

life @ CUP VITALIS

2. Ausgabe - März 2017

ZUKUNFTSPLÄNE



Weihnachten in der neuen Kamin-Lounge

Aus diesem Grund haben wir beschlossen, unser Hotel zu vergrößern. Das neue Gebäude wird sich wunderbar in unsere gepflegte Parkanlage einfügen. 85 neue Zimmer der gehobenen Kategorie sollen dort entstehen. Dieser neue Hotelzimmertrakt wird über eine eigene Tiefgarage verfügen und mit dem Hauptgebäude durch einen verglasten Gang verbunden sein. Somit kann jeder Gast trockenen Fußes alle öffentlichen Bereiche, wie die Rezeption, die Bar, die Kamin-Lounge, die Tagungsräume oder das Spa- und Sport-Angebot erreichen und in Anspruch nehmen.

Damit das bereits bestehende Restaurant seinen aktuellen Charakter beibehält, soll zusätzlich ein zweites Restaurant seitlich zur jetzigen Küche mit der passenden Kapazität für die neuen Gäste entstehen. Somit bleibt die Küche die zentrale Produktionsstelle, beliefert jedoch 2 räumlich getrennte Restaurants. Dadurch erhält das Hotel mehr Flexibilität und kann z. B. das Tagungsgeschäft weiter ausbauen und entsprechend die Gästegruppen bei Bedarf in separaten Räumlichkeiten betreuen.



Geplanter Neubau

© Architekturbüro Richter



Ortstermin mit dem Stadtrat

Der Stadtrat von Bad Kissingen hat einstimmig dem Projekt zugestimmt und vertritt die Meinung, dass es sich dabei um eine Bereicherung für die Stadt handelt. Diese Entscheidung können wir nur gutheißen und werden in den nächsten Monaten die Detailpläne und die nächsten Schritte zur einwandfreien Abwicklung sowie Umsetzung des Projektes in die Wege leiten.

Mut zur Zukunft! (Zitat: Helmut Schmidt)

Facts & Figures:



Die Auswertung der Aufzugsfirma hat für 2016 ergeben, dass ein Gästelift bis zu 1.000 Mal am Tag gefahren ist. Bei drei Gästefahrstühlen sind das knapp 3.000 Fahrten am Tag. Wenn man annimmt, dass eine durchschnittliche Fahrt ca. 8 Höhenmetern entspricht, sind es am Tag 24 km ($3.000 \times 8 \text{ m} = 24.000 \text{ m} = 24 \text{ km}$)! Auf das Jahr gerechnet sind es immerhin 8.760 km ($24 \times 365 = 8.760 \text{ km}$). Das entspricht einer Strecke von Bad Kissingen bis nach Shanghai in China (8.754 km) und das ganz ohne Flugzeug!



Annette Rittmeier, Hausdame

HERZLICH WILLKOMMEN!

Schön, dass Sie (wieder) bei uns sind!

Auch in dieser Ausgabe unserer life @ CUP VITALIS Zeitung möchten wir Sie erneut herzlich begrüßen und freuen uns sehr darüber, dass Sie (wieder) bei uns im Haus sind.

Wir möchten Sie auch mit dieser Auflage über Änderungen und Neuerungen im Haus informieren und Ihnen die Möglichkeit geben, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen.

Als Ihre Hausdame möchte ich es nicht versäumen, Sie auf unsere neue Kamin-Lounge aufmerksam zu machen. Der ideale Ort um gemütliche Stunden zu verbringen!

Lehnen Sie sich einfach zurück oder nutzen Sie unser breites Angebot an Fitnessmöglichkeiten.

Wir wünschen uns, dass Sie die Zeit hier in Bad Kissingen genießen und sich von uns verwöhnen lassen.

Herzlichst, Ihre Annette Rittmeier, Hausdame



GEDICHT EINES STAMMGASTES

Laufzeit

Fahrrad fahren bedeutet –
Gleichgewicht halten,
Pedale treten,
vorwärts schauen,
lenken und ankommen.

