



Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#03/26
März

Fit für den
Frühling!

Rechtzeitig für
Ostern reservieren!

Erst zum Franken-
lümmel, dann auf
der Couch
lümmeln.

Frühlingswetter heißt Im-
bisswetter. Der Marktplatz
wartet auf euch mit heißer
Currysoße.

Jetzt auf die
Grillsaison
vorbereiten!

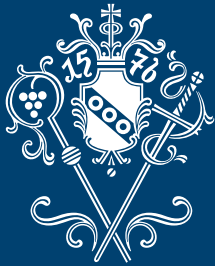
Das Angrillen steht vor der
Tür. Wir versorgen euch mit
allem notwendigen für den
ersten Grilleinsatz.

Neu!
Wine-Time

Wer braucht Tea Time
wenn er Wein haben kann.
Besucht sie uns doch am
Nachmittag auf ein ruhiges
Stündchen. Tee gibt es na-
türlich auch.

In dieser Ausgabe
Veranstaltungstipps
Monatsrezept, u.v.m.

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

Volle Fahrt voraus!

Liebe Gäste,

der März bringt Bewegung, frische Energie und dieses besondere Gefühl, dass wieder etwas beginnt. Die Tage werden heller, die Sonne zeigt sich öfter, und mit jedem warmen Strahl wächst die Lust, nach draußen zu gehen, Menschen zu treffen und das Leben zu genießen. Der Frühling steht vor der Tür – und mit ihm ein neues Kapitel des Jahres.

Die Stadt wird lebendiger, Gespräche klingen leichter, und die ersten Sonnenstunden fühlen sich an wie eine kleine Belohnung. Natürlich läuft nicht immer alles nach Plan – das gehört zum Leben genauso wie zum neuen Jahr. Doch der Frühling erinnert uns daran, dass nach jeder dunklen Zeit wieder neues entsteht. Mit guter Laune, einem offenen Blick nach vorn und ein bisschen frischer Energie lässt sich vieles leichter anpacken.

Ein Spaziergang durch die erwachende Stadt, ein Platz in der Sonne und anschließend gutes Essen in

angenehmer Gesellschaft – mehr braucht es manchmal gar nicht, um neue Kraft zu schöpfen. Der März ist die perfekte Zeit, um wieder Fahrt aufzunehmen.

Begleiten Sie uns dabei. Genießen Sie die ersten Frühlingsmomente, treffen Sie Freunde, kommen Sie auf einen guten Teller und ein gutes Glas vorbei und lassen Sie sich ein wenig verwöhnen. Also: Volle Fahrt voraus in den Frühling. Möge dieser Monat Ihnen Energie, Genuss und viele schöne Begegnungen schenken.

Ihre Familie
Kulinna und
unser Team.



Catering

& LIEFERSERVICE

Kulinna ist auch außer Haus für Sie im Einsatz. Für verschiedene Anlässe bieten wir Ihnen das maßgeschneiderte kulinarische Paket.

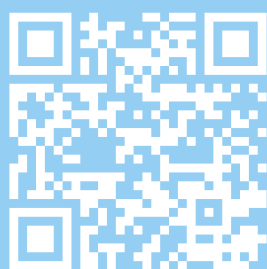
Sie beschäftigen sich gerade mit einem der folgenden Themen?

**Hochzeit
Firmenfeier
Geburtstag
Plattenservice
Festveranstaltung
Fingerfood
u.v.m.**

**Sprechen Sie rechtzeitig mit mir!
Ich unterstütze Sie mit Rat und Tat.**

**Christina Kulinna
0931 / 52756**





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



Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Unsere Tagesschmankerln

Wochenvorschau 1.03. - 31.03.26

MONTAG

Wirsingroulade

gefüllt mit Gans und Marone,
Kartoffel-Sellerie-Püree
14,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten

Schmorzwiebeln, karamellisierte Apfel,
Kartoffelpüree
12,90 €

MITTWOCH

Spareribs vom Spessart-Wildschwein

Rotwein-BBQ-Soße,
Blaukrautsalat, Baguette
14,90 €

DONNERSTAG

Ofenfrisches Schäufele

Kartoffelkloß, Sauerkraut
15,90 €

FREITAG

Backfisch im Juliusspital Weinteig

Kartoffelsalat, Remouladensoße
15,90 €



Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Mittagstisch!

