

GERD RINDCHEN | GOTTHARD SCHOLZ

CRASHKURS ESSEN & WEIN



Hallwag

INHALT



ESSENSBASICS 32

SIEBEN SINNE 34

SüßSauerSalzigBitterFettigScharfUmami

TEAMBILDUNG 44

Zutaten und Wein

GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT 56

Zubereitungsarten und Wein

Vorwort 6

Genießen ist ganz einfach

Register 154

Impressum 160

WEINBASICS 8

WIE WEIN SCHMECKT 10

Von der Traube zu Qualität und Intensität

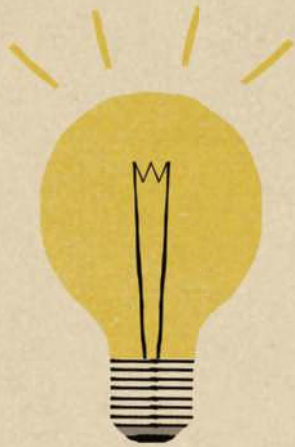
Elemente des Geschmacks, Weinherstellung und der Einfluss des Winzers auf die Weinqualität

SECHS WEINTYPEN – SECHS FARBEN 14

Ein Navi für die Weinwelt

Grün, Gelb, Orange, Lila, Rubinrot, Dunkelrot – sechs Geschmackstypen und die dazu passenden Speisen





LÄNDERKÜCHE 78

Globales Wein- und Kochtopf-Hopping 80

Weine der Welt für die Welt des Kochens

Einheimische Küche 80

Asiatische Küchen 86

Mediterrane Küche 94

Orientalische Küche 102

Südamerika, Mexiko, Tex-Mex & Co. 104

ALLROUNDER 106

Das gemeinsame Glück aus dem Weinglas 108

Die passenden Weine für alle Fälle

Familienfeiern, Hoher Besuch, Candle-Light-Dinner,
Party und Gartenfest

PRAXISTEIL 112

REZEPTE 114

Deutsche und internationale Rezepte und die
passenden Weinempfehlungen



GENIESSSEN IST GANZ EINFACH

ESSEN UND WEIN LUSTVOLL KOMBINIEREN



Gerd Rindchen

Gutes Essen und guten Wein kundig zu kombinieren und gemeinsam mit Freunden oder Familie zu entdecken, zählt zu den schönsten Momenten im Leben. Noch nie war das Angebot an Lebensmitteln, Kräutern und Gewürzen so vielfältig und so spannend wie heute. Und noch nie war die Bereitschaft, die Pfade der heimischen Hausmannskost zu verlassen und lustvoll die beliebtesten Küchenstile der Welt auszuprobieren, so ausgeprägt. Damit Sie die Harmonie von Speisen und Wein noch entspannter genießen können, haben wir dieses Buch für Sie geschrieben.

Wir räumen auf mit gängigen Allgemeinplätzen wie »Immer Weißwein zum Fisch und Rotwein zum Fleisch« oder »Rotwein passt grundsätzlich prima zur Käseplatte«. Dazu haben wir die vermeintlich so schwer fassbare Weintwelt in sechs »Farbwelten« bzw. Geschmackstypen unterteilt, anhand derer wir aufzeigen,

welcher Weintyp mit welchen Aromen einer Speise und mit welchen Zubereitungsarten harmoniert. Wir zeigen Ihnen neue, spannende Kombinationen und sagen Ihnen, wie Sie die größten Irrtümer vermeiden können. Das Salz in der Suppe sind die »Sieben goldenen Regeln der richtigen Weinauswahl« und die »Zehn häufigsten Weinirrtümer« – diese finden Sie immer wieder mal im Text eingestreut.

Und so laden wir Sie herzlich ein: Begleiten Sie uns auf eine vergnügliche Reise durch die Welt des Genießens und entdecken Sie mit uns Schritt für Schritt, wie viel Freude die richtige Verbindung von Essen und Wein bereiten kann!

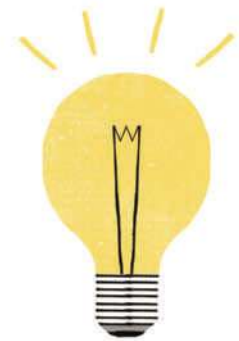


Gotthard Scholz

GOLDENE REGEL NR. 1

Trink zum Essen, was Dir schmeckt

Die Bandbreite von Weinen, die mit einem Gericht harmonieren, ist meist größer, als Sie denken. Wenn Ihnen also ein Wein zu einem bestimmten Essen mindestens so gut schmeckt wie »solo«, ist die Wahrscheinlichkeit, dass er die richtige Wahl ist, schon sehr hoch – und zwar unabhängig von den vermeintlich gängigen Regeln. Ist das ein kräftiger Riesling, dessen Säure mithilft, Ihr T-Bone-Steak vom Grill zu verdauen – umso besser. Und falls Sie zum gebratenen Zanderfilet mit Weinkraut und Kartoffelpüree einen leicht gekühlten roten Kälterersee bevorzugen – genießen Sie's! Vertrauen Sie einfach Ihrem eigenen Geschmack, er ist viel besser, als Sie denken!



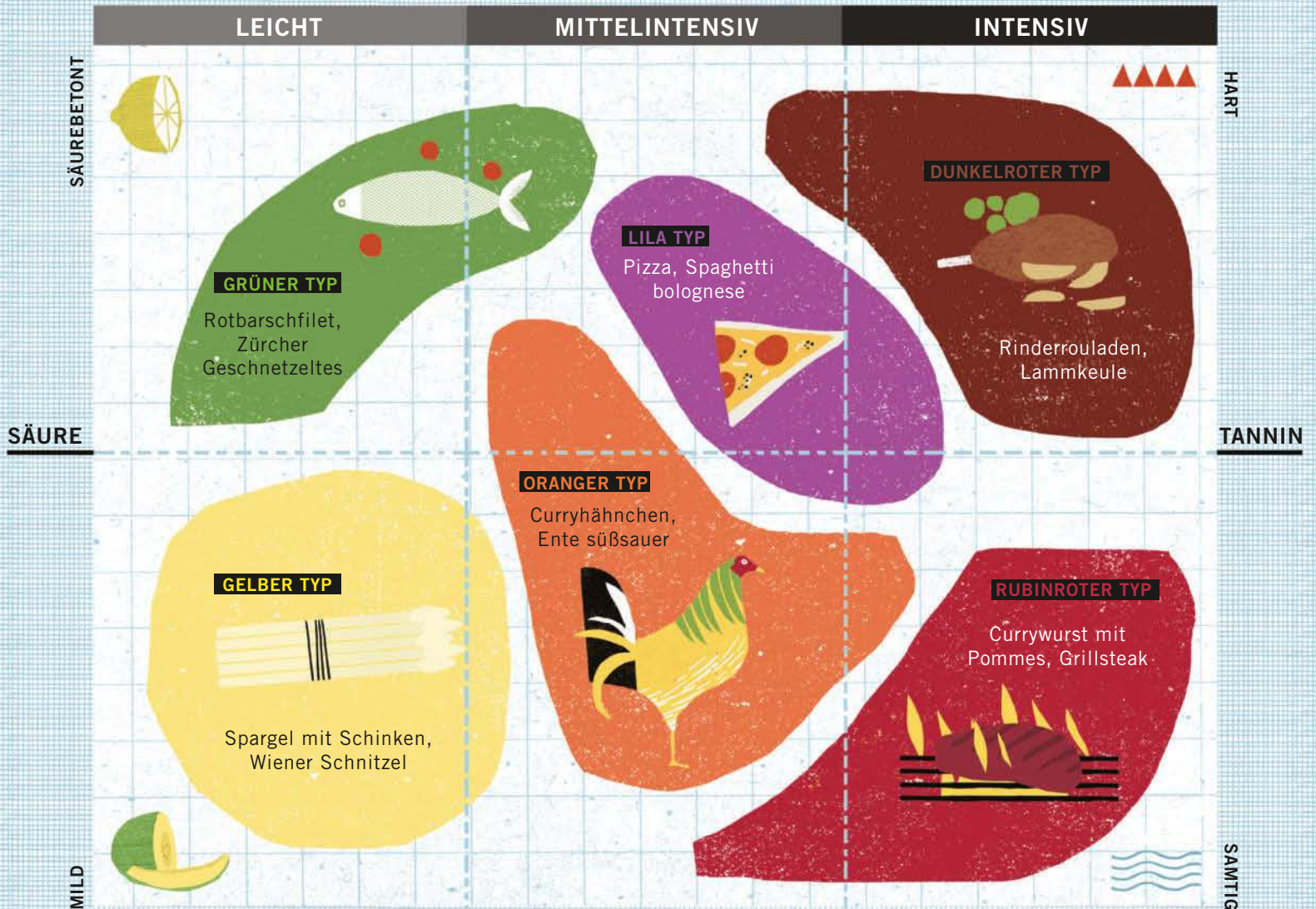
GOLDENE REGEL NR. 2

Ein schlechter Wein passt nicht zu gutem Essen

Ist Ihnen das auch schon mal passiert? Sie sind bei Freunden zu Besuch, die sich mit dem Abendessen alle erdenkliche Mühe gegeben haben, doch der dazu gereichte Wein ist grottenschlecht. So etwas ist immer schade, weil es das Vergnügen an einem ansonsten wirklich schönen Abend doch erheblich trüben kann. Also: Erweisen Sie Ihrer eigenen Mühe am Herd den gebührenden Respekt und sparen Sie bitte nicht an der falschen Stelle! Sie müssen jedoch keineswegs ein Vermögen anlegen. Es gibt auch für 5 bis 6 € pro Flasche schon durchaus anständige, seriöse Weine zu kaufen. Ein guter Einstieg in die Welt des Weins ist das Buch »Crashkurs Wein«.



WEINTYPEN UND ESSENSKLASSIKER



DIE WEIN-GESCHMACKSLANDSCHAFT

Auf der nebenstehenden Grafik sind die sechs Weintypen in eine Art Geschmackslandschaft eingezeichnet, die wie ein Koordinatenkreuz aufgebaut ist. Drei Elemente bestimmen den Weintyp. Das erste dieser Elemente ist die Intensität. Die Geschmackslandschaft beginnt auf der X-Achse links mit eher leichten Weinen und endet rechts mit den intensivsten Gewächsen. Das zweite Element ist der Säuregehalt des Weins, der auf der Y-Achse ablesbar ist. Es beginnt unten mit milden, säurearmen Weinen – symbolisiert durch die Melone – und endet oben mit säuregeprägten, sehr frischen Weinen – symbolisiert durch die Zitrone. Die Säureachse gilt sowohl für Weißweine als auch für Rotweine.

Bei den Rotweinen kommen als drittes geschmacksprägendes Element die Tannine bzw. Gerbstoffe hinzu. Je weiter rechts sich ein Rotwein auf der X-Achse befindet, desto intensiver sind auch seine Tannine. Man unterscheidet zwischen harten, ungeschliffenen bzw. körnigen Tanninen einerseits und weichen, geschliffenen oder samtigen Tanninen andererseits. Dieser Verlauf zwischen samtig (unten) und hart (oben) ist auf der Y-Achse eingetragen. Dass Tannin und Säure zusammen auf der Y-Achse veranschaulicht werden, ist volle Absicht, denn zwischen Säuregehalt und Tanningeschmack besteht ein enger Zusammenhang: Je säurebetonter ein Rotwein ist, desto härter und bitterer wirken die Gerbstoffe.

DIE WEISSEN GESCHMACKSTYPEN

Weine des grünen Typs sind säurebetont und können bisweilen – Beispiel Sauvignon blanc – auch als mittelintensive Weine ihren jugendlich-knackigen Charakter bewahren. Weine des gelben Spektrums hingegen sind säurearm und leicht. Sobald sie an Intensität zunehmen, also ausbau- oder jahrgangsbedingt körperreicher werden – Beispiel Weißburgunder –, wechseln sie in den orangen Typ. Dieser Typ ist mittelintensiv bis sehr intensiv, was von der jeweiligen Traubensorte oder der Arbeitsweise des Winzers und dem Ausbau abhängt. Zum orangen Typ gehören körperreiche Weißweine, im kleinen Eichenfass gereifte Gewächse – Beispiel Chardonnay – oder halbtrockene bis liebliche Weine.

DIE ROTEN GESCHMACKSTYPEN

Zum lila Geschmackstyp zählen Rotweine und Rosés mit einer lebhaften Säure und wenig Gerbstoffen. Sie sind in der Regel mittelintensiv, können sich aber – Beispiel Spätburgunder – zu eleganten Schönheiten von großer Intensität aufschwingen. Rubinrote Weine sind mittelintensiv bis sehr intensiv, säurearm und – Beispiel Rioja Crianza – mit samtigen, schmeichelnden Tanninen ausgestattet. Vertreter des dunkelroten Spektrums sind sehr intensiv und zeichnen sich durch eine knackige Frische und – Beispiel Bordeaux – ein kompaktes und imponierendes Tanningerüst aus.

LASAGNE AL FORNO



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. 20 Min.
FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

3 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Möhren
2 Stangen Sellerie
3 EL Tomatenmark
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
500 ml Fleischfond
½ Bund Petersilie

FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE

1 EL Butter
2 EL Mehl
500 ml Milch
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

AUSSERDEM

1 große Lasagneform
Butter für die Form
250 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
80 g frisch geriebener Parmesan

1. Für die Fleischsauce das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Die Zwiebel und die Möhren schälen und klein schneiden. Die Selleriestangen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Das Gemüse zum Hackfleisch geben und kurz mitbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Tomatenmark untermischen und den Fleischfond dazugießen.

3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken und unter die Hackfleischsauce mischen. Die Sauce offen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch unter Rühren zur Mehlschwitze gießen. Wieder auf den Herd stellen und die Sauce unter Rühren kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Béchamelsauce bei schwacher Hitze unter Rühren 5–10 Minuten köcheln lassen.

5. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Boden der Lasagneform mit Butter fetten und mit einer Lage Lasagneblättern belegen. Darauf erst eine Schicht Hackfleischsauce, dann etwas Béchamelsauce und wieder eine Lage Nudelblätter geben. So weiterverfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, dabei mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen. Diese mit dem Parmesan bestreuen. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Minuten backen.

EMILIANISCHER BESTSELLER

Die Gourmet-Metropole Bologna gilt als Geburtsstätte der köstlichen Lasagne, des vielleicht beliebtesten Nudelaufbaus der Welt, in dem sich Herzhaftigkeit und Würze vereinen. Aus der Emilia-Romagna und der Nachbarregion Toskana stammen die perfekten Weine dazu: kraftvoller Chianti Classico, Rosso di Montalcino oder Sangiovese di Romagna, allesamt würdige Vertreter der dunkelroten Abteilung. Aber auch rubinrote Kandidaten wie etwa ein mildwürziger Minervois aus Frankreich oder ein mittelgewichtiger Shiraz aus Australien schmiegen sich charmant um die Nudelblätter.

CHECKLISTE

HERKUNFT	EMILIA (ITALIEN)		
DOMINANTE ZUTAT	HACKFLEISCH		
GESCHMACK	SALZIG, FETT		
INTENSITÄT	SEHR INTENSIV		
ZUBEREITUNG	IM OFEN ÜBERBACKEN		
WEINTYPEN	 DUNKELROT RUBINROT	 GELB ORANGE LILA	 GRÜN
EMPFEHLUNG	CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE DI ROMAGNA, SHIRAZ		



Gäste eingeladen und mit besten Zutaten und viel Liebe gekocht? Doch welcher Wein passt nun zu diesem Essen? Kein Grund zur Panik! Vertrauen Sie einfach Ihrem eigenen Geschmack – und den Empfehlungen unserer Autoren. Sie zeigen Ihnen kompetent und dabei ganz ohne Allüren, wie Sie Essen und Wein lustvoll und erfolgreich kombinieren. Denn Wein und Speisen sollen vor allem eines: Genuss bereiten.

