

AUSLESE



VITIS IANUA
VITAE

NEUE MITGLIEDER DER WEINBRUDERSCHAFT

HERKUNFTSMODELL
FRANKEN

FESTABEND
IM CCW

STAMMTISCH DER
WEINBRUDERSCHAFT

INHALTSVERZEICHNIS

- | | |
|---|---|
| 03 EDITORIAL
Peter Schwappach,
Organe & Funktionen der Weinbruderschaft | 26 VITIS IANUA VITAE
Kulturgetränk der Lebensfreude |
| 04 DRITTES KOCH-GENUSS-EVENT
Sterneküche | 30 STAMMTISCH DER
WEINBRUDERSCHAFT FRANKEN
Aktivitäten der Mitglieder |
| 06 EIN WINZER-EHRENPREIS,
EINE EHRENMEDAILLE UND
VIER NEUE MITGLIEDER
Festabend | 33 ALKOHOL IN UNSERER ZEIT
Gedicht |
| 10 WIR HABEN ZUWACHS BEKOMMEN
Neue Mitglieder | 34 GENUSS FÜR ALLE SINNE
Kurz & bündig |
| 12 FRANKENS JÜNGSTES KIND
Jungweinprobe | 35 HÄTZFELDER WEIN-HIGHLIGHT
Aktivitäten der Mitglieder |
| 14 WEINE VOM ANDEREN
ENDE DER WELT
Verkostung | 36 AUSSCHREIBUNG
WINZER-EHRENPREIS
Winzer-Ehrenpreis 2026 |
| 16 JUNGE TALENTE
Vorstellung | 37 ANGELINA SEILER IST
FRÄNKISCHE WEINKÖNIGIN
Kurz & bündig |
| 19 HERKUNFTSMODELL
FRANKEN
Bezeichnungsrecht | 38 ZUM GEDENKEN |
| 24 AUSZEICHNUNG FÜR
LANGJÄHRIGE QUALITÄT
Bayerische Staatsehrenpreise | 38 AUSBLICK
Ausgabe 02/26 |

Auflage

1.000 Stück

Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion vom Herausgeber nicht übernommen werden. Jegliche Vervielfältigung oder Reproduktion, auch in Teilen, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Vereins nicht zulässig.

Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

© Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber und v.i.S.d.P.

Peter Schwappach,
Liebigstraße 18, 97080 Würzburg
Weinbruderschaft Franken e.V.
www.weinbruderschaft-franken.de

Redaktion

Dr. Gabriele Brendel, Peter Schwappach,
Günter Grabow

Bildnachweis

Wenn nicht anders vermerkt,
stammen verwendete Abbildungen
von der Bilddatenbank unsplash.com

Anzeigenverwaltung

Günter Grabow,
Unterer Kirchbergweg 38a, 97084 Würzburg
Tel.: 0931/64740 Mobil: 0171/3839716
Mail: auslese-wb@web.de

Druck

WIRmachenDRUCK GmbH
Mühlbachstraße 7, 71522 Backnang

Layout

Blauberg – Agentur für Kommunikation
Veitshöchheimer Straße 1b, 97080 Würzburg
www.blauberg.de

EDITORIAL

Die Weinwirtschaft bzw. der Weinbau in Franken befindet sich im Umbruch. Immer häufiger sind auch in unserer Region teils umfangreiche Rodungen von Weinbergen zu sehen. Der Fränkische Weinbauverband erwartet, dass die Rebfläche um etwa 1.000 Hektar sinkt. Betroffen sind vor allem Steillagen, in denen der Arbeitsaufwand am höchsten ist.

Ein Grund ist der sinkende Absatz von deutschem Wein sowie die ständig steigenden Kosten für die Erzeugung, sei es durch höhere Arbeitslöhne oder gestiegene Energiekosten. Die insgesamt schlechte gesamtwirtschaftliche Lage in Deutschland trägt ebenso dazu bei, dass viele Menschen lieber sparen als zu konsumieren.

Es scheint, dass wir uns in einer Phase des Umbruchs und der Erneuerung befinden. Der Bericht über das neue Herkunftsmodells mag Ihnen dazu ein Hilfsmittel sein. Die neue Produktspezifizierung erscheint vielleicht ungewohnt, kann aber gerade den Verbrauchern eine einfachere Orientierung geben, woran hochwertige Weine zu erkennen sind.

In unserer Gemeinschaft bieten wir die Möglichkeit, an den guten Dingen, die sich bewährt haben, festzuhalten und dennoch nicht die Chancen auszulassen, die sich aus neuen Entwicklungen ergeben.



In stürmischen, unsicheren Zeiten hilft es, wenn man einen verlässlichen Ankerpunkt hat, an dem man sich orientieren kann. Unser Magazin Auslese erscheint, wie gewohnt, zweimal im Jahr und bietet Ihnen viel Informatives und hoffentlich auch Unterhaltsames.

Viel Vergnügen mit der neuen Auslese!
Ihr

Peter Schwappach

ORGANE UND FUNKTIONEN IN DER WEINBRUDERSCHAFT FRANKEN e.V.

VORSTAND

Bruderschaftsmeister
Peter Schwappach

1. Stellvertreterin
Katharina Räth

2. Stellvertreter
Günter Grabow

Schatzmeister
Norbert Schmelz

Stellvertreter
Uwe Wagner

Kellermeister
Ralf Schwarz

Stellvertreter
Franz Sauer

Schreibmeister
Steffen Kaiser

Stellvertreter
Thomas Ziegler

Chronikmeister
Günter Grabow

Medienmeister
Peter Doneis

BRUDERRAT

Friedhelm Alt, Andreas Bauer, Dr. Janet Dehmer, Peter Doneis, Herbert Isemann-Brendel, Klaus Kornberger, Prof. Dr. Heiko Paeth, Steffen Röschert, Dr. Werner Vescovi, Uwe Wagner, Günther Wohlfart, Thomas Ziegler

RECHNUNGSPRÜFER

Victor Heck, Gerhard Roth

MITGLIEDERZAHL

169 (Stand 01.01.2026)

STERNEKÜCHE

DRITTES KOCH-GENUSS-EVENT

TEXT / **PETER DONEIS**

FOTO / **REDAKTION**



STERNEKÜCHE

Das 3. Koch-Genuss-Event fand in der Gastroküche des Feinkostunternehmens und Lebensmittel-Großhandels Nußbaumer statt. Koch und Weinbruder Norbert Schmelz und Weinbruder Peter Doneis bereiteten ein 5-Gänge-Menü für 26 Gäste zu. Dazu wurden nationale und internationale Weine, größtenteils in Magnumflaschen, gereicht.

Beim Begrüßungssekt, einem 2019er Rosé Brut von Reichsrat von Buhl, stellte Seniorchef und Weinbruder Viktor Nußbaumer das Unternehmen mit einem kurzen Rundgang vor.

Nach dem Gruß aus der Küche – Meerrettichcreme mit Black-Tiger-Garnelen – folgten:

- Kammuscheln mit Couscous auf Radicchio
- Auf der Haut gebratene Kabeljau Loins mit Ofengemüse und Beurre Blanc Espuma
- Campari-Blutorangen-Sorbet (Zwischengericht)
- Ochsenbäckchen auf Petersilienpüree mit Portweinjus
- Walnusseis mit Armagnacpflaumen und Amarettini

Die Weinbegleitung – jeweils zwei Weine pro Gang – im Einzelnen:

- **2023 Kaitui Sauvignon Blanc**, Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Rheinland-Pfalz. Als Präsident Obama im Jahr 2013 Angela Merkel besuchte, wurde ein "Kaitui" beim Galadiner ausgeschenkt.
- **2024 Weedenborn Sauvignon Blanc**, Weingut Weedenborn, Monzernheim (Rheinhessen). Die Önologin Gesine Roll hat viele Auszeichnungen für ihren Sauvignon Blanc erhalten und gilt inzwischen als Weltklasse-Referenz für mineralgeprägte, straffe Sauvignon Blancs in Deutschland.
- **2022 Sulzfelder Berg, Weisses Burgunder** – Terrasse – Zehnthof Luckert, Sulzfeld am Main.



- **2024 Fass 4 Grüner Veltliner**, Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn (Wagram, Niederösterreich). Bernhard Ott wird in Österreich als „Mr. Grüner Veltliner“ bezeichnet.
- **2021 Lagrein Riserva**, Abtei Muri, Bozen (Südtirol). Die Abtei ist vermutlich die weltbeste Erzeugerin für Lagrein.
- **2023 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune**, Presse verticule 382, Domaine Boris Champy, Nantoux (Burgund). Es ist das älteste biodynamisch zertifizierte Weingut im Burgund. Boris Champy hat zehn Jahre das Weingut Dominus im Napa Valley geleitet.
- Zum süßen Finale:
2022 Iphöfer Kronsberg, Scheurebe Auslese, Weingut Hans Wirsching, Iphofen (Franken). Ein phänomenaler Wein von 73 Jahre alten Rebstöcken. Es handelt sich um die erste Scheurebe, die in Franken gepflanzt wurde.

