

## Wein-Knigge: Der gute Kochwein

Wein ist die Seele mancher Gerichte und überaus vielseitig einsetzbar: Er eignet sich für die Herstellung von Marinaden und zum Einlegen grosser Fleischstücke, bereichert Suppen und Brühen oder wird in Gerichten wie Risotto mitgekocht. Nach dem Anbraten von Fisch oder Fleisch dient er zum Ablöschen des Bratsatzes und bildet damit die Grundlage delikater Saucen. Geflügel und andere Fleischarten schmoren gemächlich im Wein, gewinnen an Würze und bleiben doch zart und saftig. Auch zur Zubereitung raffinierter Desserts leistet Wein guten Dienst.

Wein, den man für die Küche verwendet, darf nicht fehlerhaft sein. Nie verwende man überalterte Weine oder solche mit «Zapfen» in der Küche. Guter Kochwein ist einfach und relativ preisgünstig, aber so, dass man davon auch ein Glas trinken kann. Für die meisten Gerichte braucht es – unabhängig von der Weinfarbe – einen Wein mit guter Säure. Säure gibt einer Sauce Halt, macht Fleisch beim Marinieren weich und verstärkt die Aromen. Weissweine dürfen selber eine gewisse Würze besitzen und auch mal leicht süss sein, Rotweine sollten dicht und rund, also nicht zu gerbstofflastig sein und keine störenden Holznoten aufweisen, wie sie viele Weine besitzen, die im kleinen Holzfass ausgebaut wurden.

