

Würzburger
Weinparade
27.8. - 6.9.



Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#08/26

August

Ferien nutzen, Feier planen!

Am besten nutzen Sie die ruhigen Sommerstunden um die bevorstehenden Feiern zu planen. Wir unterstützen Sie gerne, sprechen Sie einfach mit uns.

Nach der WM ist vor dem Tennis.

Genießt unsere köstlichen BBQ-Spezialitäten einfach mit Freude auf das nächste Sportevent. Qualität und Vielfalt ist, was zählt, beim Sport und auf dem Grill.

Weinterrassen, Sommerfrische!

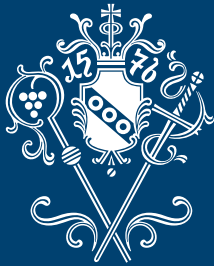
Erfahren Sie mehr über die grüne Oase des Juliusspitals mitten im Herzen der Würzburger Altstadt. Die perfekte Sommerflucht für heiße Tage im August.

Inhalt

4	Grußwort „Ferien in Würzburg“
8	Parks und Terrassen
10	Getreide - Korn für Korn
14	Maria's Kräuterbüsche
16	Jede Minute zählt!
20	Weinempfehlung des Monats
23	Porträt des Monats
27	Nicht weinen!
31	Küchengrüße von Lukas Kulinna
32	Tag der offenen Tür
35	Marktplatz-Pommes
38	Rezept: Erbsensuppe mit Minze
44	Eiswürfel im Frankenwein
45	Impressum

Unsere Betriebe

Genuss aus Franken.



Juliuspital

WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Juliuspromenade 19
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 54080



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



Marktplatz
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 88088535

Ferien in Würzburg!

Liebe Gäste,

wenn der August einbricht und die Sommerferien beginnen, schaltet die Stadt spürbar einen Gang zurück. Egal, ob Sie den Urlaub in der Heimat genießen oder als Tagesausflügler zu uns nach Mainfranken reisen: Der August ist die ideale Zeit, um Würzburg von seinen schönsten Seiten völlig entspannt neu zu entdecken.

Unsere Stadt hat für jedes Augustwetter das passende Programm parat. Sollte ein Sommerregen durchziehen, laden die erstklassigen Museen und historischen Schätze zum Staunen ein. Verwöhnt uns der August hingegen mit strahlendem Sonnenschein und echter Sommerhitze, bieten die schattigen Parks die perfekte Kulisse für eine Auszeit. Ganz gleich, wohin Ihr Spaziergang Sie führt – für die genussvollste Pause der Stadt sind Sie auf unserer

idyllischen Weinterrasse genau richtig. Unter freiem Himmel, mit Blick auf den grünen Stiftungspark und die Weinberge, lässt sich die hochsommerliche Leichtigkeit genießen.

Machen Sie Ferien vom Alltag und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünsche Ihnen einen wundervollen, entspannten August!

Ihre Familie
Kulinna und
unser Team.



Catering
& LIEFERSERVICE
Auch für Ihre

Pool Party

u.v.m.

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

Christina Kulinna
0931 / 52756





Jetzt Newsletter
abonnieren!

Tagesempfehlung
Wochenvorschau
1.08. - 31.08.26



Juliuspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

MONTAG

Ofenfrischer Fleischkäse

aus Kulinna's Metzgerei & HeimatKüche,
Kartoffel-Gurkensalat
13,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten

Schmorzwiebeln, karamellisierter Apfel,
Kartoffelpüree
12,90 €

MITTWOCH

Kulinna's würzige Currywurst

Pommes Frites
13,90 €

DONNERSTAG

Bunter Blattsalat mit Backhähnchenstreifen

Steinofenbaguette
13,90 €

FREITAG

Matjesfilet nach Hausfrauen Art

Salzkartoffeln
14,90 €

Juliuspital Park und Terrassen

Sommerfrische im Stiftungsgrün - mitten im quiriligen Herz der Würzburger Altstadt tut sich eine Oase auf, die kaum ein Passant auf den ersten Blick vermutet.

Hinter den barocken Fassaden des Juliuspitals verbirgt sich ein botanischer Rückzugsort, der Geschichte, Natur und fränkische Genusskultur zusammendenkt. Wer den Bogen durchschreitet, tauscht Stadtlärm auf der Stelle gegen entspannte Stille.

Das parkähnliche Areal ist gespickt mit architektonischen Entdeckungen: Sanft plätschernde Brunnen, verschlungene Pfade und ein mächtiger Altbaumbestand schenken selbst in flirrender Augusthitze verlässlichen Schatten.

Ein echtes Prunkstück ist der historische Gartenpavil-



lon – ein stilvoller Rahmen für Hochzeiten, Jubiläen und feierliche Anlässe jeglicher Art.

Nur ein paar Schritte weiter geht es im Weingarten des Stiftsweinguts gewohnt unkompliziert zu: Weinproben und Weinveranstaltungen locken Weinkenner und Weinkennerinnen von nah und fern an.

