



Wein zu Geflügel: Worauf muss man achten?

Interessanterweise gibt es keine Faustregel für eine sichere Kombination von Geflügel und Wein. Denn während Rind zum Beispiel perfekt zu Cabernet Sauvignon und Lamm zu Syrah passt, verlangt die Vielfalt der Geflügelarten nach diversen Weinen.

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Seit vier Jahren wohne ich unweit des Helvetiaplatzes in Zürich. Ich erwähne dies, weil genau auf diesem Platz jeweils am Freitag Markttag ist und ich – sofern ich nicht auf Besuch bei einem Winer im Ausland bin – jeweils so viel einkaufe, dass es fast für die ganze Woche reicht. Ein Muss ist dabei der Fleischstand der Geschwister Fiechter. Je nach Saison findet man hier Wildschweinfilets, Tagliata di Chinina oder Wasserbüffel-Siedfleisch, wobei dies nur die «Dekoration» des Angebotes

ist. Kern des meist überfüllten Standes sind Geflügel aller Art – vom normalen Suppenhuhn über das Mistkratzerli und das Perlhuhn bis zur Wildente und zum Rebhuhn. Ganz zu schweigen von jenen Geflügelarten, die hier vor Festtagen wie Ostern oder Weihnachten anzutreffen sind.

Weine zu Poulet und Wildente

Beginnen wir mit dem einfachen Schweizer Poulet. Kaum ein Wein passt nicht zu diesem zarten, hellen Fleisch. Damit sind sowohl weisse wie rote Abfüllungen ge-

meint. Sogar ein Rosé lässt sich zum Poulet geniessen. Je nachdem, wie das Gericht gewürzt ist, sollten leichtere oder schwerere Weine entkorkt werden. Eine Auswahl passender Weine sind: Pinot noir, Gamay, Goron, Dôle (gut gekühlt), Chardonnay, Viognier, Petite Arvine oder Ermitage. Beim Rosé kann man einen rassigen Schiller aus der Bündner Herrschaft oder einen fruchtigeren Ciel de Perdrix nehmen. Was die Farbe des Weins anbelangt, bin ich nicht so streng. Kurz: Weisses Fleisch verlangt nicht zwingend nach Weissweinen. Höchstens beim Kochen muss man sich

überlegen, ob sich das Fleisch (wie bei einem Coq au vin) rot verfärben soll oder nicht.

Im Vergleich zum Poulet ist das Fleisch der Wildente rot und sein Geschmack intensiver. Sehr schön harmoniert hier ein Blauburgunder, der auch etwas in der Barrique ausgebaut worden ist. So etwa aus der Bündner Herrschaft oder gar aus dem Schaffhausischen. Interessant wäre auch ein Malbec vom Bielersee oder ein Humagne Rouge aus dem Wallis. Wer einen Weisswein entkorken möchte, kann einen kräftigen Weissburgunder oder einen Gewürztraminer servieren.

Weine zu Rebhuhn und Fasan

Bis jetzt habe ich zu Rebhuhn immer einen Weisswein getrunken. Sehr schön harmoniert unter anderem ein kräftiger Riesling × Sylvaner (Spätlese), ein Amigne de Vétroz, ein Hermitage, aber auch ein eleganter Chardonnay. Passend ist auch ein Humagne Blanche. Wenns ein Rotwein sein soll, würde ich einen im Stahltank ausgebauten Blauburgunder vorschlagen.

Zum ersten Mal ass ich Fasan in London. Dort tranken wir einen buttrigen Chardonnay dazu. Diese Kombination bevorzuge ich auch heute noch, wobei auch ein Pinot gris oder ein Kerner gut passen kann. Als Rotwein würde ich einen Blauburgunder aus dem Wallis oder einen Cabernet franc aus Genf vorschlagen.

Weine zu Gans und Truthahn

Das dunkle Fleisch der Gans hat einen feinen, würzigen Geschmack. Will man einen fein-würzigen Rotwein dazu trinken, so schlage ich einen Humagne Rouge vor, der nicht im Barrique war, oder einen Walliser Syrah, der ebenfalls nicht im Holz ausgebaut worden ist – oder nur knapp. Als Weissweine kommen solche mit einer dezenten Süsse im Geschmack in Frage. So etwa ein Amigne, ein reifer Pinot gris, ein Johannisberg (Sylvaner), aber auch ein Pinot blanc. Auch kann man zur Gans einen Schaumwein servieren.

Beim Truthahn bin ich am mutigsten mit den Weinen, ich serviere hier die gehaltvollsten und aromareichsten. Vor allem der

aromatische Truthahnschenkel kann gut mit kräftigen Weinen (gleich ob rot oder weiss) genossen werden. Hier können auch Assemblagen serviert werden. Also Weine, die aus mehreren Sorten bestehen. Reinsortig ginge ein Gamaret, ein Diolinoir, ein Cornalin, ein kräftiger Chardonnay, ein Viognier oder ein Marsanne.

Die gesammelten Weinrubriken sind abrufbar unter www.lemenu.ch/wein



Wein und Geflügel auf dem Tisch der Geflügelhandlung der Familie Fiechter in Volketswil ZH.

Publireportage

Meine Sonnenscheine lieben Fanta Orange

Gesunde Ernährung ist wichtig, vor allem wenn es um die Kinder geht. Die selbstbewusste Mutter Andrea Aebersold (34) nimmt ihre Verantwortung wahr. Sie erzählt vom Alltag mit ihren zwei Töchtern.

In unserer Familie gibt es vieles, das mir sehr wichtig ist. Einerseits sind dies die Zeit mit meinen Töchtern Fabienne (12) und Julia (5) sowie das gemeinsame Entdecken der Natur. Andererseits liegt mir eine gesunde Ernährung der Kinder besonders am Herzen.

Bevor wir am Samstagnachmittag zusammen spielen oder einen Ausflug machen, hat das gemeinsame Mittagessen bei uns Tradition. Die ganze Familie ist sehr aktiv, weshalb



Andrea Aebersold mit ihren Kindern Fabienne und Julia



Andrea Aebersold

wir natürlich reichlich Energie brauchen. Meistens mache ich ein frisches Müesli mit vielen gesunden Früchten, eine Gemüsesuppe oder eine Schüssel Salat. Was meine Kinder dazu immer mögen, ist Fanta Orange. Schon früher konnte ich meinen zwei Sonnenscheinen damit eine grosse Freude machen. Deshalb bin ich sehr froh darüber, dass Fanta Orange natürlicher geworden ist und den Trend zur gesunden Ernährung mitmacht. Meine Kinder lieben den nach wie vor erfrischenden Geschmack von Fanta Orange. Ich freue mich jedes Mal, wenn ich ihnen mit gutem Gewissen Fanta Orange auftischen kann.



**Fanta Orange
wird natürlicher**

Seit Februar 2009 präsentiert sich Fanta Orange mit einer natürlicheren Formel. Das beliebte Erfrischungsgetränk enthält neu keine Konservierungs- und Farbstoffe und erfrischt ohne künstliche Aromen. Dabei bleibt der legendäre «Fanta Orange»-Geschmack bestehen!