

Genuss garantiert

Die perfekte Balance von Wein & Speisen

Für die meisten Weinfans gibt es ihn nicht, den einzigen Lieblingswein oder die bevorzugte Rebsorte. Man gibt zu bedenken, dass es zur Klärung dieser Frage vielmehr darauf ankommt, was man zu einem Wein essen möchte.

Glücklicherweise, denn sonst wären viele Entdeckungen verschenkt. Gewiss hat es Tradition, zum regionaltypischen Mittagstisch ein Viertel zu schlotzen – oder wie immer man

das kleine Gläschen Wein zwischen Bodensee und Ahr nennt. Und hier kann man mit großer Sicherheit davon ausgehen, dass der servierte Wein zum einheimischen Essen passt – beide sind über die Jahrhunderte hinweg wie köstliche Rezepturen zusammen gewachsen.

Die Sortenvielfalt und große Bandbreite von Qualitätsstufen deutscher Weine kommt jedoch einmal mehr zum Zug, wenn wir die (im positiven Sinne) globale Bewegung der Kochkunst, die Inspiration aus fernen oder benachbarten Ländern und Regionen aufnehmen, vielleicht einfach Urlaubserinnerungen mit einbringen: Denn mit einem gereiften Riesling Eiswein, der kräftigen Lemberger Auslese aus dem Barrique oder einer Albalonga Beerenauslese lassen sich so viele unterschiedliche Aromen ausmachen, dass sich buchstäblich für jede Speise ein passender Wein findet – sieht man einmal von den sensorischen „Extremfällen“ wie frischem Obst, Eis, Speisen mit Essig oder Tomaten ab. Ihre Kombination mit Wein ist aber grundsätzlich schwierig.

Gute Anhaltspunkte für eine gelungene Harmonie von Wein und Speisen sind – neben der genannten regionalen Verwandtschaft – entweder das Gegenüberstellen von Kontrasten oder die Auswahl und Zusammenstellung gleicher Aromen. Um einige Beispiele zu nennen: Ideal wäre etwa tanninreich



Bodenständige Verwandtschaft: Spargel & Silvaner.

und gegrillt mit analogen Röstaromen, süß und süß oder – um einen Gegensatz herzustellen – süß zu säurereich oder (bedingt) bitter und süß. Schlechte Paarungen sind beispielsweise bitter und säurebetont oder scharf und tanninreich. Interessant ist darüber hinaus die Entdeckung, wie stark und in welcher Weise sich ein Wein verändert, wenn er nicht solo getrunken, sondern mit Essen „konfrontiert“ wird.

Das differenzierte Zusammenstellen von Wein zu Speisen jeglicher Art, insbesondere zu süßen Speisen, hat in Deutschland wenig Tradition. Während man in Frankreich seit langer Zeit gereiften Rotwein zu dezent gesüßten Schokoladendesserts reicht oder in England Schokolade mit Portwein genießt, bewegen wir uns hierzulande in punkto Schokolade und Wein auf relativem Neuland.

Ohnehin war es früher wenig populär, bittere Schokolade, die ein ausgezeichnete Weinbegleiter sein kann, zu genießen. Milkschokolade lag uns da schon näher.

Natürlich ist es kein Hexenwerk und mit einigen Tipps, etwas Hintergrundwissen und dem sicheren persönlichen Geschmacksempfinden lassen sich wunderbare Kreationen finden. Wir haben die Herausforderung angenommen, die (vielleicht) schwierigsten Kombinationen von Wein mit Speisen in einer Profi-Jury zu ermitteln: Schokolade, Dessert & Käse. Weil die Harmonie von Schokoladen mit Wein so außergewöhnlich sein kann und in Deutschland noch zu wenig bekannt ist, haben wir diesem Thema einen Schwerpunkt gewidmet.

Urteilen Sie selbst: Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie die besten Speisebegleiter unter den prämierten Weinen aus der Bundesweinprämierung 2006. Mit den allgemein gültigen Richtlinien und Ratschlägen prominenter Gastronomen, Sommeliers und Chocolatiers finden Sie außerdem wertvolle Anregungen, viele weitere gelungene Verbindungen selbst zu entdecken... Die besten Weine dazu finden Sie im Anhang. Bon appétit!

