

Weindorf (29.5.-7.6.),
Erdbeeren, Spargel,
Bärlauch.



Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#05/26

Mai

Ein Tanz für
alle Sinne

Für die Region.

Gewinnen Sie einen Einblick
in das soziale Engagement
der Stiftung Juliuspital, des
Weinguts und der Weinstu-
ben. Gelebte Nachhaltigkeit
vom Spargeltaler bis zur
Weinrebe.

Gut gerüstet für den Vatertag

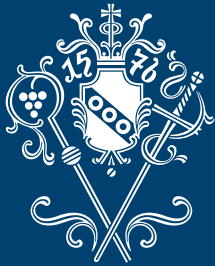
Wer den Bollerwagen ziehen
will, braucht eine ordentli-
che Brotzeit im Gepäck. Wer
lecker grillen will, braucht
gute Zutaten für einen guten
Anlass. Alles gibt's bei uns.

Waldmeister werden!

Spaß beiseite, die Wildsai-
son hat einen ihrer Saison-
höhepunkte, genießen Sie
Maibock und mehr. Dazu ein
Schlückchen Maibowle mit
Waldmeister.

In dieser Ausgabe
Weinfesthistorie, Bratwurstgeschichten,
experimenteller Spargel, u.v.m.

Unsere Betriebe



Juliuspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080


Kulinna's
**Metzgerei
& HeimatKüche**

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Tanzen hilft!

Liebe Gäste,

der Mai ist gekommen – und mit ihm die wohl schönste Zeit für alle Genießer. Während die Natur nun in sattem Grün steht, erwacht auch bei uns die pure Lebenslust. Die Tage sind lang, die Abende mild, und die Stadt versprüht eine Energie, der man sich kaum entziehen kann.

Alles neu, macht der Mai! Das absolute Highlight für Sie: Unsere Terrasse erstrahlt in neuem Glanz! Pünktlich zum Start der Freiluftsaison haben wir unseren Außenbereich komplett für Sie renoviert. Es ist der perfekte Ort, um die ersten echten Sommergefühle zu genießen, den Alltag hinter sich zu lassen und bei einem Glas Wein die Seele baumeln zu lassen.

Auch auf dem Teller feiern wir das Erwachen der Saison. Freuen Sie sich auf die Klassiker, die den Mai so besonders machen: Frischer heimischer Spargel in feinen Variationen. Süße Erdbeeren, die nach Sonne schmecken. Leichte, spritzige Weine, die perfekt zu unseren Frühlingserichten passen.

Das Würzburger Weindorf steht praktisch direkt vor der Tür! Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren, und die Vorfreude auf gesellige Stunden auf dem Marktplatz ist in der ganzen Stadt spürbar. Es ist die Zeit der Begegnungen, des Lachens, des Tanzens und des gemeinsamen Anstoßens.

Kommen Sie vorbei, nehmen Sie Platz und lassen Sie uns gemeinsam den Frühling feiern. Wir freuen uns darauf, Ihnen den Wonnemonat von seiner schmackhaftesten Seite zu zeigen.

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

Tagesempfehlung
Wochenvorschau
1.05. - 31.05.26



Unsere Tagesschmankerln
Wochenvorschau 1.05. - 31.05.26

MONTAG

**Fränkisches Kartoffel-Spargelgemüse
mit Bärlauch**

vegetarisch 12,90 €
mit einer Bratwurst +4,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten
Schmorzwiebeln, karamellisierter Apfel,
Kartoffelpüree
12,90 €

MITTWOCH

Zartes Gulasch vom Schwein
mit Paprikastreifen im Nudelnest
14,90 €

DONNERSTAG & 14. MAI
letztmalig vor der Sommerpause,
auch an Christi Himmelfahrt

Ofenfrisches Schäufole
Kartoffelkloß, Sauerkraut
15,90 €

FREITAG & 1. MAI
Gebackene Forelle

mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remouladensoße
17,90 €

Das hält nach!

Klein, persönlich, regional.

Teil der Gründungsphilosophie des Juliusspitals ist das Engagement für unsere Region. Noch heute ist das weit mehr als eine bloße Tradition. Es ist ein lebendiges Versprechen, das wir Tag für Tag erneuern, denn wahre Nachhaltigkeit beginnt für uns beim Miteinander im Kleinen.

