



Wein

61

Der Weltstar

Ob es die Evolution oder – angeblich ist das ja nicht mehr so klar – doch Gott war: Der Erfinder der Weintraube hat Großes geleistet. Im Prinzip ist sie eine vollautomatische Weinfabrik. So ermöglichen ihre natürlichen Inhaltsstoffe eine alkoholische Gärung ohne Zusatz eines weiteren Stoffes. Platzt ihre Haut auf, machen sich die darauf siedelnden Hefen über ihren Zucker her – und schon gärt es. Dabei ist die Weintraube mit besonderen Fähigkeiten gesegnet: Wie keine andere Frucht kann sie extreme Dosen von Zucker speichern. Gleichzeitig behält sie noch im Zustand höchster Reife beachtliche Mengen an Säure. Unvergleichlich süß und vielfältig sauer, die Traube bringt alles mit, um Wein zu werden. Zur Ehrenrettung der weltweit agierenden Winzer, Kellermeister und Önologen sei gesagt: Auch ihre Arbeit ist wichtig – vom Anbau der Reben bis zum Ausbau des Mostes zu Weißwein bzw. der Maische zu Rotwein. Der Mensch steuert vor allem den Gärprozess, sodass sich die gewünschten

Säuren miteinander verbinden. Und weil er das seit vielen tausend Jahren übt, konnte Wein nicht nur Kulturgut, sondern auch zum Platzhirsch in der Küche werden. Er steckt in der Rieslingsuppe ebenso wie im Coq au Vin und im Bœuf Bourguignon, in jedem Risotto und jeder Beurre Blanc, in vielen Saucen und Schmorgerichten, im Käsefondue und in der Zabaione. Mit Wein wird mariniert, abgelöscht, abgeschmeckt, gekocht – nur zum Flambieren taugt er mit maximal 14 Prozent Alkoholgehalt nicht. Seine Prominenz in der Küche rührt auch daher, dass er in gastronomisch so prägenden Ländern wie Frankreich und Italien immer und überall zur Hand ist. Seinen vielseitigen Einsatz verdankt er jedoch den Vorleistungen der Traube. Durch sie liefert Wein nicht nur Ethanol und Aromen wie andere Alkoholika, sondern auch eine gehörige Ladung der kochtechnisch und kulinarisch so wirkungsvollen Säuren. Respekt, kleine Weintraube.

Jakobsmuscheln in Kräuter-Weißwein-Marinade

Jakobsmuscheln, die vor allem an den Küsten des Atlantiks zu Hause sind, zählen zu den größten und schmackhaftesten aller essbaren Muscheln. Bei dieser Vorspeise wird ihr Fleisch „nackt“, also ohne weitere Beilage und jegliche Verzierung gegessen. Hierzu wird es zunächst in Form gebracht, indem man ihm das Wasser entzieht. Übrig bleibt ein schön gebräunter, kompakter Muskel. Dieser hat dann 24 Stunden Zeit, die Aromen des Wein-Kräuter-Suds in sich aufzunehmen. Insofern mag das Muschelfleisch äußerlich nackt sein – in seinem Inneren ist es reichlich ausgestattet. Zitronensäure ist hier frischem -saft vorzuziehen. Die Marinade bleibt klar und durch die konservierende Wirkung der Ascorbinsäure lange haltbar.

Das Muschelfleisch ohne alles – ohne Fett, Öl oder Salz – bei niedriger Hitze in eine Pfanne legen und vor sich hin „schmurgeln“ lassen. Saft und Wasser treten aus, eventuell blubbert und schäumt es. Das ganze dauert einige Minuten. Ist die Flüssigkeit verdampft, nimmt das Fleisch an der Oberfläche Farbe an. Nun wenden und die andere Seite bräunen.

Für die Marinade den Weißwein mit der gleichen Menge Wasser in einen Topf geben, Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Knoblauch, Chili und Salz zufügen. Die Flüssigkeit aufkochen und um etwa ein Drittel reduzieren. Von der Flamme nehmen und etwas abkühlen lassen. Zitronensäure und Koriander zugeben. Die Muscheln in den Sud legen und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Zum Servieren die Muscheln in ihrer nackten Pracht auf kleine Teller legen und mit Weißbrot verzehren.

