

ASIAKÜCHE.

ÖSTERREICH WEIN.



ÖSTERREICH WEIN

Große Kunst. Ohne Allüren.






INHALT


Österreichischer Wein zur Asiaküche.....3

**Von der Straße weg:
Die Küche Asiens in aller Munde4**


 **Rohe Gerichte 10**
Sushi & Sashimi | Gỏi Cuốn | Som Tam

 **Fisch und Meeresfrüchte 14**
Ca Kho To | Spicy Prawns | Steamed Fish

 **Geflügel..... 18**
Peking Ente | Satay Gai | Tandoori Chicken

 **Rotes Fleisch..... 22**
Sichuan Rindfleisch | Schweinebauch | Wagyu |
Bulgogi | Lamm Biryani

 **Vegetarische Gerichte..... 28**
Paneer Tikka | Mapo Tofu vegan | Kimchi

 **Vielseitige Gerichte 32**
Thai Curry | Gebackene Frühlingsrollen | Dim Sum |
Wok-Gerichte | Tempura

Wein aus Österreich zur Asiaküche

Egal, ob moderne panasiatische Asia-Fusion-Küche oder klassische Landesküche aus Thailand, Vietnam, Japan, Korea, Indien oder einer Region in China: Österreich hat für sämtliche Speisen die passende Weinbegleitung zu bieten. Die vorliegende Broschüre will dies anhand vieler leicht nachvollziehbarer Beispiele unter Beweis stellen.

Der kräftige Grüne Veltliner stellt sich dabei als der universellste Speisenbegleiter heraus. Durch seinen vollen, ausgewogenen Körper mit Kraft und Finesse ist er der kongeniale Begleiter zu einer Vielzahl asiatischer Gerichte der verschiedensten Küchenrichtungen. Ob Fisch oder Fleisch, ob Fischvorspeisen oder klassische Dim Sum und Frühlingsrolle – perfekte Harmonie. Auch Schärfe steckt dieser Weintyp bestens weg und erfrischt durch die gut eingebundene Säure den Gaumen.

Fruchtbetonte Weine wie Riesling oder Sauvignon Blanc sind besonders im Vorspeisenbereich gut einsetzbar. Gelegentlich ist ein Hauch Restsüße für die Harmonie von Vorteil. Zu kräftigen Fleisch- und Fischgerichten wiederum können Barrique-ausgebaute Chardonnays sehr gut kombiniert werden.

Und natürlich sind auch die immer beliebter werdenden Rotweine aus Österreich eine echte Bereicherung für jedes Asiamenü, wenn man daran denkt, dass speziell intensiv gewürzte Gerichte viel Frucht brauchen, aber nur mäßig Tannin vertragen.

Von der Straße weg: Die Küche Asiens in aller Munde

Reisen nach Asien waren noch vor 25 Jahren für Europäer*innen alles andere als selbstverständlich. Und wenn einer gereist war, hatte er was zu erzählen. Unter den mitgebrachten Geschichten war mit Sicherheit eine, die sich auf die Exotik der verzehrten Speisen bezog. Was in Thailand, Indien oder China an den Straßenküchen angeboten worden war, erschien daheim durch den Blick in den Spiegel der Erinnerung noch faszinierender und wurde entsprechend köstlich geschildert. Nur selten fand sich dazumal im Westen ein asiatisches Restaurant, in dem herkunftstypisch gekocht wurde. Und wenn, dann gab es oft zwei Speisekarten: eine für den westlichen Gaumen, für den die Fremdartigkeit der so eigenwilligen Gerichte nicht zumutbar schien, und eine für Gäste aus der Heimat, die sich für die Zeit des Essens zu Hause fühlen sollten.



Doch im Zeitalter der totalen Mobilität und der globalen Kommunikation hat sich das geändert. Sushi und Sashimi sind schon lange für niemanden mehr ein Fremdwort, wie ein Thai-Curry einfach selbst zu kochen ist, verrät so mancher Food-Blog, und auch die feurige Schärfe der Sichuan-Küche ist ein Trend-Thema geworden.

