







MUSS

„EINE MAHLZEIT OHNE WEIN IST WIE EIN TAG OHNE SONNE“

– DIESES SPRICHWORT NEHMEN SICH DIE MENSCHEN NICHT NUR IN WEINBAUREGIONEN
ZU HERZEN. WEIN PASST ZU DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN GERICHTEN
... MAN MUSS SICH ALLERDINGS DIE MÜHE MACHEN, EINE WEINAUSWAHL ZU TREFFEN, DIE IN DER
LAGE IST, DIE GESCHMACKLICHE INTENSITÄT VON SPEIS UND TRANK AUSZUGLEICHEN.

SCHWIMMEN!



Der Grund dafür liegt im menschlichen Geschmackssinn; die im Essen und im Wein enthaltenen Säuren und Bitterstoffe addieren sich und verderben so bei säurestarkem Wein und sauren Speisen wie Matjes und Brathering schnell den Essgenuss. Aus diesem Grund lassen Weinexperten Speisen mit geringer Säure durch säurebetonte Weine und umgekehrt Speisen mit hoher Säure durch Weine mit einer zarten Säurestruktur begleiten. Trotz dieser Einschränkungen ergeben sich zahlreiche spannende Kombinationsmöglichkeiten, wenn es darum geht, Wein und Speisen zu paaren. Etwas reduziert wird die Auswahlmöglichkeit bei Fisch und Meeresfrüchten. Wer allerdings glaubt, das Gebot „Zu Fisch trinke man Weißwein“, das noch unsere Großeltern und Eltern beim Etikette-Unterricht mit auf den Lebensweg bekamen, sei unumstößlich, irrt. Zwar liegt man auch heute noch – da kann man moderne Trends noch so sehr betonen – nicht ganz falsch mit dieser Regel, doch ist sie eine unvollständige Empfehlung, die uns unter Umständen prägende Geschmackseindrücke vorenthält.

KAVIAR

Das gültige Hauptargument der Weinexperten für Weißwein ist, dass besonders weißer Fisch und Schalentiere einen tanninbetonten Rotwein gern mit einem unangenehmen bitter-metallischen Beigeschmack versehen. Eine Besonderheit, die man auch bei einer klassischen Luxus-Kombination erleben kann: Kaviar und Champagner. Champagner wird meist aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gewonnen, einer weißen und zwei roten Trauben. Beim **Blanc de Blanc**, dem ausschließlich aus Chardonnay gekelterten Champagner, kommt der Beigeschmack nicht auf, und auch höherwertige Champagner vertragen sich meist ausgezeichnet mit den feinen Eiern des Störs. Eine schöne Kombination stellt auch das Zusammenspiel von Kaviar und Champagner mit anderen Komponenten dar. Sterneköche wie **Joachim Wissler** haben dazu raffinierte Kombinationen kreiert, beispielsweise einen **Geeisten Blumenkohlschaum mit Jakobsmuschel und Imperialkaviar**, für den gedämpfte Blumenkohlröschen fein püriert und mit in flüssiger Sahne gelöster Gelatine vermergt werden, der zuvor ein Schluck Champagner beigemischt wurde. Die Mousse im Glas bildet für Wissler die Grundlage für eine Schicht Kaviar, die von dünnen Scheiben frischer Jakobsmuscheln gekrönt wird. Der 3-Sterne-Koch empfiehlt dazu kräftigen trockenen Chardonnay aus dem Burgund, wie den **Corton Charlemagne**, einen von Burgunds Winzerstar **Vincent Girardin** sorgfältig gepflegten **Grand Cru**, der (leider) auch preislich hervorragend zum Imperialkaviar passt. Doch schließlich bringt man solche Luxusgerichte nicht jeden Tag auf den Tisch – auch auf der Speisekarte im feinen Schlosshotel Bensberg nehmen sie einen krönenden Platz auf der Menükarte ein.