Unsere Tagesempfehlung
finden Sie online.

Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Angebote Wurst & Fleisch

02.03. - 07.03.	Rotgelegter / Weißgelegter	1,49 € / 100g
	Rehkeule ohne Knochen (TK*)	1,99 € / 100g
	Schweinegeschnetzeltes /-Gulasch	1,29 € / 100g
09.03. - 14.03.	Gelbwurst	1,29 € / 100g
	Schweineschnitzel	0,99 € / 100g
	Hirschkeule ohne Knochen (TK*)	1,99 € / 100g
16.03. - 21.03.	Schweinesteak gewürzt / natur	1,29 € / 100g
	Spießbraten (gefüllt)	1,29 € / 100g
	Würzburger Bratwürste	1,29 € / 100g
	Griechischer Bauernsalat	1,69 € / 100g
23.03. - 28.03.	Polnische und Pfefferbeißer	1,49 € / 100g
	Rinderroulade natur / gefüllt	1,99 € / 100g
	Kikok Maishähnchenbrust	1,99 € / 100g
	Rehkeule ohne Knochen (TK*)	1,99 € / 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






Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche

**Li, La,
Leberkäse**



Bayerisch oder Fränkisch

Käse OHNE Leber

Kaum ein Klassiker sorgt gleichzeitig für so viel Klarheit und so viel Diskussion wie der Leberkäse. Das Erste ist schnell erklärt: Leberkäse enthält in der Regel weder Leber noch Käse. Der Name stammt vielmehr von der Form und der feinen, kompakten Konsistenz – „Laib“ wurde über die Jahre zu „Leber“, und der „Käs“ beschreibt die schnittfeste Struktur. Klingt kompliziert, schmeckt aber herrlich unkompliziert.

Viel spannender ist ohnehin eine andere Frage: Wie isst man ihn richtig?

Bayerisch – mit süßem Senf? Oder doch fränkisch – mit ordentlich scharfem Senf?

In Bayern gehört die Kombination aus warmem Leberkäse und süßem Senf fast schon zur Tradition. Die leichte Süße passt wunderbar zur würzigen Kruste

und zur saftigen Scheibe im Brötchen. In Franken dagegen darf es meist etwas deutlicher zur Sache gehen: kräftiger, scharfer Senf, der dem Ganzen eine schöne Würze verleiht. Beides hat seine treuen Anhänger – und vermutlich hat jede Region gute Argumente auf ihrer Seite.

Worüber wir allerdings nicht lange diskutieren müssen: Ketchup lassen wir hier lieber außen vor.

Entscheidend ist ohnehin etwas anderes – die Qualität. Unser Leberkäse wird aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Zutaten hergestellt und frisch zubereitet. So entsteht genau das, was ihn seit Generationen so beliebt macht: eine goldbraune Kruste, ein saftiger Kern und dieser unverwechselbare Duft, der sofort Appetit macht.

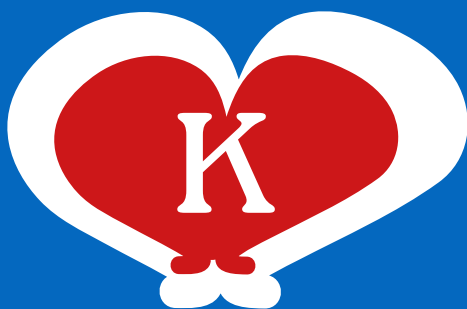
Ob also bayerisch oder fränkisch – am wichtigsten ist, dass er frisch auf den Teller kommt.
Lasst ihn euch schmecken.



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
Scheurebe
VDP.GUTSWEIN



In der Nase Steinobst-Aroma von Aprikose, gepaart mit exotischer Mango und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert sich ein erfrischendes Süße-Säure-Spiel mit viel Trinkfluss. Passt besonders gut zu Gerichten mit betonter Würznote oder zu Geflügel.

