



Mit original
Gans-Rezept
für zu Hause.

Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#12/25

Dezember

Frisches Geflügel Silvester & Neujahr

Frische Gänse, Enten und Puten auf Vorbestellung zum selbst Garen. Alles fürs Fondue oder das Neujahrsessen. Jetzt rechtzeitig vorbestellen.

Weihnachtsessen „togo“ Alles fix & fertig!

Sie dürfen dieses Jahr ganz entspannt Weihnachten genießen, denn Kulinna kocht für Sie. Nur noch erhitzen und genießen.

Gans & Wild

Wir eröffnen die Gans- und Wildsaison. Genießen Sie knusprige Gans, frisch aus dem Ofen und Wildgerichte aus heimischen Wäldern. Ein regionaler Hochgenuss.

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

Frohe Weihnachten aus Würzburg

Liebe Gäste, die Adventszeit ist in Würzburg angekommen – mit funkelnden Lichtern, klarer Winterluft und jener besonderen Wärme, die unsere Weinstuben im Dezember ausstrahlen. Wir freuen uns darauf, diese besinnliche Zeit gemeinsam mit Ihnen zu erleben.

Nach einem anstrengenden, aber auch erfolgreichen Jahr tut es gut, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen. In unseren Stuben erwarten Sie festliche Gerichte, feine Gans, Wildspezialitäten und wärmende Klassiker, begleitet von einem guten Glas Juliusspital-Wein. Fröhliche Gespräche, vertraute Gesichter und ein gemütliches Ambiente machen diese Wochen für uns alle so wertvoll.

Ob beim Adventsessen mit der Familie, einem genussvollen Abend mit Freunden oder einer kleinen Auszeit nach einem Spaziergang durch die weihnachtliche Stadt – wir laden Sie ein, die besondere Atmosphäre des Dezembers bei uns zu genießen.

Und falls Ihre Weihnachtsfeier noch nicht feststeht: Wir gestalten Ihr Fest mit viel Herz, regionalen Spezialitäten und echter fränkischer Gastlichkeit – ganz nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns auf viele schöne Begegnungen zum Jahresausklang und wünschen Ihnen von Herzen eine frohe Weihnachtszeit, viel Glück, Gesundheit und einen guten Start ins neue Jahr!

Ihre Familie
Kulinna und
unser Team.



Silvester

ÖFFNUNGSZEITEN

31.12. von 17:00 bis 22:30
Mittagstisch 11:30 bis 14:30

MENÜ

ab 17:00

mehr Infos unter

www.weinstuben-juliuspital.de

NEUJAHR

1.1. von 11:00 bis 23:00

EMPFEHLUNG

Kesselfrische „Neujahrsknöchle“ auf
Sauerkraut, dazu
hausgemachtes Kartoffelpüree

Die Feiertage

ÖFFNUNGSZEITEN

24.12. geschlossen

25.12. geschlossen

26.12. von 11:00 bis 23:00

Reservierung jeweils:

11:00 / 13:15 / 16:00 / 19:00



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



Kulinna's

Metzgerei & HeimatKüche

**Alles fix und fertig!
Weihnachtsessen „togo“**

**Sie entspannen,
Kulinna kocht!**

Jetzt vorbestellen

Telefon 0931 / 52756

HeimatKueche@kulinna.info

Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756



www.kulinna.info



Weihnachtsessen „togo“

bis 15. 12. vorbestellen, ab 23.12. abholen
Preise pro Portion / nur noch aufwärmen

Mostsuppe, Kürbiscrèmesuppe,
Pastinakencrèmesuppe 5,00 €

Schmorbraten vom Rind inkl. Soße 10,00 €
Rinderrouladen inkl. Soße
Putenrollbraten inkl. Soße
Hirschgulasch

Blaukraut, Wirsinggemüse,
mariniertes Wintergemüse, Rahmkarotten 5,50 €

Spätzle, Klöße, Nudeln, Kartoffelpüree 5,50 €

Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Unsere Frischetheke in der Weihnachtsmetzgerei

Weihnachten, Silvester, Neujahr:
Deutsches Geflügel, Fonduefleisch,
Knöchle, Sauerkraut, u.v.m.



bis 04.12. 16:30 vorbestellen,
ab 23.12. abholen
(roh, aus deutscher Zucht)

