



Kostenlos aber  
nicht umsonst



# Kulinna's Magazin

#02/26

Februar

Der Monat der  
Liebe hat einiges  
zu bieten.



## 25 Jahre Juliuspital Weinstuben.

Wir bedanken uns bei allen  
Gästen, Freunden und Part-  
nern für eine wunderbare  
und erfolgreiche Zeit als  
Pächter des Restaurants.

## Valentinstag - So schmeckt die Liebe.

Wir verwöhnen euch mit  
unserem romantischen  
Menü. Rechtzeitig buchen  
und dem oder der Liebsten  
eine Freude machen.

## Helau zum fränkischen Fasching.

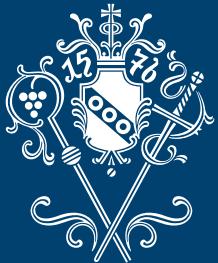
Die närrische Saison ver-  
treibt die bösen Wintergeis-  
ter. Feiert mit uns und habt  
eine fröhliche und köstliche  
Faschingszeit.



In dieser Ausgabe



# Unsere Betriebe



Juliusspital  
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspromenade 19  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 54080



Barbarossaplatz 1  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 52756



Marktplatz  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 88088535

# Mit Helau und Herz

## gegen die bösen Geister

Liebe Gäste,

der Februar bringt Farbe, Freude und ein besonderes Lebensgefühl mit sich. Es ist der Monat, in dem wir den Zauber der Liebe feiern – sei es beim romantischen Valentinstagsmenü oder beim fröhlichen Beisammensein in der Faschingszeit. Auch für uns ist er ein ganz besonderer Anlass: ein Jubiläum, das wir gerne gemeinsam mit Ihnen feiern möchten.

Nach den ersten Wochen des Jahres spüren wir die Lust auf Geselligkeit und Genuss besonders deutlich. Jetzt ist die Zeit für schöne Momente mit Menschen, die uns wichtig sind: gemeinsam lachen, anstoßen, besondere Speisen genießen – kleine Rituale, die Kraft schenken und Erinnerungen schaffen.

Die Wintertage zeigen sich oft kalt, ruhig und klar, der Winter hat uns noch fest im Griff. Ein Spaziergang durch die Stadt, danach ein festlich gedeckter Tisch laden deshalb dazu ein, bewusst zu genießen und besondere Augenblicke zu feiern.

Erleben Sie den Februar doch mit uns: ob beim Mittagstisch, bei fröhlichen Faschingstreffen oder beim Feiern unseres Jubiläums – lassen Sie sich verwöhnen, inspirieren und mit Freude erfüllen. Möge dieser Monat voller Genuss, Herzensmomente und schöner Begegnungen sein. Dann sind auch die bösen Wintergeister ganz schnell vertrieben.

Ihre Familie  
Kulinna und  
unser Team.



# 25 Jahre GENUSS MENÜ

**Wir möchten uns bei Ihnen bedanken. 25 Jahre sind wir als Wirte in den Weinstuben für Ihr Wohl verantwortlich - ein viertel Jahrhundert. Vom 23.2. bis 27.2. bieten wir deshalb ein Genussmenü zum Sonderpreis an.**

**Rahmsüppchen  
von der Petersilienwurzel  
mit Schwarzbrotcroutons**

\*

**Schweinefilet  
an zweierlei Blumenkohl,  
Kartoffelkroketten,  
Portweinjus**

\*

**Bayerisch Creme  
mit Himbeerpüree**

**25 €**



# Jetzt Newsletter abonnieren!



Bleiben Sie auf dem Laufenden!

Abonnieren Sie unseren Newsletter und  
erhalten Sie Neuigkeiten, Aktionen und  
Saisonhighlights direkt in Ihr Postfach -

frisch, persönlich und immer



ein bisschen lecker.

