

en werden mit „Grillen, Techniken, Tricks
lich. Erstere, weil Dörge alles von Anfang
pte dabei sind, auf die man alleine nicht
ISBN 9783517085074). Auch „Draußen
nick“ von Rose Marie Donhauser ist man
Getränkemenge pro Gast bereichern das
t und mit
erlag, ISBN
aner das
nden und
Wine Braai
on die
t (bei www.
9783941602571, € 19,90). Sie grillen Wild,
Kürbis. Auch Rezepte für Soßen und Salate,
n am offenen Feuer sind enthalten. ●



REN
er beliebtesten Urlaubziele. Grund genug,
Hand zu geben. „Osterie d'Italia“, in
enthält über 1700 Adressen von Osterien,
Wälzer, gehört jedoch unbedingt ins
BN 9783833822537). Die „Reise durch
er ist der perfekte Reiseführer durch die
region, mit Historie sowie Winzer- und
Genussadressen (€ 19,95, Styria Verlag, ISBN
83701200573). „Unser Friaul“ hingegen
ugt nicht unbedingt als Reiseführer. Es sind
var Adressen und Tipps enthalten, aber
esela Hopfmüller und Franz Hlavac führen
n Leser eher in ihr ganz privates Friaul,
Wein-)Garten (€ 24,95, Styria Verlag, ISBN
über alle Weinregionen bietet „Zeit für
agmar Kluthe (€ 24,95, Bruckmann Verlag,
Sizilien werden regionale Weine, Winzer
Einstieg für eine italienische Genusstour. ●

GENUSSREISEN

Aus einem inzwischen fast unüber-
sichtlichen Angebot an Weinreisen
sticht der Wormser Anbieter „Dem Wein
auf der Spur“ mit individuellen Touren
heraus. Nicht nur für Deutschland, son-
dern auch für Italien und andere Weinziele
tütelt Veranstalter Thomas Köster span-
nende Reisen rund um Wein und Genuss
aus. Zum Beispiel einwöchige Reisen nach
Sizilien (die nächsten finden im Oktober
statt), mal unter kulinarischen, mal unter
vinophilen Vorzeichen, schon für einen
Reisepreis ab 1240 Euro pro Person. Vor
Ort erwarten die Reisenden renommierte
Köche, Besuche bei Weingütern und
interessante Exkursionen zu historischen
Stätten. Sämtliche Infos zu den Reisen gibt
es unter www.weinspuren.de. ●

SEMINARE DER MUNDUS VINI-AKADEMIE

13. August und 24. September

Sensorik: Bei diesem Seminar geht
um das Sinneserlebnis Wein. Beim
Weingenuss spielen alle Sinne eine
Rolle. Das Seminar verbindet Theorie
mit Praxis, bietet Erfahrungen an der
Aromabar und am Verkostungstisch.
119 Euro/Person inkl. Essen.

17. September

Europas Rote Klassiker: Hier dreht
sich alles um Rotweinstars aus
Frankreich, Italien und Spanien. Die
Teilnehmer lernen Regionen und
deren typische Vertreter kennen.
119 Euro/Person inkl. Essen.

Weitere Seminare und Infos:

www.mundusvini.de

oder ☎ 06321 890817

Vinicombe des Meininger Verlags
Neustadt/Weinstraße



Die perfekten W
sommerliche