

Brevier fürs Essen, Trinken und Gastmahlen

In der Reihe der „Buchkuriosa“ legt der Verlag Faber&Faber eine weitere Preziose vor: Metaphorisches zu drei der schönsten menschlichen Beschäftigungen – Essen, Trinken und Gastmahlen. Wer wollte bestreiten, dass Sprichwörter wie „der Fisch will dreimal schwimmen: im Wasser, Schmalz und Wein“ oder „des Morgens in der Früh, da schmeckt das Bier wie Hühnerbrüh“ oder „fades Essen lässt sich salzen, aber ein Dummkopf wird nie gescheit“ zu den kraftvollen Lebensweisheiten gehören, die erst erworben werden müssen. Mit der Buchform des Drillingsbandes kann man sich an jedem wohlgedeckten Tisch Freunde machen. Der Holzstecher Volker Wendt hat dazu eigenwillig verschmutzte Illustrationen entworfen, die vor Witz, Lust und Leben nur so strotzen.

Aus nah und fern gesammelt von Gerhard Bodeit mit 96 farbigen Illustrationen von Volker Wendt im Drillingsband in Leder im Schmuckschuber. Erschienen im September 2004 und zu bestellen unter www.faberundfaber.de



Leckere Zeiten mit Schokolade

Kakao kennt keine Jahreszeiten, denn die Früchte werden viermal im Jahr geerntet. Das ist einer von vielen Gründen, warum die Idee einer Jahrgangs-Schokolade jedem Sinn behrt – und überhaupt wird es in den Kakao-

fallen. Sollten Sie mal vergeblich nach Bitterschokolade bzw. dunkler Schokolade suchen, liegt das wohl daran, dass Webseiten-Gründer Holger in't Veld den – seiner Meinung nach – unschönen Begriff „Bitter“, der



breiten niemals kalt. Bei uns leider schon. Gut also, dass es Feuer, Liebe und Schokolade gibt. Auf www.intveld.de finden Sie „den besten Stoff“, der zurzeit aus der Kakao-bohne hergestellt wird – zum Gucken, Kaufen und Essen. Auf der in't Velds Bestseller-Liste stehen gerade auf Platz 1 Noix de Cajou von Laurent Gerbaud, auf Platz 2 Chili von Domori und auf Platz 3 Barrique von Domori. Verkauft werden nur Produkte, die selbst ge-

die Geschmacksvielfalt dunkler Schokoladen auf einen kleinen Aspekt reduziert, zu Gunsten von „Kakao“ abgeschafft hat. Gerade ist auch die neue Hausmarken-Schokolade fertig geworden und rechtzeitig zur Weihnachtszeit wird es eine Handvoll vorgepackter Pakete unter verschiedenen Überschriften und zwei sehr hübsche Adventskalender geben.

Mehr zur Schokolade auf www.intveld.de

Gemütlicher Adventsabend mit weißem Glühwein

Die Faszination Weihnachtsmarkt soll laut Untersuchungen daran liegen, dass es ein Ereignis ist, das man am Geruch erkennt. Die vielfältigen Gerüche und das warme Licht brennender Kerzen lösen Wohlgefühle aus und wecken Kindheitserinnerungen. Die Weihnachtsmärkte sind ein Symbol deutscher Gemütlichkeit und ziehen so jedes Jahr eine Vielzahl Menschen trotz Kälte und überfüllten Ständen zu den Märkten. Wer da zur Abwechslung zu Hause Weihnachtsmarktatmosphäre schaffen möchte, kann das mit unserem Rezept für weißen Glühwein probieren. Man nehme: 2 Liter Müller-Thurgau, ¼ Liter Orangensaft, 7 Esslöffel Zucker, 6 Esslöffel Glühweingewürz, 1 Stange Zimt, 1 Messerspitze Nelken – den Wein erwärmen und nach und nach alle Zutaten zugeben. Wir freuen uns auf eine schöne Vorweihnachtszeit!