Vorspeise für 4 Personen

Fleisch von 12 großen Jakobsmuscheln
 400 ml Weißwein
 einige Rosmarin- und Thymianzweige
 3 Lorbeerblätter
 2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
 1/2 rote Chili, geschnitten
 1 Prise Salz
 1 TL Zitronensäure (-granulat)
 1/2 Bund Koriander, geschnitten



Selbst gebackenes Weißbrot

Außen kross, innen fluffig: So soll das Brot sein und so wird es, nicht zuletzt dank der üppigen Zugabe von Hefe, auch werden. Praktisch: Anders als bei frischer Hefe muss man bei Trockenhefe keinen Vorteig ansetzen. Wie bei fast jedem Brotteig gilt: Je länger er geknetet wird, umso lockerer wird das Brot – und umso kräftiger die Armmuskulatur. Das Öl macht den Teig noch geschmeidiger. Der Wein ist zwar kaum oder nicht zu schmecken, hebt aber die Stimmung. Wer mag, aromatisiert das Brot zusätzlich mit Anis, Fenchelsamen oder anderem aus dem Gewürzschrank.

Den Wein in das Wasser geben. Das Mehl mit der Hefe vermischen, die Wasser-Wein-Mischung zugießen und mit dem Öl, dem Salz und der Prise Zucker zu einem Teig verarbeiten. Nun kneten, kneten, kneten. Der Teig soll elastisch werden und nicht mehr kleben, bei Bedarf noch Mehl oder Wasser zufügen. Den Teig zugedeckt an einen warmen und zugfreien Platz stellen und so lange stehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Noch einmal kurz durchkneten. Anschließend gibt man ihn in eine geölte Form oder formt ihn zu einem Laib und legt ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes bzw. eingeeöltes Blech. Mit grobem Meersalz bestreuen und in den kräftig vorgeheizten Backofen schieben. Nach wenigen Minuten die Temperatur auf 180 Grad senken. Nach weiteren 20 bis 25 Minuten ist das Brot fertig.

1 Laib

1 Schuss Weißwein
 1/2 l warmes Wasser
 1 kg Mehl
 3 Pck. Trockenhefe
 1 Schuss Pflanzenöl
 2 TL (gestrichen) Salz
 1 Prise Zucker
 grobes Meersalz zum Bestreuen



Wasabi-Mayonnaise mit weißem Bordeaux

Wer Sushi kennt, kennt Wasabi. Die hellgrüne Paste verleiht den milden Reisröllchen die nötige Schärfe. Hergestellt wird sie aus der dem Meerrettich ähnlichen Wasabi-Pflanze, die wild vor allem in Japan und auf der Insel Sachalin wächst. Anders als bei Chilischoten sorgen flüchtige Senföle für die Schärfe. Daher brennt Wasabi – wie Meerrettich, aber anders als Chili – auch nicht auf der Zunge, sondern in der Nase. Diese japanische Variante von Alioli, die mit Bordeaux verfeinert und „gesäuert“ wird, passt zu Fisch und Fleisch, aber auch einfach auf Brot. Wegen der rohen Eier sollte man sie schnell verzehren – ein gutes Argument für den Nachschlag.

Jede Mayonnaise klappt besser, wenn die Zutaten ähnlich „temperiert“ sind. Von daher zunächst alles Nötige aus dem Kühlschrank holen und eine Stunde in der Küche stehen lassen. Dann geht es los: Das Eigelb mit der Wasabi-Paste und etwas Salz in ein schmales Gefäß geben und mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät (nur ein Einsatz und niedrigste Stufe) verrühren. Das Öl zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zugießen und die Masse „hochziehen“, bis sie die Konsistenz von Mayonnaise angenommen hat. Mit dem Bordeaux, Limettensaft und eventuell noch Salz abschmecken. Auf lauwarmes Brot schmieren, reinbeißen und spüren.

