

Der Hedonist

Ein Freund der Tafelkultur

Nur wer zur Askese fähig ist, kann wirklich genießen. Niemand weiß dies besser als Anselm Bilgri. Der Ex-Mönch führte einst als Wirtschaftsleiter – als Cellerar, wie es bei den Benediktinern heißt – erfolgreich die Andechs-Brauerei. Heute ist er als Vortragender, Ratgeber und Autor tätig und sagt uns Genießern, wie's geht..



Anselm Bilgri nahm 2004 seinen Abschied vom Mönchsein. Heute engagiert er sich unter anderem bei der Bailliage Haute-Baviere der Chaîne des Rôtisseurs

Foto © Bilgri/Chaîne des Rôtisseurs

„Herr Bilgri, Sie sind Mitglied im Verwaltungsrat der Bailliage Haute-Baviere der Chaîne des Rôtisseurs – ein schweres Amt?“

„Wie man es nimmt! Zumindest beraten wir den Bailli, so nennt man den Chef, bei der Erstellung des Programms, wir entscheiden über die Aufnahme neuer Mitglieder und kümmern uns als Verwaltungsrat natürlich um die Kontrolle der Finanzen. Die Chaîne des Rôtisseurs bezeichnet sich in Deutschland als „Freunde der Tafelkultur.“ Ich denke, das ist es auch: in Zeiten der Schnellebigkeit, wo sich das Fast Food immer mehr durchzusetzen scheint, ein Gegengewicht zu schaffen. Das gilt gerade für die Menschen im Wirtschaftsleben, die in ihrer kurzen Mittagspause oft nur einen Stehimbiss besuchen. Um zu genießen, sollte man verstehen, dass es nicht um primäre Bedürfnisbefriedigung geht, sondern dass Essen und Trinken ein wesentlicher Bestandteil unserer Kultur sind.“



„Einen Ihrer Vorträge beginnen Sie mit einem Satz von Angelus Silesius. Er lautet ‚Mensch, werde wesentlich.‘ Ist für Sie Genuss etwas, das zum Wesentlichen zählt?“

„Genuss ist etwas anderes, als etwas in sich reinzustoßen oder reinzuschütten. Genuss entsteht, wenn man das rechte Maß bei den guten Dingen des Lebens einhalten kann und wenn man ihn vorbereitet durch Verzicht. Die großen Religionen weisen den Weg, nehmen wir als Beispiel die Fastenzeiten vor Ostern oder Weihnachten. Ihr Sinn ist, Geist und

Seele zu reinigen und zu entschlacken. Man kann es Askese nennen. Beides ist wichtig. Wenn jemand weder zu Genuss noch zu Askese fähig ist, bedeutet das, dass ihm etwas Wesentliches entgeht.“

„Die Erfahrung zeigt: Auf die Höhen folgen im Leben die Tiefen, ist das Begehren erst erfüllt, folgt bald der Überdruß. Was also raten Sie?“

Einmal im Monat trifft man sich zu einem delikaten Mahl

Foto © David Loftus via jamie-s.com



„Bei der Chaîne des Rôtisseurs treffen wir uns maximal einmal im Monat zu einem guten Essen. Wäre es öfter, würde es kaum noch Spaß machen. Ich halte viel von Regionalität. Stets verfügbare Genüsse, sagen wir, Erdbeeren aus Australien zu jeder Zeit, lassen den Genuss verflachen. Erdbeeren schmecken am besten, wenn sie bei uns reif sind. Sich an die Saison zu hal-

Regionalität und Saisonalität sind ein absolutes Muss für den Genießer. Steinpilze bereitet man nur von August bis Oktober zu.