Unser Leben verläuft genauso.

Aus: „Wunderperlen“ von Jutta Jung

Impressum

Herausgeber:
Parkhotel CUP VITALIS
Menzelstr. 19
97688 Bad Kissingen
Tel.: 0971 – 7000
Fax: 0971 – 700812
info@cupvitalis.de
www.cupvitalis.de
Texte: Pascal Müller
Annette Rittmeier,

Christine Neeb-Wittmann,
Ute Trabert, Uwe Grom,
Michael Eidel, Bastian
Mendel
Fotos: Ralf Ruppert
(Saale-Zeitung), Parkhotel
CUP VITALIS, KönigsSalz
Gestaltung: Susanne Nilk
Erscheinung: März 2017
Auflage: 10.000

Team @ CUPVITALIS

„JETZT BUCHEN“

Ein weiterer Schritt in Richtung kundenfreundliche Bedienung unserer Homepage

Mittlerweile können unsere Gäste ihr Zimmer direkt über unsere Homepage www.cupvitalis.de buchen. Dafür einfach auf den „Jetzt buchen“-Button klicken und sofort erfahren, ob ein Zimmer zum gewünschten Termin verfügbar ist.

Der Direktbucher hat folgende Vorteile:

- **Direkter Kontakt mit dem Hotel**
- **Best-Price Garantie**
- **1 Welcome Drink an der Bar**
- **10 % Rabatt auf alle zusätzlichen gastronomischen Leistungen (außer Frühstück)**

Auch unsere beliebtesten Arrangements können ab sofort bequem und zu jeder Zeit gebucht werden. Der Gast erhält umgehend eine Bestätigung per E-Mail.



Tip: Auch die aktuelle Wettervorhersage wird auf der Homepage angezeigt. So wird das Kofferpacken zum Kinderspiel!



VIRTUELLER RUNDGANG

Im Januar haben wir den Rundgang auf der Homepage aktualisiert, damit sich der potentielle Gast informieren und schon vor Anreise alle Räumlichkeiten unseres Hotels anschauen kann, so zum Beispiel die neue Spa-Lounge, die Kamin-Lounge oder das Gradierwerk.

Ganz neu ist die kurze Filmsequenz, die wir an der Kochstation am Buffet eingebaut haben. Hier sieht man Felix Steinke, der ein frisches Gericht im Wok zubereitet. Man kann sogar hören wie es zischt und brutzelt...

www.cupvitalis.de



Präsentation auf der HOGA-Messe

MIT UNS AUF ERFOLGSKURS

Die HOGA-Messe ist eine Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die alle zwei Jahre in Nürnberg stattfindet. Sie steht unter Trägerschaft des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes und wurde 1950 zum ersten Mal durchgeführt. Nahezu alle bayerischen Organisationen

und die wichtigsten Akteure der Branche sind mit eigenen Ständen auf der Messe vertreten. Auch wir waren als Hotel am sogenannten „Karrieretag“ präsent. Hier wurde interessierten Schülern Auskunft zu einer Ausbildung in den Bereichen Hotel, Restaurant und Küche in unserem Haus gegeben. Somit konnten wir uns als mögliches Sprungbrett für junge Leute präsentieren. Unter dem Motto: „Nicht nur ein Beruf, viel mehr eine Berufung!“

AUSLANDSBEZIEHUNGEN



Eine bunte Mischung von Mitarbeitern arbeitet bei uns.

Durch die Verbindungen von Herrn Pascal Muller, unserem Operations Manager, konnten wir schon viele internationale Kontakte zu Hotels und Hotelfachschulen knüpfen und somit ausländischen Hotelfachleuten die Möglichkeit bieten, ihre Kenntnisse und Fertigkeiten in Deutschland zu erweitern.