Ganze Gans	2,49 € / 100g
Ganze Ente	1,99 € / 100g
Ganze Pute	1,99 € / 100g

ÖFFNUNGSZEITEN

24.12. Weihnachten / 31.12. Silvester
8:30 bis 13:00
Abholung 9:00 bis 12:30


Kulinna's

**Metzgerei
& HeimatKüche**



Angebote Wurst & Fleisch

01. 12. - 06.12.	Kalbsfilet	3,79 € / 100g
	Hirschschulter ohne Knochen	1,99 € / 100g
	Hirschkeule ohne Knochen	2,99 € / 100g
	Rehkeule ohne Knochen	2,99 € / 100g
08. 12. - 13.12.	Weißer Presssack	1,29 € / 100g
	Kikok Maishähnchenbrust	1,99 € / 100g
	Rumpsteak	3,49 € / 100g
	Leinacher Schinken	2,99 € / 100g
	Backschinken	1,99 € / 100g
15. 12. - 24.12.	Rinderroulade natur / gefüllt	1,99 € / 100g
	Hirschgulasch (Keule) / Hirschsteak	2,99 € / 100g
	Wiener Würstchen (seidenart)	0,99 € / 100g
	Regensburger Knacker	0,99 € / 100g
	Fränkischer Kartoffelsalat	0,99 € / 100g
	Würzburger Bratwurst	1,29 € / 100g

Wilde Weihnachten:
Wild aus heimischen Wäldern (Reh, Hirsch, Wildschwein).

www.kulinna.info

Unseren Newsletter
abonnieren





Hand am Werk



Direkt für unsere Kunden

Qualität durch gute Beratung

Die Kombination von Handwerk und guter Beratung ist heute wichtiger ist denn je. Unsere Verkäuferinnen und Verkäufer stehen täglich im direkten Austausch mit Ihnen, hören aufmerksam zu und geben Ihre Wünsche direkt an die Produktion weiter. So entsteht genau das, was Sie sich wünschen – persönlich, individuell und mit echter Nähe zum Kunden.

Das Bild zeigt eine unserer Mitarbeiterinnen, wie sie frisch Brötchen mit Mett bestreicht – mit Liebe zum Detail und dem Anspruch, Ihnen nur das Beste zu bieten. So entsteht ehrlicher, bodenständiger Genuss, geprägt von fränkischer Heimat und echter Verbundenheit zu den Menschen, die täglich bei uns einkaufen.



Kulinna's Bonuserherzen



Brotzeit

nur mit Kulinna!
Jetzt Bonuskarte für die
Frischetheke sichern.

Kulinna's Bonuserherzen

Treue, die sich lohnt

Mit unseren Kulinna's Bonuserherzen wird Einkaufen an der Frischetheke jetzt noch attraktiver: Für jeden Einkauf ab 10 Euro gibt es ein Bonuserz. 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



Delikate Aromen von saftigen, dunklen Kirschen und Brombeeren. Kühle, elegante Würze durch den Ausbau im Holzfass, gepaart mit einer sanften, filigranen Tannin-Struktur. Schon von weitem leuchten die roten Buntsandsteinböden dieser steilen Terrassenlagen mit ihren langen Weinbergsmauern über den Main. Die grusigsandigen Böden des Buntsandsteins laden sich gerne mit großer Hitze auf und sind so perfekter Untergrund für Frankens Rotweine.

Standpunkt

Spätburgunder

Unsere brombeerige
Empfehlung zu
Gans und Ente.

Tanja Strätz über-
nimmt die Leitung des
Juliuspital Weinguts.



Portrait

des Monats



Das Juliusspital Weingut startet mit Tanja Strätz in eine neue Ära. Die bisherige Vertriebsleiterin übernimmt die Leitung des traditionsreichen Hauses und bringt langjährige Erfahrung, Leidenschaft und tiefes Wissen über das Weingut mit.

„Tanja Strätz kennt unser Weingut in all seinen Facetten und lebt seine Werte“, betont Karsten Eck, Leiter der Stiftung. Unter ihrer Mitwirkung wurden die Juliusspital-Weine national wie international weiterprofilierte und das erfolgreiche Weinführungskonzept „Wein.Welt.Juliusspital“ entwickelt. Mit dem Claim „Silvener. Heimat. Liebe.“ bringt sie die Haltung des Weinguts auf den Punkt.