Die luftigen Weinterrassen der Juliuspital Weinstuben laden zu frischen, feinen Gerichten aus Kulinnas Handwerksküche ein. Hier schmeckt der gut gekühlte Schoppen direkt unter freiem Himmel gleich noch besser.

Tore auf, Alltag aus – treten Sie ein und entdecken Sie Würzburgs grünste Zuflucht!



Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Genuss aus Franken.

Fix & Fertig!



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Getreide

Korn für Korn



Mainfranken ist keineswegs nur das Land der Reben, sondern seit jeher auch eine erstaunlich ertragreiche Kornkammer. Die tiefgründigen Lösslehmböden des Maindreiecks und das sonnenverwöhnte Klima schaffen Ackerbaubedingungen, um die uns andere Regionen beneiden. Die Geschichte des Getreideanbaus reicht hier tief bis in die Jungsteinzeit zurück. Schon die bandkeramischen Ureinwohner wussten vor Jahrtausenden um die Gunst der Maintäler und hinterließen Vorratsgruben voller verkohlter Urweizenkörner. Heute arbeiten unsere heimischen Landwirte eng mit regionalen Mühlen zusammen, um aus dem goldenen Ährenmeer auf den Feldern kurze, transparente Wege direkt auf den Teller zu garantieren.

Auf den heimischen Feldern dominieren vier charakteristische Getreidesorten, die jeweils mit ganz eigenen Merkmalen auftrumpfen. Der Weizen sticht durch sei-

ne dichten, zumeist grannenlosen Ähren und prallen Körner hervor. Dank seines hohen Kleberanteils ist er der Star jeder Backstube und sorgt für unnachahmlich luftige Krumen. Der Dinkel – eine uralte, unkreuzte Urform – wächst hoch hinaus und schützt sein Korn stur mit einer festen Spelzhülle gegen Umwelteinflüsse. Er schmeckt fein nussig und gilt seit den Schriften der Hildegard von Bingen als besonders bekömmlich.

Eine echte mainfränkische Kuriosität verdanken wir genau diesem Dinkel: den Fränkischen Grünkern. In historischen Schlechtwetterjahren, als Missernten drohten, druschen die Not leidenden Bauern den Dinkel kurzerhand vor der eigentlichen Reife im milchigen Zustand ab. Um die feuchten Körner haltbar zu machen, darften sie das Getreide über Buchenholzfeuer. Das Zufallsprodukt erfand eine kulinarische

Spezialität mit Herzblut: Grünkern besticht bis heute durch sein würzig-rauchiges Maggi-Aroma und ist das fränkische Ur-Superfood schlechthin.

Der Roggen wiederum gibt sich mit seinen lang grannigen, bläulich-grünen Ährenbodenständiger und liefert die Basis für kräftige, dunkle Brote, die tagelang saftig bleiben. Eine weitere regionale Eigenheit betrifft die Sommergerste. Mainfranken gilt wegen seiner trockenen Frühsommer als Premium-Anbaugebiet für Braugerste. Ihre langen, seidigen Grannen wogen im Wind wie silbrige Wellen. Weil Gerstenschrot nicht nur Bier, sondern früher auch die saure Fränkische Brotsuppe andickte, erfand die arme Landbevölkerung sprichwörtlich das Binden von Soßen neu.

Selbst der fast vergessene Emmer und das Einkorn erleben auf einigen mainfränkischen Bio-Versuchsfeldern zwischen Würzburg und Kitzingen derzeit eine Renaissance, da sie extrem hitzebeständig sind und dem Klimawandel trotzen.

In den Juliusspital Weinstuben schließt sich der Kreis dieser ehrlichen Wertschöpfungskette

nahtlos. Das Mehl aus den nahen Mühlen bildet das Fundament unserer traditionellen Handwerksküche. Ein echter fränkischer Semmelknödel mit altbackenem Weißgebäck aus heimischem Weizenmehl hergestellt, nimmt die Rahmsauce frischer Pfifferlinge ganz besonders gut auf.

Die knusprige Goldpanade für die Schnitzel aus Kulinnas Metzgerei basiert auf frischen Semmelbröseln regionaler Bäckerei. Zur herzhaften Brotzeit servieren wir eine kräftige Mischbrotkruste, deren Roggenanteil den idealen, deftigen Gegenpart zu hausgemachter fränkischer Wurst und einem kühlen Schoppen Silvaner bildet.

Auch zum Binden unserer dunklen Bratensoßen nutzen wir aus Überzeugung ausschließlich heimisches Mehl – ehrliches Handwerk von mainfränkischen Schollen, Korn für Korn.





