

Frohe Ostern  
Frischer Spargel!



Kostenlos aber  
nicht umsonst



# Kulinna's Magazin

#04/26

April

## Ostern in Franken.

Würzburgs Kirchen läuten den Frühling ein und laden zum Osterfest. Bitte rechtzeitig reservieren, wir sind wie immer für euch da und haben an allen Feiertagen geöffnet.

## Grillmeister werden

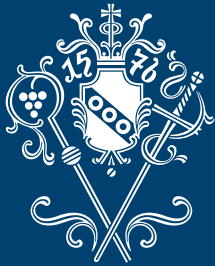
Zeigt was ihr könnt und heizt die Kohle ordentlich ein. Oder versucht euch an der Niedrigtemperaturtechnik für saftige Osterbraten vom Grill.

## Spargel, Bärlauch, Hollandaise

Der fränkische Spargel steht in den Startlöchern und kann es kaum erwarten in reichlich Butter oder Hollandaise serviert zu werden.

In dieser Ausgabe  
Neues aus Weinberg & Weinkeller,  
Hollandaise-Tricks, u.v.m.

# Unsere Betriebe



**Julius-Spital**  
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspromenade 19  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 54080



Barbarossaplatz 1  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 52756



Marktplatz  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 88088535

# Osterglocken

Liebe Gäste,

nun ist es soweit, die lange Fastenzeit ist vorbei. Die Osterglocken blühen, und in vielen Orten läuten die Glocken zu Ostern, vielleicht auch um den letzten Winterschläfer aufzuwecken. Die Natur verkündet laut und deutlich, dass das neue Jahr in vollem Gange ist. Überall zeigt sich frisches Grün, die Tage werden länger und heller, und die ersten warmen Sonnenstrahlen laden ein, wieder nach draußen zu gehen, Menschen zu treffen und das Leben zu genießen.

Die Stadt erwacht zu neuem Leben, die Straßen füllen sich, und jeder Spaziergang durch die blühenden Parks fühlt sich an wie ein kleines Fest. Apropos Fest, wir stehen mitten in den Vorbereitungen für die Festsaison. Das Würzburger Weindorf und die Würzburger Weinparade wollen mit Sorgfalt geplant werden. Mit einem offenen Blick, guter Laune und frischer Energie lassen sich auch diese Herausforderungen leichter anpacken.

Sie dürfen sich auch auf einen völlig neu gestalteten Sommergarten freuen. Ein sonniger Platz im Freien dazu gutes Essen in schöner Gesellschaft – manchmal braucht es nicht mehr, um Kraft zu tanken und den Moment zu genießen. Gerade zu Ostern zeigt sich, wie harmonisch Natur, Lebensfreude und kulinarischer Genuss zusammenkommen. Die Glocken läuten nicht nur für das Osterfest, sie laden uns ein, das Naturerwachen bewusst zu begrüßen. Möge dieser Monat Ihnen Freude, Energie 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](http://www.kulinna.info)

Tagesempfehlung  
Wochenvorschau  
1.04. - 30.04.26



**MONTAG**

**Bärlauchspießbraten vom Schwein**

lauwarmer Kartoffelsalat  
15,90 €

**DIENSTAG**

**Zarte Rinderleber, gebraten**

Schmorzwiebeln, karamellierter Apfel,  
Kartoffelpüree  
12,90 €

**MITTWOCH**

**Kartoffel-Bärlauch-Strudel**

Silvanerschaum, Salatgarnitur  
14,90 €

**DONNERSTAG**

**Ofenfrisches Schäufele**

Kartoffelkloß, Sauerkraut  
15,90 €

**FREITAG & KARFREITAG**

**Bouillabaisse nach Art des Hauses**

Fischstücke in würzigem  
Tomaten-Knoblauch-Gemüsesud,  
Baguette, Sauce Rouille  
18,90 €

# Null Komma Nix

## Akoholfreier Weingenuss



Sie müssen noch Auto fahren, sind in der Mittagspause oder erwarten Nachwuchs? Kein Problem: Alkoholfreier Wein erfreut sich seit einiger Zeit wachsender Beliebtheit – und das aus gutem Grund. Es gibt viele Umstände, unter denen man bewusst auf Alkohol verzichten möchte oder muss, ohne dabei auf Geschmack, Qualität und das besondere Gefühl eines guten Glases Wein zu verzichten – alkoholfreier Wein eröffnet neue Möglichkeiten des kulinarischen Genusses.

