

Würzburger
Weinparade
27.8. - 6.9.



Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#09/26

September

Tag der offenen Tür
19.9.



Jetzt für Weih- nachten planen!

Denken Sie rechtzeitig an
die Planung der Feiertage.
Schnell sind die Monate
vergangen. Reservieren Sie
jetzt, wir beraten Sie gerne
für ein gelungenes Fest.

Wild & Wiesn in unserer Metzgerei.

Wir starten mit Wildwochen
in den September und legen
dann mit Wiesn-Wochen
noch einen drauf. Leckere
Angebote und herzhafte Spe-
zialitäten laden zum Genuss.

Wein & Fest auf dem Marktplatz.

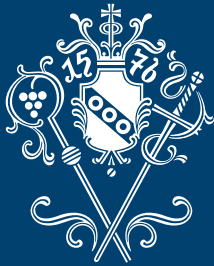
Die Weinparade im Herzen
von Würzburg, zeigt, was
der Würzburger Weinkeller
zu bieten hat. Besuchen Sie
unsere Festpagoden - gute
Stimmung garantiert.

Inhalt

4	Grußwort „Frohes (Wein-)Fest“
8	Franconian Summer
10	Frühe Weihnachten
13	Warum Wild?
16	Weinempfehlung des Monats
22	Brain Power
25	Küchengrüße von Lukas Kulinna
27	Tag der offenen Tür
30	Schulanfang
33	Rezept: Kulinna's Zwiebeltarte mit Speck
39	Spätlese
40	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

Frohes (Wein-) Fest!

Liebe Gäste,

im September steht ganz Mainfranken im Zeichen der Dankbarkeit für ein erfolgreiches Landwirtschaftsjahr – die Wochen der Erntefeste sind angebrochen!

Ein ganz besonderer Höhepunkt ist jetzt in vollem Gange: Die Würzburger Weinparade verwandelt den Marktplatz in ein Paradies für Genießer. Schlendern Sie über das Fest, probieren Sie sich durch die edlen Tropfen der Region und besuchen Sie uns unbedingt an unserem Stand für einen unvergesslichen Mittag oder Abend!

Unsere Weinterrasse ist die perfekte alternative zum Festtrubel, außerdem warm und windgeschützt. Unter freiem Spätsommerhimmel lässt sich die goldene Jahreszeit bei einem Glas Wein und feinen Köstlichkeiten entspannt genießen.

Auch in Kulinnas Metzgerei werfen große Ereignisse ihre Schatten voraus: Ende September startet das Oktoberfest! Passend zur Wiesn-Zeit haben wir für Sie herzhafteste Spezialitäten-Wochen vorbereitet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen ein fröhliches, genussreiches (Wein-) Fest!

Ihre Familie
Kulinna und
unser Team.





Jetzt Newsletter
abonnieren!



www.kulinna.info

Tagesempfehlung
Wochenvorschau
1.09. - 30.09.26



MONTAG

Hackfleischroulade „Griechische Art“

mit Hirtenkäse und Oliven gefüllt,
auf Reis und würziger Tomatensoße
14,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten

Schmorzwiebeln, karamellisierter Apfel,
Kartoffelpüree
12,90 €

MITTWOCH

Jägerschnitzel vom Schwein

Champignonrahmsoße, Butterspätzle
14,90 €

DONNERSTAG

Ofenfrisches fränkisches Schäufole

Sauerkraut, Kartoffelkloß
15,90 €

FREITAG

Seelachsfilet, gebraten

in Senf-Dillsoße, Salzkartoffeln
15,90 €



Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

**Preishit im
September**

**Zum Start in die
Wildsaison. Frisch
oder tiefgekühlt.**

Angebote WILD

Hirsch	Rücken o. K.	3,75€ / 100g
	Keule o.K.	1,99 € / 100g
	Schulter	1,64 € / 100g
	Gulasch	1,79 € / 100g
Wildschwein	Rücken o.K.	1,99 € / 100g
	Keule	1,49 € / 100g
	Gulasch	1,64 € / 100g
	Schulter	1,44 € / 100g
Reh	Rücken o.K.	3,99 € / 100g
	Filet	4,99 € / 100g
	Keule	1,79 € / 100g
	Gulasch	1,72 € / 100g
	Schäufele / Schulter	1,42 € / 100g

Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Franconian Summer



Während man andernorts im September bereits besorgt die Winterjacken aus den Schränken holt, schaltet Mainfranken erst so richtig in den Genießer-Modus. Sicher kennen Sie den berühmten Indian Summer aber warum verreisen, wenn wir direkt vor der Haustür unseren ganz eigenen, traumhaften Franconian Summer erleben dürfen? Der September beschenkt die Region verlässlich mit milden, warmen Tagen, flirrendem Sonnenlicht und einer leuchtenden Farbexplosion, die ihresgleichen sucht.

