonende „Verwirr-Methode“ verhindert, dass sich Schadinsekten im Weinberg „einnisten“. Mit einer ausgesuchten Weinbergsbegrünung, auch über die Rebzeilen hinaus, wird im Sommer für Artenvielfalt, Erosionsschutz oder auch Humusnachlieferung gesorgt. Die ganzflächige Herbst-Winter-Begrünung etwa hilft dem Grundwasserschutz. Und nicht zuletzt versuchen unsere Winzerinnen und Winzer den Einsatz von Schleppern soweit wie möglich zu reduzieren, indem sie ihn mit verschiedenen anderen Anbaugeräten kombinieren, um so den Energieeinsatz und den Bodendruck zu reduzieren. Die Liste könnte an dieser Stelle weitergeführt werden…!

LEICHTER WERDEN FÜR WENIGER RESSOURCENVERBRAUCH

Einen ganz wesentlichen Beitrag erhoffen wir uns von der Gewichtsreduzierung unserer Flaschen für die Großen Gewächse: Hier konnten wir das Einzelgewicht von 900 Gramm auf 560 Gramm pro Flasche verringern. Das wird sowohl in der Erzeugung als auch in der Versendung der Weine Ressourcen sparen.

Auch unsere Preisliste haben wir „verschlankt“: Was Sie ehemals als Broschüre erhielten, ist nun ein übersichtliches Faltblatt. Wir sparen damit Rohstoffe, Energie und Kosten, die wir an anderer Stelle sinnvoll einsetzen können. Da wir natürlich viel mehr zu erzählen haben, als auf dieses Faltblatt passt, möchten wir in Zukunft über regelmäßige Newsletter per Mail und auf unseren digitalen Plattformen mit Ihnen über spezielle Offerten und Besonderheiten bei DIVINO kommunizieren.

Dazu brauchen wir Ihr Einverständnis und müssen demnächst Ihre Daten vervollständigen. Wir hoffen, Sie gehen diesen Weg mit uns!



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

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.

TÄUSCHEN FÜR DEN ERFOLG: DIE WILDE MÖHRE



FOTO: COMMONS.WIKIMEDIA.ORG/CHRISTIAN FISCHER

Die dunklen Trugblüten der Wilden Möhre gaukeln interessierten Blütenbesuchern Kundschaft vor, um Bestäuber anzulocken.

Der Sommer ist die Zeit der Doldenblütler. Entlang von ungemähten Wegrändern, Wiesen und Brachen schweben die tellerförmigen und meist weißen Blütenstände hoch über dem Boden. Das üppige Blütenangebot stellt die Pflanzen vor eine essentielle Frage: Wie gelingt es, aus der Blütenmasse herauszustechen, um die lebensnotwendigen Bestäuber anzulocken? Die Wilde Möhre (Daucus carota), die bevorzugt magere und trockene Standorte wie Wiesen, Wegränder und Brachen besiedelt, setzt hierbei auf einen Trick aus der Werbebranche.

ANGEBOT UND NACHFRAGE

Das Phänomen ist jedem bekannt: Bleibt jemand vor einem Schaufenster stehen und interessiert sich augenscheinlich für die Angebote, zieht dies weitere Leute an. Auch wählt man aus einer Reihe von Straßencafés meist dies für seinen Cappuccino aus, in dem bereits mehrere Plätze besetzt sind. Denn dort scheint es ja offensichtlich zu schmecken. Und genau diesen Trick der „zufriedenen Kunden“ setzt die Wilde Möhre in ihrem Werben um Bestäuber ein. Bei der Wilden Möhre sind inmitten der weißen Blütendolde mehrere Einzelblüten lila bis schwarz gefärbt. Diese sogenannten Trugblüten sind Dreh- und Angelpunkt des Werbekniffs der Wilden Möhre. Da vorbeifliegende Insekten die Trugblüten als Blütenbesucher wahrnehmen, die bereits eifrig Nektar und Pollen futtern, landen diese ebenfalls an der vermeintlich gut besuchten Futterquelle. Mit diesem Werbetrick sichert sich die Wilde Möhre im sommerlichen Blütenmeer eine genügende Anzahl an Bestäubern.

DREI…ZWEI…EINS…MEINS!

Die hohen Besucherzahlen der Möhrendolden zeigen, dass die Bestäuber-Werbung äußerst effektiv funktioniert. Unter anderem finden sich Fliegen, Mücken, Käfer, Wanzen und alle Arten von Wespen auf den Blütentellern ein, um ihre Energievorräte an Pollen und Nektar der unzähligen Einzelblüten der Dolde aufzufüllen. Einige Sandbienenarten ernähren sich sogar hauptsächlich von Pollen der Wilden Möhre. Doch nicht nur Pollen und Nektar sind beliebt. Die Blätter und Pflanzenstängel der Wilden Möhre stehen bei Schwalbenschwanzraupen hoch im Kurs.

AUFFÄLLIG UNAUFFÄLLIG

Die kräftige weiße Wurzel der Wilden Möhre hingegen wurde bereits von unseren germanischen Vorfahren in den Kochtopf gesteckt. Die Wilde Möhre zählt zu den drei Stammpflanzen der heutigen Gartenmöhre, die aus Kreuzungen mit afghanischen und mediterranen Möhrenarten entstand und dabei auch die charakteristische orange Farbe erhielt. Bei Verwendung der „Wilden“ sollte man die Wurzeln von einjährigen Möhren-Pflanzen ernten, da diese noch nicht verholzt und auch milder im Geschmack sind. Im ersten Jahr sind Wilde Möhren jedoch etwas schwierig zu erkennen, da oberirdisch nur eine Blattrosette am Boden gebildet wird. Der 30-80 cm hohe Pflanzenstängel mit den auffälligen Blütendolden „erscheint“ erst im zweiten Jahr. Die Zurückhaltung der Wilden Möhre im Aussaatjahr kann jedoch für Irritationen bei der Ansaat von hochwertigen Blühmischungen für magere und trockene Flächen sorgen, in denen sie fester Bestandteil ist. Da nur die Blattrosette und noch keine Blüte gebildet wird, meinen manche, dass die Blühmischung nicht richtig „aufgeht“. Bei solchen Fällen empfiehlt sich etwas Geduld und nicht gleich frustriert den Boden umzuackern – im Folgejahr wird man mit einer blütenreichen Wiese belohnt.

Infobox Doldenblütler

Viele unserer heimischen Gemüse- und Würzpflanzen (z.B. Dill, Fenchel, Koriander, Liebstöckel, Pastinake, Petersilie, Sellerie) gehören zur Familie der Doldengewächse (Apiaceae). Namensgebend ist hierbei die Gestaltung der Blütenstände, die meist als Doppeldolden ausgebildet sind. Dies bedeutet, dass an einem Punkt mehrere Seitenachsen entspringen, die sich wiederum in mehrere blütentragende Seitenachsen verzweigen.

In der Heilkunde bilden Doldenblütler die Grundlage für ätherische Öle und werden bei Magen-und Darmbeschwerden (z.B. Fenchel, Anis, Kümmel) eingesetzt. Doch es gibt auch giftige Vertreter der Pflanzenfamilie. Berühmt ist der Gefleckte Schierling, den der zum Tode verurteilte Sokrates als Getränk („Schierlingsbecher“) zu sich nehmen musste.

Doldenblütler sind überwiegend krautige und mehrjährige Pflanzen, die Wuchshöhen von bis zu mehreren Metern erreichen können. Typischerweise sind die Pflanzenstängel knotig und hohl und bieten vielen Insekten als Ei, Larve oder Puppe ein hervorragendes Winterquartier. Aus diesem Grund sollte man Doldenblütler über den Winter stehen lassen und erst im Frühjahr mähen.



LEBENSMITTEL SIND SEINE PASSION:

Marco Trabold

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

„Aus der „Trabold'schen Urzelle“ in Zell heraus, so habe ich das einmal selbst genannt, ist sechzig Jahre später ein ganzes Netz von Frischemärkten in der mainfränkischen Region geworden. Was in Zeiten des Wirtschaftswunders begann, ist heute unser ganz persönliches Wunder. Darauf sind wir als Familie natürlich stolz, gleichzeitig empfinden wir tiefe Dankbarkeit dafür“, sagt Marco Trabold, Inhaber der Trabold Frischemärkte in und um Würzburg herum. Ohne das große Vertrauen seiner KundInnen und ohne die schier unendliche Tatkraft und das große Engagement seiner großartigen MitarbeiterInnen stünde das Familienunternehmen heute allerdings nicht dort, wo es jetzt steht, erklärt Trabold weiter.

Der Unternehmer betrachtet auch aufgrund seiner eigenen Biografie jede Filiale der EDEKA-Gruppe als „Markt der Generationen“. Jeder Standort wird vom Knowhow der Menschen getragen, deren Erfahrung und Expertise sich über mehrere Generationen hinweg entwickelt haben. Tradition und Innovation fügen sich zu einem Erfolgsrezept zusammen, das inzwischen 60 Jahre alt ist. Wir trafen Marco Trabold zum Gespräch über Essen, Trinken und Franken an sich.

Herr Trabold, erzählen Sie uns bitte, wie Ihre Liebe zu gutem Essen und Wein geboren wurde?

Ich bekam die Liebe für gute Lebensmittel ja quasi in die Wiege gelegt. Denn meine Großeltern waren bereits genau wie meine Eltern EDEKA Kaufleute. Jedoch hatte die Firma meiner Großeltern mit der Firma meiner Eltern nichts zu tun. Sonst hätten wir im vergangenen Jahr nicht das 60., sondern bereits das 83. Firmenjubiläum gefeiert. So lernte ich von Kindesbeinen an gute Nahrungsmittel kennen und schätzen. Später kam neben einem Glas Bier natürlich auch die Liebe zu einem guten Glas Wein hinzu. Zuerst ganz klassisch mit dem „Einsteigerwein“, einem halbtrockenen fränkischen Bacchus, heute bevorzuge ich gereifte trockene Silvaner oder Weißburgunder.

Beim Rotwein liebe ich schwere italienische oder spanische Gewächse. Neben fränkischen Gerichten wie „a schönns“ Schäufele, blaue Zipfel, Knöchle mit Kraut oder einem normalen Schnitzel mit hausgemachtem „Grummbernsalat“ liebe ich die mediterrane oder asiatische Küche oder ein mächtiges Dry Aged-gereiftes US Ribeye-Steak. Ein süßes Dessert und „a Schnäpsle“ danach dürfen natürlich auch nicht fehlen. Ich bin halt ein Genussmensch – und so langsam sieht man das leider auch.

Worauf legen Sie bei der Auswahl der Weine für Ihre Märkte besonderen Wert?

Besonders am Herzen liegen mir natürlich Weine aus unserer fränkischen Heimat. Das sieht man auch an unserem Sortiment: In unserem Würzburger Frischecenter in der Randersackererstraße etwa führen wir um die 800 Weine und Sekte aus der Region und das bei einem Sortiment von bis zu 1.400 Artikeln – je nach Saison. Nach 2010 und 2011 wurde unsere Weinabteilung in Würzburg auch im vergangenen Jahr bereits zum 3. Mal von der Fachzeitschrift „Weinwirtschaft“ (Meininger Verlag) zur besten Weinabteilung Deutschlands gewählt. Wir bieten fränkischen WinzerInnen und Genossenschaften eine Plattform zur Präsentation ihrer Meisterwerke. Auch Weine aus den besten Anbaugebieten der Welt haben wir im Sortiment.

