

Thema: Prater Wien

Autor: Johann Werfring

WEINJOURNAL. Von Johann Werfring

Dass für das sommerliche Grillen hierzulande traditionell Bier eingelagert wird, hat schon seine Richtigkeit. Bier ist bei hohen Temperaturen ein guter Durstlöcher und passt auch zu den meisten Grillgerichten hervorragend dazu. Indes ermöglicht der Wein mit seinen vielfältigen Geschmacksnuancen oft ein viel intensiveres gustatorisches Erlebnis. Zum Durstlöcher wird im Falle der Weinbegleitung eben Wasser oder Mineralwasser in entsprechender Quantität bereitgestellt.

Freilich gibt es auch Grillgerichte, zu denen ich auf keinen Fall edle Weine kredenzen würde. Spareribs etwa, die mit reichlich Knoblauch mariniert sind (und in vorzüglicher Qualität etwa im Wiener Restaurant Estancia Santa Cruz an der Prater Hauptallee zu haben sind), verlangen nach Bier, sinntmal der Knoblauch dafür bekannt ist, dass er sämtliche Geschmäcker „zudeckt“. Hintennach wären die fragilen Geschmacksnuancen edler Weine also kaum wahrnehmbar. Überhaupt macht Knoblauch Durst, und da schafft eben Bier ganz unmittelbar Abhilfe. Auch zu Grillwürsteln bevorzuge ich Bier, wenngleich ich konzediere, dass zu allerlei Würsteln auch diverse Weine eine passable Begleitung abgeben würden. Wer will, kann in solchen Fällen Experimente anstellen und individuelle Kombinationen herausfinden. Wie erwähnt, möchte ich mich hier eher zurückhalten; wenn schon Wein zum rustikalen Würstel, dann greife ich doch am liebsten auf einen rustikalen

Riesling, Rauch & Röstaromen

Beim Grillen rundet der vergorene Rebensaft in vielen Fällen das Geschmackserlebnis vorzüglich ab. Man muss aus der passenden Weinauswahl aber keine Wissenschaft machen. Die Kenntnis etlicher Grundregeln, ein bisschen Lektüre-Erfahrung und etwas Experimentierfreude sind völlig ausreichend.

G'spritzten zurück, der ja bekanntlich auch ein guter Durstlöcher ist.

Vielfach werden ja noch andere Spezialitäten am Rost aufgelegt. Um bei einer Grillparty die richtigen Getränke verfügbar zu haben, bedarf es natürlich einiger Überlegungen und Vorbereitungen. Bier muss jedenfalls auch verfügbar sein, denn man sollte niemanden zum Weinkonsum überreden. Für die Schätzer des Rebensaftes wäre auch der Auftakt zu berücksichtigen.

Vor dem Anheizen, Brutzeln und Schmausen kann mit einem guten Glas Sekt oder vielleicht sogar Champagner eine feierliche Gartenatmosphäre geschaffen werden. Selbstverständlich muss es nicht immer so nobel zugehen – auch ein vergnüglicher Sommerwein, etwa ein Wachauer Federspiel oder ein gut gewählter Weinviertel DAC, vermag die Stimmung bestens zu heben.

Bezüglich der Weinbegleitung kommt es nun darauf an, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse gegessen wird und welche Beilagen sowie Marinaden im Spiel sind. Mitunter geht es ja mit einem Fisch los. Wird beispielsweise ein Saibling in der Folie gegrillt, so können leichtere Weine, etwa ein zarter Riesling, ein klassischer Grüner Veltliner oder Sauvignon Blanc eine gute Wahl sein. Man muss den Fisch auch nicht mit Zitrone ertränken, denn die Säure der klassischen Weine wird den Fisch hintennach vorzüglich vitalisieren. Landet der Fisch jedoch am Rost, so wird er infolge der intensiven Röstaromen einen kräftigeren Weißwein oder einen tanninarmen Rotwein, etwa einen Pinot Noir, als Speisebegleiter vertragen.



Filetsteak im Restaurant „Landstein“ in Wien-Landstraße. Essensbegleiter: Kräftiger Rotwein bevorzugt.