Wir sind fest davon überzeugt, dass wirtschaftlicher Erfolg erst dann seinen vollen Wert entfaltet, wenn er den Menschen in unserem unmittelbaren Umfeld zugutekommt und wir etwas von diesem Erfolg zurückgeben können, um eine stabile und lebenswerte Heimat für zukünftige Generationen zu sichern.

Gelebtes Beispiel für diesen Gründungsgedanken ist unsere Spargeltaler-Aktion, die ab dem 13. April 2026 bereits zum 17. Mal stattfindet. Durch den Genuss des edlen Gemüses in unseren Weinstuben konnten über die Jahre bereits über 25.000 Euro für die Unterstützung des Würzburger Childhood Hauses gespendet werden.

Doch Einsatz hat viele Facetten. Die kürzliche Baumpflanzaktionen der Stiftung Juliusspital,



trägt symbolisch und tatsächlich zur Klimaresilienz unserer Wälder bei. Die erneuten hohen Auszeichnungen für unser Weingut, festigen den Ruf Frankens als Spitzenregion und sind ein kleiner Baustein für die Touristische Anziehungskraft der Region.

Zum Erhalt des Areal des Juliusspitals als Zentrum, das Menschen vereint, bilden die Kultur-tage im Park einen Rahmen für Begegnungen, der durch besondere Highlights gekrönt wird: Freuen Sie sich z.B. auf die mitreißende ABBA-Nacht am 9. Mai und das große Open-Air-Konzert am darauffolgenden 10. Mai.

Auch über die Stadtgrenzen hinaus schlägt das Herz des Juliusspitals, etwa auf dem Gut Seligenstadt in Prosselsheim, wo eine eigene Landwirtschaft beheimatet ist. Dort feiern wir am 28. Juni die Einweihung der neuen Gerätehalle mit einem großen Festtag für die ganze Familie. Wir sind stolz, die Bewirtung für dieses Event übernehmen zu dürfen.





Kulinna's

Metzgerei & Heimatküche

Vatertag!

Vatertagspakete Jetzt vorbestellen!

11.05. - 16.05.

| | |
|--|-------------------|
| Grillpaket 1 Würzburger Bratwurst, 1 Feuerwurst, 1 Schweinesteak, 180g Krautsalat | 6,00 € / Paket |
| Brotzeittüte 1 Pfefferbeißer, 1 Wiener, 1 Glas Wurst (200g) 180g Kartoffelsalat | 6,00 € / Paket |



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Angebote Wurst & Fleisch

| | | |
|-----------------|-------------------------------|---------------|
| 04.05. - 09.05. | Muttertagsbratwurst | 1,29 € / 100g |
| | Käsebratwurst | 1,39 € / 100g |
| | Kochschinken | 1,99 € / 100g |
| 11.05. - 16.05. | Putenschnitzel / Putensteaks | 1,69 € / 100g |
| | Kulinna's Weißwürste | 1,29 € / 100g |
| | Pfefferbeißer | 1,49 € / 100g |
| 18.05. - 23.05. | Leinacher Schinken, roh | 2,49 € / 100g |
| | Hirschsteaks, mariniert | 1,49 € / 100g |
| | Lammhüfte, Lammspieße | 1,99 € / 100g |
| 26.05. - 30.05. | Würzburger Bratwurst | 1,29 € / 100g |
| | Marinierte Bauchscheiben | 1,49 € / 100g |
| | Feuerwurst | 1,49 € / 100g |
| | Rib Eye Steak | 3,19 € / 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

Waldmeister



Aus Respekt vor der Natur

Achtsam Genießen

Unsere Wälder sind weit mehr als eine Kulisse; sie sind Lebensraum, Klimaschützer und eine der ehrlichsten Quellen für hochwertige Lebensmittel, die uns die Natur schenken kann. Ein Gleichgewicht, das Pflege braucht

Wildbestände – ob Reh, Hirsch oder Wildschwein – sind ein fester Bestandteil unserer Kulturlandschaft. Doch in einer Welt, in der natürliche Regulatoren oft fehlen, bedarf dieser Bestand einer achtsamen Begleitung. Eine verantwortungsvolle Jagd ist heute kein Selbstzweck, sondern ein aktiver Beitrag zum Naturschutz. Es geht darum, das Gleichgewicht zwischen gesundem Waldwachstum und vitalen Wildpopulationen zu wahren.