Wie wichtig ist den Menschen die persönliche Weinberatung am Regal?

Gerade bei gehobenen Weinen ist meiner Meinung nach eine fachliche Kompetenz der MitarbeiterInnen unerlässlich. Deshalb haben wir in den entsprechenden Märkten auch ausgebildete Weinsommeliers und -Sommelièren als WeinfachberaterInnen beschäftigt.. Welcher Wein passt am besten zur Forelle? Welcher zum Gänsebraten? Welcher Chardonnay ist besonders lecker? In unseren Weinabteilungen mit Wein-Fachberatung können unsere KundInnen die Weine, für die sie sich interessieren, wie beim Winzer, der Winzerin verkosten. Unsere WeinfachberaterInnen stehen unserer anspruchsvollen Kundschaft mit Kompetenz und individuellen Vorschlägen gerne zur Seite.

Was schätzen die KundInnen am meisten in Ihren Märkten?

Ein Unternehmen ist immer nur so gut wie seine MitarbeiterInnen. Unsere MitarbeiterInnen machen den Unterschied und sind unser wichtigster Wettbewerbsfaktor. Sehr häufig werden sie von KundInnen gelobt und als besonders freundlich und kompetent wahrgenommen. Hoch motivierte und engagierte MitarbeiterInnen sind kein Zufallsprodukt. Sie brauchen einen respektvollen und fairen Umgang, die Förderung ihrer Persönlichkeit und ihrer Kompetenzen sowie eine gesunde Work-Life-Balance, um produktiv und erfolgreich arbeiten zu können. Davon bin ich überzeugt.

Wichtig ist auch unser umfangreiches Sortiment. Bei uns gibt es alles, was das Feinschmeckerherz begehrt, aus einer Hand. Das ist unsere Liebeserklärung an die Vielfalt. Wir begeistern unsere KundInnen durch Frische und Beratung. Wir gestalten den Einkauf unserer KundInnen so angenehm wie möglich, helfen und beraten, erfüllen Wünsche und finden Lösungen.

Was macht Ihrer Meinung nach die Attraktivität von Franken aus?

Zuallererst: In Unterfranken zu leben, ist ein Glücksfall. Warum? Wir wohnen und arbeiten dort, wo andere Urlaub machen. Besonders beim Wandern oder Radfahren kann man unsere Landschaft gut erkunden. Unser fränkisches Weinland ist überschaubar und hat in den letzten Jahren in der Weinwelt durch hervorragende Weine von sich reden gemacht. Diese Sinnesfreude ist natürlich auch kulinarisch zu erleben, wenn die Kreationen der fränkischen Küche unsere Gäste begeistern. Die hohe Küchen- und Kellerkunst, für die Frankenberühmt ist, empfängt einen im fränkischen Weinland in Vinotheken, Restaurants, Weinstuben und Weinbars, in Heckenwirtschaften und bei Weinfesten.

Marco Trabold wurde 1964 in Würzburg geboren, wo er noch immer mit seiner Familie lebt. Er hat zwei Kinder und ist Inhaber der Frischemärkte Trabold, die 1962 gegründet wurden und inzwischen fünf Filialen mit rund 270 MitarbeiterInnen haben.

Unser Füllteam – oder wie der Wein in die Flasche und zu Ihnen kommt.



1: Rainer Krauß, 2: Michaela Mägerlein, 3: Norbert May,
4: Jutta Friedrich, 5: René Fischer, 6: Daniel Huber, 7: Klaus Vogt,
8: Zacharias Wülk, 9: Silvia Weißenberger, 10: Igor Romanov

FOTO: CW-FOTOART/CHRISTOPH WEISS

Guten Wein zu erzeugen ist das eine – ihn zur richtigen Zeit in die passende Flasche und dann pünktlich zu Ihnen nach Hause zu bringen, ist das andere. Nachdem die Kolleginnen und Kollegen im Weinberg und im Keller ihre Arbeit getan haben und unsere Weine je nach Qualitätsstufe ihre Reifezeit durchlaufen haben, werden sie in unterschiedliche Flaschentypen gefüllt, die Flaschen etikettiert, in Kartons verpackt und korrekt gelagert. Anschließend werden sie entweder an Privatkunden, den Fachhandel, die Gastronomie oder den Einzelhandel verschickt. Unseren Logistik-Partner hatten wir Ihnen in der letzten Frühlingsausgabe vorgestellt: Die Spedition Nagel hat sich unter anderem auf Lebensmittel- und Weintransporte spezialisiert.

Was die Flaschenform angeht, so ist Franken vor allem für seinen Bocksbeutel bekannt. Auch DIVINO füllt neben Burgunder-, Bordeaux,- Schlegel- oder Magnumflaschen in den typisch fränkischen Bocksbeutel. Unser Füllteam sorgt dafür, dass das ordnungsgemäß geschieht. Dafür sind trotz hoher Automatisierung viele einzelne Arbeitsschritte und Handgriffe nötig. Viel Konzentration und sorgfältiges Arbeiten ist gefragt, wenn etwa die Etikettier- oder Verpackungsmaschinen gerüstet werden. Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten gehören ebenfalls zu diesen Tätigkeiten – genauso wie Stapler fahren und LKW zu be- und entladen. Das Team muss etwaige Störungen der Anlagen rechtzeitig erkennen, und eine gute Zusammenarbeit ist wie so oft absolut wichtig.

Wir stellen Ihnen hier das Team aus der Füllhalle vor: Ohne sie würden unsere feinen Weine niemals bei Ihnen ankommen!





JUTTA FRIEDRICH
(bei Divino seit 1990)

Wohin schicken Sie jemanden, der noch nie in Franken war?

In den Buchladen, damit er oder sie sich eine Karte der Mainschleife kaufen kann, um damit unsere schöne Gegend zu erkunden. Denn bei uns an der Mainschleife ist es überall schön!



KLAUS VOGT (bei DIVINO seit 2018)

Was ist besonders wichtig bei Ihrer Tätigkeit?

Beim Umgang mit den Flaschenpaletten und dem Flaschenkran ist Geschicklichkeit wichtig. Wenn man unachtsam ist, kann das zu großem finanziellem Schaden führen!



RAINER KRAUß
(Leiter der Füllhalle, bei DIVINO seit 1990)

Was ist Ihr Lieblingsort in Franken?

Ich mag die Vogelsburg, von dort hat man einen wundervollen Ausblick über das fränkische Weinland!



NORBERT MAY
(bei DIVINO von 1976 bis 2012 in der Winzergenossenschaft Thüngersheim, nach der Fusion 2012 bis heute bei DIVINO Nordheim)

Was tun Sie am liebsten, wenn Sie nicht gerade dafür sorgen, dass die LKW mit DIVINO Wein be- oder entladen werden?

In meiner Freizeit fahre ich gerne Fahrrad, spiele Tennis, und ich bin ein leidenschaftlicher Hobbydrechsler!



René Fischer (bei DIVINO seit 2017)

Erzählen Sie von Ihrer Arbeit in der Füllhalle!

Ich sorge dafür, dass die abgefüllten und verpackten Weine mit dem Stapler an den richtigen Platz gebracht und gelagert werden. Auch rüste ich die Maschinen um, wenn wir die Flaschenformen ändern, also zum Beispiel von Bocksbeutel auf Bordeaux-Flaschen.



MICHAELA MÄGERLEIN
(bei DIVINO seit 2022)

Welche fränkische Spezialität sollte man einmal gegessen haben?

Da fallen mir gleich drei Köstlichkeiten ein: fränkisches Hochzeitsessen, Schäufele („Schulter“) und Sauerbraten.



Silvia Weißenberger (bei DIVINO seit 2011)

Ich mag am liebsten feinfruchtige Weine, gerne auch mit Restzucker. Unsere Scheurebe, Kerner oder Rieslaner sind passende Rebsorten für diese Art von Wein. Die schmecken mir einfach!



IGOR ROMANOV (bei DIVINO seit 2015)

Was empfehlen Sie einem Gast, der Sie nach einem Geheimtipp fragt?

Ganz klar: unsere DIVINO Vinotheken und die Vogelsburg, wegen des Ausblicks!



ZACHARIAS WÜLK
(bei DIVINO seit 2021)

Welchen Wein trinken Sie privat?

Ich treibe in meiner Freizeit sehr viel Sport und mag deshalb den DIVINO Secco alkoholfrei am liebsten!



DANIEL HUBER
(bei DIVINO seit 2017)

Was machen Sie am liebsten in Ihrer Freizeit?

Ich bin alleinerziehender Vater und sehr gerne mit meinen zwei Kindern in Franken unterwegs. Hier gibt es für jedes Alter viel zu entdecken!

FOTOS: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS (10), ISTOCKPHOTO.COM/CESARE FERRARI (1)



FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

www.frankenwein-aktuell.de



ILLUSTRATION: ISTOCKPHOTO.COM/BOHDAN PETRUSKO

Die Weinrebe ist HEILPFLANZE DES JAHRES 2023:

ein Gewächs mit erstaunlichen Eigenschaften!

Der Verein zur Förderung der naturgemäßen Heilweise nach Theophrastus Bombastus von Hohenheim, kurz NHV Theophrastus, hat im Sommer letzten Jahres die Weinrebe zur Heilpflanze des Jahres 2023 ausgerufen.

Wenn wir hier über Wein berichten, dann denken wir – natürlich – an das köstliche Getränk in weiß, rosé oder rot, still oder schäumend. Gemeinhin wird mit *Wein* auch die gesamte Pflanze bezeichnet, also der Rebstock, der die nötigen Trauben liefert. Und diese Pflanze hat ein großes Potential für die Unterstützung und zum Wiederaufbau der Gesundheit. Aus diesem Grund hat der Verein NHV Theophrastus sie zur Heilpflanze des Jahres 2023 gekürt. „Diese Sonnenpflanze fasziniert durch ihre Vielfalt: Verwendet werden können verschiedene Teile und das in der Küche, im Weinkeller und in der Hausapotheke“ heißt es aus der Jury.

DIE PFLANZE

Vitis vinifera subspez. vinifera ist die offizielle Bezeichnung für acht- bis zehntausend Sorten, von denen heutzutage nur einige Hundert im Weinbau von Bedeutung sind. Sie stammen von der Wildform Vitis vinifera subspez. sylvestris ab, die bereits im alten Ägypten um 3500 v. Chr. angebaut wurde. Die Römer waren es schließlich, die die Weinkultur nach Deutschland brachten. Dafür sind wir ihnen noch heute sehr dankbar! Charakteristisch für alle heute genutzten Kulturreben ist, dass ihr Wuchs durch Schnitt und Stütze vorgegeben ist – man nennt das „Reberziehung“. Je nachdem, wie die Reben gelenkt werden sollen, nutzen die Winzerinnen und Winzer Stecken, Pfähle und Spanndrähte.

