



Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#07/26

Juli

Pool Party oder Weinterrasse.

Wir haben für jeden Anlass den perfekten Service. Ob am heimischen Pool oder auf der Juliuspital Weinterrasse, Kulinna's bietet kulinarischen Genuss.

Kiliani, ein ganz besonders Fest.

Seit fast 1000 Jahren ziehen Menschen aus der Region zur Kiliani-Messe nach Würzburg. Ein freudiger Anlass bis heute. Machen Sie doch auch Rast bei uns.

Heisse Küsse, heisse Hunde!

Hier erfahren Sie, warum Küsse und Hunde in dieser Ausgabe besondere Aufmerksamkeit von uns bekommen. Ein heisses Highlight im Juli.



Inhalt

- 4 Grußwort „Halbzeit“
- 8 450
- 11 Kiliani
- 14 Der Fränkische Rechen
- 16 Dick oder dünn?
- 20 Weinempfehlung des Monats
- 23 Porträt des Monats
- 27 Die Kirsche
- 30 Küchengrüße von Lukas Kulinna
- 33 Heisse Hunde, scharfe Küsse
- 36 Rezept: Gazpacho mit Kaisergranaten
- 42 Auf die Freundschaft und den Wein
- 43 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

Halbzeit!

Liebe Gäste,

die Hälfte des Jahres ist geschafft und ein ganz besonderes Ereignis steht vor der Tür: Das Kilians-Fest und die traditionelle Verkaufsmesse bringen eine unvergleichliche Stimmung in die Stadt.

Tauchen Sie ein in das lebendige Treiben auf dem Marktplatz und schlendern Sie durch die schöne Altstadt. Für die perfekte Pause zwischendurch erwartet Sie unsere idyllische Weinterrasse als gemütliche Zuflucht mitten in der Stadt. Hier können Sie unter freiem Himmel entspannen – mit Blick auf den Stiftungspark und die Würzburger Weinberge.

Auch kulinarisch feiern wir im Juli die Fülle des Hochsommers. Freuen Sie sich auf das Beste, was diesen Monat so schmackhaft macht: Die ersten Pfifferlinge, sonnengereifte Tomaten

sowie erntefrisches Gemüse und Früchte direkt aus der Region. Dazu servieren wir Ihnen perfekt gekühlte, spritzige Weine, die hervorragend zu unseren leichten Sommergerichten oder feinen Fischspezialitäten passen.

Genießen Sie die Sonnenseite des Lebens. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen auf einen unvergesslichen Juli anzustoßen!

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!**

www.kulinna.info

Tagesempfehlung
Wochenvorschau
1.07. - 31.07.26



Unsere Tagesschmankerln
Wochenvorschau 1.07. - 31.07.26

MONTAG

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler, Zwiebeln, Gewürzgurke, Bratkartoffeln
14,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten

Schmorzwiebeln, karamellisierte Apfel,
Kartoffelpüree
12,90 €

MITTWOCH

Filetspitzen vom Schwein

Champignonrahmsauce, Butterspätzle
16,90 €

DONNERSTAG

Fleischspieß vom Grill

Speck, Paprika, Zwiebel in würziger Sauce,
Pommes frites
14,90 €

FREITAG

Rotbarschfilet, gebraten

Zitronen-Tomatenbutter, Salzkartoffeln
16,90 €

450

Die Stiftung Juliusspital steht unerschütterlich für ihren historischen Auftrag „Helfen & Heilen“. Was im Jahr 1576 durch Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn als Spital für Arme und Kranke ins Leben gerufen wurde, ist heute eines der lebendigsten Symbole für gelebte Nächstenliebe, Tradition und Innovation in ganz Franken. Zum großen 450-jährigen Jubiläum blicken wir voller Stolz auf eine Geschichte zurück, die von Generationen von Würzburgern gemeinsam geschrieben wurde.

Das Besondere am Juliusspital ist bis heute seine einzigartige Struktur: Das soziale Engagement im Krankenhaus und in der Altenpflege wird seit jeher durch die eigenen Betriebe getragen. Die Erträge aus der stiftungseigenen Landwirtschaft und dem weltberühmten Weingut sichern das Fundament dieser wert-



vollen Arbeit. Wer diese tiefe Verbundenheit zur Region und die sprichwörtliche fränkische Gastfreundschaft mit allen Sinnen erleben möchte, ist in den Juliusspital Weinstuben genau richtig. Hier verbindet sich das historische Erbe der Stiftung zu einem echten Stück Würzburger Lebensgefühl.

