

# Vegetarische Gerichte: Weissweine haben Vorrang

Gemüse, Salate und Pilze lassen sich in der Regel nicht gut mit gerbstoffreichen Rotweinen paaren. Knackige Weissweine eignen sich besser. Ebenso sind auch Roséweine willkommene Begleiter von allerlei vegetarischen Kreationen.

Text: Chandra Kurt  
Foto: Gian Vaitl

**K**ürzlich, nachdem ich in New York war, nahm ich an einer Vorlesung zum Thema «Warum essen wir?» teil. Ich freute mich sehr drauf, doch schon nach den ersten Minuten war klar, dass ich mit den falschen Vorstellungen gekommen war. Eine gute Stunde wurde über Themen wie «günstige Hamburger», «Diabetes», «US-Ernährungspolitik» und «Rinderwahnsinn» diskutiert. «Darum esse ich doch nicht», musste ich denken. «Ich esse, weil es Freude bereitet, weil das Kochen ein Spielfeld für Kreativität ist und weil Wein in Kombination mit Essen etwas Spannendes ist.»

Wie dem auch sei, die Kombinationsmöglichkeiten von Wein und Gemüse sind äusserst vielseitig. Würde ich alle aufzählen, gäbe das ein Buch. Daher versuche ich heute, ein paar charaktervolle und nicht immer einfache Kombinationspartner aufzulisten. Ein Tipp: Zu rein vegetarischen



Chandra Kurt: «Nicht jeder Wein passt zu jedem Gemüse.»

Gerichten passt in den meisten Fällen eher Weisswein.

## Salate

Eine problematische Verbindung ist die zwischen Salat und Wein. Weil die Salsauce meist Essig oder Zitrone enthält, ist es fast ein Ding der Unmöglichkeit, dazu einen passenden Wein zu finden. Was also tun? Man kann den Salat ohne

Essig und Zitrone würzen oder zumindest einen milden Essig verwenden. Oder zu einem kleinen Trick greifen, nämlich dem Salat Nüsse oder Käsestückchen beifügen. Die machen den Salat etwas weinfreundlicher.

Ein Wein, der meist zum Salat passt, ist der Rosé. Hat es Zitronensaft im Salat, wählt man einen säurebetonten Weisswein aus, wie etwa einen Sauvignon blanc, einen Rauschling, einen Riesling oder einen trockenen Heida aus dem Wallis. Je mehr Säure im Wein, desto besser kann er der Sauce standhalten.

## Artischocken

Artischocken tendieren dazu, den Wein süsser zu machen. Daher ist es besser, einen trockenen Weisswein mit genügend Säure auszuwählen, beispielsweise einen Kerner, einen Sauvignon blanc oder einen Schaumwein.

## **Pilze**

Zucht- und Wildpilze sind willkommene Weinbegleiter und wirken in diversen Gerichten als sogenannter Weinkatalysator. Ein paar Pilze im Risotto, und die Kombination mit einem Gamaret oder Cabernet Sauvignon ist perfekt. Der fleischig erdige Charakter der meisten Pilze verlangt nach einem ebenso erdigen Wein. Interessant ist auch die Paarung mit einem üppigen Chardonnay, der in der Barrique gereift ist. Marsanne ginge sicher ebenfalls.

## **Spargeln**

Spargeln harmonieren gut mit spritzigen Weissweinen wie Sauvignon blanc, Riesling × Sylvaner, Pinot gris und Muscat oder auch einem lieblichen Rosé.

## **Tomaten**

Man glaubt es kaum, aber die Tomate hat relativ viel Säure in sich. Tomatensugo verlangt daher auch nach einem Wein mit genügend Gerbstoffen wie etwa einem Cabernet Sauvignon. Verwendet man bei Eintöpfen auch Tomaten, haben diese immer einen starken Einfluss auf die Weinwahl. In der Regel kann ein kräftigerer Wein von roter Farbe gewählt werden. Zu einem Tomaten-Mozzarella-Salat passen sowohl Roséweine als auch süffige Rotweine wie Gamay oder Cabernet franc.

## **Trüffel**

Bei Trüffeln denken Feinschmecker automatisch ans Piemont – obwohl diese Delikatesse auch in anderen Regionen heimisch ist. Und das Piemont ist die Heimat der Nebbiolo-Traube, aus der Weine mit den wohl klingenden Namen wie Barolo und Barbaresco vinifiziert werden. Gut passen aber auch Schweizer Weine wie ein Syrah oder ein Humagne rouge aus dem Wallis. Interessant ist auch die Kombination mit einem reifen Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft.

Fragen zum Thema:

[www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)

Die gesammelten Weinrubriken sind abrufbar unter: [www.lemenu.ch/wein](http://www.lemenu.ch/wein)