Wenn es der Pflanze gut geht, kann ein Weinstock weit über 100 Jahre alt werden. Seine Wurzeln dringen in bis zu 15 Meter Bodentiefe vor und sind reich verzweigt. So kommt eine ältere Pflanze auch mit längeren Trockenzeiten gut zurecht, und die kleinen unscheinbaren Blüten können zu saftigen Beeren reifen, die wir gemeinhin Trauben nennen. Botanisch korrekt handelt es sich bei diesem Fruchtstand allerdings um eine Rispe.

DAS LEBENS- UND GENUSSMITTEL

Die Vielfalt der Beeren zeigt sich unter anderem in unzähligen Nuancen des Geschmacks und der Zusammensetzung von Inhaltsstoffen aufgrund regionaler und klimatischer Unterschiede. Für den Verzehr verwendet man andere Rebsorten als für die Weinbereitung. Zum Essen beliebt sind vor allem kernlose Früchte oder getrocknete Rosinen.

Alternativ kann Traubenkernmehl und Traubenkernöl eine interessante Bereicherung in der Küche sein. Ernährungsphysiologisch und gesundheitlich vorteilhafte Eigenschaften haben besonders die Traubenkerne. Die vielen sekundären Pflanzeninhaltsstoffe wie OPC (oligomere Proanthocyanidine), Resveratrol und Quercetin schützen unter anderem vor Zellschäden. Zahlreiche wissenschaftliche Studien untersuchen außerdem den Nutzen von rotem Traubensaft oder dessen Einzelbestandteilen im Zusammenhang mit diversen Herz- und Gefäßerkrankungen, Diabetes und Krebs.

In dem Augenblick, wenn die Trauben in den Herstellungsprozess für Wein oder Spirituosen gelangen, erweitert sich die Palette der aus Wein gewonnenen Produkte beachtlich. Schaum- , Still- und Likörweine zählen ebenso wie Weinbrände und Essig zu den Erzeugnissen, deren Ursprung in der Weinrebe liegt. An dieser Stelle unterstreicht der Verein NHV Theo-



FOTO: ISTOCKPHOTO.COM/IVAN BAJIC

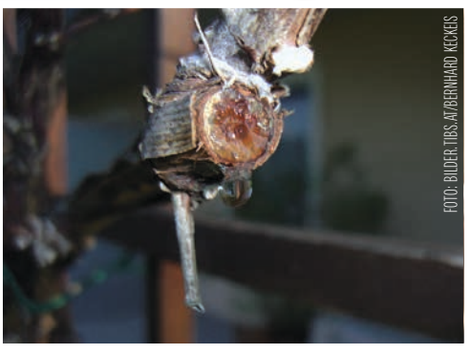


FOTO: BILDER.TIBS.AT/BERNHARD KECKEIS



FOTO: ISTOCKPHOTO.COM/DRBOUZ



FOTO: ISTOCKPHOTO.COM/PROSTOCK-STUDIO

Eine Pflanze – viele Anwendungen: Von den Rebtränen direkt aus dem Holz, über Traubenkernöl und kosmetischen Anwendungen bis hin zum Essig liefert der Wein eine große Vielfalt an wirkstoffreichen Produkten.

phrastus, dass „selbstverständlich nur ein verantwortlicher und gewissenhafter Umgang mit diesen (Anm: alkoholhaltigen Getränken) gepflegt werden sollte“.

DAS MULTITALENT MIT HEILKRÄFTEN

Der im Frühjahr an Schnittstellen austretende Pflanzensaft, das Rebwasser, ist als Rebtränen oder Rebenblut bekannt. Heilkundige wie Hildegard von Bingen verwendeten die Flüssigkeit unter anderem zur Behandlung von Hautkrankheiten und bei Augenleiden. Heute erlebt Rebwasser eine Renaissance in der Bio-Kosmetik.

Am Ende der Saison im Weinberg, also kurz nach der Weinlese, werden die tiefroten Blätter bestimmter Rotweinsorten geerntet. Sie enthalten besonders hohe Mengen an Polyphenolen, die als pflanzliches Arzneimittel bei Venenerkrankungen Anwendung finden können. Liebhaber mediterraner Küche kennen Weinblätter außerdem als zartes, leicht säuerliches Gemüse. Diese werden dann bereits im Frühsommer geerntet und zeichnen sich durch reichlich Ballaststoffe und Eiweiß sowie Vitamin E und K, Folsäure und Mineralien aus. Bleibt Wein länger offen stehen, oder wird er bewusst mit Essigsäurebakterien versetzt, erhält man Weinessig: Dieser wirkt beispielsweise desinfizierend und verdauungsfördernd. Er ist kühlend, fiebersenkend und hautreinigend.

Mit der Ernennung zur „Heilpflanze des Jahres 2023“ eröffnet der NHV Theophrastus bestimmt neue Blickwinkel auf die Weinrebe und lädt dazu ein, altes und neues Wissen kennenzulernen.



FOTOS: THOMAS HEITLINGER

LIEBLINGSPLATZ

für alle Weinliebhaber | Gäste der Mainschleife | Kurzurlauber | Stadtflüchter | Wanderer | Radfahrer | Einheimische und Freunde in

BAUMANNS BROT.ZEIT.WEIN

Bei uns kannst du deinem Alltag entfliehen, deine Seele baumeln lassen und dich mit frischer Energie versorgen. Genuss für alle Sinne steht bei uns groß geschrieben.

Für deinen Gaumen gibt es leckere Brotzeit zu ausgesuchten Weinen von DIVINO. Verschiedene Kaffeespezialitäten mit hausgemachten Kuchen runden unser Angebot ab. Wir lieben es, dich mit Herzblut und Hingabe zu verwöhnen.

Fühl dich willkommen, wir freuen uns über deinen Besuch.





BAUMANNS
BROT.ZEIT.WEIN

Weinbistro mit Terrasse
Sommeracher Str. 1+5 (DIVINO Nordheim)
97334 Nordheim/Main – im Herzen der Maininsel
+49(0) 151 50877985 (mit WhatsApp-Service)
baumanns.brot.zeit.wein@web.de
www.baumanns-bistro.de

GENUSSZEITEN: Do-Mo von 11.00 bis 18.00 Uhr

SAVOIR VIVRE
IHR GOURMET- & REISEMAGAZIN

DIVINO IST WEINGUT DES JAHRES


FOTO: SAVOIR VIVRE

Gerald Wüst, DIVINO Geschäftsführer (links) freut sich über die Anerkennung von Karl-F. Lietz, SAVOIR VIVRE Geschäftsführer und Chefredakteur.

DIVINO wurde vom Gourmet- und Reisemagazin SAVOIR VIVRE zum Weingut des Jahres 2022 gewählt. Dazu hatte die Verkostungs-Jury des Magazins im Laufe des Jahres immer wieder Weine von uns verkostet und bewertet: 23 DIVINO Weine bekamen Großes Gold und vier Weine wurden mit Gold prämiert. Und so gingen wir im Kanon dieses Wettbewerbes deutscher Weingüter als Sieger für das Jahr 2022 hervor, und das macht uns sehr glücklich.

Darüber hinaus freuen wir uns über weitere Prämierungen namhafter Weinführer, wie:

3 Trauben im Gault&Millau Weinguide

3 Sterne-Weingut AWC Vienna – ununterbrochen seit 2012

2 Sterne im Vinum Weinguide 2023

2 Sterne im Falstaff Weinguide 2023

Wir bedanken uns voller Stolz bei allen Mitarbeitenden und unseren Winzerfamilien, die diese Erfolge ermöglicht haben.

FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

[divino-verbunden]

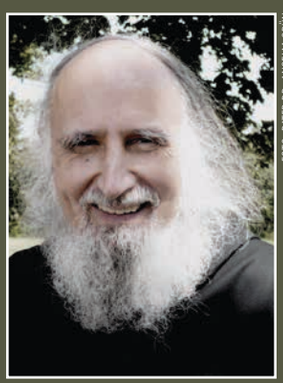


FOTO: PATER DR. ANSELM GRÜN

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 Exemplaren 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

Die Sehnsucht, die viele Menschen heute bewegt, ist die Sehnsucht nach Verbundenheit. Das bayerische Gesundheitsministerium hat erkannt, dass die Einsamkeit viele Menschen krank macht und sie früher sterben lässt. Dort, wo Menschen sich verbunden fühlen, geht es ihnen nicht nur gesundheitlich besser, sondern sie sind auch zufriedener und glücklicher.

Ein Weg, sich verbunden zu fühlen, ist das Mitgefühl. Wenn ich mit den anderen Menschen mitfühle, fühle ich mich nicht allein. Das Mitgefühl tut nicht nur den Menschen gut, mit denen ich fühle, sondern auch mir selbst. Dalai Lama nennt das Mitgefühl den wichtigsten Weg zum persönlichen Glück und zu einer friedlichen Gesellschaft. Ein anderer Weg, sich verbunden zu fühlen, geht über die Erfahrung des Schönen. Martin Walser sagte einmal: „Wenn du etwas schön findest, bist du niemals allein." Wenn ich mit Freunden die Schönheit einer Landschaft oder die Schönheit eines Kunstwerkes oder die Schönheit eines gemeinsamen Festes erlebe, fühle ich mich nicht allein. Dann bin ich verbunden nicht nur mit den Menschen, mit denen ich das Fest feiere, sondern auch mit der Landschaft, mit dem Künstler und mit allen, die dieses Kunstwerk bestaunen. Gemeinsam ein Glas Wein zu trinken, verbindet die Menschen auch miteinander.

In der Antike hat man nie allein Wein getrunken, sondern immer miteinander. Gemeinsam den Wein zu genießen, verbindet die Menschen miteinander. Und es verbindet sie auch mit denen, die den Wein bereitet haben, mit den Gastgebern, die ihn ausschenken, aber auch mit den Winzern, ja mit der Landschaft, in der er herangereift ist. Und in der Antike schuf der Wein immer auch Verbindung mit Gott, dem man gemeinsam für das Geschenk des Weines dankte. Wer abends seine Einsamkeit mit Wein vertreiben möchte, der ist in Gefahr, das Maß zu verlieren und süchtig zu werden. Wer jedoch allein ein Glas Wein genießt und sich dabei verbunden fühlt mit all den Menschen, die sich an diesem Wein erfreuen, der fühlt sich nicht allein. Die Kunst besteht darin, das Alleinsein in ein All-Eins-Sein zu verwandeln. Dann fühle ich mich mit allen und allem verbunden.

Wild auf WEISS BURGUNDER

Elegante Weine mit frischer Säure und feiner Frucht



FOTO: DEUTSCHES WEININSTITUT (DWI)

Grüne Nüsse, Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte oder frische Ananas – das Aroma von Weißburgunder ist zartfruchtig und eher zurückhaltend, und das scheint ganz offensichtlich vielen WeingenießerInnen in Deutschland sehr gut zu gefallen! Je nach Ausbaumethode können diese Weine eine erfrischende Säure aufweisen, sind vom Körper her aber generell eher schlank bis mittelkräftig. Als Speisenbegleiter sind sie vielseitig einsetzbar – besonders gut geeignet zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie hellem Geflügel und natürlich auch zu vegetarischen und veganen Speisen. Extraktreichere Varianten und Barriqueweine passen gut zu rosa gebratenem Lamm oder zarten Gerichten vom Jungwild.

EINE DER BELIEBTESTEN REBSORTEN EUROPAS!

