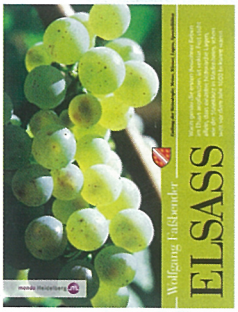


Weinstraße.Elsass

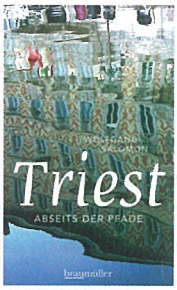
Das Elsass zu entdecken, gerade jetzt zum 60-jährigen Jubiläum der Weinstraße, ist ein guter Tipp. Wolfgang Faßbender, der Autor dieser Neuauflage des Weinführers, bietet viele Anregungen, die Weinstraße von Nord nach Süd kennen zu lernen, ebenso die besten Winzer, darunter altbekannte Größen und auch junge Talente, sowie Elsässer Spezialitäten abseits des Weines. Dazu bietet das Buch allerlei Wissenswertes über Sehenswürdigkeiten und liefert Informationen über die örtliche Gastronomie. Die Meinung des Autors, dass der Wein aus dem Elsass noch nie so gut war wie heute, verlockt zu einer Entdeckungsreise in eines der vielseitigsten Weingebiete Frankreichs.

„Elsass". Entlang der Weinstraße: Weine, Winzer, Lagen, Spezialitäten, Wolfgang Faßbender Mondo Communications, 239 Seiten, ISBN 978-3-938839-23-2, € 24,95

Wein.Handbuch

Von Abgang bis Zusatzstoffe: Rund 250 Fachbegriffe werden im neuen Buch von Chandra Kurt auch für Nichtfachleute verständlich erklärt. Das Weinhandbuch bietet ein nützliches Nachschlagewerk für Fragen, die beim täglichen Weingenuss auftauchen. Wie lange bleibt ein Wein in einer geöffneten Flasche trinkbar, wie lange sollte man einen Wein lagern, wie viele Kalorien stecken in einem Glas Wein? Ein Schwerpunkt des Buchs ist die Kombination von Wein und Essen: Welcher Wein passt zu Spargel, welcher Tropfen harmoniert mit Sushi oder dem Weihnachtsmenü? Das Buch ist ein empfehlenswertes Basiswerk für den unkomplizierten Weingenuss.

„Das Weinhandbuch". Alltagsfragen zum Wein – einfach beantwortet, Chandra Kurt, Wird Verlag, 207 Seiten ISBN 978-3-85932-711-5, € 31,–



Abseits.Triest

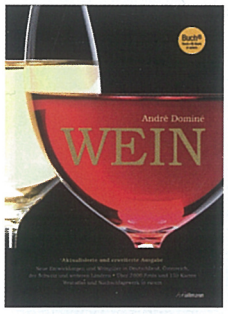
Triest, einst wichtigster Adria-Hafen der k. u. k. Monarchie, ist voll versteckter architektonischer Schönheiten und kulinarischer Köstlichkeiten, die Wolfgang Salomon, ein intimer Kenner der alten Hafenstadt an der Adria, entdecken lässt. Bei einem genussvollen Streifzug durch die Pasticcerien und Buffets macht er Lust auf die Vielfalt und die Besonderheiten der triestinischen Küche und erschließt die Triestiner Kaffeehauskultur. Er führt zu Prosciutto-Herstellern, zu Winzern im Karstgebiet und zur größten Olivenölmesse Italiens. „Triest abseits der Pfade" führt auch an Orte, die nicht im Reiseführer stehen und lässt den Leser dadurch ein bisher vielen Besuchern ganz unbekanntes Triest entdecken. Karges und altertümliches Schwarz-Weiß-Layout.

„Triest". Abseits der Pfade, Wolfgang Salomon, Braumüller Verlag, 176 Seiten, ISBN 978-3-99100-101-0, € 14,90

Slow.Genuss

Gibt es noch Gasthäuser mit regionaler und saisonaler Küche, in der nur frische Zutaten verwendet werden und auf Zusatzstoffe verzichtet wird? Der neue Genussführer Deutschland gibt die Antwort und begleitet durch die Regionen. In der Tradition des italienischen Vorbildes „Osterie d'Italie" führt er zu Gasthäusern, die sich der Idee der Slow-Food-Bewegung nach Authentizität und Regionalität verpflichtet fühlen. Zahllose ehrenamtliche Verkoster durchstöberten das Land nach typischen Lokalen, die den strengen Anforderungen von Slow Food genügen, und wurden in über 300 Fällen fündig! Dazu gibt es Empfehlungen für den Einkauf regionaler Produkte. Ein idealer Begleiter durch deutsche Gasthöfe!

„Slow Food". Genussführer Deutschland 2014, Oekom Verlag, 336 Seiten, ISBN 978-3-86581-439-5, € 19,95



Dominé.Wein

André Dominé legt mit diesem Band eine überarbeitete und erweiterte Fassung seiner erfolgreichen Wein-Enzyklopädie vor. Die Kapitel zu den deutschsprachigen sowie zu den mittel-, nord- und westeuropäischen Ländern wurden komplett aktualisiert, neu bebildert und um neue Weinbauregionen ergänzt. Auch für alle anderen Weinregionen der Welt bleibt Dominés Buch das verlässliche Nachschlagewerk. Es ist mit über 2.000 Fotos und 150 detaillierten Karten angereichert und bietet mit zahlreichen Erzeuger-Hinweisen wertvolle Orientierung beim Weinkauf. In Verbindung mit Informationen zu Weingeschichte, Weinerzeugung, Weinkeller und Weingenuss ist es Weinatlas, Enzyklopädie und Einkaufsführer in einem.

„Wein". Aktualisierte Neuauflage 2013, André Dominé, H. F. Ullmann Verlag, 944 Seiten ISBN 978-3-8480-0182-8, € 39,90