



# Die Qual der (Wein-)Wahl

Den passenden Wein zu einer bestimmten Speise auszusuchen ist eine Kunst – aber davor sollte man sich nicht abschrecken lassen. Am meisten lernt man, indem man es einfach versucht. Das Ziel sollte sein, dass sich die Aromen einer Speise und eines Weines gegenseitig verstärken und nicht die einen die anderen überdecken. Kompetente Hilfe bei der Wahl des passenden Weines zu allen nur erdenklichen Speisen und Speisenfolgen geben die Tiroler Weinändler.

Text: Paul Salchner  
Foto: A. Linzgieseder Getränkehandel GmbH & Co KG

Ein gemütlicher Abend zu zweit steht bevor. Alles soll passen. Die Vorspeise, die Hauptspeise und auch das Dessert hat man frühzeitig ausgewählt. Jetzt gilt es nur noch, den passenden Wein zu dieser Komposition zu finden. Das sollte doch einfach und rasch zu erledigen sein. Denkste! Die Frage nach dem passenden Wein zu einem bestimmten Essen ist eine, die nicht nur den Feinschmeckern, den Köchen und den Winzern schon seit Jahrhunderten Kopfzerbrechen bereitet. Gleich eines vorweg: Eine allgemeingültige Antwort, welcher Wein zu welchem Essen getrunken werden soll, hat es nie gegeben und wird es auch nie geben. Schon alleine die Vielfalt der Speisen und der Weine, die uns heute geboten wird, aber auch die Unterschiedlichkeit der Geschmäcker, schließen diese aus. In diesem Zusammenhang stellt sich auch die Frage, ob es Weine gibt, die tendenziell zu den meisten Speisen passen, oder Speisen, zu denen Wein eher nicht schmeckt?

## Vertrauen auf den eigenen Geschmack

„Aufgrund der großen Vielfalt der Rebsorten und der Ausbaustile findet man eigentlich fast immer einen passenden Wein. Insbesondere die Vertreter der Burgunderfamilie, wie zum Beispiel Blauburgunder oder St. Laurent, passen zu sehr vielen Speisen. Eines der wenigen Gerichte, zu denen Wein nicht wirklich gut mundet, ist die Gulaschsuppe. Dazu schmeckt ein Glas Bier einfach wesentlich besser“, erläutert Alfred Linzgieseder von der A. Linzgieseder Getränkehandel GmbH & Co KG aus Ehrwald, die ein äußerst reichhaltiges Weinsortiment für ihre Kunden im Programm hat.

Wer zum Essen hin und wieder gerne ein Glas Wein trinkt, wird seine eigenen Vorlieben bereits entwickelt haben. Dabei ist die Frage, ob die jeweilige Kombination die richtige ist, nicht unbedingt entscheidend. Wichtig ist dabei, dass man sich auf den eigenen Geschmack verlässt und immer der eigene Genuss im

Vordergrund steht. Ist man hingegen Gastgeber, sollte man nicht nur an sich denken, sondern jenen Wein auswählen und anbieten, der zu einer bestimmten Speise „wirklich“ am besten passt. Bei dieser Frage helfen die zahlreichen Tiroler Weinändler kompetent weiter.

## Harmonie zwischen Speise und Wein

Das Sprichwort „Regeln sind da, um gebrochen zu werden“ kann eingeschränkt auch auf Wein als Speisebegleiter angewendet werden: Heute werden die jeweiligen Vorgaben nicht mehr so streng gehandhabt wie früher und die einst starren Regeln haben sich gelockert: „Der Weintrinker ist mutiger geworden und trinkt jenen Wein, der ihm zum jeweiligen Gericht am besten schmeckt. Wenn man ein paar einfache Richtlinien berücksichtigt und den Wein an das Essen anpasst, kann man den Gesamtgenuss sicherlich noch steigern“, ist Linzgieseder überzeugt. Der zum Essen servierte Wein sollte „nur“ die zweite Geige spielen, die Aromen der Speisen unterstützen und sie optimal zur Geltung bringen. Wein und Essen sollten sich niemals gegenseitig Konkurrenz machen.

Eine wichtige Rolle bei der Weinwahl spielt die Zubereitungsart der Speisen: Es macht zum Beispiel einen großen Unterschied, ob man eine Speise stark würzt oder nicht, ob sie warm oder ob sie auf dem Grill zubereitet wurde. „Bei schärferen Speisen, wie etwa Wokgerichten, die sehr modern sind, sollte der Wein mehr Restzucker enthalten – dadurch wird die Schärfe etwas neutralisiert. Bei Salaten sollte man darauf achten, dass der Wein nicht zu trocken und nicht zu säurehaltig ist, weil sich die Säure von Essig und Wein am Gaumen addiert“, empfiehlt Linzgieseder.