[www.kulinna.info](http://www.kulinna.info)



# Valentinstagsmenü

14. FEBRUAR

**Aperitif ECHTER SECCO weiß**  
**Amuse Bouche**

\*

**Tatar vom Räucherlachs**

Schmand, Dill, Meerrettich im  
Kräuterpfannkuchen, Feldsalat

\*

**Essenz von Kalb und Pilzen**

Pistazienklößchen, Fleuron

\*

**Maishähnchenbrust**

gefüllt mit Spinat, Tomate, Mozzarella  
auf Blumenkohlpüree, Portweinjus,  
Kartoffelbaumkuchen

\*

**Heiße Liebe mal anders**

Frisch gebackene Waffel an  
Himbeersorbet,  
Eierlikör-Espuma

\*\*\*

**4-Gang 59,00 €**

Nicht nur für Verliebte!  
Nur noch wenige Restplätze.



# Kulinna's

---

## Metzgerei & HeimatKüche

Brotzeit ist  
die schönste Zeit.

Brötchen für den Schulweg,  
Proviant für die Mittagspause,  
gemütlich den Abend genießen,

Kulinna's macht's lecker!

Preise inkl. MwSt.  
Angebote nach  
Verfügbarkeit

Barbarossaplatz 1  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 52756



# Angebote Wurst & Fleisch

02.02. - 07.02.

Gelbwurst	1,29 € / 100g
Leberkäse Aufschnitt	1,29 € / 100g
Rindergulasch	1,79 € / 100g
Hausmacher Salami	2,19 € / 100g
Putenschnitzel	1,69 € / 100g
Schweinefilet natur	0,99 € / 100g
Wiener Würstchen	0,99 € / 100g
Fleischsalat	1,39 € / 100g
Wildschweinrücken (gefroren)	2,99 € / 100g
Krakauer	1,39 € / 100g
100% Rindswurst	1,99 € / 100g
Burger Patties (2er Pack, gefroren)	2,19 € / 100g

09.02. - 14.02.

Gelbwurst	1,29 € / 100g
Leberkäse Aufschnitt	1,29 € / 100g
Rindergulasch	1,79 € / 100g
Hausmacher Salami	2,19 € / 100g
Putenschnitzel	1,69 € / 100g
Schweinefilet natur	0,99 € / 100g
Wiener Würstchen	0,99 € / 100g
Fleischsalat	1,39 € / 100g
Wildschweinrücken (gefroren)	2,99 € / 100g
Krakauer	1,39 € / 100g
100% Rindswurst	1,99 € / 100g
Burger Patties (2er Pack, gefroren)	2,19 € / 100g

16.02. - 21.02.

Gelbwurst	1,29 € / 100g
Leberkäse Aufschnitt	1,29 € / 100g
Rindergulasch	1,79 € / 100g
Hausmacher Salami	2,19 € / 100g
Putenschnitzel	1,69 € / 100g
Schweinefilet natur	0,99 € / 100g
Wiener Würstchen	0,99 € / 100g
Fleischsalat	1,39 € / 100g
Wildschweinrücken (gefroren)	2,99 € / 100g
Krakauer	1,39 € / 100g
100% Rindswurst	1,99 € / 100g
Burger Patties (2er Pack, gefroren)	2,19 € / 100g

23.02. - 28.02.

Gelbwurst	1,29 € / 100g
Leberkäse Aufschnitt	1,29 € / 100g
Rindergulasch	1,79 € / 100g
Hausmacher Salami	2,19 € / 100g
Putenschnitzel	1,69 € / 100g
Schweinefilet natur	0,99 € / 100g
Wiener Würstchen	0,99 € / 100g
Fleischsalat	1,39 € / 100g
Wildschweinrücken (gefroren)	2,99 € / 100g
Krakauer	1,39 € / 100g
100% Rindswurst	1,99 € / 100g
Burger Patties (2er Pack, gefroren)	2,19 € / 100g

Jetzt neu, unser **HeimatFroster**  
Hausgemachte Spezialitäten für den FrischeVorrat.

