

# Wechselbad der

Über das genussvolle Miteinander von Wein und Speisen

**Über Geschmack lässt sich streiten – über Aromen nicht! Viele Aromen ergänzen einander und helfen bei der Auswahl des geeigneten Weins zur Küche. Andere machen allerdings eine richtige Weinwahl unmöglich.**



**Kräuterwürze, Paprikaduft oder Zitronengeschmack: Das Spiel mit den Aromen ist unübersichtlich und lässt beliebig viele Kombinationen mit Wein zu. Deshalb braucht es ein paar grundlegende Regeln für die Zusammenstellung.**



# Aromen

Text: Christina Fischer

Fotos: Tamara Jung-König/Arne Landwehr

Hier geht es um sinnliche Empfindungen: Geruch und Geschmack. Eher eine subjektive Angelegenheit, weil Geschmäcker bekanntlich verschieden sind und jeder anders empfindet. In diesem Fall sollten diese Sinneswahrnehmungen – unabhängig von persönlichen Vorlieben oder Abneigungen – so objektiv wie möglich betrachtet werden.

Die Natur verfügt über ein umfassendes Repertoire von chemischen Verbindungen, die für Gerüche und Düfte verantwortlich sind. Sie werden gleich mehrfach eingesetzt und finden sich sowohl in verschiedenen Früchten, Gemüse und Pflanzen als auch im Wein wieder. Der heutige Stand der Wissenschaft spricht von mehr als tausend verschiedenen Duft- und Geschmacksstoffen. Wenn man etwas isst oder trinkt, transportieren die entsprechenden Sinnesorgane die Aromen in Mund und Nase. Die Wirkung des Geruchssinns darf nicht unterschätzt werden. Diese Wahrnehmung findet im hinteren Teil des Gaumens statt, es gibt eine direkte Verbindung zum Riechzentrum des Gehirns. Von dort kommt zum Beispiel die Botschaft, dass etwas nach Zitrone oder nach Limette schmeckt. Diese feinfühligere Unterscheidung fällt nicht im Mund, sondern im Riechzentrum des Gehirns – seiner Aromenbibliothek. Dort werden die Düfte überprüft und mit Höchstgeschwindigkeit sortiert und

eingeorordnet. Jemand, der sich intensiv mit Speisen, Wein und der Verbindung von beidem beschäftigt, wird im Laufe der Zeit einen sensorischen Kompass zur Geschmacksorientierung entwickeln. Er speichert die gewonnenen Eindrücke ab und ist in der Lage, sie zu einem späteren Zeitpunkt spezifisch abzurufen. Das hat mit bewusstem und trainiertem Wahrnehmen zu tun. Je mehr Gerüche und Düfte gespeichert sind, desto schneller und eindeutiger gelingt das Erkennen, Abrufen und Zuordnen der jeweiligen Aromabestandteile.

Beim Essen verknüpfen sich also eine ganze Reihe von geschmacklichen Empfindungen, die in ihrer Gesamtheit ei-

*«Die Wirkung des Geruchssinns sollte man nicht unterschätzen.»*

nen völlig veränderten Effekt zeigen. Die «Tücke» besteht darin, dass bei einem normalen Gericht (Fleisch/Fisch, Sauce, Gewürze, Kräuter, Gemüse und Beilagen) verschiedene Wahrnehmungen registriert werden können – je nachdem, in welcher Zusammenstellung die einzelnen Komponenten in den Mund befördert und am Gaumen wahrgenommen werden. Hinzu kommt bei einer Kombination der gegenseitigen Einfluss von Wein und Speisen. Solo schmeckt ein Wein meist völlig anders als in Begleitung von Speisen. Es gibt sogar Weine, die erst mit dem entsprechenden Gericht ihren wahren Geschmack entfalten. >

Wo fängt man nun an? Welche Parameter sind grundsätzlich wichtig?

Eine harmonische Verbindung zwischen Wein und Speise zu erkennen, ist einfacher, als eine erfolgreiche – zunächst scheinbar gegensätzliche – Verbindung zwischen Wein und Speisen zu schaffen. Dafür benötigen Sie ein wenig Übung und ein geschultes Interesse sowohl an Wein als auch an den verschiedenen Nahrungsmitteln und deren individuellen Zubereitungsarten.