Feiern Sie mit uns dieses besondere Jubiläumsjahr und entdecken Sie alle Hintergründe zur Geschichte und zum Jubiläum unter:

www.juliusspital.de/450





Kulinna's

**Metzgerei
& Heimatküche**

**Kulinna's
LÄNDER-LEBERKÄSE**

**Echte Leberkäse-Vielfalt
zur Weltmeisterschaft.
Genießt unsere kreative
WM-Auswahl.**



USA: Mac & Cheese

Mexico: Bohnen, Mais, Chili, Cheddar

Kanada: gepökelttes Rindfleisch, Bacon und Ahornsirup
u.v.m.



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

Kiliani

Ein wichtiger Tag.



Es ist wieder Kiliani-Zeit. Dieses Fest ist weit mehr als nur ein großes Sommerevent. Es ist das schlagende Herz unserer Stadtidentität – und das schon seit fast tausend Jahren. Alles begann im Jahr 1030, als Kaiser Konrad II. Würzburg das Recht verlieh, eine Messe abzuhalten. Benannt ist sie nach dem Heiligen Kilian, dem Schutzpatron Frankens, dessen offizieller Gedenktag der 8. Juli ist.

Ursprünglich fand die Messe im Herbst statt, doch um den Kilianitag herum kamen bereits viele Pilger in die Stadt, dass man das Fest kurzerhand in den Hochsommer und auch weg von der ohnehin arbeitsreichen Erntesaison verlegte.

Im Mittelalter war dies eine überlebenswichtige Wallfahrts- und Handelsmesse. Die Menschen strömten von weit her herbei, um am Grab des Heiligen zu beten und sich auf dem Markt mit Klei-

dung, Töpfen und Vorräten für das ganze Jahr einzudecken. Erst viel später, im Jahr 1846, trennte man das Treiben auf: Die Verkaufsmesse blieb auf dem Marktplatz, während das eigentliche Volksfest auf die Talavera zog.

Bis heute ist dieser Zauber lebendig. Doch so schön das Stöbern und Feilschen im Juli-Sonnenschein auch ist – nach ein paar Stunden auf den Beinen sehnt man sich nach einer Pause. Genau hierfür sind die Juliusspital Weinstuben seit jeher die perfekte Zuflucht und nur wenige Gehminuten vom Marktplatz entfernt.

Schalten Sie einen Gang herunter und genießen Sie unter freiem Himmel einen leichten Silvaner. Machen Sie Ihren Kiliani-Ausflug komplett, entfliehen Sie der Hektik und krönen Sie den Tag mit echter fränkischer Gastfreundschaft. Wir freuen uns auf Sie!



Angebote JULI

29.06. - 04.07.	Chili-Salami	2,19 € / 100g
	Käseknacker	1,59 € / 100g
06.07. - 11.07.	Lammhüfte / Lammspieße	1,99 € / 100g
	Kulinna's Weißwürste	1,29 € / 100g
	Pastrami	2,49 € / 100g
	Kiliani-Kracher	1,89 € / 100g
13.07. - 18.07.	Entrecôte vom Weiderind	3,99 € / 100g
	Gelbwurst mit/ohne Grün	1,29 € / 100g
	Hirschsteaks	1,49 € / 100g
20.07. - 25.07.	Kikok Maishähnchenbrust	1,99 € / 100g
	Leberwurst, grob	1,29 € / 100g
	Grillspieße (Schwein)	1,49 € / 100g
	2er Pack Burger Patties (TK*)	2,19 € / 100g
27.07. - 01.08.	Wildschweinkeule ohne Kn. (TK*)	1,69 € / 100g
	Weißer Presssack	1,59 € / 100g
	Leberkäse Aufschnitt	1,29 € / 100g
	Würzburger Bratwürste	1,29 € / 100g
	Leberkäse zum Selberbacken (TK*)	1,09 € / 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

Der Fränkische Rechen



Haben Sie sich eigentlich schon einmal gefragt, was der Heilige Kilian mit den fränkischen Farben Rot und Weiß zu tun hat? Und nein, der berühmte „Fränkische Rechen“ hat absolut nichts mit der Gartenarbeit oder herbstlichem Laub zu tun!