Seit fast 20 Jahren ist Tanja Strätz Teil des Hauses. Nach ihrem Studium der Weinbetriebswirtschaft begann sie als Praktikantin, stieg über Vertriebsleiterin und Stellvertre-

Tanja Strätz

Leiterin des
Juliusspital Weinguts.

terin bis zur Weingutsleiterin auf. Ihr Credo: „Das Team steht an erster Stelle – nur gemeinsam lassen sich Herausforderungen meistern und die Zukunft gestalten.“

Mit Blick auf die globalen Herausforderungen der Weinbranche will Strätz das Juliusspital langfristig nachhaltig positionieren – mit höchster Qualität, effizientem Ressourceneinsatz und klaren Werten. Das Ziel: ein unverwechselbares Weingut, das Tradition, Handwerk und Naturbewusstsein vereint – für herausragende Weine und die Menschen, die daran arbeiten.

Liebe Tanja, wir wünschen Dir viel Erfolg und Freude mit der neuen Aufgabe.

Schnelle Kelle

frisch und hausgemacht



Unsere Tagesschmankerln
Wochenvorschau 1.12. - 31.12.25

MONTAG

Putengeschnetzeltes

Kräutersahne, Makkaroni
14,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten

Schmorzwiebeln, karamellisierter Apfel,
Kartoffelpüree
12,90 €

MITTWOCH

Grünkohl

Kassler, Salzkartoffeln
14,90 €

DONNERSTAG

Ofenfrisches Schäufele

Kartoffelkloß, Sauerkraut
17,90 €

FREITAG

Rotbarschfilet

im Juliuspital-Weinteig gebacken,
Kartoffelsalat, Remouladensauce
16,90 €

VERFÜGBARKEIT
nur so lange der Vorrat reicht
und ggf. nicht an Feiertagen.

Unser Apéro



FRUCHTIG UND PFLAUMIG **„Glühwein Spritz“**

Winterpflaumenlikör, Glühwein,
SECCO PINK
0,25 l 8,90 €

Gutes tun **MIT STIFTUNGSWEIN**

Gründungszweck der Stiftung Julius-
spital war es, für Arme, Kranke, Alte
und Notleidende zu sorgen. Noch heu-
te begeht der Käufer mit jedem Bocks-
beutel des Juliusspitals und jedem
Schoppen, der in den Weinstuben ge-
trunken wird, eine gute Tat.



*Gönn Dir
die Keule*

Am Wochenende
SAMSTAG & SONNTAG

**Rahmsüppchen
von der Petersilienwurzel,
Schwarzbrotcroûtons**

(7,90 €)

*

**Geschmorte Keule
von der Barbarieente
Cassis-Soße,
Kartoffelkloß, Blaukraut**

(nur als Hauptgericht 29,90 €)

*

Glühweinsorbet

(4,90 €)

37,90 €

Wir eröffnen
die Ganssaison



Gans, wie Sie es mögen!
UNSERE GANSSAISON

Auf Vorbestellung ab 4 Personen.
Ofenfrische Gans mit würziger Füllung,
Kartoffelklößen, Blaukraut, Wirsinggemüse
und Schmorapfel.
Pro Person 39,90 €

Mit dem Dezember beginnt nicht nur die festlichste Zeit des Jahres, sondern auch eine kulinarische Tradition, die in den Juliusspital Weinstuben einfach dazugehört: unsere winterliche Ganssaison!

Knusprig gebraten, duftend aus dem Ofen und begleitet von klassischen Beilagen wie Blaukraut, Wirsing, Schmorapfel und Kartoffelklößen – so servieren wir unsere Gans, wie sie sein soll: ehrlich, herzlich und mit handwerklicher Sorgfalt zubereitet.

Damit jede Gans frisch und perfekt auf den Punkt gelingt, bitten wir um Vorbestellung. So stellen wir sicher, dass Ihr Festessen genau dann bereitsteht, wenn Sie es genießen möchten – ob im kleinen Kreis, beim Familienessen oder in geselliger Runde am Weinstantisch.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und darauf, gemeinsam mit Ihnen die genussvolle Winterzeit einzuläuten!



*Küchengerüße von
Lukas Kulinna*

SAISON

Die Küchencrew der Juliusspital Weinstuben spürt jedes Jahr aufs Neue, wenn der Dezember beginnt – denn kaum ein Monat bringt so viele besondere Aromen und Traditionen mit sich wie dieser. Plötzlich ziehen Düfte durch die Küche, die man nur jetzt riecht: Zimt, Nelke, Wacholder, Orange, Bratapfel – Gewürze und Zutaten, die den Winter in Würzburg so unverwechselbar machen.

