

## ESSEN und WEIN

### Wichtigste Regel: \_\_\_\_\_

Den Wein immer nach dem persönlichen Geschmack und den Wünschen der Gäste auswählen.

### **Trockene Weißweine**

- ⇒ als Aperitif
- ⇒ zu leichten Fisch- und Fleischvorspeisen
- ⇒ zu pochierten Süßwasser- und Meeresfischen
- ⇒ zu Muscheln
- ⇒ zu gekochtem Geflügel

### **Trockene, aromatische Weißweine**

- ⇒ als Aperitif (besonders Altweine)
- ⇒ zu warmen Vorspeisen mit leichten Saucen
- ⇒ zu gegrilltem Fisch
- ⇒ zu Krusten- und Weichtieren

### **Roséweine**

- ⇒ zu geschmacksintensiveren kalten Vorspeisen
- ⇒ zu manchen warmen Vorspeisen mit Fleischsauce
- ⇒ zu pikanten und gebratenen Fischgerichten
- ⇒ zu leicht gewürzten Gerichten aus hellem Fleisch

### **Leichte Rotweine**

- ⇒ zu geschmacksintensiveren Vorspeisen
- ⇒ zu Speisen aus hellem, aber etwas gehaltvollerem Fleisch

### **Volle, körperreiche Rotweine**

- ⇒ zu Gerichten aus dunklem Fleisch wie:
  - ◆ Rind
  - ◆ Schwein
  - ◆ Lamm
  - ◆ Wild und Junggeflügel
  - ◆ dunklem Geflügel und Wildgeflügel

### **Große, edle und alte Rotweine**

- ⇒ Zu großen, besonderen Gerichten aus dunklem, geschmacksintensivem Fleisch mit kräftigen Saucen. (speziell Wild)

## Klassische Grundregeln:

1. Bier vor Wein
2. Leichte vor schweren Weinen
3. Junge vor alten Weinen
4. Trockene vor süßen Weinen
5. Einfache vor qualitativ höherwertigen (großen) Weinen
6. Weniger aromatische vor aromatischen Weinen
7. Körperarme vor körperreichen Weinen
8. Säurearme vor säurereichen Weinen
9. Weißwein vor Roséwein und Rotwein (Süßweine können nach Rotwein serviert werden)
10. Weißwein zu hellem Fleisch (Kalb, helle Teile vom Schwein, Geflügel, Kaninchen, Kitz, Spanferkel, helle Innereien, Fisch, Meeresfrüchte) (VORSICHT bei dunklen Saucen auch Rotwein)
11. Rotwein zu dunklem Fleisch (Rind, Wild, Wildgeflügel, Lamm) (ABER zu gekochtem Rindfleisch harmoniert ein trockener Weißwein besser z.B.: zum Tafelspitz ein Grüner Veltliner)
12. Zu leichten Speisen leichte Weine
13. Zu schweren Speisen schwere, alkoholreiche Weine
14. Zu einfachen Gerichten Tafelweine und einfache Landweine oder Bier
15. Zu klassischen Gerichten Qualitätsweine oder Prädikatsweine
16. Wird zu einem Menü nur ein Wein verlangt, so soll es ein neutraler Wein sein
17. Traditionelle und regionale Trinkgewohnheiten beachten
18. Der Jahreszeit entsprechend wählen
  - ⇒ im Frühjahr frische fruchtige Weine
  - ⇒ im Sommer spritzige und säurehaltige Weine
  - ⇒ im Herbst volle, weiche und samtige Weine
  - ⇒ im Winter körperreiche und große Weine
19. Der Anlaß, der Ort, die Atmosphäre
20. Schaumweine (Sekt und Champagner)
  - ⇒ als Aperitif
  - ⇒ zu Vorspeisen aus Fischen und Meeresfrüchten
  - ⇒ ein trockener Schaumwein zu einem ganzen Menü
  - ⇒ liebliche Schaumweine am Schluß eines Menüs zu einigen Desserts

## Neue Regeln:

Zwischen Speise und Getränk sollte eine Harmonie entstehen. Es genügt nicht, den Wein nur auf eine bestimmte Fleischsorte abzustimmen. Wichtig ist auch das Drumherum wie Saucen und Beilagen, wenn diese intensiv im Geschmack sind. Starke Einflüsse nimmt auch die Zubereitungsart WIE BRATEN, GRILLEN, POCHIEREN, BACKEN. Weder Essen noch Wein dürfen sich hervorheben. Es soll eine Harmonie entstehen. Im Zweifelsfall soll der Wein etwas zurückstehen.