Es war ein wunderbarer, genussvoller Abend unter Freunden! Herzlichen Dank an Weinbruder Viktor Nußbaumer für die Räumlichkeiten, an die Weinbrüder Norbert Schmelz und Peter Doneis für Organisation, Kochen und Moderation sowie an die fleißigen Helferinnen, Beate Haas und Ingrid Weingärtner, für Eindecken und Dekoration der Tische.

FESTABEND

EIN WINZER-EHRENPREIS, EINE EHRENMEDAILLE UND VIER NEUE MITGLIEDER

TEXT & FOTO / **GABRIELE BRENDDEL**



FESTABEND

Bei ihrem großen Festabend im Congress-Centrum in Würzburg zeichnete die Weinbruderschaft Franken das Weingut Schwab (Thüngersheim) mit ihrem Winzer-Ehrenpreis für den besten Premium Spätburgunder aus Franken aus. Bruderschaftsmeister Peter Schwappach übergab die Sieger-Trophäe an Martin Schwab. Mit seinem 2022 Thüngersheimer Johannisberg Spätburgunder VDP.ERSTE LAGE hatte sich das Weingut in einer Blindverkostung durch eine fachkundige Jury an die Spitze des Klassements setzen können.

Den zweiten Platz belegte das Weingut Hillerich (Erlenbach/Main) mit seinem 2022 Spätburgunder „Pinot Noir Des Fils“ aus dem Barrique. Das Siegertrio vervollständigt das Weingut Geiger & Söhne (Thüngersheim) mit einem 2022 Spätburgunder „Big G“ aus dem Barrique. „Es war eine sehr spannende Verkostung. Wir freuen uns ganz besonders, dass der diesjährige Preis an ein Mitglied der Weinbruderschaft Franken geht“, sagt Peter Schwappach. In Vertretung von Weinbruder Thomas Schwab nahm sein Sohn Martin zusammen mit Ehefrau Ann-Kathrin den Preis in Empfang.

Seit 2005 lobt die Weinbruderschaft Franken alljährlich einen Winzer-Ehrenpreis aus. In diesem Jahr waren Premium Spätburgunder der Jahrgänge 2023 oder älter gefragt. Insgesamt hatten sich 25 Weine dem Vergleich gestellt.



FESTABEND

Neben der Fränkischen Weinkönigin Antonia Kraiß, der Würzburger Weinprinzessin Vivien Leutner und der Randersackerer Weinprinzessin Anna-Loreen Schmitt konnten Bruderschaftsmeister Peter Schwappach und die Moderatorin des Abends Weinschwester Katharina Räth rund 100 Gäste bei der feierlichen Veranstaltung begrüßen. Sie alle genossen ein köstliches Festmenü, das von einem Sekt und sieben Weinen fränkischer Weingüter begleitet wurde.



Im Verlaufe des Festabends wurden vier neue Mitglieder vorgestellt und offiziell in die Weinbruderschaft Franken aufgenommen. Es sind Dr. Andrea Behr (Würzburg), Markus Jordan (Eibelsstadt), Johannes Schmitt (Würzburg) und Klaus Stöcklein (Ochsenfurt-Erlach).

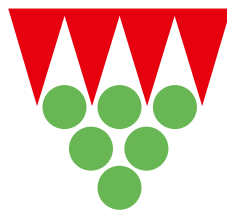


FESTABEND

Ein weiterer Glanzpunkt des Abends war die Verleihung der Ehrenmedaille an Weinbruder Dr. Wolfgang Herkert (Würzburg-Heidingsfeld). „Seit seinem Eintritt in die Weinbruderschaft hat Wolfgang Herkert sich vielen Themen der Weinkultur in Franken gewidmet. Als Bruderrat und Schreibmeister übernahm er umfangreiche Aufgaben in der Programmgestaltung, Kommunikation und Berichterstattung, vornehmlich in der Zeitschrift ‚Auslese‘. Als Heidingsfelder Lokalpatriot und langjähriger Arzt für Allgemeinmedizin steht er für den Zusammenhang von verantwortungsbewusstem, moderatem Weingenuss und Lebensfreude. Die religiösen Grundlagen der Weinkultur liegen Dr. Herkert sehr am Herzen, beispielsweise die Bedeutung der Weinbergskapelle im Kirchberg. Er ist überdies Mentor des monatlichen Stammtisches Heidingsfelder Weinbrüder, der insbesondere die Verbindung zur örtlichen Winzerschaft pflegt“, sagte Ehrenbruderschaftsmeister Dr. Dieter Weber in seiner Laudatio.



WIR HABEN ZUWACHS BEKOMMEN



VITIS IANUA
VITAE

DR. ANDREA BEHR

Geburtsdatum: 21. Februar 1969
Wohnort: Würzburg
Ausbildung: Abitur am Wirsberg-Gymnasium, Ausbildung zur Zahntechnikerin, Studium Zahnmedizin Uni Würzburg, Promotion Uni Würzburg
Beruf: Zahnärztin, Landtagsabgeordnete
Hobbies: Sport und Familie
Lieblingsrebsorten: Silvaner und Scheurebe
Paten: Victor Heck, Ludger Schuhmann



KLAUS STÖCKLEIN

Geburtsdatum: 8. März 1969
Wohnort: Ochsenfurt-Erlach
Ausbildung: Landwirt, Staatlich geprüfter Wirtschaftler für Landbau, Techniker für Landwirtschaft, Betriebswirt
Beruf: Vertriebs- und Marketingleiter bei Certis Belchim
Hobbies: Mountainbiken, Krafttraining, Eishockey
Lieblingsrebsorten: Riesling, Scheurebe,
Pate: Ludger Schuhmann



NEUE MITGLIEDER

MARKUS JORDAN

Geburtsdatum 31. Mai 2001
Wohnort: Würzburg
Ausbildung: FOS Triesdorf (landwirtschaftlicher Zweig),
Studium Getränketechnologie HS Geisenheim,
DLG Sensorik-Manager Wein und Spirituosen
Beruf: Prokurist Jordan Craft Wine Service GmbH,
Mithhaber Jordan Analytik
Hobbies: Politik, Kultur, Ahnenforschung
Lieblingsrebsorten: Silvaner, Sauvignon Blanc, Spätburgunder
Pate: Markus Schenk



JOHANNES SCHMITT

Geburtsdatum 25. April 1967
Wohnort: Würzburg
Ausbildung: Winzer, Weinbautechniker & Sommelier,
Gästeführer Weinerlebnis Franken
Beruf: Winzer im Weingut Juliusspital
Hobbies: Wein, Radfahren, Reisen, Lesen
Lieblingsrebsorten: Silvaner, Burgunder & viele mehr
Pate: Norbert Schmelz



HOFFEST in ESCHERNDORF

21. – 23. AUGUST 2026

täglich ab 15 Uhr

WEINGUT
MICHAEL
FRÖHLICH

Freitag, 21. August
ab 18 Uhr mit CRÄCKER

Samstag, 22. August
ab 18 Uhr mit MELLY & CLYDE

Sonntag, 23. August
ab 17 Uhr mit MEEBLECH



Weingut Michael Fröhlich
Bocksbeutelstraße 41, 97332 Volkach - Escherndorf
Tel. 09381 2847, info@weingut-michael-froehlich.de

www.weingut-michael-froehlich.de

J U N G W E I N P R O B E

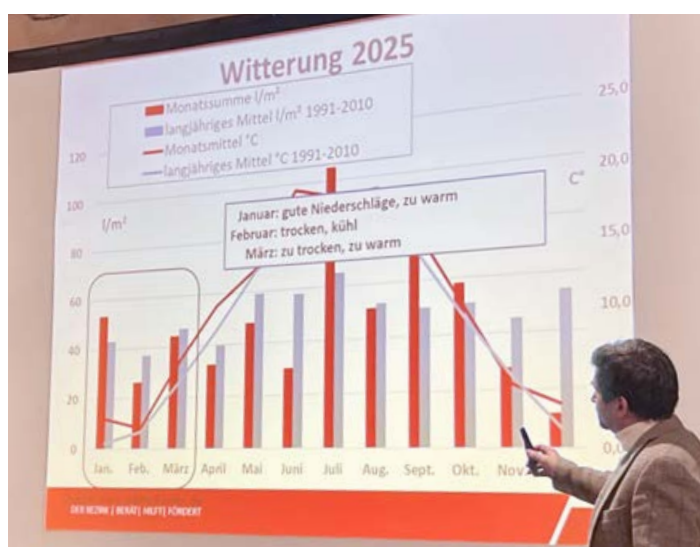
FRANKENS JÜNGSTES KIND

TEXT & FOTO / **PETER DONEIS**



J U N G W E I N P R O B E

In der Zehntscheune des Juliusspitals trafen sich 65 Weinbrüder, Weinschwester und ihre Gäste, um das Weinjahr 2025 Revue passieren zu lassen. Der Kellermeister der Weinbruderschaft Ralf Schwarz stellte mit Statistiken, Bildern und Grafiken den Jahresverlauf dar.



