

Dr. Hauke Heier

# Wein und Wild - Lifestyle-Elemente zeitgemäßer Ernährung mit ungenutztem (Kombinations-) Potenzial?



E I N A K A D E M I E

Ö S T E R R E I C H

# Zusammenfassung der Diploma-Arbeit

In den letzten Jahren ist eine steigende Nachfrage nach nachhaltig und lokal erzeugten Lebensmitteln zu beobachten - darunter auch eine zunehmende Nachfrage von Wildbret. Trotzdem gibt es noch eine gewisse Erklärungsbedürftigkeit des Produkts, was sich in einer Vielzahl von neu erscheinenden Kochbüchern, Artikeln in Fachjournalen und der Online-Kampagne [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de) zeigt. Diese Erklärungsbedürftigkeit überträgt sich ebenfalls auf die geeignete Weinbegleitung; es erscheinen nur einzelne Artikel in Wein- und Gourmetjournalen, die oftmals auf (anekdotischen) Empfehlungen von Köchen und Sommeliers beruhen. Diese Arbeit soll ein Modell entwerfen, wie die Kombination verschiedener Wildrezepte - inkl. Gartechiken und typischer Saucen - mit geeigneten internationalen Weinstilen erfolgen kann, um den Wildbretkonsum in Restaurants und zuhause attraktiver zu machen.

Für das im Rahmen dieser Arbeit gewählte theoretische Modell wurden die dreistufigen Geschmackspyramiden von Harrington (2008) gewählt, die eine erfolgreiche Kombination der Elemente von Wein und Speisen auf drei Stufen fordern, d.h. auf Ebene der grundlegenden Geschmacksrichtungen, auf Ebene des Mundgefühls und auf Ebene der Aromatik. Die grundlegenden Geschmacksrichtungen bilden die erste Stufe der Harrington-Pyramiden. Sie definieren den Grundgeschmack von Speisen, der an verschiedenen Stellen der menschlichen Zunge wahrgenommen werden kann: Süße, Säure, Salzigkeit und Bitterkeit. Im Wein finden die grundlegenden Geschmacksrichtungen ihre Entsprechung in Süße und Säure; salzige und bittere Noten kommen im Wein selten vor. Folglich stellen das theoretische Modell Kohlensäure als dritte Geschmackrichtung den Geschmackrichtungen Salzigkeit und Bitterkeit der Speisen gegenüber.

Für die mittlere Stufe der Geschmackspyramiden und das Paarungsmodell postulieren wir, dass der Körper des Weins mit der allgemeinen Schwere der Speise harmonisieren soll und ebenfalls die Texturen im Einklang sein sollten. Auch sollte der bei der Zubereitung der Speisen benutzte Wein-Grundtyp (Weißwein, Rotwein, aufgespritzter Wein) dem servierten Wein entsprechen - falls welcher im Rezept verwendet wird.

Auf der obersten Ebene der Geschmackspyramiden sollte eine würzige/scharfe Speise mit einem würzigen Wein kombiniert werden - nur bei einer extremen Würzigkeit/Schärfe kann es nicht mehr zu einer erfolgreichen Paarung kommen. Neben der Würzigkeit/Schärfe spielen die komplexe Zubereitung und die komplexen Aromen der meisten Wildgerichte eine Schlüsselrolle und können nicht auf eine einfache harmonische oder gegensätzliche Kombination reduziert werden, sondern bedürfen einer Differenzierung in ähnliche, komplementäre und

konfligierende Aromen. Um eine harmonische Paarung von Speisen und Wein zu erzeugen, sollten sich die Aromenintensitäten ebenfalls ähneln. Nur so lässt sich Balance und eine Kombination erzeugen, in der ein Partner den anderen nicht dominiert. Final kommt noch die Aromenlänge ins Spiel. Sie ist definiert als die Fortsetzung einer Empfindung, nachdem die Ursache entfernt wurde. Die anhaltende Empfindung wird häufig auch als Abgang bezeichnet

Die Anwendbarkeit des Modells wurde anschließend in einer mehrtägigen Versuchsreihe validiert, bei der an spezifischen Tagen jeweils eine Wildart mit 6 - 10 Weinen kombiniert wurde, für die die theoretischen Paarungsmodelle eine gute Kombination vorhergesagt hatten. Welche internationalen Weinstile und dazugehörige Weine bilden nun gute Paarungspartner zu Wildgerichten? Auf einer hohen Aggregationsebene lässt sich konstatieren, dass in etwa nur einer von drei gewählten Weinen eine erfolgreiche Kombination gewährleistete. Schaumwein und aufgespritzte Weine haben eine geringere Bedeutung. Es genügt ein Fokus auf komplexe & elegante Weißweine, analog auf komplexe und elegante Rotweine, sowie auf saftige & harmonische Rotweine. Beim Weißwein empfehlen sich Riesling Großes Gewächs, Grüner Veltliner Erste Lage und Chardonnay.

Bei den Rotweinen sind die klassischen europäischen Weine Pinot Noir, Nerello Mascalese, Teroldego, Barbaresco, Chianti Classico, Rioja Gran Reserva und Bordeaux rechtes Ufer empfehlenswert. Bei Schaumwein spielt nur Champagne Rose eine Rolle, bei den aufgespritzten Weinen nur die leichten und trockeneren Madeira-Stile wie Sercial und Verdelho - insgesamt zwölf spezifische Weine. Als Gemeinsamkeiten weisen alle Weine eine deutliche Struktur auf, die bei den Weißweinen maßgeblich durch die Säurestruktur, bei den Rotweinen maßgeblich durch die Tanninstruktur definiert wird. Die Weine sind fein und „leise“ - sie dominieren die Wildspeisen nicht. Und letztlich sind sie komplex, mit einer Vielschichtigkeit, die sich durch Sekundär- und Tertiäraromen ausdrücken. Die Weine lassen sich gesamthaft als „niveauvolle Klassiker“ kategorisieren - analog zur „klassischen“ Wildküche.

Durch den Entwurf des Paarungsmodells, dessen praktische Überprüfung und nachfolgende Justierung wurde Gastronomen, Winzern, Weinhändlern, Jägern und Konsumenten ein pragmatisches Modell an die Hand gegeben, um ein optimales Geschmackserlebnis zu erzeugen.