

Herausgegeben von Busch & Heuner  
Illustrationen von Bengt Fosshag



# Mord im Weinkeller

12 Kriminalgeschichten mit ausgesuchten  
Weinempfehlungen sowie vielen Rezepten für  
exquisite Weinbegleitspeisen



GERSTENBERG



Mord im Weinkeller

Herausgegeben von Busch & Heuner

# Mord im Weinkeller

12 Kriminalgeschichten mit ausgesuchten  
Weinempfehlungen sowie vielen Rezepten  
für exquisite Weinbegleitspeisen

Illustrationen von Bengt Fosshag



 GERSTENBERG

---

Fernando Martínez Lainez' Krimi *Gelobt sei der Wein*  
wurde von Sarah Pasquay aus dem Spanischen übersetzt.

Carmen Iarreras Krimi *Marsala 1906* wurde von  
Reinhild Weskott aus dem Italienischen übersetzt.

Folgende Krimis wurden von Andrea C. Busch und  
Almuth Heuner aus dem Englischen übersetzt:  
Ann Granger, *Bis zum letzten Tropfen*  
Kris Neri, *Der Traubensafthändler*

Serge Dounovetz' Krimi *Und immer wieder Rote* wurde  
von Sarah Pasquay aus dem Französischen übersetzt.

6. überarbeitete Neuauflage 2011

Copyright © 2007 Gerstenberg Verlag, Hildesheim

Alle Rechte vorbehalten

Satz aus der Amelia Pro und der Chianty

Gestaltung und Satz: typocepta, Wilhelm Schäfer, Köln

Druck und Bindung: Westermann Druck, Zwickau

Printed in Germany

[www.gerstenberg-verlag.de](http://www.gerstenberg-verlag.de)

ISBN 978-3-8369-2661-4

---

# Inhalt

## CHAMPAGNER

Ralf Kramp

**Ein außergewöhnlicher Jahrgang 8**

Weinkunde: Champagne 18  
Buchweizenpfannkuchen mit Kaviar  
Forellenrauten  
Ciabattabrote  
Avocadopüree  
Erdbeerkonfekt  
Brombeerbaiserspeise

## RIOJA

Fernando Martínez Láinez

**Gelobt sei der Wein 24**

Weinkunde: Rioja 34  
Eingelegter Schafskäse  
Gefüllte Weinblätter  
Gratinierte Tomaten  
Fischkroketten  
Pilzbrötchen  
Gemüsetartelettes  
Gazpachosalat  
Gebratene Jakobsmuscheln  
mit Thymian

## GRÜNER VELTLINER

Beatrix M. Kramlovsky

**Fruchtiger Abgang 42**

Weinkunde: Weinviertel 50  
Fasanenbrust mit Karamelläpfeln  
Blattsalate mit Verjusdressing  
Schwammerlhappen  
Linsensalat  
Wachteleisülze  
Gefüllte Zucchini Blüten  
Schoko-Orangen-Trüffel  
Käsewindbeutel



---

RIESLING

Andrea C. Busch

**Blut ist dicker als Wein** 58

Weinkunde: Rheinhessen 72  
Pistazientaler  
Ziegencamemberttörtchen  
Signierte Fleischpasteten  
Feta-Apfel-Salat

MARSALA

Carmen Iarrera

**Marsala 1906** 76

Weinkunde: Trapani, Sizilien 85  
Feigen-Balsamico-Bruschetta  
Frittierte Reisbällchen (Arancini)  
Gefüllte Rosmarinsardinen  
Cantuccini  
Panna cotta mit Marsalafeigen  
Weiße Mousse au Chocolat

SHERRY

Ann Granger

**Bis zum letzten Tropfen** 92

Weinkunde: Jerez 106  
Aioli  
Guacamole  
Salzmandeln  
Artischockenherzen in Serranoschinken  
Empanadas mit Chorizofüllung  
Knoblauchgarnelen maurische Art  
Empanadillas mit Lammhackfüllung  
Sardellen auf Paprika

CHARDONNAY ET AL.