Das Weingut Juliusspital Würzburg hat diesen Trend früh erkannt und bietet inzwischen ein ausgewähltes Sortiment alkoholfreier Weine an. Dazu gehören zwei Stillweine sowie zwei frische Secco-Varianten, die zeigen, dass alkoholfreier Wein heute deutlich mehr ist als nur eine Alternative.

Entscheidend ist dabei die Herstellung: Durch ein besonders

schonendes und aktuell modernstes Verfahren der Entalkoholisierung – das sogenannte Vakuum-Extraktionsverfahren – bleibt das typische Aromenprofil des Weines weitgehend erhalten. Frucht, Frische und Charakter bleiben spürbar, während der Alkohol vollständig entzogen wird. Besonders wichtig: Die Produkte sind wirklich alkoholfrei und enthalten 0,0 % Vol. Alkohol.

Natürlich gilt aber auch: Es gibt ebenso viele Anlässe, sich den klassischen Weingenuss mit Alkohol zu gönnen. Gerade in einem Haus wie den Juliusspital Weinstuben gehört eben beides zusammen – bewusster Genuss und echte Vielfalt im Glas.

Alkoholfreier Wein ist daher kein Ersatz, sondern eine Ergänzung. Eine Einladung, Wein auf eine neue Art zu erleben – und genau dann zu genießen, wenn es für Sie passt.



**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



## Angebote Wurst & Fleisch

30.03. - 04.04.	Lammhüfte / Lammspieße	1,99 € / 100g
	Wildschweinschinken	2,99 € / 100g
	Hirschsteaks, mariniert	1,49 € / 100g
	Bärlauchbratwürste	1,59 € / 100g
	Wildschweinerücken (TK*)	2,89 € / 100g
07.04. - 11.04.	Griechischer Bauernsalat	1,69 € / 100g
	Schweinesteak gewürzt / natur	1,29 € / 100g
	Spießbraten, gefüllt	1,29 € / 100g
	100% Rindswurst	1,99 € / 100g
	Hirschrücken (TK*)	3,89 € / 100g
13.04. - 18.04.	Putenbrust, gegrillt	1,99 € / 100g
	Putenschnitzel / Putensteaks	1,69 € / 100g
	Pollo Fino vom Kikok Maishähnchen	1,69 € / 100g
	Rehkeule ohne Knochen (TK*)	1,99 € / 100g
	Roastbeef vom Weiderind	3,99 € / 100g
20.04. - 25.04.	Käseknacker	1,49 € / 100g
	Wildschweingulasch (TK*)	2,29 € / 100g
	Rehrücken (TK*)	4,99 € / 100g
27.04. - 02.05.	Feuerwurst	1,59 € / 100g
	Wildschwein-Bratwurst	1,99 € / 100g
	Souvlaki-Spieße	1,49 € / 100g
	Bauchscheiben, mariniert (Schwein)	1,29 € / 100g
	2er Pack Burger-Patties (TK*)	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