1 großes Schraubglas

3 Eigelb
 1 Tube Wasabi-Paste (40 g)
 Salz
 300 ml Sonnenblumenöl
 4 cl weißer Bordeaux
 Limettensaft



Topinambur-Püree mit Vanille-Malz-Karotten

Für 4 Personen

Gemüse trifft Gemüse: Bei diesem Gericht ergänzt das süßlich-scharfe Karottengemüse das nussige Püree und beide türmen sich zu einem delikaten „Mount Vegetable“. Jedes für sich passt aber auch gut als Beilage zu Fleisch. Das Knollengemüse Topinambur haben schon die Indianer Nordamerikas gegessen. Mit der Kolonisation kam die Knolle, die auch als Sonnenwurzel, Rosskartoffel oder Jerusalemartischoke bezeichnet wird, nach Europa. Praktisch: Sofern man „bio“ kauft, muss man die Knollen nicht einmal schälen, sie zu bürsten reicht vollkommen.

Für das Püree die Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Dann den Knoblauch und die Topinamburstücke dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten dünsten. Schließlich mit Weißwein ablöschen. Die Frühlingszwiebeln zufügen und so viel Brühe zugießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Deckel auf den Topf und die Knollen in etwa 15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Dann werden sie püriert und abgeschmeckt. Bei Bedarf noch Flüssigkeit zugeben: Das Püree soll sämig, aber nicht zu flüssig sein.

Für das Karottengemüse die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Karottenscheiben darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Chili, Vanille und Gerstenmalz zugeben. Sobald das Malz die Karotten umschlossen hat, einen ordentlichen Schuss Weißwein zugießen. Weiterdünsten, bis die Karotten gar sind, aber noch Biss haben.

Für die Garnitur das Öl in einem Topf erhitzen und die Basilikumblätter darin kross frittieren. Das Püree auf Tellern verteilen, die Malzkarotten darauf geben und mit den Basilikumblättern garnieren.

Topinambur-Püree

- 1 EL Butter
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschnitten
- 600 g Topinambur, grob gewürfelt
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 3 Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- etwa 1/4 l Gemüsebrühe

Karottengemüse

- 1 EL Butter
- 600–800 g Karotten, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 1 rote Chili, fein geschnitten
- Mark von 1/3 Vanilleschote
- 1–2 EL Gersten- oder Reismalz
- 100 ml Weißwein

Garnitur

- frisches Basilikum
- 200 ml Pflanzenöl

Geschmorte Ochsenbacken mit Rosmarin-Kartoffel-Spießen

Von Forellen weiß man: Die Bäckchen sind das Beste. So ist es auch bei Ochsen, und bei diesen aus einem einleuchtenden Grund: Da sie nichts anderes tun als kauen und wiederkauen, sind ihre Backen den ganzen Tag über im Einsatz. Sie haben einen intensiven Rindergeschmack, sind gut trainiert und lassen die Sauce leicht gelieren. Dumm ist nur, dass Ochsenbäckchen seit dem BSE-Wahnsinn als Innereien gelten und die Schlachter sie aussortieren müssen. Gut hingegen ist, dass man das im Ausland anders sieht. Daher bekommt man im Großhandel zum Beispiel französische Ochsenbacken. Und wer bei dem Metzger seines Vertrauens nachhakt, dürfte ebenfalls fündig werden. Bei diesem Rezept werden die Backen einige Stunden in Rotwein geschmort, was sie so zart macht, dass man sie fast mit dem Löffel essen kann, und eine dichte High-Intense-Sauce entstehen lässt. Die hier vorgeschlagene Beilage hat drei Vorteile: Erstens sind Rosmarin-Kartoffel-Spieße delikater, weil die Kräuterzweige durch die Kartoffeln gezogen werden und ihr Aroma dadurch auch in deren Innerem entfalten. Zweitens machen sie optisch was her. Drittens erinnert ihre Zubereitung an das Basteln von Kastanienmännchen.

