

# Spannende Kombination

Einfach ist die Kombination von exotischer Küche mit passenden Weinen nicht gerade. Doch in Österreich findet sich eine Reihe kongenialer Partner zu Sushi, Curry und Co.

PETRA BADER

Vor Jahren gestaltete es sich noch mehr als mühsam, zu fernöstlicher Küche den richtigen Wein zu finden. Beim „Chinesen“ oder „Japaner“ ums Eck war es durchaus angebracht, eines der – leider stark pasteurisierten – Biere aus Übersee oder einen Grünen Tee als Essensbegleiter zu bestellen. Heute ist das Kombinieren dieser Küche mit Wein gang und gäbe. Immer mehr Restaurants mit fremdländischer Küche setzen auf eine ansprechende Weinkultur. Zudem wird mittlerweile auch zu Hause mit Zutaten wie Ingwer, Kokosmilch und Zitronengras gekocht – und da fällt der Weinkauf angesichts bestens sortierter Vinotheken leicht.

Hier ein paar Tipps und Tricks, um komplizierte Kombinationen und den Gaumen irritierende Fauxpas elegant zu umschiffen.

Zu Beginn die Klassiker: Sushi, Maki und Sashimi. Sie sind meist der Start eines Menüs oder werden als leichte Hauptspeise genommen. Doch schon da gibt es Unterschiede. Zuerst Sashimi – dünn aufgeschnittener, roher Fisch: Der Wein sollte sein wie das Gericht; leicht und bekömmlich. Keinesfalls darf er säurebetont sein. Das Fischfett, auch Tran genannt, verträgt sich in den seltensten Fällen mit starker Säure. Trotzdem sollte der Begleiter zu Sashimi erfrischend und seine Aromen sollten so zart sein, dass das feine Fischaroma noch wahrnehmbar ist. Perfekt sind alle spritzigen Weißweine mit feinem Fruchtaroma. Also Sorten wie Welschriesling, sehr leichte Grüne und Frührote Veltliner, zarte Weißburgunder ohne Holzfassausbau und leichtere Rieslinge. Sehr gut passen auch Schaumweine.

„Etwas anders verhält es sich mit Sushi oder Maki“, meint Martin Pasler, Weinbauer in Jois am Neusiedlersee. Er hat sich intensiv mit dem Thema beschäftigt und kreierte mit dem Küchenchef des größten Japanrestaurant Europas, das übrigens in München ist, drei passende Weine. Der

Rotgipfler und Zierfandler sind Glücksfälle

Koch nahm sich dazu eine Auszeit und arbeitete vier Monate auf Paslers Weingut mit, wobei nach vielen Kombinationsexperimenten drei spannende Weine entstanden sind. Sushi, was übersetzt saurer Reis heißt, und auch Maki werden immer mit Wasabi, einer Art Meerrettich, zubereitet. Das bringt von Haus aus eine gewisse Schärfe. Der passende Wein ist also nicht so leicht wie der zu Sashimi. Er kann durchaus im Spätlesebereich liegen und einen Tick Restzucker haben. „Damit wird die Schärfe des Wasabi abgepuffert“, erklärt Pasler. Seine Wein heißt „Shiro“, japanisch für weiß. Die Cuvée aus Welschriesling, Chardonnay und Muskat Ottonel hat einen kräftigen Körper, der die Schärfe des Gerichts mildert, aber trotz seiner Kraft nicht zu aufdringlich in der Aromatik ist.

In der Japanküche verbreitet ist auch der

Einsatz von Teriyakisoße. Die Gerichte, oft Schweine- oder Hühnerfleisch, das in dieser Soße gebraten wird, zeichnet eine süßliche, leicht röstige und gleichzeitig scharfe Komponente aus. Auch dazu gibt es im Weingut Pasler den richtigen Begleiter. „Momo“, übersetzt rosé- oder pfirsichfarben, ist ein Rosé aus Zweigelt und Blaufränkisch mit zwölf Gramm Restzucker. Ganz feine Tannine, wie sie dem Rosé in der Regel eigen sind, und eine durch biologischen Abbau reduzierte Säure bilden das kongeniale Gegenüber.