Mit knapp 5.800 Hektar (Stand 2019) – das sind etwa 5,6 % der gesamten deutschen Anbaufläche – befindet sich der weltweit größte Rebbestand von Weißburgunder oder Weißem Burgunder in Deutschland. Auch in Österreich ist Weißburgunder populär, und in Italien sind es hauptsächlich die Regionen Lombardei und Südtirol, in denen der Pinot Bianco gut gedeiht. In Frankreich findet sich Pinot Blanc vor allem im Elsass. Auch in der Schweiz und in Slowenien ist die Sorte verbreitet. Wie der Name richtig vermuten lässt, gehört der Weißburgunder zur Familie der Burgunder-Rebsorten. Genau wie Grauburgunder ist die Rebsorte eine Mutation des roten Spätburgunders (Pinot Noir).

Die Ansprüche des Weißburgunders an Boden und Klima deuten ebenfalls auf die Verwandtschaft mit dem Spätburgunder hin – und sie sind hoch: Bevorzugt werden warme, möglichst tiefgründige und kräftige Böden sowie exponierte, trockene Lagen, die dem Riesling eher schon zu heiß wären. Die Sorte bereitet im Anbau wenig Probleme und kann durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte erreichen. In den letzten 25 Jahren hat sich die Anbaufläche von Weißburgunder alleine in Deutschland verdreifacht (Stand 2019). Ein beeindruckender Wert, der die Begeisterung für diese Weine hierzulande zum Ausdruck bringt.

WOHER KOMMT DER WEISSBURGUNDER?

Nachweislich bekannt ist der Pinot Blanc seit dem 14. Jahrhundert. Wie viele andere Rebsorten auch, stammt Weißburgunder ursprünglich aus Frankreich. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts wurde Weißburgunder in vielen Ländern allerdings als Variante des Chardonnay begriffen. Alleine in Frankreich wurde er bereits 1872 als eigenständige Rebsorte offiziell klassifiziert. Der Blaue Burgunder (Pinot Noir) wird als Urform des Burgunders betrachtet. Beim Grauburgunder handelt es sich um eine helle Knospenmutation des Blauen Spätburgunders. Der Weiße Burgunder kann als Fortsetzung dieser Mutation über den Grauen Burgunder gesehen werden. Bis zum Beginn der Traubenreife lassen sich diese drei echten Burgundersorten kaum unterscheiden. Erst mit zunehmender Reife entwickeln sich die Ausprägung der Traubenfarbe und Duft- und Geschmackskomponenten.

Natürlich sind auch wir bei DIVINO große Fans von Weißem Burgunder und möchten Ihnen hier gerne zwei Weine dieser Rebsorte vorstellen.

Lust, zu probieren?



FLASCHENFOTOS: ARNOLDI GRAFIK- UND FOTODESIGN

DIVINO Großes Gewächs Weißer Burgunder 2019 QbA Franken · trocken

In der Nase mit expressivem und komplexem Duft von reifen Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln, weißen Johannisbeeren sowie Rhabarber und exotischer Ananas. Umspielt wird dies von feinen mineralischen Noten, die Zeugnis von der edlen Herkunft der verwendeten Trauben ablegen. Am Gaumen mit beeindruckender Struktur und wundervoller Balance, umrahmt von schmeichelnder Cremigkeit und zuletzt einem fantastischen, sehr griffigen Finish. Perfekt zu feinen Gerichten rund um das Thema Seefisch und Seafood und zu gebeiztem oder geräuchertem Fisch.

Serviertemperatur: 9-12 °C

Art.-Nr.: 1194
Alkohol: 13,53 % vol.
Restzucker: 2,0 g/l
Säure: 6,2 g/l

JUVENTA Weißer Burgunder 2021 QbA Franken · trocken

Spielerische Eleganz im Glas - mit typisch burgundischem Understatement ist unser JUVENTA Weisser Burgunder kein „Schreihals", sondern verzaubert mit seiner sehr feinen Art und dem Duft von saftig-frischer Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen dann mit toller Struktur und wunderbar mineralischem Spiel, cremigem Schmelz und einem dennoch unkomplizierten Charakter - ein echtes Highlight! Ein toller Begleiter für warme Sommerabende und die perfekte Wahl für würzige Fisch- und Geflügelgerichte.

Serviertemperatur: 8-10 °C

Art.-Nr.: 2194
Alkohol: 11,91 % vol.
Restzucker: 7,4 g/l
Säure: 6,5 g/l

DAS NORDHEIMER VÖGELEIN

Sind Sie bereit für einige Superlative? In der Regel kommen wir ja ohne diese Steigerungsstufen aus, aber was unsere Lage in Nordheim betrifft, so gibt es keinen Weg umhin. Sie wissen vielleicht, dass Nordheim die größte fränkische Weinbaugemeinde und das Nordheimer Vögelein zugleich eine der bekanntesten und mit 230 Hektar auch eine der größten Lagen des fränkischen Weinbaugebiets ist. Das „Vögelein“ liegt auf einer ringsum vom Main und seiner Auenlandschaft umgebenen Insel, und es ist im Gegensatz zu den vielen steilen Premiumlagen Frankens nur sanft gewellt. Woher der Name kommt, darüber wird bis heute allerdings nur gemutmaßt. Verbreitet ist die Annahme, dass die slawischen Wenden den Namen prägten: Die slawische Besiedlung der Region war einst vor allem mit dem Kohleabbau eng verbunden. Mit den Jahrhunderten jedoch wandelte sich die Region mehr und mehr zum Weinanbaugebiet, nicht zuletzt auch wegen der Mönche aus Münsterschwarzach, die im Mittelalter hier intensiv Weinbau betrieben.

Die Lage Nordheimer Vögelein zieht sich als Gegenstück zum Escherndorfer Lump und Fürstenberg in einer Kurve mit nordwestlich bis westlich ausgerichteten Hängen zwischen Nordheim und Sommerach den Altmain entlang. Während die unteren Flurstücke von tiefgründigen Lehmböden mit hohem Sandanteil dominiert werden, herrschen in den höher gelegenen Bereichen sehr magere, nur von einer dünnen Auflage bedeckte Muschelkalkböden vor. Da dort das Regenwasser sehr schnell versickert, müssen die Reben tief in den rissigen Muschelkalk vordringen, um sich auch bei großer Trockenheit mit ausreichend Wasser versorgen zu können. Das Ergebnis sind feingliedrige und elegante Weine, die von einer prägenden Mineralität und animierender Salzigkeit bestimmt sind. Diese Stilistik erfährt gerade in den letzten Jahren eine immer höhere Wertschätzung und wird international häufig hoch prämiert.

Wir haben für Sie drei Weine aus unserer Kollektion „DIVINO Terroir“ vom Nordheimer Vögelein ausgewählt und stellen sie Ihnen hier gerne vor: Probieren geht über studieren!

2019 DIVINO Terroir Nordheimer Vögelein Riesling trocken*

In der Nase mit ausdrucksstarker Aromatik von saftiger Zitrone, goldgelben Aprikosen und knackigem Rhabarber, begleitet von kräftig-mineralischen Feuersteinnoten. Am Gaumen mit der typisch schlanken und salzigen Struktur des Vögeleins. Die rassige Säure und eine zurückhaltende Süße fokussieren den Eindruck auf den mineralischen Charakter des Weins. Durch seinen festen Zug am Gaumen ist der Wein der perfekte Partner rund um das Thema Seafood, insbesondere für Muscheln oder frische Austern.

Alkohol: 12,79 vol. % · Restzucker: 5,1 g/l · Säure in: 6,8 g/l · 10,90 €/Fl.



FLASCHENFOTOS: ARNOLDI GRAFIK- UND FOTODESIGN



FOTO: CW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

2019 DIVINO Terroir Nordheimer Vögelein Riesling feinherb*

Vom Stil her nicht unbedingt „typisch fränkisch“, weiß unser feinherber Riesling trotzdem um seine treue Fangemeinde: In der Nase mit der für Riesling typischen Aromatik von Kern- und Steinobst in Verbindung mit dem brillanten Duft saftiger Zitrusfrüchte. Am Gaumen Trinkspaß pur - ohne dabei mit seiner enormen Griffigkeit in die Belanglosigkeit abzugleiten. Im Gegenteil: Hier kommt ein Premium Franken-Riesling für Liebhaber mineralisch-druckvoller, aber nicht ganz trockener Weine. Mehr als einen Versuch wert!

Durch die leichte Süße ist der Wein ein absolut perfekter Partner für pikant-scharfe Asiaküche, aber durch die beeindruckende Mineralität auch wundervoll zu edlem Fisch vom Grill.

Alkohol: 11,86 vol. % · Restzucker: 9,3 g/l · Säure in: 7,2 g/l · 10,90 €/Fl.

2021 DIVINO Terroir Nordheimer Vögelein Sylvaner feinherb

Auch eingefleischte „Trockentrinker“ sollten hier einen Versuch wagen! Von der Restsüße her in einem Bereich, der gerade so nicht mehr trocken ist, verzaubert unser feinherber Sylvaner mit rebsortentypischen Aromen von Williams-Birne, Quitten und frischen Wiesenkräutern. Am Gaumen dann ein echter Vögelein: salzig-mineralisch mit eher schlanker, aber ungemein griffiger Struktur. Die leichte Restsüße sorgt für einen wunderbar trinkigen Charakter, und der von einer lebendigen Säure getragene Nachhall sorgt für ein wundervolles Finish.

Ein großartiger Begleiter für bunte Gemüseküche und insbesondere für Spargel in allen Variationen.

Alkohol: 12,55 vol. % · Restzucker: 9,1 g/l · Säure in: 6,3 g/l · 10,90 €/Fl.



*Beide Weine haben das gleiche Vorderetikett, die jeweilige Geschmacksrichtung finden Sie auf dem Rückenetikett.









Das Hochrein in Volkach ist ein wunderschönes Hotel in der Altstadt, das von seinen Betreibern liebevoll saniert wurde. Im Innenhof sitzt man bei einem Glas Wein zusammen und genießt den Tag. Das Frühstück lässt keine Wünsche offen!

FOTOS: MICHAEL KOCH





DAS HOCHREIN *oder die große Liebe zum Detail*

In der Altstadt von Volkach hat sich Eva Hochrein einen Traum erfüllt. Als das historische Anwesen in der Hauptstraße 33 zum Verkauf stand, war sie visionär genug, um sich vorstellen zu können, was sich daraus machen ließe: Die Betriebswirtin hatte bis zur Übernahme des Hotels ein Mode-Outlet in Marktbreit geleitet. Die kreative Begabung von Eva Hochrein und ihre Freude an gutem Design können die Gäste im „DAS HOCHREIN“ seit Sommer 2022 genießen.

Nach drei Jahren intensiver Renovierung und liebevoller Neugestaltung empfängt das Hotel mit neun Doppelzimmern, zwei Suiten und einem Einzelzimmer im Herzen von Volkach nun seine Gäste. „Bei der Wahl von Putz, Farbe oder Holz haben wir uns daran orientiert, dass alles auch für Allergiker verträglich sein muss“, erklärt Eva Hochrein. Die Wahl fiel immer auf hochwertige, naturnahe Materialien, und vieles vom Interieur ist handgemacht. Die stilsicheren Impulse dafür gibt Eva Hochrein persönlich.