Wenn der Juli beginnt und die Stadt im rot-weißen Fahnen-schmuck erstrahlt, feiert Würzburg sein historisches Erbe. Die Wurzeln dieser Farben reichen tief in die Stadtgeschichte zurück und sind untrennbar mit dem Heiligen Kilian verbunden. Im christlichen Glauben steht das tiefe Rot für das Blut, das der Schutzpatron und seine Gefährten im Jahr 689 bei ihrem Märtyrertod vergossen, während das Weiß die Reinheit ihres Glaubens symbolisiert. Aus diesem Gedenken entstand das geschichtsträchtige „Kiliansbanner“, eine rot-weiße Fahne, welche die Würzburger Fürstbischöfe vorantrugen. Später formten sich daraus die charakteristischen Zacken des fränkischen Wappens, das unsere Region bis heute eint.

Doch Würzburgs Identität ruht auf weit mehr als nur auf Mythen. Sie ist tief geprägt von einer jahrhundertealten Bürgertradition und dem handwerklichen Können ihrer Bewohner, die diese Stadt stark machten. Hand in Hand mit diesem Bürgergeist entwickelte sich der mainfränkische Weinbau zu einer echten Kulturform, die Landschaften formte und bis heute für höchste Qualität steht.

Würzburg wurde so nicht nur ein Zentrum des Genusses, sondern auch ein Epizentrum der Wissenschaft. Wegweisende medizinische Errungenschaften nahmen hier ihren Anfang – eng verknüpft mit den hiesigen Kliniken und Instituten, an denen später weltberühmte Nobelpreisträger wie Wilhelm Conrad Röntgen Geschichte schrieben. Wenn wir also im Juli feiern und die rot-weißen Farben im Sommerwind wehen, blicken wir auf ein reiches Fundament aus Glaube, Wissenschaft, Bürgertum und Weinbaukultur.

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 salad with orange ribbons and bread. In the background, a man in a white shirt looks to the right, and a woman in a floral shirt is partially visible on the left. The wall behind them has the word 'GENUSS' written in large, dark letters. A blue rectangular box with white text is overlaid in the center of the image.

Gutscheine

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



Dick oder dünn?

Das ist hier nicht die Frage!

Die Fränkische Bratwurst ist ein wichtiges Kulturgut unserer Heimat! Wenn die Grillsaison in vollem Gang ist dreht sich auf den fränkischen Highend-Grills fast alles um die perfekte Wurst. Doch Bratwurst ist keineswegs gleich Bratwurst. Die Vielfalt, die wir hier in Franken lieben, ist eine Wissenschaft für sich – und genau das macht den Reiz aus. Der eine mag sie grob und kräftig mit viel Majoran, der andere bevorzugt sie fein gekuttert, elegant gewürzt und im hauchdünnen Bündel. Ob als kurze, dicke Grillwurst oder als extralange Kiliani-Festbratwurst, die traditionell geknickt im Brötchen landet: Jede Wurst hat ihren ganz eigenen Charakter und ihren perfekten Moment.

Bei Kulinnas Metzgerei leben und lieben wir diese Vielfalt. Für uns ist das Handwerk Tradition und Spielwiese zugleich, weshalb Sie an unserer Theke für jeden Geschmack und jeden Anlass genau die richtige Wurst finden. Suchen Sie den rustikalen Klassiker für das Familienfest, eine feine Spezialität für den anspruchsvollen Gaumen oder den feurigen Frankenhümmel für den Grillabend mit Freunden? Wir haben sie alle – handwerklich perfekt hergestellt aus bestem regionalem Fleisch und mit Fingerspitzengefühl gewürzt. Denn wir wissen: So unterschiedlich die Geschmäcker im Juli auch sind, beim gemütlichen Grillen kommen am Ende doch wieder alle an einem Tisch zusammen.

Jede Bratwurst entfaltet dabei ihr ganz eigenes Aroma und sorgt für den ultimativen Geschmack des mainfränkischen Hochsommers. Kommen Sie vorbei, finden Sie Ihre persönliche Lieblingswurst, beißen Sie dazu vielleicht auch mal in die Wurst des Nachbarn, und stoßen Sie auf die Genussvielfalt unserer Heimat an.





