



Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#02/26

Februar



Der Monat der
Liebe hat einiges
zu bieten.



25 Jahre
Juliusspital
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.

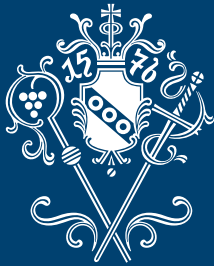
Die närrische Saison ver-
treibt die bösen Wintergeis-
ter. Feiert mit uns und habt
eine fröhliche und köstliche
Faschingszeit.



In dieser Ausgabe



Unsere Betriebe



Juliuspital

WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Mit Fela 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 Valen-
tinstagsmenü oder beim fröhlichen
Beisammensein in der Faschings-
zeit. Auch für uns ist er ein ganz
besonderer Anlass: ein Jubiläum,
das wir gerne gemeinsam mit Ih-
nen feiern möchten.

Nach den ersten Wochen des Jah-
res spüren wir die Lust auf Gesel-
ligkeit und Genuss besonders deut-
lich. Jetzt ist die Zeit für schöne
Momente mit Menschen, die uns
wichtig sind: gemeinsam lachen,
anstoßen, besondere Speisen ge-
nießen – kleine Rituale, die Kraft
schenken und Erinnerungen schaf-
fen.

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 be-
sondere Augenblicke zu feiern.

Erleben Sie den Februar doch mit
uns: ob beim Mittagstisch, bei fröh-
lichen Faschingstreffen oder beim
Feiern unseres Jubiläums – lassen
Sie sich verwöhnen, inspirieren
und mit Freude erfüllen. Möge die-
ser Monat voller Genuss, Herzens-
momenten und schöner Begegnun-
gen sein. Dann sind auch die bösen
Wintergeister ganz schnell vertrie-
ben.

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



Julius-Spital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

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 machts 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
09.02. - 14.02.	Rindergulasch	1,79 € / 100g
	Hausmacher Salami	2,19 € / 100g
	Putenschnitzel	1,69 € / 100g
	Schweinefilet natur	0,99 € / 100g
16.02. - 21.02.	Wiener Würstchen	0,99 € / 100g
	Fleischsalat	1,39 € / 100g
	Wildschweinrücken (gefroren)	2,99 € / 100g
23.02. - 28.02.	Krakauer	1,39 € / 100g
	100% Rindswurst	1,99 € / 100g
	Burger Patties (2er Pack, geforen)	2,19 € / 100g

Jetzt neu, unser **HeimatFroster**
Hausgemachte Spezialitäten für den Frische Vorrat.

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

Leberkäsbrotchen 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.

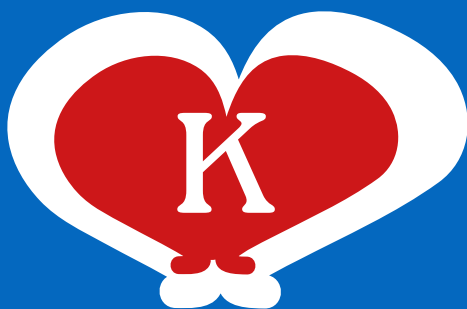
Knusprige Brötchen geben saftiger Wurst ein Zuhause, würziges Mett findet seinen perfekten Platz, und ein frisches knuspriges Leberkäsbrötle zeigt, wie gut echtes Handwerk zusammenpasst. Ob klassisch belegt, herzhaft bestrichen oder warm serviert – hier gehören Brot und Wurst einfach zusammen.

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
VDP.ORTSWEIN 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.

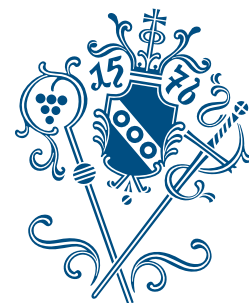




Edith und
Frank Kulinna

Portrait

des Monats



Seit nunmehr 25 Jahren stehen Edith und Frank Kulinna mit den Juliusspital Weinstuben für gelebte fränkische Traditions-gastronomie. 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 **Kulinnarisches** 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 Veitshöchheim 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, Lieferservice, 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

So schmeckt die Liebe

Geschmack der verführt.



Liebe 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 herzhaft 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



Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

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 Schäufole

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 Fasan!

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 €



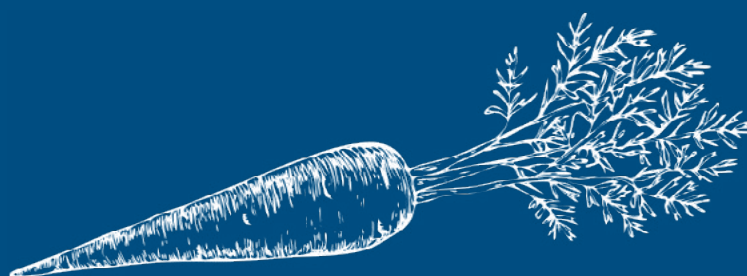
*Küchengröße von
Lukas Kulinna*

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
gemütlich, 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**



**DER
FRANKENLÜMMEL®
MARKTPLATZ WÜRZBURG**



3 X IN WÜRZBURG

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

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 Liebes-trank? 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 schrägsten 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!

**BRATWURST
CURRYWURST
SCHASCHLIK
FRITTEN
DRINKS**



NÄRRISCHE SCHÄRFE!

QUALITÄTS
GARANTIE

UNSERE ORIGINAL
HAUSGEMACHTE
CURRYSOSSE



Franken
Gold

Frankischer Weinbäuerbund e.V.



Juliuspital

WÜRZBURGER STEIN

SILVANER
VDP.ERSTE LAGE
trocken

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 feiwürzig – 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 hal-
biert (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 Pflan-
zenöl)

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



*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 instinktiv, 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 -



Ein guter KONTAKT



Juliusspital Weinstuben
Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080



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



Der Frankenlummel
Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Jetzt Newsletter
abonnieren!

