



Essen und Wein – ein paar Tipps

Süßes und Saures

Der Grundsatz, dass der Wein, der als Speisenbegleiter auf den Tisch kommt, auch zum Kochen verwendet sollte, ist nicht neu, sollte aber immer wieder in Erinnerung gerufen werden. Auch fehlerhafte Weine sollten keinesfalls zum Kochen verwendet werden – die Speisen werden dadurch verdorben.

Beachten Sie auch, dass oft die Beilagen und Saucen wesentlich geschmacksintensiver sind, als das Fleisch. Wählen Sie daher den Wein immer nach dem Produkt, das den intensivsten Geschmack aufweist. Auch Kräuter und Gewürze können den Geschmack von Fleisch und Fisch verändern (z.B. Rosmarin, Dill usw.).

Vermeiden Sie:

Süße und Säure – säurebetonte Weine werden durch Zucker jeglicher Art noch intensiver und können zu aggressiv empfunden werden!

Säure und Säure – wenn Säure von Wein und Säure von Speisen (z.B. Essig) aufeinander treffen, multiplizieren sich diese zu bitterem Geschmack!

Salz und Säure – hier gilt dasselbe wie für „Säure und Säure“ – also unbedingt vermeiden!

Salz und Gerbstoffe (Tannine) – hier ist besonders bei Genuss von Käse darauf zu achten – die Kombination von Salz und Gerbstoffen empfindet der Gaumen als unharmonisch.

Säure und Gerbstoffe (Tannine) – gleiches Ergebnis wie bei „Säure und Säure“, ein im wahrsten Sinn des Wortes „bitterer Nachgeschmack“ bleibt.

Gut passen:

Schärfe und Süße – scharfe Speisen balancieren körperreiche Weine oder Halbtrockene Weine mit ihrer Restsüße aus.

Gerbstoffe (Tannine) und Röstaromen – die Röstaromen von Gegrilltem und Gebratenem ergänzen sich perfekt mit den Tanninen guter Rotweine.

Säure und Fett – die Säure im Weißwein, aber auch die Polyphenole im Rotwein können behilflich sein, ölige, fettreiche Speisen leichter aufzulösen.

Quelle: Isa Svec, das österreichische Weinkochbuch