Die Ochsenbacken mit einem scharfen Messer von den groben Sehnen und von den Fettdeckeln befreien, ordentlich salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in einem massiven Topf erhitzen, den Zucker hineinrieseln lassen. Sobald dieser flüssig und hell – aber noch nicht braun – geworden ist, die Ochsenbacken mitsamt den abgeschnittenen Teilen darin kräftig anbraten. Den Knoblauch zugeben. Ist das Fleisch von allen Seiten gut gebräunt, herausnehmen und das Gemüse im gleichen Topf anbraten. Mit der Hälfte des Tomatenmarks glacieren, die Kräuter zugeben, mit einem ordentlichen Schluck Rotwein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Nun das restliche Tomatenmark und den restlichen Wein zugeben. Die Backen wieder in den Topf geben und mit so viel Wasser oder Kalbsfonds aufgießen, dass sie bedeckt sind. Deckel drauf. Das Fleisch bei niedriger Temperatur gute zweieinhalb Stunden schmoren. Die Backen danach abermals herausnehmen und zur Seite stellen. Sehnen und Fettstücke aussortieren. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, weiter reduzieren und in jedem Fall abschmecken.

Während das Fleisch schmort, werden die Kartoffeln gebacken. Diese gut waschen und den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Dann wird gebastelt: Mit einem Schaschlik-Spieß die Kartoffeln durchbohren. Einen Rosmarinzweig durch die „gelohten“ Kartoffeln ziehen, sodass auf jedem Zweig einige Kartoffeln stecken. Die Rosmarin-Kartoffel-Spieße auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen. Ab in den Ofen und dort in 30 bis 40 Minuten gar backen.

Zum Servieren pro Person eine halbe Ochsenbacke samt ein oder zwei Kartoffel-Spieße auf einem Teller anrichten und das Fleisch mit der Sauce übergießen.

Für 4 Personen

Ochsenbacken

2 Ochsenbacken
(à 400–500 g)
Salz und Pfeffer
2 EL Butterschmalz
2 EL Zucker
4 Knoblauchzehen, grob gehackt
4 Karotten,
1/2 Staudensellerie und
2 rote Zwiebeln, alles grob gewürfelt
1 kleine Dose Tomatenmark
Rosmarin und Thymian
5 Lorbeerblätter
1 Flasche Rotwein (beerig, kräftig)
evtl. Kalbsfonds

Kartoffeln

800 g festkochende, kleine
Kartoffeln (z.B. Drillinge)
1 Bund Rosmarin mit dichten
und festen Zweigen
6 EL Olivenöl
1 EL grobes Meersalz

Maishühnchen im Oktopus-Mantel, Paprikagemüse und rotem Reis

Dieses Rezept ist im Grunde eine Adaption eines Surf ‘n’ Turf-Gerichtes, bei dem Fleisch und Meeresfrüchte kombiniert werden – klassischerweise Steak mit Hummer. In diesem Fall bekommt das Maishühnchen ein Schuppenkleid aus Oktopusscheiben. Die große Frage bei Oktopus lautet: Wie bekommt man ihn zart? Bei diesem Rezept sorgen Säure und Alkohol des Weins für den gewünschten Effekt. Damit sich diese Mühe lohnt, kann man gleich ein größeres Exemplar kaufen, Teile für das Maishühnchen verwenden und den Rest am nächsten Tag als Tapa essen, zum Beispiel kurz in Olivenöl geschwenkt und mit scharfem Paprikapulver gewürzt.

Für den Oktopus zunächst den Rosé mit der gleichen Menge Wasser in einen großen Topf geben. Alle übrigen Zutaten inklusive des Oktopus zufügen und zum Kochen bringen. Etwa 45 Minuten köcheln lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. Wichtig: Den Oktopus in der Wasser-Wein-Mischung abkühlen lassen. Bei einer drastischen Temperaturschwankung würde er sich wieder zusammenziehen und die vorangegangene Dreiviertelstunde wäre umsonst gewesen.