Das Weinjahr 2025 war eines der wenigen in den letzten Jahren, in dem Franken von Spätfrösten verschont wurde. Der Wetterverlauf zeigte sich mit ausreichend Regen am Jahresanfang, gefolgt von heißen Tagen und Trockenheit, durchwachsen. Ab dem 8. September startete die Hauptlese und musste im „Turbotempo“ abgewickelt werden, da ab dem 21. September Regenfälle prognostiziert waren. Die Devise war „Gesundheit vor Reife“. Wer zögerte, rannte der Entwicklung oft hinterher.

Diejenigen, die auf Eiswein hofften, hatten Glück: Am 22. November herrschten mit -7 bis -10 °C ideale Bedingungen, so dass wir uns auf einen ganz hervorragenden 2025er Eiswein freuen können!

Insgesamt wurde in Franken mit einem Ertrag von 72 hl/ha und einer Menge von 432.000 hl eine durchschnittliche Ernte eingefahren.



Acht Weingüter vom Steigerwald bis zur hessischen Landesgrenze stellten ihre Jungweine vor:

Juliusspital, Würzburg	Silvaner
May, Retzstadt	Silvaner
Wirsching, Iphofen	Chardonnay
Am Ölspeil, Sommerhausen	Scheurebe
Fröhlich, Escherndorf	Muskateller
Roth, Wiesenbronn	Muscaris
Kreglinger, Segnitz	Rieslaner
Giegerich, Großwallstadt	Blaifränkisch

Die Jungweine zeigten sich schon sehr zugänglich mit animierender Säure und haben ein Profil, das pointierte, klare und ausdrucksstarke Weine verspricht.

Die Weinbruderschaft bedankt sich ganz herzlich bei den Weingütern für die Weine, bei Ralf Schwarz vom Bezirk Unterfranken für die Präsentation und bei Franz Sauer und Dr. Markus Frankl für die Organisation.



VERKOSTUNG

WEINE VOM ANDEREN ENDE DER WELT

TEXT / **REDAKTION**
FOTO / **PETER DONEIS**



VERKOSTUNG

Weine aus Australien oder Neuseeland – brauchen wir das? Nein, hier waren sich alle einig. Wir haben exzellente Qualitäten vor Ort und unterstützen unsere Winzer in Franken. Aber uns interessiert natürlich, wie Weine aus "Down Under" schmecken.



Der Weinbau in Neuseeland (rund 40.000 Hektar) ist stark auf kühle Klimazonen, frische Säure und aromatische Sorten (insbesondere Sauvignon Blanc) fokussiert. Australien ist klimatisch vielfältig (von kühl bis heiß). Weinbau (rund 150.000 Hektar) wird hier bevorzugt in Meeresnähe betrieben. Beide Länder sind extrem exportorientiert.



Weinakademiker Rolf-Bodo Dorrer verschaffte uns mit einer hochkarätigen Auswahl von 14 Weinen, zur Hälfte weiß und zur Hälfte rot, einen sehr guten Überblick. Mit Hilfe einer PowerPoint-Präsentation stellte er die Weine und Betriebe mit den entsprechenden Weinregionen sehr anschaulich vor.

Wir starteten mit einem Blanc de Blancs (Chardonnay) eines Familienbetriebs in Marlborough (Neuseeland). Weiter ging es mit Sauvignon Blanc, darunter die Ikone Cloudy Bay aus Marlborough, die den Weltruhm des neuseeländischen Sauvignon Blanc gründete, und Chardonnay. Ergänzt wurden die weißen Sorten mit Albariño und Semillon.

Bei den Rotweinen verkosteten wir Pinot Noir, Grenache, Shiraz und eine Cuvée im Bordeaux-Stil.

Unser Fazit: Die Weine haben hohe Qualität. Jeder findet hier seinen Favoriten. Die Neue Welt konkurriert mit der Alten Welt. Was uns jedoch erstaunte, waren die aufgerufenen Preise von 50 € bis 85 € pro Flasche bei etwa der Hälfte der Weine.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Rolf-Bodo Dorrer für die gelungene Weinprobe, Bürgermeister und Weinbruder Markus Schenk für den schönen Rahmen im Eibelstadter Rathaus sowie bei Weinbruder Peter Doneis für die Organisation.

VORSTELLUNG

JUNGE TALENTE

TEXT / **FRANZ SAUER**
FOTO / **PETER DONEIS**



VORSTELLUNG

Im vollbesetzten Blauen Saal vom Restaurant „Würzburg“ durften wir wieder auf Entdeckungsreise durch Küche und Keller gehen.

Weinbruder Christian Wolz öffnete extra seine Küche und verwöhnte uns mit einer Scheibe von der Wildterriner und einem Cremesüppchen vom Frühlingslauch. Als Hauptgericht gab es ein Medallion vom Kalbsfilet unter der Kräuterkruste und Kartoffel-Selleriepüree. Eine richtige Zuckerbombe war dann abschließend der Cappuccinobrownie.

Ohne Vorprobe fand dann doch jedes „Junge Talent“ einen passenden Wein. Die Weine kamen dieses Mal aus Stammheim, Obervolkach, Escherndorf und aus Zell an der Mosel.

Das Weingut Peter Lehmen aus Zell (Mosel) eröffnete den Abend mit einem Riesling Sekt brut aus dem Jahrgang 2017, welcher sich erstaunlich frisch präsentierte. Zum Käse gab es später noch einen 2023er Riesling feinherb.

Das Weingut Dereser aus Stammheim hatte einen 2024er Eselsberg Silvaner und einen 2023er Weißen Burgunder mit im Gepäck. Beide Weingüter, sowohl Peter Lehmen als auch Dereser, wurden von Alina Dereser vorgestellt. Ihre Wurzeln hat sie in Zell/ Mosel. Der Liebe wegen ist sie vor einigen Jahren nach Franken gekommen.



Das Weingut Egon Schäffer (Escherndorf) präsentierte einen 2018er S7LVANER. Sieben Jahre durfte dieser Wein im Holzfass ruhen, ehe er auf die Flasche kam. Ein gelungener Einstand für Peter Schäffer, der inzwischen das Weingut leitet. Zum Schluss kredenzte er außerdem noch eine 2023er „Zuckerschnute“ (Riesling).

Der vierte Betrieb im Bunde war das Weingut Leipold aus Obervolkach. Peter Leipold zeigte uns mit einem 2022er Spätburgunder Reserve sowie mit einer 2023er Riesling Spätlese, mit wie viel Leidenschaft er seine Weine bereitet.

Alle Betriebe blicken optimistisch in die Zukunft und werden bestimmt weiterhin mit ihren hervorragenden Weinen bei den Weinfreunden punkten können.

Als Gast für 2027 habe ich mein Auge auf ein kleines Anbaugebiet geworfen. Mehr wird noch nicht verraten.





Ob fränkisch oder international,
WEINFLÜSTERER KURT
IM RATSKELLER
hat die passenden Tropfen für Dich!



Mich und meine Weinsammlung findest Du im
Würzburger Ratskeller
Langgasse 1
97070 Würzburg
Tel.: 0931/13021
www.ratskeller-wuerzburg.de

BEZEICHNUNGSRECHT

HERKUNFTSMODELL FRANKEN

TEXT / **PETER SCHWAPPACH**
FOTO / **GABRIELE BRENDEL**



BEZEICHNUNGSRECHT

Geballte Informationen bekamen die knapp 30 anwesenden Weingeschwister und Gäste bei der Montagsrunde zur neuen Bezeichnungssystematik des Frankenweins. Im Heidingsfelder Winzerkeller erfuhren sie vom Referenten Stephan Schmidt vom Fränkischen Weinbauverband nicht nur, wie sich das neue Herkunftsmodell zusammensetzt. Vielmehr hatte Schmidt auch einige flüssige Kostproben dabei. Damit konnten die Teilnehmer praxisnah nachvollziehen, was etwa der Unterschied zwischen Gutswein und Ortswein ist und wie sehr sich davon eine Große Lage abgrenzen lässt. Mit der Reform des deutschen Weinrechts im Jahr 2021 wurde ein grundlegender Paradigmenwechsel im Weinbau eingeleitet: Die Qualität eines Weines wird künftig stärker denn je über seine Herkunft definiert. Dieses Prinzip folgt dem europäischen Ansatz der geschützten Herkunftsangaben und wird im fränkischen Weinbau durch das Herkunftsmodell der **geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) Franken** konkret umgesetzt.



Der zentrale Grundgedanke lautet: Erst die Kombination aus geografischer Herkunft und klar definierten Erzeugungsvorschriften verleiht einem Wein seine besondere Qualität und Identität. Für alle fränkischen Weinerzeuger sind diese Regelungen ab dem Jahrgang 2026 verpflichtend. Das Herkunftsmodell Franken stellt dabei ein

mehrstufiges System dar, das die Weine nach ihrer geografischen Präzision und qualitativen Anforderungen hierarchisch gliedert. Franken ist innerhalb der deutschen Weinbaugebiete die erste Region, in der diese Regelungen verbindlich gelten.