In dieser Zeit darf es gern ein wenig festlicher zugehen. Ente und Gans gehören in vielen Familien genauso zum Dezember wie Kerzenschein und gemeinsame Abende. Ihre kräftigen Saucen – reich an winterlichen Gewürzen, abgerundet mit Bratensaft, Fond und einem Hauch von Süße – sind für viele der heimliche Höhepunkt des Festmahls. Dazu kommen Beilagen, die man das ganze Jahr kaum isst: cremiger Wirsing, Blaukraut, Schmoräpfel, Maronen oder frisch gedrehte Klöße. Genau diese saisonalen Genüsse bringen unsere Küche jetzt besonders zum Klingen.

In den warmen Stuben des Juliusspitals entsteht so eine Atmosphäre, die man nur im Dezember findet: vertraut, behaglich, ein bisschen feierlich – und voller Vorfreude auf die gemeinsamen Momente, die diese Zeit ausmachen. Ob ein Abend im Freundeskreis, ein Familienessen oder ein Treffen am Weinstammtisch: Der Dezember schenkt jedem Besuch einen eigenen Zauber.





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, der Weinparade und
der Mainfrankenmesse.

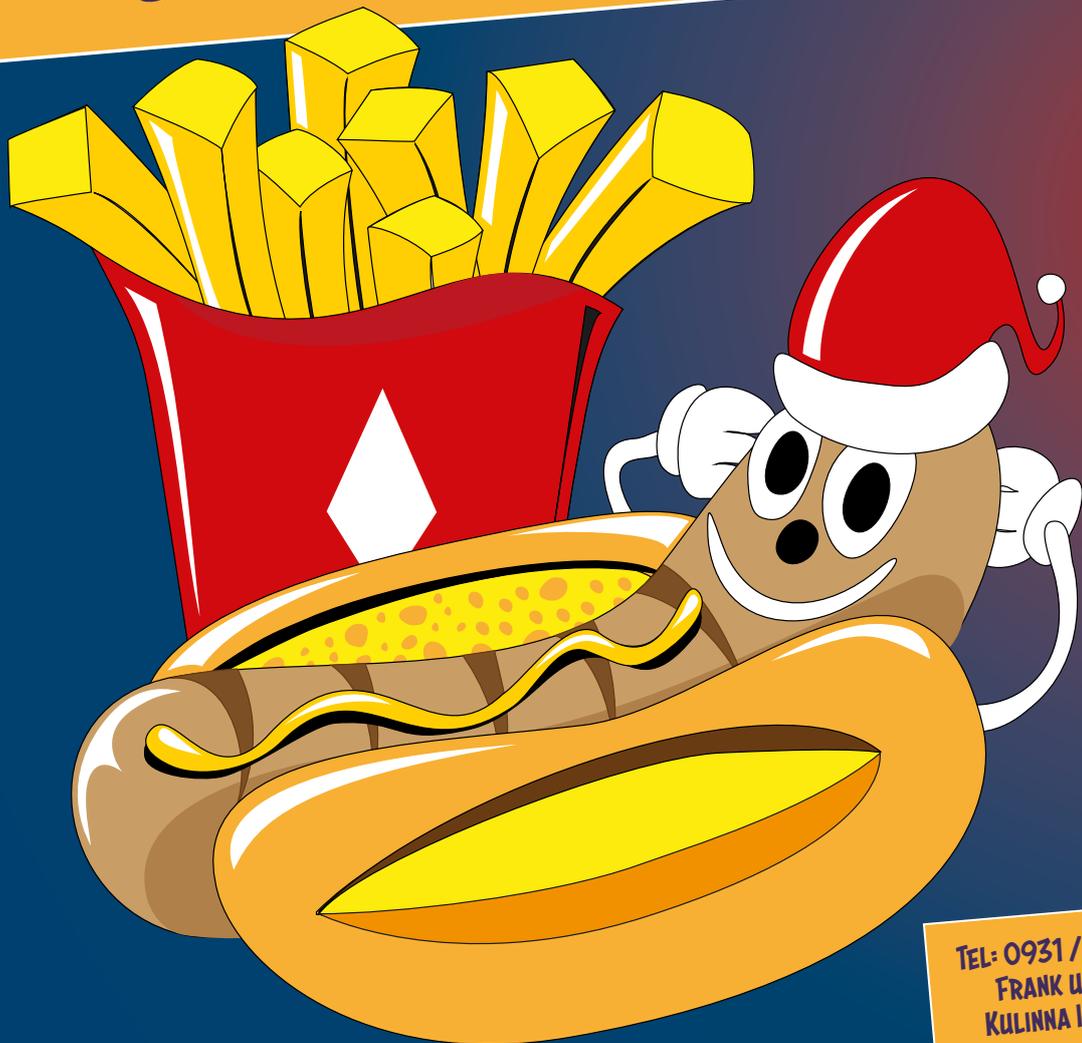


Franken
unsere Heimat, gibt dem Essen
Pfiff, den Weinen Schwung und
zaubert Stimmung an den Tisch.