Einerseits bereiten Köche und Köchinnen aus Hongkong, Indien oder Japan in New York, Paris oder Wien auf hohem Niveau in bestbewerteten Restaurants dank globaler Verfügbarkeit der Zutaten nach authentischen Rezepten die Speisen ihrer Heimat zu, andererseits vereinen sich immer häufiger verlockend aromatische Gerichte aus China, Thailand oder Vietnam, die auf jahrtausendealten Küchentraditionen beruhen, zu einer panasiatischen Fusionsküche. Beflügelt von dem Streben nach Individualität und dem Drang, die eigenen Wurzeln nicht zu verleugnen, interpretieren welterfahrene Gourmetköch*innen asiatisch inspirierte Gerichte mit ihrer persönlichen Handschrift. Entsprechend ist die Verschmelzung der Kulturen in den Großstädten dieser Welt auch aus den Speisekarten der besten Restaurants herauszulesen.



Ein Unterschied zwischen den originalen Garküchen auf Asiens Straßen und den Kochtempeln als Zentrum der gehobenen Gastronomie mag sein, dass dort alles vom Tier verarbeitet wird, hier aber nur die edelsten Fleischstücke in die Pfanne wandern. Gemeinsam ist beiden Kochinterpretationen, dass die Zutaten frisch sind, die meisten Gerichte nur kurz gegart werden und die Aromen der verwendeten Kräuter, Gewürze und Saucen eine unglaubliche Bandbreite haben. Es bietet sich somit eine bunte Spielwiese für Sommeliers und Sommelires sowie experimentierfreudige Weinliebhaber*innen, passende Weine mit diesen Speisen zu kombinieren.

Gewürze und Wein im Spannungsfeld

In den asiatischen Küchen spielen mehrere Würzrichtungen eine wichtige Rolle. Die dominierende Würze einer Speise bestimmt die Weinauswahl. Ein paar Regeln helfen bei der idealen Kombination mit Weinen aus Österreichs breitem Spektrum an Rebsorten, Weinstilen und Herkünften.

Schärfe



Eine Vielzahl scharfer Gewürze macht asiatische Gerichte pikant. **Chili** verlangt vom Wein Fruchtsüße und Extrakt, um die Schärfe zu bändigen. Es eignen sich kräftiger Grüner Veltliner oder Riesling mit harmonisch eingebundener Säure sowie autochthone, vollmundige Rotgipfler, Zierfandler oder Rote Veltliner. Auch Restsüße und Frucht einer Beerenauslese mildern Schärfe. Zur markant scharfen Sichuan-Küche ist kirschfruchtiger Zweigelt ein genialer Partner. Generell sollten die Weine nicht zu viel Säure oder Tannine und Weißweine etwas Reife aufweisen.



Die Schärfe von **Pfeffer** hat viele Gesichter mit blumigen bis erdigen Aromen. Sichuanpfeffer hat gar eine fruchtig-elektrisierende Schärfe. Weine mit pfeff-

rigen Aromen harmonieren gut, weil sie die Pfefferwürze des Gerichts verstärken und durch ihre Frucht einen harmonischen Gegenpol setzen: beim Weißwein vor allem Grüner Veltliner, beim Rotwein Blaufränkisch.



Die **frische Schärfe** von Ingwer oder Frühlingszwiebeln geht eine gelungene Verbindung mit dem Schmelz weißer Burgunderweine mit etwas Holzeinsatz ein, deren weiche Cremigkeit die Schärfe mildert.

Curry



Ein Curry enthält viele hocharomatische Gewürze wie Kurkuma, Kreuzkümmel oder Koriander. Die Schärfe variiert je nach Pfeffer- oder Chilianteil. Weißweine mit nicht zu kräftiger Säure und warmer Frucht wie Roter Veltliner, Rotgipfler oder Zierfandler stützen die aromatische Komplexität eines Currys, ebenso Grüner Veltliner vom Löss oder Weißburgunder mit exotischen Anklängen. Ist das Curry mild und nussig, kann es ein rassig-fruchtiger Schilcher zum Leuchten bringen.

Nüsse



Im Holz ausgebaute Weißweine der Reservekategorie mit Anklängen von Tabak, Vanille oder gerösteten Haselnüssen harmonisieren mit Nuss-Aromen in der Speise. Pfiffig und frisch ergänzen mittelkräftige Grüne Veltliner oder Rieslinge die süßlichen, mollig-erdigen Aromen von Kokos, Erdnüssen oder Sesam mit ihrer Frucht, auch ein nicht zu leichter Wiener Gemischter Satz macht gute Figur. Ein eleganter St. Laurent mit graziler Tanninstruktur kann dem Gewicht von Nüssen gekonnt saftige Frucht entgegensetzen.

