

Genuss

Jetzt aber schnell

Fünf Vorschläge für
Weihnachtsgeschenke in letzter Minute
Von Jacqueline Vogt und Peter Badenhop



IM RIESLINGFASS GEREIFT

Die Iren haben den Whiskey erfunden. Zumindest behaupten sie das. Doch nach der Blütezeit im 19. Jahrhundert ist es um den Irish Whiskey immer stiller geworden, und eine Destille nach der anderen wurde geschlossen. Doch jetzt sind die Iren wieder da, und überall im Land werden neue Brennereien eröffnet. Die Teeling Distillery war 2015 die erste neue seit mehr als 125 Jahren in Dublin, und ihre auf 3000 Flaschen limitierte „Riesling

Cask“-Sonderabfüllung hat eine besondere deutsche Verbindung: Sie ist in Fässern des Pfälzer Weinguts Reichsrat von Buhl gereift, was ihr eine besonders reichhaltige und komplexe fruchtige Note verliehen hat – der perfekte Begleiter für die Festtage für erschwingliche 39,90 Euro, im Handel und online.

ZUM ESSEN ODER SOLO

Die Erzeugnisse des Winzers Jochen Neher vom Weingut Mohr in Lorch sind bio und vegan, und sein Riesling-Sekt brut ist ein straffer Alleskönner für die Festtage: schmeckt als Aperitif, passt zu Gans und vielen Fleischgerichten, auch zum Reh, und zu Nudeln mit hellen, cremigen Saucen. Der Sekt lag neun Monate auf der Hefe, bei der Dosage wurde mit Auslese und Eiswein gearbeitet. Er hat die riesling-typischen Noten von Pfirsich und Aprikose und ein paar kräftige, räucherartige. Restzuckergehalt und Säure sind vergleichsweise hoch, dabei aber gut balanciert. Zu bekommen ist er für 18,50 Euro online unter www.weingut-mohr.de.

ZEIGT, WIE ES GEHT

Keine Schokotorte, auf deren schimmernder Oberfläche sich das Licht bricht, keine Himbeeren, die halb in Teig versinken, keine Schlagsahneschlieren auf silbernen Tablett – kein *Foodporn* nirgends, nicht auf dem Umschlag und nicht im Inneren dieses Klassikers, der gerade neu aufgelegt worden ist. Solide Produktfotos stattdessen, detaillierte Anleitungen. „Backen macht Freude“, das klingt ein bisschen betulich, aber daran darf man sich nicht stören. Das Standardwerk aus dem Dr. Oetker Verlag erfüllt, was ein Rezeptbuch erfüllen soll: Hält man sich an das, was es zu tun empfiehlt, wird einem gelingen, was man herstellen wollte, ob Obsttorte oder Zwiebelkuchen. Auf eigene Faust variieren kann man später immer noch. Zum Verschenken oder Selberlesen, für 24,99 Euro im Buchhandel.

TO GO MIT STIL

Alle Welt redet vom Müll. Von Plastikstrohhalm und Bechern aus Pappe. Und davon, dass das alles so nicht weitergehen kann.

Wer nicht nur reden, sondern tatsächlich etwas tun will gegen die alltägliche Müllflut, der sollte sich mal diesen Becher aus dem Hause KPM anschauen. Der ist nämlich nicht aus Pappe, sondern aus feinstem Porzellan – und darum ressourcenschonend und umweltfreundlich. Nur der Deckel mit der Trinköffnung besteht aus Kunststoff, wird aber natürlich auch nicht weggeworfen, wenn der Becher leer ist. Dafür ist das gute Stück auch zu kostspielig: 49 Euro kostet die weiße, 59 Euro die schwarze Variante im Handel und online unter www.kpm-berlin.com.

WEIN UND GIN VOM MEIER

Wer die Achtziger erlebt hat, der kennt Dieter Meier. Mit seiner Band „Yello“ hat der Schweizer weltweit Erfolge gefeiert. Wer argentinisches Rindfleisch und argentinischen Rotwein mag, der kennt Meier möglicherweise auch. Denn der züchtet seit dem Ende seiner Musikkarriere in dem Andenland Rinder und baut dort auch Wein an – alles bio, alles vom Feinsten. Sein neues Aushängeschild ist der „Malo“, eine beeindruckende Cuvée aus Malbec, Petit Verdot und Syrah, die zu Fleischgerichten ihr ganzes Können zeigt. Ebenfalls sehr zu empfehlen: Meiers Gin mit seinen intensiven Zitrusaromen und Noten eines Weindestillats aus Malbec-Trauben. Beides gibt es in Meiers Frankfurter Restaurant „Ojo de Agua“, Hochstraße 27, für 49,90 beziehungsweise 39,90 Euro.