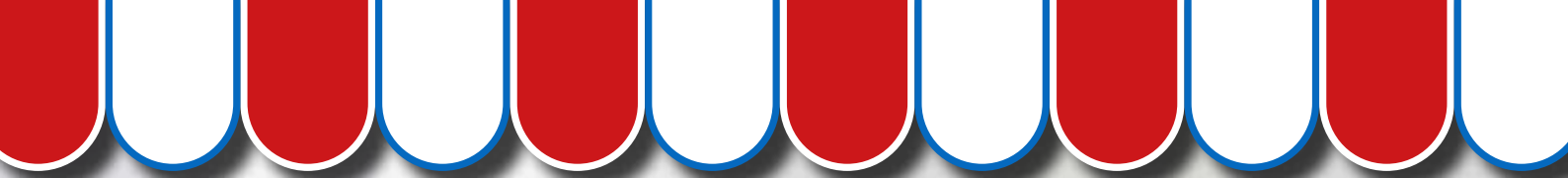
Angebote AUGUST

03.08. - 08.08.	Zwiebelmettwurst	0,99 € / 100g
	Wildschwein-Bratwurst	1,99 € / 100g
10.08. - 14.08.	Bauchscheiben, mariniert (Schwein)	1,29 € / 100g
	Hausmacher Salami	2,09 € / 100g
	Schweinesteak gewürzt / natur	1,39 € / 100g
17.08. - 22.08.	T-Bone vom Weiderind (TK*)	3,79 € / 100g
	100% Rindswurst	1,89 € / 100g
	Schweineschnitzel, paniert	1,89 € / 100g
	Hirschsteaks	1,49 € / 100g
24.08. - 29.08.	Beefhammer vom Weiderind (TK*)	2,09 € / 100g
	Wildschweinsalami	2,99 € / 100g
	Fleischwurst	1,09 € / 100g
	Lammhüfte / Lammspieße	1,99 € / 100g

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

Fragen Sie im Laden nach
unserer Bonuskarte





**Holt Euch
echte
Metzger-
Patties!**




Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche

Maria's Kräuterbüsche



Mitte August taucht der Spätsommer Mainfranken in warmes Licht und rund um das Hochfest Mariä Himmelfahrt am 15. August ziehen Menschen durch die Wiesen und Felder um Heilpflanzen und Wildkräuter zu sammeln. Die gebundenen Kräuterbüsche – im fränkischen Dialekt oft als Kräuterbuschen oder Kräuterwasch bezeichnet – werden am Festtag feierlich in der Kirche geweiht. Dieser Brauch verknüpft christliche Liturgie mit altem Wissen über die Heilkräfte der Natur zu einem lebendigen Stück fränkischer Identität.

Die Historie der Kräuterweihe reicht tief in das frühe Mittelalter zurück und vereint germanischen Pflanzenglauben mit christlicher Symbolik. Der Legende nach fanden die Apostel im Grab der Jungfrau Maria nach ihrer leiblichen Aufnahme in den Himmel keine Gebeine mehr vor, sondern den Wohlgeruch von Lilien und frischen Blumen. Schon im 9. Jahrhundert verfasste Abt Walahfrid Strabo auf der Bodenseeinsel Reichenbach Beschreibungen zur Heilkraft der Gärten, und bald darauf gehörte die Kräuterweihe auch fest zum fränkischen Kirchenjahr. Den geweihten Büschen schrieb man Schutz vor Unwettern, Krankheit und Unheil zu. Oft wurden sie im Herdstelle aufgehängt oder bei Gewitter ins Kaminfeuer geworfen, um Haus und Hof zu schützen.

Traditionell besteht ein echter fränkischer Kräuterbuschen aus einer festgelegten Anzahl symbolträchtiger Pflanzen – meist sieben, neun oder zwölf Sorten. Die Zahlen stehen für die Wochentage, die Zahl der Apostel oder die Fülle der Schöpfung. Das Herzstück bildet stets die Königskerze, die mit ihren stolzen, gelben Blütenkerzen stramm in der Mitte steht. Um sie herum gruppieren sich klassische Heil- und Würzkräuter, die im kalkhaltigen, warmen Klima Mainfrankens besonders intensiv gedeihen: Johanniskraut, Schafgarbe, Kamille, Wermut, Salbei, Thymian, Dost (wilder Oregano), Rainfarn, Beifuß, Mintze und Pfefferminze sowie fränkische Getreideähren von Weizen oder Dinkel.

Heute erlebt dieser historische Brauch eine kulinarische und ökologische Renaissance. Was früher vorrangig in die Hausapotheke wanderte, bereichert heute die hochsommerliche Landküche. In den Juliusspital Weinstuben nutzen wir die aromatische Fülle dieser August-Kräuter, um unseren Gerichten den unverwechselbaren Geschmack der Region zu verleihen. Die ätherischen Öle der sonnenverwöhnten Pflanzen erreichen Mitte August ihren Höhepunkt. So schließt sich der Kreis von der jahrhundertealten Tradition zum ehrlichen Genuss auf dem Teller – ein Stück fränkischer Sommer, eingefangen im Aroma der Kräuter.

