

# WENN EINS UND EINS MEHR ERGIBT ALS ZWEI

TEXT UND FOTOS  
NILS LACKNER



Ein Grauburgunder wie der vom Weingut Braun in der Pfalz macht Spaß zu einer breiten Vielfalt an Speisen.

TABUS EXISTIEREN, UM GEBROCHEN  
ZU WERDEN, ZUMINDEST DANN,  
WENN DER INDIVIDUELLE  
GESCHMACK ES ERLAUBT.

## Neben Trends spielt auch Regionalität eine große Rolle.

Schon die alten Römer wussten, dass zu einem üppigen Mahl viel Wein gehört. Über drei Liter solle man pro Tag trinken, war die Empfehlung. Selbst die Soldaten wurden in Weinrationen bezahlt und dazu aufgefordert, jede Mahlzeit damit zu begleiten, vom Frühstück angefangen bis zum Mitternachtssnack. Der Wein, der damals getrunken wurde, muss furchtbar geschmeckt haben. Oft wurde er mit Gewürzen, Ölen oder sogar Asche versetzt, um ihn angenehmer zu machen. Trotzdem galt er als unverzichtbares Getränk zu jeder Mahlzeit. Seitdem hat sich vieles verändert in der kulinarischen Welt. Aus Gelagen wurden 25-gängige Molekulardinner, statt Krügen stehen jetzt mundgeblasene Bleikristallgläser auf den Tischen und auch der Wein selbst ist ein anderer. Eines jedoch ist geblieben: die Lust am alkoholischen Beigetränk zum Mahl.

Die Anekdote der alten Römer erzähle ich gern, wenn man mich nach dem einen perfekten Wein zu einer bestimmten Speise fragt. Sie zeigt sehr schön, dass es keine Antwort darauf geben kann, meiner Meinung nach noch nicht einmal geben darf. Wer als Sommelier meint, darauf eine allgemein gültige Auskunft parat zu haben, sollte seine Berufswahl überdenken. Selbst in

einem bedeutend kürzeren historischen Zeitfenster, sagen wir mal die letzten 20 Jahre, gab es unendlich viele geschmackliche Trends und Entwicklungen, welche die Auswahl des Weins beeinflusst haben.

Natürlich gibt es die Klassiker, wie zum Beispiel Austern und Chablis oder Roquefort und Sauternes. Sie haben sich etabliert und man findet sie immer wieder auf Karten rund um den Erdball. Es handelt sich um stimmige Kombinationen, die scheinbar einer breiten Masse an Genießern Spaß bereiten. Aber auch nicht mehr und nicht weniger. Doch was passiert wohl, wenn ich einem Austernfischer in der südlichen Bretagne zu seinen Austern Chablis serviere, statt seines geliebten Muscadet-Weins aus der Region? Neben Trends spielt auch Regionalität eine große Rolle.

Champagner ist mittlerweile mehr als nur ein Aperitif. Auch der 100% Meunier von Salmon macht eine gute Figur zu Gerichten.



In den USA habe ich häufiger eine Redewendung dazu gehört: „What grows together, goes together!“ (Was zusammen wächst, passt auch zusammen.) Die Speise- und Weinkulturen einzelner Regionen sind meist über Jahrzehnte zusammen herangereift, unabhängig von den sich schnell ändernden Moderscheinungen der modernen Restaurantszenen. Wer wüsste besser, was zu ihrer Küche passt, als die Menschen, welche die Zutaten mit den eigenen Händen anbauen, fangen und zubereiten? Wer bin ich denn, mich als urbaner Sommelier zu erdreisten, der Nonna einer italienischen Großfamilie zu erzählen, dass ihre Pasta nicht mit Rotwein serviert werden sollte, obwohl die Familie das seit 60 Jahren so macht?