Kulinna's

**Metzgerei
& Heimatküche**

WM-BBQ

**Wir sind im WM-Fieber und
versorgen Euch mit allem, was
der Grill braucht.**



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

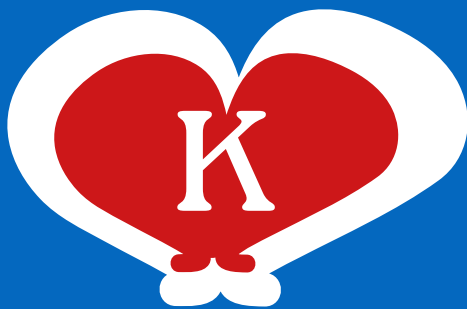
Kulinna's Bonusherzen



Brotzeit

nur mit Kulinna!

Jetzt Bonuskarte für die
Frischetheke sichern.



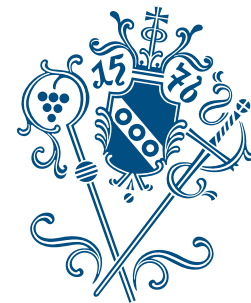
Kulinna's Bonusherzen

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
JULIUS ZERO



Klassisches Aromenspiel des Rieslings, gelbe Fruchtaromen und feine Würze, alkoholfreies Trinkvergnügen. Gut gekühlt (8 - 10°C) einschicken und genießen. Dieser alkoholfreie Wein ist eine echte Alternative für alle, die gerne stilvolle Trinkfreude und ausgelassene Feierstimmung genießen, dabei aber auf Alkohol verzichten wollen. Basis für den JULIUS ZERO ist ein Wein der Rebsorte Riesling. Selbstverständlich ist nur ein Wein mit brillanten Fruchtaromen die perfekte Basis. Die modernste und vor allem schonendste Methode zur Alkoholextraktion garantiert dabei höchsten Genuss.

Einfach mal probieren.

Unsere Empfehlung
wenn weniger mehr ist.



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).





Pfarrer
Bernhard Stühler

Porträt

des Monats



Bernhard Stühler

Berufung an vielen wichtigen Stellen.

Seit fast drei Jahrzehnten gehört Pfarrer Bernhard Stühler zur Stiftungsfamilie – als Pfarrer, Seelsorger, Wegbegleiter und verlässliche Konstante im Leben der Stiftung Juliusspital. Wo Menschen krank sind, Abschied nehmen, Trost suchen oder schwere Verantwortung tragen, ist er da: hörend, stärkend, ordnend.

Das Fundament seines Wirkens wurde im Jahr 1982 mit der Priesterweihe gelegt. Seit 1999 leitet er als Pfarrer die Pfarrei Sankt Kilian im Juliusspital und ist seitdem das geistliche Herz der Stiftung. Sein täglicher Dienst führt ihn als Seelsorger im Klinikum, auf den Palliativstationen, im Hospiz und im Seniorenstift dorthin, wo er am meisten gebraucht wird. Als Oberpflegamtsrat bringt er seine christlichen Werte

und seine reiche Erfahrung direkt in das Leitungsgremium der Stiftung ein.

Sein Wissen gibt er zudem als Lehrer für den Ethikunterricht in den Juliusspital Pflegefachschulen sowie als Referent in der Juliusspital Palliativakademie an nachfolgende Generationen weiter. Seit 2020 übernimmt er über die Stadtgrenzen Würzburgs hinaus zudem die Verantwortung als Rektor ecclesiae für die Kirche Mariä Schutz auf der Vogelsburg. Pfarrer Bernhard Stühler verkörpert den Stiftungsauftrag „Helfen & Heilen“ nicht nur als Beruf, sondern als Berufung und hält diese Werte im 21. Jahrhundert lebendig.

Apéro

JULI:

Holunder Spritz

Holunder, St. Germain,
Pfirsich, 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



Die Kirsche



Die Wiege und auch die Namensherkunft der süßen Frucht liegt im Schwarzmeergebiet, genauer gesagt in der antiken Stadt Kerasus (der heutigen Türkei). Von dort brachte der römische Feldherr Lukullus die ersten Pflanzen im ersten Jahrhundert vor Christus nach Europa. Nach Deutschland kam die Kirsche wenig später mit den Römern, die den gezielten Anbau in unseren Regionen etablierten.