A photograph of a group of people dining at a restaurant. In the foreground, a hand holds a glass of white wine. The table is set with plates of food, including a large salad with orange shavings and bread. In the background, a man in a white shirt is looking to the side, and a woman in a floral shirt is partially visible. A blue rectangular box with white text is overlaid in the center of the image. The background wall has the words 'SCHNAPPS' and 'GENUSS' in large, dark letters.

Gutscheine

Ein Gutschein ist doch die perfekte Geschenkidee für fast jeden Anlass. Hier der Link zu unserem Gutscheinshop. Last-Minute, kein Problem, einfach ausdrucken.



Jede Minute zählt!

Blutig, Medium, Durch!

Das Geheimnis perfekter Fleischkultur liegt keineswegs im Hexenwerk, sondern in fundierter Physik, dem richtigen Gespür für Timing und vor allem in der kompromisslosen Qualität des Ausgangsprodukts.

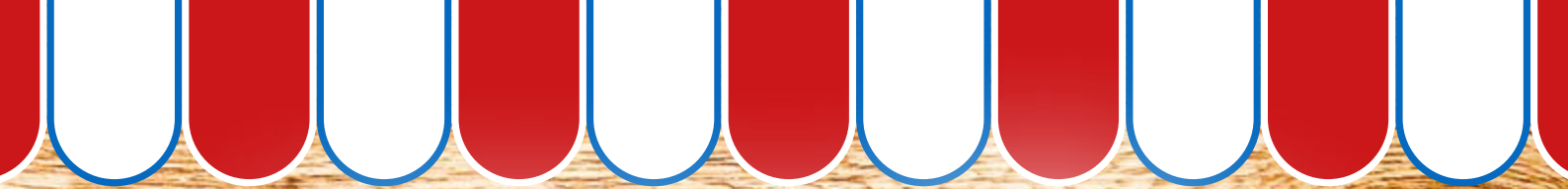
Das große Magie-Wort beim Grillen und Braten heißt Maillard-Reaktion. Wenn Fleisch ab etwa 140°C scharf angebraten oder gegrillt wird, gehen Aminosäuren und Röstzucker eine chemische Verbindung ein. Es entstehen Hunderte neue Aromastoffe und die typische, appetitliche braune Kruste. Doch diese Reaktion gelingt nur, wenn das Fleisch beim Kontakt mit der Hitze trocken ist und kaum Eigenwasser verliert. Genau hier trennt sich die Spreu vom Weizen. Industriell verarbeitetes Fleisch enthält oft zu viel gebundenes Wasser. Sobald es auf den Rost gelegt wird, tritt dieses Wasser aus, die Temperatur bricht ein und das Fleisch kocht im eigenen Saft, statt zu braten. Erstklassiges Fleisch

aus Kulinnas Metzgerei stammt von regionalen Erzeugern, wird handwerklich verarbeitet und ausreichend gereift. Es behält seine Saftigkeit im Inneren, schrumpft nicht zusammen und baut blitzschnell eine aromatische Kruste auf.

Um beim Gargrad Punktlandungen zu feiern, hilft dem Profi der Daumendruck. Doch jede Minute zählt, und ein präzises Fleischthermometer ist Ihr bester Freund am Rost. Bei einer Kerntemperatur von 48°C bis 52°C bleibt Rindfleisch tiefrot, warm und extrem saftig – ein Traum für echte Liebhaber von Edelstücken wie dem Filet. Wer es als Medium Rare bevorzugt, zielt auf 53°C bis 55°C ab, um einen zartrosa Kern mit vollem Aroma zu erhalten. Der Klassiker Medium liegt zwischen 55°C und 56°C, wo das Fleisch gleichmäßig rosa durchgezogen, fest im Biss und dennoch wunderbar saftig bleibt. Wer sein Fleisch lieber vollständig durchgegart genießt, peilt Temperaturen ab 60°C an. Ähnliche Temperaturen gelten auch für Schwein und Geflügel, wobei Sie Huhn immer durchgaren sollten und Schwein mindestens rosa gebraten werden sollte.

Ein wichtiger Profi-Tipp für alle Gargrade und Fleischsorten lautet: Nehmen Sie das Fleisch immer etwa 2°C bis 3°C vor dem Erreichen des Wunsch-werts vom Grill und lassen Sie es auf einem warmen Brett abgedeckt fünf Minuten ruhen. So entspannen sich die Muskelfasern, der Fleischsaft verteilt sich wieder gleichmäßig im Gewebe und tritt beim Anschnitt nicht schlagartig aus.





Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

BBQ

Kulinna's hat,
was Euer Grill braucht.



