

GERD RINDCHEN | GOTTHARD SCHOLZ

# CRASHKURS ESSEN & WEIN



Hallwag

# KOMBINIERE, KOMBINIERE ...

»Zum Spargel immer Riesling!« »Zum Käse nur Rotwein!« »Sauerkraut und Wein? Geht gar nicht!« Wenn auch Sie keine Lust mehr auf derlei Allgemeinplätze haben, dann sind Sie hier genau richtig!

*Crashkurs Essen & Wein* führt Sie sicher und kurzweilig durch genau die Basics zum Thema, die Sie benötigen, um Wein und Speisen bald selbstsicher und ohne Angst vor Blamagen zu kombinieren. Unsere Experten beantworten die grundlegenden Fragen kompetent und alltagstauglich. Anhand von sechs Farb- und Geschmackstypen erfahren Sie, welcher Weintyp warum mit einer bestimmten Zutat oder Zubereitungsart harmoniert.

Und für den Fall, dass Sie doch einmal unsicher sind, gibt´s die Allrounder-Weine, die immer passen. Dank des Praxisteils gehören solche Notfälle aber garantiert bald der Vergangenheit an. Schreiten Sie mit internationalen Lieblingsrezepten und den passenden Weinempfehlungen gleich zur Tat und erleben Sie, wie die richtige Kombination von Essen und Wein Genuss für alle Sinne bietet.

# GENIESSEN IST GANZ EINFACH



Gerd Rindchen



Gotthard Scholz

## ESSEN UND WEIN LUSTVOLL KOMBINIEREN

Gutes Essen und guten Wein kundig zu kombinieren und gemeinsam mit Freunden oder Familie zu entdecken, zählt zu den schönsten Momenten im Leben. Noch nie war das Angebot an Lebensmitteln, Kräutern und Gewürzen so vielfältig und so spannend

wie heute. Und noch nie war die Bereitschaft, die Pfade der heimischen Hausmannskost zu verlassen und lustvoll die beliebtesten Küchenstile der Welt auszuprobieren, so ausgeprägt. Damit Sie die Harmonie von Speisen und Wein noch entspannter genießen können, haben wir dieses Buch für Sie geschrieben.

Wir räumen auf mit gängigen Allgemeinplätzen wie »Immer Weißwein zum Fisch und Rotwein zum Fleisch« oder »Rotwein passt grundsätzlich prima zur Käseplatte«. Dazu haben wir die vermeintlich so schwer fassbare Weinwelt in sechs »Farbwelten« bzw. Geschmackstypen unterteilt, anhand derer wir aufzeigen, welcher Weintyp mit welchen Aromen einer Speise und mit welchen Zubereitungsarten harmoniert. Wir zeigen Ihnen neue, spannende Kombinationen und sagen Ihnen, wie Sie die größten Irrtümer vermeiden können. Das Salz in der Suppe sind die »Sieben goldenen Regeln der richtigen Weinauswahl« und die »Zehn häufigsten Weinirrtümer« – diese finden Sie immer wieder mal im Text eingestreut.

Und so laden wir Sie herzlich ein: Begleiten Sie uns auf eine vergnügliche Reise durch die Welt des Genießens und entdecken Sie mit uns Schritt für Schritt, wie viel Freude die richtige Verbindung von Essen und Wein bereiten kann!

*Geert Prinder*

*Johannes Schö*

## **GOLDENE REGEL NR. 1**



### ***Trink zum Essen, was Dir schmeckt***

Die Bandbreite von Weinen, die mit einem Gericht harmonieren, ist meist größer, als Sie denken. Wenn Ihnen also ein Wein zu einem bestimmten Essen mindestens so gut schmeckt wie »solo«, ist die Wahrscheinlichkeit, dass er die richtige Wahl ist, schon sehr hoch – und zwar unabhängig von den vermeintlich gängigen Regeln. Ist das ein kräftiger Riesling, dessen Säure mithilft, Ihr T-Bone-Steak vom Grill zu verdauen – umso besser. Und falls Sie zum gebratenen Zanderfilet mit Weinkraut und Kartoffelpüree einen leicht gekühlten roten Kalterersee bevorzugen – genießen Sie's! Vertrauen Sie einfach Ihrem eigenen Geschmack, er ist viel besser, als Sie denken!