Wer mit Respekt und Sorgfalt jagt, der schützt den Wald von morgen. Es ist ein Handwerk, das tiefes Wissen über die Fährten, das Verhalten der Tiere und die Rhythmen der Jahreszeiten erfordert. Jedes Stück Wild, das den Weg in unsere Küche findet, erzählt die Geschichte eines Lebens in Freiheit, fernab von Massentierhaltung und langen Transportwegen.

Dieser Respekt, der im Wald bei der Hege und Pflege beginnt, findet seine Fortsetzung in unserer Küche. Wir glauben fest daran: Wer die Natur nutzt, muss sie auch wertschätzen. Für uns bedeutet das, das Wildbret mit der gleichen Sorgfalt zu veredeln, mit der es aus dem Revier entnommen wurde.

Wildfleisch ist das wohl natürlichste Lebensmittel unserer Region – fettarm, reich an Mineralstoffen und unverfälscht im Geschmack. Es ist ein Privileg, diese Schätze des Waldes verarbeiten zu dürfen. Wir laden Sie ein, dieses Geschenk mit uns zu teilen. Lassen Sie uns gemeinsam den Reichtum unserer Wälder bewahren – durch achtsame Hege im Revier und ehrfurchtvollen Genuss bei Tisch. Was wir schätzen, werden wir auch für kommende Generationen schützen.





Kulinna's

Metzgerei & Heimatküche

Bock auf Mai

Attraktive Wildangebote für den Grill oder den Schmortopf. Vom Reh, Wildschwein oder Hirsch.



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

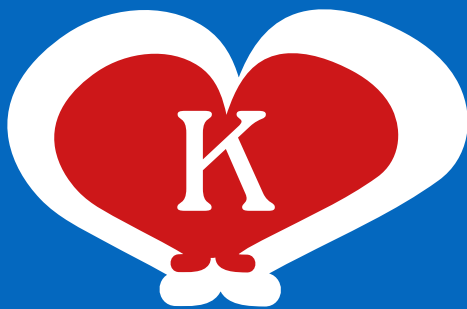
Kulinna's Bonusherzen



Brotzeit

nur mit Kulinna!

Jetzt Bonuskarte für die
Frischetheke sichern.



Kulinna's Bonusherzen

Treue, die sich lohnt

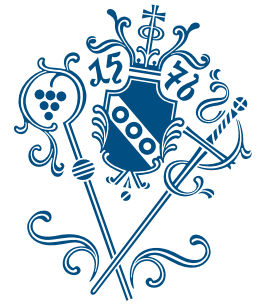
Mit unseren Kulinna's Bonusherzen wird Einkaufen an der Frischetheke jetzt noch attraktiver: Für jeden Einkauf ab 10 Euro gibt es ein Bonusherz. Beim 11. Einkauf bedanken wir uns mit 10 % Rabatt auf Ihren Einkauf.

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


Kulinna's
Metzgerei
& Heimatküche

WEIN

Empfehlung des Monats



JULIUSSPITAL
Rotling halbtrocken
VDP.GUTSWEIN



Dieser fruchtige Genuss aus den Rebsorten Domina, Müller-Thurgau und Riesling ist die perfekte Empfehlung für den Mai. Klare frische Fruchtnoten von Minze und Walderdbeere. Am Gaumen weich und animierend. Ein wahrer Gaumenschmeichler! Perfekt für einen Abend auf der heimischen Terrasse oder unserer neuen Terrasse in den Juliusspital Weinstuben. Ergänzt hervorragend Gerichte vom Grill oder auch einfach pur genießen.

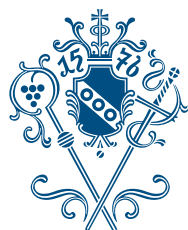
**Die Farbe wie ein roter
Sonnenuntergang.**

Unsere Empfehlung
zum Frühlingsbeginn.