Fragen Sie im Laden nach  
unserer Bonuskarte





# HeimatFroster

Jetzt neu,  
unser HeimatFroster.  
Hausgemachte Spezialitäten für  
den FrischeVorrat. Burgerpatties,  
Würste, Steaks und vieles mehr.  
Habe immer ein  
Backup in Deiner Küche!



Dein FrischeVorrat

Alle infos auf  
unserer Website



# 1. Jubiläum

am 3. Februar

Leberkäsbrötchen 1,50 €

1 Paar Wiener (warm) + Brötchen 2,50 €

1 Paar Weisswürste (warm) + Brötchen 3,50 €

€



## Kulinna's

Metzgerei  
& HeimatKüche

# 1 Jahr und schon so lecker.

Es ist der erste kleine Geburtstag.  
Wir sagen trotzdem schon Danke  
für ein erfolgreiches HeimatJahr!



# HeimatKipf



**Es lebe die Freundschaft**

## **Wurst UND Brot**

In der Metzgerei treffen zwei echte Charaktere aufeinander: frisches Brot und handgemachte Wurst. Was dort beginnt, ist mehr als nur ein kurzer Moment – es ist der Anfang einer wunderbaren Freundschaft.

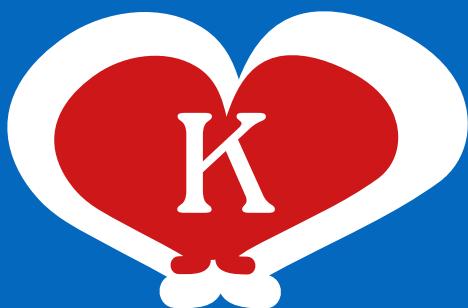
Knusprige Brötchen geben saftiger Wurst ein Zuhause, würziges Mett findet seinen perfekten Platz, und ein frisches knuspriges Leberkäsbrötle zeigt, wie gut echtes Handwerk zusammenpasst. Ob klassisch belegt, herhaft bestrichen oder warm serviert – hier gehören Brot und Wurst einfach zusammen.

Aus besten Zutaten, mit Liebe gemacht und mit Geschmack verbunden: eine Freundschaft, die man bei jedem Bissen schmeckt.

# Kulinna's Bonusherzen



**Brotzeit**  
**nur mit Kulinna!**  
**Jetzt Bonuskarte für die**  
**Frischetheke sichern.**



## Kulinna's Bonusherzen

Treue, die sich lohnt

Mit unseren Kulinna's Bonusherzen wird Einkaufen an der Frischetheke jetzt noch attraktiver: Für jeden Einkauf ab 10 Euro gibt es ein Bonusherz. Beim 11. Einkauf bedanken wir uns mit 10 % Rabatt auf Ihren Einkauf.

Einfach sammeln, genießen und sparen – so schmeckt Frische gleich doppelt gut.

**Kulinna's**  
**Metzgerei**  
**& HeimatKüche**



# WEIN

## Empfehlung

des Monats

JULIUSSPITAL  
Iphöfer Müller-Thurgau  
VDPORTSWEIN trocken



Zitrus, gelber Apfel, Muskatblüte. Saftig und mit viel Schmelz, jeder Schluck ein Genuss. Der für Iphofen typische und sehr mineralstoffreiche Keuperboden prägt die Weine dieser Herkunft. Dieser Wein stammt vom Iphöfer Domherr, eine Lage im Alleinbesitz des Juliusspitals. Seine Süd-Exposition und der lehmhaltige Boden sichern den Reben eine optimale Nährstoffversorgung. Idealer Speisebegleiter zu Fisch mit buntem Gemüse oder zu knackigen Salaten.

**Im Februar geht's  
nach Iphofen**

Unsere Empfehlung  
für einen frischen  
Faschingsschoppen.