## **GOLDENE REGEL NR. 2**



### ***Ein schlechter Wein passt nicht zu gutem Essen***

Ist Ihnen das auch schon mal passiert? Sie sind bei Freunden zu Besuch, die sich mit dem Abendessen alle erdenkliche Mühe gegeben haben, doch der dazu gereichte Wein ist grottenschlecht. So etwas ist immer schade, weil es das Vergnügen an einem ansonsten wirklich schönen Abend doch erheblich trüben kann. Also: Erweisen Sie Ihrer eigenen Mühe

am Herd den gebührenden Respekt und sparen Sie bitte nicht an der falschen Stelle! Sie müssen jedoch keineswegs ein Vermögen anlegen. Es gibt auch für 5 bis 6 € pro Flasche schon durchaus anständige, seriöse Weine zu kaufen. Ein guter Einstieg in die Welt des Weins ist das Buch »Crashkurs Wein«.

# WEINBASICS



# WIE WEIN SCHMECKT

## VON DER TRAUBE ZU QUALITÄT UND INTENSITÄT

Gerade wenn es darum geht, welcher Wein zu einem Essen passt, ist immer wieder vom Geschmack die Rede. Was aber macht den Geschmack aus? Woraus setzt er sich zusammen?

## DIE ELEMENTE DES GESCHMACKS

Ein Wein wird im Wesentlichen durch folgende Faktoren geprägt: Alkoholgehalt, Säure, Süße, Duft und Extrakt. Die ersten drei Faktoren sind relativ klar zuzuordnen. Hat ein Wein viel Alkohol, ist er schwer, bei wenig Alkohol eher leicht. Ein Wein mit viel Säure ist säurebetont, ein Wein mit viel Süße süß. Klingt banal – ist es auch. Allerdings kommt man dem Geheimnis von Duft, Geschmack und Persönlichkeit des Weins mit einem Säure-Zucker-Alkohol-Gemisch nicht auf die Schliche. Entscheidend sind die schwer fassbaren Faktoren, also die Duft- und Aromastoffe, die den Charakter des Weins entscheidend prägen.



### Intensität

Beim Wein ist die Intensität des Geschmacks ein ganz wichtiges Qualitätskriterium, und zwar unabhängig von seinem Süße-, Säure- oder Alkoholgehalt!

## DUFT UND EXTRAKT

Der Duft ist besonders wichtig – er steuert 80 % Ihrer Geschmackswahrnehmung. Das glauben Sie nicht? Dann stellen Sie sich einmal vor, Sie sind völlig verschnupft und bekommen zwei in ihrer Konsistenz weitgehend identische Pürees vorgesetzt: reines Kartoffelpüree und sehr extremes Kartoffel-Knoblauch-Püree. Sie werden beim Probieren keinen Unterschied feststellen.

Die Intensität von Duft und Geschmack ist also entscheidend für die Zuordnung eines Weins zu den passenden Speisen. Man bemisst sie im sogenannten »Extrakt«, der alle

geschmacksprägenden Elemente umfasst, die über Süße, Säure und Alkohol hinausgehen. Und hier sind wir der Qualität auch schon ganz dicht auf der Spur.

