

November 2022

Neues aus der Vinothek



In dieser Ausgabe kommt

- **Der liebe Advent**
- **Der heilige Nikolaus**
- **Die süße Glühweinzeit**
- **Die schmeckate Rea**
- **Die genialen Cocoon**
- **Das glückliche Kolloquium**
- **Das traditionelle Lachsbrötchen**

Wir sagen Euch an...

... den lieben Advent. Und wenn einmal die erste Kerze brennt und es gleich dumpf wird, zählen wir die Tage bis zum Christkindl. Am einfachsten geht das mit geeignetem Kalendarium. Insider haben ja schon nachgefragt, und die Antwort ist: Ei freilich, es gibt ihn wieder! Den Adventskalender vom Weingut Pock (Vulkanland Steiermark), ein Kisterl befüllt mit 24 Kostbarkeiten, vom Secco bis zum Grappa, vom Traubensaft bis zum Kürbiskernöl und natürlich orchestriert von den zahlreichen gebietstypischen Weinen in Weiß und Rot.

Die nächste frohe Botschaft: Auch unsere nachhaltigen Christbaumkugeln sind wieder im Angebot, mundgeblasenes Glas, befüllt (und wiederbefüllbar) mit handgemachtem Gin von Äijst.

Kommet, Ihr Hirten!

(Bildquelle: Weingut Pock, Vinothek De Gustibus)





A propos Kisterl

In unserer mehr oder weniger fernen Kindheit haben wir uns zum Niklò über ein Sackerl mit Mandarinen, Nüssen und Pfefferkuchen-fein gefreut; eventuell war noch eine Schoki-Figur dabei,

für die extra Braven auch als Kramperl verfügbar...

Nunmehr tun es auch schlichere Genüsse: Das Weinkistl „Nikolaus-Edition“ gibt’s bei uns als „Classic“ und als „Superior“, eine feine Mischung jeweils, passend zur Jahreszeit und empfohlen zum spätherbstlichen Speisezetteln.



Saisonstart für Glühwi

In Salzburg gibt's ja, was den Punsch betrifft, (mindestens) zwei verschiedene Präferenzen und Fraktionen. Hiermit bekenne ich und grüße ergebenst über die Salzach den one and only Dr. Sporer.

Wenn Sie meinem Geschmack ein bissl vertrauen, habe ich auch glühweintechnisch eine tolle Empfehlung: Wie man sich unschwer denken kann, haben wir nie-never die pickige Massenware aus dem Kanister ausgeschenkt, sondern mit sehr herzeigbaren Grundstoffen selber getüftelt, gemischt und gewürzt. Heuer hat uns diese quasi alchimistische Vorarbeit das Weingut Reiterer aus der Weststeiermark abgenommen. Die Freunde dort mischen einen Schilcherglühwein, der alle Stückln spielt, balanciertes Zucker-Säure-Spiel, raffinierte Würze und vor allem echter ehrlicher Schülcha. Mäßig genossen, macht er auch in rauen Mengen nicht rabiat...

(Bildquelle: Weingut Reiterer)





Wie es sich anfühlt, unter Kirschblüten zu speisen

Weingenießer sind bekanntlich auch sonst Feinspitze. Nichts gegen Würstelstand und Balkan Grill (echt nicht!), aber jetzt darf's was ganz Bsundriges sein. Zu uns kommt die fabelhafte Rea Mühltau mit dem kulinarischen Versprechen von „Edelweiß-Sushi“!

Vorschau gefällig?

- Räucherforelle Polenta Nigiri ... geräucherte Fuschlseeforelle – Polenta – Kren

SAVE THE DATE

Donnerstag, 1. Dezember 2022,
18:00 Uhr

ORT

Vinothek De Gustibus
Bergstraße 14, A-5020 Salzburg

HOW MUCH, SCHATZI?

- Blunzn Maki ... Blutwurst – Kartoffelgrösti – im Kohlblatt
- Weißwurst Nigiri ... Weißwurst – Laugenbrot – süßer Senf
- Milchreis Maki ... Vanillemilchreis – pochierte Birne – im Nussmantel
- Topfen gebacken ... Topfentarte mit Kornblumenblau
- Bergkäse Nigiri ... Bergkäse – Trauben Sashimi – Butterschwarzbrot

Die japanisch ausgebildete und heimisch geerdete leidenschaftliche Köchin versteht gesunde Ernährung als tabulose Erfahrung von Wohlbefinden („auch Schokolade und Schweinefleisch können gesund sein“) und wendet sich bewusst gegen Nahrungsideologien und kämpferische Extreme.

NB: Wer kunstvolle Mascherln aus Schnittlauch knüpft, terrorisiert höchstens sanft „oh no“ -Mitarbeiterinnen.

