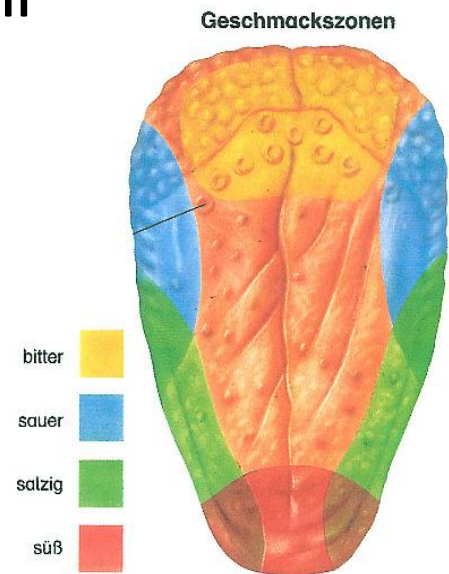


# Harmonielehre von Speisen und Wein

## Klassische Grundregeln:

1. Bier vor Wein
2. Leichte vor schweren Weinen
3. Junge vor alten Weinen
4. Trockene vor süßen Weinen
5. Einfache vor qualitativ höherwertigen (großen) Weinen
6. Weniger aromatische vor aromatischen Weinen
7. Körperarme vor körperreichen Weinen
8. Säurearme vor säurereichen Weinen
9. Weißwein vor Roséwein und Rotwein (Süßweine können nach Rotwein serviert werden)
10. WW zu hellem Fleisch (Kalb, helle Teile vom Schwein, Geflügel, Kaninchen, Kitz, Spanferkel, helle Innereien, Fisch, Meeresfrüchte) (VORSICHT bei dunklen Saucen auch RW)
11. RW zu dunklem Fleisch (Rind, Wild, Wildgeflügel, Lamm) (ABER zu gekochtem Rindfleisch harmoniert ein trockener WW besser z.B.: zum Tafelspitz ein Grüner Veltliner)
12. Zu leichten Speisen leichte Weine
13. Zu schweren Speisen schwere, alkoholreiche Weine
14. Zu einfachen Gerichten Tafelweine und einfache Landweine oder Bier
15. Zu klassischen Gerichten Qualitätsweine oder Prädikatsweine
16. Wird zu einem Menü nur ein Wein verlangt, so soll es ein neutraler Wein sein
17. Traditionelle und regionale Trinkgewohnheiten beachten
18. Der Jahreszeit entsprechend wählen
  - ⇒ im Frühjahr frische fruchtige Weine
  - ⇒ im Sommer spritzige und säurehaltige Weine
  - ⇒ im Herbst volle, weiche und samtige Weine
  - ⇒ im Winter körperreiche und große Weine
19. Der Anlass, der Ort, die Atmosphäre
20. Schaumweine (Sekt und Champagner)
  - ⇒ als Aperitif
  - ⇒ zu Vorspeisen aus Fischen und Meeresfrüchten
  - ⇒ ein trockener Schaumwein zu einem ganzen Menü
  - ⇒ liebliche Schaumweine am Schluss eines Menüs zu einigen Desserts



### Neue Regeln:

Zwischen Speise und Getränk sollte eine Harmonie entstehen. Es genügt nicht, den Wein nur auf eine bestimmte Fleischsorte abzustimmen. Wichtig ist auch das Drumherum wie Saucen und Beilagen, wenn diese intensiv im Geschmack sind. Starken Einfluss nimmt auch die Zubereitungsart WIE BRATEN, GRILLEN, POCHIEREN, BACKEN. Weder Essen noch Wein dürfen sich hervorheben. Es soll eine Harmonie entstehen. Im Zweifelsfall soll der Wein etwas zurückstehen.

Dazu folgende Regeln:

1. **Säure und Säure** addieren sich unangenehm zu bitterem Geschmack.
2. **Salz und Säure** addieren sich ebenfalls zu bitterem Geschmack.
3. **Süße und Säure** - die Süße in Speisen und die Säure im Wein harmonieren nicht. Säurebetonter Wein wird durch Zucker noch aggressiver.
4. **Bitterstoffe und Säure** addieren sich und wirken unharmonisch.
5. **Säure und Süße** - Säure in Speisen (z.B. die mit Früchten zubereitet werden) und Restzucker im Wein gleichen sich aus und werden harmonisch.
6. **Salz und Süße** - Salz in Speisen (vor allem Käse) und Süße oder hoher Extraktgehalt im Wein gleichen sich aus. Hier entsteht ein harmonischer Gesamteindruck.
7. **Süße und Süße** - addieren sich nicht. Sie heben sich gegenseitig auf und ergeben einen harmonischen Gesamteindruck.
8. **Bitterstoffe und Süße** - Bitterstoffe in Speisen und Restsüße im Wein wirken ausgleichend aufeinander.
9. **Säure und Gerbstoffe** - es entsteht ein unangenehmer Geschmack.
10. **Salz und Gerbstoffe** - Geschmack wird unharmonisch.
11. **Süße und Gerbstoffe** - wie Süße und Säure, daher auch unangenehm.
12. **Bitterstoffe und Gerbstoffe** - addieren sich, Wein wirkt unharmonisch und bitter.
13. **Gerbstoffe (Tannine) und Röststoffe** - Der adstringierende (herbe) Geschmack junger Rotweine wird durch Röststoffe des Bratens und Grillens ausgeglichen.
14. **Bitterstoffe (Tannine) und Fett** - Bitterstoffe im Wein und Fett neutralisieren einander weitgehend.
15. **Säure und Fett** - Die Weinsäure löst ölige, fettreiche Speisen und Substanzen auf.
16. **Rauchgeschmack und Säure** - Nur Weine mit reifer, gut abgerundeter und eingebundener Säure können standhalten.