Foto: © Knürr

ten, ist ein guter Weg, um Überdruß zu vermeiden. Ich zum Beispiel rauche gern eine gute Zigarre. Aber nur maximal eine am Tag und dies ausschließlich am Abend. Ich habe schon beobachtet, wie Menschen eine Cohiba in der Fußgängerzone unter freiem Himmel rauchen. Das ist kein Genießen, das ist Protzen. Denn eine gute Zigarre schmeckt nur in geschlossenen Räumen gut.“

Auf das richtige Maß kommt es an

„Wenn man sich auf ganz bestimmte Genüsse kapriziert, sei es ein guter Burgunder, sei es eine feine Zigarre, ist der Schritt zur Obsession nicht winzig klein? Kann ein Genießer mit wahren Leidenschaften ein wirklich freier Mensch sein?“

Eine Cohiba unter freiem Himmel rauchen? Das ist kein Genießen, das ist Protzen.

„Das Wichtigste im Leben ist, sich die Freiheit zu erhalten. Mit seinem Verstand, seinen Gefühlen, seinem Geschmacks- und Geruchssinn selbst und frei bestimmen zu können. Dass der Mensch heute über alles und jedes verfügen kann, bringt leicht in Abhängigkeit. Genießen zur rechten Zeit und im rechten Maß: Das ist der Rahmen, in dem man als Genießer seine Freiheit wahren kann.“

„Was ist mit Ihnen? Was ist für Sie der höchste Genuss?“

„Am Abend ein Glas Rotwein, der Fernseher ist aus, frei werden von ablenkenden Gedanken. Auch wenn der Begriff etwas überstrapaziert ist: Das hat auch mit Spiritualität zu tun. Vielleicht läuft eine CD mit klassischer Musik, vielleicht lese ich einen historischen Roman oder ein spannend geschriebenes Sachbuch. Und ganz wichtig: die Zigarre erst nach dem Rotwein. Beides zusammen schmeckt nicht.“



Zur Person: 1953 in Unterhaching geboren, trat Anselm Bilgri 1975 in die Benediktinerabtei Sankt Bonifaz in München ein. Nach dem Studium der Philosophie und Theologie wurde er von Kardinal Joseph Ratzinger zum Priester geweiht. Bilgri war lange Zeit als Cellerer (Wirtschaftsleiter) der Abtei St. Bonifaz und Andechs aktiv, wirkte als Prior des Kloster Andechs und führte als Finanzvorstand die dazugehörige Brauerei mit großem Erfolg. 2004 verabschiedete er sich vom Mönchsein und wurde Gesellschafter des Anselm Bilgri – Zentrum für Unternehmenskultur. Seit Juli 2008 ist er Vortragender, Buchautor und Ratgeber. Sein neuestes Buch kommt gerade

**Anselm Bilgri
Herzensbildung
Verlag: Piper
269 Seiten,
16,95 Euro**

frisch aus der Druckerei. Es ist im Piper Verlag erschienen, heißt „Herzensbildung – ein Plädoyer für das Kapital in uns“ und ist unbedingt lesenwert..

Der Hedonist

Schwitzen, aber richtig

Mit einer Sauna im Schlafraum oder einem Hammam im Badezimmer lassen sich die Schrecken der dunklen Jahreszeit nachhaltig lindern. Der gesundheitsbewusste Snob lässt nach Maß schneiden – dabei müssen die Türen nicht zwingend aus Panzerglas sein..



Ein Privat-Hammam ist eine feine Sache. Renommierete Hersteller wie Effegibi, Duravit oder andere haben das Dampfbad längst im Programm.

Fotos © Effegibi

Wenn selbst ein Helmuth von Moltke (1800-1891) nur Lobendes über den Besuch des Hammam zu sagen weiß, dann wird etwas dran sein. Der preußische Heerführer versteigt sich gar zu der Aussage: „Man möchte sagen, dass man noch nie gewaschen gewesen ist, bevor man nicht ein türkisches Bad genommen hat.“ Freilich kommt Moltke seinerzeit auch in den Genuss der vollen Prozedur, lässt sich vom Tellak, dem Bademeister, massieren und mit der so genannten Kese, einem rauen Handschuh aus Wildseide oder Ziegenhaar, tüchtig abreiben. Doch die Aussage gilt auch nach 170 Jahren noch: Nichts reinigt den Körper porentiefer, kaum etwas befreit die Atemwege besser, nirgendwo kommt man sanfter ins Schwitzen und löst dabei en passant Muskelverspannungen als in einem Dampfbad. Besonders luxuriös ist es natürlich, wenn man ein privates Hammam sein eigen nennt. Mittlerweile steht eine Vielzahl von vorkonfektionierten Modellen in verschiedenen Größen zur Auswahl – vom Einpersonendampfbad bis zum geräumigen Gruppenraum. Den Dampfraum betritt man nach dem Duschen gut abgetrocknet, mit warmen, wenn nötig durch ein Fußbad erwärmten Füßen. Aber Vorsicht: Wer unter chronischen Herz-Kreislauf-Beschwerden leidet, sollte den Einbau eines privaten Hammam noch einmal überdenken. Mediziner raten bei dieser Symptomatik eher ab.