Heute ist sie die unangefochtene Königin des fränkischen Hochsommers wenn im Juli die tiefroten, prallen Früchte an den Bäumen glänzen. Der Kirschenanbau hat in Franken – besonders in den geschützten Lagen des Maintals und der Fränkischen Schweiz – eine jahrhundertealte Tradition. Unsere kalkhaltigen Böden und das sonnenreiche Klima bieten die absolut perfekten Bedingungen für ein unvergleichlich intensives Aroma. Für die heimischen Obstbauern ist die Ernte im Juli

der arbeitsvolle Höhepunkt des Sommers, denn Kirschenenernte ist bis heute reine Handarbeit.

Doch die süßen Früchte sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch echte Kraftpakete der Natur. Kirschen stecken voller wertvoller Inhaltsstoffe: Sie sind reich an Vitamin C, Kalium und Folsäure, enthalten entzündungshemmende Anthociane – die für die tiefrote Farbe sorgen – und sind trotz ihrer Süße dank des hohen Wassergehalts die perfekte, erfrischende Nascherei für heiße Sommertage.

In der fränkischen Küche verwandelt man die Ernte seit jeher in echtes Comfort Food. Besonders bekannt ist der „Kirschenmichel“: Ein traditioneller Auflauf aus altbackenen Brötchen, Milch, Ei und einer Portion frischer Sauerkirschen, der im Ofen goldbraun gebacken und warm mit Vanillesauce serviert wird – Traditionsküche in ihrer leckersten Form.



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**



*Küchengröße von
Lukas Kulinna*

Chili im Sommer?

Eine feine Schärfe ist im heißen Sommer genau das Richtige für den Körper. Sie regt die Thermoregulation an, bringt uns sanft ins Schwitzen und sorgt so paradoxerweise für eine wunderbare innere Abkühlung. Gleichzeitig kurbelt sie den Kreislauf an und wirkt wie ein natürlicher Geschmacksverstärker: Sie hebt die Vielfalt des knackigen Sommergemüses auf ein ganz neues Level und lässt vollreife Tomaten, Zucchini und frische Kräuter so richtig intensiv strahlen.

Genau deshalb bringen wir im Juli gerne etwas Chili in unsere sommerlich-leichten Gerichte. Für unsere Küche bedeutet das die perfekte Gelegenheit, kreativ zu werden. Es macht einfach riesigen Spaß, die gesamte Produktvielfalt der Saison voll auszuschöpfen und mit feurigen Nuancen zu spielen.



Am Wochenende
SAMSTAG & SONNTAG

Geeiste Gurkensuppe mit Dill

(7,90 €)

*

**Hähnchenbrustfilet, gegrillt
Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln**

(nur als Hauptgericht 25,90 €)

*

**Pfirsich-Quarkeis,
Pfirsichkompott**

(8,90 €)

36,90 €



3 X IN WÜRZBURG

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

WWW.FRANKENKUEMMEL.DE

HEISSE HUNDE, SCHARFE KÜSSE!

„Heiße Hunde“ und „Scharfe Küsse“ haben auf den ersten Blick nichts miteinander zu tun. Doch der Juli hält im Kalender zwei ganz besondere Meilensteine parat: Am 6. Juli feiern wir den Internationalen Tag des Kusses, und kurz darauf, ab dem 23. Juli, brechen traditionell die Hundstage an – die meteorologisch heißeste Zeit des Jahres. Wenn die Temperaturen ihren Höhepunkt erreichen und die Luft flirrt, sehnen wir uns alle nach Abkühlung, feurigen Momenten und echtem Genuss. Doch statt träge zu werden, feiern wir diese hitzige Jahreszeit auf ganz besonders schmackhafte Weise. Denn mal ehrlich: Was passt besser zu heißen Tagen und scharfen Küssen als ein kulinarischer Volltreffer, der beides in sich vereint?

Genau jetzt schlägt die Stunde für den König des Sommergrills: den Frankenkümmel von Kulinna's. Er ist im wahrsten Sinne des Wortes unser ganz eigener, fränkischer „Hot Dog“ – ein verdammt heißer Hund!

