

Peter Badenhop

Wein zum Essen



SOCIETÄTS
VERLAG

Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag
© 2014 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Satz: Nicole Ehrlich, Societäts-Verlag
Umschlaggestaltung: Nicole Ehrlich, Societäts-Verlag
Umschlagabbildung: © Grecaud Paul – Fotolia.com
Abbildung Seite 3: © VRD – Fotolia.com
Druck und Verarbeitung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm
Printed in Germany 2014

ISBN 978-3-95542-073-4

Inhalt

Kurze Einführung: Warum Wein?	7
Zehn Tipps zum Wein	9
1. Wein kaufen	9
2. Wein lagern	11
3. Wein servieren	13
4. Wein genießen	16
5. Weinfehler	18
6. Weinreste	20
7. Wein zum Kochen	22
8. Wein zum Feiern	24
9. Wein im Alltag	26
10. Wein im Restaurant	27
Wein-Feinde	30
Drei Grundsätze zu Wein und Speisen	32
Schwierige Partner	35

Die Kombinationen

Aperitif	38
Salate	50
Vorspeisen	62
Suppen	86
Gemüse	104
Pizza, Pasta, Reis	120
Fisch	136
Geflügel	152
Fleisch	170
Wild	196
Käse	208
Desserts	226
Und sonst	244
Einkaufsquellen	254
Register Speisen	257
Register Weine	260
Der Autor	264

Kurze Einführung:

Warum Wein?

„Was trinken wir heute?“ – Seit ich mich mit dem Thema Wein beschäftige, steht diese Frage im Raum. Nicht jeden Tag und zu jeder Gelegenheit, aber an vielen Abenden, wenn das Essen auf den Tisch kommt und das Weinglas darauf wartet, gefüllt zu werden. Welcher Tropfen passt zum Rucola-Salat, welcher zur Muschelsuppe? Welchen Wein sollten wir zur Pizza öffnen, welchen zum Kalbsrücken? Und was gönnen wir uns zur Apfeltarte oder zum Tiramisu?

Man kann Wein auch solo genießen, seine wahre Bestimmung aber findet er als Essensbegleiter. Stellt sich nur die Frage, welchen Tropfen aus der unendlich vielfältigen Welt der Weine man wählen soll. Wer nicht gerade als ausgebildeter Sommelier durchs Leben geht, der kann daran verzweifeln. Und darum habe ich mir immer wieder ein einfaches und doch anspruchsvolles Buch gewünscht, das mir bei dieser Wahl hilft. Ein Buch, das schnell und unkompliziert Auskunft über die besten Kombinationen gibt. Eines das trotz seiner schlichten Struktur und Verständlichkeit ein Niveau hält, das auch Fortgeschrittenen hilft. Eines, das griffbereit im Regal steht oder auf dem Küchentisch liegt und auch beim Einkauf schnell zur Hand ist.

So habe ich dieses kleine Nachschlagewerk mit mehr als 800 Kombinationen von Speisen und Weinen zusammengetragen. Es stellt in 13 Kategorien – vom Aperitif bis zum

Dessert – exemplarische Gerichte und die dazu passenden Tropfen vor. Zu jeder Speise gibt es eine kurze Charakterisierung, eine präzise Wein-Empfehlung und drei mögliche Alternativen (beim Käse und den Desserts nur je eine), die mit Rebsorte, Anbaugebiet und Weinland genannt werden. Und natürlich eine Erklärung, warum ausgerechnet diese Weine in Frage kommen, andere dagegen eher nicht. Dabei geht es nicht um Spitzentropfen zu Spitzenpreisen, sondern um Weine, die sich jeder leisten kann.

Natürlich ist dabei nicht immer alles Wein. Zu manchen Gerichten schmeckt einfach ein kühles Pils besser. Oder ein Guinness. Manchmal auch Wodka oder Campari. Für die meisten Speisen aber lässt sich ein passender Wein finden – und mit ein bisschen Mut und Phantasie ergeben sich dabei viele ungewöhnliche, interessante und vor allem sehr genussvolle Paarungen.

Mein Dank gilt Patrik Kimpel, Jürgen Mathäß und Ankie Badenhop, die mir zahllose wertvolle Hinweise und Anregungen gegeben haben.