Vor dem Braten der Maishühnchenbrüste ihre Flügelknochen freilegen – die dünne Hautschicht, die sich um den Knochen spannt, verbrennt im Ofen leicht. Hierfür das Fleisch um den Knochen rundherum abtrennen und in Richtung der Hühnchenbrust schieben, sodass der Knochen blank liegt. Die Brüste salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Brüste mit der Knochenseite nach unten anbraten. Butter, Knoblauch und Thymian dazugeben. Vor dem Wenden der Brüste etwas Zucker auf den Pfannenboden geben und die noch nicht angebratene Seite darauf legen. Wenn das Fleisch von beiden Seiten gut Farbe angenommen hat, mit dem Rosé ablöschen.

Die Maishühnchenstücke zusammen mit dem Sud in eine ofenfeste Form geben. Bei 130 bis 150 Grad etwa 15 bis 20 Minuten garen. Das Fleisch herausnehmen und den Bratensud in einen kleinen Topf gießen. Nun bekommt das Hühnchen sein Kleid: Den Oktopus in Scheiben schneiden und das Fleisch damit „ummanteln“. Zusammen warm stellen. Den Bratensud zu einer sämigen Sauce einkochen. Tomatenmark zugeben und abschmecken.

Während das Fleisch im Ofen ist, die Beilagen zubereiten: Den Reis mit Wasser im Verhältnis 1 zu 2 1/4 gar kochen. Für den Geschmack kann man neben dem Salz einen Schuss Wein, ein Lorbeerblatt oder etwas Knoblauch in das Wasser geben. Die Paprikastücke einige Minuten in heißem Olivenöl anbraten. Sie dürfen dabei Farbe nehmen. Kurz bevor sie gar sind, Butter, Kräuter und Knoblauch zugeben. Salzen und pfeffern, schließlich das Basilikum darüber streuen.

Zum Servieren die ummantelten Hühnchenbrüste auf vorgewärmte Teller mit dem Paprikagemüse und dem Reis anrichten, mit etwas Sauce übergießen.

Für 4 Personen

Oktopus

700 ml trockener Rosé
1 kleiner Oktopus
1 Bund Suppengrün, grob gewürfelt
1 EL Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
1 Spritzer Weißweinessig

Maishühnchen

4 Supreme Brüste
(Filet mit Flügelknochen und Haut)
Salz und Pfeffer
2 EL Pflanzenöl
2 EL Butter
2–3 Knoblauchzehen, grob gehackt
Thymian
1–2 EL Zucker
200 ml Rosé
1 EL Tomatenmark

Beilagen

250 g roter Reis
Salz
4 rote Spitzpaprika, entstielt,
entkernt und grob gewürfelt
3 EL Olivenöl
1 EL Butter
Rosmarin und Thymian
1–2 Knoblauchzehen, geschnitten
Salz und Pfeffer
einige Basilikumblätter, geschnitten



Weinbergpfirsich in roter und weißer Marinade

Um seine zarte Haut wird der Pfirsich von vielen beneidet. Die Farbpalette seines Fleisches reicht von Weiß über Rosa bis zu einem kräftigen Rot beim Blutpfirsich. Für dieses Dessert – man könnte es auch „Pfirsich rot-weiß“ oder „Pfirsich-Schranke“ nennen – bietet sich eine Sorte mit hellem Fleisch an, damit der Kontrast zwischen den in verschiedenfarbigen Marinaden eingelegten Obsthälften gut herauskommt. Durch die Gewürze erinnert vor allem die rote Marinade übrigens stark an Glühwein. Ob rot oder weiß – in den Marinaden lassen sich natürlich auch andere Früchte einlegen.

Für die Marinaden die jeweiligen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Saucen so lange einkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz angenommen haben.

Die Pfirsiche mit kochendem Wasser begießen, danach mit kaltem Wasser abschrecken. Nach dieser Temperatur-Behandlung lässt sich die Schale leicht abziehen. Die Pfirsiche längs halbieren und den Kern entfernen. Vier Hälften in die weiße, die vier anderen in die rote Marinade legen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zum Servieren je eine rote und eine weiße Pfirsichhälfte aufeinanderlegen und mit den beiden Marinaden dekorieren.