Man ist ja kein Finne



Warum lieben die Finnen das Saunieren so sehr? Es ist vermutlich dem Umstand geschuldet, dass in Finnland nur 15,5 Menschen auf einem Quadratkilometer leben. Da rückt man gern auf wenige Quadratmeter zusammen, am besten für ein paar Stunden, ein Birkenreisigbüschel in greifbarer Nähe, in einem stark aufgeheizten Schuppen. Wer dagegen in einer dicht besiedelten Zone lebt und es sich leisten kann, zieht den Saunagang tout seul, à deux oder à trois in der eigenen Wohnung vor. Letzter Schrei sind Saunen, die einer Box gleich, irgend-

Letzter Schrei ist die Sauna, die man einfach irgendwo in einer Altbauwohnung platzieren kann.

Foto: © Duravit

wo in einer geräumigen Altbauwohnung oder im Schlafzimmer aufgestellt werden. Technisch ist das kein Problem. Ein Beispiel ist das Modell Inipi, ein Gemeinschaftsprojekt von Duravit und EOOS. Dank einer raffinierten Raumaufteilung bleibt die Kabine so kompakt, dass sie in Bad und Wohnraum passt, und dabei trotzdem viel Platz bietet. Besonderheit ist die vollverglaste Front, die auch schwitzenden Klaustrophobikern ein Gefühl von Freiheit und Weite gibt.

Sie brauchen kein Panzerglas, oder?



Bernd Erdmann baut exklusive Saunen, Diskretion Ehrensache. Mit dem Bundeskriminalamt hat er einen Geheimhaltungsvertrag abgeschlossen.

Foto: © www.erdmann-sauna.de

Der wahre Snob ruft allerdings bei der Firma Bernd Erdmann in Weischlitz an und lässt sich seine Sauna maß schneiden. Bernd Erdmann, von Haus aus Holzbildhauer, zählt das Berliner Adlon sowie viele inhabergeführte Familienhotels zu seinen Stammkunden. Von ihm konzipierte Schwitzräume finden sich über den ganzen Erdball verstreut – in St. Tropez oder Macau, Griechenland oder Marokko. In seiner Kundenkartei steht unter anderem der Name Flick. Andere sind dem diskreten Saunabauer jedoch nicht zu entlocken.

Haben die Leute noch Geld?

Merkt Bernd Erdmann die Krise? „Ein wenig“, sagt er. „Es kommen vermehrt Anfragen, ob man nicht aus einer Bestandssauna noch was machen kann.“ Wenn aber der Grundkörper nicht funktioniert, komme bei einem solchen Relaunch nur Murks heraus. Deshalb lasse er nach genauer Prüfung häufig die Finger davon. Kosten für eine individuelle Maß-Sauna? „Zwischen 10 000 und 30 000 Euro.“ Sein bisher schwierigstes Projekt? Bernd Erdmann: „Einbau einer Sauna in die Präsidentensuite eines bekannten Berliner Hotels. Alles mit Panzerglas. Übernachtung 20 000 Euro, Saunagang inklusive.“ Mehr darf er aber nicht verraten. Erdmann hat einen Geheimhaltungsvertrag mit dem BKA abgeschlossen.

Wenn der Grundkörper nicht funktioniert, kommt bei einem Sauna-Relaunch nur Murks heraus.