450

Jahre Juliusspital

Das 450-jährige Jubiläum des Juliusspitals ist kein gewöhnlicher Geburtstag, sondern ein Meilenstein fränkischer Geschichte, den wir das ganze Jahr über mit Stolz und Leidenschaft zelebrieren. Seit der Gründung durch Fürstbischof Julius Echter im Jahr 1576 steht das Haus für die untrennbare Verbindung von sozialem Auftrag und regionaler Kultur, und genau dieser Geist prägt auch das festliche Programm. Von exklusiven Jubiläumsweinproben in den tiefen Kellern des Weinguts bis hin zu feierlichen Festakten, die das Erbe der Stiftung würdigen, wird die Vielfalt des Spitals in all ihren Facetten erlebbar. Besonders die festlich geschmückten Innenhöfe und der Park werden zur Bühne für Begegnungen, die Tradition und Moderne harmonisch vereinen. Wir in den Weinstuben begleiten dieses Jubeljahr mit kulinarischen Akzenten und freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam anzustoßen.





Gerd Lutz beim
Füllen von
Bratwürsten.

Portrait des Monats

Der Weg zum Traumberuf verläuft selten geradlinig – bei Gerd Lutz war es die intensive Erfahrung der Elternzeit, die den Stein ins Rollen brachte. In dieser Phase der Neuorientierung reifte der Entschluss, dem Ruf nach echtem Handwerk zu folgen und die Welt der Metzgerei für sich zu entdecken.

Um sein Bauchgefühl auf die Probe zu stellen, absolvierte er zwei prägende Praktika in der renommierten Metzgerei Dotzel. Dort fand er schnell die Bestätigung: Die Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln, das präzise Handwerk und die Wertschätzung für das Produkt passten perfekt zu seinen Vorstellungen. Mit der vollen Unterstützung seiner Frau wagte er den mutigen Schritt einer zweiten Ausbildung.

Heute verstärkt Gerd Lutz als frischgebackener Metzgergeselle das Team von Kulinna's Metzgerei. Er verkörpert die ideale Verbindung

Gerd Lutz

Unsere Geselle mit Leidenschaft und Weitblick für die beste Wurst.



aus Lebenserfahrung und frischem Fachwissen. Für ihn ist der Beruf mehr als nur ein Job – es ist die tägliche Verantwortung, Qualität für die Region auf den Teller zu bringen. Ein Quereinsteiger, der bewiesen hat, dass es für echte Leidenschaft nie zu spät ist.

Apéro

ERDBEER-BOWLE

frische Erdbeeren, Erdbeer-
sirup, Echter SECCO

0,25 l 8,90 €



www.weinstuben-juliuspital.de

Weingarten

Genießen Sie
ab Mai unsere
neu gestaltete
Terrasse.



Erdnuss

**müsste sie ja
eigentlich heißen.**



Sobald die ersten heimischen Erdbeeren an den Verkaufsständen leuchten, gibt es kein Halten mehr: Das Warten hat ein Ende! Die Erdbeere ist das Symbol für den Einzug des Sommers und weckt in uns allen – ob Groß oder Klein – sofort Glücksgefühle. Doch was macht diese kleine rote Frucht eigentlich so besonders?

Hätten Sie es gewusst? Wenn wir es ganz genau nehmen, müssten wir unseren Wortschatz ein wenig sortieren. Botanisch gesehen ist die Erdbeere nämlich gar keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht. Die eigentlichen Früchte sind die winzigen gelben Körnchen auf der roten Oberfläche – die sogenannten Nüsschen.

Eigentlich müsste sie also „Erdnuss“ heißen... aber Spaß beiseite! Der Name „Erdnuss“ ist ja bekanntlich schon anderweitig vergeben. Wir bleiben lieber bei der Erdbeere, denn ihr Name erinnert uns daran, wo sie am besten

gedeiht: bodennah, eingebettet in Stroh und geküsst von der Frühlingssonne - ein Kraftpaket für die Gesundheit.

Die Erdbeere ist nicht nur eine Augenweide, sie ist ein echtes Superfood aus der Nachbarschaft. Vitamin-C-Bombe: Sie enthält tatsächlich mehr Vitamin C als Zitronen oder Orangen. Schon eine kleine Schale deckt den Tagesbedarf eines Erwachsenen. Leichtgewicht: Mit nur etwa 32 kcal pro 100g ist sie die perfekte Nascherei ohne Reue. Mineralstoffquelle: Reich an Folsäure, Eisen und Kalium unterstützt sie unseren Körper genau dann, wenn wir nach dem Winter wieder aktiv werden wollen.