DER WEIHNACHTSLÜMMEL

ÖFFNUNGSZEITEN
ZUM WEIHNACHTSMARKT

MARKTPLATZ:
MO-SA: 10 - 20:30
SO: 12 - 20:30



TEL: 0931 / 88088535
FRANK UND LUKAS
KULINNA IMBISS GBR

GLÜHWEIN-AKTION

**JETZT BONUSKARTE AM MARKTPLATZ SICHERN!
10 + 1, JEDER 11. GLÜHWEIN GEHT AUF'S HAUS!**
(WINZERGLÜHWEIN WEISS, ROT VON DIVINO NORDHEIM ODER HOT APEROL)



HIER GEHT'S UM DEN BONUS



HIER GEHT'S UM DIE WURST

Kaum ein Lebensmittel steht so sehr für Franken wie die Bratwurst. Sie ist nicht einfach nur eine Wurst – sie ist ein Stück Identität, ein bisschen Heimat und für viele ein unverzichtbarer Teil jeder Jahreszeit. Doch besonders im Winter, wenn der Duft von gebrannten Mandeln und Glühwein durch die Straßen zieht und der Weihnachtsmarkt seine Buden öffnet, hat die fränkische Bratwurst ihren großen Auftritt. Dann merkt man erst richtig, wie wichtig sie für die fränkische Seele ist.

Umso schöner ist es, dass der Frankenkümmel-Stand auch in diesem Jahr wieder am Weihnachtsmarkt für Sie da ist. Mit seiner eigenen Art, die Bratwurst zu feiern, holt er aus jeder Wurst genau das Beste heraus: frisch gebraten, wür-

zig, saftig – genauso, wie es sich gehört. Und weil Tradition zwar wichtig ist, aber ein bisschen Kreativität nie schadet, veredelt der Frankenkümmel seine Bratwürste auch zu einer Currywurst, die sich sehen und schmecken lassen kann. Eine perfekte Kombination aus fränkischem Handwerk und moderner Genussfreude.

Ob als schneller Snack zwischendurch, als Stärkung nach dem Geschenkebummel oder einfach, weil's schmeckt: Am Frankenkümmel-Stand trifft man immer Menschen, die wissen, was gut ist. Die fränkische Bratwurst gehört nun einmal zur Weihnachtszeit wie der Lichterglanz und die Musik – und wer sie in ihrer besten Form erleben möchte, ist bei uns genau richtig.

**BRATWURST
CURRYWURST
SCHASCHLIK
FRITTEN
DRINKS**





3 X IN WÜRZBURG

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

WWW.FRANKENLUEMMEL.DE

CURRY REIN,

LAUNE FEIN!

**QUALITÄTS
GARANTIE**

**UNSERE ORIGINAL
HAUSGEMACHTE
CURRYSOSSE**

So viel sei verraten

Jede Currywurst hat ihren eigenen Charakter – aber was sie wirklich groß macht, ist nicht nur die Wurst, nicht der Grill und auch nicht die Portion Pommes daneben. Es ist die Currysoße, die darüber entscheidet, ob man zufrieden nickt oder ob man sagt: „Des is fei richtig gut!“ Denn eine Currywurst ist nur so gut wie ihre Soße, und genau hier beginnt das kleine, saftige Geheimnis unserer Küche.

Wer den Frankenlümmel-Stand besucht, merkt schnell, dass die Currysoße nicht einfach irgendeine Soße ist, sondern eine mit Geschichte, Herzblut und Leidenschaft. Seit Jahren tüftelt Lukas Kulinna an der perfekten Mischung – und wenn er sie anrührt, wirkt es fast ein bisschen wie Alchemie. Rühren, Abschmecken, ein Hauch hiervon, ein Tropfen davon... und irgendwann entsteht dieser unverwechselbare Geschmack, der mild beginnt, würzig wird und am Ende genau den richtigen Kick hat.