Rechtlicher Rahmen und Systematik der Herkunft

Grundsätzlich unterscheidet das europäische Weinrecht zwischen: Weinen ohne und **Weinen mit geschützter Herkunftsangabe**. Die zweite Kategorie unterscheidet zwischen Weinen mit **geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)** sowie Weinen mit **geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)**, wie im Fall Franken. Die dabei verwendeten EU-weit einheitlichen Symbole sind vielen bereits von anderen Lebensmitteln bekannt (z.B. Parmesankäse, Parmaschinken).

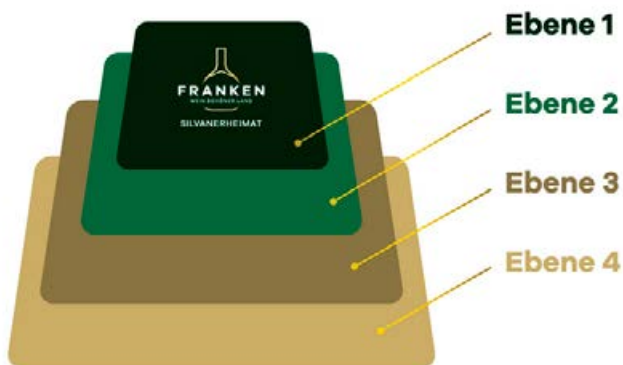


Die Verwendung einer geschützten Herkunft ist an strenge Produktspezifikationen gebunden. Dazu zählen insbesondere eine genaue geografische Abgrenzung der Rebflächen, festgelegte Rebsorten, Ertragsbegrenzungen sowie Mindestalkoholgehalte.

Innerhalb der g.U. Franken existiert dazu eine detaillierte Weinbergsrolle mit 13 Bereichen, 22 Großlagen, 241 Einzellagen sowie kleineren Einheiten („Gewanne“). In diesen Gebieten liegen sämtliche Rebflächen im Anbaugebiet Franken. Nur diese offiziell registrierten geografischen Bezeichnungen dürfen auf Etiketten verwendet werden.

Die vier Ebenen des Herkunftsmodells Franken

Das fränkische Herkunftsmodell ist ähnlich wie die Qualitätseinstufung der VDP-Weingüter pyramidal aufgebaut und umfasst vier Ebenen, die sich durch zunehmende Herkunftspräzision und strengere Qualitätsanforderungen auszeichnen.



Ebene 4: Franken und Region

Die Basis bildet die Ebene „Franken“, die vor allem Guts- und Markenweine umfasst. Hier steht die allgemeine Herkunft aus dem Anbaugebiet im Vordergrund. Charakteristisch für diese Ebene sind eine verpflichtende Angabe „Franken“ (g.U.), keine Einschränkungen bei Rebsorten und Weinarten. Es sind alle Geschmacksrichtungen von trocken bis lieblich zulässig. Zusätzlich können sogenannte „Region“-Bezeichnungen verwendet werden, die frühere Großlagen oder Bereiche ersetzen. Diese dienen der groben geografischen Orientierung, ohne eine spezifische Ortszuordnung. Diese Ebene ermöglicht eine breite stilistische Vielfalt und bildet die wirtschaftliche Grundlage vieler Betriebe. Hier findet man eher preisgünstige Weine.

Ebene 3: Ortswein

Die Ortsweine stellen die Verbindung zwischen regionaler Herkunft und individueller Stilistik dar. Sie gewinnen im neuen System deutlich an

Bedeutung. Wesentliche Merkmale sind eine klare Zuordnung zu einer Gemeinde oder einem Ortsteil. Es sind alle Rebsorten, Weinarten und Geschmacksrichtungen erlaubt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt ab 2026: 11,0 % vol. Die früheste Vermarktung ist ab 15. Dezember des Erntejahres erlaubt, als Bezeichnung ist Qualitätswein oder Kabinett möglich. Diese Ebene repräsentiert den Charakter eines Ortes und zeigt bereits deutlichere terroir-bezogene Unterschiede. Das sollte sich auch in einem höheren Preisniveau zeigen.

Ebene 2: Einzellage

Die Einzellage bildet den Kern des qualitätsorientierten Herkunftssystems. Hier wird die Herkunft stark präzisiert und mit strengeren Produktionsvorgaben verknüpft. Kennzeichnend sind:

- Angabe einer spezifischen Lage
- verpflichtende Nennung des Ortsnamens,
- maximaler Ertrag von 70 hl/ha
- limitierte Zahl an Rebsorten
- Mindestalkoholgehalt von 11,0 % vol..
- Markteinführung ab 1. März des Folgejahres

Zusätzlich existiert das Konzept des „Ersten Gewächses“, das besonders hochwertige Weine aus selektierten Lagen beschreibt. Diese unterliegen nochmals strengeren Kriterien: reduzierte Erträge, selektive Handlese, sensorische Prüfung und ausschließlich trockene Weine ohne Prädikat. Die Einzellage steht somit für terroir-geprägte Spitzenweine mit klarer Herkunftsidentität.

Ebene 1: Großes Gewächs

Die Spitze der Qualitätspyramide bildet das „Große Gewächs“. Dieser Begriff ist rechtlich geschützt und nur unter bestimmten Voraussetzungen zulässig. Deshalb sind die Anforderungen besonders streng. Mit diesem Begriff dürfen ausschließlich trockene Qualitätsweine, keine Cuvées verkauft werden.

BEZEICHNUNGSRECHT

Zugelassen sind nur klassische Rebsorten (z. B. Silvaner, Riesling, Spätburgunder). Ebenso gelten sehr niedrige Erträge (max. 50 hl/ha), Handlese und ein Mindestalkoholgehalt von 11,0 % vol. Die Vermarktung ist frühestens ab September des Folgejahres (bei Rotwein später) erlaubt. Darüber hinaus ist ein Anerkennungsverfahren vorgesehen, das sowohl die Qualität der Lage als auch die sensorische Bewertung des Weines umfasst. Diese Ebene steht für absolute Spitzenqualität, was sich dann auch in entsprechend höheren Preisen niederschlägt. Zugleich wird damit eine internationale Vergleichbarkeit mit renommierten Herkunftssystemen wie in Frankreich oder Italien hergestellt.



Zielsetzung und Bedeutung des Modells

Das Herkunftsmodell der g.U. Franken verfolgt mehrere zentrale Ziele:

- 1. Stärkung der Herkunft als Qualitätsmerkmal:** Die geografische Herkunft wird zum entscheidenden Differenzierungsfaktor.
- 2. Transparenz für Verbraucher:** Klare Kennzeichnung erleichtert die Orientierung im Markt.
- 3. Profilierung des fränkischen Weinbaus:** Regionale Besonderheiten sollen stärker herausgestellt werden.
- 4. Wettbewerbsfähigkeit im internationalen Kontext:** Anpassung an europäische Standards hochwertiger Herkunftssysteme.

Die konkrete Ausgestaltung und Vermarktung liegt in der Verantwortung der regionalen Schutzgemeinschaften und Verbände. Im Unterschied zur bisherigen Regelung entscheidet diese neu gegründete Schutzgemeinschaft über die Regeln sowie ihre Änderungen und nicht ein vorab erlassenes Gesetz. Das erlaubt eine flexiblere Anpassung an eine veränderte Marktsituation. So können beispielsweise neue Rebsorten schneller in die Pyramide eingebaut werden, wenn sich der Markt dahin entwickelt.

Fazit

Stephan Schmidt verdeutlichte, dass das Herkunftsmodell der g.U. Franken einen konsequenten Schritt hin zu einem herkunftsorientierten Qualitätssystem darstellt. Durch die klare vierstufige Struktur wird eine nachvollziehbare Hierarchie geschaffen, die sowohl Produzenten als auch Konsumenten Orientierung bietet.

Während die Basis (Gutswein) eine breite Vielfalt ermöglicht, führen die oberen Ebenen zu einer immer stärkeren Fokussierung auf Terroir, Qualität und handwerkliche Präzision. Insbesondere die Einzellagen und Großen Gewächse bilden das Fundament für die zukünftige Spitzenposition fränkischer Weine im nationalen und internationalen Wettbewerb.






*Familie Kulinna und Team
freut sich auf ihren Besuch.*

Kontakt Weinstuben
 Juliuspromenade 19 97070 Würzburg
 Telefon: 0931 / 54080
 Pächter: Frank und Lukas Kulinna GbR

www.weinstuben-juliussspital.de

Verkehr + Städtebau
 Wasser + Umwelt
 Infrastruktur



**Tiefbau
mit
Weitblick**

Beratung | Planung | Bauleitung

Würzburg
www.roe-ing.de
 ...und es geht doch.





