

BERND KREIS

ESSEN & WEIN

Über 400 perfekte Kombinationen



Hallwag

Inhaltsverzeichnis

Zum Gebrauch	3
Wege zum Tafelglück	4
Erfolgreich kombinieren	6
Das passt immer	10
Problemfälle	11
Welcher Wein zum Kochen?	12
Der Menüaufbau.....	13
Die Weinfolge	13
Wein richtig servieren	13
Vorspeisen und Wein.....	16
Salate und Wein	34
Suppen und Wein	42
Fisch und Wein.....	50
Geflügel und Wein	70
Fleisch und Wein	84
Vegetarische Küche und Wein	110
Käse und Wein	124
Dessert und Wein	132
Register nach Weinen	146
Register nach Gerichten	156
Impressum.....	160

EXTRA

Aperitif	26
Weine für Party und Gartenfest	60
Syrah zum Kebab	78
Sauce und Wein.....	96
Schokolade und Wein.....	140

Zum Gebrauch

Dieser Hallwag Kompass, geschrieben aus der Sicht meiner langjährigen Berufserfahrung als Sommelier, soll Ihnen als Wegweiser für die sichere Kombination von Wein und Essen dienen. Es werden darin nicht nur Empfehlungen abgegeben, sondern auch deren Hintergründe erläutert, was Ihnen unzählige Möglichkeiten für eigene Kombinationen eröffnet.

Nach einer kurzen Einführung über den Umgang mit Wein sind ab Seite 16 zahlreiche Gerichte mit passenden Weinempfehlungen beschrieben. Jedes Gericht steht hier als Beispiel für eine ganze Gruppe von Speisen, die mit ähnlichen Weinen kombiniert werden können. Der am besten passende Wein wird jeweils als erster aufgeführt, danach folgen Alternativen oder mögliche Varianten bei abweichender Zubereitungsart. Die Farbe der Weinflasche beim Hauptwein (♂) bzw. der Schrift bei den alternativen Weinen zeigt an, ob es sich um **Rotwein**, **Rosé** oder **Weißwein** handelt. Bei jedem Wein finden Sie eine Empfehlung für die beste Trinkreife (♀) und die optimale Trinktemperatur (♁). Beide Informationen sind im Zusammenhang mit dem beschriebenen Gericht zu betrachten. Die ebenfalls aufgeführte Preisspanne (€) entspricht dem Preisniveau passender Qualitäten im Weinhandel. Weicht der tatsächliche Preis bedeutend ab – vor allem nach unten –, ist Vorsicht angebracht, denn nichts ist so teuer wie schlechter Wein!

Preisklassen:

1	5–10 €	3	15–20 €	5	über 25 €
2	10–15 €	4	20–25 €		

Dass dieser Kompass Sie, liebe Leserin und lieber Leser, zu kulinarischen Freuden führen möge, wünscht Ihnen

Ihr





WEGE ZUM TAFELGLÜCK

Was gibt es Schöneres,
als seine Gäste mit einem liebevoll
zubereiteten Essen zu verwöhnen?
Fließen dann zu den einzelnen Speisen
auch noch die passenden Weine ins Glas,
steht dem Tafelgenuss nichts mehr im Weg.

Seien Sie sicher: Mit den in diesem
Buch empfohlenen Kombinationen

liegen Sie als Gastgeber
immer richtig.

Spaghetti vongole

Pasta, Olivenöl, Petersilie, Muschelfond (→ S. 62) und knackige Herzmuscheln: In diesem italienischen Klassiker vereint sich feiner Nudelgeschmack mit der Frische des Meeres. Die sublimen Aromen und die kernige Struktur des Gerichts fordern einen Weißwein, der das zarte Aromenspiel nicht aus dem Gleichgewicht bringt und trotzdem standfest ist. Bei Weinen, die im Barrique ausgebaut wurden, sollte sichergestellt werden, dass sie nicht nach Holz schmecken.

Soave Classico Superiore

Venetien (Italien)

€ 1-3  1-4 Jahre  8-10°C



Der Soave mit seinen feinfruchtigen Aromen und der soliden, mineralischen Struktur ist ideal. Müller-Thurgau ist eine interessante würzige Alternative, Friulano setzt erfrischend bittere Akzente.

Müller-Thurgau, Südtirol (Italien)

€ 1-2  1-3 Jahre  7-10°C

Friulano, Friaul (Italien)

€ 1-2  1-3 Jahre  8-10°C

Montlouis, Loire (Frankreich)

€ 2  2-8 Jahre  9-12°C

Info Käse und Meeresfrüchte passen nicht zusammen. Deshalb wird zu Pasta mit Meeresfrüchten in Italien nie Parmesan angeboten. Auch Meeresfrüchte-risotto wird immer ohne Käse zubereitet.

