

Mindelheimer Zeitung

30

Bad Wörishofer Rundschau

Donnerstag, 4. Mai 2023 | Nr. 102

So wählen Wörishofer Gourmets den passenden Wein zum Essen

Winzer Christian Hirsch, Sommelier Thierry Leuwen und Küchenchef Jörg Richter verraten, wie man bei der Weinauswahl Volltreffer landet.

Von Kathrin Eisner

Bad Wörishofen Zu einem guten Essen ist ein gutes Glas Wein für viele das i-Tüpfelchen. Doch wie wählt man den richtigen Tropfen aus? „Es kommt darauf an, die Balance zwischen den Gerichten und dem Wein herzustellen“, sagt Thierry Leuwen, Sommelier des Luxusshotels Steigenberger Der Sonnenhof in Bad Wörishofen. Dort ging es um „Wine and Dine“ – und um die Geheimnisse der perfekten Kombination.

„Wenn das Gericht mehr Komplexität hat, sollte auch der Wein mehr Komplexität haben“, rät Sommelier Leuwen: „Dass es am Ende auch Spaß macht.“ Das kann auch Christian Hirsch bestätigen, der Winzer in dritter Generation in Leingarten am Fuße des Heuchelbergs ist. Die Aromen und die Geschmacksintensität seien bei erlesenen Weinen einfach feiner und konzentrierter, sagt er. Doch es geht nicht um den Auftritt eines Superstars im Glas. Im Gegenteil.

„Der Wein sollte das Gericht immer ergänzen“, sagt Hirsch. Dazu sollten die Geschmacksnuancen des Gerichtes mit denen des Weines harmonieren, erklärt Küchenchef und Spitzenkoch Jörg Richter vom Sonnenhof. Um das zu schaffen, sei es notwendig, sich genau anzusehen, welche Zutaten und Gewürze beim Kochen verwendet werden und zu überlegen, ob auch der Geschmack der Soßen zu den Aromen des ausgewählten Weines passt.

„Wenn ich zu Hause kochen würde, würde ich den klassischen Weg gehen und bei der Vorspeise einen leichten Weiß- oder Roséwein wählen“, sagt Richter. „Bei Lamm, Wild, Rind oder Entenbrust zum Hauptgang würde ich auf alle Fälle einen schönen Rotwein nehmen“, sagt der Küchenchef. Auch Thierry Leuwen hält viel von der klassischen Variante und rät seinen Gästen beispielsweise bei Fischgerichten zu Weißwein.



Drei Experten verraten, worauf es bei der richtigen Auswahl eines edlen Tröpfchens ankommt. Das Foto zeigt (von links) Küchenchef Jörg Richter, Winzer Christian Hirsch und Sommelier Thierry Leuwen. Fotos: Kathrin Eisner

Zum Essen sei in den meisten Fällen ein trockener Wein sinnvoll. „Weil die Süße das Gericht in eine andere Richtung lenken würde“, wirft Christian Hirsch ein.

Doch Wein soll in erster Linie Spaß machen, sind sich die Experten einig, wer einen liebeleichen Geschmack hat, findet gute Alternativen. Weine mit Resisüße, beispielsweise ein Riesling von der Mosel, die einfach mit ein wenig mehr Restzucker ausgebaut werden, würden beispielsweise auch gut zu Wildgerichten passen, verrät Sommelier Leuwen und ergänzt: „Da kann man schon ein bisschen spielen.“

Zu einer leichten, frischen Vorspeise wie beispielsweise Thunfisch passe ein Sauvignon Blanc hervorragend. Für asiatische Gerichte sei hingegen der Riesling eine harmonische Wahl. Zu Krustentieren und Seeezunge ist ein Grauburgunder Chardonnay spannend. Ein kräftiger Rotwein wie der Cabernet Sauvignon sei für Lamm-Gerichte perfekt, betont Leuwen. Zum süßen Dessert eigne

sich ein Riesling Kabinett oder Eiswein besonders gut.

Thierry Leuwen rät Weinliebhabern und Jenen, die es werden wollen, mutiger zu sein und nicht zu oft aus einem Sicherheitsgefühl heraus den bereits bekannten Wein zu bestellen. „Wein ist einfach ein spannendes weit führendes Thema, an das man offen herangehen sollte“, findet er.

Und wie wählt ein Winzer privat seinen Wein aus? „Eigentlich nach Stimmung“, verrät Christian Hirsch. Auch die Jahreszeit und die Temperatur seien enorme Faktoren, die die Wahl des Weines beeinflussen würden. „Für einen besonders hochwertigen Wein braucht man Zeit, Ruhe und gute Gesellschaft“, ergänzt Thierry Leuwen.

Um einen qualitativ hochwertigen Wein zu finden, habe der Preis schon eine Aussagekraft, sagt Christian Hirsch, wobei teuer nicht immer auch harmonischer sei. „Von den Prädikaten würde ich mich nicht leiten lassen“, sagt der Winzer, auch im unteren Preissegment gäbe es Weine mit gutem

Preis-Leistungs-Verhältnis. „Das Beste ist eigentlich, einen guten Weinhändler des Vertrauens zu finden und sich dann da gut beraten zu lassen“, sagt Thierry Leuwen. Und am Ende scheint auch ein Gefühl wichtig zu sein. „Mich interessieren nicht nur die Weine, sondern auch die Geschichten, die dahinter stehen“, sagte eine Weinliebhaberin nach einem gelungenen „Wine and Dine“, bei dem die

kulinarischen Highlights perfekt mit den edlen Tröpfchen abgestimmt waren.

Zur guten Stimmung passte die Nachricht von Jörg Richter, dass das Gourmet-Restaurant „Calla“ ab Mitte Mai wieder mitwochs bis samstags öffnen kann, weil das Team zu seiner großen Freude wieder komplett ist. Tobias Rumpel ist dort jetzt der neue kreative Küchenchef.



Das Kunstwerk auf dem Teller: Blaue Gebirgsgeegarnele auf Takuan Rettich und ein Iberico-Filet auf Pflaumen-Chutney und Lotuswurzel.