Handwerklich perfekt zubereitet, bringt er genau die richtige Würze auf den Teller. Am besten schmeckt er natürlich mit Kulinna's original Currysoße. Das ist Genuss, der so intensiv ist, dass man ihn einfach lieben – ja, quasi küssen – muss!

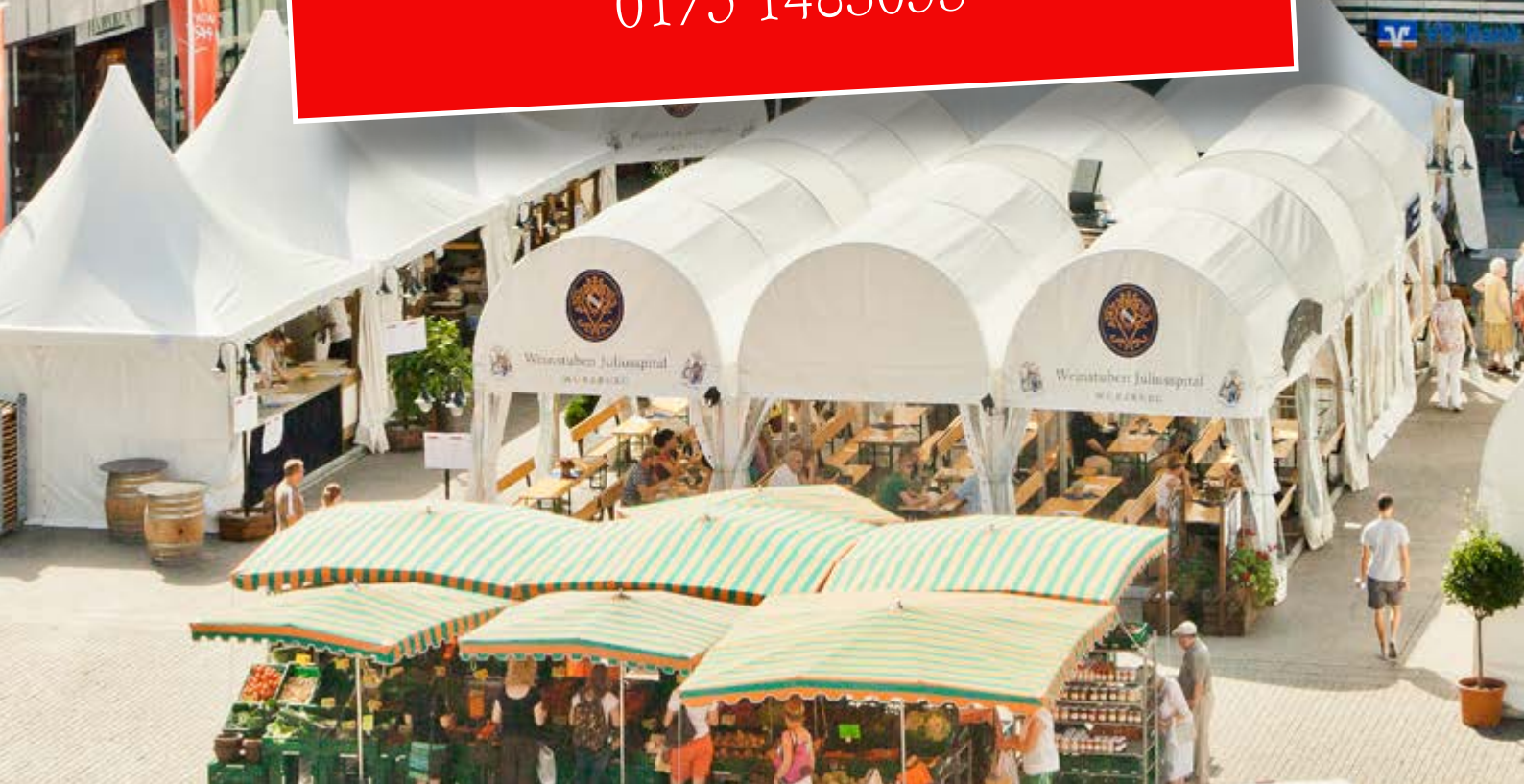
Genießen Sie den Frankenkümmel wunderbar balanciert durch eine eiskalte Scheurebe vom Weingut Juliusspital, die die Schärfe perfekt auffängt. Bringen Sie Ihre Lieblingsmenschen mit, feiern Sie die Liebe, vertreiben Sie die Hitze mit einem kühlen Schoppen und küssen Sie den Sommer wach. Erleben Sie, wie verdammt gut die heißeste Zeit des Jahres schmecken kann.