**Fruchtiger Frühlingswein
im März**

Unsere Empfehlung
zu aromatischen Gerichten.

Kulinna's

Metzgerei
& HeimatKüche

Angrillen!

Der Frühling steht vor der Tür.
Nichts wie raus an den Grill und
fit für die Saison werden.



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Lukas und Christina
Kulinna

Portrait

des Monats



Der berufliche Weg von Lukas Kulinna begann schon als Kind. Aufgewachsen in einer gastronomischen Familie, kam er früh mit dem Rythmus einer professionellen Küche in Berührung. Davon ließ er sich nicht abschrecken und absolvierte seine Ausbildung zum Koch 2011 im Novotel Würzburg. 2014 kehrte er in das Juliusspital zurück, wo er bis 2017 tätig war. Er übernahm zunehmend Verantwortung bei großen Veranstaltungen. Von der Küche aus koordinierte er Abläufe, Teams und kulinarische Konzepte für Events, Messen und große Festlichkeiten wie das Würzburger Weindorf oder die Weinparade.

2017 machte er eine kleine Pause vom Fränkischen und er ging nach Hamburg, wo er als stellvertretender Küchenchef tätig war. Diese Zeit erweiterte seinen kulinarischen Horizont deutlich. Der Umgang mit neuen Produkten, Ideen und Küchenstilen half dabei, eine eigene Handschrift zu entwickeln, die Handwerk, Kreativität und Produktverständnis verbindet.

Lukas Kulinna

Kreative

Kochkompetenz



2020 wechselte er nach Frankfurt zu einem Cateringunternehmen, ebenfalls als stellvertretender Küchenchef. Doch durch die Corona-Pandemie, war seine Hilfe in Würzburg gefragt und 2021 kehrte er in den heimischen Familienbetrieb zurück.

Seither verbindet Lukas Kulinna seine gesammelten Erfahrungen mit der fränkischen Tradition und interpretiert regionale Küche zeitgemäß und authentisch. Jetzt prägt seine kulinarische Handschrift den Geschmack und die Organisation des gesamten Unternehmens. Neben dem Management der verschiedenen Küchen bleibt zum Glück noch genügend Zeit, seine Kochkompetenz weiterzugeben. Seiner würzigen Kreativität haben wir die Currysoße des Frankenlümmels zu verdanken sowie Menükonzepte, Rezeptinterpretationen und vieles mehr.

Apéro

SUNRISE-SPRITZ

Tequila, Orange, Hugo Asbach Rosé,
Hibiskussirup, ECHTER SECCO,
Minze

0,25 l 8,90 €



www.weinstuben-juliusspital.de

Genau Hinschmecken

Zarte Frühlingsgefühle



Der Frühling beginnt leise. Nicht mit einem großen Knall, sondern mit kleinen Zeichen: ein paar wärmere Sonnenstrahlen, hellere Tage – und plötzlich ist er wieder da, dieser besondere Duft in der Luft. Jetzt ist die Zeit, in der man genau hinschmecken sollte.

Nach den kräftigen Wintergerichten kommen im Frühling die feinen Töne zurück auf den Teller. Die ersten Kräuter wagen sich aus der Erde, noch zart, noch vorsichtig, aber voller Aroma. Wer aufmerksam kostet, merkt schnell: Diese jungen Pflanzen haben eine besondere Frische, die nur der Frühling hervorbringen kann. Ein bisschen grüner, ein bisschen lebendiger – und erstaunlich intensiv, obwohl alles noch so jung ist.

Viele dieser Frühlingsboten muss man fast suchen. Sie verstecken sich zwischen den ersten warmen Tagen, wachsen langsam und entwickeln Schritt für Schritt

ihr Aroma. Genau darin liegt ihr Reiz. Der Frühling fordert uns auf, wieder genauer hinzuschauen und bewusster zu genießen.