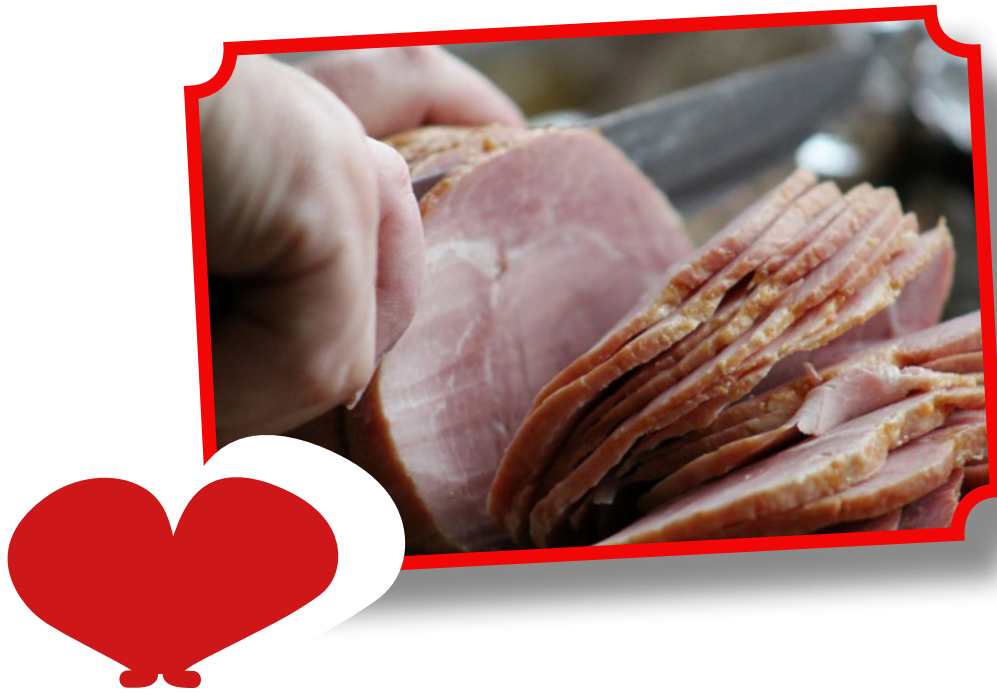
Alle infos auf  
unserer Website





  
**Kulinna's**  
Metzgerei  
& HeimatKüche

# Schinkenliebe



**Spargels bester Freund**

## **Schinken ist eine edle Sache**

Schinken ist ein edles Lebensmittel und Ausdruck handwerklicher Tradition. Geduld und kulinarisches Feingefühl sind notwendig ihn herzustellen. Jede Phase – von der Auswahl des Fleisches über die Pökellung und Reifung bis hin zum finalen Schnitt – verlangt Erfahrung.

Es gibt viele Methoden, Schinken zuzubereiten. Manche Sorten werden luftgetrocknet, andere geräuchert, wieder andere gekocht oder nur mild gepökelt. Jede Methode beeinflusst den Geschmack und die Textur. Luftgetrocknete Schinken sind kräftig im Aroma, fast schon nussig, während geräucherte Schinken eine warme, rauchige Note mitbringen. Gekochte Varianten sind zart und mild.

Jede Technik verlangt Fingerspitzengefühl – ein bisschen zu viel Salz, zu lange Reifezeit oder eine falsche Temperatur kann den Charakter des Schinkens verändern.

Traditionell wird Schinken aus Schwein hergestellt – doch auch Rind, Hirsch oder Wildschwein versprechen ein hervorragendes Genusserlebnis. Gerade Wildschinken bringt einen intensiven, würzigen Geschmack, der mit der richtigen Reifung besonders edel und aromatisch wird. Die Vielfalt macht Schinken zu einem Lebensmittel, das auch in der Küche vielseitig einsetzbar ist und immer wieder neue Geschmacksfacetten aufzeigt.

Jeder Franke kennt natürlich das kulinarische Dreamteam: Schinken und Spargel. Kaum etwas passt so harmonisch zusammen wie der feine, zarte Spargel und ein hochwertiger Schinken. Ob roh und hauchdünn aufgeschnitten oder gekocht und leicht angebraten – er unterstreicht das Aroma des Spargels und verwandelt ein einfaches Gericht in ein Frühlingsfest für den Gaumen.



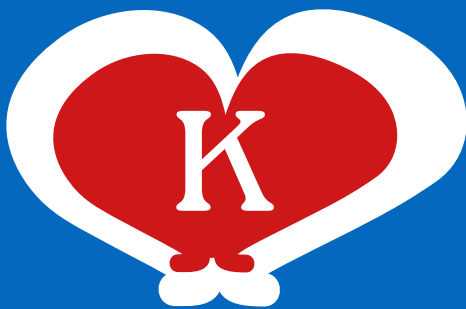
# Kulinna's Bonusherzen



## Brotzeit

nur mit Kulinna!

Jetzt Bonuskarte für die  
Frischetheke sichern.