Das Maintal wirkt in diesen Wochen wie ein natürlicher Wärmespeicher. Die Muschelkalk- und Keuperfelsen reflektieren die Kraft der Spätsommersonne, während sich die schier endlosen Rebhänge entlang der Mainschleife und um den Würzburger Stein langsam in ein atemberaubendes Meer aus Gold, Kupfer und tiefem Purpur verwandeln. Es ist die Zeit, in der die Natur ihr prächtigstes Kleid

anlegt und das Wandern durch die bunten Weinberge zu einem Fest für alle Sinne wird.

Kulinarisch ist der Franconian Summer die wohl reichste Phase des gesamten Jahres. Die Weinlese läuft auf Hochtouren und es ist die Zeit des Bremsers – des federleichten, noch gärenden Traubenmosts, der die süße Erinnerung an den Sommer perfekt mit der Vorfreude auf den neuen Jahrgang verbindet. Dazu gesellen sich die ersten warmen Scheiben Zwiebelkuchen, krosse Bauernbrote mit fränkischem Käse und knackige Trauben frisch vom Stock.

Auf der Weinterrasse der Julius-Spital Weinstuben lässt sich dieses Lebensgefühl in vollen Zügen auskosten. Wenn die Nachmittagssonne das historische Gebäude in warmes Licht taucht, füllen sich die Tische mit Menschen, die das Leben feiern.



Angebote SEPTEMBER

31.08. - 05.09.	Abgrillen: 30% auf alle TK-Würste (sol. verfügb.)	
	Bärlauchbratwürste	1,39 € / 100g
	Lammbratwürste	1,75 € / 100g
	Merquez-Bratwürste	1,75 € / 100g
	Enten-Orangen-Bratwürste	1,39 € / 100g
07.09. - 12.09.	Feine Bratwürste	1,53 € / 100g
	Rot- / Weißgelegter	1,49 € / 100g
	Gelbwurst	1,29 € / 100g
	Wiener Würstchen	1,29 € / 100g
14.09. - 19.09.	Bierschinken	1,49 € / 100g
	Wildschwein-Salami	2,99 € / 100g
	Käseknacker	1,49 € / 100g
21.09. - 26.09. -WIESNZEIT-	Weißwürste	0,99 € / 100g
	Schweinshaxe	0,89 € / 100g
	Kalter Braten	2,19 € / 100g
	Weißwürste	0,99 € / 100g
28.09. - 03.10. -WIESNZEIT-	Kikok Maishähnchenbrust	1,99 € / 100g
	Krustenbraten	1,19 € / 100g

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

**Fragen Sie im Laden nach
unserer Bonuskarte**



Frühe Weihnachten

Jetzt reservieren!



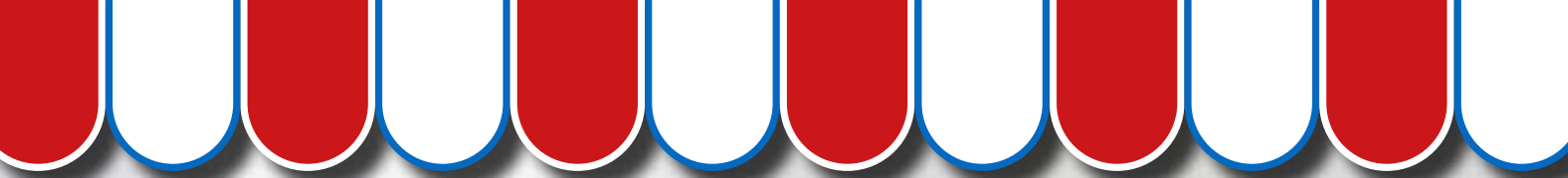
Der Spätsommer zeigt sich noch von seiner besten Seite, doch die kalte Jahreszeit wirft bereits ihre Schatten voraus. Wer die Adventszeit, das Weihnachtsfest oder den Silvesterabend ohne Stress genießen möchte, sollte jetzt schon vorausschauen: Sichern Sie sich frühzeitig die besten Plätze für Ihre Feierlichkeiten mit der Familie, Freunden oder der Firma!