AUSTERN

Ein anderer Bestandteil der Haute Cuisine, wengleich ungleich preisgünstiger als Kaviar, sind Austern. Der perfekte Begleiter zur Auster ist ein leichter und völlig trockener Weißwein aus Frankreich. Der **Muscadet de Sèvre et Maine**, ein ausgesprochen neutraler Wein von der Loire, wie ihn Louis de Bruc keltert, zeichnet sich durch eine feine Hefe-Note aus. Der **Chablis** – wie von Brocard mit seinen Aromen von Williams-Christ-Birne und Mirabelle, seiner dezenten floralen Note und seiner feinen unaufdringlichen Säure – unterstreicht die Feinheit der Auster. Gut passt auch ein **Sauvignon Blanc** von der Loire, wo die Appellationen Sancerre (z.B. **Tradition Sancerre** von der **Blanc Domaine Hubert Brochard**) und **Pouilly-Fumé** (z.B. **Le Vieilles Terres** von der **Domaine Dominique Pabiot**) ausgezeichnete junge Weine liefern. Wer zu deutschen Weinen greift, sollte einen frischen, leichten Vertreter des Rieslings wählen. Ein Beispiel: **Bernkasteler Lay Riesling Kabinett** mit nur 7,5 % Alkohol von **Dr. Loosen** von der Mosel.

MIESMUSCHELN

Freunde von **Miesmuscheln** sollten einmal die **flämische** Variante probieren. Dabei werden pro Kopf drei Pfund Muscheln mit Stangensellerie, Zwiebel, Thymian und Weißwein gekocht und dann im eigenen Sud mit Brot serviert. Dazu ein Dip aus Mayonnaise und Senf und ein schöner **Weißburgunder**, wie etwa der **Traiser Weißer Burgunder & Auxerrois trocken** aus dem **Weingut Dr. Crusius** von der Nahe.

GERÄUCHERTER FISCH

Mit **Räucherlachs** oder anderen **geräucher-ten Fischvariationen** harmoniert oft ein **Blanc de Blanc-Sekt** aus Chardonnay und Chenin, so der **Cuvée Millésime**, ein **Crémant de Loire** der **Domaine de Baumard** oder ein schöner tanninarmer trockener Spätburgunder wie der **Malterdinger Spätburgunder Rotwein** aus dem badischen Weingut von **Bernhard Huber**.

HUMMER

Krustentiere wie **Langusten, Krebse** oder der beliebte **Hummer** haben durch ihren hohen Eiweißgehalt meist einen leicht süßlichen Geschmack, mit dem viele Rotweine nicht harmonieren. Ein weiterer badischer Winzer, **Karl Heinz Johner**, der zusammen mit Sohn Patrick nicht nur in der Heimat am Kaiserstuhl, sondern auch im fernen Neuseeland Wein anbaut, produziert ein exzellentes **Cuvée aus Weißem Burgunder und Chardonnay**, das nicht nur mit Hummer, sondern auch mit vielen anderen Fischgerichten gut harmoniert und das man deshalb auf den Weinkarten vieler Spitzenrestaurants findet. Gut eignet sich auch Chardonnay großer Lagen aus dem Burgund mit rauchig-nussiger Note und einer milden Art, die vom hohen Alkoholgehalt und nicht vom Restzucker resultiert. Die Gemeinden der Côte d'Or, wo diese edlen Tropfen gedeihen, sind Weinfreunden bestens bekannt: Meursault und Puligny. In Meursault wachsen die molligsten Weine, die den ganzen Mund ausfüllen, wie der **Meursault der Domaine Caillot**. Mehr Eleganz bringen allerdings die Weine aus Pulignys besten Grand Cru-Lagen mit, von denen Alexandre Dumas einst schwärmte, man müsse sie „kniend und mit entblößtem Haupt“ trinken. Leider zählen diese Weine, etwa der **Chevalier Montrachet der Domaine Leflaive**, nicht nur geschmacklich, sondern auch preislich zu den Spitzenreitern im internationalen Weißweinhimmel.

ALBARIÑO

Zum Glück gibt es zwischenzeitlich durch neue Kellertechniken und kräftige EU-Förderung auch in den anderen Mittelmeerländern interessante Alternativen, wenn man sich auf die Suche nach dem optimalen Essensbegleiter macht. Aus Spanien hört man öfters das Wörtchen **Albariño**. Der meist von kleinen Weinbauern angebaute **Albariño** ist rar und eigenwillig, genießt dennoch eine Art Kultstatus. Die Winzer der Region Rias Baixas im Südwesten Galiziens gestehen es ungern ein, dass der alkoholarme Wein mit seinen feinen Nuancen von Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten sie reich gemacht hat – der Wein passt so gar nicht ins klassische Spanienbild. Einst von Mönchen aus dem Rheingau dorthin gebracht, erinnert der meist in Stahltanks kalt vergorene Wein geschmacklich an Riesling. Wurde vor wenigen Jahrzehnten noch ein Großteil der Produktion vor Ort getrunken, so setzen die Galizier heute