So hatten wir z. B. im Sommer 2016 eine türkische Hotelfachstudentin aus Antalya bei uns zu Gast und ab November durften wir fünf bulgarische Mitarbeiter bei uns begrüßen. Sie werden bis zum Frühjahr 2017 in Bad Kissingen bleiben und dann wieder in die Heimat zurückkehren, um dort mit ihren, bei uns erworbenen Sprachkenntnissen, Gäste aus Deutschland besser betreuen zu können. Frau Peeva (Service) und Herr Shefketov (Küche) sind sogar schon zum zweiten Mal bei uns.

Wir freuen uns, zum Sommer wieder Praktikanten aus Frankreich bei uns weiterzubilden, unter anderem Frau Domaïron und Frau Überall von der Hotelfachschule in Strasbourg.

Unabhängig davon sind wir seit Langem eine bunte Mischung von Mitarbeitern, deren Wurzeln sich in in ganz unterschiedlichen Ländern der Welt befinden...



Ivelina Peeva und Petya Todorova aus Bulgarien

Spa @ CUPVITALIS

NEUE SPA-LOUNGE

In unserer farbenfreudig ausgestatteten SPA-Lounge können Sie auch außerhalb Ihrer Behandlungszeiten Ihre kostbare Urlaubszeit verbringen. Neben den aktuellen SPA Angeboten und Hotel-Flyern warten auch aktuelle Tageszeitungen auf Sie – zum Lesen und Schmökern. Sie können sich aber auch einfach nur in unsere bequemen Strandkörbe setzen und die Seele baumeln lassen.



Die neue SPA-Lounge



ANWENDUNGEN

Zusätzlich zu unserer umfangreichen Palette an Massagen, Wärme- und Salzanwendungen, Kosmetikbehandlungen etc., bieten wir Ihnen monatlich tolle Aktionen an, die Sie sonst nicht in unserem Angebotsflyer finden. Ob Bambus- oder Sportmassagen, Fuß- und Beinpeelings, jeden Monat lässt sich unsere Leiterin der Spa & Sportabteilung, Frau Neeb-Wittmann, etwas Besonderes für Sie einfallen.

Dabei sucht Sie immer Sonderangebote aus, die passend zur Jahreszeit oder zur derzeitigen Wetterlage sind. Frau Neeb-Wittmann und alle Mitarbeiter der Spa Abteilung stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, damit Sie genau die Anwendungen und Wohlfühlerlebnisse erhalten, die für SIE geeignet sind!



Gesichts- und Kopfmassage



Neu im Hotel: das Gradierwerk

DAS HOTELEIGENE GRADIERWERK

Unter dem Motto Medical Wellness und parallel zur städtischen Entwicklung in Sachen „moderner Gesundheitstourismus“ bietet das Parkhotel CUP VITALIS seit Dezember ein hauseigenes Gradierwerk an. Nachdem bereits im Jahr 2014 eine Trockensalz-Oase eröffnet wurde und 2015 im Rahmen der Einweihung unserer neuen 400 qm großen Saunalandschaft eine Solenebel-Salzstein-Sauna hinzu kam, trägt das Gradierwerk dazu bei, das Angebot auf diesem Gebiet abzurunden.

Im Gradierwerk tropft solehaltiges Wasser auf Schwarzdorn-Reisig und wird im ganzen Raum zerstäubt. Sie können entspannt in einem nachgebauten „Stollen“ die stimmungsvollen Lichtspiele in angenehmer Atmosphäre genießen und atmen bewusst die reine, feuchte und salzhaltige Luft ein. Diese regt die Durchblutung der Lunge an und stimuliert den Sauerstofftransport im Blut.

So zieht sich der rote Faden, bezogen auf Salz und dessen positive Auswirkungen auf die Gesundheit, konsequent durch den gesamten Spa-Bereich. Damit erhalten wir die Tradition aufrecht, die dazu beigetragen hat, Bad Kissingen als namhaften Kurort zu etablieren.