Das Rezept? Natürlich streng geheim. Ein Familiengeheimnis, wie

es sich gehört. Lukas verrät nicht viel – und schon gar nicht alles – aber ein paar Zutaten nennt er dann doch mit einem schelmischen Grinsen. So viel sei gesagt: Ein Schuss Cola gehört hinein, und zwar nicht aus Spaß, sondern weil sie der Soße eine feine Süße, Tiefe und Farbe verleiht. Currypulver und Ketchup, selbstverständlich. Senfkörner und Orangensaft. Der Rest bleibt ein wohlgehütetes Geheimnis. Nur Lukas weiß genau, wie sie entsteht. Und das ist wahrscheinlich auch gut so. Vielleicht ist es eine besondere Gewürzmischung oder die genaue Art, wie die Soße eingekocht wird. Wahrscheinlich ist es eine Mischung aus allem – und genau das macht sie so einzigartig. Wer sie probiert hat, erkennt sie wieder. Und wer sie liebt, kommt garantiert wieder.



Warum trinkt man Wein in Stuben?

Eine Frage, die man sich eigentlich gar nicht stellen müsste – denn wer einmal in einer fränkischen Weinstube gesessen hat, weiß die Antwort: Weil's dort einfach am schönsten schmeckt. Aber gut, wir gehen der Sache trotzdem einmal auf den Grund – und zwar mitten hinein in die Juliuspital Weinstuben, wo Wein nicht nur ausgeschenkt, sondern gelebt wird.

Stuben waren schon immer Orte des Zusammenkommens. Früher, als es draußen noch zugig war und drinnen „a weng“ enger, traf man sich rund um den Herd, zum Essen, Reden und natürlich – zum Weintrinken. Diese Tradition hat sich gehalten, auch wenn heute eine Heizung für die Wärme sorgt und die Fenster dicht sind. Geblieben ist das Gefühl, dass Wein in einer gemütlichen Stube irgendwie besser schmeckt als irgendwo sonst. Vielleicht, weil man näher zusammenrückt. Vielleicht, weil Gespräche hier schneller ins Rollen kommen. Oder vielleicht, weil Wein einfach ein soziales Getränk ist – und eine Stube der perfekte Ort für soziales Miteinander.

Im Juliuspital spielt diese Tradition eine besondere Rolle. Die Weinstuben sind nicht nur ein Ort, an dem Juliuspital-Wein ausgeschenkt wird – sie sind ein Stück lebendi-

ge Geschichte. Hier verbindet sich das Handwerk aus dem Weinkeller mit der Gastlichkeit eines Hauses, das seit Jahrhunderten für Genuss und Miteinander steht. In unseren Stuben schmeckt man nicht nur den Wein, sondern auch ein bisschen die Zeit: die alten Gewölbe, die Holzvertäfelung, die warmen Farben – alles atmet Tradition und lädt zum Verweilen ein.

Besonders zur Weihnachtszeit entfaltet sich dieser Zauber noch stärker. Wenn es draußen kalt wird, Lichter die Straßen schmücken und die Stadt nach Glühwein und Lebkuchen duftet, wird die Stube zum Zufluchtsort. Hier treffen sich Familien nach dem Adventsbummel, Kollegen stoßen auf das Jahr an, und gute Freunde wärmen sich mit einem Glas Silvaner – oder zwei. Der Wein bringt Menschen zusammen, und die Stube gibt dem Ganzen den passenden Rahmen. Denn am Ende ist es ganz einfach: Wein in einer Stube zu trinken bedeutet, gemeinsam einen Moment zu teilen. In unseren Stuben schmeckt der Wein nicht nur gut, er fühlt sich richtig an.

Also: Warum trinkt man Wein in Stuben? Weil es kein besseres Plätzchen dafür gibt. Und weil's bei uns schon immer so war – und hoffentlich noch lange so bleibt.



GEORGIS DE GRADUS CANTINE
RESTAURANT



Für die Gans:
bratfertige Gans (4-4,5 kg)

- Salz
- Pfeffer
- 3 säuerliche Äpfel (z. B. Elstar oder Boskop)
- 1 Topf oder Bund Majoran
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- Küchengarn und oder Holzspieße
- 1-2 TL Speisestärke (für die Bindung)

Für die Soße:

- Bratensatz von der Gans
- 1-2 TL Speisestärke
- Salz, Pfeffer
- Gewürze nach Geschmack:
z. B. Gewürznelken, Muskat,
Piment (weniger ist mehr!)

Rezept für Weihnachtsgans

Gans

und gar nicht schwer!