**Weinbegleitung ist immer auch Interpretationssache, persönlicher Geschmack und es kommt darauf an, wo und mit wem ich am Tisch sitze.**

Was also macht eine gute Kombination aus? Was sind die Faktoren? Über den wichtigsten wurde hier noch gar nicht gesprochen: den Geschmack – und zwar den individuellen. Entscheidender kann ein Kriterium nicht sein. Wenn dir ein kräftiger Rotwein zu deinem zarten Sushi schmeckt, dann trink verdammt nochmal einen großen Roten zum Fisch. Dein Dinner, deine Regeln. Als Sommelier kann ich dir nur sagen, warum ich glaube, dass etwas anderes besser dazu passt. Aber es steht mir nicht zu, deinen Geschmack zu bestimmen.

Wie also geht ein Weinprof vor, wenn er Speisen und Weine füreinander aussucht? Grundsätzlich gibt es verschiedene Herangehensweisen. Ich kann einen Gegenpol schaffen. Ein gutes Beispiel wäre ein cremiger, fetter Käse, wie zum Beispiel bei einem Käsefondue, den man mit einem frischen, säurebetonten Wein unterstreicht. „Säure schneidet Fett“, lernt man schon in der Sommelierausbildung. Somit nimmt man dem Käse etwas von seiner Wichtigkeit und kriert ein eleganteres Aromenprofil. Daher serviert der Profi zu scharfen Curry- und Chili-gerichten beispielsweise gern restsüße Weine. Süße und Schärfe nehmen

einander ein wenig die Gewalt und dämpfen sich gegenseitig ein, um so ein runderes Mundgefühl zu erreichen. Wer es probieren möchte, bestellt beim nächsten Thaicurry einfach einen halbtrockenen Riesling oder Gewürztraminer als Begleitung.



**Moderne Zeiten: Burger und Wein.**

Auch ergänzende Elemente kann man für sich nutzen. Am deutlichsten wird dies wahrscheinlich im Dessertbereich, wo ich zu meiner süßen Crème brûlée einen noch süßeren Eiswein wählen könnte. Süß und süß ergänzen sich gern und ergeben eine opulent-verführerische Note. Hätte ich den Sommelier gefragt, hätte er mir also vielleicht auch den Eiswein empfohlen. Vielleicht aber auch nicht, denn eventuell liebt er im Moment den neuen Rosé-Champagner

auf seiner Karte für seine Spritzigkeit und die leichten Beerennoten. Oder er möchte ein Highlight setzen und empfiehlt den gereiften Chardonnay mit vanilligen Holznoten und leichtem Anflug von Balsamico. Dieser setzt sich selbst gekonnt in Szene und stiehlt der Crème brûlée die Show. Der Fokus liegt jetzt also nicht auf reiner Unternehmung, sondern auf dem Wein selbst. Den Eiswein findet der Sommelier zwar ebenfalls gut, aber eher zu einem kräftigen Blauschimmelkäse statt zur Crème brûlée.

Man sieht also, dass mehr als nur ein Weg ans Ziel führen kann. Weinbegleitung ist immer auch Interpretationssache, persönlicher Geschmack und es kommt darauf an, wo und mit wem ich am Tisch sitze. Wir alle kennen das Phänomen, dass uns bestimmte Weine im Urlaub unglaublich lecker erscheinen. Kaufen wir davon aber eine Kiste und öffnen voller Erwartung zu Hause eine Flasche, macht sich nicht selten Enttäuschung breit. Die besten Erinnerungen haben wir an Abende, an denen die Atmosphäre stimmte, die wir in toller Gesellschaft verbachten.

Eines meiner persönlichen Lieblingserlebnisse war ein Abend am Strand mit Burgern, Champagner und Sonnenuntergang. Aber würde ich mir deshalb jetzt jedes Mal einen Champagner als Burgerbegleitung bestellen? Sicher nicht!