Firma Bernd Erdmann
Exklusive Saunen
Taltitzer Straße 29
08538 Weischlitz
Telefon: 0049 – (0) 37 43 6 - 2485
www.erdmann-sauna.de

Der Hedonist

Trinkt mehr Obst!

Der Preis für den besten Edelbrenner ging dieses Jahr nach Ungarn. Unter Führung von Tibor Vèrtes werden klassische Obstbrände und Raritäten ebenso destilliert wie sortenreine Trester- und Hefebrände. In der Szene wispert man sich aber auch noch andere Namen zu...



Setzte sich gegen 190 Betriebe und 13 Nationen durch: Tibor Vèrtes, Chef der ungarischen Destillerie Agárdi Pálinkafözde.

Foto © Agárdi

Laut Veranstalter war es „ein rauschendes Fest in prickelnder Atmosphäre“ als Tibor Vèrtes im März 2009 im niederösterreichischen Baden zum besten Edelbrenner des Jahres gekürt wurde. Wir fragten nach seinem Geheimnis.

„Herr Vèrtes, worauf kommt es bei einem Edelbrand an?“

„Das ist eigentlich ganz leicht zu beantworten: Ein Edelbrand kann immer nur so gut sein, wie die die Frucht, die verarbeitet wird. Das handwerkliche Geschick des Brennmeisters und die technischen Voraussetzungen der Brennanlage sind weitere Faktoren, um die Ursprungsqualität des Obstes zu bewahren. Sind diese Voraussetzungen gegeben, kann man den vollen Genuss ausgezeichneter Früchte in die Flasche schließen und damit den Edelbrand gewinnen - in Ungarn nennt man ihn ‚Pálinka‘.“

„Woran erkennt man einen guten Brand?“

„Im ersten Schritt überprüft man das Aussehen: Klare Obstbrände sind immer sauber und farblos. Holzfassgelagerte Brände zeigen goldgelbe Färbungen unterschiedlicher Intensität - je nach Holzart des Fasses und Dauer der Lagerung. Weist ein Destillat Trübungen auf, so lässt das Fehler oder Zusätze vermuten. Der nächste Schritt ist das Riechen. Ein sauberer Brand zeigt keine fremdartigen Nebennoten, weist weder sogenannte ‚Uhutöne‘ nach Lack oder Klebstoff auf, die auf Vorlauf deuten, und auch keine fauligen, krautigen Nachlaufnoten. Ist der Alkohol nicht gut eingebunden, zeigt sich das durch Stechen in der Nase.“

„Uhutöne“ nach Lack oder Klebstoff deuten auf Vorlauf.

„Und wann darf man trinken?“

„Beim Verkosten: Man nimmt einen kleinen Schluck und verteilt den Brand auf Zunge und Gaumen. Dabei sollten das Aroma und der Charakter der Frucht deutlich präsent sein und auch nach dem Schlucken anhalten. Das Destillat sollte im Abgang weder kratzen noch brennen. Man genießt einen Edelbrand in kleinen Schlucken. Bei einem



Gewann schon etliche Destillata-Medaillen: Siegfried Herzog (links). Ebenfalls ein mehrfach ausgezeichnete Brenner: Hans Reisetbauer (rechts). Beide brennen in Österreich.

Foto: © Herzog/Reisetbauer

perfekten Produkt sind der typische Geruch und das feine Aroma auch noch im leeren Glas lange Zeit erkennbar.“

„Sind Sie eher Erneuerer oder Konservierer?“

„Wir sind eine innovative Brennerei und haben derzeit mehr als 30 verschiedene Produkte in unserem Angebot, ausschließlich 100%-Destillate, keine Geiste, oder Spirituosen! Wir experimentieren gern mit unterschiedlichen Obstarten und wir führen in Zusammenarbeit mit der Universität für Lebensmittelindustrie in Budapest auch Gär-, und Destillationsversuche durch. Unsere Kunden sind offen für Neuigkeiten, aber natürlich ist unsere Palette ausgewogen und besteht aus traditionellen Edelbränden wie etwa Marille, Aprikose zu deutsch, Sauerkirsche und Pflaume ebenso wie aus Spezialitäten wie etwa Waldbrombeere oder Wildkirsche.“

Wir experimentieren gern mit unterschiedlichen Obstarten.

