



## Wer passt zu wem?? Harmonie in der Speisen und Weinwelt!

Klassische Regeln haben heute kaum mehr Gültigkeit. Erlaubt ist, was schmeckt. Oberstes Gebot ist das harmonische Zusammenspiel. Ein paar Grundlagen erleichtern dennoch die Auswahl der passenden Weine zum Menü. Hier handelt es sich sicherlich um eines der schwierigsten, aber auch spannendsten Kapitel der gesamten Weinkunde. Früher gab es dafür etliche klare Regeln, an die man sich einfach hielt: Weißer Wein zu hellem Fleisch und Fisch, roter Wein zu dunklem Fleisch und zu Käse, usw. Heute wird das vielfach differenzierter gesehen, auch die größere Vielfalt der Speisen hat hier eine Lockerung bewirkt. Nach wie vor bewähren sich allerdings einige Regeln, die das Aussuchen des passenden Weines erleichtern:

- Weine haben sehr oft Aromen, die an Früchte, Gemüse und Gewürze erinnern. Zu den entsprechenden Lebensmitteln sucht man am besten einen solchen Wein aus. Beispiele: Sauvignon Blancs haben oft einen deutlichen Spargelgeruch und passen daher hervorragend zu Spargel, weiße Burgunder oder Baroli mit ihrem Waldbodenaroma passen zu Pilzen, Rotweine mit deutlichen Röstnoten zu gegrilltem Steak.
- Es gibt einige Lebensmittel, die es dem Wein sehr schwer machen. Intensive Gewürze wie Pfeffer, Paprika oder Chili, Essig (die Säure des Essigs und die des Weines summieren sich), Zitronen, Sardellenpaste, aber auch Eidotter und Schokolade befördern fast jeden Wein ins geschmackliche Abseits. Hier ist es manchmal besser, auf Wein zu verzichten und zu anderen Getränken zu greifen.
- Wenn Sie zum Kochen Wein verwenden, servieren Sie den gleichen Wein auch zu diesem Gericht. Es versteht sich wohl von selbst, dass nur gute Weine zum Kochen verwendet werden sollen und nicht etwa korkende oder bereits zu lange offenstehende Flaschen. Geruch und Geschmack bei Speisen und Wein sollten sich nicht gegenseitig Konkurrenz machen. Es gibt deshalb drei grundsätzliche Möglichkeiten für die Auswahl von Weinen zu einem Essen (oder umgekehrt):
- Servieren Sie ein geruchlich und geschmacklich sehr dominantes Gericht zusammen mit einem wenig ausgeprägten Wein. Hier unterstreicht der Wein das Essen und ordnet sich diesem unter.
- Gleichwertige Aromen von Speise und Wein. Essen und Wein ergänzen und unterstützen einander gegenseitig. Das ist aber auch der schwierigste Fall, den wirklich passenden Wein zu einem Gericht auszusuchen.
- Um einen ganz besonderen Wein zu präsentieren, wählen Sie ein Gericht, das sich in Geruch und Geschmack eher unterordnet, aber trotzdem Spitzenqualität hat. Die klassische Abfolge von Weinen (also Weißwein vor Rotwein und leichter vor schwerem Wein) bei einem Menü wird heute nur mehr teilweise

befolgt. Es ist kein Problem, zu einem Rindercarpaccio als kalter Vorspeise einen kräftigen Rotwein zu wählen, auch wenn in der Menüfolge später ein Gericht zusammen mit Weißwein serviert wird. Ein Schluck Wasser zwischen den Weinen reinigt den Gaumen ausreichend. Zum Käsegang passen in den meisten Fällen Weiß- und Süßweine viel besser als Rotweine. Wenn Sie trotzdem Wert auf eine logische Weinfoolge legen (also Weiß- vor Rotwein, leichte vor schweren Weinen usw.), ist es besser, die Speisen zum Wein zu wählen als umgekehrt.