Zitrusaromen



Säure im Essen und im Wein addieren sich, daher ist Vorsicht geboten bei Weinen mit rassisem Säurerückgrat. Weißweine sollten volle Reife mitbringen, um mit ihrer Fruchtsüße neben der Säure von Zitrusfrüchten bestehen zu können. Stammen die Zitrusaromen nur z. B. von Limettenschale, Kaffirblättern oder Zitronengras, darf die Säure im Wein etwas höher sein, vorausgesetzt, die Speise enthält keine Bitterstoffe und weist einen gewissen Fettgehalt auf. Finden sich im Wein Anklänge von Zitronenschale, verstärken sie Zitrusaromen im Gericht.

Frische Kräuter



In Thailand, Vietnam oder Indien verleihen häufig frische Kräuter wie Thaibasilikum, Koriander oder Minze den Speisen Würze und Frische. Das Eigenaroma der Kräuter wird betont, wenn auch der Wein pflanzliche Noten aufweist, etwa Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner oder manche Rieslinge. Auch weiße Burgundersorten können mit feinen Heu aromen Kräuter elegant ergänzen, Holzeinsatz sollte allerdings sehr gut eingebunden sein. Auch rote Cuvées zeigen bisweilen schotige Würze oder Kräuteranklänge, bei angemessener Reife ergänzen sie sich harmonisch mit Kräutern in der Speise.

Umami



Mit „wohlschmeckend“ wird die fünfte Geschmacksrichtung Umami übersetzt. Sie kommt z. B. in Nori-Algen und getrockneten Shiitake-Pilzen verstärkt vor, auch in den in Asien so beliebten fermentierten Soja-, Austern- oder Fischsauen. Je intensiver diese Saucen eingesetzt werden, desto kräftiger darf der Wein sein. Hohe Säure im Weißwein wirkt ebenso störend wie kräftige Tannine im Rotwein. Fein nussiger Weißburgunder oder Neuburger sind eine gute Wahl für Umami-reiche Speisen.

JAPAN



SUSHI & SASHIMI

Bei der Auswahl der Weine zu rohen Fischgerichten ist unbedingt darauf zu achten, dass die Weine jung und nicht zu alkohollastig sind. Spritzige Weißweine mit leichter Säure und zart fruchtigem Aroma oder junge, elegante Rotweine. Speise und Wein sollten sich ergänzen und nicht übertrumpfen. Keineswegs geeignet sind Weißweine mit zu aggressiver Säure (Riesling) oder zu dominantem Eigengeschmack (kräftiger Traminer), Weine mit Restzucker oder im Barrique ausgebaute Weine (kräftiger Chardonnay), auch ältere Gewächse sind meist zu geschmacksintensiv. Zu wuchtige Weine zerstören die Finesse von rohen Fischgerichten, die feinen Aromen sind nicht mehr wahrnehmbar.



Dazu passt

- ▶ klassischer, junger **Grüner Veltliner**: bis max. 13 % vol., im Stahltank ausgebaut: Die zarten, kühlen, nicht voll entwickelten Aromen unterstreichen die Klarheit und Frische des rohen Fisches. Die leichte Säure belebt die reinen Geschmacksnoten und verleiht dem Gericht Finesse. Harmonisch und animierend.
- ▶ **Weißburgunder**: Dezente Frucht und Säure machen diese elegante Rebsorte zu einem belebenden Speisenbegleiter.