Im gesamten Haus ist nichts dem Zufall oder der Beliebigkeit überlassen. Jedes Detail erzählt vom hohen Anspruch, mit dem das Hotel von der Gastgeberin, ihrem Mann Bastian und dem Familien-Team gestaltet wurde. Die Harmonie entsteht dadurch, dass die Geschichte des alten Hauses weiterleben darf und mit modernem Wohnkomfort kombiniert wird. In den Bädern etwa wird der Gast mit einer berührungslosen Sanitäreinrichtung verwöhnt, die nicht nur angenehm, sondern auch hygienisch wertvoll ist. Alle Zimmer sind mit Smart-TVs und kostenfreiem WLAN ausgestattet, eigene Parkplätze sind im Hinterhof des Hotels vorhanden.

Eine zauberhafte Besonderheit ist der Innenhof des Hotels. Über eine Treppe hinter der Rezeption erreichen die Gäste den geschlossenen Hof, wo man bei passenden Temperaturen nach einem erlebnisreichen Tag an der Mainschleife bei einem Glas Frankenwein ganz wunderbar den Moment genießen kann.

Die Weine im HOCHREIN kommen von befreundeten Winzerinnen und Winzern aus Volkach, Escherndorf oder Nordheim, und die Gäste können sich jederzeit am Weinkühlschrank im Eingangsbereich bedienen. Ein Glas Rosé-Secco gehört zum Service bei der Ankunft, und die Gäste der Suiten dürfen sich auf ein kleines, perlendes Abschiedsgeschenk aus Franken freuen. „Für mich ist der persönliche Kontakt mit den Gästen vom Check-in bis zur Abreise sehr wertvoll“, erzählt Eva Hochrein. Dem Frühstück im Haus widmet sie ihre besondere Aufmerksamkeit und wird dabei von ihrer Schwägerin Kim Hochrein unterstützt. „Ich esse und trinke selbst so gerne, und mir liegt die Qualität der Produkte einfach besonders am Herzen. Ich lege großen Wert auf regionale und ökologische Herkunft, wo immer das möglich ist“, so die Hotelière. Das Frühstücksbuffet im HOCHREIN lässt keine Wünsche offen und kann auch von „Nicht-Gästen“ genossen werden. Dafür sollte man allerdings im Vorfeld reservieren.

Und last but not least: Im HOCHREIN sind – stubenreine – Haustiere herzlich willkommen. Was will man mehr?



Kontakt und Reservierung
DAS HOCHREIN
Hauptstrasse 33
97332 Volkach
+49 (0) 9381 8467954
info@dashochrein.de
www.dashochrein.de



FOTO: CARAVANING INDUSTRIE VERBAND E.V./CIVD



Mit dem Wohnmobil durchs Fränkische Weinland

Entdecken Sie Kultur & Landschaft, genießen Sie magische Orte und viel fränkische Gastfreundschaft!

Text: Anke Kronemeyer

Ein Paradies für Urlauber (und seine Bewohner sowieso) ist das Fränkische Weinland schon seit jeher. Für Camping-Urlauber ist es das aber noch einmal ganz besonders. Denn sie erleben – gerade durch ihre Mobilität – das abwechslungsreiche Weinland von all seinen schönen Seiten und können es ganz individuell nach eigenem Rhythmus entdecken. Heute hier, morgen da – oder einfach noch zwei Tage dranhängen, wo es einem grad gefällt. Stellplätze mit Blick auf den Main oder in die Weinberge gibt es genug. Gelegenheiten, den fränkischen Wein zu verkosten, allerorten.

Wir stellen drei Routen mit vielen Anregungen, Station zu machen, vor: rund um die Mainschleife, nach Iphofen sowie in den Westen nach Würzburg und Thüngersheim.



FOTO: FRÄNKISCHES WEINLAND TOURISMUS GMBH/ HEIKO TÖLLER

Mainfähre und Wohnmobil-Stellplatz in Nordheim, unten Wallfahrtskirche Maria im Weingarten und die Volkacher Mainschleife.







KARTE: GOOGLE EARTH / FOTOS: FRÄNKISCHES WEINLAND TOURISMUS GMBH: HOLGER LEUE, HEIKO MÜLLER, TANJA NEUMANN

Route 1: Mainschleife

Wie schön ist das denn: Einfach rauf auf die Fähre und rüber über den Main. Wenn das kein Urlaub ist. Mit dem Mainfähren-Hopping – Fähren liegen in Nordheim, Fahr, Obereisenheim und Wipfeld – lässt es sich bequem von A nach B schippern; Wohnmobile sind an Bord erlaubt. Von Nordheim aus zum Beispiel bringt die Fähre ihre Passagiere ganzjährig nach Escherndorf, einem Ortsteil von Volkach.

Aber erst einmal drei Tipps: Am Nordheimer Kreuzberg im terroir f lockt ein ungewöhnliches Wandgemälde, das die Arbeit im Weinberg augenzwinkernd darstellt. Außerdem ist dort ein 360°-Rundumblick ins fränkische Weinland möglich – einer der magischen Orte dieser Region.

Tipp zwei nach dem Übersetzen: Besucher sollten unbedingt einen Abstecher auf die Vogelsburg und zur Kapelle machen. Den gigantischen Ausblick von dort über die Main-Weinlandschaft behält man für immer in seinem Herzen.

Tipp drei: Die katholische Wallfahrtskirche Maria im Weingarten liegt bei Volkach mitten in den Weinbergen. Sie beherbergt ein Kunstwerk von Tilman Riemenschneider.

Wer von Nordheim mit der Fähre nach Escherndorf übergesetzt hat, kann erst die Landschaft rund um Escherndorf genießen und sich zum Beispiel schlaumachen, was es mit der besonderen Weinlage **Escherndorfer Lump** auf sich hat, bevor es ins Zentrum des schönen Örtchens **Volkach** geht. Dort locken nicht nur der Brunnen-Schoppen auf dem Marktplatz, sondern auch viel fränkische Gastronomie, historische Architektur und schöne kleine Geschäfte.

Unbedingt empfehlenswert ist ein Abstecher in südliche Richtung nach **Sommerach**. Dort stehen noch die alte Ortsummauerung mit zwei intakten Toren, viele alte Häckerhäuser und das ehemalige Amtsgebäude der früheren Dorfherren.

Die Besonderheit der beiden Orte Nordheim und Sommerach ist, dass sie sich auf der Weininsel befinden. Diese ist durch einen Stichkanal, der für den Schiffsverkehr genutzt wird und den heutigen Altmain – ein naturbelassener, nicht schiffbarer Mainabschnitt, nur für Kanus, Kajaks, Stand-up-Paddler und ein Mainfloß nutzbar – entstanden. Beide Orte sind von Rebstöcken umgeben. Die Weininsel ist nur mittels Mainfähre oder über eine von drei Brücken zu erreichen.

TIPPS FÜR WOHNMOBIL-STELLPLÄTZE

Nordheim: an der Mainfähre sowie Neuses am Berg am Weingut Mangold (ein besonderer Tipp von DIVINO Geschäftsführer Gerald Wüst)

Volkach: am Mainufer nahe der Schiffsanlegestelle



TERROIR F

Egal ob in Frickenhausen, Hammelburg, Würzburg oder Iphofen: Im gesamten fränkischen Weinland gibt es „magische Weinorte“, die unter dem Begriff terroir f zusammengefasst sind. Sie sollen die Vielschichtigkeit der Region dokumentieren, das Zusammenspiel von Geologie, Boden, Klima, Lage und Rebsorte deutlich machen, tolle Ausblicke in die Weinlandschaft liefern und viele Details zur Geschichte des Weinbaus erzählen.

TIPP:

Wanderungen in den Weinbergen, Führungen durch Orte und Städte, Blicke hinter die Kulissen, Rundfahrten durch die Region, Weinproben und -seminare: All das bieten die ausgebildeten GästeführerInnen an. Alle Infos unter www.gaestefuehrer-weinerlebnis.de

Route 2: Castell, Iphofen und Oberschwarzach

Die nächste Route führt tief in die Geschichte des fränkischen Weinbaus: Es geht nach Castell, 816 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Dort wurde am 6. April 1659 der erste Silvaner gepflanzt. Die Urkunde, die das dokumentiert, liegt im Fürstenhaus von Castell. Die Weinberge von Castell liegen nicht in einem Flusstal, sondern an den Ausläufern des Steigerwalds. Noch heute ist Castell der Stammsitz der Fürsten zu Castell-Castell.

Kleiner Tipp für die Umgebung: Ganz in der Nähe von Castell liegt der kleine Ort **Abstwind** mit seinen 800 Einwohnern, seinen Tor- und Sandsteinhäusern, der Kirchenburg und dem Jagdschlösschen sowie dem ersten bayerischen Weinlehrpfad. In Abtswind bieten außerdem die „Schwanfelder Ölkernproduzenten" Öle aus der Region an.

Weiter Richtung Süden geht es in den Weinort **Iphofen**, in dem nicht nur das Rödelseer Tor oder das Knaufmuseum sehenswert sind. Am besten lässt man sich Iphofen und seine Geschichte sowie die Weinberge bei einer der kurzweiligen Führungen näherbringen. Ganz neu im Ort ist das Genusshaus, das fränkische Produkte und Lebensmittel, Kuchen, Torten und Wein anbietet. Empfehlenswert ist außerdem der Ausblick am terroir f Punkt in der Lage Julius-Echter-Berg, an der vor allem der ganz in der Nähe liegende Geschichtsweinberg Informationen über den Weinbau liefert. Drei Weinbergsterrassen demonstrieren, wie die Weinbergsflächen im Mittelalter ausgesehen haben. Eine einstündige Wanderung führt vom Iphofer Marktplatz aus zum Weinberg.

Aber auch Richtung Osten gibt es etwas zu entdecken: In **Oberschwarzach** befindet sich im Ortsteil Handthal das Steigerwaldzentrum, das sich dem Thema Nachhaltigkeit am Beispiel der Waldbewirtschaftung widmet. Kinder toben dort auf dem Spielplatz oder gucken sich im Waldlabor Insekten unter dem Mikroskop an, Mutige erklimmen den Baumwipfelpfad.