Dazu folgende Regeln:

1. **Säure und Säure** addieren sich unangenehm zu bitterem Geschmack.
2. **Salz und Säure** addieren sich ebenfalls zu bitterem Geschmack.
3. **Süße und Säure** - die Süße in Speisen und die Säure im Wein harmonieren nicht. Säurebetonter Wein wird durch Zucker noch aggressiver.
4. **Bitterstoffe und Säure** addieren sich und wirken unharmonisch.
5. **Säure und Süße** - Säure in Speisen (z.B. die mit Früchten zubereitet werden) und Restzucker im Wein gleichen sich aus und werden harmonisch.
6. **Salz und Süße** - Salz in Speisen (vor allem Käse) und Süße oder hoher Extraktgehalt im Wein gleichen sich aus. Hier entsteht ein harmonischer Gesamteindruck.
7. **Süße und Süße** - addieren sich nicht. Sie heben sich gegenseitig auf und ergeben einen harmonischen Gesamteindruck.
8. **Bitterstoffe und Süße** - Bitterstoffe in Speisen und Restsüße im Wein wirken ausgleichend aufeinander.
9. **Säure und Gerbstoffe** - es entsteht ein unangenehmer Geschmack.
10. **Salz und Gerbstoffe** - Geschmack wird unharmonisch.
11. **Süße und Gerbstoffe** - wie Süße und Säure, daher auch unangenehm.
12. **Bitterstoffe und Gerbstoffe** - addieren sich, Wein wirkt unharmonisch und bitter.
13. **Gerbstoffe (Tannine) und Röststoffe** - Der adstringierende (herbe) Geschmack junger Rotweine wird durch Röststoffe des Bratens und Grillens ausgeglichen.
14. **Bitterstoffe (Tannine) und Fett** - Bitterstoffe im Wein und Fett neutralisieren einander weitgehend.
15. **Säure und Fett** - Die Weinsäure löst ölige, fettreiche Speisen und Substanzen auf.
16. **Rauchgeschmack und Säure** - Nur Weine mit reifer, gut abgerundeter und eingebundener Säure können standhalten.

***KEIN WEIN ZU SCHOKOLADESPEISEN MIT OBERS, ZITRUSFRÜCHTEN, EIS,  
CURRYGERICHTEN, GULASCH!***

## ***Die passenden Weine in der Menüfolge:***

*GV=Grüner Veltliner, Ri=Riesling, CH=Chardonnay, WB=Weißburgunder, Ru=Ruländer, SB= Sauvignon blanc, S= Silvaner, MT=Müller Thurgau, W=Welschriesling, GewT=Gewürztraminer, T=Traminer, N=Neuburger, Ma=Malvasier, N=Neuburge WW=Weißwein  
BP=Blauer Portugieser, B=Blaufränkisch, BZ=Blauer Zweigelt, CS=Cabernet Sauvignon, Me=Merlot, BB=Blauer Burgunder, STL=St. Laurent RW=Rotwein*

### **Kalte Vorspeisen:**

*Krusten- und Weichtiere:* \_\_\_\_ Spritzige, resche Weißweine, GV, R, CH, WB

*Hummer und Langusten:* \_\_\_\_ Trockene, kräftige Weißweine, R, CH, WB, Ri

*Fische:* \_\_\_\_ Je fetter der Fisch, desto kräftiger muß der Wein sein \_\_\_\_\_

*Räucherlachs:* \_\_\_\_ Trockene, elegante WW; Ru, SB, WB \_\_\_\_\_

*Graved Lachs:* \_\_\_\_ SB, Ru, WB, evt. Auch halbtrockene Weine bester Qualität \_\_\_\_\_

*Geflügelvorspeisen:* \_\_\_\_ Trockene, blumige WW; Gew.T, Ri, S

*Früchtevorspeisen:* \_\_\_\_ Günstiger keinen Wein, (Fruchtsäure)

*Pasteten und Terrinen:* \_\_\_\_ Säureärmere und extraktreiche Weine od. Süßweine; Ru,WB, MT, T, Gew.T

*Rohschinken:* \_\_\_\_ Trockene WW; W, GV, Rosé \_\_\_\_\_

*Deftige Speisen: (Speck, Geselchtes \_\_\_\_\_ Kräftige, resche WW, aber auch Schilcher, Rosé  
GV, W, B, BZ, Schilcher \_\_\_\_\_*