VIETNAM



GỎI CUỐN

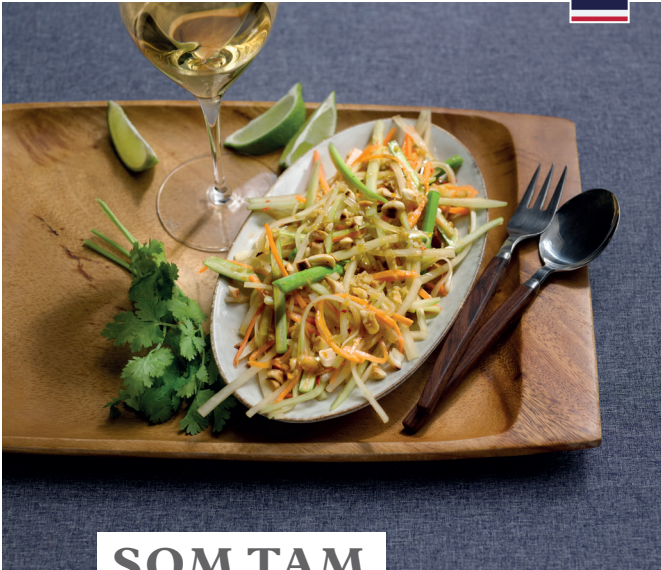
Vietnamesische Frühlingsrollen

Die rohen Frühlingsrollen bestechen geschmacklich durch frische Kräuter wie Pfefferminze, Koriander und Thai-Basilikum. Es empfehlen sich jugendliche Weißweine ohne allzu hohe Säure oder zu intensive Fruchttöne. Kräftige Weißweine sind zu süß und üppig, um mit der frischen Würze der Kräuter zu harmonieren.

Dazu passt

- **Grüner Veltliner:** leicht und spritzig mit dezenter Frucht, aktueller Jahrgang. Die zarten Fruchttöne passen hervorragend zu den Garnelen, gleichzeitig pariert die Würze des Grünen Veltliners die Intensität der frischen Kräuter.
- Sicherlich passen auch andere leichte und frische Weißweine, wie **Weißburgunder**, **Chardonnay** oder **Riesling**.





SOM TAM

Scharfer Papayasalat

Das Gericht vereint Süße, fruchtige Säure und vor allem Schärfe, welche die besondere Herausforderung an den passenden Wein dazu darstellt. Hier braucht es entweder Restsüße, Extrakt oder Reife.

Dazu passt

- ▶ **Grüner Veltliner** mit Extrakt bändigt die Schärfe leichtfüßig, hebt den Geschmack der Korianderblätter hervor und erweist sich mit frischer Apfelfrucht als lebendiger Begleiter.
- ▶ **Beerenauslese** mit ausgewogener Süße-Säure-Balance, etwa durch Welschrieslinganteil, nimmt der Chilischärfe die Spitze und ergänzt fruchtige Aromen.
- ▶ **Sauvignon Blanc** umspielt die vegetabilen Aromen finessenreich, braucht jedoch Reife (Ortswein oder Lage), um mit der Schärfe standhalten zu können.



Fisch und
Meeresfrüchte



VIETNAM



CA KHO TO

Geschmorter und karamellisierter Fisch

Dieses beliebte vietnamesische Rezept ergibt zartes Fischfleisch mit angenehm süßlichem Geschmack durch die Beigabe von süßen Ingredienzen. Die Beigabe von Pfeffer oder etwas Chili sorgt für Pfiff. Je nach Geschmack eignet sich dazu ein sich unterordnender Wein oder ein Wein, der Kontrapunkte setzt.

Dazu passt

- Sekt muss nicht nur als Aperitiv gereicht werden. Ein **österreichischer Sekt Austria** brut setzt zur molligen Süße der Sauce frische Akzente besonders elegant, wenn sich die Hefenoten bereits als Briochetöne zeigen, wie ab der Kategorie Reserve.

© ÖWM/Blickwerk Fotografie





- Ein duftiger **Riesling** mit feinem Säurerückgrat lässt das Gericht leichter erscheinen, ebenso ein **Grüner Veltliner**, mineralische Untertöne verleihen zusätzliche Raffinesse.
- Die weichen Bratapfelaromen eines **Roten Veltliners** oder Rotgipflers harmonieren wohlwollend mit allen Zutaten, die beteiligten Aromen blühen auf.
- **Pinot Noir** oder nicht zu schwerer **St. Laurent** spielen ihre Fruchtnoten gekonnt aus und eignen sich, weil sie nur wenige, feinkörnige Tannine ins Spiel bringen: Die Struktur des Weins verleiht der Speise eine kräftige Note.
- Wer zur Süße des Gerichts nur einen sanften Gegenpol schaffen möchte, wählt eine **Trockenbeerenauslese** wie z. B. einen **Ruster Ausbruch** mit perfekt eingebundener Säure. Dieser darf ruhig ein paar Jahre reif sein, dann können die Aromen von Speise und Wein perfekt verschmelzen.





