

GESCHMACKVOLLE NEUERSCHEINUNGEN



für den Brief ans Christkind

ÖSTERREICHS JUNGWINZER KOCHEN

DAS INNOVATIVE KOCHBUCH ALS MISSING LINK ZWISCHEN KREATIVEN WINZER-REZEPTEN UND PASSENDEN WEINEMPFEHLUNGEN.



Vom Gansl-Sushi (Bild links) bis zum Blunzenstrudel: Irina Weingartner weiß, was Winzer gerne kochen und wohl auch selbst am liebsten essen.

Anfang November erschien mit „Österreichs Jungwinzer kochen“ das erste Wein-Kochbuch mit Rezepten und Weinempfehlungen österreichischer Jungwinzerinnen und Jungwinzer. Im rund 200 Seiten starken, reich bebilderten Werk stellen über 50 junge Winzerinnen und Winzer aus den vier Weinregionen Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien ihre Lieblingsrezepte vor. Dazu empfehlen sie jeweils einen passenden Wein aus ihrem aktuellen Sortiment. Das Buch gibt damit einen umfassenden Einblick in die Weinkultur und die typische Küche des Genusslandes Österreich und seiner Winzer.

GROSSE KÜCHE, GANZ OHNE ALLÜREN

„Die junge Winzer-Generation pflegt einen respektvollen Umgang mit der Natur,

genießt eine erstklassige Ausbildung und hat ein feinsinniges Gespür im Umgang mit dem Wein – alles in allem beste Voraussetzungen für die zukünftige Winzerelite“, so Irina Weingartner, eine der beiden Autoren des Buches. Bereits 2016 schrieb Weingartner für das Magazin *wein.pur* eine mehrteilige Serie über die österreichischen Jungwinzerinnen und Jungwinzer. „Die Idee zu einem Buch über die Next Generation hat mich seither nicht mehr losgelassen. Umso mehr freut es mich, dass das Projekt heuer zustande gekommen und dank der teilnehmenden Winzerinnen und Winzer auch so großartig geworden ist“, freut sich die Badener Journalistin und Autorin, die für die Auswahl der Winzerinnen und Winzer sowie für deren Porträts verantwortlich zeichnet. Die Texte rund um die

Weinbaugebiete stammen von dem Fachjournalisten Carsten M. Stammen.

KOCHEN MIT WORTEN UND BILDERN

„Die Kombination von einem traditionellen Kochrezept – vielfach direkt aus der Winzerfamilie – und einer konkreten Weinempfehlung dazu ist etwas Besonderes. Meistens hat man nur eins von beiden: ein Kochbuch oder ein Weinbuch“, sagt Herausgeber Alexander Schreck, Geschäftsführer der Wein-Plus Solutions, der das Buch in Zusammenarbeit mit der Österreich Wein Marketing (ÖWM) herausgegeben hat. Fotos von den Gerichten und Weinen sowie den Menschen geben dem Wein und dem Rezept im wahrsten Sinne des Wortes ein Gesicht. Am Anfang des Buchs stellt eine komprimierte Einführung zunächst den Weinbau in

**TEXT:
KLAUS POSTMANN &
ALEXANDER LUPERSBÖCK**

VON DER FREIHEIT, DEN RICHTIGEN WEIN ZU MACHEN

**SO LAUTET DER TITEL EINES AKTUELLEN BUCHS ÜBER
BIODYNAMISCHES WINZERHANDWERK. ES HAT DAS
ZEUG ZUR STANDARDLITERATUR ÜBER WEIN.**



Österreich sowie die Grundlagen zur Kombination von Wein und Speisen vor. Auch die einzelnen Weinbaugebiete werden am Anfang des jeweiligen Kapitels porträtiert.

BEKANNTE GENUSS.REDAKTEURIN

Das Jungwinzer-Kochbuch ist bereits das vierte Buch der Badenerin Irina Weingartner, die seit gut zehn Jahren auch regelmäßig für das GENUSS.Magazin schreibt. In dieser Zeit baute sie sich ihr Netzwerk zu den österreichischen Winzerinnen und Winzern auf. Seit 2017 ist Irina Weingartner auch vielen jungen Leserinnen und Lesern bekannt. In diesem Jahr erschienen ihre modernen Umweltmärchen „Der kleine Stern Marlou und seine Freunde“. 2019 folgten die modernen Ethikmärchen „Der kleine Engel Pico und seine Freunde“, die es mit dem Titel „Es ist Zeit für ...“ auch als Version für Erwachsene gibt.