Edith und  
Frank Kulinna

# Portrait



## des Monats



Seit nunmehr 25 Jahren stehen Edith und Frank Kulinna mit den Juliusspital Weinstuben für gelebte fränkische Traditionsgastronomie. Ihr gemeinsamer Weg ist geprägt von Leidenschaft, handwerklichem Anspruch und tiefer Verbundenheit zur Region – und zugleich von Offenheit, Neugier und dem Mut, neue Wege zu gehen.

Frank Kulinna stammt ursprünglich aus der Region rund um Bielefeld. Der Weg nach Würzburg war für ihn nicht nur ein geografischer, sondern auch ein kulinarischer und kultureller Schritt. Schnell fand Frank in Franken eine neue Heimat, die seinen Blick für Qualität, Natur und ehrliche Küche weiter schärfte. Seine Leidenschaft gilt bis heute der Jagd und der Fischerei – ein Wissen um Kreisläufe, Jahreszeiten und hochwertige Zutaten, das er seit vielen Jahren konsequent in die gastronomische Qualität einbringt.

Edith Kulinna ist eine waschechte Fränkin mit Wurzeln in Leinach. Die fränkische Gastlichkeit liegt ihr im Blut – ebenso das Gespür für

**Edith und Frank**  
Ein **Kulinna**risches  
Dreamteam

Menschen, Atmosphäre und den feinen Unterschied, der aus einem Wirtshaus einen Ort der Begegnung macht. Gemeinsam bilden Edith und Frank ein Team, in dem sich Bodenständigkeit und Weitblick ideal ergänzen.

Nach verschiedenen Stationen in der Gastronomie wagten sie den Schritt in die Selbständigkeit. Mit der Fischbärbel (1991) in Veitsköchheim legten sie den Grundstein für die spätere Pacht der Juliusspital Weinstuben (2001) - eine Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. Der Name Kulinna ist zu einer beliebten und bekannten Marke für gute Gastronomie, Liefererservice, Catering und Metzgerhandwerk geworden. 25 Jahre Juliusspital Weinstuben sind damit nicht nur ein Jubiläum, sondern ein sichtbares Zeichen für Vertrauen, Erfahrung und Würzburger Gastfreundschaft.

# Apéro

## GRANATAPFEL SPRITZ

Ramazotti Rosato, Granatapfelsirup,  
ECHTER SECCO, Zitronenmelisse, Minze

0,25 l 8,90 €



[www.weinstuben-juliusspital.de](http://www.weinstuben-juliusspital.de)

# So schmeckt die Liebe

Geschmack der verführt.

**L**iebe geht durch den Magen – ein Sprichwort, das überall auf der Welt verstanden wird. Seit jeher verbinden Menschen besondere Gefühle mit besonderen Speisen. Aromen, Texturen und Gewürze können Erinnerungen wecken, Nähe schaffen und Sinne öffnen. Gerade zum Valentinstag rückt der Geschmack der Verführung in den Mittelpunkt – zwischen sinnlicher Leichtigkeit und ehrlichem Genuss.

Auf der Welt gelten viele Zutaten als aphrodisierend. Austern stehen in Frankreich für Luxus und Leidenschaft, dunkle Schokolade aus Mittelamerika für Verführung und Wärme. In der orientalischen Küche sorgen Safran, Zimt und Kardamom für Tiefe und sinnliche Noten, während in Italien Feigen, Trüffel und gutes Olivenöl als Symbole der Liebe gelten. Scharfes Chili aus Lateinamerika oder Ingwer aus Asien bringen Wärme auf den Teller und Energie in den Moment.



Doch Verführung braucht keine weite Reise. Auch vor unserer Haustür finden sich Zutaten, die Herz und Gaumen gleichermaßen ansprechen. Die fränkische Küche lebt von Ehrlichkeit, Qualität und Nähe – und genau darin liegt ihr Reiz. Gerichte und Zutaten wie herhaft belebender Meerrettich, frisches Gebäck, wie unsere Waffeln, Eierlikör oder eine aromatische Pilzessenz zeigen, dass Sinnlichkeit nicht laut sein muss, um zu wirken.