Vermutlich haben Sie auch schon festgestellt, dass besonders billiger Wein häufig fast wässrig schmeckt, also wenig Aroma hat. Er kann zwar viel Süße, Säure oder einen hohen Alkoholgehalt aufweisen, doch diese Faktoren sind nicht qualitätsentscheidend. Im Umkehrschluss gilt: Ein besserer, meist etwas kostspieligerer Wein bietet oft mehr von allem – mehr Duft, intensiveren, länger anhaltenden Geschmack und die Empfindung von Klarheit und Harmonie im Mund. Dabei kann dies durchaus ein leichter Tropfen sein. So kann etwa ein mineralischer Riesling Kabinett von der Mosel mit 8 bis 9 % Alkohol wahre Geschmacksorgien am Gaumen bewirken, ein säurearmer südeuropäischer weißer Landwein mit 14 % dagegen nur langweilig und plump daherkommen.



Liebe geht durch die Nase: Der Geruch ist der emotionalste unserer Sinne.

## **WEINHERSTELLUNG**

Um zu verstehen, was die Qualität eines Weins ausmacht, müssen wir uns kurz damit befassen, wie Weiß- und Rotweine

entstehen und wodurch sie sich im Wesentlichen unterscheiden.

Bei der Herstellung von Weißwein werden die Trauben nach der Lese sogleich in die Kelter gegeben – eine Presse, die den Traubensaft aus den Beeren presst –, danach werden Schalen und Saft sofort getrennt. Aus dem Saft entsteht dann durch alkoholische Gärung, die mithilfe von Hefen den Zucker im Traubensaft weitestgehend in Alkohol verwandelt, der fertige Wein. Werden rote Trauben nach dem gleichen Verfahren verarbeitet, entsteht ein leichter Rosé.

Für die Erzeugung von Rotwein werden die Trauben erst einmal gemahlen und schwimmen anschließend in ihrem eigenen Saft in offenen Gärbehältern. Dieses Gemisch aus Saft und Schalen heißt Maische. Bei der Gärung mit den Schalen, der sogenannten Maischegärung, werden die roten Farbstoffe aus den Traubenschalen gelöst. Nach einer gewissen Zeit wird der gärende Most dann gepresst.

## DER EINFLUSS DER TANNINE

Bei der Maischegärung löst sich ein weiterer Stoff aus den Schalen: Gerbstoff oder Tannin, jenes geschmacksprägende Element, das den Rotwein vom Weißwein unterscheidet. Die Gerbstoffe haben massiven Einfluss auf den Charakter des Rotweins. Hat er viel Tannin, wird er eher herzhalt, kräftig und wirkt in der Jugend oft »pelzig« auf der Zunge. Sie kennen dieses Gefühl vielleicht von sehr lange gezogenem schwarzem Tee. Weist der Wein wenig Tannin auf, ist er meist weicher und zugänglicher, aber auch weniger lagerfähig. Zudem unterscheidet man auch noch zwischen »weichen« und »harten« Tanninen. Harte Tannine sind spröde und machen den Wein oft kantig und verschlossen, weiche Tannine sind eher samtig und anschmiegsam am Gaumen. Art, Intensität und Struktur der Tannine entscheiden maßgeblich, welcher Rotwein zu welcher Art von Essen passt – oder auch nicht passt.

Die Grenzen zwischen kräftigem Rosé und leichtem Rotwein sind übrigens fließend: Beide werden kurz mit den Schalen vergoren, bevor der Saft abgepresst wird. Daher passen – entgegen der landläufigen Meinung – leichte Rotweine manchmal auch ganz gut zu Fischgerichten.

## **QUALITÄT UND INTENSITÄT – ZWEI, DIE ZUSAMMENGEHÖREN**

Ohne ein gewisses Maß an Konzentration von Duft und Geschmack kann kein Wein einem profilierten Essen Paroli bieten. Dabei haben die Weinbauern vor allem an einem Punkt sehr viel Einfluss darauf, wie sich Qualität und Konzentration des Weins entwickeln: bei der Menge der pro Hektar geernteten Trauben. Ein Weinberg kann nur ein bestimmtes Maß an Geschmacksstoffen abgeben, da macht es schon etwas aus, ob sich diese auf wenig oder viele Trauben verteilen. Die Bandbreite dessen, was ein Weinberg an Ertrag hergibt, schwankt zwischen 7 und 400 hl/ha – also um den Faktor 60! Im Qualitätsweinbau sind 40 bis 80 hl/ha üblich, für Massenweine gern mal das Drei- bis Vierfache.



