

Winterküche und Wein



Deftige Winterküche und gehaltvolle, reife Weine wärmen das Herz und die Seele in der dunklen Jahreszeit. BILD: SN/ÖWM/BLICKWERK

Wenn die Tage dunkler werden
und der Kamin wieder leise vor sich hin knistert, beginnt
die Zeit für wohliges Essen und charaktervolle Weine.

PETRA BADER

Nun hat der Winter Europa doch noch fest in den Griff genommen. Die Witterung heuer ging quasi vom prachtvollen Spätsommer direkt in die eisige Jahreszeit über. Auch für die kommende Woche sind wieder Kälte und Schnee vorhergesagt. Das Leben spielt sich von nun an wieder fast ausschließlich drinnen ab. Man rückt näher zusammen, es gibt Zeit für Gespräche und zum Besinnen.

Es duftet im Haus nach Gewürzen fürs Rotkraut, nach dem Germteig der Buchteln oder geschmortem Fleisch aus dem Reindl. Die Küche schöpft aus der Ernte des Jahres. Saisonklassiker sind Kürbis, Kraut und Rüben, Schmorbraten, Gansl, Maroni und Lebkuchen. Der Advent und Weihnachten kündigen sich an. Auf dem Teller wird es nach dem langen Sommer und dem warmen Herbst wieder deftiger, im besten Sinne des Wortes. Dazu passen Weine, die das Herz erwärmen, zum Meditieren anregen und vor allem den kräftigen Gerichten der Winterzeit ein kongenialer Partner sind.

Nicht nur das warme Zuhause, auch warme Getränke sind nun gefragt. Neben Tee und Punsch spendet der Glühwein behagliches Gefühl. Dass dieser selbst zubereitet aus bestem Wein, ob rot oder weiß, sowie winterlichen Zutaten wie Orange, Zimt und Nelken am besten schmeckt, ist selbstredend. Jede oder jeder hat hier wohl sein eigenes Rezept. Doch was hat die Wahl des Weins an sich mit den winterlichen Temperaturen zu tun? Was trinkt der Weinliebhaber, wenn es draußen kalt ist und der Schnee liegen bleibt? Man könnte meinen, Wein zum Essen bleibe unbeeinflusst vom Schnee, von Eis und der kalten Witterung. Tatsächlich wird er aber sehr viel mit Empfindungen und der Stimmung in Verbindung gebracht. Es gibt ganz offensichtlich Weine, die besser zu einem Blick aus dem Fenster in die verschneite Landschaft passen als andere. Und es gibt jene, die dem Blues der nasskalten

und grauen Wintertage trotzen können. Man nennt sie die warmen Weine, was nichts mit der Serviertemperatur zu tun hat. Beim Weißen sind das meist jene, die im Holz ausgebaut, eher mild und rund in der Säure und stoffig am Körper sind. Rotweine für den Winter haben eine dunkle Fruchtigkeit, zeigen viel kräutrige Würze, ein dichtes, ausgereiftes Tanningerüst und einen kraftvollen Körper. Die Zeit der frischen, jungen Weine sind das Frühjahr und der Sommer.

Vor allem ist es aber die Küche, die jetzt mehr auf Deftigkeit und Wärme ausgelegt ist. Es ist die Zeit für Geschmortes sowie für Kraut und Rüben. Kaum eine Frucht spielt in der winterlichen Küche eine größere Rolle als der Kürbis. Sein feiner, je nach Sorte würziger oder nussiger Geschmack macht aus ihm ein ideales Ausgangsprodukt für viele Zubereitungsarten. Klassiker sind Kürbisrisotto, Ofenkürbis mit Dip oder das „Soul Food“ schlechthin, die Kürbissuppe. Zu diesen Gerichten passen idealerweise weiße Weine aus der Burgunderfamilie, wie reifer, klassisch ausgebaute Weißburgunder oder Chardonnay. Kürbis ist auch die perfekte Basis für ein Gemüsecurry. Mit Linsen, Brokkoli, Kokosmilch, Currypulver und frischem Koriander wird daraus nicht nur eine farbenfrohe Kombination, sondern auch ein Gericht, das sehr gut zu im Holzfass ausgebautem Weißwein geht. Fantastisch hierzu sind auch die „orangen“ Weine, also jene, die aus Weißweinträumen bestehen und auf der Maische vergoren wurden. Ihre Würze, Gerbstoffe und energetische Struktur machen sich kongenial zu intensiven Gemüsegerichten.