„Welchen Trend in der Edelbrandszene begrüßen Sie? Welchen lehnen Sie ab?“

„Wir setzen bei unserer Arbeit in erster Linie auf Qualität und Ehrlichkeit. Damit habe ich eigentlich alles gesagt. Alle technischen oder technologischen ‚Kunstgriffe‘, die lediglich dazu dienen, möglichst kostengünstig ‚konsumentenfreundliche‘ Produkte herzustellen, lehne ich ab.“

Wem Sie sonst noch vertrauen können

Für Tibor Vêrtes zählte es zu einem der schönsten Momente seines Lebens, als er von der Destillata zum Gesamtsieger 2009 erklärt wurde. Destillata: Dahinter steckt die seit 18 Jahren aktive Vereinigung zur Präsentation und Prämierung bester Spirituosen. Die strenge Fachjury des Wiener Vereins zeichnete heuer aber auch weitere Brenner aus. Silber ging an den schon mehrfach ausgezeichneten Georg Hiebl (Destillerie Hiebl im österreichischen Haag). Bronze erhielt Rudolf Schwarzer (Schwarz-Brennerei, Lienz). Aus Deutschland konnte sich Stefan Marder (Fichtenhof Privat Brennerei Marder mit Sitz in Albbbruck-Unteralpen, Baden-Württemberg) für die Aufnahme in den erlauchten Kreis der „Auserwählten“ qualifizieren. Wer tiefer in die Edelbrandszene einsteigen will, sollte sich auch die Destillata-Sieger der vergangenen Jahre anschauen. Die edlen Destillate des Österreichers Siegfried Herzog beispielsweise errangen schon mehrfach Gold: 2008, 2005 und 2004. Herzog brennt auf einem alten Erbhof namens „Keilbauer“ in Saalfelden am Rande des Nationalparks Berchtesgaden. Nicht fehlen darf zudem der Name Reisetbauer. Sein Williams- und Kletzenbirnbrand wurde bereits 1995 von Destillata zum „Schnaps des Jahres“ erklärt. 2006 wird ihm die Trophée Gourmet A la Carte in der Kategorie „Gourmandisen“ verliehen. Wir werden spätestens auf Hans Reisetbauer zurückkommen, wenn es um das Thema „Ausgezeichnete europäische Whisky“ geht.

Mit Stefan Marder wurde ein Deutscher in den Kreis der „Auserwählten“ aufgenommen.

Der Hedonist - Serie: Die großen Parfums dieser Welt.

Joy – das Parfum der Reichen

Das Marketing-Genie Jean Patou reagiert 1930 auf die Weltwirtschaftskrise mit dem teuersten Parfum der Welt, das er nicht verkauft, sondern verschenkt. Er nennt es Joy. Grace Kelly und Sophia Loren verfallen dem Duft - um nur einige zu nennen...



Sophia Loren, hier in dem Film „Legend of the Lost“, bevorzugt Joy. Der Duft wurde wie kein zweiter genial vermarktet.

Foto © (links) mit freundlicher Genehmigung von www.doctormacro.info/ (rechts) Jean Patou, Nobilis Group

1930 fiel es selbst den Damen der New Yorker High Society immer schwerer, die lange Schiffsreise ins gelobte Land der Haute Couture anzutreten. Zum Trost und gegen die große Depression machte der französische Couturier Jean Patou seinen treuesten Kundinnen ein Gratis-Werbegeschenk: Joy, ein Duft, der ungeahnte Wonnen versprach. Um die Exklusivität ins Unermessliche zu steigern, war das Parfum gut zwei Jahre nirgendwo käuflich, sondern nur für ein paar Auserwählte als Geschenk erhältlich. Patous PR-Beraterin, die berühmt-berüchtigte Klatschreporterin Elsa Maxwell, veranstaltete frivole Partys im Waldorf-Astoria, um dort Joy als das teuerste Parfum der Welt zu versprühen. Eingehüllt in intensive florale Noten, konnten die Gäste die hässliche Weltwirtschaftskrise da draußen getrost für eine Weile vergessen.