Ein wenig mutiger tritt da schon der Bärlauch auf. Sein unverkennbares Knoblaucharoma verrät ihn sofort und bringt Schwung in die Frühlingsküche. Frisch geschnitten, fein gehackt oder sanft verarbeitet – er zeigt, dass der Frühling nicht nur zart, sondern auch würzig sein kann. Trotzdem bleibt auch hier das Entscheidende die Balance: genug Zeit, damit sich Geschmack und Natur entfalten können.

Denn nicht nur die Pflanzen erwachen langsam aus dem Winterschlaf. Auch wir Menschen brauchen einen Moment, um wieder in die leichtere Jahreszeit hineinzufinden. Der Rhythmus verändert sich, die Tage fühlen sich anders an, und mit ihnen auch unser Geschmack.

New

Wine-Time

Abwarten und Wein trinken.
Täglich 15-17 Uhr

Dazu unser Angebot im März:
Brot mit „Gerupftem“ Camembert
und Juliusspital Silvaner trocken 0,25 l
8,90 €

**Wir haben den gesamten
Nachmittag für Sie geöffnet
und bieten warme Küche.**



Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Osterspezialitäten!

Lamm, Pute, Braten, u.v.m.
alles fix & grillfertig!

Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Vorsicht, Wild!

Am Wochenende
SAMSTAG & SONNTAG

**Karotten-Ingwersuppe
Croutons**

(7,90 €)

*

**Rückenfilet* vom Wildhasen
rosa gebraten, Speckrosenkohl,
Serviettenknödel**

(nur als Hauptgericht 28,90 €)

*

**„Echter“ Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster**

(8,90 €)

37,90 €

*Kann Schrotkugeln enthalten.
Empfinden Sie dies bitte nicht
als Mangel, sondern als Quali-
tätsmerkmal, die Gewissheit zu
haben, dass dieses Wild aus freier
Natur kommt. Wild ist bei uns
keine Zuchtware, es wird nach
Waidmannsart erlegt.



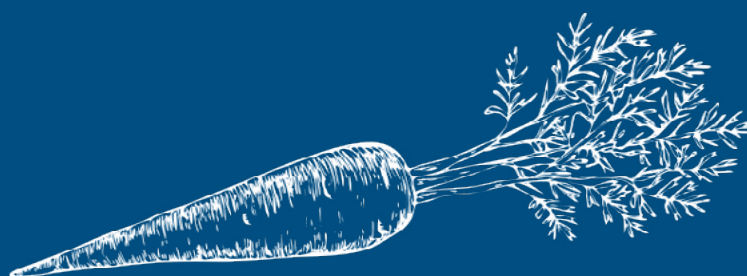
*Küchengröße von
Lukas Kulinna*

Petri Heil

Viele wissen gar nicht, wie sehr mir der Fisch am Herzen liegt. Ich bin leidenschaftlicher Angler – und wer einmal selbst früh morgens am Wasser gesessen hat, versteht schnell, warum. Für mich beginnt guter Geschmack nicht erst in der Küche oder an der Theke, sondern draußen in der Natur. Ruhe, Geduld und Respekt vor Tieren und Pflanzen gehören einfach dazu.

Gerade zur Osterzeit hat Fisch für mich etwas ganz Besonderes. Das hat Tradition, aber auch mit Genuss zu tun. Frischer Fisch braucht gar nicht viel – nur Qualität und ein gutes Händchen.“

Deshalb unterhalten wir ein eigenes Bassin. Wir wissen genau, wo unsere Fische herkommen und wie sie aufgewachsen sind. Das macht einen Unterschied, den man einfach schmeckt. Für unsere Gäste bedeutet das: ehrlicher Geschmack, frische Zubereitung und ein Produkt, hinter dem echte Überzeugung steht.





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.FRANKENKUEMMEL.DE

IMBISSWETTER

Der März kann in Franken alles sein – frostig, windig, überraschend mild. Aber jedes Jahr gibt es diesen einen Moment: Die Sonne gewinnt spürbar an Kraft, die Jacke bleibt offen, und plötzlich fühlt sich der Marktplatz wieder nach Frühling an. Genau dann beginnt sie, die beste Imbiss-Zeit des Jahres.