### **Warme Vorspeisen:**

*Gemüse mit Béchamelsauce:* \_\_\_\_ Volle WW; N, GV, Ma, Ru, W,

*Vorspeisen auf Fleischbasis:* \_\_\_\_ Leichte RW, mittlere, kräftige WW, BP, B, GV, S, CH

*Teigwaren mit Butter und Käse:* \_\_\_\_ Trockene, mittlere WW, GV, W, Ri, Ma

*Schinkenspätzle:* \_\_\_\_ Mittelschwere RW; B, BZ, BP \_\_\_\_\_

*Käsespätzle, Käseauflauf:* \_\_\_\_ Kräftige Rosé, oder RW, kräftige WW; BZ, CH, MA

*Risotto ohne Fleisch:* \_\_\_\_ Säureärmere Weine; W (BGLD), GV, N

*Risotto mit Fleisch:* \_\_\_\_ Deftigerre WW, junge RW, Rosé; GV, BZ, BP, \_\_\_\_\_

*Warme Pasteten gefüllt:* \_\_\_\_ Kräftige bukketreiche WW, Rosé, zarte RW; T, BP

### **Fischgerichte:**

*Gekochter Fisch:* \_\_\_\_ Leichte, trockene WW; Ri, W, GV, S \_\_\_\_\_

*Fisch in leichten, hellen Saucen:* \_\_\_\_ Trockene bis halbtr. WW; Fi, Ma, CH

*Fisch in schweren Cremesoßen:* \_\_\_\_ Extraktreiche WW; WB, CH, Ru

*Fisch in Rotweinsauce:* \_\_\_\_ Denselben der für die Sauce verwendet wurde!

### Gemüsegerichte:

Zu zartem Gemüse wie Spargel: \_\_\_ Zartblumige, leicht aromatische WW; MT, Ri, SB

Zu kräftigem Gemüse wie Karfiol: \_\_\_ Leichte, süffige RW; BP, BZ

Zu deftigem, kräftigem Gemüse wie Kartoffeln, Kohl, Bohnen: \_\_\_\_\_

Kräftige RW; BZ, B

---

Zu Gemüsen mit Pilzen: \_\_\_ Kräftige RW; B, BZ, BB, STL; (je kräftiger die Pilze desto kräftiger der Wein

### Fleischgerichte:

Helles Geflügel gekocht, gedünstet: \_\_\_\_\_ Trockene, vollmundige WW; R, GV, W, CH

Helles Geflügel gebraten, gegrillt, gebacken: \_\_\_\_\_

Milde bis würzige WW; auch Roséweine; N, Ma, WB, MT

---

Dunkles Geflügel wie Ente, Gans, Truthahn gebraten: \_\_\_\_\_

Milde, samtige RW; STL, BB, B, BZ

---

Leichte Innereien (Bries, Hirn): \_\_\_ Leichte WW; W, GV, S

Geschmacksintensive Innereien (Zunge, Herz, Lunge, Leber, Nieren): \_\_\_\_\_

Mittelschwere RW; B, BZ, BB

---

Helles Fleisch (Kalb, Kitz, Kaninchen): \_\_\_\_\_

Gehaltvollere WW od. Leichtere RW; N, Ri, WB, BP, B

---

Gegrilltes, am Spieß Gebratenes mit dunklen Saucen: \_\_\_\_\_

Mittlere RW; BZ, STL, BP

---

Schweinefleisch: \_\_\_\_\_ Leichte bis mittlere RW; BZ, B zu Schweinebraten

Kräftige, gehaltvolle WW; WB, N, (Spätlesen) zu Gebackenem und Lendchen

---

Dunkles extraktreiches Fleisch (Rind, Lamm): \_\_\_\_\_

Mittlere bis schwere RW; BB, STL, BZ, B

---

Wild und Wildgeflügel: \_\_\_ Körperreiche, extraktreiche, wuchtige schwere RW auch Barrique

---

Käse: \_\_\_\_\_ Schnittkäse - WW, Weißschimmel u. Rotschmierkäse - RW, Blauschimmelkäse - Süßweine

Süßspeisen und Desserts: \_\_\_ Halbsüßer Sekt, Prädikatsweine süß ausgebaut; Sherry-Oloroso usw.