

ASIATISCHE KÜCHE & WEIN



Asiatische Küche? Europäische Küche? Verallgemeinerungen, die eine enorme Vielfalt von Gerichten unter einen Hut bringen wollen. Inzwischen hat sich der Begriff »Asiatische Küche« bei uns eingebürgert und steht für eine Reihe europäisierter, meist süß-saurer oder stark gewürzter Gerichte mit exotischen Zutaten. Generell gilt: Scharfe und süß-saure Gerichte harmonieren sehr gut mit restsüßen Weißweinen, insbesondere mit Rieslingen. Das gilt auch für sehr scharfe Thai-Gerichte.

Frühlingsrollen

Die knusprig frittierten Teigrollchen sind vorwiegend mit Gemüse gefüllt, können aber auch Fleisch, Fisch oder Krustentiere bergen. Serviert werden sie bei uns meist mit süß-sauren Saucen. Fruchtige, weitgehend trockene Weißweine harmonieren sehr gut mit Frühlingsrollen. Handelt es sich um scharfe Varianten, passen halbtrockene Weine besser.

Weinempfehlung

Scheurebe Spätlese trocken

Franken (Deutschland)

- ▶ Preisklasse: 1–2
- ▶ 1–6 Jahre



Meist wird die Scheurebe als Lieferant grässlicher Massenweine missbraucht. Einige fränkische Winzer, besonders in Iphofen, keltern aus der aromatischen Rebsorte jedoch bezahlbare Spitzengewächse.

Alternative Weine

Sauvignon blanc, *Coastal Region (Südafrika)*

- ▶ Preisklasse: 1–2
- ▶ 1–3 Jahre

Chardonnay, *Marlborough (Neuseeland)*

- ▶ Preisklasse: 2–4
- ▶ 1–3 Jahre

Viognier, *Santa Barbara County (Kalifornien)*

- ▶ Preisklasse: 2–4
- ▶ 1–4 Jahre

Tipp

Weißweine aus Übersee sind nur selten ganz trocken. Das gilt besonders für Chardonnays. Daher passen sie fast ohne Ausnahme gut zu asiatischen Gerichten.

Currygerichte

Es gibt ungezählte Curryvariationen – ob als Pulver oder Paste –, die sich in Aroma und Schärfe deutlich unterscheiden. In jedem Fall ist das aromatische Volumen von Currygerichten beachtlich. Gerichte mit reichlich Curry, oft in Verbindung mit fruchtigen Zutaten, haben schon manchen Sommelier an den Rand der Verzweiflung gebracht.

Weinempfehlung

Riesling Kabinett

Mosel/Gemeinden Leiwen und Trittenheim (Deutschland)

- ▶ Preisklasse: 1–2
- ▶ 3–10 Jahre



Die relativ schweren Böden der Gemarkungen Leiwen und Trittenheim bringen für Moselverhältnisse weiche Rieslinge mit milder Säure hervor. Ihre robuste Struktur (→ S. 13) hält sogar scharfen Currysaucen stand.

Alternative Weine

Vouvray sec tendre, Loire (Frankreich)

- ▶ Preisklasse: 2–3
- ▶ 2–10 Jahre

Rieslaner Spätlese, Franken (Deutschland)

- ▶ Preisklasse: 1–2
- ▶ 2–10 Jahre

Chardonnay, Mendoza (Argentinien)

- ▶ Preisklasse: 1–2
- ▶ 1–3 Jahre

Tipp

Bei scharf gewürzten Currygerichten kommt es nicht so sehr darauf an, ob man sie mit Huhn, Schweinefleisch, Fisch oder Gemüse zubereitet. Maßgebend ist immer das Würzen mit Curry an sich.

Süß-saure Gerichte

Streifen von gebratenem Schweinefleisch, Huhn oder Rindfleisch und Gemüse werden mit süß-saurer Sauce serviert und können je nach Chilianteil ziemlich scharf sein. Ihr geschmacklicher Schwerpunkt liegt auf dem lebendigen Kontrast von süß und sauer mit scharfen Aspekten. Filigrane Mosel-Rieslinge fügen sich sehr gut in das delikate Gleichgewicht ein.

Weinempfehlung

Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer (Deutschland)

- ▶ Preisklasse: 1–3
- ▶ 3–12 Jahre



Mit ihrer filigranen (→ S. 12), zerbrechlich wirkenden Struktur (→ S. 13) halten Mosel-Spätlesen nicht nur erstaunlich gut gegen Schärfe und Säure stand, sondern erfrischen zudem mit kristallklaren Fruchtaromen.

Alternativer Wein

Scheurebe Spätlese, *Ortenau/Baden (Deutschland)*

- ▶ Preisklasse: 1–2
- ▶ 1–8 Jahre

Tipp

Spätlesen von der Mosel können hervorragend altern. Ihre Süße wird mit steigendem Alter zunehmend verdeckt und es kommen verstärkt mineralische Geschmacksnoten zum Vorschein. Zu asiatischen Gerichten passen junge Rieslinge bis zum Alter von etwa fünf Jahren am besten.