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

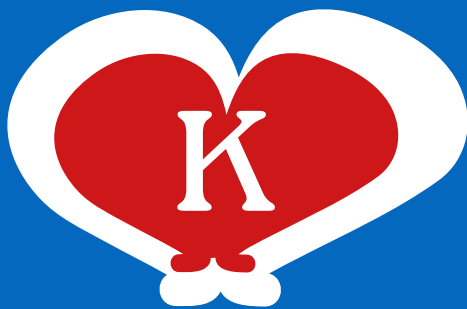
Kulinna's Bonusherzen



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
BACCHUS
VDP.GUTSWEIN



In der Nase frische Aromen von frischem grünem Apfel, Aprikose und Honigmelone. Am Gaumen rassig mit herrlicher Saftigkeit. Passt besonders gut zu pikant gewürzten Speisen. Der Bacchus ist also perfekt zu einem Hauch sommerlicher Schärfe und natürlich Kulinna's Currywurst. Bacchus ist der römische Gott des Weines, der Fruchtbarkeit und der Ekstase. In diesem Sinne wünschen wir viel Vergnügen mit diesem sommerlichen Hochgenuss.

Fruchtig frisch.

Der Gott des Weines empfiehlt höchst persönlich.



Stiftung Juliusspital 450 Jahre

Jeder Schluck eine gute Tat!

Zum Jubiläumsjahr der Stiftung gehört ein Wein, der die Liebe zur Heimat und zum Silvaner verbindet: Der Jubiläumswein - ein 2025 Würzburger Silvaner VDP.Ortswein aus den klassischen Muschelkalklagen Würzburgs. Der Erlös kommt vollständig dem sozialen Auftrag der Stiftung Juliusspital zugute. Erhältlich in der Vinothek und im Online Shop des Juliusspital Weinguts sowie bei uns in den Juliusspital Weinstuben (Als Souvenir im „Straßenverkauf“ zum Weingutspreis).





Gutsverwalter
Juliusspital Landwirtschaft
Christian Regnet

Porträt

des Monats



Aufgewachsen im oberfränkischen Markredwitz im Fichtelgebirge, bringt Christian Regnet die besten Voraussetzungen für seine verantwortungsvolle Aufgabe mit: Als diplomierter Agraringenieur vereint er fundiertes Fachwissen mit einer tiefen, ehrlichen Leidenschaft für den Ackerbau. Seit vielen Jahren leitet er als Gutsverwalter die Landwirtschaft der Stiftung Juliuspital und führt gemeinsam mit einem eingespielten Team von etwa fünf bis sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die traditionsreichen Stiftungsflächen in die Zukunft.

Sein Arbeitsalltag ist so vielfältig wie das Jahr selbst. Zu den Kernaufgaben des Betriebsmanagements gehören die vorausschauende Anbauplanung, das Durchdenken ausgewogener Fruchtfolgen, den Anbau von hochwertigem Saatgut – auch für andere Landwirte der Region – sowie die Steuerung aller Schritte von der Aussaat über die Pflege bis hin zur Ernte.

Auf den Feldern der Juliuspital-Landwirtschaft setzt Regnet dafür auf einen gesunden Kulturmix: Neben klassischen Sorten wie Zuckerrüben, Raps, Weizen und Wintergerste wächst hier auch Triticale als hochwertiges Futtergetreide oder als Biogas-Erntegut.

Christian Regnet

Das fränkische Getreide
in guter Hand.

Für Christian Regnet ist seine Arbeit weit mehr als nur ein Beruf. Sein persönlicher Leitsatz lautet, die anvertrauten Böden und Kulturen mit derselben Hingabe und Sorgfalt zu behandeln, als wären sie sein Eigentum – denn nur durch echtes Herzblut lässt sich Spitzenqualität auf dem Feld erzeugen.

Diese Einstellung ist heute wichtiger denn je, denn der Klimawandel stellt die Landwirtschaft vor eine große Herausforderung. Zunehmende Trockenheit, veränderte Niederschlagsmuster und neue Schädlinge verlangen neue Anbaustrategien. Regnet setzt dabei gezielt auf den Erhalt und Aufbau der Bodenfruchtbarkeit durch den Einsatz von Kompost und organischen Düngern sowie auf modernen, punktgenauen Pflanzenschutz. Seine Philosophie lautet dabei stets: Nicht gegen die Natur arbeiten, sondern sich an sie anpassen – damit die Böden der Stiftung auch für kommende Generationen ertragreich und gesund bleiben.

Apéro

AUGUST: **Sauerkirsch Spritz**

Sauerkirsch, Ingwer,
Cointreau, Echter SECCO
0,25 l 8,90 €



www.weinstuben-juliuspital.de

Weinterrasse

Genießen Sie
unsere neu
gestaltete
Terrasse.





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



Nicht weinen!