Foto: Johann Werfring

Thema: Prater Wien

Autor: Johann Werfring



Bei gegrilltem Fisch kommt es in puncto Weinbegleitung darauf an, ob er in der Folie oder am Rost zubereitet ist. Foto: Corbis

Übrigens dürfen beim Grillen auch die Rotweine etwas kühler sein als üblich. Zu gegrilltem Lachs darf es ein kräftiger Grüner oder Roter Veltliner sein, und zum Thunfisch kann mit allerlei fülligen Weißweinen oder auch mit einer Palette von Rotweinen experimentiert werden.

Zu beachten ist sowohl bei Fisch als auch bei Fleisch in jedem Fall die Beilage. Salate mit viel Säure vertragen sich nicht mit allzu säurehaltigen Weinen. Ein mildes Säuregerüst weisen oft burgundische Weißweine aus der Gegend rund um den Neusiedler See auf. Ist bei Marinaden oder Dips chiliartige Schärfe im Spiel, dann kann zum Beispiel ein höherwertiger Riesling oder ein kräftiger Chardonnay oder Rotgipfler einen guten Konterpart darstellen. Im Falle von pikantem Fleisch stecken allerlei kräftigere Rot- und Weißweine die Schärfe gut weg. Grundsätzlich gilt: Umso deftiger und würziger die Sauce beschaffen ist, desto kräftiger darf auch der Wein sein.

Im Falle von Geflügel greife ich gerne zu vergnüglichen, klassischen Weißweinen, etwa Riesling, Sauvignon Blanc oder Grüner Veltliner oder ab und zu auch einmal zu einem edlen Weißburgunder. Indes kann auch das gegrillte Geflügel von der Marinade her fordernd sein und einen kräftigeren Weißwein oder einen gefälligen Rotwein verlangen.

Bei Steaks vom Rind oder bei Lamm, zu denen ich gerne eine intensive Chilisauce konsumiere, bevorzuge ich allemal höherwertige vollmundige Rotweine, etwa Blaufränkisch, St. Laurent, Cabernet Sauvignon oder eine Cuvée. Solche Weine halten sowohl den Röstaromen

der gegrillten Speise als auch der Schärfe stand. Hingegen greife ich bei gegrilltem Schweinefleisch bevorzugt zu klassischen, im großen Holzfass geschulten Rotweinen der Sorten Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent oder Pinot Noir. Selbstverständlich können sowohl bei Rind als auch bei Schwein kräftige bis mittelintensive Weißweine, etwa Grüner Veltliner oder Chardonnay, zum Einsatz kommen. Hochwertige Grillgerichte ohne scharfe Dips werden übrigens durch Kombination mit gereiften Rebensaften in nobler Weise aufgewertet.

Wer sich fleischlos ernährt und lieber gegrilltes Gemüse isst, für den sind, abhängig von der Schärfe der Saucen und der Säureintensität der begleitenden Salate, eher Weißweine, etwa Sauvignon Blanc oder Grüner Veltliner als Speisebegleiter zu empfehlen. Im Falle von ausgeprägter Schärfe bei asiatischen Gemüsevarianten darf wiederum der Riesling den Kon-

terpart übernehmen. Sofern Paprika im Spiel ist, passt Sauvignon Blanc besonders gut. Ebenso gefragt ist bei Vegetariern gegrillter Halloumi, welcher gut mit Pinot Noir harmoniert.

Selten, aber doch, dürfen beim Grillen auch Süßweine zum Einsatz kommen, etwa eine Chardonnay Beerenauslese als Essensbegleiter zu gegrillten Bananen. Die ungeschälten Bananen einfach an deren Bauchseite einschneiden und über die ganze Länge Schokostückchen ins Fruchtfleisch stecken. Beim Kugelgrill am besten die Haube draufsetzen und einige Minuten grillen, bis die Schale der Banane schwarz und die Schoko geschmolzen ist. Diese Prozedur kann übrigens auch ganz einfach im Backrohr auf der Grillstufe bewerkstelligt werden, und im Nu ist eine schmackhafte Nachspeise gezaubert. Mit einem Teelöffel die Schoko-Banane heiß auslöffeln. Mahlzeit – Prost!



Zu gegrillten Bananen passen gediegene Prädikatsweine. Foto: J. Werfring