Eine Gans zuzubereiten klingt für viele nach einer großen Herausforderung – dabei ist es in Wahrheit „gans“ einfach. Zumindest dann, wenn man auf jene Zutaten setzt, die seit Generationen in Franken für den unverwechselbaren Festtagsgeschmack sorgen. Und spätestens, wenn der Duft einer frisch gebratenen Gans durchs Haus zieht, weiß man: Für diesen Moment lohnt sich jede Minute in der Küche.

In Franken beginnt eine gute Gans traditionell mit der richtigen Füllung – und die besteht oft ganz schlicht aus Äpfeln und Majoran. Die Äpfel sorgen für Saftigkeit und eine feine Süße, die das Fleisch wunderbar ergänzt.

Und der Majoran? Der gehört in Franken fast schon zum Familieninventar. Kaum ein herzhaftes Gericht kommt ohne ihn aus. Ob Bratwurst, Ente oder eben die Gans: Majoran ist hier so typisch wie der Bocksbeutel zum Silvaner. Sein warmer, würziger Duft macht die Füllung aromatisch, ohne sie schwer zu machen. Genau das, was eine fränkische Festtagsgans braucht.

Zur perfekten Gans gehört natürlich auch eine gute Soße – schließlich ist sie das heimliche Highlight auf dem Teller. Klassisch wird sie aus dem Bratensatz gewonnen und mit Wurzelgemüse, Zwiebeln und einem Schuss Würzburger Wein verfeinert. Dazu kommen Gewürze wie Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholder und etwas Thymian, die dem Ganzen Tiefe und Wärme geben. Wer's besonders fränkisch mag, gibt auch hier eine Prise Majoran dazu.

Mit dieser Kombination aus Tradition, einfachen Zutaten und ein wenig Geduld wird aus einer festlichen Gans ein echtes Genussstück – außen knusprig, innen saftig und voller winterlicher Aromen.

Und am Ende merkt man: Gans braten ist gar nicht schwer. Man muss nur wissen, wie's die Franken schon immer gemacht haben.

Die passende Gans bekommt ihr natürlich bei uns in der Metzgerei. Bis 4.12. vorbestellen!

So gelingt die Gans

1. Gans vorbereiten

- Innereien entfernen, Gans innen und außen gründlich waschen und trocken tupfen.
- Gänsehals abtrennen, Fettdrüse am Schwanz (Sterz) herausschneiden, überflüssiges Fett im Bauchraum entfernen.
- Die Gans innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Füllung zubereiten

- Äpfel waschen, vierteln und entkernen.
- Majoran waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.
- Majoran mit den Apfelstücken mischen und die Bauchhöhle der Gans damit füllen.

3. Gans verschließen

- Die Bauchöffnung zusammendrücken und mit Holzspießen zu stecken.
- Mit Küchengarnt über Kreuz fixieren und unten fest verknoten. So bleibt die Füllung kompakt und das Fleisch nimmt die Aromen gut auf.
- Oder mit einer Spicknadel und Küchengarnt zusammennähen

4. Flügel und Keulen binden

- Halshaut auf dem Rücken feststecken.
- Flügel und Keulen mit Küchengarnt enganliegend zusammenbinden, damit sie nicht verbrennen.

5. Gans braten

- Möhren und Zwiebeln schälen und grob zerkleinern.
- Mit dem Gänsehals und ½ Liter Wasser auf eine tiefe Fettpfanne geben.
- Die Gans auf ein Rost über der Fettpfanne setzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) 4–4½ Stunden braten.
- Zwischendurch mit einer Gabel in die Keulenhaut stechen, damit Fett austreten kann.
- Verdampft die Flüssigkeit, □ 1 Wasser nachgießen.

6. Für eine krosse Haut

- 15 Minuten vor Ende der Bratzeit den Ofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) hochschalten.
- 3 EL Wasser mit 1 TL Salz verrühren und die Gans zweimal gründlich damit einpinseln. Das sorgt für eine goldbraune, knusprige Kruste.

So gelingt die Soße

1. Bratensatz klären

- Bratensatz aus der Fettpfanne durch ein Sieb gießen.
- In einen Topf füllen und kurz kaltstellen, bis sich das Fett absetzt. Tipp: den Fond ca. 10–15 Min. kaltstellen und das Fett mit einer Kelle abschöpfen.

2. Soße binden und würzen

- Den entfetteten Fond in einen Topf geben und aufkochen.
- Speisestärke (1–2 TL) mit 4 EL kaltem Wasser anrühren und unter ständigem Rühren in die kochende Soße geben.
- 2–3 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und gewünschten Gewürzen (z. B. Nelken, Muskat, Piment) abschmecken.