Sie bringt selbst hartgesotterne Profiköche regelmäßig zum Weinen und fehlt doch in so gut wie keinem herzhaften Gericht: Die Zwiebel ist das unangefochtene Fundament der fränkischen Handwerksküche. Statistische Erhebungen bestätigen Jahr für Jahr, was jeder Marktstandbesitzer längst weiß – sie ist das meistgekaufte Gemüse Deutschlands. Doch trotz ihrer ständigen Präsenz in Vorratskammern und Töpfen wird die scharfe Knolle noch immer massiv unterschätzt. Dabei ist sie weit mehr als ein billiger Geschmacksträger oder ein aromatisches Hilfsmittel. Sie ist ein echtes Wundergemüse, eine kulinarische Allzweckwaffe und ein heimisches Heilmittel zugleich.

In Mainfranken blickt der Zwiebelanbau auf eine jahrhundertlange Tradition zurück. Das warme, niederschlagsarme Klima des Maintals und die

durchlässigen, nährstoffreichen Sand- und Lößböden bieten der Pflanze optimale Bedingungen. Ob auf den Feldern rund um Albertshofen, im Kitzinger Land oder in den fruchtbaren Auen des Ochsenfurter Gaus: Die mainfränkischen Landwirte schätzen das Zwiebelgewächs seit Generationen für seine Robustheit. Die Vielfalt, die dabei auf den Feldern heranreift, ist faszinierend. Sie reicht von der scharfen, gelben Speisewiebel mit ihrer extrem festen Schale über die milde, feinsüße rote Zwiebel bis hin zur zarten Schalotte, die vor allem in feinen Saucen glänzt. Sogar frische Frühlingszwiebeln und Perlzwiebeln bereichern das heimische Sortiment im Jahreslauf.

Gesundheitlich ist die Zwiebel ein absolutes Kraftpaket. Ihre sprichwörtlich Tränen treibende Wirkung verdankt sie flüchtigen Schwefelverbindun-

gen wie dem Allicin, das beim Schneiden freigesetzt wird. Genau diese Inhaltsstoffe wirken im menschlichen Körper wie ein natürliches Antibiotikum: Sie hemmen Entzündungen, stärken das Immunsystem und wirken keimtötend. Zudem stecken Zwiebeln voller Antioxidantien, Ballaststoffe und Vitamin C, was sie gerade im Jahreszeitenwechsel zum perfekten Schutzschild für die Gesundheit macht.

Kulinarisch zeigt sich das Allroundtalent besonders ab Ende August von seiner besten Seite, wenn die Ernte auf den fränkischen Feldern in vollem Gange ist. Mit dem Spätsommer zieht auch der wohl bekannteste fränkische Klassiker in die Backstuben und Weinstuben ein: der frische Zwiebelkuchen. Auf knusprigem Hefeteig, reichlich belegt mit langsam gedünsteten Zwiebeln, krossem Speck aus Kulinnas Metzgerei, Kümmel und einem feinen Schmandguss, ist er der unangefochtene Begleiter für den ersten Federweißen oder einen fruchtigen Schoppen.

Doch die Zwiebel kann noch viel mehr. Sie bildet die unverzichtbare Basis für die klassische Fränkische Hochzeits- und

Festtagssuppe, gibt sauren Zipfeln ihren charakteristischen Fond und verleiht den dunklen Bratensoßen in den Juliusspital Weinstuben durch langsames Schmoren ihre tiefe, natürliche Süße und Bindung.

Ein weiterer unschätzbarer Vorteil liegt in ihrer fantastischen Haltbarkeit. Nach der August-ernte werden die Speisezwiebeln an der frischen Spätsommersonne getrocknet, bis ihre äußeren Hhäute papierartig rascheln. So eingelagert, überstehen die Knollen problemlos die kalten Monate und versorgen uns den ganzen Winter über verlässlich mit Vitaminen, Schärfe und Aroma. Ob rohe, feingewürfelte Schalotten im Salat, sanft karamellisierte Zwiebelringe auf dem Zwiebelrostbraten oder deftig gebacken auf der Festtagstafel: Die Zwiebel hat allen Grund, mit Stolz getragen zu werden – ganz ohne Tränen.





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.



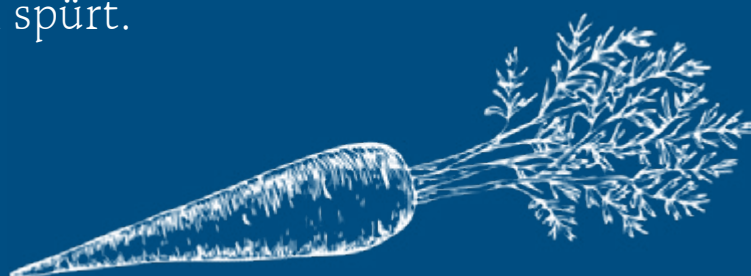
Franken
unsere Heimat, gibt dem Essen
Pfiff, den Weinen Schwung und
zaubert Stimmung an den Tisch.