## Kulinna's Bonusherzen

Treue, die sich lohnt

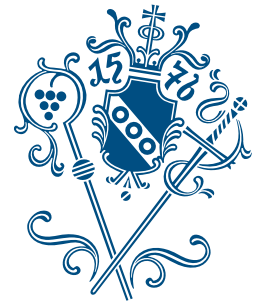
Mit unseren Kulinna's Bonusherzen wird Einkaufen an der Frischetheke jetzt noch attraktiver: Für jeden Einkauf ab 10 Euro gibt es ein Bonusherz. Beim 11. Einkauf bedanken wir uns mit 10 % Rabatt auf Ihren Einkauf.

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

  
**Kulinna's**  
Metzgerei  
& Heimatküche

# WEIN

Empfehlung  
des Monats



JULIUSSPITAL  
Würzburger Silvaner trocken  
VDP.ORTSWEIN



**K**ernige Apfelnoten, würzige Facetten von gelben Früchten und Stachelbeere in der Nase, am Gaumen präsentiert sich eine mineralische Seite zusammen mit feiner Frucht und einer ausbalancierten Säure. Ob zu Geflügel, einer würzigen Kartoffelsuppe oder auch gebratenem Fisch: Silvaner ist als Speisenbegleiter ein echter Allrounder! Sein besonderer Einsatz gilt aber dem Spargel, den er mit einzigartiger Harmonie begleitet.

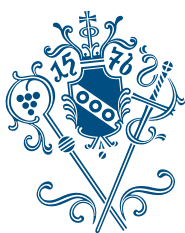
**Elegante doch starke  
Bocksbeutel-Schultern**

Unsere Empfehlung  
zu Spargel.

# 450

## Jahre Juliusspital

Anlässlich des 450jährigen Stiftungsjubiläums wurde dieser Würzburger Klassiker auch als Sonderedition aufgelegt. Sie erhalten diese schmuckvollen Bocksbeutel in den Shops des Juliusspital Weinguts oder im Weinfachhandel.





Otto Grünwald  
zeigt roten und  
weißen Presssack.

# Portrait

## des Monats

**O**tto gehört zu den Menschen, die ihren Beruf nicht einfach nur ausüben, sondern wirklich leben. Sein Weg in die Welt des Fleischerhandwerks begann früh – geprägt von der Arbeit auf dem elterlichen Bauernhof und dem Wunsch, hochwertige Lebensmittel selbst zu erzeugen und direkt an die Menschen weiterzugeben. Dort führte er seine eigene Hofmetzgerei mit Direktvermarktung als Metzgermeister. So entstand die Grundlage für alles, was ihn bis heute auszeichnet: handwerkliches Können, ein feines Gespür für Qualität und ein tiefes Verständnis für den Ursprung der Produkte.

Die Arbeit auf dem Hof bedeutete mehr als nur Fleisch zu verarbeiten. Otto begleitete den gesamten Weg – von der Haltung der Tiere bis zum fertigen Produkt. Diese Erfahrung hat ihn nachhaltig geprägt. Wer selbst erlebt hat, wie viel Arbeit, Verantwortung und Sorgfalt hinter jedem einzelnen Produkt steckt, entwickelt einen anderen Blick auf Lebensmittel. Genau diese Haltung

**Otto Grünewald**  
Unser Meister



hat Otto später in seine weitere berufliche Laufbahn mitgenommen.

Über 25 Jahre lang war er als Abteilungsleiter der Metzgerei im Lebensmitteleinzelhandel tätig. In dieser Zeit hat er nicht nur eine Abteilung geführt, sondern sie mit seiner Erfahrung und seinem Qualitätsanspruch geprägt. Für Otto ging es dabei nie nur um Organisation oder Zahlen, sondern immer um das Handwerk.

Und genau diese Mischung macht ihn zu einer Persönlichkeit, die man sich in der heutigen Lebensmittelwelt nur wünschen kann: authentisch, erfahren und mit echter Begeisterung für das, was er tut. Wir freuen uns, ihn in unserem Team zu haben und Sie dürfen sich an der köstlichen Vielfalt freuen, die er in unsere Metzgerei und unsere Heimatküche zaubert.



