

## WELCHER WEIN ZU WELCHEM ESSEN?

# Wenns passt, ists wie heiraten

Geniessen will gelernt sein. Nur wenn sich der Geschmack der Speisen und jener des Weins ideal unterstützen und ergänzen und auch Ambiente und Emotionen stimmen, macht Wein zum Essen richtig Freude. Die französische Ausdrucksweise «Ça se marie» bringt die vollendete Harmonie auf den Punkt und lässt an Heirat und an ein vollkommenes Glück denken.

### Eine Frage der Jahreszeit

«Im Frühling hat man Lust auf einen fruchtigen Sauvignon blanc, im Herbst auf einen herben Chardonnay.» Iris Möschings Antwort auf die Frage, was ihr als Profigastgeberin zum Thema «Wahl des Weins» einfällt, kommt spontan. «Ohne Zweifel beeinflussen die Jahreszeiten unsere Bedürfnisse.» Laut der Gastronomin, die in der Nähe von Lyss mit ihrem Mann das Gourmetlokal Sonne in Scheunenberg führt, sind es aber insbesondere die Traubensorten, welche den grössten Einfluss auf die Weinwahl zu einem aussergewöhnlichen Menü spielen. Wer deren aromatische Eigenschaften und die Wirkung in Verbindung mit den Speisen kennt, dem fällt die Wahl des richtigen Weines leicht. Entsprechend gilt es, den Körper, die Gaumenfülle eines Weins auf die ausgeprägteste Geschmackskomponente eines Gerichtes abzustimmen.

### Regionaler zu Regionalem

Markus Fuhrer, stellvertretender Geschäftsführer der Caves Mönchpick Wein in Bern, hält sich gerne an die gängigsten Grundregeln, wenn er seine Kunden in der Wahl des Weins berät. «Leichtgewichtige Weine passen zu leichten Speisen, reiche und kräftige Tropfen zu geschmacksintensiven Gerichten.» Der gelernte Koch und Chef de Cave stellt darüber hinaus auf Grund seiner Kocherfahrung fest, dass Weine aus einer bestimmten Region meist ausgezeichnet nach regionalen Kochrezepten hergestellten Speisen passen. Das leuchtet ein, denn regionale Spezialitäten entstehen durch die geografische Lage, die Bodeneigenschaften, das Wetter und Mikroklima, die Arbeitsbedingungen und Essgewohnheiten. Und welchen Wein verwendet der Kochexperte für die Küche? «Nur Wein, den man selber gerne trinkt», sagt Markus Fuhrer überzeugt. «Am besten eignet sich ein Wein der gleichen Traubensorte, die zur Mahlzeit serviert wird. Das darf dann aber durchaus auch ein kostengünstiger Tropfen sein.»

Glücksgefühle entstehen, wenn rundum einfach alles stimmt und wir das Erlebnis voll geniessen können. Für den echten Weingenuss sorgt vor allem unser Geruchssinn. Beim Essen und Trinken ist das Hochgefühl am grössten, wenn der servierte Wein mit seinen Gerbstoffen (Tanninen), der Säure und der Süsse ideal mit der Speise harmoniert.

### Weiss zu weiss, rot zu rot

«Weiss zu weiss, rot zu rot – leicht zu leicht, schwer zu schwer» lautet die einfachste, aber recht oberflächliche Empfehlung für die Wahl des Weins zu einer Speise. Damit ist gemeint, dass spritziger, leichter Weisswein besonders gut zu

**Zu Fisch nur weisser Wein? Das ist längst passé. Erlaubt ist alles, was gefällt. Wer jedoch nach perfekter Harmonie zwischen dem Wein und dem Essen sucht, wählt das passende Getränk zur Speise nach bestimmten Grundsätzen aus.**



**Rotwein zu Fisch?** Ein leichter Rotwein kann zum Beispiel mit einem Fisch (Bild: Red Snapper), der auf Basis eines Fleischfonds zubereitet wurde, wunderbar zusammenpassen.

Fisch und weissem Fleisch wie Geflügel passt. Bernerinnen und Berner schätzen einen Waadtländer Chasselas besonders zu Käse- und Zwiebelkuchen, aber auch zur traditionellen Bernerplatte. Ein Gourmet wird präzisierend ergänzen, dass eine der schönsten Symbiosen des tradi-

tionellen Zibele- und Käsekuchens die weisse Rebsorte Riesling bringt, weil deren Säure die Aromen des Gerichts am besten unterstreicht.

