

Bild: Thomas Burla



Den richtigen Wein zum Käse anzubieten, ist eine Kunst, die nicht alle Sommeliers beherrschen.

KOMBINATION VON ESSEN UND WEIN IN ZÜRICH'S SPEISELOKALEN

HOCHZEIT IM MUND

Es ist nicht leicht, Speisen und Getränke miteinander zu vermählen. Gelingt die Mariage allerdings, ist das ein grosses Erlebnis – auch in Zürcher Restaurants.

Von Daniel Böniger

Im Glas funkelt dunkelgelb ein südafrikanischer Süsswein, der herrlich nach Quitten duftet. Auf dem Teller liegt ein Stück gebratene Entenleber auf karamellierter Apfelfrösti. Beides zusammen im Gaumen vereint, eröffnet dem Geniesser neue Dimensionen, ein geschmackliches Feuerwerk. Das nennt man eine gelungene Mariage.

Die geschickte Kombination von Getränken und Lebensmitteln ist hohe Kunst. Nur wenige Sommeliers und Köche beherrschen es wirklich, Speis und Trank zu vermählen. Und weil es nicht leicht ist, verdienen diejenigen schon Lob, die es überhaupt probieren und passende Weine zu ihren Gerichten anpreisen.

Das Restaurant Wein & Dein – es ist Teil der Weinhandlung Zweifel – gehört dazu. Dort hat der Gast drei Möglichkeiten, sich den richtigen Wein zum Essen auszusuchen: Er lässt sich im Weinkeller des angrenzenden Geschäftes beraten und nimmt von dort eine Flasche ins Restaurant mit. Vom Servierwagen kann er sich passende Weine empfehlen lassen. Oder er bestellt das monatlich wechselnde, mehrgängige Degustationsmenü, bei dem die Weine eines bestimmten Produzenten mit entsprechenden Gerichten kombiniert werden. Bei unserem Besuch kommen südafrikanische Rote und Weisse auf den Tisch. Da flirtet ein fassbeton-

ter Chardonnay mit einem Fasanensüppchen und Sommertrüffel; ein würziger Syrah schmiegt sich liebevoll an ein rosa gebratenes Rehrückenfilet. Zweifelhaft, im doppelten Wortsinne, ist es allerdings, zwei Cabernet Sauvignons zu entkorken und dann dem Gast die Auswahl der Käse dazu zu überlassen – die Mariage von Milchprodukten und Wein gilt als besonders schwierig.

«Natürlich könnte man die Sache spielerisch angehen und den Gast ausprobieren lassen», sagt der Weinfachmann und Sensoriker Wolfgang Beiss. «Dann muss aber mindestens eine zweite

Traubensorte auf den Tisch, zum Beispiel Merlot oder Syrah.» Sogar die Reihenfolge, in der Wein und Käse genossen werden, ist bei Mariagen entscheidend: «Nach einem schweren Wein mit Schokoladen- und Pfeffernoten kann man keinen dezenten Käse essen, ohne dass dieser geschmacklich sehr beeinträchtigt wird.» Umgekehrt geht es aber.

WEISSWEIN UND ROTES FLEISCH

«Wir probieren oft einfach aus», sagen Stefan Iseli und Jann Hoffmann vom Zentraleck. Wenn die Gäste es wünschen, wird im unkomplizierten Lokal im Kreis 3 ein Überraschungsmenü samt den passenden Weinen serviert. Highlights eines solchen Mehrgängers sind dann etwa gegrillte Scampi mit Rosmarin und einem Zitronengrassüppchen, die mit dem spanischen Weisswein Verdejo kombiniert werden. Aussergewöhnlich, aber eine Spezialität des Zentralecks ist es, fassbetonte Weissweine mit rotem Fleisch zu vermählen. Es funktioniert – und wie: Zum Hirschrücken mit Trofie und Apfelschnitzen passt ein siebenjähriger Chardonnay aus Italien hervorragend. «Man darf einfach nicht zu viel Sauce dazu servieren», sagt Iseli.

Dass man Weissweine mit rotem Fleisch verheiraten darf, weiss auch Jörg Bühler vom Restaurant Bü's: Er serviert kaltes Roastbeef mit weissem Bordeaux. Es folgt ein Cordon bleu, das mit rotem Sangiovese verheiratet wird. Dass keiner der vorgeschlagenen Weine über 9 Franken pro Deziliter zu Buche schlägt, muss man dem Mann mit den knallbunten Hemden zuguthalten. Der Gast kann Bühler getrost machen lassen, wenn dieser seine Mariagen zusammenstellt.

Zu Hause muss man ohne Sommelier auskommen. Da heisst die Devise halt probieren, probieren, probieren – nicht immer gelingt die Hochzeit. Wenns dann aber klappt, wünschte man sich, das Feuerwerk im Gaumen verlösche nie.

WAS SAGEN SIE DAZU?



Wo gibt es besonders gelungene Kombinationen von Essen und Wein? Was passt überhaupt zusammen? Sagen Sie uns Ihre Meinung auf www.zueritipp.ch/cityblog.

IN DIESEN RESTAURANTS IST «MARIAGE» KEIN FREMDWORT

BLOCKHAUS, Schiffflände 4, 8001 Zürich, Tel. 044 252 14 53 – Auf Monsieur Pierre kann man sich verlassen, wenn es um den Wein geht, wie wenn es ums Essen geht. **BÜ'S**, Kuttelgasse 15, 8001 Zürich, Tel. 044 211 94 11 – Das Lokal mitten in der City lebt vom exzentrischen Jörg Bühler und seinen gekonnten Mariagen. **CADUFF'S WINE LOFT**, Kanzleistr. 126, 8004 Zürich, Tel. 044 240 22 55 – Hier steigt man zusammen mit dem Gastgeber Beat Caduff in den Weinkeller und sucht einen passenden Tropfen aus. **JAMES JOYCE**, Pelikanstr. 8, 8001 Zürich, Tel. 044 221 18 28 – Geschäftsführer Hans Babits hat einen exzellenten Ruf, was die Verheiratung von Speisen und Getränken angeht. **RIESBÄCHLI**, Zollikerstr. 157, 8008 Zürich, Tel. 044 422 23 24 – Im begehbaren Keller liegen Trouvaillen, die wunderbar zur Edelküche Victor Imfelds passen. **WEIN & DEIN**, Regensdorferstr. 22, 8049 Zürich, Tel. 043 311 56 33 – Ich bin auch ein Restaurant, sagt uns die Weinhandlung Zweifel. **ZENTRALECK**, Zentralstr. 61, 8003 Zürich, Tel. 044 461 08 00 – Jann Hoffmann schlägt die Speisen vor, Stefan Iseli die Weine – das harmoniert.