



Alle Jahre wieder kommt sie kurz vor dem Christkind ins Haus geschneit – die Festmahlfrage: Welcher Weihnachtsklassiker kommt auf den Tisch und vor allem – welcher Wein passt dazu?

LEBKUCHENmousse

Dieses Rezept stammt aus der Salzburger Haubengastronomie und ist seit Jahren erprobt:

4 Eidotter
1 Esslöffel Zucker
250 Gramm dunkle Schokolade
4 Blatt Gelatine
500 Gramm Schlagobers
6 Lebkuchen
1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz

Eidotter und Zucker im Wasserbad cremig aufschlagen, anschließend vom Wasserbad wegnehmen und weiterschlagen bis die Masse kühl wird. Schokolade schmelzen, Gelatine in Wasser einweichen. Flüssige Schokolade und anschließend ausgedrückte Gelatine unter die Eimasse rühren. Obersteif schlagen und unterheben.

Lebkuchen in einer Moulinette fein zerkleinern und diese mit dem Lebkuchengewürz ebenfalls unterheben. In eine Form füllen und im Kühlschrank mindestens zwei Stunden kühlen. Eventuell mit dunkler Beeren-sauce servieren.

Weinempfehlung:

**2010 Pinot Noir
Beerenauslese Weingut
Martin Pasler, Jois,
Neusiedlersee**

Dieser prachtvolle Süßwein mit seiner leuchtenden Kupferfarbe ist der ideale Begleiter zum Lebkuchen, er hat eine sehr zarte Säure, edle Honig- und Beerennoten und spielt mit einer harmonischen, nicht überladenen Restsüße im Nachhall. Erhältlich: www.martinpasler.at

Weine für Weihnachten

PETRA BADER

Wein gehört zu einem guten Essen wie das Salz zur Suppe. Und das besonders zur Weihnachtszeit.

Wenn der Stress des Jahres ein Ende hat, es zu Hause wohlig und gemütlich wird und vor allem, wenn es aus der Küche herrlich nach Weihnachtsklassikern duftet.

Wein begleitet nicht nur das Essen geschmacklich exzellent. Er trägt zur besseren Verdaulichkeit der klassisch etwas schwereren Festtagsküche bei. Wein unterstützt und fördert die Magen- und Darmfunktion. Nach einer üppigen Mahlzeit steigen vor allem die Triglyceride und das Insulin im Blut an. In weiterer Folge schädigen die daraus entstehenden LDL-Partikel, das sogenannte böse Cholesterin, die Gefäße des Körpers.

Besonders Rotweine können aufgrund ihres hohen Anteils an Antioxidantien den ungesunden Stress im Körper fast gänzlich neutralisieren. Daher zu den in puncto Essen opulenten Feiertagen auf keinen Fall auf das eine oder andere Glas Wein – natürlich in Maßen – verzichten.

In der Regel beginnen die Weihnachtsfeiertage kulinarisch eher simpel, denn am Heiligen Abend stehen bei den meisten Salzbergern eine klassische Würstelsuppe oder Frankfurter mit Erdäpfelsalat auf dem Tisch. Viele trinken dazu ein Glas Bier und das passt auch perfekt.

In sehr vielen Familien gibt es zur Heiligen Nacht aber auch angelehnt an die Fastentradition ein Fischgericht – den Weihnachtskarpfen. Das ist ein klassisches Weißweingericht, Rotwein funktioniert dazu überhaupt nicht. Ist der Karpfen gebacken und wird mit Remoulade serviert, also eher ein eher fettreicheres Gericht, passt ein Neuburger oder ein Weiß- oder Grauburgunder hervorragend, also ein Wein mit milderer Säure.

Ist er blau in einem säuerlichen Sud gargezogen, empfiehlt sich Riesling. Karpfen blau, von einer Krensaucen begleitet, also eher würzig und scharf, schmeckt mit einem substanzreichen

Grünen Veltliner harmonisch. Ein alter Brauch ist übrigens, eine Schuppe vom Karpfen über das Jahr hinweg aufzubewahren. Das bringt angeblich Geldsegen im neuen Jahr.

Ab dem ersten Weihnachtsfeiertag ist in der Regel dann großes Kochen angesagt. Klassiker schlechthin für den Christ- oder Stefanitag ist die gebratene Gans mit Rotkraut und Knödel. Sie gehört zu Weihnachten fast so traditionell wie Lebkuchen und Tannenbaum. Gänsebraten ist ein ziemlich gehaltvolles Essen. Das Rotkraut bringt eine intensiv fruchtige Note. Knödel oder Erdäpfel als Beilage sind neutral und wirken sich nicht auf den Wein aus. Österreichs Rotweine sind eine sichere Bank zur klassischen Weihnachtsgans. Sie haben Frucht, Struktur, gemäßigte Gerbstoffe und trinken sich gut. Perfekt passt ein mittelkräftiger Blaufränkisch, ein nicht zu zarter Zweigelt, ein St. Laurent oder Blauburgunder.

