

Wein & Speisen

– die Grundregeln des Zusammenspiels

Was soll erreicht werden?
Was kann passieren?
Auf was muss ich achten?

Die Dynamik von Essen und Wein!

Jedes Gericht besteht aus einer Vielzahl von Zutaten. Erst das Zusammenspiel macht daraus den Genuss. Jeder Wein ist auf die gleiche Art dynamisch und besteht aus einer Vielzahl unterschiedlicher Komponenten. Wenn nun Essen und Wein in Ihrem Mund zusammentreffen, kann sich durch diese Dynamik wiederum sehr viel verändern.

Jede Kombination ist einzigartig!

(und jeder beurteilt das Ergebnis nach seinem eigenen Geschmack!)

Beim Zusammentreffen von Wein und Speisen gibt es oft ähnliche Komplikationen wie beim Zusammenleben von Mann und Frau. Was kann da alles passieren?

- **Eine Komponente des Weins oder des Essens wird überbetont.** Walnüsse zu einem kräftigen, tanninbetonten Rotwein machen diesen unangenehm bitter und astringierend.
- **Eine Eigenart wird nahezu aufgehoben.** Ein tanninbetonter Rotwein wird durch das Protein eines Steaks oder Roastbeef weich und geschmeidig.
- **Die Intensität des einen, kann die Aromen des anderen überlagern.** Etwa einen kräftigen Rotwein zum zarten Fischfilet.
- **Die Kombination schafft einen unerwünschten dritten Geschmack,** der weder im Wein noch im Essen seinen Ursprung hat. Ein kräftiger Rotwein mit Ziegen- oder Blauschimmelkäse wird oft metallisch!

- **Essen und Wein passen einfach perfekt zusammen und ergeben ein Gesamtkunstwerk,** das noch besser ist, als die beiden Solisten. Das ist unser Ziel, auch wenn wir uns oft damit begnügen müssen, eine Kombination gefunden zu haben, die sich nicht beißt.

Gesetze und wie man sie bricht!

Die klassischen Regeln, die man kennt: Weißwein zum Fisch bzw. hellem Fleisch und Rotwein zum dunklen Fleisch sind als Empfehlungen gar nicht schlecht. Sie basieren allesamt auf dem Prinzip der Harmonie und haben meist einen tieferen Hintergrund. Andererseits sind es gerade die Experimente die im Gedächtnis bleiben...

Klassische Kombinationen:

- Einen leichten Soave zu Meeresfrüchte
- Chianti Classico zu geschmortem Kaninchen
- Brunello di Montalcino zum Lamm
- Valpolicella zu Wurst und Schinken
- Barolo zu Trüffel und Wild
- Amarone zum reifen Parmesan
- Vermentino zu gegrilltem Fisch

© Michael Liebert
michael.liebert@wein-uni.de



Seminarunterlagen

Vier wichtige Faktoren:

Schwere:

Je nach Zutaten und Zubereitung kann ein Gericht sehr unterschiedlich ausfallen. Rindfleisch oder Wild wird nie ein leichtes Gericht ergeben. Bei Geflügel oder Fisch dagegen entscheidet die Zubereitung bzw. die Soße. Ob zart gedünstet, würzig gegrillt oder gar mit Tomaten, Knobloch und Zwiebeln geschmort ist ein großer Unterschied.

- Leichtes Essen - leichten Wein!
- Kräftiges, schweres Essen - kräftiger, körperreicher Wein

- Ausnahme: fettes Essen - leichte Weine!

Intensität:

Wichtig ist der Unterschied zwischen der Schwere eines Gerichts und die Intensität seiner Aromen. Ein Gericht kann leicht, aber sehr intensiv im Aroma sein, wie etwa Spargel oder Scampi. Aber auch die Gewürze spielen hier eine große Rolle, denken Sie nur an Zitronengras oder Korianderkraut.

- Leichte, aromatische Gerichte - leichte, aber aromatische Weine

Aromen:

Welche Aromen haben wir überhaupt im Essen bzw. im Wein? Harmonie oder Gegensatz?

- Pilze im Essen - erdiger Wein
- Zitronengras oder Früchte - passende Fruchtaromen im Wein
- Frische Kräuter - würziger Wein

- Oder den Wein als zusätzliches Gewürz! Etwa den Wacholderton eines jungen Sauvignon blanc zu einem Fisch in leichter Sahneseauce.