Eine opulente Duftexplosion

Joy gehört als Duft zur so genannten Floral/Floral-Familie. Für Opulenz und Eleganz sorgen vor allem Mairose und Jasmin in einer Intensität, die man nirgends sonst findet. Patou verlangte von seinem Parfumeur Henri Alméras die Zugabe immer größerer Konzentrationen der blumigen Essenzen, bis dieser seinem Chef mitteilte, das Parfum wäre nicht mehr kommerzialisierbar, da viel zu teuer. Genauso die Verpackung. Kein geringerer als der Art-Déco Architekt Louis Süe entwarf den Flakon. Noch heute wird jeder Patou-Flakon mit einem goldenen, exakt verknoteten Faden versiegelt.

Eine feine Nase fürs Geschäft.



Jean Patou war ein Meister der Provokation und des Hardsellings: Als erster Modeschöpfer setzte er seine Initialen „JP“ als Markenzeichen ein. Sein skandalöser „Wimbledon-Dress“ (knielanger Seidenrock, ärmelloses Oberteil dazu ein Stirnband) für „die Göttliche“ Suzanne Lenglen, den ersten Weltstar des Sports, sorgte für Furore. Ebenso Josephine Baker, die, wenn sie nicht gerade nackt oder im Bananenröckchen auftrat, am liebsten einen Duft von Patou trug. Der Meister vermarktete eine Unzahl von Düften, darunter auch solche speziell für Blondinen, Brünette und Rothaarige. Für Grace Kelly, spätere Fürstin von Monaco und Sophie Loren, so geht die Legende, durfte es viele Jahre aber ausschließlich Joy sein. Heute ist es nach Chanel No.5 das meistverkaufte Parfum der Welt und wurde im Jahr 2000 von der Fragrance Foundation zum Duft des Jahrhunderts gewählt. Seine Grundformel blieb bis heute unverändert. Wer in Krisenzeiten Elsa Maxwells Rezept anwenden möchte, hülle sich verschwenderisch in Joy – schon ist der persönliche Aufschwung da. Das Parfum (6 ml) gibt es ab 79,95 Euro, das Eau De Toilette (30 ml) ab 35,95 Euro.

Wie jedes Erfolgsrezept: bestechend einfach. Patou verdoppelte die Menge der teuersten Inhaltstoffe. 28 Dutzend Rosen enthält ein 30 ml Flakon Joy de Luxe.

Foto: © C.Reich



Manchmal muß es einfach etwas Besonderes sein!

Von Mouton Rothschild bis Roederer Cristal
Zeitlose Weinraritäten bei www.karstadt.de

KARSTADT.de

Nehmen Sie es öfter in die Hand

Wann haben Sie zuletzt ein Buch in der Hand gehalten? Geben Sie's zu: Es war Weihnachten 2008. Dabei gibt es Bücher, in denen Sie bestimmt nicht nur ein, zwei Mal blättern weil Ihnen die Zeit fehlt. Sehen Sie selbst.

Hier lernen Sie abschwarten



Wer dieses aufwendig gestaltete Buch erst verinnerlicht hat, dem wird niemand mehr einen zähen Bären aufbinden können. Geschweige den einen alten Hasen. Gerade letzteren wird der Buchbesitzer beim Jäger oder im Wildgeschäft auf das Stroh'sche Zeichen untersuchen, um das Alter des Bratens zu schätzen. Ist das Zeichen vorhanden, ertastet er ein Knötchen an der Außenseite des Vorderlaufs, welches nur bei Junghasen auftritt. Ferner weiß er, wie man ein Wildschwein abschwartet, zumindest prinzipiell, und wie man ein Reh aus der Decke schlägt. Was aber viel wichtiger ist: Der Buchbesitzer kann spielend die herrlichsten Wildgerichte zubereiten. Kurzum: Ein einzigartiges Kochbuch mit perfekter Warenkunde, Step-by-Step-Fotos und köstlichen Rezepten.