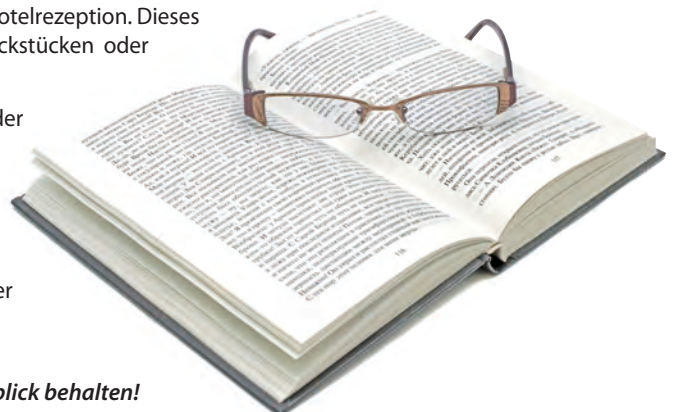
In diesem Zusammenhang empfehlen wir Ihnen, während Ihres Aufenthaltes hier im Hotel, den **Bad Kissingen „Salzweg“** entlang zu spazieren und dabei den Gradierbau, das Salzhaus sowie die Untere und Obere Saline zu entdecken. Es lohnt sich!

EIN FÜR BRILLENTRÄGER: DAS ULTRASCHALL-REINIGUNGSGERÄT

Auf vielfachen Gästewunsch haben wir seit kurzem ein Ultraschall-Reinigungsgerät an der Hotelrezeption. Dieses wird zum Säubern von Schmuckstücken oder Brillen benutzt.

Möchten Sie Ihren Schmuck oder Ihre Brillen reinigen lassen, geben Sie diese an der Rezeption ab. Außerdem können Sie Lesebrillen in verschiedenen Sehkraften ausleihen. Bitte sprechen Sie die Mitarbeiter an der Rezeption an!

**Wir helfen Ihnen gerne aus,
damit Sie den perfekten Durchblick behalten!**



Sport @ CUP VITALIS



Ob beim Aqua ZUMBA® ...



... oder beim ZUMBA® Step ...



unsere 6 Instructors heizten tüchtig ein!



ZUMBA® begeistert Jung und Alt!

EIN HOTEL IM ZUMBA® FIEBER!

Vom 14. bis zum 19. Januar 2017 fand in unserem Hotel das 1. Bad Kissinger ZUMBA® Event statt. Von Freitag bis Montag feierten und tanzten über 100 ZUMBA® begeisterte Gäste auf 2 Tanzflächen mit uns. 30 Gäste haben sogar 5 Tage ZUMBA® total durchgehalten.

Tina, Sofia, Amparo, Angela, Johanna und Sandrine - 6 Instructors aus der Umgebung - boten neben ZUMBA® Fitness und ZUMBA® Gold auch ZUMBA® Varianten an, die sonst nicht oft zu finden und deshalb sehr begehrt sind: ZUMBA® Sentao, ZUMBA® Toning, ZUMBA® Step und Aqua ZUMBA®. Neben diesen „kleinen“ Highlights für unsere Gäste, waren mit Robert Birchbauer-Sánchez, Mylgia van Uytrecht und Alice Kollmann auch 3 Größen der Szene bei uns zu Gast. Sie ermöglichten Master Classes vom Feinsten. Das Event fand eine so große Resonanz, dass eine Wiederholung im Jahr 2018 bereits geplant ist.

Sind wir nicht alle ein bisschen ZUMBA®???

Zumba® Fitness und die Zumba® Fitness Logos sind Markenzeichen von Zumba® Fitness, LLC und werden unter Lizenz verwendet.

BEREITS IM BAU: NEUES SCHWIMMBECKEN 20 x 6 m

Im Parkhotel CUP VITALIS ist es fast wie in einem Freizeitpark: Jedes Jahr bringt eine neue Attraktion als Bereicherung des bestehenden Angebots mit sich. Seit November 2016 bauen wir, angegliedert an das jetzige Bewegungsbecken, ein neues Schwimmbad (siehe 3D-Architektenzeichnung). Das Schwimmbecken wird eine Länge von 20 Metern haben, damit unsere aktiven Hotelgäste lange Bahnen schwimmen können.