Zum Valentinstag sind es oft auch die kleinen Details, die zählen: ein Gericht, das liebevoll geteilt wird. Dazu ein aromatisches Glas fränkischen Weines – und der Moment gehört ganz dem Genuss. Liebe schmeckt nicht immer exotisch. Manchmal schmeckt sie nach Heimat, nach Vertrauen, nach ehrlichem Handwerk. Sie entsteht dort, wo gute Zutaten mit Aufmerksamkeit und Freude zubereitet werden.

# Schnelle Kelle frisch und hausgemacht



Unsere Tagesschmankerln  
**Wochenvorschau 1.02. - 28.02.26**

## MONTAG

### **Backhähnchen**

Kartoffel-Gurken-Salat, Remouladensoße  
14,90 €

## DIENSTAG

### **Zarte Rinderleber, gebraten**

Schmorzwiebeln, karamellisierter Apfel,  
Kartoffelpüree  
12,90 €

## MITTWOCH

### **Piccata von der Putenbrust**

im Parmesanmantel gebraten,  
Maccheroni, Tomatensoße  
15,90 €

## DONNERSTAG

### **Ofenfrisches Schäufele**

Kartoffelkloß, Sauerkraut  
14,90 €

## FREITAG

### **Fischfrikadelle**

auf Blattspinat in Rahm, Salzkartoffeln  
14,90 €

**VERFÜGBARKEIT**  
nur so lange der Vorrat reicht  
und ggf. nicht an Feiertagen.

# Fang den Hasen!

Am Wochenende  
**SAMSTAG & SONNTAG**

**Maronenrahmsüppchen  
Croutons**

(7,90 €)

\*

**Wildhasenkeule  
in Rotwein geschmort,  
Blaukraut, Kartoffelkloß**

(nur als Hauptgericht 26,90 €)

\*

**Frisch gebackene Waffel  
mit Vanilleeis und Sahne**

(9,90 €)

**34,90 €**



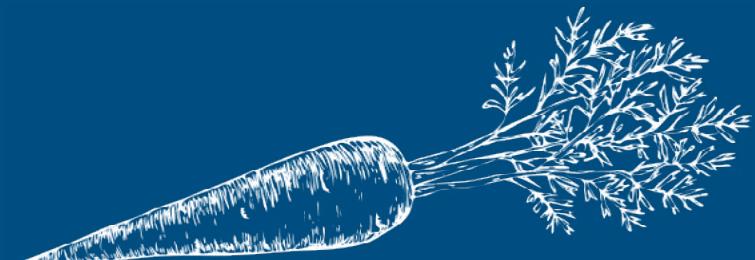
Küchengrüße von  
Lukas Kulinna

# Stimmung

Fasching ist die bunte, lauteste und sicherlich auch eine der anstrengendsten Zeiten des Jahres für uns in der Gastronomie. Zwischen Kostümen, Musik und närrischem Treiben ist kaum ein Moment Ruhe, und trotzdem gilt: Wir müssen gute Laune zeigen – schließlich spüren unsere Gäste sofort, ob wir Spaß an der Sache haben oder nur gestresst hinter dem Tresen stehen.

Manchmal ist das gar nicht so einfach. Lange Schichten, hektisches Servieren, volle Tische – all das kann an den Kräften zehren. Doch genau dann merkt man, wie viel Energie gute Stimmung freisetzt. Ein Lächeln hier, ein kleiner Scherz dort, ein gemeinsames Lachen mit den Gästen – schon wirkt die Atmosphäre leichter, fröhlicher, beinahe ansteckend.