**Kulinna's**

**Metzgerei  
& Heimatküche**

**Grillmeister!**

**Unser Sortiment macht jeden  
Grillexperten glücklich.**



Preise inkl. MwSt.  
Angebote nach  
Verfügbarkeit

Alle infos auf  
unserer Website



Barbarossaplatz 1  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 52756

# Apéro

## **YUZU-SPRITZ**

Yuzu, Gurke, Zitrone, Gin  
0,25 l 8,90 €



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



# Wine-Time

## Abwarten und Wein trinken.

Täglich 15-17 Uhr

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

### **Unser Angebot:**

Brot mit „Gerupftem“ Camembert  
und Juliusspital Silvaner trocken 0,25 l  
8,90 €

# Bärenkräfte

**Heilender Genuss**

**seit der Antike**



Mit seinen zarten, glänzenden Blättern und dem charakteristischen Knoblauchduft gehört der Bärlauch zu den beliebtesten Frühlingskräutern in der Region. Doch Bärlauch ist weit mehr als nur eine aromatische Zutat – er hat eine lange Geschichte, birgt vermutlich Heilkräfte und ist eng mit dem bekannten Knoblauch verwandt.

Seinen Namen verdankt der Bärlauch wohl der Beobachtung, dass auch Bären ihn nach dem Winterschlaf gerne fressen. Schon seit der Antike ist er als Wildkraut bekannt und wurde von den Römern und in der europäischen Volksmedizin verwendet. In Deutschland, und auch in Franken, ist Bärlauch seit Jahrhunderten geschätzt. Historische Berichte zeigen, dass er hierzulande nicht nur als Gewürz, sondern auch als Heilmittel genutzt wurde. So schrieb schon Hildegard von Bingen im Mittelalter über seine verdauungsfördernden

Eigenschaften und seine Fähigkeit, das Blut zu reinigen.

Botanisch gehört der Bärlauch zur Familie der Lauchgewächse und ist eng mit dem Knoblauch verwandt. Allerdings sollte man beim Sammeln vorsichtig sein: Bärlauchblätter können leicht mit den giftigen Maiglöckchen verwechselt werden.

In der Küche ist Bärlauch äußerst vielseitig. Er harmoniert hervorragend in Kombination mit Butter, Öl, Eiern, Käse oder Pasta. Auch in Suppen, Saucen oder Salaten entfaltet er seinen typischen Geschmack. Wer Bärlauch verarbeitet, sollte darauf achten, ihn nicht zu stark zu erhitzen, damit das zarte Aroma erhalten bleibt.

Bärlauch ist also nicht nur ein kulinarisches Highlight des Frühlings, sondern auch ein Symbol für Lebenskraft und regionale Tradition.



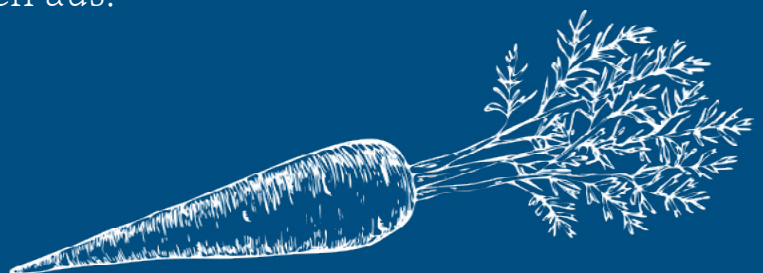
*Küchengerüße von  
Lukas Kulinna*

# Öl oder Butter?

Als Küchenchef wird mir diese Frage immer wieder gestellt: Was ist besser – Öl oder Butter? Viele erwarten darauf eine klare Antwort. Aber ganz ehrlich: So einfach ist es nicht. Für mich sind beide Produkte hochwertig und haben in der Küche ihren festen Platz. Entscheidend ist nicht, was besser ist, sondern wofür man es verwendet und wieviel man davon isst.

Spargel liebt die Kombination mit Butter. Wenn die Butter leicht schmilzt und sich mit dem Aroma des Spargels verbindet, entsteht etwas Einfaches, aber unglaublich Geschmackvolles. Bärlauch passt hervorragend zu gutem Öl, weil sich sein Geschmack so besonders schön entfalten kann, z.B. in einem Bärlauchpesto.

In einem Salat lässt sich auch Spargel hervorragend mit Öl kombinieren und eine Bärlauchbutter zum Steak ist ein Hochgenuss. In der Küche zählt vor allem, was zum jeweiligen Gericht passt – und genau das macht gutes Kochen aus.





