

# Von Anis bis Zimt

## WINTERLICHE GEWÜRZE UND WEIN

Wenn es draußen kalt wird, beginnt die Saison der Gewürze. Es wird wieder mehr gekocht, aus den Töpfen duftet es verführerisch. Hier ein paar Tipps, wie die Kombination von würzigen Gerichten und Wein gelingt.

Von Petra Bader\*

In der traditionellen chinesischen Medizin oder im Ayurveda weiß man schon lange, dass Nahrungsmittel, und speziell Gewürze, Einfluss auf das Wohlbefinden haben. Jedem einzelnen Gewürz werden besondere, heilsame Eigenschaften zugeschrieben. Was in den Samen, Früchten, Rinden und Wurzeln steckt, sind hochkonzentrierte Wirkstoffe, die ätherische Öle enthalten und damit ihren Duft und Geschmack ausmachen. Die klassischen Wintergewürze sind, kaum überraschend, jene, die den Körper wärmen. Deshalb gehören Zimt, Ingwer und Nelken zum Winter wie das Blaukraut zur Ente. Daneben hat der Einsatz von Ge-

würzen sehr viel mit regionalen Traditionen und ihren entsprechenden Küchen zu tun. In Spanien liebt man Piment, in Frankreich findet sich Lorbeer in vielen Gerichten und im Orient geht fast nichts ohne Kurkuma. Gewürze beeinflussen den Geschmack von Speisen stark. Daher sollte man sie behutsam einsetzen, auch, um den begleitenden Wein nicht zu überfordern. Weniger ist oft mehr. Allzu leicht gehen die subtilen Eigenschaften feiner Weine verloren, wenn sie mit markant gewürztem zusammenkommen. Intensive Speisen brauchen daher intensive Weinpart-

ner. Rote, die nicht zu viel Tannin, dafür aber Frucht und Komplexität haben, und Weißweine mit einer abgerundeten Säure, gerne auch etwas gereift, sind die beste Wahl. Schärfe, wie beim Chili, verlangt vom Wein eine gewisse Fruchtsüße und Extrakt, um diese zu bändigen. Sehr wichtig bei der Kombination von Wein und Gewürzen ist die Harmonie. Das bedeutet: Gleich und gleich gesellt sich gerne. Weine, die im Holzfass gereift wurden, sind ideal. Ihre Ausbauart zeigt sich durch eine ganz eigene, würzige Komponente. Richtig eingesetzt, sind auch alle Bukettsorten wie Muskateller, Traminer und Co. ein Hit.

\* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genuss-themen.



## FISCHFILET IN ORIENTALISCHER TOMATENSAUCE

Hier ist der Kreuzkümmel wichtiger Bestandteil: Sein rauchiger, erdiger und süßlicher Charakter macht ihn zu einem sehr intensiven, unverkennbaren Gewürz. In Verbindung mit der fruchtbetonten Tomate passt ein saftiger Riesling mit Mineralität und zarter Fruchtsüße, etwa Rabls Rote Erde, wie maßgeschneidert.

### Rudolf Rabl Riesling Kamptal DAC Reserve Steinhaus „Rote Erde“ 2016

0,75 l, Kamptal, **saftig & füllig**

Als Gegenpart zu den orientalischen Gewürzen bringt der Reserve-Riesling feine Fruchtnoten, saftigen Schmelz und straffe Säure mit ins Spiel. Das Kraftbündel aus der Lage „Rote Erde“ ist ein genialer Begleiter zum Fisch.

19<sup>99</sup>



noch 15J Nr. 2020001921706

## VANILLE-STEINPILZ-RISOTTO

Der Ausbau im Eichenholzfass, der dem Chardonnay von Hannes Reeh eine charmante Vanillenote gibt, ist das verbindende Element zwischen Wein und Gericht. Durch seine angenehme Säure und den Burgundercharakter schmeichelt er der Cremigkeit des Risottos und den Waldnoten der Steinpilze.

### Hannes Reeh Chardonnay Unplugged 2017

0,75 l, Burgenland, Neusiedlersee, **saftig & füllig**

Der Duft nach frischen Vanilleschoten schlägt sofort die Aromabrücke zwischen dem Wein und dem Risotto. Das cremige Reisgericht wird mit dem kraftvollen, saftigen Chardonnay hervorragend komplementiert.

16<sup>79</sup>



noch 5J Nr. 6324315



Alle Rezepte finden Sie unter: [weinwelt.at/gewuerze](http://weinwelt.at/gewuerze)

Bilder: © Hubertus Schüler, Amartlab/Shutterstock.com

Bilder: © Hubertus Schüler, mipstudio/Shutterstock.com



## GARNELEN IN ANIS-ORANGEN-SAUCE

Der Sauvignon Blanc gilt als einer der duftbetontesten Weißweine. Durch seine ausdrucksstarke Fruchtaromatik nimmt er es leicht mit markanten Orangen- und Anisaromen auf. Der Wein ist subtil im Holz ausgebaut. Frucht und Würze sind hier optimal aufeinander abgestimmt.

### Muster Gamlitz Sauvignon Blanc Grubthal 2016

0,75 l, Süsteiermark, **saftig & füllig**

Die intensive Sauce und die knackigen Meerestiere sehen sich nach etwas Eleganz, Finesse und Biss im Glas. Der Sauvignon aus dem Grubthal bringt all das mit und legt mit attraktiven Tropenfrucht nuances nochmals nach.