*Küchengrüße von
Lukas Kulinna*

Großes Anglerlatinum

Als leidenschaftlicher Angler liegt mir der Fisch ganz besonders am Herzen – vom sanften Drill am Gewässer bis zum finalen Schliff auf dem Teller. Eine nachhaltige Herkunft und absolute Frische haben für mich oberste Priorität. Franken bietet mit seinen Flüssen und Teichen eine wunderbare maritime Vielfalt direkt vor der Haustür. Ob heimische Bachforellen, zarte Saiblinge, saftige Zander oder der traditionsreiche fränkische Karpfen – heimische Süßwasserfische sind echte Delikatessen, die viel zu oft im Schatten von Meeresfischen stehen. Erst wenn beim Fang, bei der schonenden Haltung und bei der fachgerechten Verarbeitung jedes Detail stimmt, entfaltet der Fisch sein volles, unverfälschtes Aroma. Und das ist keineswegs Seemannsgarn, sondern gelebte Küchenphilosophie: Nur mit dieser Sorgfalt gelingt am Ende ein Genuss, den man bei jedem Bissen spürt.



Jetzt schon vormerken!



Stiftung
Juliusspital
450 Jahre

Tag der offenen Tür

Am Samstag, den 19. September 2026, ist es so weit: Im Rahmen des Würzburger Stadtfests öffnet das Juliusspital von 11 bis 17 Uhr seine Tore zum großen Tag der offenen Tür! Merken Sie sich diesen Termin am besten schon jetzt im Kalender vor und blicken Sie gemeinsam mit uns hinter die Kulissen. Auf dem gesamten Gelände erwartet Sie und Ihre Familie ein mitreißendes Programm voller Überraschungen. Schlendern Sie durch die historischen Höfe, staunen Sie über die imposanten Großgeräte aus der Landwirtschaft, werfen Sie einen Blick in die prachtvolle Rokoko-Apotheke oder steigen Sie hinab in den weltberühmten Weinkeller. Für beste Stimmung sorgen mitreißende Livemusik, Zirkusvorstellungen, ein Streichelzoo und eindrucksvolles Schauschnitzen. Auch das Mitmachen kommt nicht zu kurz: Die Kleinen lassen in der Teddy-Klinik ihre Kuscheltiere verarzten, während Sportbegeisterte ihr Können beim Torwandschießen testen oder Mutige im Alterssimulationsanzug hautnah ausprobieren, wie sich das Älterwerden anfühlt.

Am Wochenende
SAMSTAG & SONNTAG

Kleiner Blattsalat der Saison

(7,90 €)

*

**Rinderhufsteak
gebratene Speckpufferlinge,
Jus, Kroketten**

(nur als Hauptgericht 29,90 €)

*

**Mousse von dunkler Schokolade
Ananascarpaccio**

(9,90 €)

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

MARKTPLATZ-POMMES

Jeder kennt sie, jeder liebt sie: die legendären Schwimmbad-pommes. Sie schmecken nach Sommer, Freiheit, ein wenig Chlor und Kindheitserinnerungen. Doch was macht man, wenn der fränkische Himmel mal wieder grau ist, die Sonne Pause macht oder der Sinn schlichtweg nach einem entspannten Stadtbummel durch Würzburg steht? Ganz einfach: Man holt sich das ultimative Urlaubsgefühl im Herzen der Altstadt. Denn da servieren wir Ihnen unsere krossen, goldgelben Marktplatzpommes am Frankenlümmel-Stand!

Auch ohne nasse Badehose und Schwimmflügel entfalten feine Fritten ihre ganz eigene Magie. Unsere Marktplatzpommes werden genau so frittiert, wie eine perfekte Pommes sein muss: außen unnachahmlich knusprig, innen wunderbar fluffig und genau richtig gewürzt. Sie sind das perfekte Gegenmittel bei plötzlichem Heißhunger mitten in der Stadt.

Wer Lust auf mehr als den puren Klassiker mit Ketchup oder Mayonnaise hat, wählt aus unseren leckeren Toppings. Oder kombinieren Sie Ihre Marktplatzpommes mit unserer knackigen, frischen Currywurst, deren hausgemachte Sauce die perfekte Schärfe mitbringt.

Dazu ein perfekt gekühltes Glas fränkischen Wein und die feine Fruchtsäure eines Silvaners schneidet wunderbar durch die Herzhaftigkeit von Pommes und Currywurst – eine Kombination, die beweist, wie genial Bodenständigkeit und echter Weingenuss zusammenpassen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch am Frankenlümmel!



Würzburger Weinparade 27.8. - 6.9. 2026

Besuchen Sie uns auf dem
Würzburger Marktplatz.

Jetzt reservieren!
Veranstaltungshandy
0175 1483053



CHILI CHEDDAR



UNSERE SAISONWURST MIT CHILI UND
CHEDDAR-KÄSE. DER CREMIG-SCHARFE
SOMMERGENUSS. AUCH PERFEKT FÜR
DEN HEIMISCHEN GRILL.