## Neue Kombinationen ausprobieren

Eine der Grundregeln, die früher Gültigkeit hatte, war jene, dass man zu rotem Fleisch oder zu Braten bevorzugt Rotwein trinkt, wohingegen man zu Geflügel oder zu Fisch einen Weißwein reichte. Diese Vorgaben gelten heute nicht mehr so uneingeschränkt, obwohl man mit diesen Kombinationen selten falsch liegt. Dazu meint Linzgieseder: „Diese Regeln sind an und für sich aufgehoben. Getrunken wird heute,

was Spaß macht und schmeckt, was nicht bedeuten muss, dass alles zusammenpasst. Heute ist es auch kein Tabubruch mehr, wenn man zum Beispiel zu gegrilltem Fisch einen leicht gekühlten Rotwein serviert. Am besten probiert man einfach sehr viele Kombinationen von Wein und Speise aus, um zu erfahren, was einem am besten zusagt.“ Viele Gerichte variieren in ihren Geschmacksrichtungen, deshalb sollte man nicht immer ein und denselben Wein servieren. „Eine entscheidende Rolle spielt beispielsweise die zu einer Speise gereichte Sauce. Viele Sommeliers suchen den Wein sogar nach der Sauce aus“, weiß Linzgieseder. Eine Frage bei der Weinauswahl zum Essen spielt zudem die Jahreszeit: Schwere und tanninreiche Weine passen besser in die kalte Jahreszeit, leichte und fruchtige Weine besser in den Sommer.

## Weinwechsel im Laufe des Menüs

Hat man die passende Komposition aus Speise und Wein gefunden, stellt sich gleich die nächste Frage: Soll man noch vor dem ersten Bissen anstoßen und sich einen Schluck gönnen oder soll man damit bis während des Essens warten? „Das ist eine sehr subjektive Angelegenheit. Ich neige dazu, vorher den ersten Schluck zu nehmen, weil ich meine, dass man dem Wein die Chance geben soll, zu zeigen, wie er für sich alleine und in Kombination mit den Speisen schmeckt“, so Linzgieseder.

Niveaull ist auch ein Wechsel des Weines im Laufe eines Menüs: So kann vor dem Essen ein Aperitif wie ein erfrischender Schaumwein oder ein leichter Weißwein serviert werden. Danach kann es weitergehen mit einem kräftigen, trockenen Weißwein, später können Rotweine folgen, zum Abschluss kann auch ein Dessertwein serviert werden. Ob und wie häufig man bei einem Essen den Wein wechselt, hängt natürlich mit der Zusammenstellung des Menüs zusammen, aber auch ob man mehrere Gäste eingeladen hat und wie aufwändig man dieses gestalten möchte. „Der Wechsel des Weines im Laufe eines Menüs macht generell Sinn, weil jedes Gericht einen eigenen Charakter hat und zu jedem ein anderer Wein passt“, fasst Alfred Linzgieseder zusammen.



„Der ideale Wein bringt den Geschmack einer Speise zur Geltung, ohne ihn aber zu überdecken.“

Alfred Linzgieseder

## 7 allgemeine Grundregeln zu Wein und Essen

1. Zu leichten Speisen serviert man seinen Gästen am besten leichtgewichtige Weine, bei schweren Speisen hingegen sollte man schweren Weinen den Vorzug geben.
2. Die Süße in einer Speise und die Süße eines Wein heben sich gegenseitig auf. Das Ergebnis ist ein harmonischer Geschmack. Deshalb passt Süßwein sehr gut zu einem süßen Dessert.
3. Will man den Eindruck der Süße in einem Gericht verstärken, greift man zu alkoholreichen Weinen.
4. Für scharfe Gerichte aus der asiatischen Küche ist es mitunter schwierig, einen passenden Wein zu finden. Der Schärfe, etwa jener von Chili und Ingwer, kann man beispielsweise einen Gewürztraminer oder auch einen kräftigen Riesling entgegensetzen.
5. Zu stark fetthaltigem Essen serviert man eher gerbstoff-, säure- und alkoholreiche Weine, weil diese die Eigenschaft mitbringen, das Essen leichter verdaulich werden zu lassen.
6. Stark gerbstoffhaltige Weine sollten nicht mit allzu süßen, salzigen oder bitteren Speisen kombiniert werden; diese Weine bieten sich unter anderem als Begleiter zu Gegrilltem an.
7. Serviert man zu einem mehrgängigen Menü eine Folge von Weinen, gilt: leichte und spritzige Weine vor kräftigen Weinen sowie junge vor älteren Weinen und Weiß- vor Rotwein.