### **Qualität**

Intensiven, sauberen Duft und Geschmack bieten nur Weine von guter, extraktreicher Qualität. Nur sie können als kongeniale Partner ein gutes Essen noch besser machen – und sie haben ihren Preis!

## **VON NICHTS KOMMT NICHTS**

Wer nun aber denkt, dass mehr Trauben auf einem Hektar Boden zu erzeugen auch mehr Arbeit bedeutet, irrt. Meist ist das Gegenteil der Fall! Am einfachsten ist es, den Wein einfach wuchern zu lassen. Das Ergebnis ist hoher Ertrag, weniger Arbeit, vor allem aber dünnerer Wein, da der arme Rebstock viel mehr Trauben ernähren muss. Wollen Winzer hochwertige Weine erzeugen, dann reduzieren sie die Erträge. Dazu schneidet der Winzer im Winter den Rebstock so weit zurück, dass nur noch ein Trieb übrig bleibt. Ist im Sommer

die Traubenzahl immer noch zu hoch, entfernt er einen Teil der noch winzigen grünen Trauben – diesen Vorgang nennt man »grüne Lese«. Dass so erzeugte Weine teurer sind als die Einstiegstropfen und nicht für unter 2 € pro Flasche beim Discounter angeboten werden können, leuchtet ein.

## IRRTUM NR. 1



### ***Ein Wein schmeckt immer gleich***

Vielleicht haben Sie das auch schon einmal erlebt: Sie haben Urlaub im Süden gemacht und dort hat Ihnen abends beim Blick über das Mittelmeer immer dieser herrlich leichte weiße Hauswein so gut zur Bouillabaisse geschmeckt. Oder dieser wunderbare gekühlte Rosé in der Strandbar bei Sonnenuntergang. Vielleicht haben Sie sogar bei diesen netten Bauern gewohnt, die mit ganz einfachen Mitteln ihren eigenen Rotwein keltern, der abends immer in der Karaffe auf dem Tisch stand – direkt aus dem Fass im Keller. Oh, war der lecker zu Omas Pasta mit Kaninchenragout!

Diese Genüsse wollten Sie nach dem Urlaub auch daheim erleben. Also haben Sie die letzten Winkel Ihres Kofferraums mobil gemacht und Ihr Auto gefährlich überladen mit 60 Flaschen vom weißen Hauswein oder vom Strandbar-Rosé respektive fünf Zehnliter-Plastikkanistern aus dem Rotweinfass. Zu Hause dann Freunde eingeladen, französisch/spanisch/italienisch gekocht und stolz Ihre Urlaubsentdeckung auf den Tisch gestellt. Ein Desaster! Der Weiße dünn und langweilig, der Rosé ein belangloses Wässerchen, der Rote essigstichig.

Wie ein Wein schmeckt und empfunden wird, hängt stark von der Stimmung und der Umgebung ab. Vor Ort im sonnigen Süden oder von der Winzerin zur Brotzeit unter der lauschigen Linde kredenzt mundet fast alles – weil es Ihnen in diesem Moment richtig gut geht. Deshalb unser Rat: Bevor Sie bei einem Urlaubswein richtig zuschlagen, probieren Sie erst mal, wie er zu Hause unter »Alltagsbedingungen« mundet. Sind Sie entspannt oder eher im Stress? Konzentrieren Sie sich auf den Wein oder

sind Sie mit Ihren Gedanken ganz woanders? Falls Ihr Lieblingswein auf einmal bitter schmeckt, kann es auch daran liegen, dass Sie vorher einen Kaffee getrunken oder ein Pfefferminzbonbon gelutscht haben. Und natürlich spielt es auch eine Rolle, ob Sie etwas zum Wein essen und was. Aber dafür, dass Essen und Wein möglichst gut miteinander harmonieren, haben Sie ja dieses Buch.

