

Würzburger Weindorf
29.5. - 7.6. 2026



Kostenlos aber
nicht umsonst



Kulinna's Magazin

#06/26

Juni

**450 Jahre, was für
eine Tradition.**

Die Stiftung Juliusspital feiert ihren 450 jährigen Geburtstag, doch von Müdigkeit keine Spur. Im Gegenteil, die Stiftung sprüht vor Energie und Innovationskraft.

**Anpiff für die
Grillmeister**

Fussball-WM und Grill, es gibt keine bessere Kombination. Unsere Metzgerei hat die Trikots angezogen und verwöhnt euch mit den leckersten Halbzeithappen.

**Unsere Terrasse
genießen!**

Wem der Weinfesttrubel und die Hooligans zu viel sind, der besucht einfach unsere neu renovierte Terrasse mitten in der Innenstadt. Ein Refugium ohne gleichen.

In dieser Ausgabe:
Sonnwendfeuer, genussvoller Rauch,
süße Früchtchen, u.v.m.

Inhalt

- 4 Grußwort „Weinmeister“
- 8 Eine Zahl im Rapsfeld
- 10 Sonnenwende
- 14 Rauchen erlaubt!
- 18 Weinempfehlung des Monats
- 21 Porträt des Monats
- 25 Beerenstark
- 27 Küchengrüße von Lukas Kulinna
- 31 Scharf & Cremig
- 34 Rezept: „Rote Grütze“
- 39 Wein und Wasser
- 42 Weiter so!
- 44 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

Weinmeister!

Liebe Gäste,

der Juni ist da. In diesem Monat schaut die ganze Welt auf den Fußball, und auch wir fiebern natürlich mit. Wir wünschen unserer Mannschaft für die Weltmeisterschaft von Herzen viel Erfolg, packende Spiele und vielleicht wieder ein kleines Sommermärchen.

Passend zu dieser großartigen Stimmung steht das Würzburger Weindorf nun in vollem Gange. Der Marktplatz pulsiert, die Stadt lebt, und die Vorfreude der letzten Wochen hat sich in pure Lebenslust verwandelt. Tauchen Sie ein in den bunten Trubel, genießen Sie die geselligen Stunden, das Lachen und das gemeinsame Anstoßen mitten in Würzburg.

Und wer es zwischen all dem Trubel und dem Fußballfieber mal etwas ruhiger angehen lassen möchte, für den haben wir die perfekte Oase geschaffen: Finden Sie in unserem frisch renovierten Weingarten eine gemütliche Zuflucht. Lassen Sie die Seele baumeln, entfliehen Sie der Hektik des Alltags und genießen Sie Ihren Schoppen in entspannter, idyllischer Atmo-

sphäre unter freiem Himmel. Auch auf dem Teller feiern wir die Fülle des Hochsommers. Freuen Sie sich auf die kulinarischen Highlights, die den Juni so besonders machen: Knackig-frische Sommersalate, die ersten süßen Beeren der Saison und perfekt gekühlte, spritzige Weine, die hervorragend zu unseren leichten Sommergerichten passen.

Kommen Sie vorbei, nehmen Sie Platz. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam anzustoßen und Ihnen den Sommer von seiner schmackhaftesten Seite zu zeigen!

Ihre Familie
Kulinna und
unser Team.



Catering

& LIEFERSERVICE

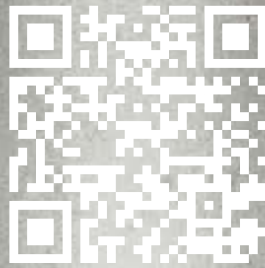
Kulinna ist auch außer Haus für Sie im Einsatz. Für verschiedene Anlässe bieten wir Ihnen das maßgeschneiderte kulinarische Paket. Sie beschäftigen sich gerade mit einem der folgenden Themen?