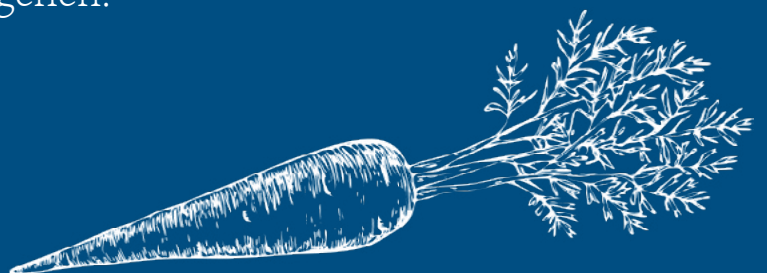
Heimisch schmeckt's am besten. Eine Erdbeere, die vollreif auf einem fränkischen Feld gepflückt wurde, hat ein Aroma, das keine weit gereiste Importfrucht jemals erreichen kann.



*Küchengröße von
Lukas Kulinna*

Wild genug?

Wann ist ein Gericht eigentlich „wild“ also außergewöhnlich genug? In meiner Küche geht es selten um das Extrem, sondern fast immer um das Gleichgewicht. Als Küchenchef werde ich oft gefragt: „Lukas, was ist das Geheimnis eines perfekten Tellers?“ Viele erwarten dann eine philosophische Abhandlung über exzentrische Zutaten oder komplizierte Techniken. Doch meine Antwort ist meist schlichter: Es ist die Balance. Diese Suche nach dem richtigen Maß zieht sich durch unsere gesamte Karte. Für mich gibt es kein „Besser“ zwischen den Welten. Wild, Geflügel, Fisch, alles im richtigen Maß. Vegetarisch: Das ist für mich längst keine Verzichtserklärung mehr, sondern die pure Lust an der Vielfalt, die uns unsere heimischen Äcker bieten. „Wild genug“ bedeutet für mich, die Freiheit zu besitzen, zwischen den Stilen zu wandern. Wir finden das Gleichgewicht zwischen Tradition und Moderne, zwischen schlichter Würze und komplexer Aromatik. Alles zu seiner Zeit, alles in der richtigen Dosis. Ich lade Sie ein, diesen Monat mit mir auf Entdeckungsreise nach einer guten Balance zu gehen.





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**

Ahoi



Am Wochenende
SAMSTAG & SONNTAG
PFINGSTMONTAG

**Spargelcrèmesuppe
mit Schnittlauchöl**

(7,90 €)

*

**„Maischolle“
gebraten nach Finkenwerder Art,
mit Speck und Zwiebeln, dazu Salz-
kartoffeln**

(nur als Hauptgericht 28,90 €)

*

**Erdbeertiramisu
mit Mandelkrokant
und dunkler Schokolade**

(11,90 €)

39,90 €



3 X IN WÜRZBURG

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

WWW.FRANKENLUEMMEL.DE

WEINDORF WEINWURST!

Die fränkische Weinfestkultur ist ein Phänomen, das weit über den reinen Konsum von Rebensaft hinausgeht; sie ist ein Lebensgefühl, das Geselligkeit, Tradition und kulinarische Bodenständigkeit auf einzigartige Weise vereint.

Wenn sich die Marktplätze in Würzburg, Volkach oder Iphofen in stimmungsvolle Weininseln verwandeln, gibt es einen Duft, der untrennbar mit dem Klirren der Gläser verbunden ist: das Aroma frisch gegrillter Bratwürste. Die Tradition der Weinfeste in Franken ist dabei tief verwurzelt und reicht in ihren Ursprüngen bis in das späte 19. Jahrhundert zurück, als die Winzer begannen, ihre Ernten gemeinschaftlich zu feiern und den Wein direkt im Ort auszuschenken. Dass die Bratwurst dabei zum unverzichtbaren Begleiter wurde, ist kein Zufall, sondern das Ergebnis einer jahrhundertelangen kulinarischen Symbiose.

Die Bratwurst ist das perfekte Festessen, weil sie unkompliziert „auf der Hand“ genossen werden kann, während man durch die Reihen schlendert oder im Stehen an einem Fass philosophiert. Doch ihre gute Figur auf den Festen hat auch

geschmackliche Gründe, denn sie bildet das ideale Fundament für den fränkischen Wein. Die würzigen Noten von Majoran und Piment sowie das Fett der Wurst fungieren als hervorragende Geschmacksträger, die die Säure eines spritzigen Silvaners oder eines kernigen Müller-Thurgau perfekt abpuffern und harmonisieren.

