

BUCH-TIPPS FÜR WEINLIEBHABER UND **GENUSSMENSCHEN**

Hier kommen wieder einige Geschenke-Tipps für Weihnachten oder später, für liebe Mitmenschen oder für sich selbst ...

Justin Leone: Just Wine: Weinwissen ohne Bullshit
ZS Verlag 2018. 978-3-898838375 - 22,99 €

Der junge und charismatische Sommelier und Musiker Justin Leone wird als „Rebell mit Stil“ bezeichnet und mischt die Gastronomieszene gewaltig auf. In seinem unkonventionellen Weinführer vergleicht er gute Weine mit guter Musik und lädt unter anderem mit seinen mitgelieferten Playlists zum höchsten Genuss ein.

Paula Bosch: Wein genießen. Das Weinwissen Deutschlands bekanntester Sommelière
Callwey Verlag 2018. 978-3-766722751 - 22,95 €

Ein Buch für alle(s)! Eignet sich bestens als Geschenk für nicht ganz so erfahrene Weinliebhaber. Kurzweilig führt die Sommelière durch berühmte und weniger bekannte Weinregionen und Weingüter. Die Autorin erwähnt dazu neue, gerade erst entdeckte Talente. Sie erklärt bedeutende Rebsorten und zu welchen Speisen sie erstaunlich gut passen. Tipps für Restaurant- und Vinothekenbesuche, aber auch Einkaufsempfehlungen für zu Hause runden das Weinwissen ab. „Ob praktische Empfehlungen, Bezugsquellen und viele nützliche Tipps – wenn nur ein Buch in Ihrem Regal sein darf, dann dieses“. (Zitat Verlagstext)

Jon Bonné: Endlich Schluss mit Brombeere im Abgang. Ein wirklich lässiger Leitfaden für alles, was Sie über Wein wissen wollen - Die neuen Weinregeln. Originaltitel: The New Wine Rules.
Busse-Seewald Verlag 2018. ISBN: 978-3772474810 - 14,95 €

Für den entspannten Weintrinker und alle, die es werden wollen. Und zwar ohne unnötige oder gar komplizierte Kommentare sogenannter Experten ...

Stefan Paul und Daniela Haug: Das Feierabend-Kochbuch. Blaue Stunde. Rezepte, die den Abend feiern. Tapas, Antipasti, Mezze, Ceviche, Apéro und Cocktails.
Brandstätter Verlag 2018. 978-3-710601972 - 35,- €

Dieses reich bebilderte Genussbuch führt uns zur sogenannten Blauen Stunde rund um den Globus. Von Samoa über Griechenland und Dänemark bis nach Mexiko sind wir Gast an einer der Theken, Tresen und Bars und werden inspiriert von einer Barfood-Kultur, von der es sich lohnt, sie auch zu Hause auf heimischer Terrasse oder Küche unseren Gästen anzubieten. Kulinarische Kleinigkeiten, ein kühler Drink im Glas – das macht Lust auf ein entspanntes Zusammensein unter Freunden ... Der Abend ist noch jung und – er gehört uns!

Ingo Holland und Cathérine Jamin: Apéro – Ein leichtfertiger Genuss.
Nova MD Verlag 2018. 978-3-964432742 - 39,90 €

„Leicht, beschwingt in kleiner oder großen Runde genießen ohne an die Folgen zu denken“ – das ist die Apéro-Lebensart, die der Spitzenkoch und Gründer des „Alten Gewürzamts“ und die Konditormeisterin uns mit ihrem Buch vermitteln wollen. Apéro darf nicht verwechselt werden mit einem Apéritif. Apéro kann ein eisgekühlter Rosé oder ein samtiger Portwein sein

– und in Kombination mit einer feinen passenden Speise taucht man tief ein ins mediterrane Lebensgefühl!

Mein Kollege Torsten Schäfer schreibt mit großer Leidenschaft einen Blog! Unter <http://dishes-delicious.de> berichtet er über mediterrane Köstlichkeiten und Mehr und macht so Lust auf's Kochen und Genießen (einfach mal ´reinschauen!). Er empfiehlt uns exklusiv (!) vier animierende Kochbücher. Die genaueren Rezensionen kann man gerne dem o.g. Blog entnehmen!

Slow Food Editore: Osteria. 1000 geniale und einfache Rezepte aus den besten Lokalen Italiens. Callwey Verlag 2018. 978-3-766723857 - 39,90 €

Authentische Gerichte mit vielen regionalen Zutaten laden zum Nachkochen ein – obwohl das Buch völlig ohne Bilder auskommt!

Otto Geisel: Das neue Südtirol – 50 kulinarische Entdeckungen aus Küche und Weinkeller.

Christian Verlag 2018. 978-3-959611831 - 29,99 €

Weniger Kochbuch, mehr ein Guide durch eine der bekanntesten Weinregionen Italiens: Weinexperte Otto Geisel stellt die besten Winzer und ihre Weine aus der Gegend vor. Ergänzt um ausgewählte Rezepte aus der Region gibt das Buch Einblicke in die Genusswelt Südtirols.

Emiko Davies: Südtoskana – Die echte Küche.

