

2014

Diplomarbeit WSET Diploma

Kandidaten Nummer: 09018274

Kandidaten Name: André Zeller

[Die Zusammenfassung]

**SPANNEND - ÜBERRASCHEND - PERFEKT
„DIE KUNST DER MARIAGE VON SPEISEN UND WEIN“**

1. Die Motivation

Was gibt es interessanteres als einen passenden Wein zu einer Speise auszuwählen?

Zunehmende Globalisierung in Küche und Weinherstellung lassen traditionelle Regeln von einst immer mehr an Bedeutung verlieren. Einerseits trägt die kreative Verschmelzung verschiedener Küchenstile (Fusion Food) sowie junge, progressive Winzer, mit neuen, revolutionären An- und Ausbaumethoden ihren Teil dazu bei.

Andererseits ist auch der heutige Konsument nicht mehr ausschliesslich auf regionale Weine und Küche fixiert, wesentlich anspruchsvoller und flexibler geworden. Dieser erfreuliche Trend hat aber auch zur Folge, dass er plötzlich eine unüberschaubare Palette an Weinen zur Auswahl hat.

Trotz dem Wegfallen der Regeln gibt es doch gewisse Leitplanken die, wenn man sie kennt, einem helfen einen geeigneten Wein zur Speise oder eine geeignete Speise zum Wein zu finden.

Die Freude am Kochen und Wein, aber auch die stete Herausforderung, eine jeweils passende Kombination zu finden, haben mich dazu bewogen dieses herausfordernde Thema für die Diplomarbeit zu wählen.

2. Fragestellung/Zielsetzung

Gibt es einen Weg, den idealen Wein zu einer Speise zu finden?

Um diese Fragestellung zu beantworten wird in einem ersten, theoretischen Teil der Geschmack und dessen Wahrnehmung beschrieben. Danach werden anhand von praktischen Experimenten Speisen und Wein miteinander verkostet und die daraus entstehenden Wechselwirkungen erkundet. Diese Mariagen werden in der Folge beschrieben und daraus Empfehlungen und Rückschlüsse abgeleitet.

Ziel ist es mit dem erworbenen Wissen beim nächsten Griff ins Weinregal fundierter Entscheiden zu können und damit und einer gelungenen Mariage von Speisen und Wein, einen bedeutenden Schritt näher zu kommen

3. Methodik

Als Informationsgrundlage dienen einerseits Fachbücher, Zeitschriften, Internet sowie auch das sammeln von praktischen Koch-Erfahrungen in einer Gourmet-Küche.

Im ersten Kapitel werden die verschiedenen Sinne des Geschmacks sowie deren Wahrnehmung beschrieben. Im Anschluss daran werden im zweiten Kapitel die Grundkomponenten in Speisen und Wein näher vorgestellt und auf die Wechselwirkungen hin beschrieben. Das dritte Kapitel wendet das vorher vermittelte Wissen in kulinarischen Experimenten an. Dabei werden mehrere Weine mit einem Nahrungsmittel oder eine Speise kombiniert und die entstehende Mariage beschrieben, kommentiert und bewertet. Eine kurze Zusammenfassung der Verkostungsergebnisse beendet dieses Kapitel. Das Fazit und die Schlussfolgerungen werden in Kapitel 4 gezogen. Das Schlusswort und die Anhänge schliessen diese Arbeit ab.

4. Inhalt

Die Diplomarbeit ist in 7 Kapitel (inkl. Literaturverzeichnis) unterteilt und mit 5092 Wörtern (dabei wurden alle Wörter in den Tabellen dazugezählt) auf 21 Seiten verfasst. Der Anhang umfasst 3 Seiten.

- Kapitel 1: Beschreibt die Ausgangslage und Motivation zur Arbeit sowie deren Zielsetzung und Abgrenzung.
- Kapitel 2: Befasst sich zuerst mit dem Geschmack und dessen Wahrnehmung. Danach werden die wichtigsten Inhaltsstoffe und Geschmacksfaktoren beschrieben. Zum Abschluss des Kapitels werden die primären Wechselwirkungen zwischen Speisen und Wein erklärt.
- Kapitel 3: Umfasst die praktischen Experimente mit Speisen und Wein. In diversen Verkostungen werden Nahrungsmittel mit Weinen kombiniert, die Ergebnisse in Kurznotizen festgehalten und bewertet. Aus diesen Ergebnissen werden Empfehlungen für eine gelungene Weinwahl abgeleitet. Eine kurze Zusammenfassung der Verkostungsergebnisse schliesst das Kapitel ab.
- Kapitel 4: Zieht ein Fazit, welches auch eine persönliche Einschätzung beinhaltet.
- Kapitel 5: Danksagung und Schlusswort
- Kapitel 6: Anhänge mit Verkostungsnotizen der ausgewählten Weine
- Kapitel 7: Literaturverzeichnis

5. Fazit

Die Verkostungen haben klar aufgezeigt, dass ohne Puffer und Mittler wie Brot, Kartoffeln oder Teigwaren die Weine vielfach eher negativ auf Nahrungsmittel reagieren.

Wenn zum Beispiel zum Brie Weisseschimmelkäse ein knuspriges Pariser Brot gereicht würde, ergänzt man den Käse zusätzlich um einen Säure- und Fettpuffer (Stärke) und eine zusätzliche Konsistenz (Knusprigkeit).

Dadurch wird eine Verkostung um diese Komponenten und Wechselwirkungen erweitert und das Ergebnis wäre mit grosser Wahrscheinlichkeit ein anderes.

Trotz dieser aus praktischen Gründen nötigen Vereinfachung haben sich die Wechselwirkungen, welche im theoretischen Teil aufgezeigt wurden, in den Verkostungen meist als sehr zutreffend erwiesen. Sie können somit durchaus als Entscheidungsgrundlage oder Leitplanke hilfreich sein, sozusagen als unterste Stufe einer Maslow Pyramide. Daraus aber eigentliche Regeln abzuleiten wäre zu einfach, denn reale Speisen sind ein komplexes Gebilde.

Summa Summarum kann festgestellt werden, dass sich aus den Verkostungsreihen keine klare Tendenz zu einem idealen, universellen Weinstil herausbildet.

Bei den einfacheren Lebensmitteln erweisen sich Säurereiche, aromatische Weissweine als noch am universellsten, während bei den komplexeren Saucen sich eher kräftigere Rotweine durchsetzen.

Der Weg ist das Ziel, so könnte man die Suche nach dem idealen Wein für seine Speise aufgrund der Verkostungsergebnisse etwas salopp bezeichnen. Mit Hilfe dieser Arbeit kann man zumindest die richtige Richtung einschlagen. Alles andere ist eh eine Geschmacksfrage und darüber lässt sich ja bekanntlich nicht streiten.