In den Juliusspital Weinstuben finden Sie den perfekten Rahmen für eine gelungene Festgesellschaft. Ob stimmungsvolle Weihnachtsfeier im Kollegenkreis oder feierliches Familienessen zwischen den Feiertagen – unsere historischen Räumlichkeiten, der aufmerksame Service und die fränkische Handwerksküche sorgen für unvergessliche Momente. Wir stellen Ihnen individuelle Menüs oder festliche Büffets zusammen, begleitet

von den Weinen des Weinguts Juliusspital.

Möchten Sie die Feiertage lieber entspannt in den eigenen vier Wänden verbringen, ohne stundenlang in der Küche zu stehen? Kulinnas Metzgerei bietet Ihnen alles, was das kulinarische Herz für ein gelungenes Festmahl zu Hause begehrt. Von perfekt vorbereiteten Bratenklassikern über zartes Wild aus heimischen Wäldern bis hin zu fein eingedeckten Platten, traditionellem Würstchen-Sortiment für den Heiligen Abend und edlen Fleischspezialitäten für das Silvester-Fondue oder den Raclette-Abend.

Planen Sie jetzt! Sprechen Sie uns einfach an der Frischetheke an oder kontaktieren Sie unser Team in den Weinstuben – wir kümmern uns um den Rest!



**Holt Euch
echte
Metzger-
Patties!**




Kulinna's
Metzgerei
& HeimatKüche

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 right, and a woman in a floral shirt is partially visible on the left. 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.



Warum Wild?

Das müssen Sie wissen!

Wenn die Wälder des Spessarts, des Steigerwalds und des Odenwalds sich langsam bunt färben, bricht in der fränkischen Metzgerei und Küche die wildeste Zeit des Jahres an. Wildbret ist kein industrielles Produkt, sondern ein reines Geschenk der Natur. Reh, Hirsch und Wildschwein ernähren sich ausschließlich von dem, was der Wald ihnen bietet: frische Knospen, würzige Kräuter, Eicheln und Bucheckern. Dieser natürliche Lebensraum im Zusammenspiel mit uneingeschränkter Bewegungsfreiheit verleiht fränkischem Wild seine tiefdunkle Farbe, seine feinfaserige Struktur und sein unverwechselbares, feinnussiges Aroma.

In der fränkischen Tradition nimmt die Verwertung von Wild seit jeher einen Ehrenplatz ein. Aus Respekt vor dem Tier gilt in der handwerklichen Metzgerei das Prinzip „Nose to Tail“ – vom edlen Rücken bis zur Schulter wird alles fachgerecht verarbeitet. Während Keule und Rücken in den Juli-

usspital Weinstuben zu zarten Braten, Medaillons und aromatischen Gulaschgerichten veredelt werden, schlägt in Kulinnas Metzgerei die Stunde der Wurstmacherkunst.

Wildfleisch in der Wurstherstellung ist eine handwerkliche Königsdisziplin. Da Wildbret sehr mager und eiweißreich ist, fordert es vom Metzgermeister höchstes Geschick. Es besitzt von Natur aus einen intensiveren, vielschichtigeren Eigengeschmack als kultiviertes Nutzvieh. In der Wurst sorgt dieser feine Wildgeschmack für eine außergewöhnliche Tiefe, die durch traditionelle fränkische Gewürze wie Wacholder, Piment, Thymian und einen Hauch Preiselbeere perfekt abgerundet wird.

Ob als herzhafte Wild-Rohwurst, luftgetrocknete Hirsch-Salami oder krosse Wildschwein-Bratwurst für den Rost: Wildwurst ist die saftige Symbiose aus urwüchsiger Natur und handwerklicher Präzision. Sie kommt völlig ohne künstliche Zusatzstoffe aus, ist leicht bekömmlich und liefert wertvolle Omega-3-Fettsäure sowie reichlich Eisen.

In Kombination mit einem runden Spätburgunder schließt sich der Kreis des regionalen Genusses. Wild ist für Mainfranken mehr als nur ein saisonaler Gast auf der Speisekarte – es ist nachhaltiger, ehrlicher und geschmackvoller Heimatgenuss in seiner reinsten Form.