Eine große Rolle in der asiatischen Küche, allerdings mehr in China als in Japan, spielen frittierte Speisen. Zu diesen fettreichen Gerichten braucht es unbedingt einen Wein mit viel Körper, Extrakt und runder Säure. Perfekt passen Weine aus der Burgunderfamilie, also kraftvolle Weiß- oder Grauburgunder, Chardonnay, aber auch Neuburger mit ihrer vollen, sanften Art. Wird frittiertes mit fruchtigen Söken serviert, empfehlen sich sehr kräftige Sauvignon-Blancs-Weine, Zierfandler oder Rotgipfler.

Apropos Zierfandler und Rotgipfler. Sie sind Glücksfälle: Beide Weißweinsorten bieten ein breites Spektrum an exotischer Aromatik. Beim Rotgipfler etwas tropischer mit weicherer Säure, beim Zierfandler etwas markiger mit Zitrusnoten. Sie passen ideal zu Gerichten mit Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Curry. Je schärfer das Curry, desto mehr sollte der Wein mit Restsüße, Alkohol und Extrakt spielen. Achtung: Sehr süße Prädikatsweine sind nicht geeignet, da sie das Ganze zu pappig machen.

Schärfe ist übrigens der aggressivste Geschmack, den der Mensch wahrnimmt. Einmal im Mund, besetzt sie schnell die Rezeptoren auf der Zunge und überdeckt die Frucht des Weins. Alkohol kann die Schärfe etwas neutralisieren. Vorsicht jedoch mit Weinen, die hoch im Alkohol sind und dazu noch starke Tannine haben, also junge, „dicke“ Rotweine. Scharfe Gerichte sind hier nicht kompatibel – es bleibt nur ein bitterer Geschmack.

Welcher Rotwein passt dann zur exotischen Küche? Ideal sind kräftige Rotweine, allerdings mit weichem Tannin und angemessener Reife. Zu einem intensiven Rindfleischgericht mit Chili bietet sich ein mindestens drei bis fünf Jahre gereifter Cabernet Sauvignon oder Blaufränkisch an, dessen Tannin abgemildert ist. Zur Ente lässt sich wunderbar ein weicher Zweigelt, St. Laurent oder Blauburgunder kombinieren. Diese Weine haben immer eine sehr feine Tanninstruktur und eine charmante Frucht.

Rote Burgundersorten gehen sehr gut mit exotischer Fleischküche. Als eine Art Chamäleon passen sie sich mit ihrer Fruchtigkeit und ihren zarten Tanninen am besten dieser Küche an.

Die Spannung exotischer Gerichte liegt in den geschmacklichen Gegensätzen von süß, salzig, scharf und fruchtig. Im Hinblick auf eine gelungene Kombination mit Wein sollte immer auf die Dominanz der Gewürze geachtet werden. Aber das Wichtigste sind trotz allem der persönliche Geschmack und die eigene Vorliebe.



Zu Teriyaki passt unter anderem Roséwein. Bild: SN/Jupiterimages



Zu Sushi kann ein Weißwein im Spätlesebereich mit etwas Restzucker gut passen. Bild: SN/GETTY IMAGES

## Kurztipps

- Das Fischfett, auch Tran genannt, verträgt sich in der Regel nicht mit säurebetonten Weinen.
- Roher Fisch ist zart im Geschmack. Vorsicht mit zu dominanten Weinen als Begleiter.
- Schärfe im Mund kann durch Alkohol in Verbindung mit feiner Restsüße gemildert werden.
- Tanninbetonte Rotweine ergeben mit scharfen Fleischgerichten einen bitteren Geschmack am Gaumen.
- Frittierte Gerichte brauchen körperreiche Weine mit weicher Säure. Wird eine fruchtbetonte Sauce dazu gereicht, eine fruchtbetonte Rebsorte wählen.
- Currys mit Kokosmilch, Zitronengras und Ingwer vertragen sich besonders gut mit den Rebsorten Zierfandler oder Rotgipfler. Diese je nach Schärfe und Intensität des Essens anpassen.
- Bei Rotwein sind rote Burgundersorten das Chamäleon zu fernöstlichen Fleischgerichten. Sie können mit Schärfe und passen zu deren Fruchtigkeit.



KOSTBARE KULTUR  
JETZT ENTDECKEN



[www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)  
Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugelände, treffen Sie Ihre Lieblingswinzer, verkosten Sie die besten Tropfen und die gemütlichsten Heurigen. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: [www.aufzumwein.at](http://www.aufzumwein.at)  
Neu auch am Handy!

ÖSTERREICH WEIN