26<sup>99</sup>



noch 15J Nr. 2020001876532



## GEWÜRZKUNDE: ANIS & STERNANIS

Oftmals als Gewürzgeschwister bezeichnet, gehören sie nicht einmal zu selben Pflanzenfamilie. Auch optisch sind sie völlig unterschiedlich: Sternanis ist ein achtzackiger Stern, Anis hingegen verwendet man in Form von Samen. Geschmacklich eint sie ein süßlicher, an Lakritze erinnernder Duft. Sternanis ist im Vergleich zu Anis etwas intensiver, würziger und hat eine leichte Schärfe.



## GESCHMORTES RIND MIT CRAN-BERRYS UND PARADIESKÖRNERN

Der Rioja Gran Reserva hat eine dichte und gleichzeitig harmonische Struktur und ist somit der perfekte Partner zum geschmorten Rind. Seine ruhigen Tannine und die Aromen vom langen Ausbau im Barriquefass harmonisieren kongenial mit den feinen, fast vanillig anmutenden Paradieskörnern.

### Faustino I Rioja Gran Reserva

0,75 l, Spanien, Rioja, **füllig & würzig**

Das dank der Paradieskörner pfeffrig-fruchtige Schmorgericht braucht einen ebenso würzigen und vielschichtigen Begleiter im Glas. Der Rioja Gran Reserva ist besonders komplex und hat eine gut eingebundene Säure.

14<sup>99</sup>



noch 15J  
Nr. 8183484

## SCHARFE SCHOKOKÜCHLEIN

Port ist einer der ganz wenigen Süßweine, die zur Schokolade eine gute Figur machen. Die mollige, dunkelbeerige Frucht, die charmanten Gerbstoffe und die eingebundene Süße begleiten die zart-pfeffrige Schärfe der Küchlein ideal. Port macht sich auch gut zu Fruchtbrot und Lebkuchen.

### Fonseca Bin 27 Fine Reserve Port

0,375 l, Portugal, Douro, **süß**

Zu dem scharfen Schokodessert passt der Reserve Port aus dem renommierten Hause Fonseca mit seinen intensiven Fruchtaromen nach Kirschen, seinen Kräuternoten und seinen kraftvollen Tanninen einfach perfekt.

9<sup>99</sup>



noch 4J  
Nr. 4890966



Alle Rezepte finden Sie unter: [weinwelt.at/gewuerze](http://weinwelt.at/gewuerze)

Bilder: © Hubertus Schüler, Amartlab/Shutterstock.com

## Dieser Wein passt zu ...



### ... ZIMT

Zimt besticht durch Zartheit und Intensität sowie durch ein süßes, holziges Aroma. Da er oft bei Nachspeisen zum Einsatz kommt, ist natürlich ein Dessertwein die richtige Wahl. In Verbindung mit herzhaften Gerichten macht sich ein im Holzfass ausgebauter Burgunder gut.



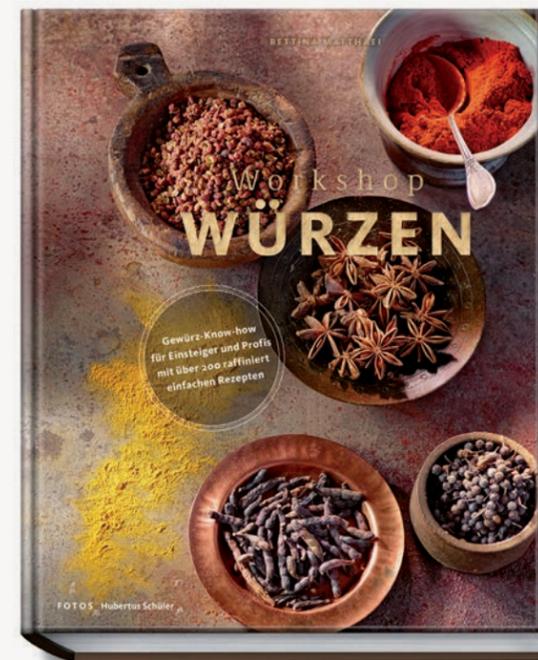
### ... KARDAMOM

Eines der sinnlichsten Gewürze überhaupt. Eine Spur Kardamom im Kaffee macht diesen bekömmlicher und versprüht orientalisches Flair. Ideale Begleiter für Speisen mit dem süßlich-balsamischen Gewürz sind gereifte Weine mit Frucht, wie Rotgipfler, Zierfandler oder Traminer.



### ... CHILISCHOTEN

Capsaicin heißt der scharfe Stoff, der die Wirkung des Chilis ausmacht. Für das Wine&Food-Pairing gilt: Schärfe braucht einen Blockbuster-Wein, ebenso markant im Ausdruck wie das Gewürz. Aber Achtung: Wenig Säure und ruhige Tannine machen die Sache erst rund.



Bilder: © Hubertus Schüler, mipstudio, SPH, Seva\_bisv/Shutterstock.com



## GEWINNSPIEL

Das große Gewürzbuch „Workshop Würzen“, erschienen im Becker Joest Volk Verlag, mit praktischen Kochtipps und über 200 raffinierten Rezepten. Themen u. a.: Fachwissen über Aromaentfaltung, Erkennen der Gewürzqualität und Kombination mit anderen Gewürzen und Lebensmitteln.

**Gewinnen Sie mit der INTERSPAR weinwelt eines von drei Exemplaren des Buches „Workshop Würzen“ von Bettina Matthaei.**

### Gewinnfrage:

Welche Gewürze werden oft fälschlicherweise als Gewürzgeschwister bezeichnet?

Schicken Sie die richtige Antwort unter Angabe Ihres Namens und der E-Mail-Adresse bis zum 04.03.2020 per Postkarte an:

INTERSPAR weinwelt,  
Kennwort „Gewürze“,  
Europastraße 3, 5015 Salzburg

Gerne können Sie auch auf [weinwelt.at/gewinnspiele](http://weinwelt.at/gewinnspiele) am Gewinnspiel teilnehmen.