*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

# Franken & Frankreich



Am Wochenende  
**SAMSTAG & SONNTAG**  
**OSTERMONTAG**

**Bärlauchrahmsuppe**  
**Croutons**

(7,90 €)

\*

**„Coq au vin“**  
**in Rotwein geschmorte Mais-**  
**hähnchenbrust, Kartoffelpüree,**  
**Pfannengemüse**

(nur als Hauptgericht 27,90 €)

\*

**Himbeerparfait „Maison“**  
**Eierlikörespuma**

(8,90 €)

**34,90 €**



# 3 X IN WÜRZBURG

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

**WWW.FRANKENLUEMMEL.DE**

# WAS DARF IN DIE WURST?

Die fränkische Bratwurst ist ein Stück gelebte Kultur, das seit Jahrhunderten die Region prägt. Wer eine echte fränkische Bratwurst genießen möchte, weiß: Hier zählen nicht nur Fleischqualität und Fettanteil, sondern auch die richtigen Gewürze und Kräuter, die für den typischen Geschmack sorgen.

Eine fränkische Bratwurst besteht klassisch aus Schweinefleisch, Speck, Salz und Gewürzen. Dabei ist die Rezeptur regional unterschiedlich, aber gewisse Regeln gelten traditionell. Neben Salz und Muskatnuss werden insbesondere Kräuter verwendet, um das Aroma zu verfeinern.

Schon seit dem Mittelalter wissen Metzger, dass Kräuter die Würze abrunden und das Fleisch geschmacklich harmonisieren. Damals, bevor Pfeffer in Europa verbreitet war, griff man auf heimische Pflanzen zurück: Majoran, Liebstöckel, Thymian oder Petersilie standen auf dem Speiseplan und gaben den Würsten ihren charakteristischen Duft.

Heute ergänzt sich diese Tradition wunderbar mit frischen Frühlingskräutern wie Bärlauch. Das zarte,

leicht knoblauchartige Aroma des Bärlauchs passt perfekt zu Schweinefleisch und verleiht der Wurst eine frische Note. Wichtig ist dabei die Balance: Bärlauch sollte niemals dominieren, sondern harmonisch eingebunden werden. So entsteht eine Wurst, die regionaltypisch, aromatisch und gleichzeitig außergewöhnlich schmeckt – ein kleines kulinarisches Highlight der fränkischen Küche.

Fränkische Bratwürste erzählen damit auch ein Stück Geschichte. Sie zeigen, wie sich die Küche über die Jahrhunderte entwickelt hat – von der Zeit vor Pfefferimporten aus Übersee bis zur heute beliebten Mischung. Wer also im Frühjahr eine Wurst mit Bärlauch genießt, schmeckt nicht nur ein hochwertiges Produkt, sondern auch die jahrhundertealte Verbindung zwischen Handwerk, Region und Natur.



A promotional poster for the Würzburger Weindorf 2026 festival. The background features a clear blue sky with white clouds, the ornate Gothic spire of the Würzburg Residence Church, and a tall, decorated yellow pole with colorful flags and garlands. In the foreground, there are several white and purple festival tents with people walking around. The text is overlaid on a dark blue rectangular area.

# Würzburger Weindorf 29.5. - 7.6. 2026

Besuchen Sie uns auf einem der  
schönsten fränkischen Weinfeste  
auf dem Würzburger Marktplatz.

Jetzt reservieren!

# BÄRLAUCH BOOSTER!

UNSERE SAISONWURST MIT FRISCHEM  
BÄRLAUCH ZUBEREITET.  
JETZT BEIM FRANKENLÜMMEL ODER  
FÜR ZUHAUSE ZUM SPARGEL.