Die größte Freude entsteht, wenn wir sehen, dass unsere Gäste das Fest genießen, tanzen, feiern und glücklich sind. Dieses Gefühl, ein Stück zu diesem Spaß beigetragen zu haben, macht den anstrengenden Alltag fast vergessen. Helau, wünscht euer Lukas Kulinna.





## Sommer

auf unserer lauschigen  
Terrasse im Innenhof  
mit mediterranem Flair.



## Feiern

individuelle Menüs  
und persönliche Beratung  
für unvergessliche  
Stunden.



## Stuben

historische Stuben  
mit fränkischem Charme  
gemütlicht, urig, original.



## Wein

gute Tropfen aus Frankens bes-  
ten Lagen. Die Sonne im Glas,  
das ganze Jahr.



## Feste

Unsere Festgastronomie auf dem  
Weindorf und der Weinparade.



## Franken

unsere Heimat, gibt dem Essen  
Pfiff, den Weinen Schwung und  
zaubert Stimmung an den Tisch.





# Das Original.

QUALITÄTS  
GARANTIE  
UNSERE ORIGINAL  
HAUSGEMACHTE  
CURRYSOSSE





# 3 X IN WÜRZBURG

- MARKTPLATZ  
(ARKADEN, AUSGANG TK-MAX)
- BARBAROSSAPLATZ 1  
(IN KULINNA'S METZGEREI & HEIMATKÜCHE)
- VIP-BEREICH DER  
WÜRZBURGER KICKERS

**[WWW.FRANKENLUEMMEL.DE](http://WWW.FRANKENLUEMMEL.DE)**

# FASCHINGSLÜMMEL

Achtung, liebe Närrinnen und Narren, haltet euch fest, jetzt wird's würzig! Denn was wäre Fasching in Franken ohne die Bratwurst? Richtig – eine lahme Schau, ein Narr ohne Verkleidung! Hier beim Frankenlümmel gilt: Ohne Bratwurst kein Helau, kein Lachen, kein lustiges Schunkeln!

Und jetzt aufgepasst: Scharf macht lustig! Jawohl, die närrische Schärfe, die in jedem Frankenlümmel schlummert, bringt selbst den müdesten Winterschläfer zum Tanzen. Ein Biss – und schon fliegt der Krapfen aus der Hand, der Narr singt im Chor und der Bierkrug wackelt wie ein Karussell. Wer braucht da noch Zaubertrank, Hexenkessel oder Liebestrank? Wir haben die Wurst!

Bei uns in Franken wird die Bratwurst nicht einfach gegessen – nein, sie wird zelebriert! Da trifft Geschmack auf Schabernack: – jeder Biss ist ein Feuerwerk, jeder Teller ein Karnevals-Kanonenschlag. Und wehe, jemand sagt, „die Wurst sei langweilig“ – da fliegt aber das Konfetti!

Denn Fasching, liebe Leut', ist kein Spaziergang! Da braucht man Energie, Mut und vor allem eine würzige Begleitung, die uns durch die schrägstens Tänze, die wildesten Lieder und die härtesten Schunkelrunden trägt. Und genau das macht die Bratwurst: Sie wärmt den Bauch, kitzelt die Zunge und sorgt dafür, dass der Fasching nicht nur bunt, sondern richtig närrisch wird!



# NÄRRISCHE SCHÄRFE!



QUALITÄTS  
GARANTIE

UNSERE ORIGINAL  
HAUSGEMACHTE  
CURRYSOSSE



Erste Sahne 27

# Lieblingswein

## Ohne dich kann ich nicht sein.

Schon Johann Wolfgang von Goethe wusste, wie wichtig ein Lieblingswein sein kann. Sein Herz hing an einem ganz besonderen Tropfen: dem Würzburger Stein. Dieser historische Weinberg, der bis heute die Reben mit dem optimalen Sonnenlicht und herausragender Mineralik versorgt, schenkt Weine, die Charakter, Tiefe und Persönlichkeit zugleich besitzen – genau die Eigenschaften, die Goethe schätzte und die ihn inspirierten.

