

# Weinlese im Winter



Bücher, gelesen und empfohlen von Jean-Pierre Rittler

## Oberflächlich

„Tong“ ist ein sehr gestyltes Weinmagazin, das viermal jährlich in englischer Sprache erscheint, von einer losen Gruppe von Weinjournalisten geschrieben wird – und gänzlich auf Werbung verzichtet (was den hohen Abopreis von 100 Euro für vier Ausgaben erklärt).

Die Tong-Macher haben jetzt ein Buch mit dem simplen Titel „Wein“ herausgebracht. Damit wollen sie nach eigenen Angaben das Basiswissen für den Anfänger als auch für den Weinkenner anbieten. Ein hoher Anspruch, der aber leider kaum erfüllt wird.

„Wein“ versucht, in sehr kurzen Texten (pro Thema eine bis maximal zwei Seiten) die gesamte Weinwelt zu erklären. Das kommt eher lieblos daher und bleibt sehr an der Oberfläche. Dazu werden allzu bekannte Klischees nach wie vor zitiert („Spitzenweine brauchen Naturkork, damit sie bei der Lagerung atmen können.“).

Und wenn dann zum Thema Wein und Essen steht: „Klassischer Begleiter zu einem Pizzagericht ist einfacher Chianti in der kultigen, bauchigen, mit Stroh umwickelnden Flasche, dem ‚Fiasco‘, den man stilgerecht in rustikalen Gläsern servieren sollte“ – dann kann ich dem Werk keine guten Noten geben.

Wer als Weinanfänger wie auch Kenner Basiswissen will, für den gibt es weitaus bessere Bücher.

**Geeignet für:** Wer an oberflächlichem Wissen über Wein interessiert ist.

**Bewertung:** –

F. Verheyden, R. Echensperger, F. Morrison, Wein, Mille-feuille Verlag, 288 Seiten, Hardcover, 15 x 19,5 cm, EUR 28,50, ISBN 978-90-8177-051-4

## Lustvoll

Einiges lustvoller geht es im Buch „Wein und Essen“ von Natalie Lumppp zu und her. Als Sommelière und ehemalige Restaurantleiterin kennt sie sich in der Frage aus, welcher Wein zu welchem Essen am besten passt.

Neben den einfach erklärten Grundregeln zum Thema erklärt sie für Weinanfänger auch die wichtigsten Grundsätze rund um unser Lieblingsgetränk. Abgerundet wird das Ganze mit vielen überraschenden Rezepten und den dazu passenden Weintipps.

Gegner von Biberweinen sollen aber vorgewarnt werden: Frau Lumppp hat zum Thema Barrique eine klare Meinung. Zitat: „Viele Weinliebhaber fragen mich, ob der Barrique-Ausbau – die Reifung im kleinen Holzfass – wirklich sinnvoll ist. Meine Antwort: Unbedingt!“

**Geeignet für:** Wer Wein und Essen perfekt kombinieren will.

**Bewertung:** ♥

Natalie Lumppp, Das Hallwag Handbuch Essen und Wein, Hallwag Verlag, 384 Seiten, Hardcover, Format 16 x 21,5 cm, EUR 25,-/CHF 42,90, ISBN

## Ehrlich

Ehrlich gesagt, mag ich Lexika in Buchform zum Thema Wein nicht besonders. Das „Wein A-Z“ von Ulrich Sautter hingegen mag mich dennoch zu überzeugen.

Klein und handlich gibt das Büchlein Auskunft über 400 der wichtigsten Fachbegriffe, denen man in der Weinwelt immer wieder begegnet. Kurz und klar und

doch kompetent werden die einzelnen Begriffe erklärt, dabei werden erfreulicherweise auch viele alte Vorurteile oder Falschmeinungen ausgeräumt (Sautters Kommentar z.B. zum Kork ist klar und wahr: „Bereits seit den 1950er-Jahren ist klar, dass Weine unter Kronkorken oder Drehverschlüssen ebenso gut reifen wie unter Naturkork: Weine ‚atmen‘ nicht.“)

Nicht ganz so erfreulich sind einige wenige fachliche Fehler (so ist Prosecco keine Rebsorte mehr). Trotz allem ist das Buch für Einsteiger wie auch Weinkenner empfehlenswert.