Peter Badenhop

Zehn Tipps zum Wein

Wein kaufen

Wein gibt es überall. Die meisten Supermärkte sehen heutzutage aus wie gut sortierte Fachhändler vor 30 Jahren und bieten Weine aus aller Welt, aus Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien, Südafrika, Australien, Chile – das Angebot ist riesig. Und doch stehen überall die gleichen Tropfen in den Regalen. Denn wer im Supermarkt präsent sein will, der muss in der Regel große Mengen liefern. Und das können nur große Produzenten mit ihren massenkompatiblen Weinen. Winzer mit individuellen Gewächsen sind praktisch chancenlos.

Wenn Sie interessante, charaktervolle Weine suchen, dann bleibt Ihnen nichts anderes übrig, als zum Experten Ihres Vertrauens zu gehen – ob im Wortsinne oder virtuell. Und da ist ein Besuch beim Winzer immer das Beste. Nicht, weil das besonders günstig wäre – ist es nämlich oft gar nicht. Auch nicht, weil man das Sortiment dort probieren kann – das kann man in vielen Fachgeschäften inzwischen nämlich auch. Nein, Sie sollten den Wein an der Quelle kaufen, weil ein seriöser Winzer stets mit offenen Karten spielt: Er hat gar kein Interesse daran, für einen kleinen, kurzfristigen Profit Wein an den Kunden zu bringen, den dieser womöglich gar nicht mag. Winzer leben von langfristigen Geschäftsbeziehungen und von der Qualität ihrer Produkte. Das gilt für gute Fachhändler und Versender übrigens auch.

Drei einfache Grundsätze sollten Sie beim Weinkauf beherzigen:

1. Lassen Sie sich beraten!

Je mehr man über Wein weiß, desto selbstständiger kann man einkaufen. Aber selbst dann ist vom Händler oder Winzer noch viel Neues zu erfahren.

2. Probieren Sie!

Wann immer möglich, sollte man Wein testen, bevor man ihn kauft. Und wer am frühen Morgen noch nicht in Stimmung für einen Schluck Wein im Laden ist, der kauft am besten erst einmal eine Flasche zur Probe – wenn die sich am Abend bewährt, kann man später für Nachschub sorgen.

3. Vergleichen Sie die Preise!

Die Zahl der Weinhändler und Weinversender ist sehr groß, und durch das Internet ist der Markt ungeheuer transparent und Vergleichen sehr leicht geworden – es lohnt sich.

Und noch eins: Hände weg von Drogeriemärkten, Tankstellen, Heimwerkermärkten und Discountern! Dort gibt es alles mögliche, nur keinen anständigen Wein.



Aperitif





Gesalzene Nüsse

Nicht nur in Hotelbars sind gesalzene Nüsse ein klassischer Appetitanreger zum Aperitif. In Spanien kommen vor allem Salzmandeln zusammen mit Oliven auf die Theke, anderswo sind Pistazien, Chashew-Kerne oder die edlen, cholesterinfreien Macadamia-Nüsse beliebt. Am häufigsten begegnet man aber leider den eigentlich zu den Hülsenfrüchten zählenden Erdnüssen. Mit ihrem hohen Fettgehalt und süßlichen Aroma verkleben sie schnell den Gaumen und machen es jedem Wein unnötig schwer. Am besten Finger weg!



Fino Sherry Puerto Fino, Bodegas Lustau, Andalusien, Spanien

Trockener Sherry ist ein idealer Aperitif – und er geht eine wunderbare Verbindung mit den intensiven Aromen von gesalzene Nüssen ein. Unter einem Hefeflor im offenen Fass gereift, besticht Fino Sherry durch enorme Frische und Spritzigkeit und seinen typischen Hefeton. Sehr gut eignet sich auch Madeira, und zwar die trockenste Variante: der aus Rieslingtrauben gekelterte Sercial, mit seinem rassigen, pikanten Aroma. Selbst mit dezenten Nuss-Tönen ausgestattet, und darum eine passende Alternative, ist Grauburgunder. Einen interessanten Kontrast bietet dagegen Pastis mit seinem intensiven Anis-Geschmack.