**Die neue Schule der Sommeliers (hier Nils Lackner) moderiert auch mal im T-Shirt und traut sich, neue Wege zu gehen.**



**Auch ein Craft Beer kann heute als Begleitung angeboten werden, gerne auch im Weinglas.**

Nun hat man herausgefunden, dass diese beiden Stoffe zusammen mit unserem Speichel einen metallartigen Geschmack im Mund hinterlassen können. Ähnlich wie eine Dose Cola, die zu lange in der Sonne stand. Diesen Geschmack will man natürlich vermeiden. Es gibt nur ein Problem mit dem angestaubten Lösungsansatz, was man wirklich mag. Mit einem offenen Horizont an die Sache herangehen und einfach vieles ausprobieren. Immer wieder neue Kombinationen entdecken, sich verführen lassen und auch anderen Ideen eine Chance geben. Im Endeffekt geht es doch nur um den Spaß am Essen und Trinken. Da sollte man nicht alles zu ernst nehmen. Der Weg ist das Ziel und viele Wege führen bekanntlich nach Rom.

Wir müssen lernen, uns von den Konventionen frei zu machen und alte Stigmata über Bord zu werfen. Immer noch zu präsent sind Ideen, welche heute keinen Halt mehr haben, allen voran die Gretchenfrage zum Thema: „Darf ich Weißwein zum Fleisch und Rotwein zum Fisch anbieten?“ Die Antwort lautet ganz klar: Ja! Woher kommt dann ein solches Klischee? Fisch und Meeresfrüchte enthalten Omega-3-Fettsäuren, einige Rotweine sind kräftig und gerbstoffhaltig.

stoffgehalt ins Glas. Auf der anderen Seite gibt es heute leichte Rotweine, die bestens zu Fisch passen, am besten leicht gekühlt. Was, Rotwein gekühlt? Ein weiteres Tabu, das gern gebrochen werden darf. Fleischgerichte enthalten dagegen viele Proteine. Die wiederum freuen sich über Tannine (Gerbstoffe), holzige Nuancen vom Barriquefass und rustikale Bodennoten. Alles Charakteristika, welche schon lange nicht mehr nur dem Rotwein vorbehalten sind.

Moderne Sommeliers wissen das und spielen bewusst damit, fordern diese Vorurteile geradezu heraus und zeigen gern neue Wege im Zusammenspiel zwischen Wein und Speisen. Grenzen werden verschoben und es ist nicht mehr unüblich, neue Kombinationen serviert zu bekommen. Champagner zum Steak. Restsüßer Wein als Aperitif statt zum Dessert. Gereifter Riesling im Rotweinglas zu deftigen Fleischgerichten. Oder einfach mal keinen Wein, sondern ein Craft Beer oder einen Gin Tonic als Begleiter eines Ganges. Die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Hinzu kommen neue Trends. Naturweine, ungefiltert und mit leichten Hefenoten. Weine mit weniger Alkoholgehalt. Reifenoten im Weißweibereich. Auch im Speisenbereich tut sich einiges. Gab es früher ein klar strukturiertes Gericht auf dem Teller, werden heute vielerlei Kleinigkeiten im Tapas-Stil serviert. Oder Trilogien einer Zutat, teilweise in verschiedenen Aggregatzuständen. Welcher Wein passt denn da? Und welcher Teil der Trilogie ist der wichtigste, an dem sich dann der Wein ausrichtet?

Es gibt nur einen möglichen Lösungsansatz, um herauszufinden, was man wirklich mag. Mit einem offenen Horizont an die Sache herangehen und einfach vieles ausprobieren. Immer wieder neue Kombinationen entdecken, sich verführen lassen und auch anderen Ideen eine Chance geben. Im Endeffekt geht es doch nur um den Spaß am Essen und Trinken. Da sollte man nicht alles zu ernst nehmen. Der Weg ist das Ziel und viele Wege führen bekanntlich nach Rom.

**INFO**  
 Mehr zu unserem freiberuflichen Sytler Sommelier Nils Lackner auf Instagram. Buchung unter [sommelier@tripmagazin.de](mailto:sommelier@tripmagazin.de), damit er seine Geheimnisse im Umgang mit Wein im Rahmen einer coolen Probe teilt.