Nicht harmonisch zur Gans sind die sogenannten Holzbomben; also Weine, die sehr stark vom Barriqueausbau geprägt sind.

Ist die Weihnachtsgans etwas anders zubereitet, also etwa mit in Butter gedünsteten Äpfeln und Rosinen gefüllt, was auch die Sauce beeinflusst, mundet ein kräftiger Weißwein mit einer deutlichen Fruchtigkeit und dezenten Restsüße, wie ein Riesling in Smaragdqualität oder ein Rotgipfler.

Ebenso Klassiker zu Weihnachten sind Wildgerichte – Reh, Hirsch, Wildschwein oder Hase. Ist das Fleisch kurz gebraten, darf der Rotwein etwas leichter und feiner im Charakter sein. Spielen Kirschen oder Preiselbeeren in der Sauce eine Rolle, machen sich rote Burgunder mit ihrer beerigen Aromatik gut im Gespann.

Bei geschmortem Wild unbedingt auf gerbstoffbetonte Weine wie kräftige Blaufränkische, Syrah oder Cabernet Sauvignon achten, da nur sie dem Gericht einen würdigen Widerpart bieten können.

Für Wildgeflügel gilt in etwa dasselbe wie für kurz gebratenes Wildfleisch, also ein leichter bis mittelkräftiger Rotwein als Begleiter.

Je nach Zubereitung kann auch ein Weißwein wunderbar passen, bei-

spielsweise zu einem Fasan mit Weintrauben und Croutons ist ein trockener, aber kräftiger Traminer herrlich. Wie bei den meisten Paarungen von Wein und Speise wird auch hier wieder deutlich, dass nicht nur das Grundprodukt zählt. Zubereitung, Saucen und Beilagen prägen deutlich.

Für die meisten ist Weihnachten eine familiäre und gesellige Zeit, ideal für Fondue oder Raclette. Zum Käsefondue schmeckt entgegen vieler Meinungen Rotwein nicht – er wirkt geradezu unharmonisch zur geschmeidigen und fettreichen Cremigkeit des Fondues. Am besten sind körperreiche, trockene Weißweine.

Die Schweizer, aus deren Land das Käsefondue ursprünglich stammt, lieben dazu ihren Gutedel, auch Fendant genannt. Der sehr säurearme und gleichzeitig cremig schmeckende Wein wirkt mit dem Fondue als Einheit. Alternativen aus Österreich sind Weiß- oder Grauburgunder, die nicht im Barrique ausgebaut sind, aber eine gewisse schmelzige Struktur haben. Zum Raclette passen dieselben Weintypen.

Beim Fleischfondue, ob mit Suppe oder Fett gemacht, spielen ziemlich viele Zutaten, Saucen und Fleischarten eine Rolle. In größerer Runde genossen, bietet es sich daher an, jeweils eine Flasche unkomplizierten Weiß- und Rotwein zu öffnen und auf dem Tisch zu haben.

Etwas Süßes darf natürlich nicht fehlen. Lebkuchen in verschiedenen Variationen sind allgegenwärtig. Sehr gut passen dazu Süßweine, die aus blauen Trauben hergestellt werden, wie Schilfweine oder Beerenauslesen vom Zweigelt und Blauburgunder oder aufgespritzte Rotweine im Portweinstil. Für fruchtige Desserts mit Orange, Mango und Passionsfrucht eignen sich nicht zu restsüße Riesling- oder Muskatellerauslesen. Sie unterstützen die frische Fruchtigkeit der Nachspeise ideal.

Viele sehr süße Trockenbeerenauslesen wirken in der Regel zu pappig als Begleiter zum Dessert. Sie fließen in das Glas wie flüssiges Gold und eignen sich hervorragend als Meditationswein ganz ohne Essen – einfach, um in der stillen Zeit des Jahres Einkehr zu halten.



KOSTBARES SCHENKEN

ÖSTERREICH WEIN

Ein großer Wein ist ein Geschenk von bleibendem Wert, weil man seinen Geschmack ein Leben lang nicht vergisst. Wein aus Österreich. Kostbare Kultur. www.osterreichwein.at