Roter und schwerer, gemeint ist alkohol- und körperreicher, Wein passt nach diesem Grundsatz zu rotem Fleisch wie Rind

und Wild, aber auch zu gegrillten Hai- und Thunfischsteaks besonders gut. Von besonderem Genuss ist die Kombination von hellem Geflügel und einem Glas Schaumwein oder Champagner.

Wohl ist Geschmack persönlich und auch Ansichtssache. Doch sicher weiss der Weinlieb-

haber, dass weisser Wein in der Regel saurer wirkt als roter und sich deshalb zu zartem, nach Zitronen verlangendem Fisch besser eignet. Saure, stark gewürzte Gerichte mindern indessen die Säurewahrnehmung im Gaumen und lassen den Wein entsprechend runder und korpulenter erscheinen.

Auch das Gebot der Weinhändler «Mit einem Apfel kaufen und mit Käse verkaufen» hilft bei der richtigen Wahl des Weins und weist darauf hin, dass ein frischer Apfel mit dem hohen Anteil an Säure und Süsse Weine dünn und metallisch wirken lässt. Weil in Speisen enthaltene Bitterkeit und Süsse den begleitenden Wein immer bitterer erscheinen lassen, kann nur ein noch süsserer Wein der ideale «Partner» sein.

### «Feinde»: Suppe und Salat

Einer der Schweizer Spitzensommeliers und Vertrauensratgeber vieler prominenter Gäste ist Herbert Moser im Hotel Walserhof zu Klosters. Der langjährige Profi empfiehlt, zu Suppe und rezenten Salaten keinen Wein zu trinken. Nicht, dass er dies als Stilbruch bezeichnen würde – den sieht er eher in der Wahl von Weinen, die nur aus Prestige und nicht in Abstimmung zu den Gerichten ausgewählt werden. Moser begründet diesen Rat damit, dass kaum ein Wein der Aggressivität von Essig und dem Eigengeschmack von Suppen standzuhalten vermag.

### Rotwein zu Fisch?

Ob roter Wein zu Fischgerichten passt, hängt weit gehend auch von deren Zubereitung und den dazu servierten Saucen ab. Zu pochiertem oder leicht gebratenem Fisch harmoniert weisser Wein nach wie vor am besten. Wird Fisch jedoch auf Basis einer Rotweinsauce oder eines Fleischfonds zubereitet, trägt auch ein leichter Rotwein zu einer wunderbaren Symbiose bei. Zu gegrilltem oder mit dunkler Sauce angerichtetem Fleisch, also zu Speisen mit ausgeprägten Röstaromen, passen gehaltvolle Rotweine nach wie vor am besten.

Zu Gerichten mit bitteren Noten wie Spargeln oder Artischocken empfehlen sich ausdrucksstarke weisse Weine wie ein gut ausgereifter Sauvignon blanc, ein kräftiger Riesling oder ein fruchtiger Semillon.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

• [www.weinclub.ch](http://www.weinclub.ch), [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de), [www.alfredissimo.de](http://www.alfredissimo.de)

# Jung vor alt, weiss vor rot

**Wie warm soll ein Wein serviert werden? Welche Reihenfolge hält man ein? Einige Regeln.**

Nur ein richtig servierter Wein kann seine Eigenschaften voll entfalten. Wer also einen Wein ausgiebig geniessen will, achtet beim Servieren insbesondere auf das richtige Glas, die korrekte Weintemperatur und die perfekte Reihenfolge des zu servierenden Weins.

Das richtige Glas fördert durch seinen Raum die Aromentfaltung des Weins. Am besten eignet sich dazu ein einfaches Stielglas mit bauchigem, sich nach oben leicht schliessendem

Kelch, der nur bis zum Punkt der beginnenden Verengung gefüllt wird. Hält man ein Glas am Stiel und nicht am Kelch, nimmt die Körperwärme keinen Einfluss auf den Wein. Darüber hinaus behält das Glas seinen strahlenden Glanz und klingt viel schöner.

