

Gleich und gleich oder gegensätzlich?

Auch Kontraste zwischen Menü und Wein haben ihren Reiz: Faustregeln zur Weinauswahl (2)

VON MICHAEL KUGEL

Um eine glückliche Verbindung von Wein und Speisen ging es an dieser Stelle am vergangenen Wochenende. Dass Gleich und Gleich nicht unbedingt die Voraussetzung sind für kulinarische Harmonie, thematisieren wir heute.

7 Kontraste schaffen

Bewusst Kontraste schaffen. Auch diese Regel funktioniert meistens ganz hervorragend, weil, wie so oft im Leben, sich Gegensätze eben anziehen.

Sehr harmonisch kann es zugehen, wenn zu sehr scharfen und stark aromatischen Speisen fruchtige, säurebetonte und erfrischende Weine ser-

viert werden. Beide profitieren wunderbar voneinander, und jeder kann sich doch auf seine eigene Art behaupten.

8 Süßes zum Dessert.

Für die meisten Menschen ist ein



Michael Kugel. Der Sommelier berät bei der Weinauswahl.

großes Menü erst dann vollkommen, wenn das Dessert einer „süßen Sünde“ gleicht. Oft werden die Süßspeisen auch gerne mit feinem Obst, süßen Beeren und exotischen Früchten kombiniert. Hierzu passen dann am besten die edelsüßen Weißweine aus Deutschland oder Österreich (z.B. Ausbruch, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein), ein feiner Sauternes aus dem Bordeaux-Gebiet oder ein Tokajer aus Ungarn. Selbstverständlich passt auch ein süßer Schaumwein dazu. Ist in der Nachspeise Schokolade im Spiel, mag diese sehr gerne Portwein, einen süßen Sherry (Cream) oder einen Madeira.

9 Kurz und knapp

Zu zarten und leichten Speisen immer am besten

auch zarte, leichte, trockene oder milde Weine auswählen. Zu den leichteren Weißweinsorten gehören z.B. Weißburgunder, Riesling, Silvaner, Trebbiano oder Sauvignon Blanc. Die roten Leichtgewichte sind z.B. Trollinger, Portugieser oder Schwarzriesling.

10 Ohne Soße kein Vergnügen

Achten Sie auf die Soße - sie ist nämlich ganz oft die kräftigste Geschmackskomponente. Zu Rahmsoßen passen körperreiche und schmelzige Weißweine (z.B. Müller-Thurgau Rivaner), Chardonnay, Grauburgunder oder Viognier). Zu braunen Soßen (Rotweinsoße, Bratensaft (Jus) usw.) passen kräftige, würzige Rotweine (z.B. Spätburgunder, Dornfelder, Regent, Merlot

oder Cabernet Sauvignon). Am besten Sie geben beim Kochen bereits einen Schuss von dem Wein dazu, den Sie später zum Essen trinken möchten.

11 Physiologische Wirkung

Fettreiche Speisen sind wesentlich bekömmlicher in Verbindung mit Weinen die viele Gerbstoffe (Tannine) mitbringen. Gerbstoffe bremsen darüber hinaus auch den Übergang des Alkohols in die Blutbahn.

Auch die Weinsäure und der Alkohol haben eine besondere Wirkung in Kombination mit fetthaltigen Speisen. Alle drei Stoffe regen nicht nur unseren Appetit an, sondern begünstigen auch die Aufschließung der Nahrung, was in besonderem Maße unsere Verdauung fördert.