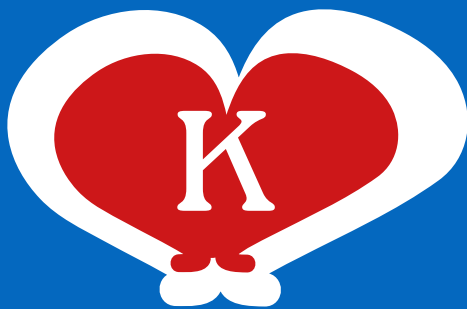
Kulinna's Bonusherzen



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 ABTSLEITE
RIESLING
VDP.ERSTE LAGE



Intensive Aromatik von Pfirsich, reifen Aprikosen und Orangen. Animierende Säurestruktur, dabei harmonisch und griffig am Gaumen. Die Würzburger Abtsleite befindet sich vor den Toren der Gemeinde Randersacker. Die Weinberge liegen in südwest- bis südöstlicher Himmelsrichtung mit einer Hangneigung von bis zu 45 %. Der für diese Region typische Muschelkalkboden sorgt für eine ausgezeichnete Wärmespeicherkapazität.

Erste Sahne.

Die warmen Aromen der perfekten Reife, eingefangen im Bocksbeutel.



Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

Oktoberfest Schlemmerwochen

Unsere Heiße Theke
versorgt Euch zur
Wiesn-Zeit mit
leckeren Festzelt-
Spezialitäten.



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



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).



Apéro

SEPTEMBER:

Blaubeer Spritz

Blaubeer, Ingwer,
Gin, Echter SECCO

0,25 l 8,90 €



www.weinstuben-juliussthal.de

Weinterrasse im Spätsommer

Genießen Sie die
windgeschützte
Lage unserer
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



Brain Power



Schaut man sich die Form eines Walnusskerns an, so sieht er aus wie eine Miniaturausgabe des menschlichen Gehirns. Was früher als reiner Volksglaube galt, ist heute wissenschaftlich belegt. Die Walnuss ist das ultimative Heimspiel für die grauen Zellen und gehört seit Jahrhunderten zu den wertvollsten Schätzen der fränkischen Natur.

Der Anbau von Walnussbäumen hat in Mainfranken eine tiefe Tradition. An den sonnenverwöhnten Hängen des Maintals, an Feldrändern und in den typischen Bauerngärten gehören die majestätischen Bäume mit ihren ausladenden Kronen fest zum Landschaftsbild. Walnussbäume galten in Franken jeher als Hofschützer und Generationsbäume. Bei der Geburt eines Kindes oder beim Bau eines neuen Anwesens wurde traditionell ein Walnussbaum

gepflanzt – ein Symbol für Beständigkeit, Stärke und vorausschauendes Handeln, da der Baum viele Jahre braucht, um seine volle Ertragskraft zu entfalten.

Dass die Walnuss den Spitznamen „Brain Food“ völlig zu Recht trägt, verdankt sie ihren außergewöhnlichen Inhaltsstoffen. Sie weist unter allen Nüssen den höchsten Gehalt an Alpha-Linolensäure auf – einer essenziellen pflanzlichen Omega-3-Fettsäure, die Herz, Gefäße und Gehirn schützt. Dazu gesellt sich eine geballte Ladung Vitamin E, B-Vitamine, Zink, Magnesium und Antioxidantien. Diese Nährstoffkombination fördert die Konzentrationsfähigkeit, schützt die Nerven in stressigen Zeiten und kurbelt die mentale Leistungsfähigkeit spürbar an. Echte Brain Power wächst also direkt vor unserer Haustür.



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**



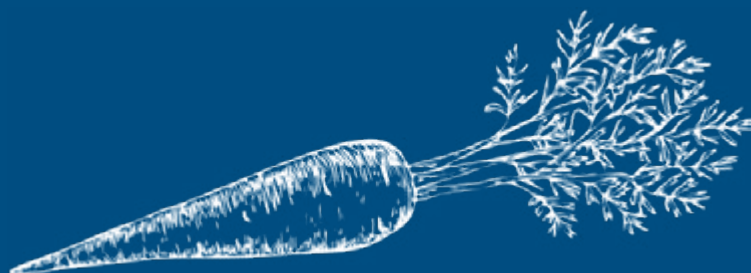


*Küchengröße von
Lukas Kulinna*

Volle Schippe

Wenn Würzburg feiert und die Festsaison auf Hochtouren läuft, heißt es bei uns in der Küche ganz offiziell: Volle Schippe! Wie man es in diesem Trubel schafft, für Hunderte hungrige Gäste trotzdem jedes einzelne Schälfele mit einer perfekt gegrillten, krachend knusprigen Kruste und butterzartem Fleisch an den Tisch zu bringen?