**Geeignet für:** Wer sich kurz und knapp über die Weinwelt informieren will.

**Bewertung:** ♥ ♥

Ulrich Sautter, Wein A-Z – Die 400 wichtigsten Fachbegriffe, Hallwag Verlag, 160 Seiten, Format 10 x 18 cm, Klappenbroschur, EUR 9,90/CHF 17,90, ISBN: 978-3-8338-2302-2

## Übersichtlich

Braucht der Mensch ein Lexikon über die wichtigsten 400 Rebsorten der Welt? Ich war in dieser Frage nicht so sicher, doch nach der Lektüre des „Rebsorten ABC“ der Weinjournalistin Dagmar Ehrlich muss ich zugeben, dass ein solches Buch durchaus Sinn macht.

Zumal es knapp-präzise und äußerst kompetent daherkommt und durchaus auch zum Schmökern einlädt. In dieser Form erhält man schnell Infos über die Weinwelt, die man anderswo nur aus langen, komplizierten Elaboraten rauschälen muss.

**Geeignet für:** Wer mehr geordnete Übersicht über die Weinwelt will.

**Bewertung:** ♥ ♥

Dagmar Ehrlich, Rebsorten ABC, Hallwag Verlag, 160 Seiten, Format 10 x 18 cm, Klappenbroschur, EUR 9,99/CHF 17,90, ISBN: 978-3-8338-2301-5

## Silbern

2007 habe ich an dieser Stelle die erste deutsche Version des „Silberlöffel“ hochgerühmt. Neben dem „Talismano della Felicità“ gehört der 1464 Seiten dicke Silberlöffel zu den Standardwerken in praktisch jedem italienischem Haushalt.

Heute, nach vier Jahren, hat sich meine Begeisterung für dieses Werk etwas gelegt. Das Buch ist gut für Inspiration, doch wer strikt nach den Anleitungen kocht, der bekommt leider zu oft kein befriedigendes Resultat. Entweder stimmen die Kochzeiten oder dann die Mengen-Angaben nicht. In Italien wohl kein Problem, kaum einer hier kocht exakt nach Buch. In nördlicheren Gefilden hingegen ist es um das Wissen der italienischen Küche nicht immer so gut bestellt, also ist etwas Vorsicht geboten.

Dennoch ist der Silberlöffel noch immer eine der umfangreichsten italienischen Rezeptsammlungen und jetzt in einer überarbeiteten Version neu erschienen.

**Geeignet für:** Fans der italienischen Küche, die Inspiration suchen.

**Bewertung:** ♥

Der Silberlöffel, Phaidon/Edel, 1464 Seiten, Hardcover, Format 27,8 x 19 cm, EUR 39,95, ISBN-10: 3841901182

## Üppig

Linguine, Spaghetti, Knödel, Cannelloni, Lasagne, Aufläufe, Dampfnudeln, Nocken... die Welt der Teigwaren ist größer als man denkt.

Dieser faszinierenden Welt ist „Das große Buch der Teigwaren“ gewidmet, das der auf wunderschöne Kochbücher spezialisierte Teubner-Verlag herausgegeben hat. Tolle Bilder und edles Design sind bei Teubner seit Jahren Markenzeichen – doch nicht immer schafft es der Verlag, auch Bücher zu machen, die nicht nur schön anzuschauen, son-

dern auch nützlich im Alltag sind. Das Teigwaren-Buch jedoch hat alles, was ich mir von einem solchen Werk erwarte: Die Kombination von Sinnlichkeit und hoher Kompetenz reizt ungemein, sich endlich mal hinzustellen und seine Nudeln selbst zu machen.

