



Wein & Speisen – Leidenschaft mit System

Die genussvolle Verbindung von Wein und Speisen ist seit langer Zeit ein fester Bestandteil in meinem Leben. Irgendwann kam allerdings der Punkt, an dem ich wissen wollte, warum manche Kombinationen besonders gut funktionieren und andere wiederum gar nicht. Bis dato basierten meine Erkenntnisse im Wesentlichen auf persönlichen Erfahrungen. Schlüssige Erklärungen hatte ich nur wenige und sie waren auch nicht unbedingt in der einschlägigen Literatur zu finden. Mit hilfreicher Unterstützung und lebensmittelchemischen Grundlagen bin ich diesen Werten auf den Grund gegangen. Der Versuch sie nachvollziehbar zu definieren war das Startsignal für die erste Ausgabe von Wein & Speisen, die Sie jetzt komplett überarbeitet und in erweiterter Form in Händen halten. Herausgekommen ist ein systematischer Wegweiser, welcher die Allianz von Wein und Speisen nachvollziehbar erläutert aber bei aller Wissenschaft den Genuss nicht vergessen lässt.

Genuss ist eine wunderbare, allerdings höchst individuelle Empfindung, die von all unseren Sinnen wahrgenommen wird. Ebenso der Geschmack, der nicht nur die wissenschaftliche Reaktion auf der Zunge beschreibt, sondern auch ein subjektives Gefühl, welches bei jedem Menschen unterschiedlich ausgeprägt ist. Bedingt durch familiäre Prägung, unterschiedliche Kulturen und Landessitten entwickelt sich Geschmack nicht zuletzt aus dem jeweiligen sozialen Umfeld.

Grund genug, etwas mehr über unsere Empfindungen und die komplexe Wahrnehmung »Geschmack« wissen zu wollen. Wie funktioniert Geschmack? Klar, das Auge isst bekanntermaßen mit, Duftmoleküle werden erschnuppert, die geschmackliche Grundrichtung von Rezeptoren der Zunge bestimmt, dabei von unterschiedlichen Texturen und Reizen unterstützt. Aber welche Rolle spielen die Aromen in diesem Spiel? Man könnte ihre Intensität vielleicht mit einem Lautstärkereger vergleichen. Laut oder leise. Hinzu kommt die spannende Wechselwirkung von Süße, Säure, Bitterkeit,

Salzigkeit, Umami, Textur oder Fett. Wird der Gaumen durch Säure oder Bitterkeit angeregt oder eher von Süße oder einer tapezierenden Fettschicht ausgekleidet? Obendrein können all diese Parameter zusätzlich durch unterschiedliche Zubereitungsarten verändert werden. Ein Rinderfilet »schmeckt« anders, je nachdem, ob es gebraten, gegrillt, pochiert oder roh gegessen wird.

Außerdem leben wir in einer globalisierten Welt und werden täglich mit den vielfältigsten Einflüssen und Produkten konfrontiert. Dabei macht die ständig wechselnde Vielfalt der internationalen Weinwelt die Orientierung auch nicht eben leichter. Ähnlich komplex verhält es sich mit unterschiedlichen Kochstilen, Lebensmitteln und Inhaltsstoffen. Wenn dann noch Beides zusammenkommt, kann das recht komplexe Auswirkungen haben.

An dieser Stelle sollten Sie nicht vor Ehrfurcht erstarren, sondern eher neugierig weiterlesen. Es folgt ein systematischer Exkurs über das genüssliche Miteinander von Wein & Speisen. Angefangen bei einer schlüssigen Einteilung in Weintypen bis hin zu nachvollziehbaren Faustregeln für den täglichen Gebrauch. Dieses Buch ermöglicht einen unkomplizierten Einstieg in eine vielschichtige Materie. Keine dogmatische Schule oder gar ein Patentrezept, sondern eher ein Anreiz zum Experimentieren.

Sie werden schnell merken, dass die Genusswelt kein Buch mit sieben Siegeln ist. Um das Spannungsfeld zwischen persönlicher Erfahrung und wissenschaftlichen Erkenntnissen zu entschlüsseln, benötigt man lediglich eine Portion gesunden Menschenverstand, eine Prise Sensibilität aber auch unstillbare Lust auf Neues. Mit diesem Buch können Sie sich sozusagen »schluckzessive« an das Thema heranwagen. Und weil es hier eben nicht nur um den Wein, sondern auch um die Wurst geht, führt das dann unweigerlich zu einer Leidenschaft – mit System. Allerdings immer unter der Prämisse, dass Genuss auch ohne Regeln stattfinden kann. Erlaubt ist, was gefällt.

Ihre Christina Fischer