Hölker Verlag 2018. 978-3-881171618 - 29,95 €

Hier finden sich nicht nur echte toskanische Rezepte, sondern auch viele Hintergrundinformationen, Geschichten von Menschen und Traditionen. Nicht nur ein Kochbuch, sondern ein wahres Lesebuch!

Sylvie Da Silva: Lissabon – das Kochbuch: Authentische Rezepte aus Portugals Hauptstadt.

Südwest Verlag 2018. 978-3-517096117 - 20,- €

Dieses Kochbuch wird für den ersten Einstieg in die portugiesische Küche empfohlen. Nicht mehr und nicht weniger. Die Autorin bietet authentische Rezepte, die auch im schnelllebigen Alltag umgesetzt werden könnten.

Zur Unterhaltung:

Knut Bergmann: Mit Wein Staat machen. Eine Geschichte der Bundesrepublik Deutschland.

Insel Verlag 2018. 978-3-458177715 – 25,- €

Hier nimmt der Autor unterhaltsam und humorvoll das Verhältnis von Wein und Staat, Protokolle und Politik unter die Lupe. Deutsche Zeitgeschichte wird uns vor allem anhand der Staatsbankette und ihrer Gäste nahe gebracht.

„Der Umgang von Kanzlern und Präsidenten mit Wein und Sekt hat die Geschichte der BRD stärker geprägt als bislang bekannt.“ (Konstantin von Hammerstein, 2018)

Und zu guter Letzt:

Christoph Brüggentisch: „Das Messer im Jackett“ und „Spätburgunder Blues“. Band 1 und 2 eines Wein-Krimis, der im Rheinland, Köln und im Bergischen Land spielt. Erschienen im Scylla Verlag zu je 12,99 Euro.

Zum Schluss habe ich noch ein Anliegen. Bitte bestellt die Bücher, falls nicht im örtlichen Buchhandel, im „Kaufhaus des Guten“ (<https://kadegu.buchhandlung.de>)! Ein Versand, der ein Hilfsprojekt in Argentinien fördert. Vielen Dank für das Interesse!

Anja Weigerding

Noch eines:

**Ingo Konrads: Das Wein-Comedy Buch
Verlag Tredition, ISBN: 978-3-7439-7211-7 - 18,99 €**

Flüssig formuliert: Mit dem neuen "Wein-Comedy Buch" des Remagener Wein-Kabarettisten Ingo Konrads kann man getrost zum Lachen in den Keller gehen. Am besten direkt in den Weinkeller. Voller Extrakt und nie trocken präsentiert der Autor auf 180 Seiten erstmals in gedruckter Form das Beste aus seinem humoristischen Schaffen. Mit Wein- und Wortwitz beleuchtet er zum Beispiel die seltsamen Rituale einer Weinprobe, befremdliche Fachbegriffe oder kuriose Erlebnisse bei unterschiedlichen Trinkanlässen. Nebenbei erweitert er das Weinwissen der Leserinnen und Leser auf spielerische Weise und vermittelt so Gesprächsstoff für den nächsten Party-Smalltalk. Die bekannte Wein-Journalistin und Master of Wine Caro Maurer aus Bonn hat das Vorwort für das Buch verfasst und schreibt: "Dieses Buch erzählt viele kleine Geschichten, die sich letztlich zu einer großen fügen. Man muss es entdecken, wie einen guten Wein. Schluck für Schluck. Und am Ende steht da wie dort: Vergnügen."

Eine schokoladige Geschenkidee

Der sanfte Schoko-Cocktail Gerhardt's Secc au Chocolat mit Rotwein ist die sinnliche Liaison von samtigem, fruchtigem Rotwein und dem Geschmack hochfeiner Schokoladentartcremig, vollaromatisch, mit edler Süße und feinprickelnder Perlage. Der Secco wird bei 8-12 °C serviert. Er kann im Weingut Jakob Gerhardt, Nierstein, erworben werden.

Das seit 1751 bestehende Weingut wurde 1987 von Max Dieter Altmann erworben und wird heute unter der sachkundigen Direktion des Geschäftsführers Pierre Boos in die Zukunft geführt. Der Weinbergsbesitz von Jakob Gerhardt umfasst über 70 ha Rebfläche und genießt durch die enorme Rebsorten-Vielfalt große Vorzüge. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen beweisen das Qualitätsbestreben. Die vier eigenen Neuzüchtungen Rebsorten Cumdeo Blanc, Jakob Gerhardt Blanc, Cumdeo Rouge und Alegrillo Negro erhielten EU-Sortenschutz.



DIE WEINE DES ABENDS

**2014 Creation Riesling & Spätburgunder
Sekt brut
Weingut F.B. Schönleber, Oestrich-Winkel (Rheingau)**

**2016 Randersacker Marsberg
Silvaner Alte Reben trocken
Weingut Störrlein + Krenig, Randersacker (Franken)**

**2016 Chardonnay Kalkmergel
trocken
Weingut Theo Minges, Flemlingen (Pfalz)**

**2016 Assmannhäuser Höllenberg
Spätburgunder trocken „Crescentia“
Domäne Assmannshausen
Weingut Kloster Eberbach, Eltville (Rheingau)**

**2010 Cuvée Condostat
Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Rotwein trocken, im Barrique gereift
(Magnumflasche)
Weingärtner Bad Cannstatt, Stuttgart (Württemberg)**