Textur:

Wie fühlt sich der Wein an, wie fühlt sich das Essen an? Frisch und kernig oder weich und samtig?

- Ein weicher Chardonnay mit seiner cremigen Textur zur kräftigen, weichen Textur eines Hummers.
- Oder der Gegensatz: Spagetti Carbonara mit einem leichten, erfrischenden Weißwein um den Gaumen wieder zu reinigen.

Die wichtigen Faktoren:

1. Schwere
2. Intensität
3. Aromen
4. Textur

- ❖ Schwierige Partner
- ❖ Käse



Seminarunterlagen

Strukturkomponenten:

Süße:

Süße im Essen erfordert mindestens genauso viel Süße im Wein. Zum Dessert also immer darauf achten, dass der Wein mindestens genauso viel Süße mitbringt. Ein perfekter Allrounder ist hier der klassische Moscato d'Asti.

- Ein süßer Wein schmeckt weniger süß, dafür fruchtiger, wenn er mit etwas salzigem kombiniert wird (Oliven).
- Kann salziges, aber auch scharfes Essen angenehmer machen.

Säure:

Denken Sie an einen Spritzer Zitronensaft, Früchte, Essig oder etwas Weißwein an der Sauce. Säure frischt Aromen auf und hebt den Geschmack an. Säure puffert Säure. Ist der Säurewert im Wein zu niedrig, schmeckt er flach und langweilig.

- Sie können mit einem leichten, säurebetonten Weißwein, den Geschmack eines einfachen, zarten Gerichts anheben.
- Mit etwas Salzigem schmeckt er weniger sauer.

Salz:

Salziges wird gerne mit etwas Süßem kombiniert, wie etwa bei Schinken mit Melone. Dazu passt dann ein besonders fruchtiger Weißwein, vielleicht sogar mit einer kleinen Süße. Der salzige Charakter von Sardellen, Anchovis und Oliven im Essen wird zwar meist vom Koch durch andere Zutaten kaschiert, aber es ist trotzdem Vorsicht geboten. Servieren Sie besser einen Weißwein oder einen relativ leichten, fruchtbetonten Rotwein ohne Tannin. Salz verstärkt viele Geschmacksstoffe im Essen, aber im besonderen Maße auch Tannin. Somit werden kräftige Rotweine unangenehm.

- Viel Salz - wenig Tannin!

Tannin:

Das Teufelszeug im Rotwein, lässt Fisch und manche Käse metallisch schmecken und reagiert auf Salz bzw. Bitterstoffe im Essen allergisch. Eine gewissen Schärfe im Essen verstärkt noch seine astringierende Wirkung. Zu Höchstform läuft ein solcher Wein allerdings zusammen mit einem schönen, nur kurz gebratenem Steak auf.

- Das Eiweiß in rohem Fleisch dämpft die Tannine in einem Rotwein erheblich und lässt ihn fruchtiger erscheinen.
- Auch junge Hartkäse erfüllen diesen Zweck!

Die Strukturkomponenten:

1. Süße
 2. Säure
 3. Bitterstoffe
 4. Salz
- ❖ Pfeffer
 - ❖ Schärfe

Seminarunterlagen



Schwierige Partner:

Drei Dinge muss der Sommelier unter einen Hut bringen:

1. Das/die Speisen
2. Den/die Weine
3. Den/die Gäste

Artischocken:

Wein schmeckt damit oft metallisch bitter. Manchmal wirkt er auch komisch süß. Etwas Zitrone oder eine Vinaigrette beheben dies, aber Essig ist ja ebenfalls ein schwieriger Zeitgenosse. Am besten was einfacheres, vielleicht einen knackigen Sauvignon blanc oder einen Vermentino aus Sardinien.

Tomaten:

Tomaten mit ihrer Kombination aus viel Säure und einer leichten Süße sind ein wahrer Weinkiller. Am besten passen einfache Barbera, ohne Barrique und somit ohne Tannin. Alternativ auch andere junge Rotweine mit viel Frucht und wenig Tannin. Alternativ ansonsten charaktervolle Weißwein, wie Sauvignon blanc oder Vermentino. Bei getrockneten Tomaten in Olivenöl hilft nur noch eine Weißwein mit viel Säure, viel Aroma und möglichst einer gewissen Restsüße.