SPICY PRAWNS

Der Charakter dieses Garnelengerichts wird bestimmt von der heißen Schärfe des Chili oder der pfeffrigen Pikanz der schwarzen Bohnensauce.

Dazu passt

- ▶ Was würde besser passen als die typischen Pfeffertöne und die ausgereifte Fruchtaromatik kräftiger **Grüner Veltliner**. Die salzigen, mineralischen Noten geben einen zusätzlichen Kick.
- ▶ Eine sehr stimmige Kombination sind auch Spicy Prawns mit komplexen **Chardonnays**. Samtiger Schmelz bettet die pfeffrige Schärfe perfekt ein.
- ▶ Die intensiven Johannisbeernoten kräftiger **Sauvignon Blancs** wiederum ergänzen sich wunderbar mit der feinen Süße des weißen Garnelenfleisches.





STEAMED FISH

Mit Frühlingszwiebeln und Ingwer

Die schonende Garmethode konzentriert den Eigengeschmack des Fisches. Frühlingszwiebel und Ingwer ergänzen pfeffrig-zitronige Aromen. Beliebt auch mit Hummer oder Garnelen.

Dazu passt

- ▶ mittelschwerer bis kräftiger, mineralischer **Grüner Veltliner** (Smaragd, Spätlese). Reife Fruchtaromen, Süße und typisch pfeffrige Noten runden den Geschmack ab. Mittelschwerer **Riesling** passt ebenso hervorragend!
- ▶ mittelschwere weiße **Burgunder**: zu Fisch nur geeignet, wenn nicht zu kräftig und intensiv – zu Meerestieren eine klassische Kombination.
- ▶ mittelschwerer **Traminer** (nicht zu süß!): Der Geschmack nach Rosen kann eine aufregend verwegene Verbindung mit Meerestieren ergeben. Eignet sich nicht zu Fisch!
- ▶ mittelschwerer **Sauvignon Blanc**: Aromen von Mangos, Papayas und Passionsfrüchten sorgen für einen lustvoll-exotischen Mix.



CHINA



PEKING ENTE

Keine leichte Aufgabe für den Sommelier oder die Sommelière: eine knusprige, stark gewürzte Kruste, zartes gebratenes Fleisch und eine kräftige, leicht süße Sauce (z. B. Pflaumensauce, schwarze Bohnensauce).

Dazu passt

- ▶ mittelschwerer **Zweigelt** einer guten Lage:
Die ausgeprägte Frucht, eine geringe Säure und wenig Gerbstoffe ergänzen sich sehr gut mit allen Komponenten des Gerichts und bilden ein harmonisches Ganzes.



- ▶ **Pinot Noir** oder **St. Laurent**: Die feinen Fruchtnoten des roten Burgunder harmonisieren hervorragend mit dem saftigen Fleisch. Die zarten Bittertöne verleihen der Ente Pikanz und Raffinesse. Eine edle Verbindung! Achtung bei zu kräftigen, dominierenden Saucen.
- ▶ mittelschwere Burgunder: **Chardonnay**, **Weißburgunder** und **Grauburgunder**: Trotz rotem Fleisch eignen sich diese üppigen, geschmacklich ausgeprägten Weißweine ausgezeichnet als Begleitung. Die reife Frucht harmoniert mit der leichten Süße der Sauce. Vor allem schon etwas gereifere Burgunder mit nur geringem Barriquegeschmack (leichte Vanille- oder Bananentöne) ergänzen sich wunderbar mit knuspriger Ente.
- ▶ **Gemischter Satz**, **Grüner Veltliner**: Vor allem kräftigere Sortenvertreter mit nicht zu hoher Säure harmonieren hervorragend.



SATAY GAI

Hühnerspieße mit Erdnussauce

Das Hühnerfleisch wird mit Gewürzen in Umami-reichen Saucen mariniert, bevor es am Spieß gegrillt wird. Die süßlich-würzige Erdnussauce schmeichelt cremig und vollmundig, dazu passt ein Weißwein mit dezentem Holzton besonders gut.