In Würzburg bedeutet das: raus an die frische Luft, mitten ins Leben, ein paar Minuten Sonne im Gesicht – und etwas Gutes in der Hand. Beim Frankenlümmel auf dem Würzburger Marktplatz zeigt sich schnell, wie sehr man diese Monate vermisst hat. Man trifft Bekannte, bleibt kurz stehen, bestellt „wie immer“ und merkt: Der Winter war lang genug.

Plötzlich ist man mitten im Sommer-Sozialleben, das eigentlich schon im März beginnt. Und falls doch noch jemand friert: Dafür gibt es unsere original Currysoße. Heiß, würzig, mit genau der richtigen Schärfe, die von innen wärmt.

Der Tratsch des Winters kommt ans Tageslicht, Pläne für die kommenden Monate werden geschmiedet, und man bleibt oft ein bisschen länger stehen als gedacht. Denn wenn die ersten warmen Tage kommen, gibt es kaum einen besseren Platz als draußen in der Sonne auf dem Würzburger Marktplatz – mit gutem Essen, guten Gesprächen und der Gewissheit: Jetzt geht die schöne Zeit wieder los.

BRATWURST
CURRYWURST
SCHASCHLIK
FRITTEN
DRINKS



FRÜHLINGS FEUER!

QUALITÄTS
GARANTIE

UNSERE ORIGINAL
HAUSGEMACHTE
CURRYSOSSE

Später Burgunder



Der Wein und die Zeit

Früh oder Spät, hauptsache Burgunder

Wein ist Geduld. Er braucht Zeit, um zu wachsen, zu reifen und sein volles Aroma zu entfalten. Schon der Name zweier bekannter Rebsorten erzählt davon: Spätburgunder und Frühburgunder. Zwei Varianten, die zeigen, dass jeder Wein seinen eigenen Rhythmus hat und dass guter Geschmack nicht nach einem festen Zeitplan entsteht.

Der Frühburgunder lässt sich gewissermaßen früher wecken. Er entwickelt sich schneller, wirkt oft lebendig und zugänglich und zeigt schon früh seine fruchtigen, eleganten Noten. Das macht ihn besonders charmant für alle, die einen Wein mögen, der offen, fein und unmittelbar Freude bereitet. Der Spätburgunder hingegen geht einen ruhigeren Weg. Er braucht mehr Zeit im Weinberg und im Keller, um sich zu entfalten. Dafür belohnt er Geduld mit Tiefe, Struktur und einer Vielfalt an Aromen, die sich nach und nach zeigen.

Gerade diese Unterschiede machen den Reiz aus. Während der eine früher seine Stärken präsentiert, sammelt der andere zunächst Kraft. Mit der Zeit entstehen beim Spätburgunder komplexe Nuancen,

feine Würze und eine besondere Eleganz, die ihn zu einem der großen Klassiker unter den Rotweinen macht.

Ganz ähnlich ist es auch bei uns Menschen. Nicht jeder startet gleich schnell, nicht jeder entwickelt sich im selben Tempo. Manche brauchen ein wenig länger, um ihren Weg zu finden und ihr volles Potential zu entfalten. Doch gerade diese Zeit formt Persönlichkeit, Charakter und Tiefe. Und genau das macht am Ende oft den Unterschied.

So lohnt es sich, beiden Burgunderarten Aufmerksamkeit zu schenken. Jede Flasche erzählt ihre eigene Geschichte, geprägt von Jahrgang, Herkunft und der Geduld, die man ihr gegeben hat. Es gibt Momente, in denen ein junger, frischer Wein genau richtig ist – und andere, in denen ein gereifter Burgunder seine ganze Klasse zeigt.

Am Ende zählt nicht, wer früher oder später bereit ist. Entscheidend ist, was daraus entsteht: ein Wein voller Ausdruck, Balance und Genuss.



Juliuspital
WEINGUT. WÜRZBURG.

Kultur.Kulinarik.Tage.

Entdecken Sie die großartige

Stiftungsanlage.