Besonders auf dem Würzburger Weindorf, einem der gesellschaftlichen Höhepunkte der Region, zeigt sich diese Paarung in Perfektion. Hier trifft man natürlich auch auf den legendären „Frankenlümmele“, eine besonders lange, herzhaft gebratene Bratwurst. Er ist das kulinarische Bindeglied. Während der Wein die Zunge löst und für die geistige Belebung sorgt, erdet die Bratwurst den Genießer und schafft die nötige Substanz für einen langen, fröhlichen Abend.





Würzburger Weindorf 29.5. - 7.6. 2026

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

Jetzt reservieren!

Veranstaltungshandy
0175 1483053

BÄRLAUCH BOOSTER!

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



Zutaten zum Experimentieren:

Spargel weiß geschält
Spargel grün, unterteil geschält

Butter
Zucker
Zitrone
Helles Miso
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Holunderblüten

Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Frank Kulinna

Spargel Grill.

Wilde Tipps zum Spargel „Kochen“.

Wilde Beilagen zum Spargel gibt es in unserer Metzgerei

Spargeltipps für Experimentierfreudige

1. Spargel aus dem Backofen

Den Spargel auf ein Backblech legen und mit Butterflocken, einer Prise Zucker sowie Salz bedecken. Bei 200°C ca. 20 Minuten garen, bis er zart und leicht gebräunt ist.

2. Spargel vom Grill

Die Stangen direkt über der Glut grillen, bis sie schöne Röstaromen entwickeln. Dabei regelmäßig wenden und zum Schluss mit grobem Meersalz und einem Spritzer Olivenöl veredeln.

3. Spargel aus der Pfanne

Den geschälten Spargel in Butter bei mittlerer Hitze langsam rundherum goldgelb anbraten. Durch das Karamellisieren entstehen intensive Röstaromen, die den Eigengeschmack perfekt betonen.

4. Holunderblütenmarinade

Hollunderblüten mit hellem Balsamico, Olivenöl und etwas Limettenabrieb ansetzen. Die Marinade über den warmen Spargel geben und für ca. zehn Minuten ziehen lassen.

5. Spargel in Misobutter

Helle Misopaste mit weicher Butter schaumig schlagen und über den heißen Spargel geben. Die salzige Umami-Note der Miso verbindet sich hervorragend mit der feinen Süße der weißen Stangen.

6. Spargel in Speck

Jeweils drei Stangen Spargel fest mit einer Scheibe Schinken oder Speck umwickeln. Auf dem Grill langsam knusprig ausbacken, bis der Speck kross ist und das Aroma in den Spargel einzieht.

7. Spargel mit Muskat

Klassisch gekochten Spargel in zerlassener Butter schwenken und großzügig mit frisch geriebener Muskatnuss bestreuen. Die ätherischen Öle der Nuss runden das feine Frühlingsaroma ideal ab.

8. Wilde Beilage

Neue Beilagen wagen: Wildschinken, Fleischkühle vom Wild, Wildbratwurst, Pulled Wild-Pork oder ein Steak vom Hirsch.

Qualitätsfleisch

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





♥
Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche



Kulinna's

**Metzgerei
& Heimatküche**

Mittag

**Unser Mittagstisch, vor Ort oder
zum Mitnehmen für nur 9,90 €.
Alle Infos online.**



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Maibowle mit Spitzenwein,

darf man das?

Die Maibowle ist weit mehr als nur ein geselliges Mischgetränk; sie ist die flüssige Essenz des Frühlingserwachens und ein historisches Kulturgut, dessen Wurzeln tief in die klösterliche Heilkunde des Mittelalters zurückreichen.

Bereits im Jahr 854 erwähnte ein Mönch der Abtei Prüm in der Eifel ein Getränk aus Wein und Waldmeister, das damals vor allem zur Stärkung gereicht wurde. Heute feiern wir mit der Bowle die Ankunft des lichten Maien. Der botanisch als *Galium odoratum* bekannte Waldmeister ist ein unscheinbares Kraut des schattigen Waldbodens, das seinen charakteristischen, betörenden Duft erst entfaltet, wenn es leicht anwelkt. Dabei wird das enthaltene Cumarin freigesetzt, jener Stoff, der für das unverwechselbare Aroma verantwortlich ist, das uns sofort an sonnendurchflutete Buchenwälder erinnert.