Für 4 Personen

Rotweinsteinmarinade

1/2 l Rotwein
200 g Zucker
2–3 Stück Sternanis
1 Zimtstange
5 Nelken
3 Lorbeerblätter
Schale von 1 Orange

Weißweinsteinmarinade

1/2 l Weißwein
200 g Zucker
1 Stück Sternanis
3 Lorbeerblätter
Schale von 1 Zitrone

Außerdem

4 reife Pfirsiche mit hellem Fleisch



Frank Kämmer, Jg. 1968, war viele Jahre als Sommelier in der Spitzengastronomie tätig und erlangte 1996 als erster Weinkellner in Deutschland den höchsten internationalen Titel des Berufsstandes, den sogenannten „Master Sommelier“. Heute ist er hauptberuflich als Consultant in der Wein- und Gastronomiebranche tätig (www.frank-kaemmer.de). Daneben schreibt er Bücher wie „Kleines Lexikon der Wein-Irrtümer“ (2006) und „Superweine aus dem Supermarkt“ (2007).



Geschmack kommt vor Aroma. *Viele Wege führen zum passenden Wein: Die einen schnüffeln, gurgeln und besuchen ein Seminar nach dem anderen. Die anderen klammern sich an schlichte Weisheiten wie Rotwein zu Wild und Weißwein zu Fisch. Was aber heißt überhaupt „passen“ – passt nicht das, was schmeckt? Und zu welcher Flasche greift man in der Küche? Etwa zu Rotwein an Wild und Weißwein an Fisch? **Frank Kämmer** hilft.*

Sie sind Experte für die Frage, welcher Wein zu welchem Essen passt. Uns interessiert nun, welcher Wein in welches Essen passt. Gelten beim Kochen mit Wein die gleichen Regeln wie beim Trinken von Wein?

Ich würde die Perspektive wieder herumdrehen und fragen, welchen Wein ich zu dem jeweiligen Essen trinken möchte. Und diesen Wein würde ich auch für die Zubereitung verwenden. Man sollte es sich nicht zu kompliziert machen. Kaum jemand, der abends zum Essen Wein trinkt, will ein Gourmet-Erlebnis haben. Man will einfach ein ordentliches Glas Wein. Insofern geht es um die Frage, welche Kombination nicht weh tut. Alles andere ist Kür. Die wichtigste Regel lautet, dass es auf den Geschmack des Weines ankommt und nicht auf sein Aroma.

Was ist der Geschmack, was das Aroma?

Aromen sind die feinen Noten, die wir – auch über den Rachenraum – mit der Nase wahrnehmen. Ein Wein kann zum Beispiel ein Himbeer-, Vanille- oder Pfirsich-Aroma haben. Der Geschmack ist die darunterliegende Basis, die wir mit der Zunge wahrnehmen. Wir kennen eigentlich nur fünf verschiedene Geschmacksrichtungen: süß, salzig, sauer, bitter und umami. Umami bezeichnet unser Empfinden für Eiweißverbindungen. Das ist wissenschaftlich seit 100 Jahren erwiesen, dennoch gibt es kein deutsches oder europäisches Wort dafür, sondern nur den japanischen Begriff.

Und die Geschmacksrichtung des Essens gibt vor, welchen Geschmack der Wein haben sollte? Genau. Auch viele Sommeliers verwechseln Geschmack mit Aroma. Es bringt zum Beispiel überhaupt nichts, wenn ich zu Vanilleeis mit Himbeeren als Dessert einen trockenen Rotwein mit einem Himbeeraroma einschenke. Das klingt vielleicht gut, weil die Aromen zueinander passen. Es schmeckt aber fürchterlich, weil der Wein einfach nicht süß genug ist und damit die Basis fehlt.

„Der Wein muss mindestens genauso süß sein wie das Essen.“

77

Inwiefern?