Die optimale Lösung wäre: Beides verbindet sich zu vollkommener geschmacklicher Harmonie. Leider passiert das selten, weil ein normales Gericht aus verschiedenen Komponenten besteht und der passende Wein entsprechend mit allen Bestandteilen klarkommen muss. Da der Wein sich aber nicht

verändern kann, sollten Küchenchef und Sommelier ihr vorhandenes Wissen entsprechend einsetzen und die «nicht kompatiblen Zutaten» ein wenig in Richtung des Weines modifizieren. Ein gelungenes Resultat lässt sowohl dem Wein als auch der Speise den notwendigen Freiraum zur individuellen Geschmacksentfaltung.

Weiterhin kann man mit gegensätzlichen Aromen ein Gericht konterkarieren. Denken Sie an einen fetten Gänsebraten, der mit einem fruchtigen, frischen, leicht säurehaltigen Pinot Noir geradezu auflebt, während Ihnen bei einem kräftigen, leicht marmeladigen, alkoholhaltigen australischen Shiraz eher der Bissen im Hals stecken bleiben würde. Hier wirkt der Pinot Noir fast katalysatorisch, er unterstützt das Gericht, hebt die Aro-

men und bewirkt mit seiner Säure die notwendige Balance im Mund.

Anmerkung: Jedes ausgewogene Gericht besitzt ebenso wie ein eleganter, vielschichtiger Wein eine perfekte Balance der einzelnen Komponenten. Sie spielt sich im Wesentlichen zwischen den Aromen (der Frucht), der Säure und dem Fett (dem Alkohol) ab. An der Zusammenstellung dieser Parameter kann man im Übrigen auch die Qualität eines Weines oder einer Speise festmachen. Dabei spielt es keine Rolle, in welcher Qualitätsstufe man sich gerade befindet. Ein Wein aus dem soliden Basissegment kann diese Parameter ebenso aufweisen wie ein grosser, komplexer Kultwein. Gleiches gilt für eine gut zubereitete Hühnerbrühe aus heimischer Küche gegenüber einem facettenreichen Gericht

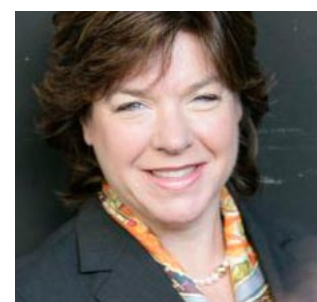
von einem Profi – zum Beispiel vom mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten «Koch des Jahres» Nils Henkel (siehe auch Seite 93) aus Bergisch Gladbach. Je hochwertiger, vielschichtiger und feiner die Produkte und deren Vielfalt, desto subtiler die Geschmackseindrücke und desto schwieriger gestaltet sich die erwünschte harmonische Verbindung zwischen Wein und Speise.

Bei der Anzahl an Kombinationsmöglichkeiten wäre es vermessen, ein allgemeingültiges Regelwerk zustande bringen zu wollen – aber es lassen sich durchaus einige Basisstrategien aufstellen. Allerdings gilt auch hier: Ausnahmen bestätigen die Regel. Geschmack ist

*«Ein Regelwerk für alle Kombinationen ist unmöglich.»*

schliesslich ein Gefühl. Und das funktioniert bei jedem Menschen anders. Die Grundsätze im gegenüberstehenden Kasten erklären mit bestmöglicher Objektivität die Annäherung an ein recht subjektives Thema. ■

Alle Folgen mit entsprechenden Rezepten und Bezugsquellen von Weinen, die unseren Genusskurs begleiten, finden Sie unter [www.vinum.info](http://www.vinum.info) und [www.fischers-wein.com](http://www.fischers-wein.com).



**Christina Fischer** probiert im Laufe eines Jahres unzählige Weine, schreibt Bewertungen und Weinbücher. Ihre Kompetenz in Sachen Wein wurde bereits mit dem Riesling-Förderpreis, dem Decanter Wine by the glass Award 1996 sowie den Auszeichnungen «Wirtin des Jahres 2000» und «Sommelière des Jahres 2001» gewürdigt. Durch das «VOX Kochduell» und die «ARTE Weinprobe» wurde sie einem breiten Fernsehpublikum bekannt.