Elektro Ziegler

GmbH & Co.KG

WÜ-Heidingsfeld · Klingenstrasse 52
 Tel. 0931/62828 · Fax. 0931/62243
 email: info@ziegler-elektroservice.de

www.ziegler-elektroservice.de

Die komplette Elektroinstallation aus einer Hand

BAYERISCHE STAATSEHRENPREISE

AUSZEICHNUNG FÜR LANGJÄHRIGE QUALITÄT

TEXT & FOTO / **GABRIELE BRENDEL**



BAYERISCHE STAATSEHRENPREISE

Als Belohnung für das stetige Streben nach höchster Qualität würdigt der Fränkische Weinbauverband alljährlich Weingüter und Winzergenossenschaften. Im Mittelpunkt der glanzvollen Feier im Würzburger Residenzweinkeller stand die Übergabe der Bayerischen Staatsehrenpreise durch Amtschef Hubert Bittlmayer an vier fränkische Weingüter. Außerdem wurden weitere 14 Weinbaubetriebe für ihre herausragende Platzierung bei der Fränkischen Weinprämierung ausgezeichnet.

Für seine dauerhaften hervorragenden Ergebnisse bei der Fränkischen Weinprämierung erhielt das Weingut Manfred Braun aus Nordheim den Preis in der Kategorie der Betriebe bis fünf Hektar. Die Weingüter Kieselismühle, Familie Schmitt, aus Dettelbach und Ernst Popp aus Iphofen wurden bei den Betrieben von fünf bis 15 Hektar und von 15 bis 50 Hektar geehrt. Die Urkunde für Betriebe mit mehr als 50 Hektar Rebfläche ging an das Weingut Juliusspital aus Würzburg.

Den Ehrenpreis der Regierung von Unterfranken erhielt das Weingut Geiger & Söhne (Thüngersheim) aus den Händen von Regierungspräsidentin Dr. Susanne Weizendorfer. Für den Bezirk Unterfranken zeichnete Bezirkstagspräsident

Stefan Funk das Weingut Clemens Fröhlich (Escherndorf) für seine hervorragenden Leistungen aus. Während der Preis der Weinbruderschaft für den besten Spätburgunder-Wein aus Franken an das Weingut Schwab (Thüngersheim) ging, ehrte der Fränkische Weinbauverband die Winzergemeinschaft Franken, GWF (Kitzingen).

Zusätzlich verliehen die Stadt Würzburg und neun Landkreise jeweils einen Ehrenpreis:

Stadt Würzburg

Weingut Bürgerspital zum Hl. Geist (Würzburg)

Landkreis Aschaffenburg

Weingut Höfler (Michelbach)

Landkreis Bad Kissingen

Weingut Müller! Das Weingut und Weinhotel (Hammelburg)

Landkreis Haßberge

Weinbau Jürgen Hofmann (Sand am Main)

Landkreis Kitzingen

Weingut Zehnthof (Sommerach)

Landkreis Main-Spessart

Weingut Blank (Triefenstein/Homburg)

Landkreis Miltenberg

Weingut Weinfurter (Rück-Schippach)

Landkreis Neustadt/Aisch

Weingut Düll (Ipsheim)

Landkreis Schweinfurt

Weingut Geßner (Garstadt)

Landkreis Würzburg

Weingut Max Markert (Eibelstadt)

Informationen zu den Winzern und ihren prämierten Weinen gibt es in der Broschüre „Ausgezeichnete Frankenweine 2025/26“, die im Haus des Frankenweins, Hertzstr. 12, 97076 Würzburg, erhältlich ist. Der Weinguide und eine Liste mit allen prämierten Weinen sind auch unter www.franken-silvanerheimat.de veröffentlicht.



KULTURGETRÄNK DER LEBENSFREUDE

VITIS IANUA VITAE

TEXT & FOTO / DR. DIETER WEBER



KULTURGETRÄNK DER LEBENSFREUDE

Wenn es um den Wein als Kulturgetränk geht, dann berufen sich viele auf den berühmtesten deutschen Dichter und Weingenießer Johann Wolfgang von Goethe. Immer wieder fließt in seinen Werken ein, wie sehr er einen guten Tropfen schätzte. So auch in der Beschreibung des Rochusfestes in Bingen, an dem er als 65-Jähriger am 16. August 1814 teilnahm. Voller Wohlwollen beschreibt der gebürtige Frankfurter und Wahlweimarer wie die Feier zu Ehren des Hl. Rochus ablief. Hier wirkte der Wein als soziales Band: „Freundliche Leute rückten zusammen, und wir erfreuten uns angenehmer Nachbarschaft, ja liebenswürdiger Gesellschaft. Braune Krüglein mit weißem Namenszug des Heiligen rundeten im Familienkreise (...). Niemand schämte sich der Weinlust.“

Goethe, regelmäßiger Konsument des Würzburger Steinweins, vergisst bei aller Genussfreude auch in den Rochusfest-Erinnerungen nicht vor Exzessen und Missbrauch des Weines zu warnen. Gleiches gilt für zahlreiche weitere Beispiele in seinen Werken. Man denke nur an die berühmte Szene „Auerbachs Keller“ im Faust-Drama. Mephisto führt dort den nach höchsten Genüssen strebenden Faust in diese Leipziger Studentenkneipe, wo die Zecher im Rausch jedes Maß verlieren und grölen: „Uns ist ganz kannibalisch wohl, als wie fünfhundert Säuen (V. 2293f.)!“ So abstoßend hatte sich Faust den Ausflug mit Mephisto allerdings nicht vorgestellt.

Die Ambivalenz von Weingenuss und Missbrauch ist seit der Antike ein Thema in vielen Varianten. Schon im 2. Jh. v. Chr. formuliert der jüdische alttestamentarische Weisheitslehrer Jesus Sirach (Kap. 31): „Beim Wein zeig' Dich nicht als Held, denn schon viele hat der Rebensaft zu Fall gebracht (...) Wie Lebenswasser ist der Wein dem Menschen, wenn er ihn trinkt in rechtem Maße. Was hat der für ein Leben, der des Weines entbehrt? Zur Freude

wurde dieser ja von Anfang an geschaffen, Herzensfreude, Wonne, Lust ist Wein, zur rechten Zeit mit Maß getrunken. Kopfweh, Hohn und Schmach bringt Wein, in Ärger und Zorn getrunken.“



Soweit einige weinkulturelle Streiflichter. Doch wie ist der Stand der Diskussion heute? Seit die Weltgesundheitsorganisation WHO 2022 eine Studie zum Thema Alkohol veröffentlichte, sind viele Weinfreunde verunsichert, denn dort ist zu lesen: „Kein Level des Alkoholkonsums ist für unsere Gesundheit unbedenklich. Das Gesundheitsrisiko für den Konsumenten beginnt beim ersten Tropfen.“ Der Wein sei ein Zellgift mit möglicher Todesfolge. Als dann noch Medienprominenz wie der Arzt Eckart von Hirschhausen auf dieser Welle mitschwamm, wurde eine Abstinenzkampagne unterstützt, der eine Absatzkrise folgte.

KULTURGETRÄNK DER LEBENSFREUDE

Auch die fränkischen Winzer spüren die Auswirkungen. Inzwischen formiert sich in der Fachpresse und in den Feuilletons eine Gegenbewegung, die davor warnt, ein traditionelles Kulturgetränk pauschal zu diffamieren. „Wer Wein auf seine Promille reduziert, hat ihn nie verstanden“, verkündet Manfred Klimek in der WELT. Er warnt davor, eine jahrhundertealte Genusskultur aus moralischem Eifer zu kippen. Hier werde vergessen, „dass Genuss nichts mit Exzess zu tun haben muss – und Verantwortung nichts mit Verbot“.

Die wirtschaftlichen und kulturellen Folgen zeigt der Deutsche Weinbauverband (DWV) auf: „Nicht nur in Deutschland gibt es ganze Landstriche, die vom Weinbau leben. Diese Kulturlandschaft wird durch die einseitige Kommunikation der Anti-Alkohol-NGOs gefährdet“. Die wissenschaftlichen Grundlagen der WHO-Studie werden mit differenzierteren Untersuchungen konfrontiert, die zu ganz anderen Ergebnissen kommen.

Der Fränkische und der Deutsche Weinbauverband unterstreichen die Bedeutung des Weinbaus für die Kulturlandschaften und die wirtschaftlichen Grundlagen der Weinbauregionen. Die Branche setzt auf moderaten Genuss, nachzulesen im europäischen Portal „Wine in moderation“, sowie auf das Verantwortungsgefühl der Verbraucher und den Jugendschutz. Gefördert wird zusätzlich die Entwicklung alkoholfreier Weine, wie eine jüngst von der Winzergemeinschaft Franken (GWF) angeschaffte Produktionsanlage bestätigt.

Das Motto der Weinbruderschaft, ein mittelalterliches Weinlob, in den Quellen vom Gründungsmitglied Prof. Otto Meyer gefunden, weist uns Weinfreunden in aufgeregten Zeiten den richtigen Weg: „Vitis lanua Vitae“ – der Rebstock ist die Pforte zum Leben“. Gemeint sind damit Lebensfreude, kulturelle Inspiration und moderater Genuss. Diese Werte sollten wir uns nicht verderben lassen.