Die richtige Temperatur ist für den Trinkgenuss entscheidend. Zu kalte Weine wirken verschlossen. Zu warme Weine verlieren ihre Charakteristik und entwickeln häufig unerwünschte No-

ten. Im Glas erwärmt sich der Wein erfahrungsgemäss um rund ein Grad. Der Weinspezialist Utz Graafmann bietet auf seinem Weinportal [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de) mit einem «Temperierrechner» die Berechnung der Wartezeit bis zur idealen Trinktemperatur eines Weins an. Er geht dabei von folgenden Idealwerten aus: Volle Rotweine wie etwa ein roter Bordeaux sollten 16 bis 18 Grad Celsius warm sein. Leichte, tanninarme Rotweine sind bei 14 bis 16 Grad, gute

Weissweine und Beaujolais bei 12 bis 14 Grad am besten. Volle aromatische Weissweine, Portwein, Süssweine, Banyuls und Sherrys trinkt man mit 10 bis 12 Grad, leichte, frische Weissweine bei 8 bis 10 Grad Celsius.

Die richtige Reihenfolge für den vollen Trinkgenuss stützt sich auf die allgemein bekannten Grundsätze: Jung kommt vor alt, weiss vor rot (ausgenommen die Dessertweine), leicht vor schwer, trocken vor süss und klein vor gross. **AKM**

## NEUE BÜCHER

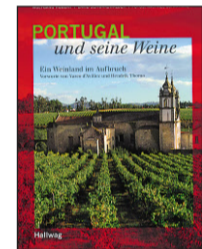
**Minze – viel mehr als Tee.** Zur Familie der Minze, die die Eigenschaft hat, Müde zu erfri-



schen und Nervöse zu beruhigen sowie Heisses zu kühlen und Kaltes zu erwärmen, gehören über 300 Sorten. In diesem Buch werden 30 vorgestellt. Sie unterscheiden sich punkto Mentholgehalt und unzähliger weiterer Aromastoffe. Da gibt es die wilden, die pfeffrigen, die munter machenden, die duftenden oder fruchtigen zu entdecken, die eine ganze Welt des kulinarischen Genusses eröffnen. Die beiden Autoren Lucas Rosenblatt und Theres Berweger stellen zahlreiche Rezepte vor, in denen die Minze das Tüpfelchen auf dem i ist: Das Repertoire reicht von den Lammracks in Minzkruste bis zum Minzparfait. Ergänzt werden die Rezepte durch Tipps für den Gärtner und ein Minzentelebrief.

**Minze – viel mehr als Tee,** Lucas Rosenblatt/Theres Berweger, Fona Edition, Fr. 28.–.

**Portugal und seine Weine.** Mit der rasanten Entwicklung des portugiesischen Weinbaus in



den letzten Jahren erfreuen sich Portugals Weine nun auch hier zu Lande wachsender Beliebtheit. Die Palette reicht von kräftigen Rotweinen aus dem trockenen Landesinnern über frische Weisse aus dem granit- und schiefergeprägten Norden bis hin zu den aromatischen Süssweinen der atlantischen Inseln. Die beiden Weinjournalisten Wolfgang Hubert und David Schwarzwälder präsentieren alle Weinregionen und -sorten und informieren unter anderem auch über Bezugsquellen im deutschsprachigen Raum.

**Portugal und seine Weine,** Wolfgang Hubert/David Schwarzwälder, Hallwag, Fr. 43.70.

**Einfach selber kochen!** Ein etwas «anderes» Kochbuch. Denn erstens enthält es nur drei Re-



zepte für ein Drei-Gang-Menü (Walnuss-Paprika-Paste auf Crostini, Tagliatelle al tonno, Beerenglacé mit Zitronen-Joghurt-Schaum). Und zweitens und vor allem ist es ein Kochhörbuch. Eine gute Stunde Schnippeln, Rühren, Brutzeln und Pürieren: Schritt für Schritt erfahren Hobbyköchinnen und -köche in Echtzeit, wie man das Menü zubereitet. Gut: Das Hörbuch kann beim Gerätehersteller Braun gratis heruntergeladen werden, kommt aber ohne jegliche Werbehinweise auf Braun-Produkte aus. **mgt/wü Einfach selber kochen!** Kochhörbuch. • [www.braun.com/de/selberkochen](http://www.braun.com/de/selberkochen)