Wasser und Salz und deren therapeutische Auswirkungen auf die Gesundheit sind für uns zwei Säulen, auf denen wir unser Spa-Angebot in Zukunft immer mehr stützen möchten. Die zwei weiteren Säulen sind **Bewegung**: Nordic-Walking, Gymnastik, Yoga, ZUMBA®, Fitnessstudio, Sporthalle, etc. und **Entspannung**: Massagen, Saunen, Beautyanwendungen, Fango, Infrarot-Wärmekabinen usw.

Im Herbst 2017 wird das neue Schwimmbad voraussichtlich fertiggestellt.



Geplante Schwimmbad-Erweiterung

© Architekturbüro Richter

Life @ CUP VITALIS

PARKHOTEL
CUP VITALIS
★★★★
BAD KISSINGEN

4-STERNE ZERTIFIZIERUNG

Im Dezember 2016 haben die Inspektoren des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes das Hotel unter die Lupe genommen.

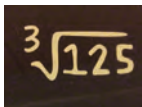
Dabei wurden die gesamten Räumlichkeiten des Parkhotels CUP VITALIS kontrolliert. Nach der Auswertung eines Fragenkatalogs erfolgte die Vergabe der offiziellen Sterne-Klassifizierung.

Wir freuen uns, unseren Gästen bestätigen zu können, dass wir wieder als 4-Sterne Hotel klassifiziert wurden. Diese Sterne sind bis 2020 vergeben worden.

Wir werden selbstverständlich dafür sorgen, dass dies auch in Zukunft so bleibt.



GEWINNSPIEL



In unserer ersten Ausgabe der life @ CUP VITALIS fragten wir, wo im Hotel sich folgendes Bild versteckt hat. Es handelte sich um eine Detailaufnahme der Uhr, die Sie an der Lobby-Bar finden können.

Die Gewinnerin ist
Frau Hilde Dunker aus Oelde.

Herzlichen Glückwunsch!

Auch in dieser Ausgabe haben Sie die Chance zu gewinnen, wenn Sie folgende Frage richtig beantworten:



Wo im Hotel finden Sie dieses Bild (Detailaufnahme)?

Gewinnen Sie ein Abendessen in unserem À-la-Carte-Restaurant für 2 Personen! Einsendeschluss ist der 30.11.2017. Der Gewinner wird aus den richtigen Antworten ausgelost und von uns benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Antwort: _____

Name: _____

Anschrift: _____

FRÄNKISCH FÜR ANFÄNGER

Lieber Gast,
in unserer letzten Ausgabe der life @ CUP VITALIS haben wir Sie bereits langsam an den Dialekt der „Einheimischen“ heran geführt. Nun möchten wir Ihren Wortschatz vertiefen.

Verben werden im Fränkischen ordnungsgemäß konjugiert. Zum Beispiel konjugiert man das fränkische (g')schlaff(en)/geschlafen folgendermaßen: das a spricht man im Dialekt als offenes o und es wird deshalb konsequent zu ö: ich schlaff (ich schlafe), du schlöffsdd (du schläfst), er/sie/es schlöffdd (er/sie/es schläft), mir schlaff'n (wir schlafen), ihr schlaffdd (ihr schlaft), die schlaffn (sie schlafen)

oder:

ich foahr (ich fahre), du föährschd (du fährst), er/sie/es föährd (er/sie/es fährt), mir foahr'n (wir fahren) etc.

Diese Umlautregelung wird allerdings auch gerne angewendet, wenn sie in der hochdeutschen Entsprechung nicht vorkommt, z. B.:

ich kumm (ich komme), du kümmbst (du kommst), er/sie/es kümmbt (er/sie/es kommt), mir kumma (wir kommen) etc.

Und hier ein praktisches Beispiel:

Ich foahr ford zu dir un kumm gesche dreie o. Biste dann wach odder schlöffsdd de dann?