**Hochzeit
Firmenfeier
Geburtstag
Plattenservice
Festveranstaltung
Fingerfood
u.v.m.**

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

**Christina Kulinna
0931 / 52756**





Jetzt Newsletter abonnieren!



www.kulinna.info

Tagesempfehlung
Wochenvorschau
1.06. - 30.06.26



Unsere Tagesschmankerln
Wochenvorschau 1.06. - 30.06.26

MONTAG

Schweinenackensteak

Ofenkartoffel, Kräuterquark

14,90 €

DIENSTAG

Zarte Rinderleber, gebraten

Schmorzwiebeln, karamellierter Apfel,
Kartoffelpüree

12,90 €

MITTWOCH

Spätzlepfanne

Spargel, Kirschtomaten in Rahm,
mit Käse überbacken

13,90 €

DONNERSTAG

Hackbraten

Lauchgemüse, Salzkartoffeln

14,90 €

FREITAG

Backbarschilet

in Juliuspital-Weinteig gebacken,
Kartoffelsalat, Remouladensoße

15,90 €

Eine Zahl im Rapsfeld!

450 Jahre – das ist viel mehr als eine bloße Zahl. Sie steht für fast ein halbes Jahrtausend gelebte Würzburger Geschichte, für tief verwurzelte Tradition und den Auftrag „Helfen & Heilen“. Zum großen Jubiläum der Stiftung Juliusspital wird diese Geschichte nun mitten in unserer Landschaft sichtbar.

Oberhalb von Würzburg, gut erkennbar von der B19 bei Grombühl, wurde von der Juliusspital Landwirtschaft die Zahl 450 in ein Rapsfeld eingesät. Gerade jetzt zur Blütezeit ist das Motiv aus der Luft ein beeindruckender Blickfang. Was einfach wirkt, ist das Ergebnis moderner Technik: Unterstützt vom Partner KWS wurde die Form digital geplant und per GPS-gesteuertem Schlepper präzise auf rund einem Hektar Fläche eingebracht.

Diese Aktion zeigt, wie innovativ unsere Landwirtschaft heute arbeitet. Gleichzeitig erinnert sie an ihre historische Bedeutung, denn die Erträge der Felder sichern seit jeher die Arbeit der Stiftung. Möchten Sie die Juliusspital Landwirtschaft selbst erleben?



Am Sonntag, 28. Juni 2026, öffnet das Gut Seligenstadt seine Hoftore für Groß und Klein. Freuen Sie sich auf regionale Spezialitäten aus Kulinna's Küche, einen gemeinsamen Gottesdienst, ein buntes Kinderprogramm sowie spannende Hofführungen, Felderfahrten und eine große Maschinenausstellung. Im Rahmen des Hoffestes findet zudem der Bayerische Bauerntag mit Festredner Hubert Aiwanger statt. Sie sind herzlich eingeladen! Der Eintritt ist frei.

Veranstaltungstipp:

28. Juni 2026,
Hoffest und Bauerntag
Gut Seligenstadt





Kulinna's

Metzgerei
& HeimatKüche

Genuss aus Franken.

Fix & Fertig!



10% auf alle Wurst-
und Speisegläser

Aufdrehen,
heiß machen, fertig!

Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

Sonnenwende

Das Jahreshighlight.

Die Sommersonnenwende markiert den längsten Tag und die kürzeste Nacht des Jahres und steht seit jeher symbolisch für die unbändige Kraft des Sommers, das Licht und den Wendepunkt der Natur. In Franken und Würzburg ist dieses Ereignis tief im Brauchtum verwurzelt, wo es traditionell rund um den Johannistag mit den weithin sichtbaren Johannisfeuern gefeiert wird. Auf den Hügeln der Region und in den Weinbergen entzünden die Menschen diese Feuer, um böse Geister von den Feldern abzuwehren, das Licht zu ehren und die Gemeinschaft bei fränkischem Wein und Geselligkeit zu pflegen.