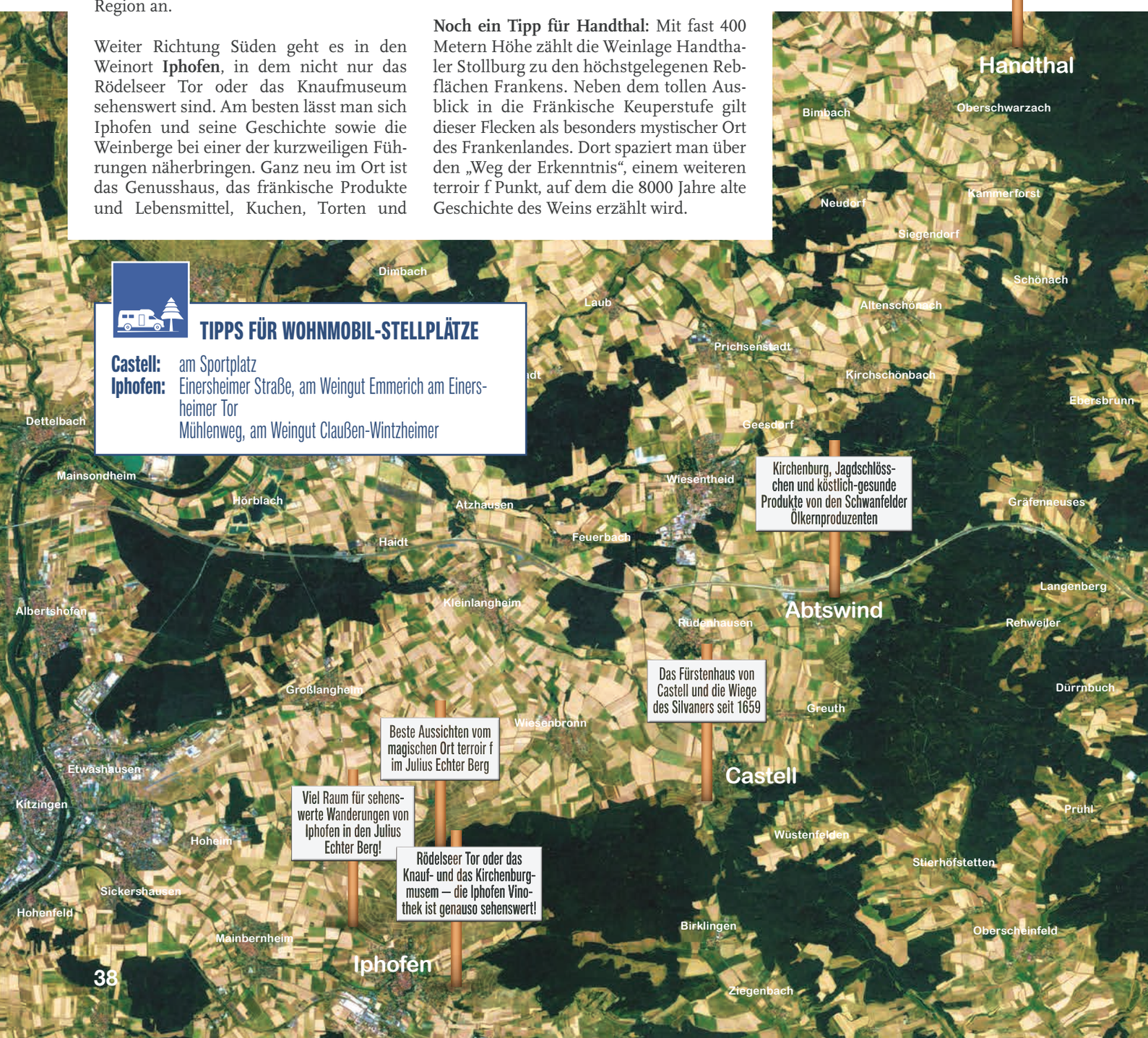
Noch ein Tipp für Handthal: Mit fast 400 Metern Höhe zählt die Weinlage Handthaler Stollburg zu den höchstgelegenen Rebflächen Frankens. Neben dem tollen Ausblick in die Fränkische Keuperstufe gilt dieser Flecken als besonders mystischer Ort des Frankenlandes. Dort spaziert man über den „Weg der Erkenntnis", einem weiteren terroir f Punkt, auf dem die 8000 Jahre alte Geschichte des Weins erzählt wird.



Der terroir f Punkt in Iphofen, unten die Burgruine Karlburg in Karlstadt.



terroir f und Steigerwaldzenrum mit Baumwipfelpfad



Route 3: Würzburg, Veitshöchheim, Thüngersheim, Karlstadt

Es geht weiter Richtung Westen, erstes Ziel der nächsten Tour ist **Würzburg**. Besucher erleben mit der Residenz ein Unesco-Weltkulturerbe, das als „Schloss über allen Schlössern“ gilt. Sehenswert: das wunderschöne Treppenhaus sowie das Deckengemälde, eines der größten freitragenden Gemälde der Welt. Die Türme von Würzburg: Dom, Marienkapelle, Neumünster, Grafeneckart und Käppele sowie der Blick von der Festung Marienberg über die Alte Mainbrücke liefern tolle Eindrücke ebenso wie ein Rundgang durch die historische Altstadt.

Nächste Station ist **Veitshöchheim**, sieben Kilometer nördlich von Würzburg. Symbol der Geschichte dieser Gemeinde ist der Rokokogarten mit der maßgeblich von Balthasar Neumann gestalteten Sommerresidenz der Fürstbischöfe, die ihrerzeit ihren Sommersitz hier hatten. Ebenfalls empfehlenswert: ein Spaziergang durch den Ort und entlang des Mainufers mit vielen Möglichkeiten einzukehren und fränkische Küche zu genießen.

Weiter nördlich geht es nach **Thüngersheim**. Das fränkische Winzerdorf lädt mit seinen verwinkelten Gassen und schönen Fachwerkhäusern zum Bummeln ein. Die WeinKulturGaden sind Anziehungspunkt für Besucher, ein Forum für die Winzer der Gemeinde und zugleich Ausstellungsraum für Künstler. In Thüngersheim gibt es außerdem gleich zwei terroir f Punkte: am Scharlachberg mit dem Vinomax und einem Schau- und Lehrweingarten sowie am Johannisberg unter dem Motto „Wein und Mythologie“. Wer Wein verkosten möchte, ist in der DIVINO Weinerlebniswelt an der Unteren Hauptstraße richtig: Dort kann man nicht nur Silvaner probieren, sondern auch andere Rebsorten wie Müller-Thurgau oder Rieslaner bei einem Häppchen auf der Terrasse genießen.

Letzte Station dieser West-Tour ist **Karlstadt**, eine ganz besonders reizvolle fränkische Stadt, in der sich alles um Kunst, Kultur und Kulinarik dreht. Sehenswert: die Ruine der Karlsburg, das Museum Karlstadt mit seinen Wandmalereien und den ausgestellten Kunstwerken in denkmalgeschütztem Ambiente sowie der terroir f Punkt in Stetten, von dem aus man einen atemberaubenden Blick auf das Maintal hat.

KARTEN: GOOGLE EARTH / FOTOS: FRÄNKISCHES WEINLAND TOURISMUS GMBH: ANDREAS HUB, HOLGER LEUE, HEIKO MÜLLER



Das Veitshöchheimer Schloss, unten die Alte Mainbrücke in Würzburg.





TIPPS FÜR WOHNMOBIL-STELLPLÄTZE

Würzburg: Campingplatz Kalte Quelle, Winterhäuser Straße
Stellplatz an der Friedensbrücke, Dreikronenstraße
Veitshöchheim am Güßgraben
Thüngersheim Stellplatz Main-Aue, am Main neben dem Schwimmbad











Ein Glas DIVINO Sekt zur Begrüßung inklusive

DEN JUNI GENIESSEN:

REISERS Sommerküche und DIVINOS feine Weine

DIVINO DELUXE Genussfestival

INNENHOF DIVINO IN NORDHEIM

Freitag, den 9. und Samstag, den 10. Juni 2023 – jeweils ab 17 Uhr

Bereits zum fünften Mal können wir uns heuer zum DIVINO DELUXE Genussfestival mit Spitzenkoch Bernhard Reiser bei DIVINO in Nordheim treffen: Der Innenhof wird wieder zum Parcours des guten Geschmacks und zum Ort für schöne Begegnungen.

Am Freitag, den 9. Juni & Samstag, den 10. Juni 2023 – jeweils ab 17 Uhr – werden Bernhard Reiser und sein Team für uns ihre ausgezeichneten Speisen vorbereiten. Wir können es kaum erwarten, gemeinsam mit Ihnen dieses „kleine Jubiläum“ an zwei genussvollen Abenden zu feiern!

Mit Ihrem Genusspass können Sie sich die vor Ihren Augen zubereiteten Leckereien an den einzelnen Stationen abholen und so in Ihrem eigenen Tempo nach Lust und Laune schlemmen. Lassen Sie sich also verwöhnen und genießen Sie dazu die passenden DIVINO Weine. Auch für musi-



FOTOS: CW-FOTOART-CHRISTOPH WEISS, DWT, ISTOCKPHOTO.COM/GMVOZDA, KLEINESS, STUDIO SVAT

kalische Unterhaltung sorgen wir. Wenn dann auch noch das Wetter mitspielt – und davon gehen wir aus – können wir zwei wunderschöne Tage mit lieben Freunden, der Familie und netten Gleichgesinnten bei feinen Speisen und Weinen verbringen.

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

Fränkischer Spargelsalat in Limonenvinaigrette mit Kräutersalat und Terrine vom Bachsaibling

.....

Frischkäseravioli auf Bärlauchgemüse mit Röstzwiebelsauce

.....

Spätburgunderragout vom Weiderind mit kurzgebratenem Roastbeef und Krautspatzen

.....

In Minzzucker marinierte Erdbeeren mit Silvaner-Sauerrahm-Eis und Orangensabayone

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz im DIVINO Innenhof und bestellen Sie sich die Genusspässe für 65 € p.P. im Vorverkauf. Zur Begrüßung laden wir Sie wieder zu einem Glas hervorragendem DIVINO Sekt ein.

Wir freuen uns auf Sie!

AUSSTELLUNGEN



ULRIKE BATZEL – FREIE MALEREI

Ausstellung vom 2. April bis 30. Juli 2023 – Eintritt frei

Schwerpunkt der Malerei von Ulrike Batzel ist die sichtbare Unschärfe. Bewusst wird eine von Offenheit bestimmte Grundstimmung, die den Blick für eine Wirklichkeit veranschaulicht, erzeugt. Diese kann man weder sehen noch beschreiben, auf deren Existenz lässt sich aber schließen. Ihre Bilder erinnern manchmal an Wasseroberflächen, Schatten, Personen, Gegenstände, etc.
www.ugb-kunst.de



ELKE DRIEHSEN – GLÜCKSMOMENTE

Vernissage am 6. August 2023 um 15 Uhr
Ausstellung bis Mitte November – Eintritt frei

Glücksmomente sind in unserer Welt so wichtig wie nie. Jeder sollte sich, gerade in diesen schweren Zeiten, immer wieder mit schönen Momenten stärken. Für die Künstlerin sind Glücksmomente, sich abzulenken im Malen von positiven Bildern ohne Bewertung und Einfluss. Ihre Bilder leben von intensiven Farbkombinationen, vom dynamischen Gleichgewicht der Kontraste und von verschiedenen Perspektiven.
www.art-design-driehsen.de

DIE AUSSTELLUNGEN SIND IN DER DIVINO GALERIE IM 1. OG DER VINOTHEK NORDHEIM.



FOTOS: STEFAN STEIGERWALD

HANDGEMACHTE MESSER AUS MITTELFRANKEN

STEFAN STEIGERWALD

Wer gerne selbst kocht, weiß es: Nichts ist an dieser Stelle schöner als ein richtig gut funktionierendes Messer, das angenehm in der Hand liegt und vor allem, das perfekt schneidet. Je nachdem, was man zubereitet, gibt es spezielle Messer, und das macht Sinn: Die Beschaffenheit der Schneide, ihre Größe und auch das Material des Griffes sollten optimale Arbeitsbedingungen bieten und damit nicht zuletzt auch für mehr Sicherheit beim Schneiden sorgen.