Madeira Sercial, Madeira, Portugal



Grauburgunder Kabinett trocken, Baden, Deutschland

Pastis 51, Marseille, Frankreich

Chips, Flips, Salzstangen

Es gibt Leute, die stellen zur „Happy Hour“ massenhaft Kartoffelchips, Erdnusslocken und Salzstangen auf den Tisch und schütten billigen Prosecco in die Gläser. Das ist natürlich nicht die feine Art, aber gegen Salzgebäck auf der einen und italienischen Perlwein auf der anderen Seite ist grundsätzlich nichts einzuwenden – vorausgesetzt, man hält sich mit den Knabbereien etwas zurück und an Prosecco von einem renommierten Hersteller.



**Prosecco Colli Trevigiani Frizzante,
Cantina Sacchetto, Venetien, Italien**

Anders als die in vielen Supermärkten für kaum zwei Euro je Flasche verramschten Perlweine sind jene des Familienbetriebs Sacchetto echte Qualitätsprodukte. Der Grundwein dieses Proseccos stammt von den Hanglagen der Region Trevigiana, er ist rassig und frisch, hat eine dezente Säure, fruchtig-mineralische Würze und nur elf Prozent Alkohol. Das macht ihn zu einem Aperitif mit genügend Ausdruckskraft, um vom Salzgebäck nicht zugekleistert zu werden. Spanischer Cava und deutscher Riesling-Sekt versprechen ebenfalls spritzig-lebendigen Genuss. Aber auch für sie gilt: Halten Sie sich von der Massenware der Großbodegas und Sektkonzerne fern und kaufen Sie individuelle Tropfen vom Winzer. Gut zu Chips und Salzstangen passen zudem Frontignan, ein französischer Süßwein aus dem Languedoc, und Campari Soda – jeweils auf Eis.



Cava Brut, Katalonien, Spanien



Muscat de Frontignan, Languedoc, Frankreich

Campari, Mailand, Italien

Oliven

Die Steinfrucht vom Ölbaum spielte schon in der Antike eine wichtige wirtschaftliche Rolle. Angebaut werden Oliven vor allem rund um das Mittelmeer, inzwischen aber auch in Amerika, Südafrika und Australien. Sind sie grün, wurden sie in unreifem Zustand geerntet. Sind sie braun oder schwarz, haben sie die volle Reife erreicht. Auf den Märkten Südeuropas werden Oliven in einer unüberschaubaren Vielfalt angeboten, meist in Salzwasser, Öl oder Essig eingelegt, oft verfeinert mit Salz und Gewürzen, manchmal gefüllt mit Paprika, Mandeln, Knoblauch oder Sardellen.



Acústic Rosat, Acoustic Celler, Montsant, Spanien

Als kleiner aromatischer Snack zum Aperitif sind Oliven unschlagbar. Gut harmonieren sie mit trockenem Sherry, trockenem Weißwein und mediterranen Rotweinen – wobei letztere zum Aperitif eigentlich ausscheiden, es sei denn, sie sind sehr leicht und werden gekühlt serviert. Die beste Wahl ist denn wohl auch ein Kompromiss: ein Rosé – entweder aus der Provence, oder aus Spanien, wo neben vielen leichten und durchschnitlichen Rosados auch charaktervolle Tropfen wie jener vom Weingut Acustic produziert werden. Ein schönes Wechselspiel mit den würzigen Steinfrüchten bietet auch knackiger Verdejo aus dem spanischen Rueda-Gebiet. Weitere Alternativen sind italienischer Verdicchio, Fino-Sherry und trockener, weißer Portwein.



Verdejo, Rueda, Kastilien, Spanien



Fino Sherry, Andalusien, Spanien



Weißer Portwein, Douro, Portugal

Schinken und Speck

Schinken gehört zusammen mit Manchego-Käse und Oliven zu den klassischen kalten Tapas in Spanien. Aber auch in Frankreich und Italien wird luftgetrockneter Schinken, zusammen mit schwarzen Oliven, oft vor dem eigentlichen Essen als zwanglose Knabberei zum Aperitif gereicht. Und in Tirol wird der berühmte, besonders aromatische Speck gereicht. In jedem Fall bestimmen intensive, nussig-salzige Fleischaromen das Geschmacksbild.



