

Thurgau, Kerner) lieben halbweißes Brot, eventuell mit aroma-ähnlichen Kräutern.

Kräftige Weißweine mit Power und feinen Röstaromen (Grauburgunder, Chardonnay) ergänzen sich gut mit Dinkel-, Walnuss- und Vollkornbrot sowie Pumpnickel.

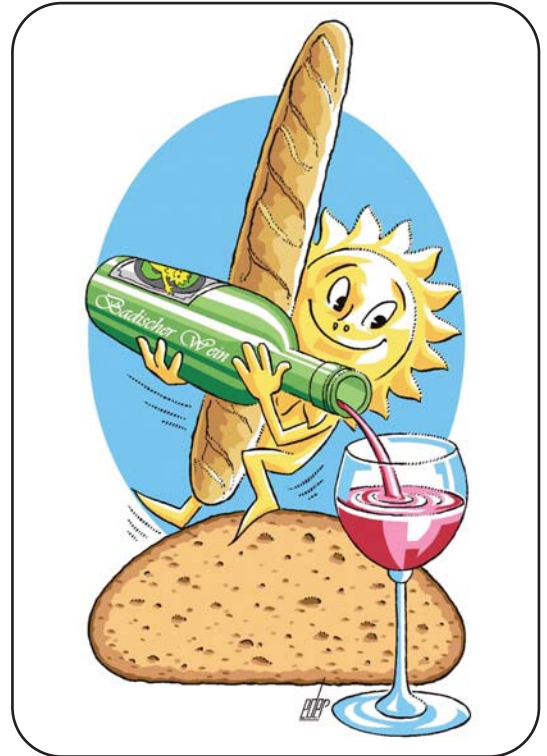
Rosé und Weißherbst, trocken bis mild, werden ergänzt von würzigen Broten mit malziger Kruste, Zwiebelbrötchen, Schinkenhörnle und Kleingebäck.

Zu Trocken-fruchtigen Rotweinen (Spätburgunder, Trollinger, Schwarzriesling) passen Nussbrot, sowie Sesam- und Saatenbrötchen.

Trocken-kräftige Rotweine, teilweise im alten oder jungen Holzfass ausgebaut (Lemberger, Dornfelder, Spätburgunder), ergänzen sich mit Tomatenbrot und Roggenbrötchen.

Restsüße und edelsüße Weine (über alle Sorten: Riesling, Muskateller, Gewürztraminer...) lieben Feigenbrot, Hefezopf und Gugelhupf.

Oder versuchen Sie hierzu einmal einen feinen Winzersekt, z.B. aus Weißburgunder oder Chardonnay.



Brot und Wein

Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Bodenseestr. 281 • 81249 München

Telefon: 0 89-863 39 50

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Brot und Wein sind zwei Nahrungsmittel, die für den Genuss-Menschen fast uneingeschränkt zusammengehören. Beide haben eine Jahrhunderte, wenn nicht Jahrtausende alte Tradition. Und weitere Gemeinsamkeiten lassen die beiden als unzertrennlich erscheinen. In der Bibel finden sich unzählige Stellen, die sich mit Brot und Wein befassen, das Abendmahl spielt als Motiv in der Kunst eine zentrale Rolle. Auch die Herstellung zeigt etliche Parallelen auf: bei Wein wie bei Brot sind es Hefen und Bakterien, ohne die beiden nicht entstehen könnten und die entscheidend den Geschmack prägen. Daher mag sich auch die Ähnlichkeit der Wein- und Brotaromen erklären. Bei Verkostungen geht man analog vor. Man prüft die Farbe, dann den Duft und schließlich den Geschmack, auch die Beschaffenheit- ist das Brot knusprig oder weich, und der Wein extraktreich-schwer oder süffig-leicht...

Bei Weinproben wird Brot meist zur „Neutralisation“ oder auch nur als „Grundlage“ gereicht. Aber welches Brot erfüllt hier eigentlich den beabsichtigten Zweck? Und muss Brot dabei denn nur die Nebenrolle spielen oder steht es – weil unglücklich ausgewählt – sogar ungewollt im Vordergrund?

Hier ein paar Grundüberlegungen zur Kombination von Brot und Wein, die dieses Paar in's rechte Licht rücken sollen.

Die **Geschmacks-Intensität** von Brot und Wein muss ausgewogen sein, weder der Wein noch das Brot dürfen einander dominieren, sie sind zwei gleichwertige Partner.

Süße und Säure als kritische Parameter: Kohlenhydrate im Brot werden beim Kauen in ihren Baustein Zucker umgewandelt. Daher sollte die entstehende Süße vom Wein aufgegriffen werden (Süße hebt sich gegenseitig auf), er darf aber auch keine zu aggressive Säure haben, denn diese wird durch die Süße verstärkt.

Bei **Gewürzbroten** mit Kräutern oder einer gewissen **Schärfe** sollte der Alkoholgehalt der Weine beachtet werden: viel Alkohol verstärkt diese, etwas Restsüße im Wein kann jedoch als Puffer wirken.

Sauerteigbrote werden mit Hilfe von Milch- und Essigsäure-Bakterien hergestellt, der dazu gereichte Wein sollte daher idealerweise nicht zuviel Säure mitbringen.

Viel **Salz** in oder auf dem Brot (z.B. Salzbrezeln) verlangt nach einem säurearmen Wein mit harmonisch weichen Gerbstoffen.

Röst- und Bitterstoffe, die in der Brotkruste stecken, vertragen sich nicht unbedingt mit zu harten Tanninen im Wein: der Gerbstoff wird als bitter bis austrocknend wahrgenommen, eine feine Restsüße und zarter Holzabbau können bei der Kombination mit kräftig ausgebackenem Brot punkten.

Vorschläge für eine gelungene Kombination
Trockene bis Halbtrockene Weißweine mit milder Säure (Silvaner, Gutedel, Weißburgunder) verlangen nach Brot aus hellem (Weizen-) Mehl, mit Sonnenblumenkernen, Käsebrötchen oder Buttermilchbrot.

Trocken-aromatische Weißweine mit deutlicher Fruchtsäure (Riesling, Müller-