



# Mehr Genuss mit Wein-Know-how

Die LE MENU-Weinautorin Chandra Kurt hat ergänzend zu ihrem «Weinseller»-Buch ein Weinmagazin mit interessanten Informationen, Geschichten und Einblicken lanciert.

Das «Weinseller Journal» erscheint viermal pro Jahr und ist eine praktische Hilfe für den Weingenuss. Das Magazin ist äusserst liebevoll gestaltet – darin zu schmökern macht Freude und das Sammeln der Hefte lohnt sich. Chandra Kurt erzählt aus ihrem Weinalltag, vermittelt einfach und verständlich Wissenswertes, stellt interessante Personen aus der Weinwelt vor, erklärt den Fachjargon, ermöglicht den Leserinnen und Lesern einen Blick in ihren Weinkühlschrank und nimmt sie mit jeder Ausgabe auf ein Weingut mit. Das Magazin richtet sich an alle, die gerne ab und zu ein Glas Wein trinken und mehr über den gegorenen Traubensaft erfahren möchten.

## Themen der aktuellen Nummer

Dirk Niepoort und sein «Fabelhaft»-Wein  
Das richtige Weinglas  
Lexikon – von amabile bis Zusatzstoffe  
Die besten Weine unter 10 Franken  
Weinkeller: Wie einrichten und bestücken?

## Leserangebot

LE MENU-Leserinnen und -Leser können das Weinseller-Journal nun 30 Prozent günstiger erwerben.  
Eine Ausgabe: CHF 9.80 statt CHF 14.–  
Jahresabo (4 Ausgaben): CHF 39.20.- statt CHF 56.–  
Bestellen bei: [www.weinseller.com](http://www.weinseller.com) (Bitte Promo-code «LeMenuWSJ» bei den Bemerkungen eingeben) oder via [office@chandrakurt.com](mailto:office@chandrakurt.com)



## Küchenlatein: «Sous-vide»

Innen rosa und schön saftig, so wünscht man sich sein Entrecôte oder Filet. Mit der Sous-vide-Garmethode ist das angeblich kein Problem. Der Begriff «sous-vide» setzt sich aus dem Französischen «sous» und «vide» zusammen und bedeutet «unter Vakuum». Dabei werden Zutaten vakuumiert und im Wasserbad bei Temperaturen bis etwa 80 °C gegart. Durch das Vakuum entweicht den Speisen kein Saft. Sie bleiben schön saftig. Da beim Vakuumgaren keine Röststoffe entstehen, werden die Speisen nach dem Garen kurz und scharf angebraten.

Für die Sous-vide-Garmethode sind spezielle Garbeutel und Geräte auf dem Markt erhältlich. Diese sind aber eher teuer und ihre Anschaffung rechnet sich nur bei regelmässigem Einsatz. Für gelegentliches Sous-vide-Garen im Privathaushalt genügen auch herkömmliche Vakuumbbeutel und ein mittels Thermometer kontrolliertes Wasserbad.



## Ein Fest für den Mönchskopf

Der Tête de Moine ist eine der kulinarischen Hauptspezialität der Juraregion. Der Halbhartkäse mit dem feinen, zart schmelzenden Teig ist ein echter Spezialfall unter den Käsesorten, denn er wird üblicherweise nicht geschnitten, sondern zu feinen Rosetten geschabt. Nun erhält der Mönchskopf sein eigenes Fest. Es findet vom 29. April bis zum 1. Mai in Bellelay BE statt. Dem Publikum wird das Handwerk der Käseherstellung vorgeführt, es gibt ein Riesenfondue und einen Regionalprodukte-Brunch sowie einen Käse- und Regionalproduktemarkt. Darüber hinaus kann man an geführten Besichtigungen der Abteikirche mehr über das Kloster Bellelay erfahren.

Weitere Informationen und Programm: [www.tetedemoine.ch](http://www.tetedemoine.ch)