## Wahlverwandtschaften der Aromen

### Die regional gewachsene Verbundenheit von Weinen und Speisen

Historisch gesehen wurden Weine einer Region traditionell zu den dort üblichen Speisen getrunken. Wein wurde als flüssiges Lebensmittel betrachtet, und es wurde ursprünglich nicht nach einer harmonischen Verbindung zwischen beidem gesucht. Das natürliche Zusammenspiel hat sich erst im Laufe der Zeit entwickelt. Somit passen die Weine einer Region meist zu traditionsreichen Rezepten des jeweiligen Landstrichs, zum Beispiel: «Meeresfrüchte und Muscadet», «Bœuf Bourguignon und Pinot Noir», «Wild mit Trüffel und Barolo», «Choucroute und Elsass-Riesling», «Spargel und Silvaner».

### Die kulturell gewachsene Verwandtschaft von Weinen und Speisen

Aber auch kulturell gewachsene, altbewährte Kombinationen wie zum Beispiel «Stopfleber und edelsüsse Weine» und «Stilton und Port» faszinieren immer wieder aufs Neue.

### Die harmonische Verwandtschaft der Aromen

Wenn man die Aromen des Weines und der Speisen kennt, ist es relativ einfach, eine harmonische Verbindung zu schaffen. Wenn die Aromen sowohl im Wein als auch in der Speise ausbalanciert sind,

also kein besonders intensives Element den Geschmack dominiert, dann verändert sich der ausgesuchte Wein relativ wenig. Treffen also verwandte Aromen aufeinander, wie zum Beispiel grüne Bohnen und die grasigen Noten eines Sauvignon Blanc, kommt es zum geschmacklichen Gleichklang. Die Rebsorte Cabernet Sauvignon lässt sich mit ihrem charakteristischen Aroma von grüner Paprika hervorragend zu Gerichten mit kurz gebratenem Fleisch mit Paprikagemüse einsetzen, und ein buttrig ammutender, im Holzfass ausgebauter Chardonnay schmiegt sich perfekt an sahnige Saucen an. Diese Methode führt mit wenig Übung schnell und sicher zum Erfolg.

### Harmonie durch die Verbindung von gegensätzlichen Aromen

Bei dieser Kombination benötigt man ausser einem umfangreichen Produktwissen entsprechendes Fingerspitzengefühl und einen gehörigen Erfahrungsschatz. Ergänzende oder gar gegensätzliche Aromen bei Wein und Speisen können einen finalen Geschmackskick auslösen. Ein fetter Gänsebraten wird zum Beispiel von einem eleganten, fruchtigen Pinot Noir nicht nur bestens begleitet, sondern geschmacklich ins Rampenlicht gehoben. Ältere, reife, etwas müde Weine gewinnen, wenn sie zu Fisch- und Fleischgerichten in Kombination mit einer säurebetonten Sauce oder mit

einem angemachten Salat serviert werden. Die Säure der Vinaigrette gibt dem Wein die notwendige Frische zurück. Mit dieser Methode betritt man allerdings einen schmalen Grat. Schon der kleinste Fehltritt bedeutet geschmacklichen Absturz.

### Die geschmackliche Verwandtschaft der Eigenschaften von Weinen und Speisen

Zunächst muss man sich über die Haupt-eigenschaften des jeweiligen Weins und der entsprechenden Speise klarwerden. In welchem Verhältnis stehen Süsse, Säure, Salzigkeit, Alkohol- und Fettgehalt, Schärfe, Tannine und Bitterstoffe zueinander? Harmonie entsteht, wenn die kombinierten Eigenschaften von Weinen und Speisen erfolgreich aufeinandertreffen. Achten Sie auf ein gleichberechtigtes Zusammenspiel. In diesem Fall ist ein solides Basiswissen über die verschiedenen Inhaltsstoffe und Kombinationsmöglichkeiten notwendig. Anspruchsvolle Speisen passen zu vielschichtigen, facettenreichen Weinen, während ein regionales, rustikales Gericht eher nach einem süffigen Basiswein verlangt. Aber genau dieses Wissen macht letztendlich das Salz in der Suppe aus – und erklärt, warum man für die Zusammenstellung erfolgreicher Kombinationen einige Jahre regelmässiger Praxis benötigt.

STEFAN HOFER  
Weine / Spirituosen AG  
Tel. 044 280 22 88  
[www.hoferweine.ch](http://www.hoferweine.ch) - [info@hoferweine.ch](mailto:info@hoferweine.ch)

TERREDAVINO  
VIA BERGESIA, 6 - 12060 BAROLO (CN) - ITALIA  
TEL. ++39 0173 564611 - FAX ++39 0173 564612 - [www.terredavino.it](http://www.terredavino.it)