HANDWERKLICH GEFERTIGTE SAMMLERSTÜCKE

Wir haben eine Entdeckung für Sie gemacht: Ganz in der Nähe von Nürnberg, in Wendelstein, befindet sich eine Messerwerkstatt, in der ausgefallene Einzelteile gebaut werden. Der Mann dahinter heißt Stefan Steigerwald und wurde 1968 in Nürnberg geboren. Seinen Weg zum Messermachen startete er 1989 aus Neugier und zum Eigenbedarf. Anfänglich arbeitete er noch mit sehr geringem Werkzeugaufwand, der sich über die Jahre zu einer gut sortierten mechanischen Werkstatt erweiterte. Bücher und Anleitungen gab es damals zu diesem Thema noch nicht, und so lernte er von namhaften Messermachern aus seiner Region viele Tricks und Vorgehensweisen. Auf Messen und Ausstellungen, durch internationale Bekanntschaften und verschiedene Verbands-Mitgliedschaften, unter anderem in der Deutschen Messermacher Gilde, erweiterte Steigerwald ständig sein Wissen und Können.

„In unserer schnelllebigen Zeit bekommt liebevolle Handarbeit einen neuen Stellenwert. Für meine wertvollen Messer verarbeite ich nur die besten Materialien unter Berücksichtigung von deren Harmonie. Einwandfreie Oberflächen und Passungen sind für mich jedes Mal aufs Neue die Herausforderung. Dabei spielt die Wartungsfreundlichkeit eine große Rolle. Verschraubungen und Mechanismen müssen sich nicht verstecken und bilden mit der Gesamtkomposition eine Einheit“, erklärt Stefan Steigerwald, der grundsätzlich nur Einzelstücke anfertigt. Das sind ungewöhnliche Messervariationen, technische Spielereien mit floralem „bio-mechanoiden“ Design bis hin zu reduziert klaren Linien. Jedes seiner Messer hat einen hohen Wiedererkennungswert, und viele davon finden sich in privaten Sammlungen weltweit.

MÖCHTEN SIE IHR PERSÖNLICHES MESSER HERSTELLEN?

Wenn Sie sich für diese Handwerkskunst interessieren, sollten Sie sich mit Stefan Steigerwald in Verbindung setzen: In Messerbaukursen gibt der Profi sein Wissen an andere Begeisterte weiter. Zusätzlich zum Erlernen des Prozesses entsteht immer ein selbst gefertiges, persönliches Messer. Im Gegensatz zu Messerschmiedekursen geht es bei Steigerwalds Messerbaukursen weniger um die Formung eines passenden Klingenrohlings in der Glut, sondern um die handwerklich perfekte Zusammensetzung aller relevanten Teile zu einem Gesamtwerk. Hochwertige Materialien (Messerstahl, Griffmaterial, Nieten) und der perfekte Schliff ermöglichen es den Kursteilnehmern, professionelle und edle Messer zu erschaffen. Mehr Infos finden Sie auf: www.steigerwald-messer.de



Stefan Steigerwald ist ein Handwerker mit Leidenschaft.

Oben: Am Ort des Geschehens: Maschinen und Werkzeuge sind zum Teil bereits Jahrzehnte alt, funktionieren aber so präzise wie immer.



Küchenmesser „Vespersantoku“: Eine Art Officemesser für kleine Schneidaufgaben in der Küche oder auch für unterwegs. Der Stahl ist rostfrei (Böhler N690) mit 62 HRC*. Der Griff ist aus stabilisierter* Maserbirke.



Filetiermesser: Ein edles Messer für Angler oder die Fischzubereitung in der Küche. Die Klinge ist aus rostfreiem schwedischem Damast-Stahl mit 62 HRC, der Griff aus stabilisiertem Nussbaum.



Küchenbeil – wie es der Name schon sagt. Handgeschmiedeter Carbon-Damast von J. Ros im „SanMai-Aufbau“ (Mittellage mit seitlichem Lagendamast). Der Griff ist aus stabilisierter gestockter Buche, die Zwinge aus Bronze.



Vesperspachtel: Ideal für Kräuter oder als kleines Beimesser am Grill. Carbonstahl mit 62 HRC, mit Griff aus stabilisierter gestockter Buche.



Wendenmesser: Die Form entstand bei einem Benefizprojekt für die Stadt Wendelstein. Gut für unterwegs, aber auch fürs Frühstück usw. Handgeschmiedeter Torsionsdamast von J. Ros, Griff mit Mooreiche und Wüsteneisenholz aus Arizona.

*HRC (die Härte nach Rockwell) gibt an, wie hart der verwendete Stahl des Messers ist. Der Wert liegt meist zwischen 54 und 64 HRC. Je höher der HRC-Wert, umso härter ist der Stahl.

Beim Stabilisieren von Holz wird unter Vakuum und Druck Harz in die Holzporen gepresst. Das macht das Holz formstabil und wasserfest. Gerade bei Kochmessern ist das sehr praktisch.

Perfekte Harmonie am Grill!

So gut passen unsere Silvaner, Sauvignon Blancs oder Burgunder zu köstlichen Grillspezialitäten.

Wir sind begeistert von diesen geschmackvollen Kombinationen und hoffen, Sie werden es auch sein. Die Rezepte, die wir Ihnen auf diesen Seiten vorstellen, stammen von Schickling Grill, einem Premium-Grill-Hersteller aus Visbek, den wir persönlich kennengelernt haben: Man kann immer voneinander lernen, und so haben wir die Grillfreunde einmal besucht.

Die Qualitäten dieser Grills „Made in Germany" haben uns überzeugt, und auch die Stimmung im Unternehmen hat uns gefallen. Ganz sicher kommen „Die Schicklings" bei Gelegenheit auch mal zu uns ins Weingut nach Franken. Wein und Grillgerichte harmonieren einfach wunderbar.

Und sollten Sie keine Zeit oder die passende Muse für die folgenden – doch etwas aufwendigeren – Gerichte haben: Eine gute fränkische Bratwurst vom Grill, ein frisches Bauernbrot und ein Glas DIVINO-Wein machen immer gute Laune!



FLASCHENFOTO: ARNOLDI GRAFIK- UND FOTODESIGN

2021 DIVINO TERROIR Escherndorfer Lump Sylvaner trocken

Dass Spargel und Sylvaner (oder Silvaner) perfekt harmonieren, ist ja schon länger bekannt. Dennoch, wir werden nicht müde, dieses Traumpaar immer wieder vorzustellen. Außerdem wird hier unserem Escherndorfer Lump Sylvaner, zusammen mit den feinwürzig-herben Aromen der Wildkräuter, der cremig schmelzenden Burrata sowie den erfrischenden Noten der Zitronenschale, die perfekte Bühne bereitet.

Eine wundervolle Kombination für einen warmen Sommerabend – Sie werden begeistert sein!

FOTOS: EDELDESIGN/SCHICKLING

Grüner Spargel mit Wildkräutern und Burrata (auf der „Plancha)“ (spanisch für Eisen-(Grillplatte)

Einfach, leicht, sehr bekömmlich und lecker – das sind die Attribute, die uns zum Grünen Spargel mit Wildkräutern und Burrata einfallen. Dieses Rezept können Sie sehr spontan zubereiten, da nur wenig Zutaten benötigt werden, die in der Regel in sommerlichen Kühlschränken – sowieso – vorhanden sind. Schauen Sie sich mal am Wald- und Feldrand um, welche Wildkräuter Sie gegebenenfalls selbst finden können. Je nach Saison finden Sie: Winterportulak, Gänseblümchen, Purpurrote Taubnessel, Giersch und Brennnessel.







FOTOS: EDELDESIGN/SCHICKLING

ZUTATEN

500 g grüner Spargel
Wildkräuter (z. B. Winterportulak, Gänseblümchen, Purpurrote Taubnessel, Giersch, Brennnessel)
Cocktailtomaten
200 g Burrata
Balsamico Creme
gutes Olivenöl
2-3 EL geröstete Pinienkerne
Saft einer halben Bio-Zitrone
Abrieb einer Bio-Zitrone
Rohrzucker
guter Pfeffer
feines Meersalz

ZUBEREITUNG:

Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und anschließend zur Seite stellen. Das dicke trockene Ende des Spargels abschneiden und anschließend ein Drittel des unteren Endes schälen. Die Plancha (spanische Eisen-Grillplatte) des Grills auf mittlere Temperatur aufheizen und anschließend mit gutem Olivenöl benetzen. Den grünen Spargel bei geschlossenem Deckel von allen Seiten gold-braun anbraten. Die gewaschenen Wildkräuter zusammen mit dem grünen Spargel auf einem Teller drapieren.

ANRICHTEN:

Den Spargel mit Balsamico Creme beträufeln und anschließend mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Die Burrata aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln und anschließend mit dem Abrieb einer Bio-Zitrone versehen. Zuletzt mit Cocktailtomaten garnieren.



FOTOS: EDELDESIGN/SCHICKLING

Auf Ananas-Planken gegrillte Pollo Fino mit Mango-Avocado-Salat

Hähnchen und Ananas passen ganz einfach perfekt zusammen! Wir hatten uns gedacht, wie wäre es eigentlich, wenn man Pollo Fino – also ausgebeinte Hähnchenoberkeulen – direkt auf dicken Ananasscheiben grillt!? Soviel vorab: Es sieht nicht nur gut aus, es schmeckt auch wahnsinnig stimmig!

Während die Pollo Fino auf den Frucht-Planken schonend garen, reift die Ananas durch die Hitze immer stärker nach, wird leuchtend gelb und immer süßer.

ZUTATEN

10–12 Pollo Fino
Lieblings-Hähnchen-Gewürz
Barbecue-Sauce
1 frische Ananas

für den Mango-Avocado-Salat
1 Schüssel Rucola
eine Handvoll Pinienkerne
1 Mango
1 Avocado
Saft einer halben Zitrone
gutes Olivenöl
bunter Pfeffer
feines Meersalz
1 EL Senfkörner

ZUBEREITUNG AUF ANANAS-PLANKEN GEGRILLTER POLLO FINO:

Die Pollo Fino unter fließendem Wasser abspülen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und anschließend gleichmäßig mit Hähnchengewürz bestreuen. Eine Ananas in ca. 5–6 gleich dicke Scheiben schneiden und jeweils zwei gewürzte Pollo Fino auf eine Ananasscheibe legen.

Den Edelstahlgrill auf etwa 180 °C vorheizen und anschließend die Ananas-scheiben auf den Grillrost der indirekten Zone platzieren. Kurz bevor die gewünschte Kerntemperatur (etwa 80 °C) erreicht wird, durch Zuhilfenahme eines Silikon-pinsels gleichmäßig mit Barbecue-Sauce bestreichen. Die gegrillten Pollo Fino mit einem Grillwender anheben und anschließend servieren.

ZUBEREITUNG MANGO-AVOCADO-SALAT:

Die Pinienkerne auf dem Grill oder in der Pfanne leicht anrösten. Für das Dressing den Saft einer halben Zitrone und eben-soviel gutes Olivenöl in einem Becher shaken, anschließend mit buntem Pfeffer und feinem Meersalz abschmecken und zu guter Letzt 1 EL Senfkörner hinzufügen. Die restlichen oben angegebenen Zutaten für den Mango-Avocado-Salat bereitstellen. Sowohl die Mango als auch die Avocado schälen und in Streifen schneiden. Ein Bett aus Rucola legen, mit dem Dressing beträufeln, die Mango- und Avocado-streifen verteilen und zusammen mit den auf Ananas-Planken gegrillten Pollo Fino genießen.