Sushi

Bei uns werden aus der riesigen Sushivielfalt meist nur Maki-Sushi, Nigiri-Sushi und Sashimi angeboten. Aber selbst diese beschränkte Auswahl bietet einen enormen Variantenreichtum. Sushi werden überwiegend mit Fisch zubereitet. Mit Sojasauce und Wasabi kann individuell nachgewürzt werden. Eingelegte Ingwerscheiben helfen beim Neutralisieren zwischen den einzelnen Happen. Die Vielfalt der Zutaten macht die Weinauswahl schwierig.

Riesling feinherb

Mosel (Deutschland)

€ 1-2  2-10 Jahre  7-10°C



Riesling mit einem Hauch Restsüße besitzt die perfekte Struktur für Sushi, darf aber nicht zu fruchtbetont ausfallen. Saumur und Vouvray unterstreichen vor allem die Meeres- und Fischaromen.

Saumur blanc, Loire (Frankreich)

€ 2-3  2-10 Jahre  8-11°C

Vouvray sec-tendre, Loire (Frankreich)

€ 2-3  1-4 Jahre  7-10°C

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marken (Italien)

€ 1-2  1-3 Jahre  8-10°C

Syrah zum Kebab

Das Fastfoodangebot ist vielfältig und wird laufend durch neue Ideen bereichert. Man könnte nun denken, dass Wein auf keinen Fall zu dieser Art von Nahrung passt – und schon gar nicht zu der Art und Weise, wie sie oft verzehrt wird. In Wirklichkeit gibt es jedoch eine ganze Reihe typischer Fastfoodprodukte, die hervorragend mit Wein harmonieren.

GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN VON FASTFOOD

Die meisten Fastfoodgerichte bestehen zu einem mehr oder weniger großen Teil aus Fleisch. Andere sind ganz vegetarisch und einige werden mit Fisch zubereitet. Alle aber sind auf den Durchschnittskonsumenten ausgerichtet und haben klar erkennbare Gemeinsamkeiten. So ist immer eine süße Geschmackskomponente vorhanden, ebenso eine fruchtige Aromenfülle. Die Struktur der einzelnen Komponenten ist eher weich, die Saucen sind reich und cremig, was ein geschmeidiges Mundgefühl hervorruft. Aus diesen Gemeinsamkeiten können bereits Weineigenschaften abgeleitet werden, die hervorragend mit diesen Gerichten harmonieren.

VOLLMUNDIGE ÜBERSEEWINE SIND ERSTE WAHL

Weine, die mit Fastfood harmonieren, müssen körperreich sein, dazu eine ausgeprägt fruchtige Aromatik und einen moderaten Säuregehalt aufweisen. Sie sollten trocken, aber nicht zu herb sein. Betonte Mineralität ist hier ebenso unerwünscht wie kräftige Tannine. Das führt uns zu einem Weintyp, der am häufigsten in Übersee erzeugt wird.

Zu einem Hamburger passt Cabernet Sauvignon aus Kalifornien, Chile, Argentinien, Südafrika oder Westaustralien sehr gut. Tortillas, Tacos, Fajitas, Burritos und Enchiladas sind häufig pikant abgeschmeckt und

brauchen daher noch vollmundigere Weine. Ideal sind Zinfandel, argentinischer Malbec oder australischer Shiraz. Ein guter Kebab oder Lahmacun verträgt einen sehr würzigen Rotwein wie Primitivo, Pinotage, Syrah oder Merlot. Falafel, frittierte Kichererbsenbällchen, passen sehr gut zu weichen Chardonnays oder Grauburgundern mit mindestens 13 Prozent Alkohol. Zu Wraps mit Scampi, Thunfisch und anderen Fischen empfiehlt sich ein vollmundiger Sauvignon blanc oder ein Chardonnay ohne Holzgeschmack. Baguette-Sandwiches harmonieren sehr gut mit kräftigen Chardonnays und mit Sauvignon blanc.

Einige Fastfoodgerichte können sich aber beim besten Willen nicht mit Wein anfreunden. Dazu zählen Fish and Chips, fast alle Bratwurstsorten und Currywurst. In diesen Fällen geht nichts über ein frisches Bier.

Auch verwöhnte Gaumen genießen mal Fastfood. Warum nicht einen fruchtigen Rotwein zum saftigen Hamburger?



Essen & Wein macht Sie zum perfekten Gastgeber:

Kurze Einführung ins Thema



Mehr als 400 Weinempfehlungen
zu über 100 Gerichten und Käsesorten



Standardkombinationen,
mit denen Sie immer richtigliegen



Fünf interessante Extra-Themen



Glossar der wichtigsten
Wein- und Küchenbegriffe