auf Export und ermöglichen es so Feinschmeckern aus aller Welt, **Albariño** als perfekten Partner für Fisch und Meeresfrüchte zu entdecken. Leider hat der Boom auch einen Nachteil: Der Preis explodierte, und einige Produzenten achten bei der Produktion mehr auf Masse denn auf Klasse. Überproduktion und zu junge Reben verleihen den üblichen feinen Aromen eine unangenehme Bitternote. Deshalb ist man gut beraten, ihn von soliden Weingütern wie Senorans, La Val, Finca de Arantei oder Fillaboa zu kaufen, die sortenreinen **Albariño** erster Güte produzieren. Gute Exempel sind der **La Val Albariño** und der **Finca de Arantei Albariño**. Diese Weine passen nicht nur optimal zu Hummer und Langusten, sondern auch zu Austern und Miesmuscheln.

FISCHGERICHTE

Da die meisten Fischgerichte leichter als ihre fleischige Alternative sind und der begleitende Wein zwar eine Spannung herstellen, aber

grundsätzlich mit dem Essen harmonieren soll, sind Weißweine im Vorteil. Tanninarmer leichte Weißweine sind die Regel, während man bei Rotweinen danach suchen muss.

Doch auch beim Weißwein gibt es unterschiedliche Stile, Aromen und im Wein gebundene Extrakte. Wer einen Weißfisch wie Scholle, Kabeljau, Seezunge oder Hecht aufischt, sollte dazu möglichst einen trockenen, nicht zu schweren oder aromatischen Weißwein kredenzen. Wer seinen Fisch in gehaltvoller Sauce auf den Esstisch schickt, serviert besser gehaltvollen Wein, etwa einen **Weißburgunder oder Chardonnay**, zum Beispiel aus dem italienischen Friaul. Die Weine aus dem Collio, so der **Pinot Grigio - Colli Orientali del Friuli von Livio Felluga** oder **Marco Fellugas Chardonnay Collio**, sind dafür geradezu prädestiniert. Eine gute Richtschnur bei der Weinwahl ist die Komplexität des zu begleitenden Gerichts. Je einfacher strukturiert das Gericht, umso komplexer kann der Wein sein. Andererseits sollte ein sehr kompliziertes Fischgericht, das seinen Reiz aus unterschiedlichen, fein aufeinander abgestimmten Aromen gewinnt, einen eindeutig und klar strukturierten Wein als Begleiter bekommen.

SÜSSWASSERFISCH

Die filigranen Aromen von Süßwasserfischen wie Felchen, Forelle, Zander oder Hecht, die in milder Sauce und mit leichtem Gemüse zubereitet wurden, unterstreicht der Weinfreund optimal mit einem zurückhaltenden Weißweinpartner. Ein Beispiel: Bei **Zanderschnitte in Kräutersoße** dient die Soße als Richtschnur für die Auswahl des begleitenden Weins. Der exquisite Fisch verlangt feinsten Wein. Je nach Geschmacksintensität der Kräuter eignen sich ein **trockener bis halbtrockener Müller-Thurgau Kabinett** oder **Spätlese**, wie der ausgezeichnete trockene **Müller-Thurgau** des jungen Dresdner **Weinguts von Martin Schwarz**. Wird der Zander gebraten auf Linsengemüse vorbereitet, ist ein **Grauburgunder** eine gute Wahl, der trocken und mittelschwer daher kommt, etwa der **Grauburgunder von Bercher aus Baden**. Auch die kostspieligere Variante – ein **Premier Cru von der Côte d'Or** wie **Olivier Leflaives Bâtard-Montrachet Grand Cru** – wäre bestens geeignet.



Sehr fein ist auch der **Wels**, der flache warme Seen oder langsam fließende Flüsse bevorzugt und gut mit einer **herb-würzigen Kräuterkruste** zubereitet werden kann. Durch den darin enthaltenen Parmesan und Thymian wird der kräftige Geschmack des Welses zusätzlich intensiviert. Am besten eignet sich hier ein ebenfalls würziger Wein wie der **Muskateller Kabinett trocken Kalbstädter Steinacker** vom **Weingut Koehler-Ruprecht** aus der Pfalz oder dessen **Steinacker Gewürztraminer**.