Wenn man etwas Süßes isst und einen trockenen Wein dazu trinkt, wird der Wein sauer und bitter schmecken – ganz gleich, wie fruchtig sein Aroma ist. Das kennt man vom Kaffee: Wenn man zu einem gesüßten Kaffee einen Keks isst, meint man, man hätte noch gar keinen Zucker in den Kaffee getan. Der Keks lässt den Kaffee bitterer schmecken. Grundsätzlich darf das Essen nie süßer sein als der Wein. Oder umgekehrt: Der Wein muss mindestens genauso süß sein wie das Essen. Zu einem Dessert passen also süße Weine.

Ist das nicht auch eine Frage des persönlichen Geschmacks?

Nein, das ist ja das Spannende. Denn das, was schmeckt, ist nicht dem Zufall überlassen. Da sind physiologische Wirkungen am Werk, die bei jedem Menschen gleich sind. Es gibt universale Wechselwirkungen zwischen Wein und Speise. So überhöht die Zunge nach dem Genuss von Süßem die Wahrnehmung von Säure extrem. Man kann es natürlich klasse finden, wenn ein Wein plötzlich irrsinnig sauer schmeckt. Aber letztlich streben wir eine Harmonie zwischen Wein und Speise an.

Was ist neben der Süße noch wichtig?

Die Säure. Wenn man ein säurebetontes Essen hat, sollte man dazu ebenfalls einen säurebetonten Wein trinken. Säure balanciert sich genauso aus wie Süße. Darüber wurde schon viel Unsinn geschrieben. Zum Beispiel: Wenn Sie ein säuerliches Gericht wie Sauerbraten essen, sollen Sie auf keinen Fall noch einen säurebetonten Wein dazu trinken. Das Gegenteil ist richtig. Man muss nur mal darauf achten, was die Leute intuitiv tun. Ich habe noch nie jemand erlebt, der sich zum Sauerbraten oder zum Wurstsalat einen dicken Chardonnay bestellt. Die bestellen sich alle einen sauren Riesling, weil sich die Säure des Essens und des Weins ausgleicht.

Süße zu Süße, Säure zu Säure. Gilt das auch für die anderen Geschmacksrichtungen?

Nein, da muss man aufpassen. Bitterkeit pendelt sich zum Beispiel nicht gegenseitig aus, Bitterstoffe summieren sich. Wenn Sie also etwas Bitteres im Essen haben, sollten Sie keinen Wein mit viel Gerbsäure anbieten. Stellen sie sich zum Spargel einen Wein mit viel Gerbsäure vor – das schmeckt nicht. Zum Spargel passt ein weicherer Wein, der wenig Säure und mehr Fett hat, wie ein Chardonnay oder ein Müller-Thurgau.

Was trinkt man zu scharfem Essen?

Schärfe ist eigentlich kein Geschmack, sondern ein chemischer Prozess auf der Zunge, der meldet „Hier brennt’s“ und „es muss gelöscht werden“. Und wie löscht man scharfes Essen am besten? Durch Süße im Wein. Süße, fruchtige Weine wie der Gewürztraminer passen deshalb ganz herrlich zur asiatischen Küche. Auf keinen Fall löscht man durch einen hohen Alkoholgehalt, der verstärkt die Schärfe noch.

Und wie ist es bei umami?

Das ist ein ganz heikles Thema. Umami heißt wörtlich übersetzt „wohl-schmeckend“. Nur nehmen wir umami nicht als eigene Geschmacksnuance wahr, sondern nur indirekt als lecker, würzig oder fleischig. Eine Disharmonie von Wein und umami schmecken wir allerdings ganz deutlich. Wenn man zu Jakobsmuscheln, die sehr umamihaltig sind, säuerlichen Rotwein mit viel Gerbsäure trinkt, schmecken die Muscheln metallisch. Das ist die Wechselwirkung mit umami. Das gleiche passiert bei der Kombination von Parmaschinken und Rotwein. Wenn man aber ein paar Tropfen Zitronensaft auf den Schinken träufelt, verschwindet das Metallische, weil man den Säuregehalt des Schinkens durch den Zitronensaft verstärkt.