FOTOS: EDELDESIGN/SCHMALUNG









2020 DIVINO Großes Gewächs Sauvignon Blanc fumé trocken

Würzig-rauchiges Hähnchen trifft auf tropisch-süße Ananas – was für eine Traum-Kombination! Zum sinnlichen Genuss fehlt nur noch ein Wein, der ebenfalls mit exotischen Noten auftrumpft und auch den Smokey-Flavour des Grills aufgreifen kann. Ein Gericht also wie gemacht für unseren Sauvignon Blanc fumé.

Die tropisch-expressiven Fruchtnoten und die leicht rauchige Holzaromatik ergeben zusammen mit dem sehr druckvollen Charakter des Weins das perfekte Genusserlebnis.



FLASCHENFOTO: ARNOLDI GRAFIK- UND FOTODESIGN



FLASCHENFOTO: ARNOLDI GRAFIK- UND FOTODESIGN









FOTOS: EDELDESIGN/SCHICKLING

2021 DIVINO TERROIR Thüngersheimer Johannisberg Grauburgunder & Weissburgunder trocken

Zugegeben – durch die Salzkruste sicherlich kein Alltagsrezept, aber unbedingt einen Versuch wert. Und das perfekte Match für unsere Cuvée aus Grauburgunder und Weissburgunder. Die große Mineralität des Thüngersheimer Johannisbergs nimmt die Garmethode perfekt auf und erzeugt ein spannendes Wechselspiel aus Frucht und salzig-mineralischem Druck.

Da dieser Wein ohnehin ein perfekter Partner für die bunte Gemüseküche ist, entsteht durch die gegrillte Beilage ein Geschmackserlebnis der Extraklasse!



FOTOS: EDLBACHER/SCHICKLING

Forelle in der Salzkruste mit Gemüsepfanne – auf dem Gasgrill mit Pizzastein

Die Grundlage für die Zubereitung ganzer Fische bilden das Meersalz und der Pizzastein. Sie können eine Lachsforelle, Dorade oder Regenbogenforelle dazu verwenden. Das Salz bildet mit der Zugabe von Eiweiß eine starke und fast luftdichte Kruste. Diese kleine Höhle lässt den Fisch, der vorher mit Kräutern gewürzt wurde, sehr schonend garen. Das Ergebnis wird überzeugen: saftiges und aromatisches Fleisch.

ZUTATEN FÜR DIE FORELLE IN DER SALZKRUSTE

2 x 350 g Regenbogenforellen
2 kg grobes Meersalz
guter Pfeffer
4 Eiweiß
4 Zweige Petersilie
4 Zweige Thymian
4 Zweige Dill
2 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone

für die Gemüsepfanne
gutes Olivenöl
1-2 EL Kräuter der Provence
150 g Fetakäse
feines Meersalz
1 rote Paprika
1 Brokkoli
2 Karotten
200 g Cocktail-Tomaten
1 mittelgroße Zwiebel

ZUBEREITUNG FORELLE IN DER SALZKRUSTE:

Die zwei Regenbogenforellen werden ausgenommen, mit Wasser gereinigt und mit einem Küchentuch trocken getupft.

Zur Zubereitung der Salzkruste wird etwa die 3-fache Menge des Fischgewichtes benötigt. Pro Kilogramm Salz werden 2 Eiweiß untergemengt. In einer großen Schüssel das grobe Meersalz mit dem Eiweiß vermengen und anschließend ca. 1/3 auf dem Pizzastein verteilen. Jetzt die Fische passend darauf platzieren. Die beiden Knoblauchzehen zerdrücken, die Zitrone in Scheiben schneiden und anschließend die Petersilie, den Thymian und die Dillzweige bereitlegen.

Die Fische von innen sparsam mit Pfeffer würzen und anschließend mit den vorbereiteten Zutaten befüllen. Mit der übrigen Salzmischung werden nun die Fische vollständig bedeckt. Aus optischen Gründen sollten Kopf und Schwanzflosse freigelassen werden.

Den Gasgrill auf ca. 200 °C vorheizen und den Pizzastein inkl. Fische in die indirekte Zone des Grills stellen. Anschließend den Deckel wieder für eine Garzeit von ca. 20–30 Minuten schließen.

ZUBEREITUNG MANGO-AVOCADO-SALAT:

Für die Gemüsepfanne werden alle oben angegebenen Zutaten klein geschnitten. Eine Edelstahl-Grillschale oder eine Auflaufform – wenn Sie den Ofen in Ihrer Küche nutzen – großzügig mit Olivenöl benetzen und das Gemüse hinzugeben. Nun mit Kräutern der Provence und feinem Meersalz würzen und anschließend den Fetakäse darüber verteilen. Für ca. 5–8 Minuten die Grillschale in den direkten Bereich des Grills stellen, alternativ in die Backröhre des Ofens schieben, den Sie vorgeheizt haben. Nach der angegebenen Minutenanzahl die Grillschale in den indirekten Bereich platzieren. Der beste Ort ist in diesem Fall der Warmhalterost vom Grill.

ANRICHTEN:

Mit einem Einstech-Thermometer die Kerntemperatur im Bereich der Mittelgräte messen. Unserer Meinung nach liegt der perfekte Gargrad bei 55–60 °C. Mit einem scharfen Brotmesser kann die Salzkruste geöffnet und freigelegt werden. Mit dem Gemüse und, wer mag, einem Stück frischen Brot servieren.

MESSEN FRÜHJAHR-SOMMER 2023

WeinDortmund, 15.-16. April 2023
Westfälischer Industrieklub Dortmund · Markt 6-8 · 44137 Dortmund

WEIN & more Neukeferloh, 22.-23. April 2023
Bürgerhaus Neukeferloh · Leonhard-Stadler-Straße 12 · 85630 Grasbrunn

WeinFrühlingBerlin, 22.-23. April 2023
Telekom Hauptstadtrepräsentanz - Französische Str. 33a-c ·10117 Berlin



FOTO: GW-FOTOART CHRISTOPH WEISS

DIVINO JAHRGANGSPRÄSENTATION

Samstag, 29. & Sonntag 30. April 2023 jeweils von 11-17 Uhr, Innenhof DIVINO Nordheim

Nach nunmehr drei Jahren pandemiebedingter Unterbrechung freuen wir uns sehr, Sie liebe DIVINO-Kunden, wieder als VIP-Gäste zu unserer großen Jahrgangspräsentation 2023 einzuladen. Exklusiv für unsere Stammkunden präsentieren wir an zwei Tagen unsere aktuelle Weinkollektion und stehen Ihnen für Informationen aus erster Hand zur Verfügung. Bei gutem Wetter wird die Verkostung im Innenhof der Vinothek Nordheim stattfinden, bei schlechtem Wetter weichen wir auf die Räumlichkeiten der Vinothek Nordheim aus. **Verkostungsgebühr 15,00 € – Teilnahme mit VIP-Ticket kostenfrei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

ILLUSTRATION: BIRGIT ZIKELDER

TAG DER INSELWEINMACHER 2023

Montag, 1. Mai 2023, von 12-18 Uhr

Am 1. Mai begrüßen Sie die Winzer der Maininsel wieder in ihren Höfen und Kellern und bieten neben der Präsentation des neuen Jahrgangs auch ein buntes Programm drumherum. Bei DIVINO erwartet Sie neben der Vorstellung der aktuellen Weinkollektion stimmungsvolle Livemusik von Alegria sowie das Team von Baumanns Brot.Zeit.Wein, die Sie mit herzhafter fränkischer Bratwurst sowie hausgebackenen Kuchen verwöhnen. **Das Degustationsticket für die Inselweinbetriebe kostet 20,00 € – mit den VIP-Tickets zur DIVINO-Jahrgangspräsentation ist die Verkostung bei DIVINO kostenfrei.**



FOTO: K. ASSBICHLER

SINNESWANDELN IN NORDHEIM

Samstag, 24. Juni, Nordheim am Main

Save the date! Kommen Sie mit zum Sinneswandeln, das Genuss-Erlebnis der besonderen Art! An 6 Stationen auf unserer ca. 9 km langen Wanderung durch die Au und die berühmten Nordheimer Lagen Vögelein und Kreuzberg verwöhnen Sie Ihre Gastgeber mit einem exquisiten 6-Gang-Menu und korrespondierenden feinen Weinen. Nutzen Sie die Gelegenheit und gönnen Sie sich dieses einmalige Erlebnis: Erleben Sie den Dreiklang von Wein, Natur und Kulinarik! Die Teilnehmerzahl für dieses exklusive Event ist begrenzt, sichern Sie sich also frühzeitig Ihre Tickets! **Ticketpreis 79,00 € – übrigens auch eine tolle Geschenkidee!**


FOTO: DIVINO/PETER ANGELE

DIVINO NACHT DER VERFÜHRUNG

Samstag, 08. Juli 2023, ab 18 Uhr

Thüngersheimer Johannisberg – Christus an der Kelter

Das schönste Weinfest in den Weinbergen! Auch 2023 freuen wir uns wieder auf das Weinfest im Johannisberg. Lassen Sie sich mit musikalischer Untermalung von „Alegria" in die Nacht verführen und genießen Sie die einzigartige Stimmung! Außergewöhnliche Illuminationen und Lichterglanz in den Weinbergen. Natürlich gibt es auch wieder herzhafte Snacks vom Grill.
Ab 18 Uhr. (Bei Regen entfällt die Veranstaltung).

www.divino-wein.de

VINOTHEK DIVINO NORDHEIM:
Langgasse 33 · 97334 Nordheim am Main
09381 8099-0 · info@divino-wein.de
ÖFFNUNGSZEITEN: Montag bis Sonntag & Feiertage 10–18 Uhr

VINOTHEK DIVINO THÜNGERSHEIM:
Untere Hauptstraße 1 · 97291 Thüngersheim
09364 500999 · vinothek_thuengersheim@divino-wein.de
ÖFFNUNGSZEITEN: Montag bis Samstag 10–18 Uhr





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

der REISER
genussmanufaktur

THE CULINARY COMPANY



Aifach REISERS

„WIR MACHEN'S AIFACH!"



Soulfood Kitchen

URBAN LIFESTYLE MIT TRADITION



REISERS gasthaus am main Zehnthof

FRÄNKISCHE GASTLICHKEIT AUF DER INSEL



REISERS KOCHWERKSTATT

DIE EVENTLOCATION:
COME & COOK TOGETHER



Consulting REISERS

(FACH)WISSEN
ERFAHRUNG
INSPIRATION

Bernhard Reiser und sein Team stehen für abwechslungsreiche, genussvolle Konzepte. Je nach Stimmung und Anlass, werden Sie an jedem Ort glücklich – bestes Essen, ausgewählte Weine, stilvolle Räume, tolle Stimmung und gut gelaunte Menschen.
Wenn Sie Unterstützung für ein gastronomisches Konzept oder Beratung für gute Ernährung brauchen, ist Bernhard Reiser gerne persönlich Ihr Ansprechpartner und Speaker für Ihre Veranstaltung.

WWW.DER-REISER.DE