SEEFISCH

Seefisch aus dem Mittelmeer oder Atlantik ist meist geschmacksintensiver und kann deshalb Rotwein geschmacklich gut Paroli bieten.

Gebratene Seeteufelmedaillons in Pfeffer-Hummersauce harmonieren zum Beispiel hervorragend mit einem schweren **Sangiovese**. Ein edler Brunello, wie der **Poggio alle Mura** vom **Castello Banfi**, passt ebenfalls zu diesem kräftigen Essen. Wer den Fisch nicht als ausgelöstes Filet, sondern im Stück an der Gräte zubereitet, wird merken, dass die herzhafteren Aromen und die größere Saftigkeit des Fleisches von einem kräftigen Rotwein positiv begleitet werden.

SUSHI UND SASHIMI

Freunde von **Sushi und Sashimi** können, wenn sie Wein wählen, natürlich auf deren Ursprungsregion zurückgreifen und den traditionellen **Reiswein** oder **Pflaumenwein** genießen. Viele Fans bevorzugen aber **Sushi mit Champagner**, und auch ein guter Riesling oder Silvaner aus dem Rheingau, Rheinhessen oder Franken – etwa der **Escherndorfer Lump Silvaner Auslese trocken** von **Egon Schäffer** oder der **Riesling QW** vom **Weingut Robert Weil** – ist nicht verkehrt.

THUNFISCH

Fast ein Klassiker für die Kombination von Fisch und Rotwein ist der Thunfisch, der in vielen Variationen unseren Gaumen erobert. Dezent, nicht zu scharf gewürzt, passt er hervorragend zu einem fruchtigen **Spätburgunder**, der dem kraftvollen Fisch seine Aromen roter Früchte entgegen setzen kann – so beispielsweise ein **Le Grys Pinot Noir** aus Marlborough im Herzen von Neuseelands berühmtesten Weinbaugbiet. Ebenfalls ausgezeichnet mundet ein **Blanc de Noir**, ein Weißwein aus roten Trauben, wie der **Spätburgunder Blanc de Noir Spätlese trocken** von **Siener- Dr. Wettstein** aus der Pfalz oder **Angelo Deleas Merlot Bianco del Ticino DOC Chiar di Luna**. Ein hochwertiger chilenischer Merlot, wie der **Casa Lapostolle Merlot Cuvée Alexandre**, für den Frankreichs Staröologe Michel Rolland verantwortlich zeichnet, eignet sich auch als Begleiter – zumal dann, wenn der **Thunfisch auf dem Holzkohlegrill** gegart wurde und so die kräftigen Röstaromen zur Geltung kommen. Röstaromen, wie sie beim Braten und Schmoren entstehen, suchen im Wein nachhaltige Tannine, und der im getoasteten Barrique ausgebaute Wein liefert diese zusammen mit einer saftig-fruchtigen Note.

TINTENFISCH

Ein Klassiker aus der griechischen Küche sind **Tintenfischringe**. Mit Tomate, Zwiebel und Basilikum in einer Pfanne zubereitet und mit untergerührter Crème fraîche serviert, eignet sich ein Cabernet Sauvignon dazu, beispielsweise der **Cabernet Sauvignon Manor House Collection** von **Nederburg** aus der südafrikanischen Kapregion. Der kraftvolle Wein hat eine robuste Struktur mit weichen und runden Gerbstoffen und besitzt den nötigen Körper, um die süß-säuerliche Wirkung der Tomate aufzufangen.

SONSTIGE VARIANTEN

In Rotwein zubereiteter Fisch und Fischgerichte mit kräftigem Eigengeschmack, etwa Lachs, Thunfisch, Steinbutt oder Seearbe, vertragen sich gut mit leichten, jungen, kühl servierten Rotweinen mit wenig Tannin, wie auch in Weißwein zubereiteter Fisch kaum eine Getränkealternative zulässt. Problematisch wird die Wahl des optimalen Weins bei indischen und anderen asiatischen Zubereitungen, die oft scharf gewürzt sind und eine sehr prägende Gewürznote aufweisen. Oft kann hier ein restsüßer Riesling aus dem Rheingau schöne Kontraste setzen. 