Sie wissen inzwischen sicher, wie dieser Satz auf Hochdeutsch zu übersetzen ist. 😊

In unserer nächsten Ausgabe erläutern wir Ihnen die fränkischen Würzwörter: „fei“ und „gell“, ohne die ein richtiger Franke einfach nicht leben kann.



Weil Salz nicht gleich Salz ist.

KönigsSalz Speisesalze - GESCHMACK, VON NATUR AUS GUT

Es ist nicht genau verbürgt, in welchem vorchristlichen Jahrtausend unsere Vorfahren Pfannen und Hacken geschultert haben, um erstmals Salz zu gewinnen. Aber die Historiker sind sich einig: Dies war ein magischer Moment. Er hat den Lauf der Geschichte für immer verändert. Denn das Salz versorgte die Jäger und Sammler der Vorzeit mit wertvollen Spurenelementen und Mineralien. „Weißes Gold“ – so nannte man es von der Antike bis ins 19. Jahrhundert. Der zweite Name des Salzes beschreibt mehr als seinen einst immensen materiellen Wert. Hildegard von Bingen weiß in ihrer Heilkunde um die Bedeutung für den Wasserhaushalt, das Nervensystem, die Verdauung und den Knochenaufbau. Aber auch der Islam kennt entsprechende Empfehlungen: „Beginne dein Mahl mit Salz und beende das Mahl mit Salz, denn wer dieses tut, bleibt von 72 Krankheiten und Übeln verschont.“ (Al-Kafi, Band 6)

Damit wir auch heute wieder jene Urkraft spüren können, die über die Jahrtausende mit dem Essen auf den Teller kam, hat die Firma KönigsSalz weltweit nach den letzten naturbelassenen Salzen gesucht - und Aufsehererregendes entdeckt. Fündig wurden sie in einem 3000 m hoch gelegenen Tal in den Anden, in den Hügeln des nördlichen Pakistans, im ehemaligen Persien, aber auch in vielen Gebirgen Europas. Jedes dieser Salze schmeckt einzigartig und unverwechselbar. Denn in jedem setzten sich die Mineralien und Spurenelemente anders zusammen. Das AlpenKönigsSalz etwa hat einen einmalig hohen Eisenanteil. Es wird in Österreich gefördert, nur 50 km vom ältesten bezeugten Salzbergwerk der Welt entfernt.

Uralt ist auch die Tradition, Kräuter, Knoblauch und Gewürze in Salz ziehen zu lassen. Sie geht auf das Wissen der Kräuterfrauen zurück. Diese bereiteten einst Aromasalze, damit sich ihre adeligen Herren mit jeder Mahlzeit gleich eine Prise „Medizin“ zuführen konnten. Salz nimmt nicht nur den Geschmack der Ingredienzien optimal auf, sondern auch die wohltuenden und belebenden ätherischen Öle. Als Beitrag zur Wiederbelebung dieser Tradition bietet das Parkhotel CUP VITALIS die klassischen Aromasalze, um moderne Geschmacksvarianten ergänzt,



Kennen Sie schon FeuerSalz?

an. Schmecken Sie den Unterschied und testen Sie unsere Sorten naturbelassener Salze: **HimalayaSalz, HalitSalz, AlpenSalz, PersienSalz, KarpatenSalz, AndenSalz**, unsere GourmetSalze: **SonnengesangSalz, CurryCocosSalz, OrangeRosmarinSalz, KräuterSalz, KnoblauchSalz, FischSalz, FeuerSalz, Mediterran Salz, SPfefferSalz, ButterbrotSalz** sowie **RosenSalz**.

Tipp: KönigsSalz & andere Salzprodukte erhalten Sie bei uns auch für zu Hause!

Life @ CUP VITALIS

WEIHNACHTEN UND SILVESTER IM PARKHOTEL CUP VITALIS

Es ist inzwischen schon Tradition und eine feste Größe im Parkhotel CUP VITALIS: Das umfangreiche Weihnachts- und Silvesterprogramm!