Gaumenfreuden und Kulturgenuss im Juliusspital Weingut

Die Kultur.Kulinarik.Tage. sind ein inspirierendes Kulturprogramm kombiniert mit feiner saisonaler Kulinarik und unseren Juliusspital Weinen!

Im Wonnemonat Mai können Sie sich an mehreren Tagen auf emotionale Veranstaltungen freuen.

Ob im historischen Holzfasskeller, dem Park des Juliusspitals oder in der neuen Vinothek –mit Weinbegleitung des Juliusspitals und Speisenbegleitung aus unserer Küche.

Tickets und Reservierungen buchen Sie unter Juliusspital Weingut Würzburg - Veranstaltungen oder telefonisch 0931 393-1406

Alle Termine, Infos, Preise und Tickets:

www.juliusspital-weingut.de/veranstaltungen

Jubiläumsweinprobe | 30.04.2026

Juliuspital.Wein.Geschichten

Juliuspital Würzburg –
450 Jahre bewegte Geschichte

Genießen Sie eine Reise durch die Zeit – im Glas! Freuen Sie sich auf junge, spritzige Weine ebenso wie auf gereifte Tropfen aus der Schatzkammer. Erleben Sie einen unterhaltsamen und kurzweiligen Abend mit prägenden Persönlichkeiten des Weinguts und der Stiftung, die „aus dem Weinfässchen plaudern“ und spannende Einblick in ihre Welt gewähren! Kulinarisch begleiten fränkische Tapas den Abend, abgerundet von einer süßen Kleinigkeit zum Abschluss.

[Zur Veranstaltung](#)

Zehntscheunen

Kabarett | 03.05.2026

HG.Butzko – der will nicht
nur spielen. Die einen sagen
so die anderen so...

Doch wie gut, dass es HG.Butzko gibt, den Erfinder des Kumpelkabarets, ausgezeichnet mit allen bedeutenden Kleinkunstpreisen und dauerpräsent in allen Satiresendungen. Ein Mann, ein Stehtisch, eine Meinung! Kein Schnickschnack, kein Gedöns!

[Zur Veranstaltung](#)

Chillout | 08.05.2026

Come together in der neuen
Vinothek

Let's MüThSch together in der neuen
Vinothek und Weingarten mit chilliger
Musik – von und mit DJ Paul Mondora.

[Zur Veranstaltung](#)

Dancing Queen | 09.05.2026

A Tribute Show to ABBA

Packen Sie die Schlaghosen aus und schlüpfen in die Plateauschuhe - es ist Glitzer im Haus. Der Juliusspital Park wird zum Open Air Konzertplatz und startet die Saison mit einem unvergesslichen live ABBA-Konzert-Abend. Wir verwöhnen Sie mit typisch skandinavischen Speisen und natürlich bestem Juliusspital Wein. Mit Ihrem Ticket bewegen Sie sich frei im Juliusspital-Park. Genügend Raum zum Flanieren und Verweilen ist gegeben. Ein Sitzplatz ist nicht enthalten.

[Zur Veranstaltung](#)

Alle Termine, Infos, Preise und Tickets:

www.juliusspital-weingut.de/veranstaltungen

Zutaten:

(ca. 4 Portionen)

2,5 kg Rippchen vom Wildschwein,
Hirsch oder Hausschwein.

Zubereitungszeit: 1 Tag marinieren,
ca. 2 Stunden im Backofen oder 30
Minuten auf dem Grill

2 EL gestoßener weißer Pfeffer,
6 Nelken
2 fein geschnittene Knoblauchzehen
2 fein geschnittene Chillischoten
1/2 TL gemahlener Ingwer
1 gehäufte EL gehackter Rosmarin
1/4 Liter Pflanzenöl
Salz



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Frank Kulinna*

Rezept für Spareribs

**Saftige Rippchen von
Schwein oder Wild-
schwein gibt's natürlich
in unserer Metzgerei**

So gelingen perfekt saftige Rippchen

1. Rippchen vorbereiten

Je nach Größe der Rippchen, das Fleisch einschneiden und mit dem Beil den Knochen durchtrennen. (zu empfehlen, wenn die Rippchen zu groß sind und nicht auf den Grill passen).