Dazu passt

- Durch die nussigen Komponenten darf es hier ruhig ein Reservewein sein, **Grüner Veltliner** verleiht Frische.
- Ein im Holz ausgebauter, etwas gereifter **Chardonnay**, **Weiß-** oder **Grauburgunder** ergänzt das Gericht schmelzend mit noblen, zarten Röstaromen. Die Burgunderweine ergänzen die mollige Sauce mit elegante Säure ohne Spitze.
- Interessant ist auch ein **Traminer**, der zum vorhandenen Thai-Aromenspektrum Rosenduft und Muskatwürze hinzufügt.





TANDOORI CHICKEN

Die rote Gewürzmischung aus Indien, mit der das Huhn noch roh mariniert wird, ist sehr intensiv und leicht säuerlich. Der Wein sollte unbedingt kraftvoll sein und ausgeprägte Aromen aufweisen, um bestehen zu können. Vorsicht vor zu hoher Säure!

Dazu passt

- **Zierfandler** oder **Rotgipfler** mit ihrer intensiven Fruchtaromatik erweisen sich daher als wunderbare Begleiter.
- Mittelschwere **Grüne Veltliner** bestechen wiederum mit pikanter Würze.
- Als ideales Paar erweisen sich Tandoori und kräftiger **Roter Veltliner**. Im Unterschied zum **Grünen Veltliner** ist er lieblicher und weicher. Eine wunderbar exotische Mischung!
- **Süßwein**: Spannende Kombinationen ergeben sich auch mit fruchtsüßen Prädikatsweinen.



Rotes
Fleisch



CHINA



SICHUAN RINDFLEISCH

Die Sichuan-Küche ist bekannt für den großzügigen Einsatz von Chili. Sichuanpfeffer verleiht diesem Gericht eine weitere, vibrierend scharfe Dimension. Wird das Fleisch vor dem Braten in Sojasauce mariniert, verstärkt sich der Umami-Geschmack. Der Wein dazu sollte der Schärfe gekonnt entgetreten.

Dazu passt

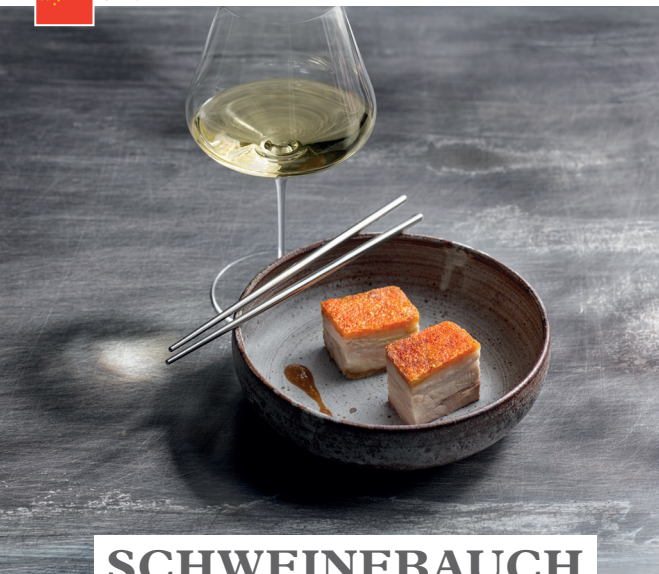
- **Zweigelt** oder **St. Laurent** der Reserve-Kategorie mit gekonntem Holzeinsatz überzeugen weniger durch Kraft als durch Finesse, wenn sie aus guten Lagen stammen. Sie verleihen mäßig scharfen Chiligerichten Leichtigkeit und spielerische Eleganz. Eine ungewöhnliche, aber anregende Verbindung.
- Im großen oder kleinen Holz ausgebauter **Blaifränkisch** oder eine auf **Blaifränkisch basierende Cuvée** sind kräftig genug, um die Schärfe und Intensität des Chiligerichts zu





tragen. Sie können mit ihrer ihnen eigenen Säure und maßvollen Bitterstoffen interessante Akzente setzen, die ausgeprägte Frucht rundet die Schärfe ab und schmeichelt dem Gaumen.

- ▶ Ein kräftiger **Cabernet**, **Merlot** oder eine **Cuvée** aus beiden Rebsorten besitzen vielschichtige Aromen, ausgeprägte Gerbstoffe können der Schärfe einen spannenden Widerpart entgegensetzen, wenn sie reif und mürbe sind. **Cabernet Sauvignon** zeichnet sich auch durch intensive Johannisbeerfrucht aus, die sich selbst bei großzügigem Chileinsatz behaupten kann.
- ▶ Die Chilischärfe macht eine Kombination mit Weißweinen sehr schwierig, aber nicht unmöglich. Kräftige, etwas gereifte Weißweine mit gut eingebundener Säure ergeben eine spannende Kombination, z.B. **Grüner Veltliner** in Reserve- oder Smaragd-Qualität. Vorsicht ist bei hoher Säure im Wein geboten!