CHOOSE | SHARE | CARE

WÜRTZBURG

RESTAURANT



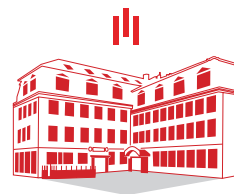
Unser **Restaurant „Würzburg“** mit seinen 200 Sitzplätzen bietet Ihnen gehobene, fränkische Küche und eine Palette an internationalen Spezialitäten.

Saisonelle Spezialitätenwochen wie Spargel, Pfifferlinge, Lamm, Wild, Gänse und Enten runden unser Angebot ab. Auch eine große Auswahl an Seniorengerichten, sowie ein Seniorenmenü bieten wir täglich für Sie an.

Folgende Räumlichkeiten bieten wir für Veranstaltungen wie Familienfeiern, Tagungen, Weihnachtsfeiern an :
Restaurant • Blauer Raum • Gewölbekeller • Nebenzimmer • Tagungsraum Julius

Juliuspromenade 5 • 97070 Würzburg

Telefon: 0931 3057777 • www.christians-wuerzburg.de



J. OPPMANN
GOLDEN NUGGET

FLASCHENGÄRUNG
DEUTSCHER SEKT

extra dry . Naturkork
12,0 %vol.



Sektkellerei J. Oppmann AG . Im Kreuz 3 . 97076 Würzburg
www.oppmann.de

AKTIVITÄTEN DER MITGLIEDER

STAMMTISCH DER WEINBRUDERSCHAFT FRANKEN

TEXT & FOTO / **GABRIELE BRENDDEL**



An jedem letzten Montag im Monat ab 17 Uhr ist es so weit. Der Stammtisch der Weinbruderschaft Franken in den Juliusspital-Weinstuben ruft, und alle Mitglieder können teilnehmen. Ein harter Kern von 10 bis 15 Mitgliedern ist regelmäßig dabei, andere schauen gelegentlich vorbei. Jeder „Neue“ ist herzlich willkommen. Der Termin ist fix,

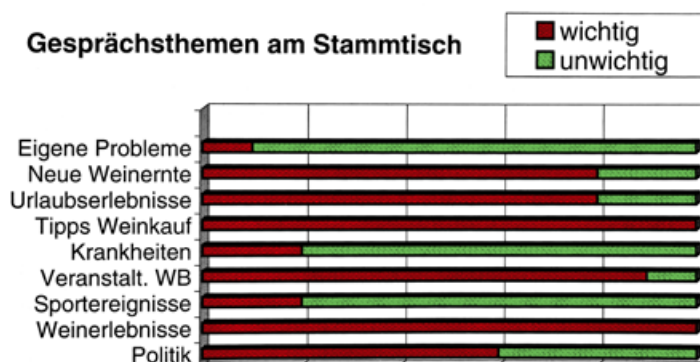
und jeder Interessierte hat ihn fest im Kalender vermerkt. Es bedarf keiner Absprachen oder Erinnerungen.

Es ist jedes Mal eine frohe, manchmal auch eine etwas lautere Gruppe, der die Gesprächsthemen nie ausgehen: Geburtstage werden gefeiert,

AKTIVITÄTEN DER MITGLIEDER

Wein- und Urlaubstipps ausgetauscht, Würzburger Klatsch und Tratsch durchgenommen, aber auch ernste Themen finden Platz. Das gesamte Spektrum des öffentlichen Lebens kommt zur Sprache.

Im Jahresrückblick 2005 der Weinbruderschaft Franken wurde ein Umfrageergebnis veröffentlicht, das sich mit den Themen des Stammtisches beschäftigt. Ganz vorne landeten Weinerlebnisse und Weintipps, gefolgt von den Veranstaltungen der Weinbruderschaft, der neuen Weinernte und Urlaubsberichten. Mit großem Abstand folgte das Thema „Politik“. Nur einen ganz geringen Umfang nahmen die Themen „Krankheiten“, „Sportereignisse“ und „eigene Probleme“ ein.



Seit 1990 treffen sich die Weinbrüder monatlich zur Stammtischrunde, genießen die Spezialitäten der Küche und den guten fränkischen Schoppen. Angefangen hat alles bei Weinbruder Rudolf Kneucker und seiner Frau Gabriele im „Johanniterbäck“. Diese gemütliche Weinstube blieb über lange Zeit das Domizil des Stammtisches. Es folgte das Restaurant „Vier Jahreszeiten“, das dann leider am Montag einen Ruhetag eingeführt hat. Da der Montag als Termin gesetzt ist, wurde nach einer passenden Lokalität gesucht. In den Julius-spital-Weinstuben fand der Stammtisch seine neue Heimat. Und wie sollte es beim größten Silvanerweingut der Welt anders sein?

Die allermeisten Stammtischbrüder trinken Silvaner. Dazu gibt es Blaue Zipfel, Bratwurst, angemachten Käse, fränkische Brotzeit und andere Köstlichkeiten.



Wie stark der Zusammenhalt ist, zeigte sich zu Zeiten von Corona. Der Video-Stammtisch wurde durchgeführt. Mit Unterstützung von Weinschwester Barbara Becker wurden alle Weinbrüder und Weinschwester per E-Mail zu einer Zoom-Videokonferenz eingeladen. Zwölf Mitglieder folgten der Einladung und tauschten ihre Erfahrungen aus der Zeit der sozialen Distanz miteinander aus. Alle hatten sich mit einem guten Glas Wein versorgt und erklärten den anderen, warum sie genau diesen Wein für den Stammtisch ausgewählt hatten.

Ein herzliches Dankeschön geht an die Stammtischbrüder Rolf Schindler und Edgar Schäffer für die wertvolle Unterstützung bei der Recherche zu diesem Beitrag.



Übrigens: Der Stammtisch freut sich über alle Mitglieder, die einmal zum Schnuppern vorbeischauen!

Weingut
WAGNER
WÜRZBURG - HEIDINGSFELD

HECKENWIRTSCHAFT

wieder geöffnet

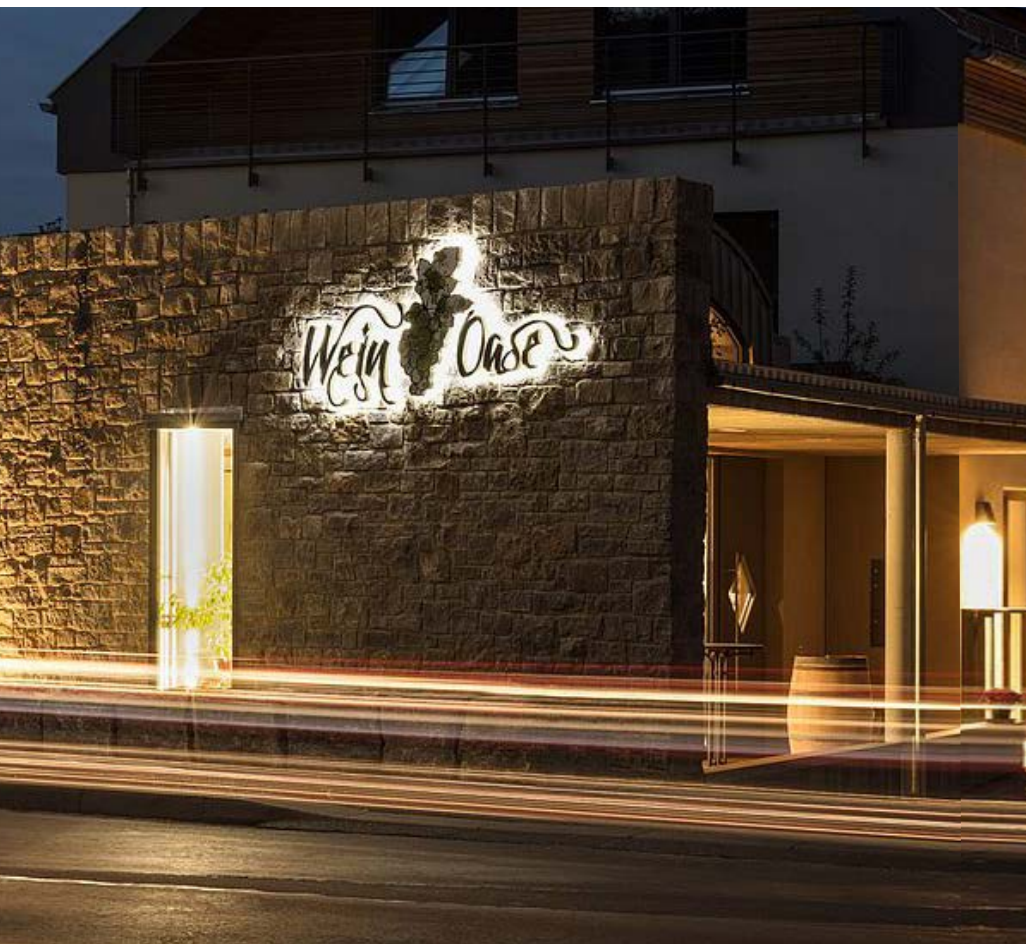
03. Oktober bis 01. November 2026

Donnerstag bis Samstag ab 17.00 Uhr
Sonntag, Tag der Dt. Einheit und Allerheiligen ab 15.00 Uhr

Eigenbauweine - fränkische Brotzeit - jeden Donnerstag Knöchle mit Kraut

Würzburg - Heidingsfeld • Dürrenberg 17 • Mobil: 0171/8032363

Änderungen sind möglich.