Manzanilla Pasada, Bodegas Hidalgo La Gitana, Andalusien, Spanien

Die Bodegas im Hafenstädtchen Sanlúcar de Barrameda sind berühmt für ihren Manzanilla, einen Fino Sherry, der durch den Einfluss des Meeresklimas besonders frisch, knackig und sogar ein bisschen salzig schmeckt. Ist er lange fassgelagert, bekommt er eine etwas dunklere Farbe, einen leicht nussigen Ton und den Namenszusatz „Pasada“. Als Aperitif zu kalten Tapas und vor allem Schinken ist er wegen dieser Salz- und Nussnote unschlagbar. Eine weniger alkoholhaltige Alternative stellt Vernaccia di San Gimignano aus der Toskana dar, aber auch Grauburgunder mit leicht nussiger Note schmeckt hervorragend zum luftgetrockneten Schweinkram. In Frankreich würde man jungen Beaujolais zum salzigen Appetitanreger reichen. Und zum Südtiroler Speck gibt es nur eins: ein Glas Vernatsch. Die Weine aus dieser vor allem in Südtirol verbreiteten, roten Traube sind leicht, gerbstoffarm und angenehm fruchtig – und wie gemacht für den Speck.



Vernaccia di San Gimignano, Toskana, Italien



Beaujolais Village, Beaujolais, Frankreich



Vernatsch, Südtirol, Italien

Salami

Mehr oder weniger dünne Scheiben luftgetrockneter Salami sind nicht nur in Spanien, sondern auch in Frankreich und Italien eine beliebte Leckerei, die mit ein paar Oliven zum Aperitif auf den Tisch kommt. Ob nun Chorizo, Saucisson oder Salami: Mit ihrer vollen Würze und ihrem üppigen Fettgehalt arrangieren sich diese Würste am besten mit knackigen weißen oder fruchtigen roten Begleitern.



Verdejo, Bodega Reina de Castilla, Rueda, Kastilien, Spanien

Die spanischen Rueda-Weine aus der aromatischen Verdejo-Traube haben beides: Eleganz und Bodenständigkeit. Mit ihrer floralen, fruchtigen Nase und den nussigen und tropischen Noten am Gaumen passen sie perfekt zu allen kalten Tapas, vor allem aber zu luftgetrockneter Wurst. Deutlich mehr Alkohol hat Fino-Sherry aus Jerez, der mit seiner staubtrockenen, nussig-hefigen Art aber auch hervorragend mit Rohwurst harmoniert. In Frankreich trinken die Leute am liebsten leichte, fruchtige Rotweine zu ihrer Saucisson, Anjou Rouge von der Loire zum Beispiel oder Beaujolais. Und als italienische Salami-Begleiter kommen Dolcetto und Barbera aus dem Piemont in Frage.



Fino Sherry, Andalusien, Spanien



Anjou Village, Anjou, Frankreich



Dolcetto, Piemont, Italien

Crostini

Die kleinen, krossen Röstbrote mit Olivenpaste, Ziegenfrischkäse, Geflügelleber, Thunfischcreme oder anderen deftig-pikanten Aufstrichen stammen eigentlich aus der Toskana, sind aber inzwischen überall in Italien – und weit darüber hinaus – beliebt. Die dünnen Weißbrotscheiben werden getoastet oder frittiert und dann geschmackvoll belegt oder bestrichen und dekoriert.



Roero Arneis, Bruno Giacosa, Piemont, Italien

Gegen Ende des 20. Jahrhunderts fast vergessen, erfreuen sich die Weine aus der alten Rebsorte Arneis inzwischen wieder großer Beliebtheit. Jung getrunken zeigen sich die Tropfen aus dem kleinen piemontesischen Gebiet Roero sehr frisch und fruchtig und haben eine angenehm zurückhaltende Säure – damit sind sie ideal als Aperitif und ein schöner Kontrast zu deftig-salzigen Crostini. Auch ein Prosecco oder die leichten toskanischen Weißweine aus der Traube Trebbiano mit ihrem blumigen Duft und ihrem fruchtigen Aroma sind ein guter Auftakt. Ein ebenso leichter und fruchtiger Begleiter wäre ein Rosé, sprich Rosado, aus dem spanischen Rioja. Andererseits passt aber auch der aus Kräutern und Artischocken gemachte Cynar mit seinem leicht bitteren, herb-süßlichen Geschmack zu Crostini. In Italien als Aperitivo sehr beliebt, wird der Likör pur oder mit Soda auf Eis getrunken.



Bianco di Toscana, Toskana, Italien



Rosado, Rioja, Spanien

Cynar, Mailand, Italien