BUCH-TIPP

**Österreichs Jungwinzer
kochen.**

**Große Küche.
Ohne Allüren.**

**Irina Weingartner,
Carsten M. Stammen**
Edition Graafmann &
Schreck
ISBN: 978-3-94-587005-1
Einzelpreis: 24,90 Euro

Ich gebe zu, dass mich der Titel fast ein wenig abgeschreckt hat, denn wie viele andere auch bin ich dem philosophischen (oftmals esoterisch erscheinenden) Unterbau der Anthroposophie eher skeptisch zugetan. Andererseits: Wenn eine Fachfrau wie Romana Echensperger, Spitzensommelière und als Master of Wine (MW) mit den höchsten Wein-Weihen gesegnet, sich dieses Themas annimmt, kann man sehr viel valide Information erwarten.

UND MAN WIRD NICHT ENTÄUSCHT!

Allein das Kapitel „Eine kurze Geschichte der Landwirtschaft“ zeigt in kompakter und informativer Weise auf, weshalb sich die Biodynamik aus Rudolf Steiners anthroposophischen Betrachtungen entwickelte. Die Landwirtschaft befindet sich nämlich schon seit über einem Jahrhundert im Würgegriff der Rationalisierungen, des Mehrertrags und der Industrialisierung um jeden Preis. Steiner gab Gedankenanstöße, wie man „mit“ statt „von“ der Natur leben und so die Grundlagen der Landwirtschaft – Böden, Tiere, nicht zuletzt die Menschen – schützen und für langfristige Bewirtschaftung erhalten kann.

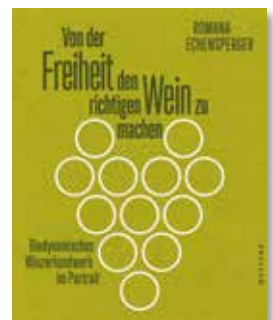
RATIONAL UND RATIONELL

Romana Echensperger MW porträtiert zwölf biodynamische Winzer in Deutschland, Österreich, Frankreich und Südtirol. Dabei wird mit jedem Kapitel klarer, dass biodynamische Landwirtschaft nicht nach Rezept und Anleitung funktioniert, sondern ganz viel vom individuellen Zugang abhängt. Dass man „basierend auf eigenen Sinneseindrücken selbstständig Entscheidungen treffen und dabei auf die vielen industriellen Betriebsmittel verzichten kann“. Dabei geht es um „die Suche nach mehr Freiheit von Empfehlungen der Spritzmittelerzeuger, den von der Industrie beeinflussten Weinbauschulen und nicht zuletzt von der unterschweligen Angst, ökonomisch zugrunde zu gehen, wenn man sich nicht an

die konventionellen Bewirtschaftungsmethoden hält“. Alle zwölf Befragten betonen dabei, dass man zunächst einmal die Grundlagen des Weinbaus erlernen und studieren muss – erst dann, und mit viel Erfahrung, kann man den Schritt in die Biodynamie machen. So wie ein anthroposophischer Mediziner zuerst auch einmal „Schulmedizin“ studiert haben muss, um sich dann individuell weiterzuentwickeln.

WICHTIG UND RICHTIG

Es ist wohltuend zu erfahren, wie die vorgestellten Winzer die Dinge betrachten. Die meisten geben auch zu, dass sie Steiners Schriften nicht gelesen beziehungsweise verstanden haben, aber sich selbst aus Bausteinen die für sie passende Art entwickelt haben, die zu ihrer jeweiligen Situation passt. Das hat weniger mit Glauben zu tun, als man meinen möchte, denn wenn die nichtstoffliche Wirkungsweise der Präparate und Maßnahmen (derzeit) auch nicht nachweisbar ist – die Ergebnisse und Weine sind es. Und die Natur für kommende Generationen fruchtbar zu erhalten, ist wohl das Vernünftigste, was man tun kann. Ein Lesevergnügen für alle Weinfreunde und ein wichtiges Buch zur richtigen Zeit!



BUCH-TIPP

**Von der Freiheit, den
richtigen Wein zu machen
Biodynamisches
Winzerhandwerk im Portrait**

Romana Echensperger
Westend Verlag
ISBN: 978-3-86489-299-8
Einzelpreis: 32 Euro