Serviervorschläge

- Klassisch fränkisch: Kloß, Blaukraut, Preiselbeeren
- Alternativ: Kartoffeln, Rosenkohl oder Serviettenknödel

*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Frank Kulinna*



Nicht ohne meinen Bocksbeutel

Diese Flasche hat es in sich

Kaum ein Objekt ist so eng mit Franken verbunden wie der Bocksbeutel. Seine markante Form – bauchig, flach und unverwechselbar – ist längst mehr als nur ein Behälter: Sie ist ein Kulturgut, ein Identitätsmerkmal und ein Stück fränkische Seele. Seit Jahrhunderten steht der Bocksbeutel für besondere Qualität und regionale Herkunft, und bis heute ist er das Symbol des fränkischen Weinbaus schlechthin.

Das Juliusspital hat an dieser Tradition einen großen Anteil. Schon früh füllte das Würzburger Stift seine besten Weine in diese charakteristische Flasche ab und wurde damit zu einem der bedeutendsten Botschafter des Bocksbeutels. Die Verbindung zwischen dem Juliusspital und dem Bocksbeutel ist tief verwurzelt – sowohl in der Geschichte als auch im Anspruch, hochwertige Weine mit einer klaren Herkunft zu präsentieren.



Juliusspital
WEINSTUBEN. WÜRZBURG.

Doch warum ist der Bocksbeutel auch heute noch so wichtig? Ganz einfach: Seine Form schützt den Wein. Der breite Bauch bietet ideale Bedingungen für die Lagerung aromatischer Weißweine wie Silvaner, während die niedrige, stabile Silhouette ein traditionelles, handwerkliches Erbe widerspiegelt. Gleichzeitig erzählt jede Flasche eine Geschichte – von fränkischem Boden, sorgfältiger Pflege im Weinberg und der handwerklichen Kunst im Keller.

Im Juliusspital wird diese Tradition bewusst weitergeführt. Der Bocksbeutel ist nicht nur Verpackung, sondern Ausdruck der Identität des Weinguts. Er verbindet Vergangenheit und Gegenwart, zeigt Haltung und schafft Wiedererkennung – im Weinregal ebenso wie auf dem Tisch. Wer einen Bocksbeutel in der Hand hält, hält ein Stück Franken in der Hand. Und wer Juliusspital-Weine daraus genießt, erlebt die ganze Tiefe und Herkunft eines Weins, der seit Generationen für Qualität steht.

Der Bocksbeutel ist und bleibt etwas Besonderes. Und für viele gilt: Nicht ohne meinen Bocksbeutel.



Ernte gut, alles gut!

Zum Jahresende wird man gern ein wenig nachdenklich. Zwischen Kerzenschein, Winterluft und dem Duft einer frisch gebratenen Ente stellt sich oft ein Moment ein, in dem man innehält und zurückblickt: Was hat uns bewegt? Was hat uns gefordert? Und vor allem – wer hat uns begleitet?

Wir blicken auf ein Jahr voller Begegnungen, gemeinsamer Mahlzeiten, guter Gespräche und vieler Augenblicke, die uns bereichert haben.

Ein herzliches Dankeschön an alle Geschäftspartner, an die Stiftung Juliusspital, an das Weingut und an alle Teams, mit denen wir Seite an Seite arbeiten durften. Und ein ebenso großes Dankeschön an unsere Freunde, an unsere treuen Gäste und an die vielen Besucherinnen und Besucher, die Würzburg und unsere Weinstuben zu einem lebendigen, fröhlichen Ort machen.

Der Dezember lädt dazu ein, Kraft zu schöpfen – für ein neues Jahr, neue Ideen und neue Wege. Das Bild auf dieser Seite zeigt Menschen, die gemeinsam essen und lachen: ein kleiner Ausschnitt dessen, was uns das ganze Jahr über Freude schenkt und antreibt.

Genau solche Momente wollen wir auch 2026 mit Ihnen teilen.

Wir freuen uns auf viele fröhliche Begegnungen, gemeinsame Genussmomente und ein weiteres Jahr, das wir mit Ihnen verbringen dürfen.

Ihre Familie Kulinna – Edith, Frank, Christina und Lukas – sowie das gesamte Team der Weinstuben, der Metzgerei und des Frankenlümmels.

Auf ein gutes
neues Jahr.





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!

