

# „Zu viel des Guten ist oft gar nicht gut“

Wie man eine glückliche Verbindung schaffen kann: Einige Faustregeln zur Weinauswahl (1)

VON MICHAEL KUGEL

**W**ein und Speisen - das ist nicht zwangsläufig eine glückliche Verbindung. Ein paar Regeln sollte man bei der Auswahl beachten. Zum Fachmann muss man sich allerdings auch nicht hocharbeiten. Gute Beratung gibt's beim Weinhändler. Nehmen Sie einfach Ihren Speisezettel mit. Oder halten Sie sich an die 10 Faustregeln für eine glückliche Wein-

Speise-Verbindung, die wir Ihnen heute und auf der nächsten Seite „Essen und Trinken“ nennen.

**1** Der „Klügere“ gibt nach  
Sind zwei Paare gleich dominant, und keiner von beiden gibt nach, dann ist der Krach oft programmiert. So verhält es sich auch bei Essig- oder Zitrus säure (z.B. im Salatdressing), wenn man eine Liaison mit einem säurebetonten

Wein (z.B. einem Riesling) eingehen würde. Suchen Sie sich hier lieber einen Begleiter, der in diesem Punkt sehr nachgiebig ist, und seien Sie dennoch vorsichtig. Am besten, Sie lassen sich erst gar nicht darauf ein. In manchen Situationen ist es eben besser, wenn man alleine bleibt.

**2** Bloß nicht!  
Zu viel des Guten ist oft gar nicht gut. Die Erfahrung hat jeder schon mal gemacht. Wer hier noch keine Erfahrung hat, der kann ja mal sehr ölhaltige Speisen mit Rotwein probieren. Eine interessante Kombination, die vielen Rotweinen einen metallischen Geschmack verpasst. Bitte - wer's mag?

**3** Step by Step  
Achten Sie auf eine Steigerung in puncto Aroma und Geschmack innerhalb einer Menüfolge. Die Vorspeise sollte etwas leichter oder zarter ausfallen als die darauf folgende Hauptspeise. Dies gilt dann ebenso für die Weinfolge. Analog der Speisenfolge sollte auch diese eine Steigerung in Gehalt und Fülle erfahren. Dann steht einem harmonischen Diner eigentlich nichts mehr im Weg.

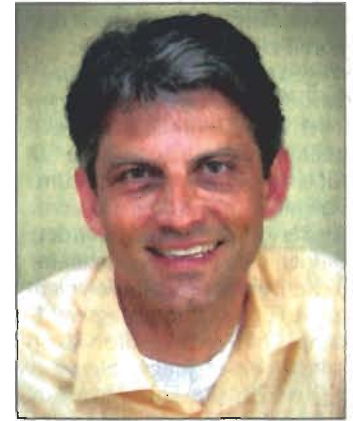
**4** Paroll bieten, wenn Anlass geboten ist  
Wein sollte den Geschmack

der Speisen stets unterstreichen, nicht aber überlagern oder gar ganz erschlagen! Fazit: Kräftige und würzige Weine begleiten am idealsten auch kräftige und gut gewürzte Speisen. Sind Röstaromen im Spiel (z. B. vom Grill) passen alkoholreiche, trockene Barrique-Weine hervorragend dazu. Zum einen lassen Bitterstoffe den Alkohol langsamer ins Blut. Zum anderen harmonisieren Tannine und Aromen aus dem Holzfass bestens mit den besonders knusprigen und herzhaften Stellen am Gargut.

**5** Wenn stärkere Gewürze im Spiel sind.

Gewürze kommen intensiver zur Geltung in Verbindung mit Alkohol. Bei Wein heißt das: Alkoholreiche Weine (z.B. die mediterranen Rotweine und auch sonnenverwöhnte Überseetröpfchen mit 14% vol. und mehr) lassen kräftig gewürzte Speisen noch kräftiger schmecken.

Will man dagegen eine stark gewürzte Speise nicht noch intensiver auf der Zunge spüren, als es ohnehin schon der Fall ist, dann kann man sich für einen Wein mit leichter Restsüße entscheiden. Je milder der Wein desto niedriger ist der Alkoholgehalt. Die Geschmacksrichtungen „feinherb“ oder „halbtrocken“ entschärfen und animieren vielleicht zu einem weiteren Gläschen.



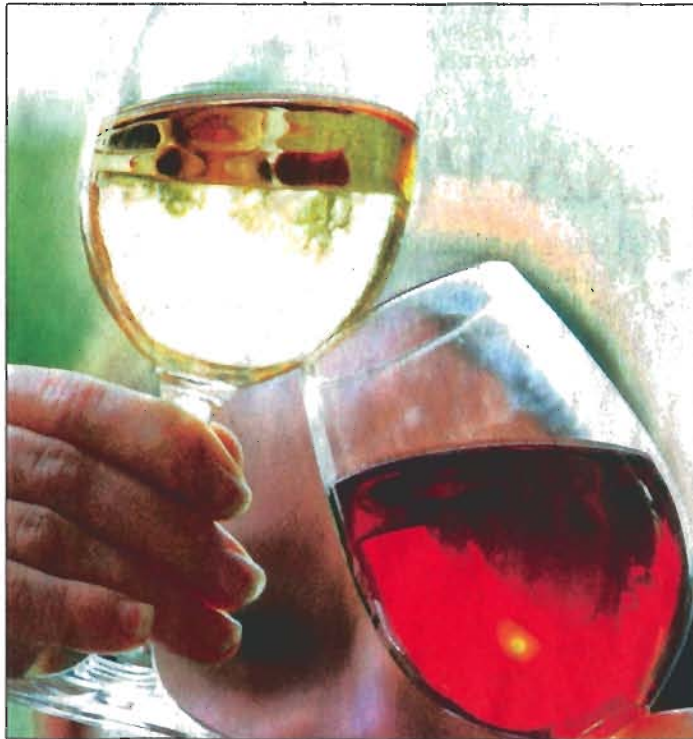
Michael Kugel hat zu der Frage „Welcher Wein wozu?“ einige Faustregeln zusammenge stellt.

Archivfoto: Lantelme

**6** Steigerungen müssen möglich sein

Nach Möglichkeit sollte - wie in der Speisenfolge - auch eine gewisse Reihenfolge beim Wein eingehalten werden, die eine Steigerung in den Geschmacksempfindungen zulässt. So gilt beim Weinservice, unabhängig ob gespeist wird, stets: trocken vor mild, leicht vor schwer, jung vor alt, neutral vor kräftig, zart vor würzig, kalt vor warm; Weißwein vor Rotwein.

• Über Kontraste, süße Sünden zum Dessert, über Tücken und Bedeutung von Soßen sowie psychologische Wirkungen beim Weingenuss, die beachtet werden sollten, informieren wir das nächste Mal.



Nicht allein in der Frage „Weiß oder rot?“ erschöpft sich die Weinauswahl für ein Menü.

Archivfoto