Kris Neri

**Der Traubensafthändler** 112

Weinkunde: Napa Valley 126  
Walnussbrot  
Geflügelröllchen in Bananen-  
Curry-Sauce  
Scharfer Garnelentoast  
Kräuter-Chicken-Wings  
Maisfrikadellen  
Blueberry-Muffins

BORDEAUX

Serge Dounovetz

**Und immer wieder Rote** 132

Weinkunde: Bordeaux 147  
Wildpastete mit Sauerkirschsauce  
Gefüllte Champignons  
Auberginen-Kartoffel-Törtchen  
Jakobsmuscheln mit Limetten-  
Ingwer-Butter  
Walnussbaisers

CHIANTI

Nina Schindler

**Salute!** 152

Weinkunde: Chianti 164  
Rosmarin-Fladenbrot  
Fenchel-Pilz-Salat  
Geflügelpastetchen  
Erbsen-Reis-Frittata  
Italienischer Haselnusskuchen  
Gefüllte Pfirsiche

MÜLLER-THURGAU ET AL.

LAMBRUSCO

Almuth Heuner

Peter Zeindler

**Wein, Weib und Tod** 170

**In vino vanitas** 208

Weinkunde: Pfalz 183  
Hechtklößchen  
Flusskrebspastete  
Kaninchentopf mit Gewürzbrot  
Wildschweinrücken mit Weintrauben  
Zuckerbrot mit Pinienkernen  
Äpfel in Vanillesauce

Weinkunde: Emilia-Romagna 219  
Salbei-Fladenbrot  
Rucola-Würstchen  
Lachs mit Pestokruste  
Kleine Süßkartoffelfrittatas  
Grillgemüsesalat  
Cappuccino-Konfekt

BEAUJOLAIS

Vitae 224

Gabriele Wolff

Kleines Weinglossar 226

**Rubinrote Robe** 190

Weinregister 233

Weinkunde: Burgund 202  
Entenleberpastete mit Pfefferbirnen  
Teigtäschchen mit Lauchcremefüllung  
Auberginen-Bohnen-Püree  
Kartoffelwaffeln  
Eingelegter Camembert mit Feigen-  
püree  
Petits fours

Rezepte nach Gruppen 235

Rezepte alphabetisch 237



ALMUTH HEUNER

# Wein, Weib und Tod

In der Krypta war es kalt, und ich war froh über mein gestepptes Wams, den Umhang und die Stiefel. Angesichts der warmen Frühlingssonne heute Morgen, die die Hänge des Pfälzer Waldes grün aufleuchten ließ, hatte ich gezögert, ob ich mich überhaupt gewanden sollte. Doch Adas Anruf hatte mich überzeugt. »Ulrike und ich wollen den Gästen so viel Atmosphäre wie möglich bieten«, hatte sie gesagt, »und Gernot und Herbert haben auch versprochen, die alte Kluft anzulegen.«

Nun saß ich neben Ada und konnte es nicht lassen, immer mal wieder einen Blick auf die Stelle zu werfen, wo die milchweiße Haut ihres Dekolletés im geheimnisvollen Dunkel des burgunderfarbenen Mieders verschwand.

»Wirst du wohl zuhören!«, zischte sie mir zu, als sie merkte, wohin meine Aufmerksamkeit gewandert war. Aber sie lächelte dabei.

Gehorsam wandte ich mich also wieder Ulrikes Vortrag zu. Sie sprach über Wein, natürlich – und gar nicht mal schlecht. Den Anfang hatte ich verpasst, weil ich noch nie im Kloster Limburg gewesen war und in der Kirchenruine den Eingang zur Krypta nicht gleich gefunden hatte. Vermutlich hatte sie ihr Weingut vorgestellt. Jetzt plauderte Ulrike über die Römer, die den Weinbau in der Pfalz aufgezo-gen hatten.