SCHWEINEBAUCH

Langsam gegart und glasiert

Wenn Schweinebauch lange genug sanft kocht, diffundiert ein Teil des Fetts ins Muskelfleisch und macht es schmelzend zart. Beim anschließenden Braten bildet sich eine knusprige Kruste, die in China salzig und leicht süß schmeckt.

Dazu passt

- **Weißburgunder** und **Chardonnay** (und wie immer auch **Veltliner**) in Reserve-Qualität gleichen durch ihre Säurestruktur das Fett aus und decken durch ihre zurückhaltenden Aromen die etwas süßlichen Noten der Kruste nicht zu. Ein dezenter Holzeinsatz macht die Kombination zudem eleganter.
- Pikant und spannungsvoll paaren sich die Ribiselfrucht und rassige Säure eines **Schilchers** mit dem aromatischen Fett des Bauchfleisches.
- Auch ein leicht gekühlter klassischer **Blaufränkisch** mit markantem Säurebogen ergänzt mit passender dunkler Beerenfrucht den Schweinebauch perfekt.





WAGYU

Wagyu-Rindfleisch ist reichlich und fein mit Fett durchzogen, dadurch schmilzt es zart und buttrig auf der Zunge. Es hat einen etwas süßlichen, feinen Geschmack, der sich am besten durch kurzes Anbraten oder Grillen entfalten kann.

Dazu passt

- ▶ Ein **Blaufränkisch** oder eine darauf basierende **Cuvée** mit Anteilen von **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** oder **Syrah** mit sehr feinkörnigen, reifen Tanninen sind würdige Begleiter des edlen Fleisches.
- ▶ Auch ein **Pinot Noir** oder **Sankt Laurent** breitet mit seinen Aromen von Waldboden und -beeren einen würdigen Teppich für ein kostbares, buttriges Wagyu-Steak.
- ▶ Wichtig: Bei allen Weinen ist Reife der Erfolgsfaktor!



KOREA



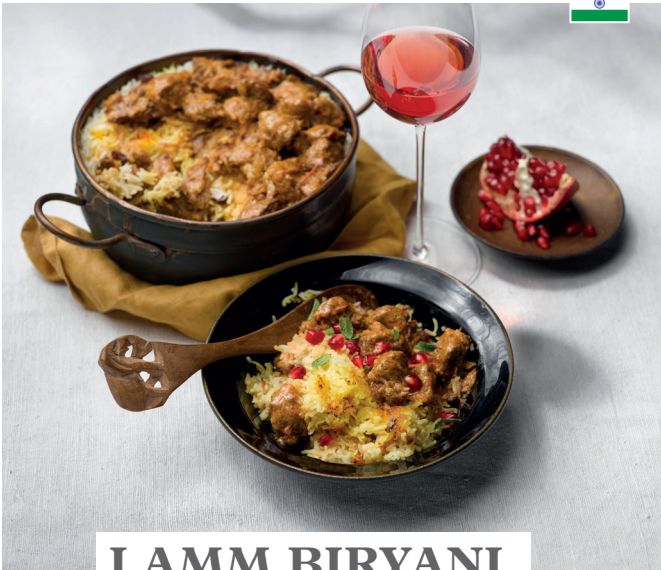
BULGOGI

Entscheidend für die Konsistenz des kurz gebratenen Rindfleischs ist die Marinade, die während der Einwirkzeit das Fleisch mürbe macht. Sie enthält neben Sojasauce, Ingwer und Knoblauch oft fruchtige Birne und Sesamöl.

