

+++ EIN DEUTSCHER ISST JEDES JAHR 8,2 KILO SCHOKOLADE, JUBELT DER BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN SÜSSWARENINDUSTRIE +++



**WEIN-TIPP**  
von Jens Priewe\*

### Wein des Monats

2008 Saperavi, Weingut Schuchmann Ein

Rotwein aus Georgien, dem Ursprungsland dieser Rebe. Der deutsche Eisenbahnmanager Burkhard Schuchmann hat dort ein Weingut gegründet. Technik und Know-how sind westlich-modern, die Rebstöcke und Rebsorten alt. Saperavi ist hier die traditionellste Rotweintraube. Sie ergibt einen dunklen, konzentrierten Wein, der herrlich fruchtig schmeckt und samtig über die Zunge gleitet. Sein Aroma erinnert an Kirschen und Waldbeeren, seine Würze an schwarzen Pfeffer. Teurerer Wein aus Frankreich, Italien oder Spanien hätte Mühe, mitzuhalten. Zu beziehen über [www.geovino.de](http://www.geovino.de), 10 Euro.

\*Jens Priewe ist Weinjournalist

**JA! JA! JA!**

Wären das nicht knuffige Eyecatcher für Ihre Küche? Die kleine, brandneue Espresso-Kapselmaschine „A Modo Mio“ von Lavazza gibt es endlich auch bei uns. [www.lavazzamodomio.de](http://www.lavazzamodomio.de), 160 Euro.



### Zum Fressen gern

Die chaotische Eli lässt Paul immer wieder abblitzen. Als Held am Herd hofft er auf bessere Chancen. Nach langem Üben lädt er sie zum Essen ein – und die Flammen schlagen hoch. Der kulinarische Liebesroman „Birne sucht Helene“ von Carsten Sebastian Henn erinnert an „Harry und Sally“ – und macht richtig Appetit (List, 14,95 Euro).

„An meinen Freunden schätze ich am meisten, dass sie eine Weinflasche öffnen können.“



HELEN MIRREN, Schauspielerin, 65, in Vanity Fair

## Die Do-it-yourself-Praline

Rechtzeitig vor Weihnachten einen Kurs buchen – und in diesem Jahr selbst gemachtes Konfekt verschenken

■ **München** Im kleinen Kreis und auf höchstem Niveau lehrt Maitre Chocolatier Thomas Schmid die süße Kunst der Pralinenherstellung. [www.opaque-confiserie.de](http://www.opaque-confiserie.de)

■ **München** Robert Oppeneder war lange Patisserie bei Eckart Witzigmann. „Absolventen“ seiner dreitägigen Seminare bekommen ein Abschlussdiplom und dürfen die Selfmade-Pralinen mit nach Hause nehmen. [www.sweetart.de](http://www.sweetart.de)

■ **Ludwigsstadt** Die Manufaktur Lauenstein hat langjährige Erfahrung in Sachen Confiserie. Tipp: einen Wochenendkurs verschenken. [www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de)

■ **Hamburg** Die Schokoladenmanufaktur verkauft nicht nur Pralinen, sondern verrät auch die Herstellung. Eine Hamburger Institution. [www.cafe-andersen.de](http://www.cafe-andersen.de)

■ **Frankfurt** Neben klassischen Sorten werden hier Spezialitäten wie Rosmarinröhrchen und Basilikumherzen produziert. Drei-Stunden-Kurse für Vielbeschäftigte. [www.michis-schokoatelier.de](http://www.michis-schokoatelier.de)

■ **Berlin** Wie wär's mit Knoblauch-, Curry- oder Ingwerpralinen? Wie die gemacht werden, kann man hier lernen – oder kauft sie sich einfach. [www.bei-melanie.de](http://www.bei-melanie.de)