**Zutaten:**  
(ca. 4 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

4 Eigelb  
40ml Silvaner-Reduktion  
200g geklärte flüssige Butter  
1 TL Worcestershiresoße  
1 EL Spargelfond  
Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer

**Silvaner-Reduktion:**  
400ml Juliusspital Silvaner  
50ml Tafelessig  
100ml Wasser  
40g Schalotten  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Senfkörner  
1 Stängel Estragon



*Gutes Gelingen  
wünscht Ihnen  
Frank Kulinna*

# **Rezept für klassische Hollandaise.**

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

# So gelingt die perfekte Hollandaise

## 1. Reduktion vorbereiten

Die Schalotten fein hacken und zusammen mit den anderen Zutaten und Gewürzen auf ca. ein Zehntel der Flüssigkeitsmenge einkochen und abkühlen lassen.

## 2. Eier vorbereiten

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, leicht kochen lassen. Die Eigelbe, Silvanerreduktion und Gewürze in einer runden Schüssel im Wasserbad schaumig aufschlagen.

## 3. Butter einarbeiten

Die flüssige (nicht zu heisse) geklärte Butter langsam in einem feinen Strahl in die schaumigen Eier rühren bis eine feste und cremige Konsistenz erreicht ist.

## 4. Abschmecken

Die fertige Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Auf Wunsch etwas Zitronensaft hinzugeben und sofort servieren.



## Qualitätsfleisch

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

## Qualitätsschinken

**Unser Sortiment an Schinken lässt keine Wünsche offen. Probieren Sie doch mal unsere Wildschinken.**

**Zutaten:**  
(ca. 10 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

6 Eier  
4 Eigelb  
120ml Silvaner  
250g flüssige Butter  
1 TL Worcester  
1 EL Spargelfond  
Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Senf  
Zitronensaft

# Rezept für Hollandaise Espuma.

Dieses besondere Rezept ist für Hollandaise-Experten. Sie benötigen dazu einen sogenannten Espuma-Spender (ISI-Flasche).

Mixen Sie alle Zutaten und schmecken Sie die Masse mit den Gewürzen ab. Geben Sie alles in den Spender, fügen eine Gaspatrone hinzu und garen Sie die Masse im Wasserbad bei 68 Grad für ca. eine Stunde. Danach noch eine Gaspatrone hinzufügen und gut schütteln.

Jetzt kann der Hollandaise-Schaum wie Sahne über den Spargel gesprüht werden. Für Hilfe oder weitere Geheimtricks fragen Sie einfach Lukas Kulinna um Rat.

  
**Kulinna's**  
Metzgerei  
& HeimatKüche

# Rezept für Bärlauchpesto

**Kulinna's**  
Metzgerei  
& Heimatküche

**Zutaten:**  
(ca. 4 Portionen)

**Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten**

3 Bund Bärlauch, ca. 500g

100g Rucola

200g Parmesan

250g Mandeln

250ml Rapsöl

3 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

alle Zutaten in einem Mixer zerkleinern. Nicht zu fein mixen, es sollen noch Stückchen erhalten bleiben.

**Passt perfekt zu Lammkoteletts oder  
einem rustikalen Schweinebraten**



**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

# Alles will austreiben,

## doch auch im Keller ist was los!

Mit den ersten warmen Tagen des Jahres kehrt auch im Weinberg wieder Leben ein. Nach den ruhigen Wintermonaten beginnt nun eine Phase, in der sich die Natur Schritt für Schritt zurückmeldet und die neue Weinsaison langsam Form annimmt - eine Phase, in der viel Feingefühl gefragt ist.

Die großen Winterarbeiten sind inzwischen weitgehend abgeschlossen. Die Reben wurden geschnitten, altes Holz entfernt und die Anlagen vorbereitet. Jetzt steht vor allem das sogenannte Niederziehen der Reben im Mittelpunkt. Dabei werden die ausgewählten Fruchtruten vorsichtig gebogen und am Draht befestigt. Dieser Arbeitsschritt ist besonders wichtig, weil er darüber entscheidet, wie gleichmäßig die Reben später austreiben. Nur wenn die Ruten richtig angebracht sind, entwickeln sich die Triebe gleichmäßig und die Reben können ihr Potenzial voll ausschöpfen.

Diese Arbeit verlangt viel Erfahrung und Geduld. Jede Rebe ist ein wenig anders, jede Rute reagiert unterschiedlich. Gerade nach dem Winter ist das Holz noch empfind-

lich, sodass beim Niederziehen sehr vorsichtig gearbeitet werden muss. Gleichzeitig darf man nicht zu spät sein, denn sobald die Reben stärker austreiben, wird das Holz deutlich bruchanfälliger. Deshalb sind jetzt viele Winzer täglich in ihren Weinbergen unterwegs, beobachten die Pflanzen und entscheiden von Tag zu Tag, welche Arbeiten als Nächstes anstehen.