Heißt: Zum Parmaschinken immer einen säurearmen Rotwein?

Genau. Und was trinken die Spanier gerne zum Serranoschinken? Sherry! Ein extrem alkoholhaltiger und säurearmer Wein.

Ist der Geschmack tatsächlich die einzige Sache, auf die man achten muss?

Es gibt noch ein wichtiges Thema: die Intensität. Man kennt Sprüche wie „kein Geschmack soll Herr oder Diener sein“ – alles soll sich ausbalancieren. Logisch, dass man zu einem feinen zarten Essen, etwa zur gekochten Forelle, keinen dicken kalifornischen Chardonnay geben sollte. Zu einem derben Essen passt ein kräftiger Wein, zu einer feinen Speise ein graziler Wein.

Gibt es eigentlich Weine, die zum Kochen ungeeignet sind?

Grundsätzlich sind gerbsäurebetonte Weine problematisch, denn das Tannin verstärkt sich beim Einkochen und das Gericht wird bitter. Man sollte auch keine grazilen Weine wie einen jungen Burgunder verwenden, denn von ihrer Feinheit bleibt beim Kochen nichts mehr übrig. Am besten eignen sich robuste Weine, die eine saftige Frucht haben.

Beim Wein gibt es viele Weisheiten. Zum Beispiel, dass zu Käse Rotwein besser passt als Weißwein. Kann man sich auf solche Regeln verlassen?

Ha, Rotwein und Käse. Völliger Blödsinn. Ich behaupte, dass mindestens 60 Prozent der Käse viel besser zu Weißwein passen als zu Rotwein. Es gibt sogar Käse, die zu Rotwein richtig widerlich schmecken. Wenn Sie Münsterkäse zum Rotwein essen, schmeckt das, als hätten sie einen Kuhstall ausgeschleckt. Auch viele Hartkäse gehen mit Rotwein überhaupt nicht. Viele Weisheiten sind leider keine Wahrheiten, sondern nur Halbwahrheiten, Vorurteile oder schlicht Irrtümer.

Passt nicht auch weißer Süßwein gut zum Käse?

Ja, besonders dann, wenn es ein besonders scharfer oder salziger Käse ist. Auf die Grundregeln des Geschmacks kann man sich eben verlassen.

Jetzt muss man im Geschäft nur noch die Flasche Wein mit dem gewünschten Geschmack finden. Wie macht man das?

Wenn man ohne jedes Grundwissen im Supermarkt vor dem Regal steht, ist es eigentlich zu spät. Man sollte sich ein kleines Vokabular zulegen, um zu wissen, welcher Wein sauer, welcher säurearm und welcher gerbsäurebetont ist. In der Weinhandlung kann man sich beraten lassen. Ich würde allerdings nicht den Weinändler fragen, welchen Wein er mir zu diesem oder jenem Essen empfiehlt. Man überlegt sich besser vorher, wie Speise und Wein zusammen funktionieren, und fragt dann nach zum Beispiel einem kraftvollen, säurearmen Weißwein. Damit kann der Weinändler eher etwas anfangen. Hilfreich ist es, wenn man Wein von einem Erzeuger kauft, von dem man schon mal einen guten Wein getrunken hat. Das ist viel wichtiger, als immer Chianti oder Bordeaux zu kaufen. Es gibt guten Chianti und es gibt schlechten Chianti. Aber wenn man bei einem Winzer einen guten Wein gefunden hat, sind seine anderen Weine wahrscheinlich auch gut.

Kann man sich eigentlich mit der Regel weiterhelfen, dass Weine gut mit Speisen harmonieren, die aus der gleichen Region stammen?

Meistens schon. Einen lokalen Käse können Sie gut mit einem lokalen Wein kombinieren. Und für ein Bœuf Bourguignon nimmt man natürlich einen kräftigen Burgunder. Das passt.