Doch warum hat man überhaupt einen Lieblingswein? Es ist mehr als Geschmack allein. Ein Lieblingswein erzählt Geschichten: von warmen Sommerabenden auf der Terrasse, vom ersten Glas nach einem langen Arbeitstag, von unvergesslichen Momenten mit Freunden oder besonderen Festen im Kreise der Familie. Er verbindet uns mit Erinnerungen, Stimmungen und Emotionen. Er ist ein Begleiter, ein Vertrauter – und manchmal sogar ein Spiegel unserer Persönlichkeit. Fruchtig, elegant, kräftig oder feinwürzig – jeder Wein spricht auf seine eigene Weise.

Im Weingut Juliusspital eröffnet sich eine Welt voller Möglichkeiten,

den persönlichen Lieblingswein zu entdecken. Die Kellerei, eingebettet in die jahrhundertealte Tradition fränkischer Weinbaukunst, bietet eine Auswahl, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen überzeugt. Ob ein samtiger Silvaner, ein feinfruchtiger Riesling oder ein charaktervoller Spätburgunder – hier findet jeder sein eigenes Stück Genuss, seinen ganz persönlichen Favoriten.

Das Schöne am Lieblingswein ist, dass er sich mit der Zeit verändern darf. Ein Wein, der gestern noch perfekt erschien, kann morgen in Kombination mit einem neuen Gericht oder an einem anderen Ort völlig neue Nuancen entfalten. So wird die Suche nach dem Lieblingswein zu einer kleinen Reise: eine Reise durch Aromen, Erinnerungen und Augenblicke, die wir bewusst genießen.

Ein Lieblingswein ist also mehr als ein Getränk. Er ist Ausdruck von Lebensfreude, Erlebnis und Genuss. Und wie Goethe es so treffend wusste: Manche Weine begleiten uns ein Leben lang – der Würzburger Stein war und bleibt ein Klassiker.

**Stein oder nicht Stein,  
das ist nicht die Frage.**

(unbekannter Autor)



**Zutaten:**

(ca. 4 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden im Schmortopf oder Bräter

800 g Rindergulasch (ca. 3 × 3 cm große Stücke)  
400 ml Rinderfond (selbstgemacht oder von Kulinna's Metzgerei)  
300 g Schalotten, geschält und halbiert (große geviertelt)  
200 ml trockener Rotwein (gern ein Wein, den Du auch trinkst, z.B. vom Juliusspital) Alternativ: roter 100 % Traubendirektsaft  
40 g Tomatenmark  
3 EL Butterschmalz, (alternativ Pflanzenöl)  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
1-2 TL Zitronenabrieb (unbehandelt/Bio, optional)  
2 TL Paprikapulver, edelsüß  
1 TL Majoran, getrocknet  
1 Messerspitze Cayennepfeffer  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

**Kulinna's**  
Metzgerei  
& Heimatküche

Gutes Gelingen  
wünscht Ihnen  
Frank Kulinna

# Rezept für Rindergulasch

**Das passende Fleisch für  
die Faschings-Gulasch-  
Kanone bekommt ihr  
natürlich bei uns.**

# So gelingt das Gulasch

## 1. Schalotten anbraten

Die Schalotten halbieren (große vierteln). 1 EL Butterschmalz im Schmortopf erhitzen und die Schalotten darin goldgelb anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

## 2. Fleisch scharf anbraten

Erneut 1 EL Butterschmalz im Topf stark erhitzen. Das Rindfleisch bei sehr hoher Temperatur portionsweise scharf anbraten, sodass kräftige Röstaromen entstehen.

## 3. Tomatenmark rösten

Die angebratenen Schalotten zurück in den Topf geben. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten, bis es leicht dunkler wird.