Während im Weinberg also wieder Bewegung entsteht, ist auch im Weinkeller keine Ruhe eingekehrt. Im Gegenteil: Dort beginnt jetzt eine ebenso wichtige Phase. Die Weine des vergangenen Jahrgangs haben sich entwickeln können. Nun ist für die ersten Weine der richtige Zeitpunkt gekommen, um auf die Flasche gefüllt zu werden. Jetzt zeigt sich, wie sich der Wein entwickelt hat und ob alles perfekt zusammenpasst, endlich ist er bereit für den Genuss.

So entsteht im Frühjahr ein besonderes Zusammenspiel zwischen Weinberg und Keller. Draußen beginnt die neue Saison, während drinnen das Ergebnis der vergangenen Monate seinen letzten Schritt macht.



# Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Schauen Sie doch mal in den  
Weinshop. Dort finden Sie sicher  
den richtigen genussbereiten  
Wein für Ihren Geschmack:

[www.juliuspital-weingut.de/einkaufen](http://www.juliuspital-weingut.de/einkaufen)

# Fasszinierend

# Man erntet was man sät.

## **Doch auch die Pause gehört zur Musik.**

Der April gehört für viele Landwirte in Unterfranken zu den arbeitsintensivsten Monaten des gesamten Jahres. Nach den ruhigen Wintermonaten wachsen und klingen die Osterglocken. Jetzt beginnt die Frühlings-symphonie, in der sich entscheidet, wie erfolgreich das landwirtschaftliche Jahr verlaufen wird. Kaum steigen die Temperaturen und der Boden trocknet ab, beginnt ein Wettlauf gegen die Zeit – denn im April muss vieles gleichzeitig erledigt werden.

Unterfranken ist landwirtschaftlich stark geprägt. Die Region ist bekannt für ihre fruchtbaren Böden, den Ackerbau, den Weinbau und zahlreiche Familienbetriebe. Gerade deshalb ist der April besonders wichtig. Sobald die Böden befahrbar sind, müssen Felder vorbereitet, gedüngt und eingesät werden. Dabei spielt das Wetter eine entscheidende Rolle. Oft gibt es nur wenige trockene Tage am Stück – und genau in dieser kurzen Zeit muss möglichst viel Arbeit erledigt werden. Ein zentraler Punkt im April ist die Aussaat. Viele wichtige Kulturen werden jetzt in den Boden

gebracht. Dazu gehören Sommergetreide wie Sommergerste oder Hafer, aber auch Mais, Zuckerrüben und Kartoffeln.

Damit diese Pflanzen später gut wachsen, muss das Saatbett perfekt vorbereitet sein. Das bedeutet: Der Boden wird zunächst bearbeitet, anschließend geebnet und danach sofort eingesät. Jeder Arbeitsschritt baut auf dem anderen auf. Wenn das Wetter plötzlich umschlägt, kann sich alles verzögern – und das sorgt für zusätzlichen Druck.

Trotz der Anstrengung ist der April für viele Landwirte auch eine schöne und spannende Zeit. Jetzt beginnt das neue landwirtschaftliche Jahr sichtbar. Die Felder werden grün, der erste Spargel wird gestochen und man sieht, wie sich die Arbeit der vergangenen Monate auszahlt. Genauso geht es uns doch auch allen im persönlichen Leben. Unser Tipp, wenn mal wieder zu viel zusammenkommt, gönnen Sie sich eine kurze Auszeit und besuchen Sie uns auf ein Glas Wein, denn auch die Pause gehört zur Musik!

Bis bald im Mai.



# Ein guter KONTAKT



**Juliuspital**  
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspital Weinstuben  
Juliuspromenade 19  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 54080

  
**Kulinna's**  
Metzgerei  
& HeimatKüche

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



Der Frankenkümmel  
Marktplatz  
97070 Würzburg  
Telefon 0931 / 88088535

Jetzt Newsletter  
abonnieren!

