



Ein biblisches Vergnügen!

Der Wein hat manche große Tat hervorgebracht. (Georg Christoph Lichtenberg)

Bettina Linnig

Fotos: Joachim Gärtner

Meerbusch ist schön. Schön weit weg. Nicht nur für einen Düsseldorfer. Und wenn sich nicht nur der Düsseldorfer auf den Weg dorthin macht, muss es dort schon etwas Besonderes geben. Mit der Zieleingabe „WINE LIVE IM LINDENHOF“ unter Leitung von Otmane Khairat und Joachim Fricke hat man zu mindestens einen kulinarischen und genussreichen Höhepunkt dort erreicht.

So sieht es auch der Guide Michelin 2016 und zeichnete die Weinbar, in der man auch essen kann – oder anders: Das Restaurant, in dem man auch nur einen Wein trinken oder kaufen kann... oder noch anders ...eine besondere Genussstätte jedweder Art – zum dritten Mal in Folge mit einem Bib Gourmand aus. Nicht weiter verwunderlich. Findet doch auch der Kenner immer wieder ganz besondere Tropfen auf der aus-

gesuchten Weinkarte. Der Name ist also Programm: WINE LIVE.

Ebenso wenig verwundert es, dass René Gabriel bereits zum zweiten Mal das WINE LIVE nutzte, um exklusives zu präsentieren. Übrigens die einzigen Präsentationen, die er im Raum Düsseldorf machte. Vor einiger Zeit stellte der Schweizer Weinkenner hier bei seinem ehemaligen Arbeitskollegen Joachim Fricke bereits sein bei Weinliebhabern und -kennern sowie Winzern

hochbeachtetes Weinglas vor. Aus kaum einem anderen Glas kann man fast alle Weiß- und Rotweine sowie manchen Sekt und sogar hochprozentiges genießen. LaViaVita stellte die Besonderheiten dieses Glases bereits vor einiger Zeit vor.

Unlängst präsentierte der Schweizer sein neuestes Werk. Kaum können Präsentationen kontrastreicher sein. Die eine kam leichtgewichtig wie ein Hauch von nichts daher, die





andere schwer. Nicht einfach zu vereinnahmen. Vielleicht dem Titel des beeindruckenden Wälzers geschuldet. Nennt Gabriel doch sein neuestes Lesewerk „Weinbibel“. Ja, biblische Maße hat es wohl. Auf über 1000 Seiten (in der Bibel stehen übrigens



über 1000 Zitate zum Thema Wein...) und mit fast drei Kilo Gewicht ist es schon ein beständiger Brocken, den der Schweizer Weinkenner René Gabriel – der zu den profiliertesten Kennern und Fachberatern Europas zählt – seinen Lesern zumutet. Aber man sollte sich ja bekanntlich von Äußerlichkeiten nicht beeindrucken lassen. Mutig also das Buch aufschlagen und dann doch eine gewisse Gemeinsamkeit mit der Leichtigkeit seines Glases feststellen. Den Schwerpunkt auf die berühmten Weine aus dem Bordelais gelegt, beschreibt er hier seine Verkostungseindrücke hochwertigster Weine, gespickt mit witzigen Histörchen, nützlichen Informationen zur Lagerung und begleitenden Speisen, die den Weingenuss abrunden. Auch wenn man vielleicht beim Lesen schon einmal einen winzigen Einspruch einlegen möchte, so kann man resümierend nur feststellen, dass das Werk seinem Autor gleicht: Gewaltig, launig, kurzweilig und selbstbewusst. Es muss nicht extra erwähnt werden, dass man sich sicher sein kann: Gabriel weiß wovon er spricht. Er hat sie alle probiert. Die jungen und die erwachsenen Weine. Die kleinen und die ganz großen.

