

Wein & Essen – Tipps übersichtlich zum Download

Wein und Essen – ein Thema für sich, bei dem wir Ihnen auf unserer Rezepte-Seite gerne ein paar Ratschläge geben möchten – denn zu einem guten Essen, gehören mehr als nur die passenden Rezepte, auch der richtige Wein sollte nicht fehlen.

Damit Sie diese Informationen auch zur Hand haben, wenn Sie Ihren Wein zum Beispiel in einem Fachgeschäft kaufen, drucken Sie sich diese pdf-Datei doch einfach aus.

Fangen wir einfach einmal bei einer klassischen Menüfolge mit der Vorspeise an.

Natürlich kann man nicht „den“ Vorspeisen-Wein empfehlen. Der Wein zu einer Vorspeise ist immer abhängig von der Komposition des Gerichtes. Gibt es Fisch, passt besser ein Wein, den man grundsätzlich zu Fisch servieren würde, zum Beispiel ein Sauvignon Blanc oder ein Riesling. Serviert man hingegen ein Carpaccio, dann nimmt man idealerweise einen Rosé, bei einer Ententerrine am

ehesten einen kräftigen Rotwein. Sie sehen also, hinsichtlich der Vorspeise kommt es weniger darauf an, einen Wein als „Vorspeisen“-Wein zu empfehlen, sondern den Wein eher vom Gericht abhängig zu machen. Generell sollte man dabei, und das ist sicherlich der wichtigste Tipp bei der Wein-Auswahl zu diesem Gang, die Wahl abhängig machen von der weiteren Folge des Essen. Der zur Vorspeise gewählte Wein sollte nicht kräftiger sein, als der Durchschnitt der in der weiteren Menüfolge eingeplanten Weine.



Zu einem festlichen Menu gehört auch der passende Wein

In einem klassischen Menu folgt nun meist eine Suppe. Zu Suppen sind im Allgemeinen eher Weißweine als Rotweine zu empfehlen – sicher gibt es auch hier Ausnahmen, aber die sind eher selten. Der passende Wein zur Suppe ist in großem Maße von der Art der Suppe abhängig – grundsätzlich gilt hier: je würziger oder schärfer die Suppe ist, umso kräftiger sollte auch der Wein sein. Zu einer Fisch- oder Meeresfrüchtesuppe passen am besten Sauvignons, sei es aus Frankreich, Österreich oder auch Neuseeland, die nicht im Barrique gelagert wurden. Auch ein Chablis oder Sancerre würde sich hier anbieten. Zu Cremesuppen eignet sich ein Riesling oder Grauburgunder besonders gut – oder, gerade zu buttrigen Suppen auch ein Chardonnay. Zu der immer beliebter werdenden Kürbiscremesuppe ist ein idealer Begleiter ein Morillon aus der Steiermark (Morillon ist der steirische Name für Chardonnay). Zu leichten Tomatensuppen bieten sich auch Roséweine, so zum

Beispiel aus der Rebsorte Nero d'Avola an. Zu Suppen mit asiatischen Nuancen empfehlen wir Rebsorten wie Gewürztraminer oder kräftige Grauburgunder.

Auch beim Hauptgang ist das entscheidende Kriterium die Art und die Zubereitung des Gerichtes – hier gilt aber nicht mehr unbedingt die alte Regel: „Zu Fleisch Rotwein, zu Fisch Weißwein“, vielmehr ist dies von der Art der Zubereitung abhängig, so kann zu einem Fleischgericht mit heller Soße ein Weißwein aus dem Barrique (z.B. ein Blanc Fumé o.ä.) passen, wohingegen man mit einem leichten Rotwein zu einem kräftig gegrillten Fisch sicher auch keinen Fehler macht. Grundsätzlich ist hier der Regel zu folgen: Je dunkler das Gericht, desto dunkler sollte auch der [Wein](#) sein. Beim Hauptgang ist dann auch der Punkt erreicht, an dem man auch mal sehr kräftige, würzige Rotweine wie Barrique-gelagerte Cabernet Sauvignons oder Syrahs einschenken darf – sei es zu Wildgerichten, kräftigen Fleischgängen mit dunkler Soße oder auch zur Ente. Dennoch sollte man es auch hier nicht übertreiben. Die wirklich großen Rotweine dieser Welt passen in jedem Fall doch besser nach dem Essen zu einer gemütlichen Runde am Tisch oder Kamin, in der man sich auch ganz auf den edlen Tropfen im Glas konzentrieren kann, als zu einem Gang irgendeiner Art.

Kommen wir nun zum Käse. Wein & Käse ist immer ein besonders heikles Thema. Früher sagte man eindeutig: Zu Käse trinkt man Rotwein – tat es dann, und wurde meist enttäuscht. Rotweine passen nämlich in Wirklichkeit nur in den seltensten Fällen zum Käse – wenn überhaupt dann nur zu sehr trockenen, lange gereiften Sorten wie z.B. Parmigiano Reggiano. Ansonsten empfehlen sich zum Käse meist Weißweine. Die perfekten Beispiele von gelungenen Wein & Käse-Kombinationen sind zum Beispiel ein Schweizer Gruyere-Käse mit einem sehr guten Fendant, ebenfalls aus der Schweiz, oder ein Schafsfrischkäse mit einem Chardonnay. Auch Rosés haben bei Käse oftmals einen Einsatzbereich, nämlich vor allem dann, wenn man Weichkäse mit Weißschimmel, wie zum Beispiel Bries oder Camemberts serviert. Einer der wenigen Einsatzbereich für einen Rotwein ist die klassische Kombination aus Stilton (oder anderen Blauschimmelkäsen) und Portwein – aber mit einem normalen Rotwein hat auch diese Kombination wenig zu tun. Alternativ harmonieren mit Blauschimmelkäsen aber auch edelsüße Weißweine (wie Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine) meist hervorragend.

Nun ist es ja aber so, dass man in den seltensten Fällen nur eine Käse-Sorte im Käsegang anbietet, sondern meist eine kleine Auswahl. Nun kann man entweder die Käseauswahl auf einen Bereich beschränken und somit einen zu allen Sorten passenden Wein finden, oder man muss nach einem Allrounder unter den Weine suchen, der mit einem möglichst großen Spektrum an Käse-Sorten harmoniert. Hier bieten sich vor allem Traminer, Grauburgunder (Pinot Grigio) und Fendant an – jeweils eher im leicht halbtrockenen als im trockenen Bereich.

Die Krönung jedes Menus ist ein gelungenes Dessert. Hier bieten sich oft edelsüße Weißweine an. Der Rebsorten-Auswahl sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Bei Desserts die auf einem hohen Anteil naturbelassener Früchte basieren und bei Sorbets (die man aber eher als Zwischengänge servieren würde) kann man aber auch aus edle Schaumweine, sei es Champagner, Winzer-Sekt, Cremant o.ä.

zurückgreifen. Schoko-Desserts harmonieren, je dunkler, desto besser, mit Portweinen oder kräftigen spanischen Rotweinen – hier lassen sich immer wieder interessante Überraschungen finden

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Tipps ein paar nützliche Ratschläge an die Hand geben zu können, wenn Sie Ihr nächstes Menu planen.

Ein kleiner Tipp noch zum Ende: Wenn Sie Ihren Wein online kaufen möchten, dann bietet ein Internethändler eine sehr hilfreiche Suchfunktion für Weine zu ganzen Menufolgen an. Der [Wein & Menu-Berater](#) macht die Suche nach passenden Weinen zum Essen sehr viel leichter.