

(Free and download) Das Essen zum Wein: Ein Buch fr Geniesser, die die geschmackvolle Verbindung von Wein und zeitgemer Kche anstreben. (Edition A la Carte)

## **Das Essen zum Wein: Ein Buch fr Geniesser, die die geschmackvolle Verbindung von Wein und zeitgemer Kche anstreben. (Edition A la Carte)**

*Von D + R Verlagsgesellschaft  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF*



**DOWNLOAD**



+

**READ ONLINE**

Produktinformation -Verkaufsrang: #1646574 in BcherVerffentlicht am: 2007-07-01Abmessungen: 10.94 x .55b x 8.58l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 78.Mb

**Von D + R Verlagsgesellschaft : Das Essen zum Wein: Ein Buch fr Geniesser, die die geschmackvolle Verbindung von Wein und zeitgemer Kche anstreben. (Edition A la Carte)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Essen zum Wein: Ein Buch fr Geniesser, die die

geschmackvolle Verbindung von Wein und zeitgemäßer Küche anstreben. (Edition A la Carte):

Kurzbeschreibung 50 Speisen, die von Lisl Wagner-Bacher ganz bewusst auf die jeweiligen Rebsorten abgestimmt wurden. Der Verlag über das Buch Das Landhaus Bacher steht nicht nur für erlesene Küche, sondern auch für einen Weinkeller der Extraklasse. Und vor allem: Es steht in der Wachau. "Ein Landhaus ist, was Wurzeln hat", sagt Lisl Wagner-Bacher. "Und Einflüsse von außen sind nicht ausgeschlossen." Darum kocht man in Mautern gerne mit einem mediterranen Touch. Das alles präsentiert man gerne in Symbiose mit dem Wein, bei dem dann Ehemann Klaus Wagner die konstitutionelle Leitung überhat. Hinsichtlich des neuen Buchs darf man sich einen freudvollen Mix aus mehrheitlich leicht nachzukochenden Speisen und praxiserprobten Weinempfehlungen erwarten. Weil man daheim aber nicht nur bei Wagner-Bacher kocht, sind auch gängige Empfehlungen zu Alltagskost wie Pasta, Schnitzel Co untergebracht. Autorenkommentar Wir sind stolz darauf, in der Weinregion Wachau als eine Art Kompetenzzentrum für das Zusammenspiel von Ess- und Weinkultur zu gelten. Selten wo auf dieser Welt kann man in so vielfältiger Art und Weise gelebte Weinkultur antreffen wie hier in der Wachau, wo schon seit mehr als 2.000 Jahren Weinbau betrieben wird. Während in herkömmlichen Kochbüchern ein "Best of" der jeweiligen Küche zu finden ist, präsentieren wir Ihnen in diesem Buch Speisen, die aufgrund der Zutaten und Würzung besonders gut mit Wein harmonieren. Bei der Speisenauswahl legten wir zudem besonderes Augenmerk auf die einfache Nachvollziehbarkeit der Rezepte. Der zur jeweiligen Speise empfohlene Wein stellt für unsere geschmacklichen Vorstellungen eine Art Nonplusultra dar. Gleichzeitig soll Ihnen diese Weinempfehlung aber auch ein Anhaltspunkt für individuelle Geschmackskombinationen sein. Gleichwohl unser Keller alle nur erdenklichen Weine umfasst, haben wir uns bei den Weinempfehlungen für dieses Buch aufgrund der besseren Nachvollziehbarkeit bewusst auf trockene Weißweine aus der Wachau, dem Kremstal und dem Kamptal sowie Rotweine aus dem Burgenland eingeschränkt. Letztlich sind das auch in unserem Haus jene Weine, mit denen wir im Alltag am häufigsten Umgang haben. Seit mehr als zwei Jahrzehnten honorieren in- und ausländische Restaurantführer unsere Qualitätsbeurteilungen mit Höchstwertungen. Am wichtigsten ist uns aber natürlich das Wohlbehagen unserer Gäste. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen, Nachtrinken und Schmökern. Lisl und Klaus Wagner-Bacher