Oliven:

Am besten passen, kräftige, fruchtbetonte Rotweine, wie Barbera oder Dolcetto aus dem Piemont oder ein guter Valpolicella. Bei einem Salat mit Oliven ist auch ein Tocai friulano eine gute Kombination.

Essig:

Essig in allen Variationen ist Gift für Wein. Wenn er nicht zu vermeiden ist, möglichst mild und möglichst wenig. Daher auch Vorsicht mit Kapern, diese schmecken immer nach Essig.

Eier und Milch:

Beides legt sich direkt auf die Geschmacksknospen und somit sollte man in diesem Zusammenhang auf bessere Weine verzichten. Am besten passen noch leichte, säurebetonte Weißweine, sie erfrischen den Gaumen. Oder einen Bardolino Chiaretto mit viel Frucht und erfrischender Säure.

Geräucherter Fisch:

Schwierig, hier hilft nur ausprobieren!

Pfeffer, Chili und andere Gewürze:

Pfeffer und auch die Schärfe des Chili stellen für den Wein kein direktes Problem dar, aber sie verdecken meist die feinen Aromen von einem guten Rotwein.

- Bei einer guten Flasche also Vorsicht mit der Pfeffermühle!

Orangen und andere Früchte:

Die Kombination aus Süße und Säure, etwa in einer Orangensauce zur Ente, ist Gift für die Aromen eines Weines. Besser eine andere Sauce oder einen Weinen, bei dem es egal ist.



Seminarunterlagen

Menüplanung:

Ein kulinarisches Dinner, eine Hochzeit, ein Business-Lunch oder ein romantisches Abendessen für Verliebte. Zu jedem Anlass sollte man sich seine Gedanken machen. Oft ist es gar nicht möglich, zu jedem Gang einen anderen Wein zu servieren. Was tun?

Den Wein am Besten auf den Hauptgang abstimmen und eine passende Vorspeise dazu aussuchen.

Ansonsten hier die einfachen Regeln, die man bei der Weinfolge einhalten sollte, um einen dramaturgisch schönen Aufbau hinzubekommen. Wobei diese Regeln - wie im klassischen Theater - ausschließlich dazu da sind, um über den Haufen geworfen zu werden:

- **Leichte Weine vor schweren Weinen**
- **Trockene Weine vor süßen Weinen**
- **Einfache Weine vor hochkarätigen Weinen**
- **Weißwein vor Rotwein**

Michael Liebert – ein Portrait

Einer der wenigen, unabhängigen Wein- und Sensoriktrainer in Deutschland.

Es ist zwar gewagt, zu behaupten, das Thema Wein wäre ihm in die Wiege gelegt worden. Aber Fakt ist, dass er genau zum Lesebeginn eines Jahrhundertjahren geboren wurde.

Und so war es vielleicht doch kein Zufall, dass er bereits als Student – im zarten Alter von 22 Jahren – seinen ersten Weinladen eröffnete. Bereits nach wenigen Jahren galt er als profunder Weinkenner und guter Verkoster. Als Einkäufer war er weltweit unterwegs und pflegte enge Kontakte zu namhaften Winzern.

Seit dem Jahr 2001 konzentriert sich Michael Liebert ganz auf das Thema Weiterbildung in der Weinbranche. Als unabhängiger Wein- und Sensoriktrainer widmet er sich der Ausbildung von Sommeliers und Weinfachverkäufern (u.a. Dozent der Wein- und Sommelierschule Koblenz) und berät verschiedene Verbände und Unternehmen. Er ist unter anderem Chef-Sommelier von Club Aldiana und beratender Sommelier der Hotelgruppe Marriott.

Mit der Wein-Uni hat er ein kompaktes Weinbildungsprogramm für Jedermann geschaffen. Im Management setzen viele Entscheidungsträger auf sein „kompaktes WeinWissen für Manager“

Kontakt:

Michael Liebert	Wein-Uni
Wein- und Sensoriktrainer	Lehrinstitut für Wein & Genuss
michael.liebert@wein-uni.de	Kruggasse 5
Tel. 08052 711525	83112 Frasdorf