Zutaten (4 Pers.):

500g Erbsen
(ca. 1kg mit Schoten)
1 Schalotte
50g Butter
1 EL Zucker
1 TL Salz
750 ml Gemüsefond
1 Bund Minze

Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche

*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Frank Kulinna*

Erbsensuppe mit Minze

Ein frischer Genuss für heiße Tage

1. Erbsen auslösen

Die Erbsen aus den Schoten lösen und in einer Schale sammeln.

2. Erbsen dünsten

Die Erbsen in einem Topf mit Locheinsatz ca. 15 Minuten weich dünsten. Ersatzweise ganz wenig Wasser in den Topf geben.

3. Schalotte würfeln

Die Schalotte fein würfeln und in der Butter langsam glasig dünsten, nicht braun werden lassen.

4. Erbsen anschwitzen

Einige Erbsen zur Dekoration behalten. Die restlichen gedünsteten Erbsen und den Zucker zu der Schalotte und Butter geben und 10 Minuten mitdünsten.

5. Ablöschen

Mit dem Gemüsefond ablöschen und einköcheln lassen.

6. Pürieren

Einige Minzblätter in die Suppe zupfen und dann mit dem Mixstab pürieren. Vorsicht, die Suppe sollte nur ein leichtes Minzaroma haben, lieber etwas nachwürzen und vorher abschmecken. Achten Sie auch auf die richtige Minzsorte, keine Pfefferminze verwenden.

7. Anrichten

In einem Suppenteller anrichten, ca. 1-2 cm Füllhöhe. Mit einigen ganzen Erbsen und einem Minzbüschel dekorieren.

Beilage:

Als Suppeneinlage passen auch hervorragend Bratwürste vom Lamm, Fleischbällchen oder gegrillte Hühnchenbrust.

Eine erlesene Auswahl finden Sie wie immer in Kulinna's Metzgerei & HeimatKüche.




Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche

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!





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



Juliuspital
WEINGUT. WÜRZBURG.

Schauen Sie doch mal
in den Weinshop.

www.juliuspital-weingut.de/einkaufen

Eiswürfel im Frankenwein, Sakrileg oder Sommerfrische?

Sobald die Hitze über den steilen Rebhängen des Maintals flirrt, stellt sich eine brisante Frage: Darf man einen Eiswürfel in den Frankenwein werfen? Für viele Weinliebhaber ist die Vorstellung ein klares Sakrileg – schließlich stecken im Bocksbeutel Monate harter Arbeit der Winzer, um Säure, Frucht und Mineralität perfekt zu konzentrieren und zu balancieren. Jetzt wieder verdünnen? Wasser im Wein? Ein absolutes No-Go! Zumindest auf den ersten Blick.

Ein Blick von Franken nach Frankreich zeigt jedoch: Was dem einen als Frevel gilt, ist andernorts gelebte Kultur. In Südfrankreich bestellt man im Hochsommer völlig selbstverständlich einen „Piscine“ – ein großzügiges Glas Rosé oder Weißwein, das auf Eis serviert wird. Auch passionierte Whisky-Kenner wissen um die Magie der feinen Dosierung: Ein einziger Tropfen kühles Wasser kann die Oberflächenspannung der Flüssigkeit aufbrechen und so flüchtige Aromen freisetzen und den Geschmack heben.

Genau hier liegt das Geheimnis für den sommerlichen Weingenuss: Die Menge machts! Ein einzelner, großer und steinharter Eiswürfel kühlt den Schoppen blitzschnell herunter, ohne ihn sofort zu verwässern. Bei extremer Hitze schützt er das Glas davor, innerhalb weniger Minuten warm zu werden. Ausschlaggebend ist zudem die Qualitätsstufe des Weines. Extraktreiche, dicht gewobenen Spitzenweine besitzen eine enorme Dichte an komplexen Aromen, darin hat Eis nichts zu suchen. Kühlen Sie den Wein etwas mehr und servieren sie kleinere Portionen in eisgekühlten Gläsern.

Ob man den Eiswürfel nun als kleine Sünde oder als stilvolle Sommererfrischung betrachtet, bleibt jedem selbst überlassen. Erlaubt ist schlussendlich, was schmeckt und für die nötige Abkühlung sorgt. Probieren Sie es an heißen Augusttagen auf unserer Weinterrasse einfach selbst aus – wir verraten es auch keiner Sommelière und keinem Sommelier!

Bis bald im September.



Kulinna's Magazin

#06/26

Impressum

Herausgeber: Frank und Lukas Kulinna GbR

Kontakt: Frank und Lukas Kulinna GbR
Raiffeisenstraße 14a
97209 Veitshöchheim

Vertreten durch, V.i.S.d.P.: Frank Kulinna, Lukas Kulinna
Tel: 0931 / 52756

www.kulinna.info

www.weinstuben-juliusspital.de

www.frankenluemmel.de

Redaktion und Layout: Angesagt GmbH
www.angesagt-gmbh.de