



# Zehn Regeln zur Kombination von Wein und Speisen

**Das Schwierigste an der Kombination von Wein und Speisen ist die unendliche Zahl von Kombinationsmöglichkeiten. Deshalb führt jede Regel zu einer Vielzahl von Ausnahmen. Dennoch halte ich mich an ein paar Grundregeln, die mir bis heute viel geholfen haben.**

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Als ich mein letztes Buch «Whisky & Food» ([www.chandrakurt.com/whisky.phtml](http://www.chandrakurt.com/whisky.phtml)) geschrieben habe, wurde mir schnell klar, dass es im Grunde genommen einfacher ist, Whisky mit Essen zu vermählen als Wein. Denn der Wein enthält markante Tannine (Gerbstoffe) und Säurewerte, die je nach kulinarischer Komponente negativ zum Tragen kommen. Nichtsdestotrotz gibt es für mich keinen schöneren Genussmoment, als wenn Speisen und Wein harmonieren. Damit dies gelingt, habe ich mir folgende zehn Regeln aufgeschrieben.

1) Salz verlangt Weine mit natürlich hoher Säure: In Spanien lernt man diesen Trick in jeder Tapas-Bar kennen. Hier wird Sherry zu allerhand Tapas serviert, und die Tapas sind meistens sehr salzig. Stark gesalzene Speisen neutralisieren die Säure im Wein, so dass er fruchtiger wirkt. Daher eignen sich Weine mit natürlicher Säure besonders für

salzige Gerichte. Zu diesen Weintypen gehören Sauvignon blanc, Riesling oder Pinot grigio.

2) Leichter Rotwein zu Fisch: Ein Thunfischsteak passt hervorragend zu einem Blauburgunder oder einem Gamay. Wichtig ist, dass die Weine nicht zu viele Gerbstoffe haben, weil der Fisch sonst einen metallischen Geschmack entwickelt.

3) Öliges Essen verlangt Säure oder Tannine: Ist das Essen ölig, kann man davon ausgehen, dass es meistens auch eher schwer und reichhaltig ist. Diese Opulenz harmoniert perfekt mit gerbstoffreichen Weinen wie Cabernet Sauvignon, Nebbiolo oder mit säurebetonten Weinen wie Syrah. Beide hinterlassen einen «sauberen» Gaumen.

4) Rauchige Speisen disharmonieren mit Röstaromen: Hier stoßen zwei intensive Komponenten aufeinander, die sich nicht vertragen. Rauchige Speisen passen zu «holzfreien» Weinen.

5) Reiche Speisen zu reichen Weinen: Ein aromatisch üppiges Gericht verträgt einen ebenso aromatisch üppigen Wein.

6) Exotische Gerichte brauchen einen frischen Wein: Frische Rieslinge und Gewürztraminer harmonieren zu einer Vielzahl exotischer Gerichte. Auch ein exotischer Sauvignon blanc ist perfekt. Nicht einfach ist es beim Curry, da hier das Aromaspektrum sehr breit ist. Manchmal ist daher ein Bier ratsamer.

7) Weisses Fleisch zu kräftigen Weissweinen oder leichten Rotweinen: Im Aroma ist weisses Fleisch in der Regel weniger kräftig als rotes Fleisch. Daher sollte auch der Wein nicht zu stark sein. Ich empfehle Chardonnay oder Viognier als Weisswein und Pinot noir oder Gamay als Rotwein.

8) Eine Traumhochzeit entsteht bei rotem Fleisch und Weinen mit viel Gerbstoffen: Lammkotelets, Entrecôte, Braten, Wild passen perfekt zu Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah und Nebbiolo.

Noch jungfräulich:  
Geschirr und Gläser vor der Vermählung von Speisen und Wein.



9) Wein zur Sauce und nicht zum Fleisch abstimmen: Wird das Gericht mit Sauce serviert, sollte der Wein zur Sauce passen, weil sie aromatisch intensiver ist als das Fleisch. Als Beispiel: Scalopine al limone verlangen nach einem frischen, säurebetonten Wein wie Sauvignon blanc, während ein Kalbskotelett mit Morcheln gut zu einem schweren Chardonnay oder einem Blauburgunder passt.

10) Dessertwein auf die Süsse des Desserts abstimmen: Nicht jeder Süsswein passt zu jedem Dessert. Wichtig ist hier, dass der Wein die gleiche Intensität wie die Nachspeise hat. Zu Erdbeeren passen beispielsweise süss ausgebaute Rosés oder Rotweine. Zu süßem Gebäck passt ein heller Süsswein perfekt.

Fragen zum Wein: [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)