Eines der unterschätzten Gemüse in der dunklen Jahreszeit ist die Rote Rübe. Im Dialekt wird sie auch Raun genannt. Ihre erdige und leicht dunkelfrüchtige Aromatik macht sie zum vitaminreichen Winter-Veggi-Gericht. Und sie passt, wie kaum ein zweites Gemüse, mehr als perfekt zu Rotwein (Rezept siehe Detailkasten). Karotten und Gelbe Rüben freuen sich über einen nicht zu trockenen Weißwein, der zudem mild in der Säure ist. Herrlich für einen Winterabend ist auch eine Pfanne mit karamellisierten Krautfle-

ckerln. Fantastisch hierzu: Rotgipfler oder Zierfandler aus der Thermenregion. Die beiden Sorten sind ausdrucksstark (Rotgipfler zeigt mehr saftige gelbe Frucht, Zierfandler geht in die leicht kräutrige, reife Zitrusrichtung). Wer Gebackenes liebt – aus der vegetarischen Küche zum Beispiel gebackene Schwarzwurzeln und Karfiol oder aber Innereien wie Kalbsbries oder Kalbsleber –, sollte zum Neuburger greifen. Seine ruhige Art, die zarte Aromatik, runde Säure und sein fast buttrig wirkender Stil sind hier goldrichtig.

Nicht nur zu Martini, auch zu Weihnachten kommt in vielen Teilen Österreichs ein Gansl oder eine Ente auf den Familientisch – mit Rotkraut, Knöderln und Maroni ist dies ein Festtagsklassiker schlechthin. Das Federvieh ist allerdings deftig und nicht gerade fettarm. Deshalb empfiehlt sich dazu ein dichter, kraftvoller Rotwein mit ordentlicher Tanninstruktur. Der Gerbstoff im Wein schafft es, dass das üppige Gericht nicht so schwer im Magen liegt. Zur feineren, gebratenen oder sautierten Leber (natürlich nicht gestopft!) darf es hingegen ein wenig zarter und charmanter sein. Hier passen Pinot Noir oder St. Laurent. Rotwein ist auch der klassische Partner heimischer Wildgerichte, die jetzt wieder Saison haben. Je dunkler und intensiver das Fleisch von Hirsch, Wildhase und Co. ist, desto tiefgründiger und intensiver sollte der Partner im Glas sein. Zum Fasan hingegen macht sich ein dichter Weißwein, wie eine intensive Reserve vom Grünen Veltliner, gut.

Und zum Schluss: die Lebkuchen. Sie gehören zum Winter und zur Weihnachtszeit einfach dazu. Ohne die würzigen, oft mit Schokolade überzogenen Leckereien geht momentan nichts. Bei ihrer Zubereitung spielen Zitronat, Orangeat, Zimt, Kardamom und vieles mehr eine Rolle. Hier darf nun in die Süßweinkiste gegriffen werden. Am besten macht sich aufgrund der Sortenaromen Dessertwein von roten Reben. Aber auch ein trockener und reifer (!) Roter mit seidigem Tannin und zur Ruhe gekommener Frucht ist die ideale Wahl. Es kann vorzugsweise, aber muss also nicht Süßwein sein.

EIN EINFACHES REZEPT AUS DER VEGETARISCHEN WINTERKÜCHE

Rote Rüben aus dem Rohr mit Gewürzsauerrahm (für zwei Personen)

500 Gramm frische Rote Rüben
3 Schalotten
1 Strauß Thymian
grobes Meersalz (Fleur de Sel)
hochwertiges, fruchtiges Olivenöl
1/2 Becher Sauerrahm
Harissa-Paste
1 Limette
frisch gehackter Koriander
2 fein gehackte Knoblauchzehen

Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Die Roten Rüben waschen, trockentupfen, schälen und in grobe Schnitze schneiden (wie beim Jausen-Äpfel). Schalotten schälen und halbieren. Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen und die Roten Rüben und Schalotten hineingeben. Mit grobem Meersalz bestreuen, Thymianzweige darauf verteilen und mit etwas Olivenöl übergießen. 45 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen garen. Die Roten Rüben jeweils nach 15 Minuten wenden. Zwischenzeitlich den Sauerrahm leicht salzen und mit dem Knoblauch cremig rühren, mit Harissa-Paste nach Geschmack, ein wenig Limettenabrieb (der Saft der Limette eignet sich als Frischekick für die nächste Kürbissuppe) und frischem Koriander würzen. Sind die Roten Rüben weich (Probe mit Zahnstocher), mit dem Gewürzsauerrahm anrichten. Dazu passt ein zartbitterer Asiasalat und ein herzhaftes Dinkelbaguette oder Wurzelbrot. Sie werden Rote Rüben nie wieder anders zubereiten. Für Freunde von Ziegenkäse: Man kann das Gericht etwa fünf Minuten vor Ende der Garzeit mit grob würfelig geschnittenem Ziegenkäse verfeinern.

Weintipp:

Das Gericht ist bestimmt von erdigen, würzigen und fruchtigen Komponenten. Ein idealer Wein dazu ist der 2016er wildwux von Birgit Braunstein (www.weingut-braunstein.at). Die balancierte Rotweincuvée besteht aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent und Merlot. Sie wärmt die Seele und das Herz. Das Weingut Braunstein ist bio-zertifiziert und Mitglied im Verband Demeter.

**GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.**

Schchenken Sie Österreichische Kultur: herkunftstypischen Qualitätswein mit der rot-weiß-roten Kapsel. Denn ein großer Wein ist ein Geschenk, von bleibendem Wert, weil man seinen Geschmack ein Leben lang nicht mehr vergisst.

österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.