Seit Hoteleröffnung kommen jedes Jahr rund 220 Gäste vom 22. Dezember bis 03. Januar nach Bad Kissingen, um mit dem Team vom Parkhotel CUP VITALIS gemeinsam Weihnachten und Silvester zu verbringen. Diese freuen sich auf vielfältige Unterhaltung und einen Silvesterabend mit Musik und Tanz.

Jedes Jahr werden die Gäste mit neuen Programmpunkten überrascht. Im letzten Jahr z. B. mit dem „Adventskalender“, der jeden Tag eine andere Überraschung bereit hielt oder mit Herrn Dickhage als „Weihnachtsmann“, der am Ersten Weihnachtsfeiertag in der neuen Kamin-Lounge Weihnachtslieder sang und Geschichten erzählte. Der Auftritt der Kissingener Gospel-Kids, der Weihnachtsnachmittag mit

den Bläsern des Kurorchesters sowie das Wirtshaussingen mit Herrn Seller waren 2016 echte Highlights.

Auch für das kommende Weihnachten wurden bereits viele neue Ideen gesammelt. Sind Sie neugierig geworden? Dann wäre es schön, wenn wir auch Sie zu unseren Gästen zählen dürfen.

Wir freuen uns auf Sie!



UNSER RESTAURANTLEITER ERLÄUTERT: DER FRÄNKISCHE BOCKSBEUTEL

Typisch für den Frankenwein ist der flache, bauchige Bocksbeutel. Ob Rot- oder Weißweine, qualitativ hochwertige Frankenweine werden traditionell in Bocksbeutel abgefüllt.

Zu der Namensgebung gibt es unterschiedliche Theorien:

- „Booksbüdel“ - Also ein Bücherbeutel (Überzug für Gebets- und Gesangsbücher der Ratsherren)
- „Bocksbeutel“ - Die Ähnlichkeit der Flaschenform mit dem Hodensack eines Ziegenbocks, der ebenfalls Beutel genannt wurde. Früher wurden Beutel dieser Art zum Transport von Flüssigkeiten verwendet.

Bis heute lässt sich eine eindeutige Namensherkunft jedoch nicht feststellen.

Geschichte

Die Flaschenform an sich ist bereits uralt und geht zurück auf die praktischen Feldflaschen. Sie waren platt gedrückt, was ein Wegrollen verhinderte und den Transport vereinfachte. Den Bocksbeutel, wie wir ihn heute kennen, gibt

es schon seit dem frühen 18. Jahrhundert. Im Jahr 1726 durfte zunächst nur der angesehene und beste Wein, der Würzburger Stein vom Bürgerspital, in die so genannte Flachkugelflasche abgefüllt werden. Später kamen dann auch die anderen Frankenweine dazu.

Seit 1989 verfügt der Bocksbeutel über einen besonderen Markenschutz in der EU. Er ist als geschützter Begriff anerkannt, allerdings nicht nur für Frankenweine. Heutzutage wird die Flasche auch in Baden-Württemberg, Portugal,



Genießen Sie einen Original Fränkischen Bocksbeutel in unserer Kamin-Lounge!



Uwe Grom, Restaurantleiter

Griechenland und Norditalien verwendet. Es gilt jedoch immer: In Bocksbeutel werden qualitativ hochwertige Weine abgefüllt. Mit 72 Grad Oechsle liegt das Mindest-Mostgewicht über dem für Qualitätswein. Auch die Größe der Flasche ist genormt, sie beträgt 750 ml.

Bocksbeutelstraße

Wer auf den Spuren des Bocksbeutels wandern will, kann der fränkischen Bocksbeutelstraße folgen. Ausgehend von Würzburg kann man auf fünf verschiedenen Routen das Weinbaugebiet Franken entdecken. Sie erstrecken sich in alle vier Himmelsrichtungen und haben jeweils eine Länge von 55 bis 160 Kilometern.

Auf Ihr Wohl!