

dazu gereichte Saucen – kräftige Röstaromen einer Bratensoße vertragen auch ausdrucksvolle Weine wie Spätburgunder, Lemberger, gern mit Holzfasreife, satter Gerbstoffstruktur und Alkohol, sahnige Hollandaise verlangt nach einem erfrischend säurehaltigen Riesling, leichter Gemüsfond badet gerne noch einmal mit aromatischem Silvaner oder Müller-Thurgau

und die Art der Zubereitung – gedünstet, gebraten, geschmort, gekocht – jedes Gericht hinterlässt durch die Zubereitungsart einen anderen geschmacklichen Eindruck am Gaumen.

Dieser wird nicht zuletzt auch durch die unterschiedliche Konsistenz hervorgerufen, denn nicht nur die Zunge und der Rachenraum als „Geschmacksorgan“, sondern auch der Tastsinn spielt beim Schmecken eine entscheidende Rolle. So kann die Kohlensäure in einem Sekt oder Perlwein cremige Saucen und fetthaltige Speisen wie Leberpastete bekömmlicher, leichtfüßiger machen und in Verbindung mit Cremedesserts das Süßeempfinden dämpfen.

Wenn Sie also kulinarisch in die Ferne schweifen, denken Sie daran, dass bei der Weinauswahl das Gute mit badischen Weinen oft so nah liegt.



## Int. Küche und Badischer Wein

### Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Bodenseestr. 281 • 81249 München

Telefon: 0 89-863 39 50

[www.badisches-weinhaus-muenchen.de](http://www.badisches-weinhaus-muenchen.de)

*Badisches Weinhaus*  
MÜNCHEN

Mit der immer weiter schreitenden Globalisierung wächst natürlich auch das kulinarische Angebot. Gehören Italiener, Griechen und Chinesen schon länger zu den „Einheimischen“, so wächst die gastronomische Welt unaufhörlich, und nicht nur die Küche lässt uns vor der eigenen Haustüre zum Weltenbummler werden – noch nie war das nationale und internationale Weinangebot so umfangreich und disponibel wie heute. Trotzdem. Beim Franzosen bekommen wir ganz selbstverständlich zu Bouillabaisse einen Bandol, beim Italiener zu Pizza und Pasta einen Barbera oder Primitivo, beim Chinesen Pflaumenwein. Selten finden hier deutsche Weine Einzug in die Getränkekarten.

Gerade die große geschmackliche Vielfalt, die sich dem Verbraucher durch eine enorme Auswahlmöglichkeit bietet, erlaubt ganz neue und spannende Kombinationen. Dabei soll sich die Weinauswahl mehr denn je an der Harmonie von Speisen und Wein und dem dabei geschaffenen Genuss orientieren. Somit kann auch das Lieblingsgericht – egal welcher Herkunft – von einem Wein aus Baden begleitet werden: „Think global – drink lokal.“

Geschmack lässt sich nicht vorschreiben, da darf jeder seine Vorlieben und Favoriten selbst entdecken. Also Experimentieren und Verkosten.

Ein paar Grundregeln sollten dennoch beachtet werden, um die Erlebnisreise durch die lukullische Welt zur idealen Kombination von Gutem aus den Töpfen der Welt und Bestem aus den Kellern der

badischen Winzer werden zu lassen, und nicht zu einer Irrfahrt.

Essen und Trinken sollten sich ähneln, sich ergänzen, keiner der beiden darf den anderen dominieren. Harmonie der Aromen bedeutet das Geheimnis des Genusses für die Sinne.

Bei der Harmonie sind die sensorischen Wechselwirkungen von Weine und Speise zu beachten:

Sensorische Wechselwirkung von Wein und Speise – so wirkt die Kombination:

<b>Wein</b>	<b>und</b>	<b>Speise</b>	<b>wirken...</b>
süß		süß	ausgleichend
süß		salzig	störend
sauer		sauer	addierend
sauer		salzig	ausgleichend
Alkohol		Schärfe	noch schärfer
Alkohol		Würze	noch würziger
Bukett		Bukett	ausgleichend
Bukett		salzig	intensivierend
Gerbstoffe		süß	ausgleichend
Gerbstoffe + Alkohol		Bitterstoffe	bekömmlich
sauer		Fett	bekömmlich

Ebenso wichtig sind auch

verwendete Kräuter und Gewürze – ätherisch (Thymian, Oregano, Rosmarin), scharf (Chillie, Ingwer), süßlich aromatisch (Basilikum, Vanille, Zimt), dezent – der Wein sollte dieselben Komponenten beinhalten