In der modernen Genusskultur rankt sich oft die Frage darum, welcher Wein die richtige Basis für diese frühlingshafte Erfrischung bildet, und hier herrscht ein weit verbreiteter Irrtum: die Annahme, dass man für eine Bowle lediglich

einfache Weine verwenden sollte, da das Kraut ohnehin alles überlagere.

Doch das Gegenteil ist der Fall, denn eine Maibowle kann nur so gut sein wie ihr Fundament. Ein erstklassiger Wein ist daher keineswegs eine Verschwendung, sondern ein Bekenntnis zu höchster Qualität und feiner Sensorik. Besonders ein feinfruchtiger Silvaner oder ein eleganter Riesling aus den Kellern des Juliusspitals bringt genau jene Struktur und Mineralität mit, die es braucht, um dem intensiven Waldmeister Paroli zu bieten.

Eine balancierte Säure, bildet im Zusammenspiel mit den ätherischen Ölen des Krauts eine komplexe Harmonie. Wer also einen besonderen Wein wählt, adelt die Bowle und hebt sie vom einfachen Partydrink auf die Stufe eines Aperitifs. Der Waldmeister sollte kurz vor der Blüte gepflückt werden und darf niemals mit den Schnittstellen in den Wein hängen, da sonst die bitteren Gerbstoffe den Genuss trüben würden. Nur die Spitzen werden kopfüber für kurze Zeit in die Flüssigkeit getaucht, damit sie ihr Aroma sanft abgeben können.



Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Schauen Sie doch mal in den
Weinshop. Dort finden Sie den
richtigen Spitzenwein für jede
Gelegenheit:

www.juliuspital-weingut.de/einkaufen



Zeigen was man hat.

Tourist in MainFranken und WeinWürzburg.

Wenn der Mai sein goldenes Licht über die fränkische Landschaft wirft und die Weinberge in einem ersten, zarten Grün leuchten, dann bricht für Mainfranken eine ganz besondere Zeit an. Wir Würzburger wollen jetzt stolz präsentieren, was unsere Heimatstadt so unverwechselbar macht.

Es ist kein Geheimnis, dass der Wonnemonat traditionell die ersten großen Besucherströme in die Stadt lockt; Reisende aus ganz Deutschland und weit darüber hinaus finden nun den Weg zu uns, um das einzigartige Zusammenspiel aus Geschichte, Kultur und Genuss zu erleben. Für uns Einheimische und Gastgeber ist dies ein Moment der Freude, der die Qualität unserer regionalen Erzeugnisse über die Grenzen Frankens und Bayerns hinaus bekannt macht.

Würzburg präsentiert sich dabei als strahlender Mittelpunkt, ein touristisches Juwel, das seine Gäste mit einer Fülle an Highlights empfängt. Ein Spaziergang beginnt meist an der prachtvollen Residenz, deren barocke Pracht unter

dem blauen Maihimmel besonders majestätisch wirkt, führt weiter über den Marktplatz mit der weithin leuchtenden Marienkapelle. Der Blick auf die Festung Marienberg, das Rauschen des Mains und das gesellige Miteinander sind das beste Aushängeschild, das man sich für unsere Stadt wünschen kann.

Doch die wahre Entdeckung Frankens liegt im Detail, in der Sorgfalt der Winzer und in der handwerklichen Leidenschaft unserer Produzenten – vom Silvaner im Bocksbeutel bis hin zu den kulinarischen Schätzen der Saison. Ein ereignisreicher Besuch, gefüllt mit den Impressionen der fränkischen Geschichte und dem Charme der Mainmetropole, findet seinen logischen und schönsten Abschluss natürlich in den Juliusspital Weinstuben. Wenn bei einem exzellenten Glas Wein vom zweitgrößten Weingut Deutschlands und einer Spezialität des Hauses auf dem Teller der Tag Revue passiert. Jetzt verstehen unsere Gäste, warum wir unsere Heimat so lieben. Es ist dieses Gefühl, das aus Touristen Freunde Frankens macht.

Bis bald im Juni.



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!