Die passgenauen Weine dazu kommen von unseren Winzern und -innen (naja, OK, vielleicht schummle ich einen japanischen Sake dazwischen), die kundige Kunde zum Foodpairing kommt, nein, nicht von der Kunigunde, sondern von unserer bewährten Weinfreundin Alexandra Schmidt. Ohren auf!

(Bildquelle: REA FOOD)

Essen / Trinken / Genuss und
Belehrung: € 49,00 pro Person
Anmeldung: ja, bitte!

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO

vinothek@degustibus.at



Adventöses Concerto Grosso

Eine Freude, eine Ehre und ein hohes Vergnügen (copyright CJ): Cocoon is back! Frei nach Tante Jolesch (die hat von ihren Schinkenfleckerln immer ein Alzerl z'wenig aufgetischt) haben sie sich ein bissl rar gemacht. Umso größer die Freud über das zustande gekommene Comeback: Die ingeniale Johanna Buchmayer (voc, guit) und der ingeniöse Christoph Prohaska (keyb, guit) spielen wieder auf – so schee!

SAVE THE DATE

Freitag, 9. Dezember 2022,
18:00 Uhr

ORT

Vinothek De Gustibus
Bergstraße 14, A-5020 Salzburg

Das Programm kenn ich selbst noch nicht, hoffe aber inständig auf den - meanwhile – Klassiker „Mein Herz schlägt schneller bei Gelbem Muskateller...“.

Ladies and Gentlemen, please welcome: COCOON!

HOW MUCH, SCHATZI?

Musikbeitrag inkl. Glasl Aperero: €
29,00

Anmeldung: ja, bitte!

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO

vinothek@degustibus.at



Philosophicum Bergstraße

Wie immer kommt das Beste zum Schluss:
Das Beste, das war für Pindar das Wasser („Aristōn mēn hydōr“), eh!; das Gute, die Idee des Guten, war für Platon die wichtigste aller Ideen, bei seinem Schüler Aristoteles war's schon, sagen wir, näher an der Menschen-Realität: Höchstes Gut und Ziel (telos) im engeren Sinne ist die Glückseligkeit (eudaimonia). Und dann erst Epikur in seinem

SAVE THE DATE

Freitag, 25. November 2022,
18:00 Uhr

ORT

Vinothek De Gustibus
Bergstraße 14, A-5020 Salzburg

Garten, für den die Abwesenheit von Schmerz und innere Ruhe das höchste Glück bedeuten.

In einer Neuauflage unseres schon traditionellen Symposions machen wir uns ebenfalls auf die Suche nach dem Glück, mit dem Philosophen und Psychotherapeuten Emmanuel J. Bauer. Und so begleitet uns Prof. Bauer ein: „Glücklich zu sein ist wohl das tiefste und umfassendste Verlangen des Menschen. Alles, was wir sind, denken, fühlen und tun, schöpft im Letzten aus dem erhofften Glück seine Dynamik und Orientierung. Aber Glück ist nicht Glück. Glück zu haben ist etwas anderes als glücklich zu sein. Auch wenn Glück nicht das unmittelbare Ergebnis unseres Denkens, Wollens, Planens und Machens ist, können wir doch sehr viel beitragen, um die Bedingung der Möglichkeit dafür zu schaffen. Gibt es so etwas wie Talent zum Glück? Worauf kommt es an? Das wirkliche Glück des Menschen muss auf jeden Fall etwas eigentümlich Menschliches sein. Es scheint mit der Verwirklichung des Tiefsten, Ursprünglichsten und Wahrsten in uns zu tun zu haben, letztlich mit der Realisierung des Person-Seins.“

Von meiner Seite noch ein Lesetipp zum Einstieg (und damit Sie nicht in der Schmafu-Ratgeber-Ecke des Diskontbuchhandels suchen müssen): E. J. Bauer / U. Tanzer (Hg.), Auf der Suche nach dem Glück. Antworten aus der Wissenschaft, Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt 2011.

XAIPETE!

(Bildquelle: Die PLUS)

HOW MUCH, SCHATZI?

freier Eintritt, Zuhören und Mitreden ausdrücklich erwünscht.

PLATZRESERVIERUNGEN / INFO

vinothek@degustibus.at

Wie man mit einem Lachs verreist

Noch so eine schöne Tradition (tja, wenn man als Vinothek bald sieben Jahre auf dem Buckel hat...):

Wir laden unsere Freunde, Stammgäste und Kunden, also alle schönen Herren und klugen Damen, zum silvesterlichen Lachsbrötchen, und das eine oder andere wohlgekühlte Flascherl Sprudel wird sich auch finden.

Aber nur bis 14:00, denn abends warten daheim der Mundl, Miss Sophie, die Pummerin und der Donauwalzer. Prosit!



[Impressum](#) | [Datenschutz](#)

[Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.](#)