# SECHS WEINTYPEN - SECHS FARBEN

## EIN NAVI FÜR DIE WEINWELT



Die Welt des Weins ist eine komplexe und oftmals verwirrende Landkarte. Neben ein paar bekannten Metropolen – z. B. Toskana, Bordeaux, Kalifornien – und einigen Hauptverkehrsadern in Form verbreiteter Rebsorten – z. B. Merlot, Shiraz, Chardonnay – gibt es unendlich viele Kleinstädte und Kreisstraßen. Wir haben für Sie ein Navigationssystem entwickelt, das Sie sicher zu den Weinen führt, die zu Ihrem geplanten Menü passen. Dafür benötigen Sie keine aufwendige Software in Form von gespeichertem Wissen. Es reicht völlig, sich auf Ihr Gefühl, genauer auf Ihr Mundgefühl zu verlassen.

## MUNDGEFÜHL UND FARBWELTEN

Die Vielfalt des Weingeschmacks lässt sich auf sechs Grundtypen zurückführen. Sie stehen für ein bestimmtes Mundgefühl, das unserer Erfahrung nach von den meisten Menschen mit hoher Übereinstimmung empfunden wird. Diesen sechs Weintypen lassen sich bestimmte Farb- und Aromenwelten zuordnen. Da gibt es z. B. den grünen Weißweintyp. Er steht für diesen frischen, beschwingten Geschmack und eine Aromenwelt von Äpfeln, Steinobst und Zitrusfrüchten. Oder die rubinroten Rotweine. Sie kleiden den Gaumen mit Samt aus und entführen den Weingenießer in eine Aromenwelt reifer oder gekochter dunkler Beeren. Nahezu alle Weine passen zu einem der Typen, die wir Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen. Wir geben Ihnen natürlich für jeden Weintyp Beispiele. Entscheidend ist aber, dass Sie selbst ein Gefühl für die Farbwelten entwickeln, um auf einen Blick zu erkennen, was womit gut funktioniert.

Farbige Smileys (😊 passt, 😐 geht so, ☹️ passt nicht)  
begleiten diesen Weg zur vollendeten Harmonie.





## 1. DER GRÜNE TYP KNACKIG+FRISCH

Die »grünen« Weißweine des Geschmackstyps »knackig+frisch« stellen den leichten, feinen, belebenden Einstieg in die Welt des Rebensafts dar. Von unkomplizierten Späßtropfen bis hin zu vielschichtigen, aber dennoch nicht allzu schweren grandiosen Weißweinen der leichteren Art reicht hier das Spektrum. Viele dieser Weine weisen im Glas

tatsächlich einen leichten Grünschimmer auf. Sie sind trocken, selten auch dezent halbtrocken.

Die Weine dieser Kategorie sind meist recht jung. Häufig haben sie auch noch einen ganz leichten Hauch natürlicher Gärkohlenensäure, was sie spritzig und animierend macht. Sie verströmen gerne und freigiebig Aromen von frischen Früchten, etwa Anklänge an Zitrusfrüchte wie Limone oder Zitrone, an Steinobst wie Pfirsich, Aprikose und Mirabelle oder an knackigen grünen Apfel. Einige von ihnen warten zudem mit Noten von frisch geschnittenem Gras oder Paprika auf. In der Regel haben grüne Weine nicht übermäßig viel Alkohol, meist zwischen 11,5 und 12,5 % Vol.

Dank der feinen, filigranen Art vieler dieser Weine sind auch tolle mineralische Noten spürbar. Sie riechen und schmecken ein wenig »steinig« oder erdig, vergleichbar mit jenem Duft, den der aufgeheizte Boden verströmt, wenn nach einem langen, heißen Sommertag ein kleiner Regenguss über die Schiefersteilhänge der Mosel hinweggegangen ist. Wenn Sie beim Riechen jedoch das Gefühl haben, aus Versehen an Ihrer Tankstelle gelandet zu sein, ist das der sogenannte Petrolton, den vor allem gereifte Rieslinge bisweilen aufweisen. Mit knackig+frisch hat das aber nicht mehr viel zu tun ...