**Geeignet für:** alle Pasta-Fans.

**Bewertung:** ♥ ♥

Das große Buch der Teigwaren, Teubner Verlag, 320 Seiten, Hardcover im Schmuckschuber, Format 23 x 30 cm, EUR 69,90/CHF 119,-, ISBN: 978-3-8338-2170-7

## Familiär

Der Katalane Ferran Adrià hat es mit seinem Restaurant „elBulli“ und der dort entwickelten hochkomplexen Molekularküche zu Weltruhm gebracht. Jetzt hat das „elBulli“ seine Tore geschlossen, und Adrià legt uns ein Kochbuch vor, das schlicht „Das Familienessen“ heißt.

Adrià und Familienessen? Seine Rezepte kann man wohl kaum zuhause nachkochen, dazu braucht es 35 Köche und eine Ausrüstung wie in einem Atomlabor. Doch mit „Familienessen“ meint Adrià etwas ganz anderes: Die Familie sind seine 75 Mitarbeiter, und das Buch handelt von deren täglichen Abendessen vor dem Ansturm der Gäste.

Dazu gibt es klare Vorgaben: Erstens sollen die Menus die Kosten von drei Euro pro Kopf nicht übersteigen. Zweitens enthält jedes Menu Vor-, Haupt- und Nachspeise, drittens sollen sie ausgewogen, natürlich und gesund sein.

Wer ein guter Koch ist, kann diese Vorgaben erfüllen, und Adrià schafft es zudem, noch diesen speziellen Touch reinzubringen, der ihn vom Rest der meisten Köche abhebt. Da die Zubereitung der 93 Rezepte zudem Schritt für Schritt fotografiert dargestellt wird, eignet sich das Buch sogar für absolute Anfänger bestens. Tolle Rezepte, die einfach nachzukochen sind und wenig kosten – ein Kochbuch, das mir enorm Spaß macht!

**Geeignet für:** Wer täglich günstig gut kochen will.

**Bewertung:** ♥ ♥ ♥

Ferran Adrià, Das Familienessen, Phaidon/Edel, 383 Seiten, Hardcover, Format 29,8x22,2 cm, EUR 24,95, ISBN-10: 3841901190

## Vollständig

Was für ein Werk: 2440 Seiten in sechs Bänden. Absolut atemberaubende Bilder. Tiefgründig, wissenschaftlich und dennoch sinnlich wie kaum ein anderes Kochbuch.

Ein stolzer Preis von 399 Euro und eine noch stolzere Ankündigung: „Das wichtigste Buch über das Kochen seit Escoffier“, zitiert der Presstext. Unbescheiden auch der Titel: „Modernist Cuisine: Die Revolution der Kochkunst“. Vor diesem Ungetüm kann man nur ehrfürchtig in die Knie gehen.

Dass das Buch anders als alles mir bekannte daherkommt, verdankt es auch der Herkunft der drei Autoren. Sie waren Computerexperten, Geo- und Astrophysiker, Mathematiker und Biochemiker, bevor sie das Kochen erlernt und lieben gelernt haben. Ihr Werk ist so tiefgründig wie auch irritierend. Wer will und soll so was kaufen, lesen?

Hier geht es nicht in erster Linie um Rezepte (die es natürlich auch gibt), sondern um das grundlegende Verständnis des Kochens – präzisen wissenschaftlich untermauert, unglaublich perfekt gestaltet und wunderschön dargestellt. Damit ist ein Hobbykoch über- und ein Profi extrem gefordert.

Dennoch: Wohl eines der Bücher, die man eigentlich haben muss – auch wenn man sie niemals liest.

**Geeignet für:** Wer es wirklich und absolut genau wissen will.

**Bewertung:** ♥ ♥ ♥

Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxim Bilet, Modernist Cuisine: Die Revolution der Kochkunst, Taschen Verlag, 2440 Seiten, Format 26,2 x 33 cm, Hardcover, EUR 399,-, ISBN-10: 3836532565

♥  
Recht gutes Buch, kann man weiterempfehlen.

♥ ♥  
Sehr schönes Buch, wäre schön, es zu haben.

♥ ♥ ♥  
Begeistertes Buch, das man nicht missen möchte.