Aus landwirtschaftlicher Sicht ist die Sonnenwende eine entscheidende Zäsur, die das bäuerliche Jahr in zwei Hälften teilt. Mit diesem Tag endet traditionell die Erntezeit für zwei der wichtigsten Frühjahrs-Spezialitäten der Region: den Spargel und den Rhabarber. Nach dem Johannistag gilt die alte Bauernregel, dass die Pflanzen Ruhe brauchen, um Kraft für das nächste Jahr zu tanken. Kulinarisch läutet die Son-



nenwende damit den Übergang von den zarten Frühlingsgenüssen hin zur Fülle des Hochsommers ein, in dem die ersten Getreidesorten reifen und die Beerenzeit ihren Höhepunkt erreicht.

Besonders faszinierend ist die Bedeutung der Sonnenwende für den fränkischen Weinbau. In dieser Phase des Jahres befinden sich die Reben in den Würzburger Steillagen meist mitten in der Reblüte oder haben sie gerade abgeschlossen. Die Sonnenwende gilt unter Winzern als biologische Standortbestimmung: Ab jetzt zählen die Tage rückwärts, und man sagt traditionell, dass etwa einhundert Tage nach der Reblüte die Weinlese beginnt. Das Licht und die intensive Sonneneinstrahlung rund um diesen Wendepunkt sind entscheidend für die spätere Qualität und den Zuckergehalt der Trauben, weshalb die Sommersonnenwende für die Weinbauern sowohl ein Moment der Hoffnung als auch der intensiven Pflege im Weinberg ist.



Angebote Wurst & Fleisch

| | | |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|
| 01.06. - 06.06. | Wildschweinsalami | 2,99 € / 100g |
| | Leberwurst, fein | 1,59 € / 100g |
| | Wildbratwurst | 1,99 € / 100g |
| 08.06. - 13.06. | Nackensteak (Schwein) | 1,39 € / 100g |
| | Salami, französische Art | 2,49 € / 100g |
| | Hirschschinken, roh | 3,99 € / 100g |
| | verschiedene Grillspieße (Schwein) | 1,49 € / 100g |
| | Kikok Maishähnchenbrust | 1,99 € / 100g |
| 15.06. - 20.06. | Leberkäse zum Selberbacken (TK*) | 1,09 € / 100g |
| | Rehrücken, Rehfilet (oh. Kno., TK*) | 4,99 € / 100g |
| | Putensteaks | 1,69 € / 100g |
| | Lammhüfte, Lammspieße | 1,99 € / 100g |
| 22.06. - 27.06. | Leberwurst, grob | 1,29 € / 100g |
| | Holzfallersteak (Schwein) | 1,69 € / 100g |
| | Schweinefilet | 0,99 € / 100g |
| | Lamm/Rind-Bratwurst (TK*) | 1,49 € / 100g |
| | Hirschrücken (oh. Kno., TK*) | 3,89 € / 100g |

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

**Fragen Sie im Laden nach
unserer Bonuskarte**





**Garnicht
spießig!**


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 salad with orange ribbons and bread. In the background, a man in a white shirt is looking to the right. The wall behind them has the word 'GENUSS.' written in large, dark letters. A blue rectangular box with white text is overlaid on 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.



Ein uralter Schutz

Rauchen erlaubt!

Rauch hat in der Metzgerei eine jahrhundertealte Tradition und erfüllt einen lebenswichtigen Zweck. Das Räuchern von Fleisch und Wurst ist weit mehr als eine Methode zur Geschmacksveredelung; es ist ein uralter Schutz für Lebensmittel, der lange vor der Erfindung von Kühlschrank und Gefriertruhe das Überleben der Menschen sicherte. Wenn Rauch das Fleisch umschließt, passiert weit mehr als die optische und geschmackliche Verwandlung. Die im Holzrauch enthaltenen Stoffe wirken wie ein natürliches Schutzschild: Sie hemmen das Wachstum von Mikroorganismen, trocknen die Oberfläche der Ware leicht ab und machen sie so über Wochen oder Monate haltbar. Gleichzeitig schützt der Rauch das Fett vorm Ranzigwerden und schenkt den Spezialitäten ihre charakteristische, appetitliche Farbe.

In der handwerklichen Metzgerei unterscheidet man traditionell drei verschiedene Räucherverfahren, die je nach Wurst- und Fleischart sorgsam ausgewählt werden. Das Kalträuchern findet bei Temperaturen zwischen 15 und 25 Grad statt und ist ein Geduldsspiel. Hierbei glimmt meist Buchenmehl über Tage oder Wochen hinweg. Dieses Verfahren entzieht den Produkten Feuchtigkeit und macht sie extrem haltbar. Typische Kalträucherspezialitäten sind der klassische Rohschinken, deftiger Speck oder schnittfeste Rohwürste wie die Mettwurst und feine Salami. Sie behalten im Kern ihre Saftigkeit und entwickeln ein tiefes, kräftiges Raucharoma.

Das Warmräuchern bewegt sich in einem Temperaturfenster von etwa 30 bis 50 Grad. Es ist ein sanfter Zwischenschritt, der oft für Brühwürste genutzt wird, die eine feine Rauchnote erhalten sollen, bevor sie gebrüht werden. Das Heißräuchern hingegen ist das schnellste Verfahren, bei dem Temperaturen von 60 bis zu 85 Grad erreicht werden. Hier wird das Fleisch in einem Arbeitsgang gleichzeitig gegart und geräuchert.



15





Kulinna's

Metzgerei & Heimatküche

GrillMeister

Zur Fussballweltmeisterschaft bieten
wir zielsicheres Grillgut.



Preise inkl. MwSt.
Angebote nach
Verfügbarkeit

Alle infos auf
unserer Website



Barbarossaplatz 1
97070 Würzburg
Telefon 0931 / 52756

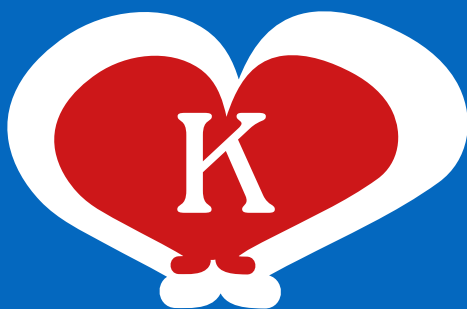
Kulinna's Bonusherzen



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
ECHTER SECCO
Pink



Ein Potpourri von roten Beeren. Ein Secco der pures Sommergefühl im Glas verspricht. Als Aperitif oder auf der Terrasse genießen. Für unseren ECHTER SECCO PINK wählen wir Jahrgang für Jahrgang diejenigen Trauben aus, welche die typisch fruchtige und frische Stilistik dieses spritzigen Spaßbringers liefern können.

Mehr Sommer passt nicht in die Flasche.

Unsere Empfehlung zur Terrassensaison.



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).





Karsten Eck
Oberpflegamtsdirektor
Leiter der Stiftung Juliuspital
Würzburg

Porträt des Monats



Karsten Eck

Verantwortung für
Tradition und Zukunft.

Wer die Stiftung Juliusspital Würzburg im Jubiläumsjahr 2026 betrachtet, blickt auf eine einzigartige Erfolgsgeschichte des Helfens. Im Jahr 1576 von Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn mit einer klaren humanitären Zielsetzung gegründet, gilt der Auftrag „Helfen & Heilen“ heute mehr denn je. Durch die weise Entscheidung des Gründers, Ackerland, Wälder und Weinberge als wirtschaftliche Fundamente in das Stiftungsvermögen einzubringen, agiert das Juliusspital bis heute wirtschaftlich unabhängig – eine Einzigartigkeit, die die Basis für die Zukunft sichert.

„Aus dem einstigen Armenspital ist ein vielfältiges, modernes Sozialunternehmen geworden“, erklärt Oberpflegamtsdirektor Karsten Eck, Leiter der Stiftung. Er steht symbolisch für ein Unternehmen, das weit über die bekannten Säulen des Krankenhauses und des weltberühmten Weinguts hinausgeht. Mit rund 2.700 Mitarbeitenden, ist die Stiftung heute einer der größten Arbeitgeber der Region. Zum lebendigen Kosmos der Stiftung

gehören heute ebenso ein Seniorenstift, ein Hospiz, die Palliativakademie, Pflegefachschulen, die Epilepsieberatung sowie eine moderne Landwirtschaft und nachhaltige Forstwirtschaft. Selbst die Weinstuben, die Vogelsburg an der Mainschleife und die mittelständische Treppenbaufirma Wellhöfer sind Teil dieser starken Gemeinschaft.

Was all diese unterschiedlichen Bereiche zusammenhält, sind tief verwurzelte Werte: Nächstenliebe, Fürsorge, Verantwortung, Nachhaltigkeit und der unbedingte Respekt vor der Würde jedes Einzelnen. Für das Juliusspital bedeuten 450 Jahre Geschichte jedoch keinen Stillstand. Unter der Leitung von Karsten Eck investiert die Stiftung deshalb kontinuierlich in moderne Medizin, Digitalisierung, innovative Bildungskonzepte und zukunftsfähige Strukturen.

Apéro

ERDBEER-BOWLE

frische Erdbeeren, Erdbeer-
sirup, Echter SECCO

0,25 l 8,90 €



www.weinstuben-juliuspital.de

Weingarten

**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



Beeren- stark.



Wenn die Tage am längsten sind, beginnt in unserer Region die wohl bunteste und süßeste Zeit des Jahres: die Beerensaison. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren verwandeln die heimischen Gärten und Felder in ein wahres Schlaraffenland. Was diese kleinen Früchte so unwiderstehlich lecker macht, ist das perfekte Zusammenspiel aus intensiver Fruchtsüße und erfrischender Säure. Sie schmecken nach purem Sommer, weil sie direkt vor unserer Haustür an den Sträuchern reifen dürfen. Kurze Transportwege garantieren, dass die Beeren vollreif und knackig geerntet werden – ein Unterschied, den man mit jedem Bissen schmeckt.

Doch die bunten Früchtchen sind nicht nur ein Genuss, sondern auch echte Kraftpakete für die Gesundheit. Völlig zurecht gelten sie als heimisches „Superfood“. Sie stecken voller Vitamine, allen voran Vitamin C, das in man-

chen Beerenarten sogar in höherer Konzentration vorkommt als in Zitrusfrüchten. Ihre intensive rote, blaue und violette Farbe verdanken sie den sogenannten Anthocyanen. Diese sekundären Pflanzenstoffe wirken im Körper als starke Antioxidantien, schützen die Zellen und stärken das Immunsystem. Da sie zudem kalorienarm sind und viele Ballaststoffe enthalten, darf man bei ihnen ohne schlechtes Gewissen zugreifen.

In der Küche sind Beeren wahre Alleskönner. Frisch gepflückt schmecken sie pur, im Müsli oder als fruchtiges Topping auf dem Eis. Wer den Sommer konservieren möchte, kocht sie traditionell zu fruchtigen Marmeladen, Gelees oder Roter Grütze ein. Sie krönen sommerliche Torten und verfeinern Desserts. Auch in der herzhaften Küche setzen sie spannende Akzente – etwa als feine Johannisbeersauce zu Wildgerichten.



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*

Outdoor/Indoor?

Wenn die Sonne über Würzburg lacht, zieht es unsere Gäste natürlich nach draußen. Schlägt das Wetter aber plötzlich um, zieht die gesamte Gesellschaft innerhalb weniger Minuten nach drinnen um. Diese ständige Dynamik zwischen Indoor und Outdoor ist eine echte logistische Herausforderung, die vor allem hinter den Kulissen, bei uns in der Küche, eine absolut präzise und sorgfältige Planung erfordert. Wir müssen zu jeder Sekunde flexibel bleiben, denn ob wir 50 Gäste im Gastraum oder plötzlich 100 hungrige Gesichter zusätzlich im Außenbereich bewirtschaften, entscheidet oft eine einzige Regenwolke. Dieser Spagat hat natürlich auch einen ganz direkten Einfluss auf unsere Speisekarte und die Gerichte, die ich für den Sommer auswähle. Wenn es draußen heiß ist, verlangt der Körper nach knackigen Salaten, erfrischenden kalten Vorspeisen oder feinen Kurzgebratenem – Gerichte, die frisch, schnell und auf den Punkt den Gast erreichen. Gleichzeitig planen wir unsere Mise en Place, also die Vorbereitung der einzelnen Komponenten, im Sommer noch akribischer. Jedes Element muss sitzen. Für mich persönlich macht genau das den Reiz aus: flexibel auf die Natur zu reagieren und Ihnen egal ob unter freiem Himmel oder im gemütlichen Gastraum ein perfektes Kulinarik-Erlebnis zu bieten.





Das Original.

**QUALITÄTS
GARANTIE**

**UNSERE ORIGINAL
HAUSGEMACHTE
CURRYSOÛSE**



**DER
FRANKENLÜMMEL®
MARKTPLATZ WÜRZBURG**



Am Wochenende
SAMSTAG & SONNTAG

**Spargelcrèmesuppe
mit Schnittlauchöl**

(7,90 €)

*

**Maishähnchenbrust
gefüllt mit Spinat und Mozzarella,
Blumenkohlpüree, Kroketten**

(nur als Hauptgericht 27,90 €)

*

**Rhabarber-Erdbeergrütze
Vanilleeis**

(8,90 €)

35,90 €



3 X IN WÜRZBURG

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

WWW.FRANKENKUEMMEL.DE

SCHARF & CREMIG!

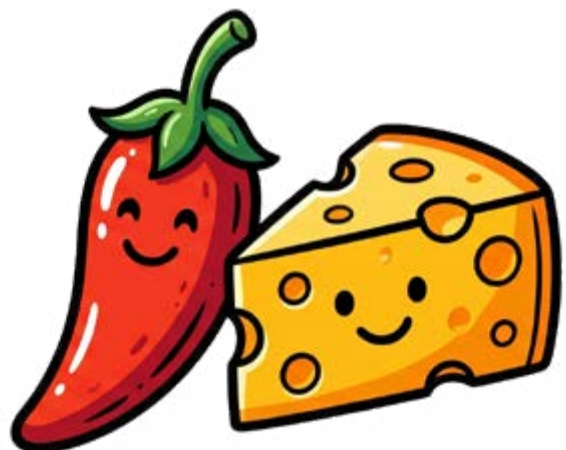
Manchmal gibt es Dinge im Leben, die auf den ersten Blick so unterschiedlich sind wie Tag und Nacht, aber zusammen einfach ein absolutes Dreamteam bilden. Genau so ein kulinarisches Traumpaar haben wir jetzt für Sie auf den Rost gepackt: Unsere neue Saisonwurst verbindet feurige Chili mit cremigem Cheddar-Käse. Das Ergebnis? Ein echter Geniestreich für den Gaumen, der die klassische Bratwurst-Welt dezent auf den Kopf stellt.

Warum das so verdammt gut schmeckt, ist kein Geheimnis, sondern reine Geschmackswissenschaft mit einer gehörigen Portion Genussfaktor. Die Chili sorgt für den nötigen Kick und bringt eine angenehme, anregende Schärfe ins Spiel. Normalerweise würde man jetzt nach einem Schluck Wasser – oder besser: einem kühlen fränkischen Wein – lechzen. Aber genau in dem Moment kommt der Cheddar-Käse ins Spiel. Mit seiner herrlich cremigen Textur und dem würzigen Eigenaroma fängt er die Schärfe der Chili perfekt ab. Er legt sich wie ein sanfter, geschmackvoller Airbag über die Zunge, mildert die Spitzen und sorgt dafür, dass

aus einem feurigen Brand ein wohlig-warmes Geschmackserlebnis wird.

Das Ganze dann auch noch form-schön verpackt in einer einzigen Wurst zu erleben, ist das eigentliche Highlight. Bei jedem Biss schmilzt der Cheddar im Inneren genau so an, wie er soll, während die Chili dezent durchblitzt. Man könnte auch sagen: Es ist die erste Bratwurst mit eingebautem Löschzug.

Für uns am Frankenlümmel-Bratwurststand ist diese Saisonwurst die perfekte Abwechslung für alle, die das traditionelle Handwerk lieben, aber auf der Zunge gerne mal ein bisschen Abenteuer wagen. Kommen Sie vorbei und testen Sie selbst. Aber Vorsicht: Diese Wurst hat akute Suchtgefahr – und das ganz ohne Risiken und Nebenwirkungen, außer vielleicht dem dringenden Wunsch nach einer zweiten Portion.





Würzburger Weindorf 29.5. - 7.6. 2026

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

Jetzt reservieren!

Veranstaltungshandy
0175 1483053

CHILI CHEDDAR



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



Zutaten:

1 kg gemischte Beeren

150ml Kirschsafft

60g Zucker

Zitrone

50g Speisestärke



Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Frank Kulinna



Rote Grütze

Ein süßer Sommergenuss

1. Waschen

Die Früchte waschen, Erdbeeren vom Grün befreien und halbieren oder vierteln.

2. Karamell

In einem Topf bei hoher Hitze ein Drittel des Zuckers karamellisieren bis er goldbraun ist. Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen und nicht daran verbrennen.

3. Ablöschen

Den karamellisierten Zucker mit dem Kirschsafft ablöschen und auflösen lassen.

4. Binden

Die Stärke mit etwas Wasser vermischen und zum nicht mehr kochenden Kirschsafft geben. Dann Hitze erhöhen und die Stärke ca. 10 Minuten auskochen.

5. Früchte hinzugeben

Die Früchte in die eingedickte Soße geben und vorsichtig bis zum gewünschten Grad ziehen lassen, so dass sie nicht zu weich werden.

6. Abschmecken

Die noch warme fertige Grütze mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und Säure und Süße nach Wunsch anpassen.

7. Abkühlen


Die warm Grütze möglichst schnell herunterkühlen um die Früchte zu erhalten. Sollte die kalte Grütze zu fest geraten sein, etwas Kirschsafft zufügen

8. Beilagen

Zur Roten Grütze passt klassisch eine Vanillesoße aber auch Panna Cotta, Bayerische Crème und Vanilleeis. Als Dekoration ein frisches Minzblatt. Im Foto sehen Sie Erdbeergrütze auf Panna Cotta, diese können Sie hervorragend für eine Party vorbereiten und individuell servieren.

Tipp: Fügen Sie einer wenig gesüßten Erdbeergrütze einen Zweig Rosmarin beim Kochen hinzu und servieren es zu dunklem Schokoladenkuchen.




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

Wein und Wasser

Eine besondere Partnerschaft.

In den ältesten Schriften der Menschheit werden Wein und Wasser eher als gegensätzliche Elemente beschrieben. Wasser gilt als die pure, unverzichtbare Grundlage allen Seins – schlichtweg lebenswichtig für den Körper – Wein aber als Nahrung für die Seele. Doch abseits der Gegensätze verbindet beide Elemente eine tiefgehende Partnerschaft, die schon im Weinberg beginnt und erst am Genusstisch ihr Finale findet.

Für die Weinstöcke in den Steillagen rund um Würzburg ist Wasser die essenzielle Lebensader. Ohne die Feuchtigkeit aus dem Boden könnten die Reben keine Nährstoffe transportieren und keine saftigen Trauben ausbilden. Doch wie so oft im Leben gilt auch hier das berühmte Diktum von Paracelsus: Die Dosis macht das Gift. Es geht um die perfekte, sensible Balance von Regen und Sonne. Bleibt der Regen im Sommer komplett aus, geraten die Stöcke in Trockenstress, die Trauben bleiben klein und die Reifung stockt. Zu viel des Guten ist jedoch ebenso fatal: Dauerregen zur falschen Zeit verwässert die Aromen in den Beeren, schwächt die Konzentration und erhöht das Risiko

für Krankheiten im Weinberg. Die Natur verlangt nach einem harmonischen Gleichgewicht, denn das Übermaß schadet am Ende der Qualität.

Diese goldene Regel der Mäßigung lässt sich nahtlos auf den Genuss übertragen, denn zu viel ist nie gut – weder beim reinen Wein noch beim Wasser. Doch wer beide in der richtigen Balance kombiniert, wird mit einem ganz neuen Geschmackserlebnis belohnt. Eine sorgsam gewählte Wasserbegleitung ist weit mehr als nur ein Durstlöscher; sie beeinflusst und lenkt das Aroma des Weins auf erstaunliche Weise. Je nach Herkunft besitzt Wasser ein eigenes Profil aus Mineralien. Ein mineralstoffreiches, spritziges Wasser kann die feine Säure eines fränkischen Silvaners betonen oder gar verstärken, während ein weiches, stilles Wasser die Ecken und Kanten eines kräftigen Rotweins elegant abrundet. Das richtige Wasser reinigt den Gaumen nach jedem Schluck, neutralisiert die Geschmacksknospen und fördert so die Bekömmlichkeit und den Facettenreichtum des Weins. So schließt sich der Kreis: Was im Weinberg beginnt, vollendet sich im Glas.



Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Schauen Sie doch mal in den
Weinshop. Dort finden Sie den
richtigen Wein von der Vorrunde
bis zum Finale.

www.juliuspital-weingut.de/einkaufen

Spargel- endspurt!

**Der Johannistag am 24. Juni
ist traditionell das Ende der
Spargelernte.**



Weiter so!

Wein, Wille, Wurst - durch Krisen gewachsen.

Wer auf 450 Jahre Stiftungsgeschichte zurückblickt, der blickt nicht auf eine Aneinanderreihung von unbeschwer-ten, sonnigen Jahrhunderten. Im Gegen-teil: Die Chronik des Juliusspitals und der Stadt Würzburg ist auch eine Chro-nik der existenziellen Prüfungen. Doch wenn uns die Vergangenheit eines ge-lehrt hat, dann die Gewissheit, dass jede überwundene Krise das Fundament für die Zukunft stärkt. Das Juliusspital und die Menschen dieser Stadt sind nicht trotz, sondern an den Herausforderun-gen gewachsen. Sie haben bewiesen, dass auf jeden Tiefschlag eine Phase der Erneuerung folgt – ein Prinzip, das tief in der Würzburger DNA verwurzelt ist.

Was hat diese Stadt in fast einem halben Jahrtausend nicht alles durchgestan-den? Dunkle Jahre, in denen die Pest und verheerende Seuchen die Bevölke-rung dezimierten. Bittere Hungerwin-ter, in denen Missernten das Überleben gefährdeten. Grausame Kriege, die das Land verwüsteten, und im späten 19. Jahrhundert die Reblaus-Plage, die die fränkischen Winzer und ihre Weinstö-cke an den Rand des Ruins trieb. Und schließlich die fast vollständige Zerstö-rung Würzburgs im März 1945. Jedes dieser Ereignisse hätte das Ende bedeu-

ten können. Doch immer wieder aufs Neue haben sich die Stadt, die Stiftung und ihre Bewohner aufgerichtet. Sie ha-ben die Trümmer beiseitegeräumt, sich neu erfunden, Strukturen modernisiert und das Bestehende verbessert.

Dieser unerschütterliche Blick nach vorn macht Mut für alles, was vor uns liegt. Auch die Zukunft wird uns zweifellos vor neue Herausforderungen stellen. Doch mit der Erfahrung von 450 Jahren im Rücken wissen wir, dass wir dafür bestens gerüstet sind. Krisen schweißen zusammen und setzen ungeahnte Kräf-te frei.

Am Ende ist es genau dieser legendäre Würzburger Wille – eine Mischung aus fränkischer Sturheit, Fleiß und Zusam-menhalt –, der das Unmögliche möglich macht. Und weil man so viel Tatkraft nicht mit leerem Magen aufbringen kann, haben wir ja glücklicherweise auch die perfekten Seelentröster und Kraftquellen direkt vor der Haustür: Ein Schluck Würzburger Wein für die Ins-piration und eine ehrliche Würzburger Wurst zur Stärkung. Mit diesem Rezept im Gepäck heißt es für die nächsten Jahrhunderte voller Zuversicht: Weiter so!

Bis bald im Juli.





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