Das ist kein Magie-Trick, sondern das Ergebnis von Disziplin, einer vorausschauenden Planung und einem eingespielten Team. Vom präzisen Schmoren im Ofen über das richtige Timing beim Aufknuspern bis hin zur perfekten Soßenbindung muss jeder Handgriff wie ein Zahnrad ins nächste greifen. Durch diese Leidenschaft für unser Handwerk gelingt am Ende ein ehrlicher, fränkischer Genuss – selbst wenn die Hütte bebt.



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



Stiftung
Juliusspital
450 Jahre

19. September

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

**Blumenkohlrahmsuppe
mit Schinkenknusper**

(7,90 €)

*

**Rinderroulade
Blaukraut, Kartoffelkloß**

(nur als Hauptgericht 28,90 €)

*

**Fränkischer Zwetschgenröster
Walnusseis**

(9,90 €)

39,90 €



2 X IN WÜRZBURG

- MARKTPLATZ
(ARKADEN, AUSGANG TK-MAX)
- BARBAROSSAPLATZ 1
(IN KULINNA'S METZGEREI & HEIMATKÜCHE)

WWW.FRANKENKUEMMEL.DE

SCHULANFANG

Der September bringt in Franken jedes Jahr diesen ganz besonderen Moment mit sich. Die großen Sommerferien neigen sich dem Ende zu, und die Schultüten wollen gefüllt, neue Hefte gekauft, bunte Stifte ausgesucht und der Schulranzen für das neue Schuljahr feierlich auf den neuesten Stand gebracht werden. Doch sind wir ehrlich: So schön die Vorfreude auf Klassenkameraden und neue Abenteuer auch ist, das Erledigen der langen Schulbedarfs-Einkaufszettel kann für Groß und Klein ganz schön anstrengend werden.

Genau hier kommt die traditionsreiche Würzburger Zwischenstation ins Spiel: Der Frankenkümmel Bratwurststand auf dem Würzburger Marktplatz! Wenn der Magen nach dem Schlendern durch die Schreibwarengeschäfte knurrt, führt der Duft von Grillaromen schnurstracks zu uns. Eine knusprige, perfekt geröstete Bratwurst im krossen Brötchen ist schließ-

lich die beste Motivation für den Nachwuchs – und die verdienteste Pause für die Eltern.

Ein Besuch am Frankenkümmel-Stand ist die ideale kleine Belohnung für den erfolgreichen Einkaufstag und eine Stärkung für alles, was das kommende Schuljahr bringen mag. Ob der allererste Schultag für die Abc-Schützen bevorsteht oder der Wechsel in die nächste Klasse ansteht: Wir vom Frankenkümmel-Team drücken allen Schülern, Eltern und Lehrkräften die Daumen für einen gelungenen Start in das neue Schuljahr!



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.):

Teig

350g Mehl

250g Butter

1 TL Salz

1 EL Zucker

ca. 6 EL Eiswasser

Belag

1 Kg Gemüsezwiebeln

1 Apfel

100g Butter

250g Speck

250ml Saure Sahne

2 Eier

Pfeffer

Salz

Muskatnuss

Kümmel

Schnittlauch



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Frank Kulinna*

Kulinna's Zwiebeltarte mit Speck

Herzhafte Beilage zum Frankenwein

1. Butter vorbereiten

Die Butter kühlen und dann in 2cm große Würfel schneiden und wieder kühlen.

1. Teig herstellen

Die Hälfte des Mehls, Salz und Zucker vermengen und dann die Butterwürfel zugeben. Alles schnell mit einer Gabel zusammenbringen. Restliches Mehl zugeben. Schnell vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Soviel Eiswasser zugeben, dass sich alles gerade so zu einem Teig formen lässt. Die krümelige Struktur sorgt später für knusprigen Teig. In zwei flache Scheiben drücken und in Folie eingewickelt, mindestens eine Stunde kaltstellen.

2. Speck auslassen

Den Speck in größere Würfel schneiden und langsam in einer Pfanne auslassen, bis er knusprig ist. Auf ein Papier geben und abtropfen lassen.

3. Zwiebeln dünsten

Die Zwiebeln in Streifen schneiden, mit der Butter in die Speckpfanne geben und langsam golden schmoren. Abkühlen lassen.

4. Füllung fertigstellen

Den Apfel würfeln und mit den Eiern, dem Speck, den Gewürzen und der Sauren Sahne zu den Zwiebeln geben und alles vermengen.