Programm

Sommerfest

10.07.26

mit den Laurentius Musikanten

Festbeginn 17 Uhr, Musik ab 18 Uhr

11.07.26

mit den Cavallinis

10.10.26

Weinprobe in der WeinOase
ab 19 Uhr (auch kleine Gruppen möglich)

15.10. - 15.11.26

Häckerwirtschaft im Herbst
immer Donnerstag - Samstag ab 17 Uhr
und Sonntag ab 15 Uhr

29.01.27

Zauberkunst und Wein mit Bernd Zehnter

Informationen und Karten in der WeinOase oder tel. 0931 613090

Weinverkauf

Di, Do, Fr 14:00 - 18:00 Uhr
Mi, Sa 09:00 - 12:00 Uhr

Weinprobe

Erleben Sie unsere
zwölf Rebsorten

Feste feiern

Wir haben die passenden
Räumlichkeiten

Ferienwohnung
zu vermieten

G E D I C H T

ALKOHOL IN UNSERER ZEIT

TEXT / **GEORG GÖTZ**

Die *Main-Post* bracht es schwarz auf weiß,
dass jeder Leser dies auch weiß,
Hirschhausen hat verfasst ein Schreiben,
lasst Alkohol in Zukunft bleiben.

Hier will ich ernsthaft mich verwehren
und das Geschenk von Gott verehren.
Ob Bier, ob Schnaps und auch den Wein
im richt'gen Maß kann das erfreu'n.

Ägypter schufen einst das Bier,
man trinkt es dort jedoch auch hier.
Ein kühles Bier ist nicht verkehrt,
auch wenn man Frankenwein verehrt.

Lest in der Bibel wie wir wissen,
'nen guten Wein möcht man nicht missen.
In Kana wars zur Hochzeitsfeier,
der Wein ging aus und Rat war teuer.

Doch Jesus, bei den Gästen war,
nach kurzer Zeit war für ihn klar,
er schaute auf und sprach ein Wort,
füllt Wasser in die Krüge dort.

Genießt und bringt's den Gästen dorten.
Das Wasser war zu Wein geworden,
das erste Wunder ward vollbracht,
von Jesus für das Volk gemacht.

Ich bin der Weinstock ihr seid die Reben,
das Wort von Jesus es soll leben.
Ein Geschenk so mög' es sein,
so soll dies auch in Zukunft sein

Lasst uns nun gehn in unsre Zeit,
Winzer, Brauer weit und breit,
Sie sorgen stets mit Müh und Plag,
für den Genuss so man ihn mag.

Im Anbau ist man stets bemüht,
dass alles gut mit Recht geschieht.
Das Produkt, sei es wenig oder viel,
trink es mit Liebe, Maß und Ziel.

Sei guten Mutes unverzagt,
oder, wie es auch ein Trinkspruch sagt:
„Der Frankenwein ist ganz gewiss,
ein Vorgeschmack zum Paradies“.



KURZ & BÜNDIG

GENUSS FÜR ALLE SINNE



36x Genuss für alle Sinne

Sonderführungen 2026

TEXT /
GABRIELE BRENDDEL
FOTO /
GÄSTEFÜHRER
„WEINERLEBNIS
FRANKEN“

„Genuss für alle Sinne“ ist das Motto der Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ in diesem Jahr. Von Mai bis Dezember werden zu diesem Thema 36 ausgewählte Führungen und Veranstaltungen in ganz Weinfranken verteilt stattfinden. Alle Termine und Buchungsmöglichkeiten sind unter www.fraenki-sches-weinland.de und www.gaestefuehrer-weinerlebnis.de zu finden.

Die Gästeführer „Weinerlebnis Franken“ haben in den vergangenen 25 Jahren eine beeindruckende Erfolgsgeschichte geschrieben und sind heute über die Grenzen Frankens hinweg bekannt. Im Jahr 2025 zählten sie rund 198.000 Teilnehmende bei etwa 7.800 Veranstaltungen. Ein neuer Rekord!

MARITIM
Hotel Würzburg



Das Sonntagsbuffet...

...gibt's auch im neuen Jahr wieder!

Unser beliebtes Buffet steht immer am letzten Sonntag des Monats sowie an ausgewählten Feiertagen* für Sie und Ihre Familie bereit. Genießen Sie es im neu renovierten Restaurant mit Blick auf die Festung Marienberg und den Main. Die Speisen bereitet, der Tisch gedeckt, die Getränke inklusive – fehlt nur noch Ihre Reservierung. Wir freuen uns darauf!

Preis pro Person: 56 € inklusive Tischgetränke.

Kinder von 7 bis 16 Jahren schlemmen für 31 €.

*Ostersonntag, Muttertag, Adventssonntage, 1. und 2. Weihnachtsfeiertag

Maritim Hotel Würzburg · Pleichertorstraße 5 · 97070 Würzburg
Telefon 0800 3383931 · info.wur@maritim.de · www.maritim.de

Betriebsstätte der Maritim Hotelgesellschaft mbH · Herforder Straße 2 · 32105 Bad Salzuflen

HÄTZFELDER WEIN-HIGHLIGHT

TEXT / **DR. WOLFGANG HERKERT**

FOTO / **GÜNTER MÜLLER**



Auf stolze 167 Jahre konnte der Winzerverein Heidingsfeld als ältester Winzerverein Deutschlands bei seinem Winzerjahrtag am 18. Januar 2026 zurückblicken.

Im gut besuchten Festgottesdienst zeigte Pfarrer Hösterey in seiner Predigt die Parallelität der inneren Werte von Kirchengemeinschaft und Weinbaugemeinschaften auf. Würdevoll wurde vom Ehrenvorstand Hubert Wohlfahrt der Jungfernewein, eine 25er Scheurebe aus den ersten Trauben einer Neuanlage, zum Altar getragen.

Der Festakt strahlte im Glanz vieler Weinprinzessinnen, angeführt von der Fränkischen Weinkönigin Antonia Kraiß und der Würzburger/Heidingsfelder Weinprinzessin Vivian Leutner.

Gleich zu Beginn zeigte Benedikt Wohlfahrt in einem geschliffenen und nachdenklichen Vortrag die wirtschaftlichen, witterungsbedingten und sozialpolitischen Probleme und Sorgen der Winzer auf. Er gab den anwesenden Politikern ordentlich Hausaufgaben mit auf den Weg.

Nach einem historischen Bogen von der Heidingsfelder Keltenzeit bis heute stellte der Würzburger Referent für Wirtschaftskultur Benedikt Stegmeyer die sozialen, kulturellen und wirtschaftlichen Verantwortlichkeiten und Bemühungen der Stadt Würzburg dar.

Ganz besondere Ehrungen hatten die Vorstände Verena Baumann-Huppmann und Florian Hofmann vorzunehmen. Dabei wurde Marianne Wagner für ihre 34-jährige zuverlässige Vorstandstätigkeit zur Ehrenvorständin ernannt und Weinbruder Stephan Huppmann für seine 60-jährige Mitgliedschaft im Winzerverein geehrt.

Neben vielen Heidingsfelder Vereinen und dem Winzerverein Randersacker als Patenkind zeigten auch 15 Weinbrüder durch Ihre Anwesenheit ihre Verbundenheit, zumeist allerdings als Repräsentanten anderer Vereine.





BÜRGERSPITAL

W Ü R Z B U R G

1726 – 2026

300 Jahre
Bocksbeutel
Bürgerspital Würzburg

Seit 1726 der Würzburger Stadtrat unsere Steinweine in einen Bocksbeutel füllen ließ, gilt das Bürgerspital als die Wiege des Bocksbeutels. Bis heute ist er das Zertifikat für unsere besten Weine. Sichern Sie sich diese edle Jubiläumsedition.