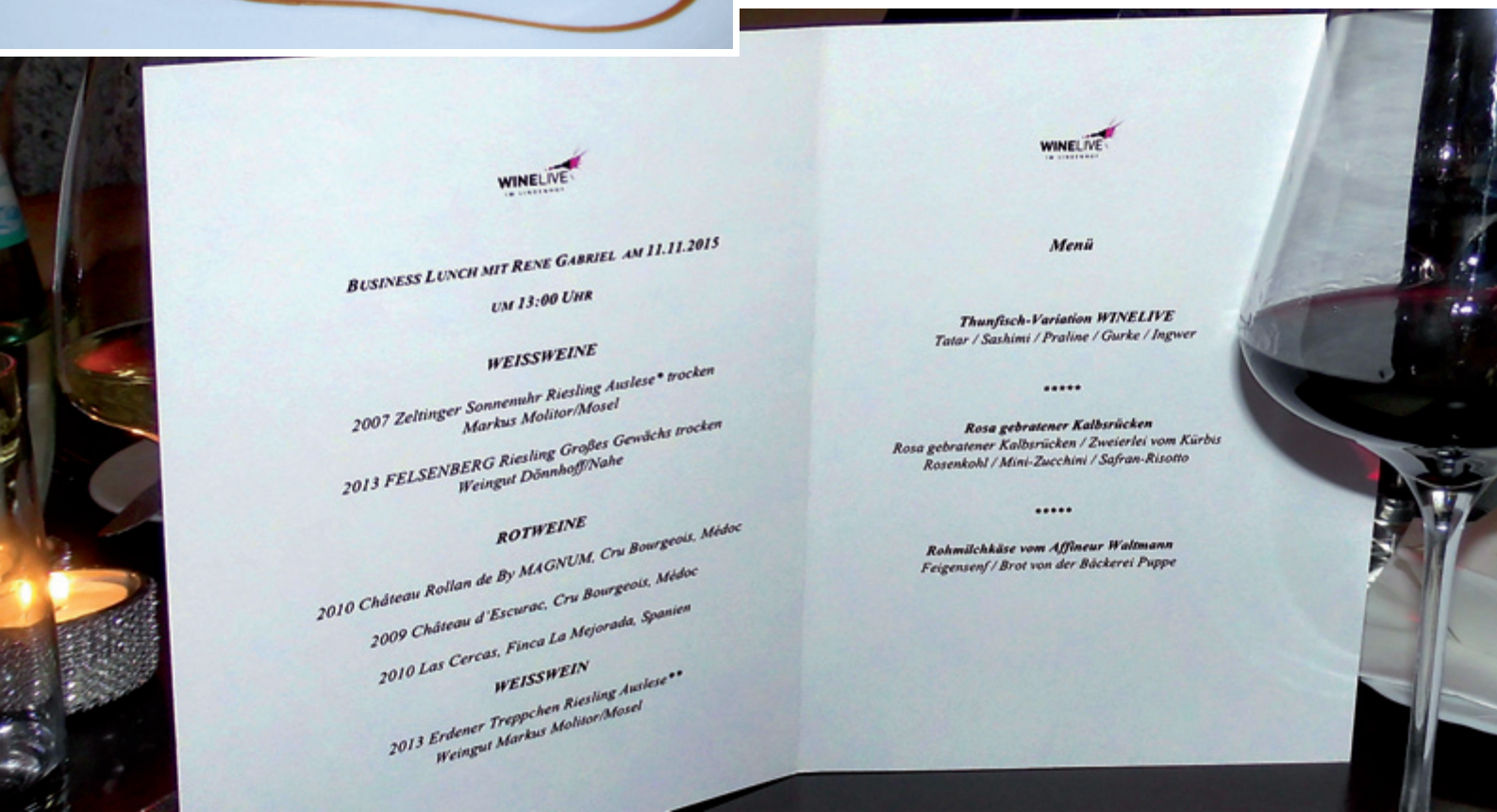
Das Buch bleibt sicherlich dem Kenner vorbehalten. Lesend am Kamin, das Weinglas gefüllt in Reichweite. Im WINELIVE gibt es noch einige wenige handsignierte Exemplare zu einem Preis von € 98,— zu kaufen. Ein ideales Geschenk für all die, die sich den Genuss am Leben erhalten.

www.LaViaVita.de

Weitere Informationen:

www.winelive-duesseldorf.de

www.weingabriel.ch



WINELIVE
IN DUSSELDORF

BUSINESS LUNCH MIT RENE GABRIEL AM 11.11.2015
UM 13:00 UHR

WEISSWEINE

2007 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese* trocken
Markus Molitor/Mosel
2013 **FELSENBERG** Riesling Großes Gewächs trocken
Weingut Dönnhoff/Nahe

ROTWEINE

2010 Château Rollan de By **MAGNUM**, Cru Bourgeois, Médoc
2009 Château d'Escurac, Cru Bourgeois, Médoc
2010 Las Cercas, Finca La Mejorada, Spanien

WEISSWEIN

2013 Erdener Treppchen Riesling Auslese**
Weingut Markus Molitor/Mosel

WINELIVE
IN DUSSELDORF

Menü

Thunfisch-Variation WINELIVE
Tatar / Sashimi / Praline / Gurke / Ingwer

Rosa gebratener Kalbsrücken
Rosa gebratener Kalbsrücken / Zweierlei vom Kürbis
Rosenkohl / Mini-Zucchini / Safran-Risotto

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
Feigensenf / Brot von der Bäckerei Puppe