



Wein & Speisen – Leidenschaft mit System

Allein der Gedanke an frisch gebackenes Brot und einen guten Wein bedeutet für mich pure Wonne. Brot und Wein sind eine zeitlose Köstlichkeit mit hohem Symbolgehalt – und das bereits seit den Zeiten des Alten Testament. Sie sind fester Bestandteil aller Feste und stehen für Sinnlichkeit, Erotik, für den Glauben, Inspiration und das Leben schlechthin. Ihr Genuss ist eine ergreifend einfache Erfahrung, die unsere fünf Sinne voll beansprucht: verschwenderische Fülle für das Auge, verheißungsvolle Gerüche für die Nase, knusprig, knackende Geräusche für das Ohr und wohliger Geschmack für Zunge und Gaumen.

Die Leidenschaft leckeres Essen mit köstlichem Wein zu verbinden begleitet mich bisher durch mein Leben und wird mich hoffentlich niemals loslassen. Mein Beruf ist Genuss. Täglich! Eine angenehme Leidenschaft, die gefühlsbedingt die unterschiedlichsten Empfindungen hervorrufen kann und auch darf. Geschmack ist eine Empfindung, ein subjektives Gefühl, das bei jedem Menschen unterschiedlich ausgeprägt ist. Bedingt durch die Kultur, die Landessitten und die familiären Voraussetzungen kommt Genuss immer aus dem persönlichen Alltag, aus der je eigenen Wirklichkeit. Ein unerhört subjektives Thema also, dem man sich trotz allem relativ objektiv nähern kann.

Essen und Trinken ist hierzulande zum Glück wieder zu einem Thema geworden. Und das hat seinen guten Grund. Überall in der Gastronomie sorgen junge Köche und Kellermeister für frischen Wind und erreichen mit ihren Ideen andere, oft jüngere Kunden, die weniger über das elitäre Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen zum Genuss kommen. Vielmehr widmet sich diese neue Generation den scheinbar simplen Aufgaben: ein Schinkenbrot, bei dem allein die Qualität von Brot, Butter, Schinken und des begleitenden Weines das Maß unseres Genusses bestimmt. Darum geht es! Etwas, das in Frankreich, Italien oder Spanien eine lange Tradition

besitzt, bestimmt langsam aber sicher auch unseren Blick auf Speise und Wein: die genussvolle Allianz von Keller und Küche.

Überall entstehen lebhaftere, legere Wein-Gasthäuser. In Paris eröffnete unlängst Sommelier Enrico Bernardo ein herrlich unkonventionelles Restaurant. Für Weinfreaks geradezu ideal, sie suchen den gewünschten Wein aus und erst dann kommen aus der Küche die entsprechend auf den Wein abgestimmten Menüvorschläge. Solche Genuss-Avantgardisten sind wichtig. Ihr Wissen kommt sowohl interessierten Gästen als auch den Mitarbeitern zugute. Verstaubte Regeln werden dabei auf das Angenehmste entzaubert und das Thema »Wein & Speisen« in einem völlig neuen Licht betrachtet.

Wir leben in einer offenen, globalisierten Welt und werden täglich mit vielfältigsten Einflüssen und Produkten konfrontiert. Dabei macht die ständig wachsende Vielfalt der Weinwelt die Orientierung nicht gerade leichter – dafür aber bunter. Und ähnlich komplex verhält es sich mit den unterschiedlichen Kochstilen, Lebensmitteln und Inhaltsstoffen.

Dieses Buch soll einen genussvollen Einstieg und eine unkomplizierte Einleitung in das spannende und komplexe Thema bieten. Ein systematischer Exkurs über das genussliche Miteinander von Wein & Speisen. Keine dogmatische Schule oder gar ein Patentrezept, sondern eher ein Wegweiser und vor allem ein Anreiz zum Experimentieren. Und als oberste Prämisse gilt nach wie vor: Gutes Essen ist natürlich auch ohne passenden Wein möglich! Erlaubt ist, was gefällt und niemand soll sich dabei belehrt fühlen.

Doch muss die Genusswelt kein Buch mit sieben Siegeln bleiben. Um das delikate Spannungsfeld zwischen persönlicher Erfahrungen und wissenschaftlicher Erkenntnisse zu entschlüsseln, ist hierfür neben einer Portion gesunden Menschenverstandes auch eine unstillbare Lust auf Neues unerlässlich. Mit diesem Buch können Sie sich sozusagen »schluckzessive« an das genussvolle Thema heranwagen. Und weil es hier eben nicht nur um die Wurst, sondern auch um den Wein geht, führt das dann unweigerlich zu einer Leidenschaft. Mit System!

Ihre Christina Fischer