Theaterstr. 19 · 97070 Würzburg · Tel. 0931 3503-441
www.buergerspital-weingut.de

UNSERE EVENTS

IM WEINFORUM FRANKEN



22.08.2026: KOCHKURS MIT RAINER

24.10.2026: NACHT DER OFFENEN WINZERHÖFE

NOV. + DEZ.: GÄNSE-ESSEN AUF VORBESTELLUNG

14.11.2026: KOCHKURS MIT RAINER

28.11.2026: KÜCHENPARTY

31.12.2026: SILVESTER | GALADINNER

JETZT BUCHEN:

WWW.WEINFORUM-FRANKEN.DE

WINZER-EHRENPREIS 2026

FRANKENS BESTER SEKT GESUCHT

Sekt ist nirgendwo in der Welt so beliebt wie in Deutschland: im Jahr 2024 wurden mehr als 250 Millionen Liter Schaumwein hierzulande abgesetzt, wie das Statistische Bundesamt mitteilte. Immer häufiger bieten auch fränkische Winzer hochwertigen Sekt an. Der muss den Vergleich mit Champagner oder anderen edlen Schaumweinen inzwischen nicht mehr scheuen. Nationale und internationale Auszeichnungen für fränkische Weingüter und Sekterzeuger zeigen, dass es in Franken hervorragende Sekte gibt. Deshalb soll 2026 ein Spitzen-Sekt gekürt werden, der aus fränkischem Grundwein erzeugt wurde. Die Weinbruderschaft Franken wird mit dem Winzer-Ehrenpreis 2026 den besten Sekt der Geschmacksrichtung Brut in Franken/Bayern auszeichnen, der mindestens 12 Monate in der Flasche gereift ist.



Mit dem Preis, einer Skulptur aus Glas und Muschelkalk wird die enge Verbindung der Ziele von Weinbruderschaft und Winzerschaft in Franken zum Ausdruck gebracht. Zugleich wird dem modernen, hochwertigen Sekt fränkischer Winzer ein Forum geboten. Der Siegersekt wird traditionell sowohl bei der Preisverleihungsfeier des Fränkischen Weinbauverbands als auch beim Festabend der Weinbruderschaft Franken im CCW Würzburg geehrt.

KURZ & BÜNDIG

ANGELINA SEILER IST FRÄNKISCHE WEINKÖNIGIN

TEXT & FOTO / **GABRIELE BRENDEL**

Im prachtvollen Regentenbau in Bad Kissingen wurde Mitte März Angelina Seiler aus Stammheim zur 68. Fränkischen Weinkönigin gewählt. Mit ihr zusammen hatten sich auch Lisa Faber (Obernbreit), Sonja Sehm (Bürgstadt) und Maximilian Lang (Hüttenheim) der Wahl gestellt. Die Tatsache, dass es zum ersten Mal in der 75-jährigen Geschichte auch einen männlichen Bewerber gab, hatte im Vorfeld bereits für viel Aufmerksamkeit gesorgt.



Angelina Seiler studiert „Digitale Gesellschaft“ an der TH Würzburg-Schweinfurt. Ziel dieses Studiums ist es, digitale Prozesse in verschiedenen Bereichen (Psychologie, Soziologie, Wirtschaft, Gesellschaft und IT) zu analysieren, zu entwickeln und umzusetzen. Das Studium wird die 21-Jährige jetzt allerdings erst einmal auf Eis legen müssen, denn rund 400 Termine im In- und Ausland warten auf sie. Weinmessen und Weinproben in der Region stehen genauso in ihrem prall gefüllten Terminkalender wie Auslandsreisen als Botschafterin des Frankenweins.



Einladung zur Sortimentsprobe

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am

Samstag, 8. August, 15 bis 19 Uhr

Sonntag, 9. August, 15 bis 19 Uhr

Der Eintritt von 10€ pro Person wird Ihnen bei einem Einkauf ab 100€ gutgeschrieben.

ZUM GEDENKEN

„WENN DIE SONNE DES LEBENS UNTERGEHT, LEUCHTEN DIE STERNE DER ERINNERUNG“

Die Weinbruderschaft gedenkt ihrer Mitglieder, die im Jahr 2025 verstorben sind:

◆ **Hermann Stumpf**

* 16.09.1946, † 11.01.2025

Weinbruder seit 01.11.1991

◆ **Carlo Schwesinger**

* 05.07.1937, † 25.03.2025

Weinbruder seit 01.11.1989

◆ **Georg Lutz**

* 07.10.1939, † 30.08.2025

Weinbruder seit 01.11.1983

◆ **Dieter Maunz**

* 20.11.1942, † 12.11.2025

Weinbruder seit 01.11.1984

◆ **Werner Back**

* 23.06.1955, † 02.12.2025

Weinbruder seit 10.11.2001



AUSBLICK / TERMINVORSCHAU

AUSGABE 02/2026

Mitgliederversammlung der Weinbruderschaft

6. Juli, Würzburg, Winzerkeller Heidingsfeld

Segnung der ersten Trauben

4. September, Alzenau-Michelbach

Führung durch die GWF

17. September, Repperndorf

Vorstellung des LWG-Technikerprojekts 2026

5. Oktober, Eibelstadt, Rathauskeller

Wer kommt, ist da!

15. Oktober, Würzburg, Mainkuh

Festabend der Weinbruderschaft Franken

21. November, Würzburg, CCW

Jungweinprobe

18. Januar 2027, Würzburg, Juliusspital



Das ausführliche Programm erhalten Sie wieder als Mail und können es danach auf unserer Internetseite buchen.

Die neue Ausgabe unseres AUSLESE-Magazins erscheint am **16. November 2026**



++ NEU: Silvaner Zero alkoholfrei ++

Er duftet nach Wein, schmeckt nach Wein, ist zu 100% aus Wirsching-Wein gemacht - und ist nicht süß.

Foto: Michael Wirsching

Sie kennen bestimmt unseren Wi'Zero, den spritzigen alkoholfreien Secco. Mit alkoholfreiem Wein haben wir ein paar Jahre gewartet, denn bisher haben uns die Ergebnisse einfach nicht überzeugt. Jetzt gibt es eine **neue Technik**, die die **Aromen schont**, weil der Wein kühl bleibt, während der Alkohol entzogen wird. Und daher sind wir jetzt auch beim alkoholfreien Wein dabei - mit unserem Silvaner Zero.

Die Basis für den alkoholfreien Silvaner Zero sind hochwertige und gesunde Silvaner-Trauben aus den **besten Iphöfer Lagen**. Die Entalkoholisierung erfolgt durch eine **Membran-Filtration**, aktuell die **schonendste und modernste** Herangehensweise in diesem Bereich.

Die Membran-Entalkoholisierung ist ein **Aroma-erhaltendes Verfahren**, da der Alkohol bei niedrigen Temperaturen (10–15 °C) aus dem Wein entfernt wird. Dabei wird der Wein mehrmals über eine selektive Membran geleitet, bis die Reduktion auf <0,5% vol. erreicht ist.

Durch dieses Verfahren erhalten wir einen alkoholfreien Wein, der nach Wein duftet, nach Wein schmeckt und zu 100% aus Wein gemacht ist - aber er ist nicht süß. Natürlich hat er nicht den Nachhall, den ein Wein mit Alkohol hat, aber er hat eben auch **keinen Alkohol** - und darum geht's!

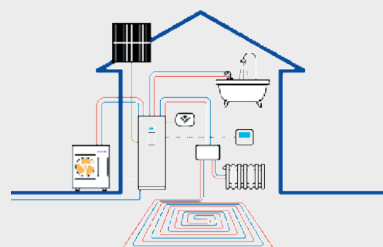
Zum Wohl!

Für Ihren Umstieg auf erneuerbare Energien

Unsere Lösungen für Sie ...

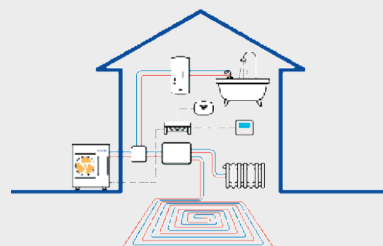
Komplettsystem für die Sanierung „Alt gegen Neu“

Luft-Wasser-Wärmepumpe mit integriertem Brauchwasserspeicher und optionaler, solargestützter Brauchwassererwärmung inkl. Backup-Heizung, elektrischem Heizstab und Hocheffizienzpumpe.



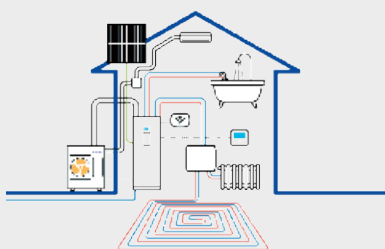
Für Sanierung „Alt gegen Neu“

Luft-Wasser-Wärmepumpe zum Anschluss an bauseitige Speicher, Ansteuerung solargestützter Brauchwassererwärmung, elektrischer Heizstab, Backup-Heizung, Pumpe, Legionellenschaltung.



Komplettsystem für Neubau & Sanierung

Luft-Wasser-Split-Wärmepumpe mit Hydro Wandgerät und optionaler, solargestützter Brauchwassererwärmung inkl. elektrischer Backup-Heizung, Hocheffizienzpumpe und Legionellenschaltung.



Komplettsystem für Neubau & Sanierung

Luft-/Luft und Luft-/wasser-Split-Wärmepumpe mit integriertem Brauchwasserspeicher, kombinierbar mit Umluftklimageräten. Optionale solargestützte Brauchwassererwärmung, inkl. elektrischer Backup-Heizung, elektrischem Heizstab und Hocheffizienzpumpe.

... Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne!