

Gault Millau Sommelière des Jahres, WSET Diploma, Weinakademikerin, vinophile Gastgeberin, viele Jahre mit eigenem Restaurant, TV-Engagements, Bücher sowie unzählige Preise und Auszeichnungen – die Liste des Schaffens ist lang und ihr Weinwissen immens. Dennoch erklärt uns Christina Fischer augenzwinkernd: „Bei allem Wissen muss Wein vor allem Spaß machen“. Wie sie selbst zum Wein gekommen ist und welchen Blick sie auf die unterschiedlichen Weintypen wirft? Wir haben nachgefragt!

Vinophile Spurensuche

Nachgefragt: Christina Fischer im Interview

Frau Fischer, Sie gelten als einer der besten Sommeliers Deutschlands – wie sind Sie zum Thema Wein gekommen?

Christina Fischer: „Die genussvolle Verbindung von Wein und Speisen ist seit meinem Elternhaus ein fester Bestandteil meines Lebens. Nach meiner Ausbildung und diversen Praktika wechselte ich ins „InterContinental Hyde Park Corner“ in London. Nach weiteren Stationen, u. a. in Sterne-Restaurants, hat es mich dann gepackt: Ich habe Mitte der 1990er Jahre mein eigenes Restaurant in Köln eröffnet, Fischers Weingenuss & Tafelfreuden. Das Konzept stellte den Wein in den Mittelpunkt. Wir haben fast fünfzig Gewächse glasweise ausgeschenkt und mehrere Sommeliers beschäftigt. Prägend war die zum Gasträum offene Küche. Gäste, Köche und Servicemitarbeiter konnten einander jederzeit sehen. Das hat unsere Mitarbeiter deutlich enger verzahnt als das in anderen gastronomischen Konzepten der Fall ist. Die Kombination von zwanglosem Weingenuss und passenden Speisen wurde zum perfekten Alleinstellungsmerkmal und damit einer unserer Erfolgsgaranten.“

In Ihrem Buch haben Sie Weine in Kategorien eingeteilt und als Typen beschrieben – aus denen sich entsprechende Kombinationen für Wein und Speisen ableiten lassen. Was müssen wir uns unter Weintypen vorstellen?

Fischer: „Meine Erfahrungen in Sachen ‚Food & Wine Pairing‘ basierten auf persönlichen Erfahrungen – schlüssige und vor allem nachvollziehbare Erklärungen, warum manches Gericht mit einem bestimmten Wein wunderbar harmoniert und andere Kombinationen wiederum nicht, hatte ich nur wenige. Dem wollte ich auf den Grund gehen. Das Ergebnis ist eine Kategorisierung in vier Weintypen, die sowohl auf Weiß- als auch Rot- und Schaumweine anwendbar ist. Typ-1-Weine präsentieren sich leicht und frisch, Weine des Typs 2 fruchtig und harmonisch, Typ 3 dagegen komplex und elegant – die Königsklasse – und den Typ 4 definiere ich als kraftvoll und opulent. Alle diese Weine haben ihre Berechtigung, gerade in Kombination mit Speisen funktionieren und schmecken sie aber unterschiedlich.“

Welche Tipps haben Sie sonst für eine gelungene Kombination?

Fischer: „Mit der Kategorisierung hat jeder ein gutes Handwerkszeug parat, mit dem sich wunderbare Kombinationen von Wein und Speisen bilden lassen. Harmonische Verbindungen lassen sich einfacher zusammenbauen als konterkarierte Pairings. Ebenso sind ausgewogene, fruchtige Weine einfacher kombinierbar als komplexe, elegante Tropfen. Hinzu kommen unterschiedliche Kochstile sowie individuelle Länderküchen. Letztendlich ist Curry ist nicht gleich Curry. Spannend wird es erst, wenn man die Grundregeln beherrscht und darauf aufbauen kann. Und noch etwas: es ist einfacher auf den Wein zuzukochen als umgekehrt.“



Regel 1

Der Tequila-Effekt: Die Kombination von Salz und Zitrone hat beruhigende Auswirkungen auf alle Weintypen.

Das Zusammenspiel von Salz und Zitrone im Essen wirkt geschmacksverstärkend und puffert die Säure des Weins. Das nennt man den „Tequila-Effekt“. Der Wein wird runder im Geschmack und erhält mehr Volumen. Ein Stück Brot wirkt ebenso puffernd – und lässt Säure, Süße und Bitterkeit harmonisch erscheinen.

Fleisch zu Rotwein, Fisch zu Weißwein – dieses Credo galt lange als in Stein gemeißelt. Heute ist das eher Schnee von gestern. Vielmehr kommt es für Christina Fischer auf die Zubereitungsart der Speisen an – auf deren Textur, Würze und Zusammenstellung der einzelnen Komponenten. Die Sommelière hat mit ihren 10 Faustregeln ein simples wie geniales Handwerkszeug für die Kombination von Gerichten und Weinen erstellt – und uns zum Glück verraten.

Regel 2

Gleich und gleich gesellt sich gern: Grünes Gemüse und Kräuter passen hervorragend zu lebhaften, ausdrucksstarken, frischen, vegetabil betonten Weißweinen wie Scheurebe, Sauvignon blanc oder Muskateller.

Perfekte Kombination: Die grünen Noten von Speisen und Weinen ergeben ein harmonisches Geschmackserlebnis. Je hochwertiger der Wein ist, desto mehr Fett oder Kohlenhydrate sollte das Gericht haben. Probieren Sie eine leichte Vorspeise mit grünem Gemüse oder ein leichtes, asiatisch gewürztes Gericht.

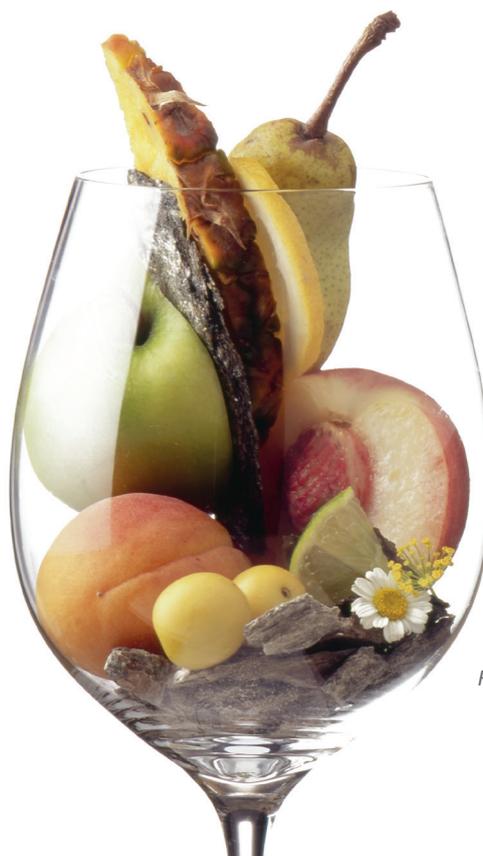
Regel 3

Allrounder: Harmonische Weißweintypen mit moderater Säure, Struktur und Schmelz lassen sich bestens mit Quiche kombinieren.

Die Quiche ist ein kleines Kraftwerk – der stärkehaltige Boden puffert, Gemüse sorgt für Lebhaftigkeit, einfache Weine werden vitalisiert. Das Salz wirkt geschmacksverstärkend und der Wein passt sich der Quiche an.

Die Kunst der Kombination

10 Faustregeln: Welcher Wein zu welcher Speise?

**Regel 4**

Sauer macht lustig: Gereifte, fruchtbetonte Weißweintypen mit Säure-Süße-Balance können sich auf Säure im Essen einstellen. Reifer Riesling etwa liebt Säure!

Rieslinge, denen man einige Jahre auf der Flasche gegönnt hat, sind aufgrund ihrer Balance sehr gut zum Essen zu kombinieren. In Koalition mit puffernden Komponenten wie Wurzelgemüse und Kartoffeln kann Riesling sogar der beste Freund des Sauerkrauts werden. In Kombination mit gebratenem Zander – ein Genuss!

Riesling

Regel 5

Die Sauce als Seele jedes Gerichts: Gehaltvolle, helle Saucen vertragen sich sehr gut mit im Barrique ausgebauten Weißweinen, z.B. Chardonnay oder Weißburgunder.

Durch die cremige, kraftvolle Struktur fängt der Wein den Fettanteil der reichhaltigen Sauce völlig auf – es entsteht ein perfektes Mundgefühl. So funktioniert eine Pasta mit heller Sauce etwa genauso gut wie die Klassiker Beurre blanc oder Sauce Hollandaise.

Regel 6

Perfektes Paar: Gebratenes Fleisch mit Jus und Trüffeln oder Pilzen schmeichelt der gerbstoffreichen Aromatik eines Cabernet Sauvignons oder Bordeaux-Cuvées. Denn diese Weintypen lieben Röstaromen.

Eine Jus ist reich an Röstaromen – die sich perfekt mit Tanninen ergänzen. Trüffel wirken ebenso Wunder: Sie nivellieren Gerbstoffe und küssen die fruchtige Seite reifer Rotweine wach. Generell haben Pilze einen harmonisierenden, verjüngenden Effekt.

Regel 7

Fett liebt Spätburgunder: Frucht- und säurebetonte Rotweine wie Pinot Noir sind die perfekten Partner für Schmorgerichte & Gänsebraten.

Gänsebraten bevorzugt die fruchtigen, jugendlichen Vertreter des Spätburgunders, während geschmorte Gerichte oder Burgunderbraten auch gereifte Tropfen vertragen.

Regel 8

Alles Käse: Zu Rotwein passen zwei Käsetypen – und diese verlangen nach unterschiedlichen Weinen. Junger Brie bevorzugt Spätburgunder, Parmesan Cabernet Sauvignon oder Bordelaiser Cuvées.

Durch Weißschimmelkäse treten die Fruchtaromen von Spätburgunder in den Vordergrund und die Tannine werden durch Fett und Salz gepuffert. Zu gereiftem Parmesan passt ein Bordelaiser Wein so hervorragend, weil der konzentrierte Käse neben Fett und Salz Umami enthält – das es mit der intensiven Aromatik und den Gerbstoffen von Cabernet Sauvignon und Co. aufnehmen kann.

Regel 9

Grillfreunde aufgepasst: Deftig gewürzte Grillsaucen brauchen Üppigkeit.

Scharfe, leicht süßliche, würzige Aromen in Saucen oder pikant gewürzten Gerichten ergänzen sich gut mit einem reichhaltigen und fruchtüppigen Rotwein, zum Beispiel einem würzigen, kraftvollen Syrah. Die Schärfe wird durch fruchtige Üppigkeit nivelliert, gleichzeitig bekommt der opulente Rotwein Frische. Win Win!

Regel 10

Wachgeküsst: Apfelkuchen erfrischt müden Riesling.

In die Jahre gekommene Spätlesen werden mit einem Apfelkuchen und der darin versteckten Fruchtsäure aufs Angenehmste erfrischt und zeigen wieder Vitalität. Haselnüsse verstärken diese Wirkung. Achtung: Die Äpfel sollten aber auf jeden Fall gegart sein.



Ausnahmen bestätigen die Regel

Jede gute Regel braucht eine Ausnahme – und sicher gibt es einige Pairings, die auch außerhalb dieser Faustregeln eine perfekte Kombination bilden. Gleichzeitig dienen die Faustregeln als guter Indikator für all jene, die sich an das spannende Thema Wein & Speisen herantasten.
Enjoy!

Cabernet Sauvignon