Das große Buch vom Wild,
Verlag: Teubner
320 Seiten, mit etwa
600 Farbfotos, 69,90 Euro

Grillen, High-Fidelity, Hund



Dies ist ein lustiges Büchlein mit sehr sauber gezeichneten Illustrationen. Auch der Text stammt aus der Feder von Helge Jepsen, was nicht immer ganz glückt. Aber sei's drum: Allein, dass sich dieser Mann den für seine Geschlechtsgenossen wirklich elementaren Dingen zuwendet, sei es die Jagd, die Spielkonsole, die Taschenlampe oder das Geld, sorgt für willkommene Kurzweil. Ein Nachschlagewerk auch für Frauen, die Ideen für den Small Talk mit Männern suchen. Zwei kleine Tipps: Überspringen Sie beim Lesen einfach die gereimten Passagen. Und scheuen Sie sich nicht, den Test „Bin ich ein Mann?“ zu machen.

Helge Jepsen, Männer-
spielzeug, Verlag: Cadeau
(Hoffmann & Campe)
120 Seiten mit vielen farbigen
Illustrationen, 14,99 Euro

Kein Xanthan, nirgends

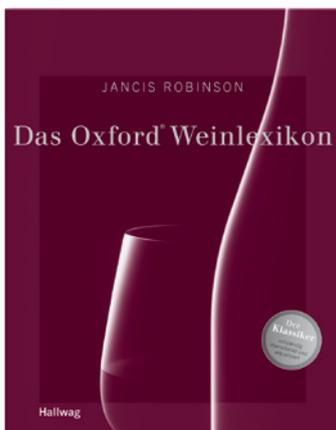


Wenn Sie auf der Suche nach Schneckenschäumchen oder einer anderen Errungenschaft der Xanthan-, Verzeihung, der Molekular-Küche sind, dann sollten Sie diesen Reiseführer meiden wie der Teufel das Weihwasser. Er listet nämlich 1700 italienische Osterien, Trattorien, Enotecas, Bars und Konditoreien auf, in denen aufgetragen wird, was schon immer gut war und es möglichst bleiben soll. Allesamt sind Mitglieder der inzwischen auf der ganzen Welt verbreiteten Non-Profit-Organisation „Slow Food“. Der erste „Osterie d'Italia“ erschien übrigens schon 1990. Die Idee dazu kam von Peppino Cantarelli, der in der 70er Jahren im Samboseto aus einer Probierstube für regionale Spezialitäten das erste Zwei-Sterne-Restaurant Italiens gemacht hatte. Nach ihm ist heute der große Hörsaal

Osterie d'Italie 2009/10,
Verlag: Hallwag
912 Seiten, 21 Über-
sichtskarten, 29,90 Euro

der Slow-Food-Universität in Colorno benannt. Aber wir schweifen ab. Von Hedonist zu Hedonist: Investieren Sie in diesen Führer – und vergessen Sie nicht, im nächsten Jahr wenigstens ein Mal nach Italien zu reisen!

Das Erbstück



Sollten Sie diesen Klassiker nicht bereits besitzen, lohnt jetzt die Anschaffung. Es handelt sich um ein solides Nachschlagewerk, das Sie dereinst ruhigen Gewissens in die Hände der Enkelkinder legen können. Manch einer mag mäkeln, dass es sich bei Jancis Robinson, Herausgeberin und Verfasserin von knapp der Hälfte der Beiträge, um eine eher nüchtern formulierende Dame handelt. Aber seit wann sucht man in einem Lexikon nach Sottisen und Anektdötchen? Das 2007 noch einmal gründlich überarbeitete Werk umfasst rund 4000 Einträge, dabei wurden auch Fachautoren wie Michael Broadbent oder Hugh Johnson engagiert. Interessant: Die Auswirkungen der Globalisierung auf das Weingeschäft und „Trends bei der Preisgestaltung“, wie man es verlagsseitig vornehm ausdrückt.

Das Oxford Weinlexikon,
Verlag: Hallwag
886 Seiten, 99,90 Euro