*Qualitätsfleisch*

**Bestes Rindfleisch aus regionaler Haltung bekommt ihr bei Kulinna's. Fertig geschnitten, einfach loslegen und kochen.**



## 4. Ablöschen & reduzieren

Mit dem Rotwein ablöschen und diesen auf etwa ein Drittel einkochen lassen (ca. 2/3 verkochen).

## 5. Würzen

Währenddessen Knoblauch fein würfeln und die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Sobald der Wein reduziert ist, Knoblauch, Zitronenabrieb, Paprikapulver, Majoran und Cayennepfeffer zugeben und kurz unterrühren.

## 6. Schmoren

Mit dem Rinderfond aufgießen, Deckel aufsetzen und das Gulasch bei niedriger Hitze etwa 1,5 Stunden sanft schmoren lassen.

## 7. Konsistenz prüfen

Nach ca. 1 Stunde prüfen, ob die Sauce zu flüssig ist. Falls ja, die letzten 30 Minuten ohne Deckel weiterköcheln lassen.

## 8. Abschmecken

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf die Sauce leicht eindicken.

*Fix & Fertig*

**Unser Hausgulasch bekommt ihr auch fix und fertig in der Metzgerei, wenn es nach der Faschingsparty mal schnell gehen muss.**

# Liebe zum Detail?

**Gut Kochen braucht Emotion!**

Kochen ist weit mehr als das bloße Zusammenfügen von Zutaten. Es ist eine Kunst, ein Ausdruck von Leidenschaft und Emotion. Wer gut kocht, weiß: Es sind die kleinen Schritte, die den großen Unterschied machen. Jeder Handgriff, jede Entscheidung in der Küche, jeder Blick auf die Aromen ist Teil eines Gesamtkunstwerks, das am Ende auf dem Teller zum Leben erwacht.

Schon beim Einkauf beginnt die Liebe zum Detail. Frische Kräuter, reifes Obst, bestes Gemüse – jedes Produkt wird mit Bedacht ausgewählt. Wer auf Qualität achtet, kann die Texturen, Düfte und Geschmacksnoten in ihrer ganzen Intensität erleben. Und genau diese Sorgfalt ist der erste Schritt zu einem Gericht, das Herzen berührt.

In der Küche selbst zeigt sich, wie wichtig Hingabe ist. Das Schneiden, Marinieren, Würzen, das vorsichtige Garen oder das behutsame Anrichten – jeder Handgriff wird bewusst gesetzt. Es sind oft unscheinbare Gesten: ein Hauch von

Muskat, ein Tropfen Öl, eine Prise Salz – und plötzlich verschmelzen die Komponenten zu einem harmonischen Ganzen. Wer mit Leidenschaft arbeitet, spürt instinkтив, wann die Zutat ihren Höhepunkt erreicht hat, wann Textur und Aroma perfekt aufeinandertreffen.

Doch Kochen mit Emotion bedeutet nicht nur Präzision. Es ist auch Intuition, Freude und Kreativität. Die Emotionen, die Köche und Köchinnen in ihre Arbeit einfließen lassen, sind spürbar – in jedem Bissen, in jedem Duft, in jeder Farbe auf dem Teller. Ein Gericht, das mit Liebe zubereitet wird, erzählt Geschichten: von Herkunft, Jahreszeiten, Handwerk und vor allem von den Menschen, die es geschaffen haben.

Am Ende entsteht ein kulinarisches Gesamterlebnis. Ein Teller, der nicht nur sättigt, sondern inspiriert, erfreut und verbindet. Ein Erlebnis, das Sinne und Herz gleichermaßen anspricht. Es ist die Summe all dieser kleinen Schritte.

Bis bald im März -

Seite 32.



# Ein guter KONTAKT



Juliusspital  
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliusspital Weinstuben  
Juliuspromenade 19  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 54080



Kulinna's  
Metzgerei & HeimatKüche  
Barbarossaplatz 1  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 52756



Der Frankenlümmel  
Marktplatz  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 88088535

Jetzt Newsletter  
abonnieren!