Auf der anderen Seite des Raumes erspähte ich im Licht von Fackeln und Kerzen noch zwei aus unserer alten Clique. Gernot, in seinem Kettenhemd, Helm und Schwert neben sich auf dem Tisch, war unser strahlender Anführer gewesen; ob er immer noch so geschickt war im Fechten? Herbert hingegen hatte sich einfach eine Mönchskutte übergeworfen, und ich wäre jede Wette eingegangen, dass er auch heute Turnschuhe dazu trug. Manches ver-







## Rheinhessen

Das größte und ertragreichste deutsche Weinbaugebiet erstreckt sich links des Rheins entlang der Achse Worms–Alzey–Bingen. Im Osten wird es vom Rheintal begrenzt, im Westen reicht es bis zu den Ausläufern des Nordpfälzer Berglands. Das vorherrschende Klima ist mild und wohl temperiert; veränderliche Böden mit Löss, Kalkstein, Sand, Mergel und Lehm bringen meist blumige, milde Weine hervor. Das Gebiet ist in die drei Bereiche Bingen, Nierstein und Wonnegau untergliedert.

Angebaut werden in Rheinhessen nahezu unüberschaubar viele Rebsorten; die Region war und ist Testgebiet für viele deutsche Neuzüchtungen. Die am häufigsten vertretene Rebsorte ist Müller-Thurgau (siehe Seite 183), gefolgt von Dornfelder (siehe Seite 183), Silvaner (siehe Seite 183) und Riesling. Auch Portugieser, Spätburgunder und mancherorts Dunkelfelder werden hier kultiviert.

Riesling gehört zu den vielseitigsten Weißweinsorten der Welt, er wird in Rheinhessen vor allem im Bereich Nierstein angebaut. Die langsam reifende Rebsorte ist prädestiniert für nördliche Anbaugebiete, wo die Trauben in der späten Herbstsonne ihre Reife vollenden. Je nach Standort bringt der Riesling sehr unterschiedliche Weine hervor. Der »typische« Riesling hat eine blassgelbe, ins Grünliche tendierende Farbe, enthält Duftnoten von Pfirsich und Apfel und besitzt im Geschmack eine rassige Säure. Aus der ertragreichen Portugieser-Rebsorte werden meist einfache, traubig-milde Weine mit geringem Tanningehalt gewonnen, die zügig reifen und jung getrunken werden sollten.

Bei Spätburgunder (Pinot noir) handelt es sich um eine Kreuzung aus Schwarzriesling und Traminer. Die Rebsorte reift sehr früh und ist relativ frostempfindlich. Durch den Ausbau im Barrique entstehen hervorragende, alterungsfähige Rotweine, die Duftnoten von roten und blauen Früchten, Pilzen und Unterholz aufweisen. Sind sie in Fässern aus neuem Holz gereift, können sie eine kräftige Tanninstruktur bekommen.

Dunkelfelder wird erst seit 1987 als eigenständiger Wein angebaut. Er hat wenig Säure und eine tiefdunkelrote Farbe.



## Pistazientaler

Für 8 Stück

- 16 Pumpnickeltaler
- 100 g Mascarpone
- 50 g Quark
- 50 g Pistazienkerne
- 1 TL abgeriebene Limettenschale
- Salz
- 1 Stückchen Orangenschale

Aus 8 Pumpnickeltalern Kreise von 2 cm Durchmesser ausstechen. Mascarpone und Quark verrühren. Einige Pistazien beiseitelegen, den Rest sehr fein hacken und mit der Mascarponecreme und der Limettenschale verrühren. Mit Salz abschmecken. Aus der Orangenschale Herzchen und Ähnliches ausstechen oder -schneiden.

$\frac{2}{3}$  der Masse mit einem Spritzbeutel auf den großen Talern verteilen. Die kleinen Brottaler aufsetzen, das restliche Drittel aufspritzen. Mit Pistazien und Orangenschale verzieren.

Variante: Statt Pistazien Avocado und eventuell etwas weniger Mascarpone nehmen.

## Ziegenamemberttörtchen

Für 8 Stück

- 5 Brötchen vom Vortag
- 300 ml Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 2 Eier
- 300 g reifer Ziegenamembert
- $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 2–3 EL Semmelbrösel