5. Blind backen

Den kalten Teig gleichmäßig in eine Quicheform drücken, ca. 1cm dick und mit der Gabel am Boden einstechen. Einen großzügigen Rand herstellen. Ein Backpapier darauflegen, und trockene Bohnen einfüllen. Bei 190° ca. 15 Minuten backen. Dann Bohnen und Papier entfernen und weiter backen bis goldfarben.

6. Fertig backen

Die Füllung in die Form geben und ca. weitere 20 Minuten backen, bis auch die Füllung eine hübsche Farbe und Kruste hat. Abkühlen lassen, mit Schnittlauchringen bestreuen und am besten lauwarm servieren.

7. Anrichten

Einfach aus der Hand essen oder in Stücken auf einem Teller servieren.

Beilage:

Blattsalat, grüne gedünstete Gartenbohnen und natürlich Fränkischer Wein oder Federweißer.

Den richtigen Speck finden Sie in Kulinna's Metzgerei, wir beraten Sie gerne. Probieren Sie als Variante statt Speck doch auch geröstete Bratwurstscheibchen, Blut oder Leberwurst aus. Das Ganze funktioniert auch vegetarisch, lassen Sie einfach den Speck weg oder ersetzen Sie ihn durch Pilze wie Pfifferlinge oder Champignons.



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

Spätlese

Traditioneller Prädikatsbegriff im Wandel der Zeit

Der Begriff Spätlese klingt nach Herbstromantik, reifen Trauben und goldener Sonne. Historisch bezeichnete er eine der bedeutendsten Errungenschaften der deutschen Weinkultur: Trauben, die bewusst Wochen nach der Hauptlese am Stock hängengelassen wurden, um durch die zusätzliche Sonne spürbar mehr natürlichen Zucker, Dichte und Aroma aufzubauen. Was im 18. Jahrhundert als absolute Rarität gefeiert wurde, war über Jahrhunderte hinweg das Qualitätsversprechen schlechthin. Je höher das Öchslemaß und damit der Zuckergehalt im Most war, desto wertvoller galt der Wein.

Doch in Zeiten des spürbaren Klimawandels hat sich die Welt im Weinberg grundlegend verändert. Steigende Durchschnittstemperaturen und sonnenreiche, trockene Sommermonate sorgen heute dafür, dass die Trauben auf den mainfränkischen Muschelkalk- und Keuperböden mühelos Reifegrade erreichen, von denen frühere Winzergenerationen nur träumen konnten. Was einst eine seltene Ausnahme war, ist heute im Spätsommer fast schon die Regel.

Das führt zu einem Paradigmenwechsel im Anbau. Hohe Zuckerwerte sind längst kein alleiniges Qualitätsmerkmal mehr. Wenn die Trauben in heißeren Jahren zu lange am Stock hängen, drohen die Weine schwer, alkoholreich und säurearm zu werden. Die Kunst des modernen Winzers besteht heute oft darin, den perfekten Zeitpunkt für

eine zielgerichtete Lese abzapfen, um die feine Säure, lebendige Frische und Eleganz im Wein zu bewahren. Aus diesem Grund hat sich die Klassifizierung von Spitzenweinen in Deutschland und insbesondere in Franken gewandelt. Anstelle des reinen Zuckergehalts rückt heute die Herkunft in den Mittelpunkt der Philosophie. Nach dem modernen Herkunftsprinzip gilt, dass die Qualität mit der Präzision der Herkunft steigt.

Der Gutswein bildet den unkomplizierten Einstieg mit klarer regionaler Frische aus stiftungseigenen Weinbergen. Der Ortswein fungiert als Botschafter seiner Heimat und spiegelt das spezifische Terroir bester Lagen eines Ortes wider. Die Spitze der Pyramide bilden die Erste Lage und die Grosse Lage. Hierbei handelt es sich um erstklassige, genau abgegrenzte Parzellen mit eigenständigem Charakter, hoher Reifefähigkeit und enormer Mineralität.

Bedeutet das das Aus für die Spätlese? Keineswegs, sie hat ihre Rolle lediglich neu definiert. Während trockene Spitzenweine heute primär über ihre Lage klassifiziert werden, bleibt der Begriff Spätlese vor allem bei edelsüßen Spezialitäten ein hochgeschätztes Prädikat. Eine klassische Spätlese mit ihrem harmonischen Säure-Süße-Spiel ist nach wie vor ein zeitloser Genuss – besonders als eleganter Begleiter zu feinem Käse oder herbstlichen Desserts in unseren Juliusspital Weinstuben.

Bis bald im Oktober.



Kulinna's Magazin

#09/26

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