## TYPISCHE WEINE

- Junger Riesling, meist Qualitätswein oder Kabinett
- Junger Grüner Veltliner, z. B. der Kategorien Federspiel (Wachau) oder DAC
- Sauvignon blanc aus der ganzen Welt, aber auch die französischen Klassiker dieser Rebsorte wie Sancerre und Pouilly-Fumé
- Entre-Deux-Mers (Bordeaux)
- Junger, im Edeltank ausgebauter Chablis, Muscadet
- Vinho Verde (Portugal), Vermentino (Italien)

## WOZU PASSEN SIE?

Durch ihre animierende Art eignen sich Weine des Typs knackig+frisch ideal als Aperitif. Sie gelten als klassische Begleiter zu leichter Sommerküche wie Gemüseantipasti oder Salaten mit nicht zu essiglastigem Dressing, harmonisieren aber auch sehr gut mit weißem Meeresfisch und Seafood aller Art. Speziell Riesling und Sauvignon blanc sind mit ihrem herzhaften Eigengeschmack die idealen »Aufräumer« zur Bratwurst oder zum Kotelett vom Grill und helfen mit ihrer Säure beim Verdauen.



## 2. DER GELBE TYP HARMONISCH+MILD

In der Kategorie »harmonisch+mild« findet man die vielseitig einsetzbaren Allrounder unter den Weißweinen. Sie sind bei vielen Leuten beliebt, polarisieren nicht und tun demzufolge auch niemandem weh. Die Weine dieser Stilistik eignen sich auch sehr gut für »Trocken-Einsteiger«, die ihre Weinliebhaber-Laufbahn vielleicht mit süßem Lambrusco

begonnen haben und sich die Welt der trockenen Weine als Essensbegleiter erst allmählich erschließen.

Weine des »gelben« Typs sind meist ausgewogen und rund und schmeicheln dem Magen mit ihrer nur geringen Säure. Sie verströmen häufig einen dezenten Blütenduft, gepaart mit eher süßen Fruchtaromen, z. B. Birne, Melone oder Tropenfrüchte wie Litschi und Mango. Am Gaumen zeigen sich diese Weine ausbalanciert und in sich ruhend, im Nachgeschmack oft auch mit einer dezenten Nuss-Mandel-Note.

Hochwertige Vertreter besitzen das, was in der Weinsprache »Schmelz« genannt wird, d. h., sie erzeugen ein angenehmes cremiges Gefühl im Mund. Als Essensbegleiter sind Weine der Kategorie harmonisch+mild idealerweise trocken. Bei halbtrockenen gelben Weinen tritt aufgrund der geringeren Säure die Süße mehr in den Vordergrund als bei den Vertretern des Typs knackig+frisch, was mit dem Essen in der Regel nicht so gut harmoniert.

## TYPISCHE WEINE

- Viele der beliebtesten weißen Rebsorten Deutschlands liefern Weine dieser Kategorie, etwa Weißburgunder alias Pinot bianco oder Pinot blanc, leichtere Grauburgunder alias Pinot grigio oder Pinot gris, Rivaner alias Müller-Thurgau
- Praktisch alle gängigen Weißweine aus Italien sind ebenfalls Vertreter dieser Stilistik: Soave, Custoza, Lugana, Gavi, Trebbiano, Frascati, Orvieto
- Chardonnay aus der ganzen Welt – sofern nicht im Barrique ausgebaut
- Côtes du Rhône blanc und Mâcon blanc
- Macabeo und Verdejo aus Spanien

## WOZU PASSEN SIE?

Weine der gelben Kategorie sind recht universell einsetzbar. Sie harmonieren prächtig mit Süßwasserfisch, sowohl