2. Kräuter mischen

Den Honig in eine Schüssel geben und die Trocken Gewürze und Kräuter zugeben, gut vermischen und etwas ruhen lassen.

3. Marinade herstellen

Dann das Öl langsam in die Honig-Gewürzmischung einrühren, so, dass eine dickflüssige Paste entsteht.

4. Rippchen marinieren

Die Spareribs mit der Paste bestreichen, in ein tiefes Blech legen und zum Marinieren mit Folie bedecken. Mindestens 1 Tag durchziehen lassen!

5a. Grillen

Nachdem das Fleisch durchgezogen ist, Spareribs abtropfen, Salzen und ca. 15-25min grillen. (Die Hitze sollte nicht zu stark sein, damit die Spareribs nicht verbrennen und gut durchbraten).

5b. Schmoren

Wer keine Möglichkeit zum Grillen hat, kann die Ribs einfach im Backofen schmoren. Bei 120 Grad Umluft für 2 - 3 Stunden. Danach optional die Temperatur auf 220 Grad Oberhitze erhöhen und 10 bis 15 Minuten aufknuspern.

6. Beilagen

Zu den Ribs passt vorzüglich ein Krautsalat aus Kohlsorten der Saison, ein Stück Baguette, Kartoffelbrei oder Gemüsereis.



Qualitätsfleisch

Bestes Schweine- und Wildfleisch aus regionaler Haltung oder Jagd bekommt ihr bei Kulinna's.

Fix & Fertig

Unsere Frankenhühner Currysoße passt auch vorzüglich zu Rippchen, einfach mal ausprobieren.

Gutes Wachstum

Mit Bedacht zum Genuss

Wer einen Blick in die Natur wirft, erkennt schnell: Wachstum geschieht nicht plötzlich. Pflanzen gehen ihren Weg mit Bedacht. Sie wachsen nur so weit, wie es ihre Nährstoffe erlauben, orientieren sich am Boden, aus dem sie Kraft schöpfen, und strecken sich Schritt für Schritt der Sonne entgegen. Dabei nehmen sie sich genau das, was sie brauchen – und lassen genug zurück, damit auch im nächsten Jahr wieder neues Leben entstehen kann.

Dieses Prinzip ist so einfach wie klug. Die Natur folgt einem Gleichgewicht, das über lange Zeit gewachsen ist. Alles hat seinen Platz, alles entwickelt sich in einem Rhythmus, der Bestand hat. Zu viel auf einmal würde diesem Gleichgewicht schaden, zu wenig würde das Wachstum bremsen. Erst das richtige Maß sorgt dafür, dass etwas dauerhaft gedeihen kann.

Gerade im Frühling wird das besonders sichtbar. Die ersten Triebe sind vorsichtig, fast tastend. Doch mit jedem Tag werden sie kräftiger. Aus kleinen Ansätzen entsteht nach

und nach etwas Starkes, Gesundes und Lebendiges. Geduld, Aufmerksamkeit und ein gutes Fundament machen diesen Prozess möglich.

Ein ähnlicher Gedanke begleitet auch unsere Arbeit. Wachstum bedeutet für uns nicht einfach schneller oder größer zu werden, sondern bewusst zu entwickeln. Schritt für Schritt, mit Blick auf das, was wirklich zählt: Qualität, Verlässlichkeit und ein respektvoller Umgang miteinander.

Denn ein Betrieb lebt – genau wie ein Garten – von seinem Gleichgewicht. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, unsere Gäste und unsere Umgebung gehören alle dazu. Nur wenn diese Dinge zusammenpassen, entsteht eine Atmosphäre, in der sich Menschen wohlfühlen und Ideen wachsen können. So versuchen wir, wirtschaftlich zu handeln, ohne das Wesentliche aus den Augen zu verlieren. Mit Aufmerksamkeit für Produkte, mit Wertschätzung für Handwerk und mit Verantwortung gegenüber der Region, in der wir arbeiten.

Bis bald im April.



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!