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.):

2 rote Paprika
3 Eiertomaten
1/4 Gurke
1 Selleriestange
1 Knoblauchzehe
1 Peperoncino
50ml Olivenöl
2 TL Crème fraîche
1/4 Bund Basilikum
1/4 Bund Koriander
Salz und Pfeffer

8 Kaisergranaten
oder Garnelen

**Kulinna's**
Metzgerei
& Heimatküche

*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Frank Kulinna*

Gazpacho mit gegrillten Kaisergranaten

Ein frischer Genuss für heiße Tage

1. Waschen

Das Gemüse waschen, schneiden und fein pürieren.

2. Kräuter und Gewürze

Die Kräuter fein hacken und zusammen mit den Gewürzen zur Suppe geben.

3. Ziehen lassen

Die Suppe im Kühlschrank für ca. 1 Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb streichen.

4. Kaisergranaten putzen

Die Kaisergranatenschwänze aus der Schale lösen, vom Darm befreien und in kaltem Wasser sorgfältig ausspülen.

5. Anbraten

Die Garnelenschwänze salzen und in einer heißen, beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl glasig braten. Alternativ einfach kurz und heiss grillen.

6. Anrichten

In einem Suppenteller anrichten, ca. 1-2 cm Füllhöhe. Die Granaten mittig zu einem kleinen Turm stapeln. Mit einem Basilikumblatt und Brotcroûtons garnieren und schnell servieren. Der Kontrast von eiskalter Gazpacho und heißen Kaisergranaten ist eine Geschmacksexplosion.

Info:

Kaisergranaten sind edle Meerestiere, eng mit dem Hummer verwandt. Garnelen gehören zu den Krabbenartigen.

Tipp: Probieren Sie einfach auch andere Gemüse der Saison und andere gegrillte Köstlichkeiten. Das funktioniert auch ganz wunderbar mit Hähnchen, Lamm oder Bratwürsten. Eine erlesene Auswahl finden Sie wie immer in Kulinna's Metzgerei & HeimatKüche.




Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche

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 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

Auf die Freundschaft und den Wein.

Im Juli kommen wirklich bemerkenswert viele kuriose Feiertage zusammen. Doch ein ganz besonderer Höhepunkt wartet am Ende des Monats auf uns: Am 30. Juli feiern wir den Internationalen Tag der Freundschaft. Es ist die perfekte Gelegenheit, um einmal innenzuhalten und danke zu sagen – für die Menschen, die unser Leben bereichern, mit denen wir lachen, weinen und die besten Momente teilen.

Doch echte Verbundenheit braucht Symbole. Und während man früher im Wilden Westen vielleicht noch eine riskante Blutsbruderschaft schwor, um unzertrennlich zu werden, machen wir es im hochsommerlichen Mainfranken heute viel eleganter, friedlicher und geschmackvoller: Wir schließen einfach Freundschaft mit dem Wein! Denn Wein und Freundschaft teilen dieselbe Philosophie. Beide brauchen

Zeit, um zu reifen, tief zu wurzeln und ihren wahren Charakter zu entfalten. Ein guter Wein verbindet die Menschen am Tisch, bricht das Eis und lässt tiefgründige Gespräche entstehen. Um diese besondere Verbindung gebührend zu besiegeln, wählt man im Juli am besten einen Tropfen aus dem Juliusspital. Die legendären Weine im traditionellen Bocksbeutel stehen seit Jahrhunderten für Verlässlichkeit, höchste Qualität und echte fränkische Identität.

Der schönste Ort, um diese Verbundenheit zu pflegen, sind natürlich die Juliusspital Weinstuben, Kulinnas Metzgerei & HeimatKüche oder unser Frankenlümmel am Marktplatz. Packen Sie Ihre Lieblingsmenschen ein und besuchen Sie uns. Denn nichts schweißt mehr zusammen als hervorragendes Essen, ehrliche Gespräche und ein gutes Glas Wein.

Bis bald im August.



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