Dazu passt

- Ein weichselfruchtiger, klassischer **Zweigelt** mit samtig weichen Tanninen mundet zu diesem Gericht erstklassig und freundet sich auch mit der Schärfe des begleitenden Kimchi gut an.
- Extraktsüße und Dichte eines **Grünen Veltliners** in Reserve-Qualität (oder Smaragd) verbinden sich ganz wunderbar sowohl mit den scharfen als auch mit den nussigen Komponenten der Marinade.
- Die Säure eines **Riesling** Reserve (oder Smaragd) verleiht dem Gericht Frische und Rückgrat, Frucht und Extrakt setzen einen charmanten Kontrast zum Sesam und umlegen sogar Kimchi mit ihrem Schmelz.





LAMM BIRYANI

Eine Vielfalt an Curry-Basisgewürzen, Cashewnüsse und Rosinen verwandeln den Lamm-Eintopf in ein harmonisches Festtagsgericht. Der Reis wird vor dem Garen gebraten, was ihm ein nussiges Aroma verleiht, Safran veredelt ihn zusätzlich.

Dazu passt

- ▶ Sind die Aromen in einem Weiß- oder Rotwein subtil und nicht aufdringlich, ergänzen sie die delikaten Aromen des Gerichts gut.
- ▶ Ein fülliger **Grüner Veltliner** vom Löss passt ausgezeichnet.
- ▶ Ein **Schilcher** betont den Kardamom und verleiht durch seine pikante Säure Leichtigkeit, die rote Beerenfrucht bringt Frische.



INDIEN 

PANEER TIKKA

Gegrillte Käsespieße

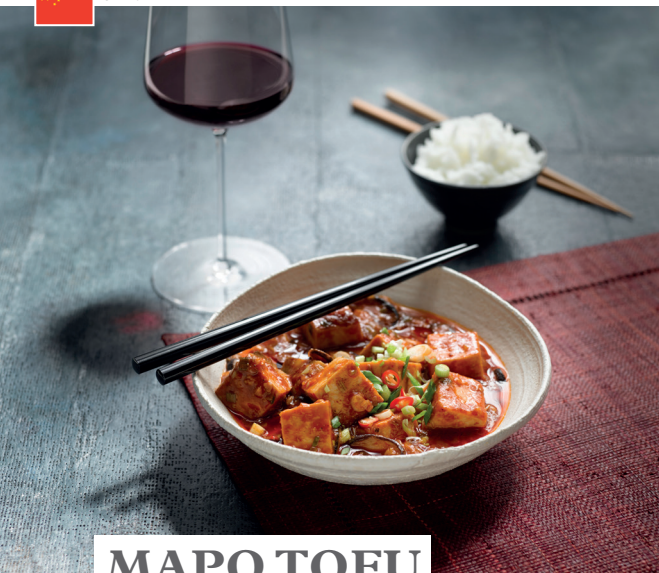
Der ungesalzene indische Frischkäse „Panir“ aus vollfetter Kuhmilch wird gerne mariniert, manchmal auch mit Chilis gewürzt, und gemeinsam mit grünem Gemüsepaprika aufgespießt auf Holzkohle gegrillt. Ein grünes Chutney auf Pfefferminz- oder Korianderbasis verleiht dem milden Käse Pfiff und steuert frische, vegetabile Aromen bei, die sich durch die passende Weinauswahl gut verstärken lassen.

Dazu passt

- Die Frische und Säure eines leichten oder mittelmächtigen **Chardonnays** durchschneiden die milde Cremigkeit des Panir ebenso wie ein **Welschriesling**, dessen Säurebogen allerdings nicht zu stark gespannt sein sollte.



- Die Kräuter des Chutneys und die Marinadengewürze des Gerichts harmonieren besonders gut mit den vegetabilen Aromen eines **Sauvignon Blancs**, ob sie nun grasig grün oder schotig gelb sind. Auch die oftmals exotischen Fruchtaromen dieser Rebsorte vertragen sich gut mit dem röstigen Paprikagemüse.
- Auch ein lebendiger **Grüner Veltliner** mit expressiver Frucht eignet sich als Begleiter, ein mittelgewichtiger, frisch anmutender **Riesling** steht ihm um nichts nach.
- Ein **Muskateller** mit etwas Körper fügt duftige Blütenakzente hinzu, diese harmonieren mit dem Frischkäse pikant und hinterlassen einen femininen Eindruck.
- Ein junger, leicht gekühlter **Blaufränkisch** (Klassik) oder ein **Rosé** mit etwas Restsüße und rotbeerigen Fruchtanklingen begleiten den cremigen Käse ebenfalls charmant.



MAPO TOFU

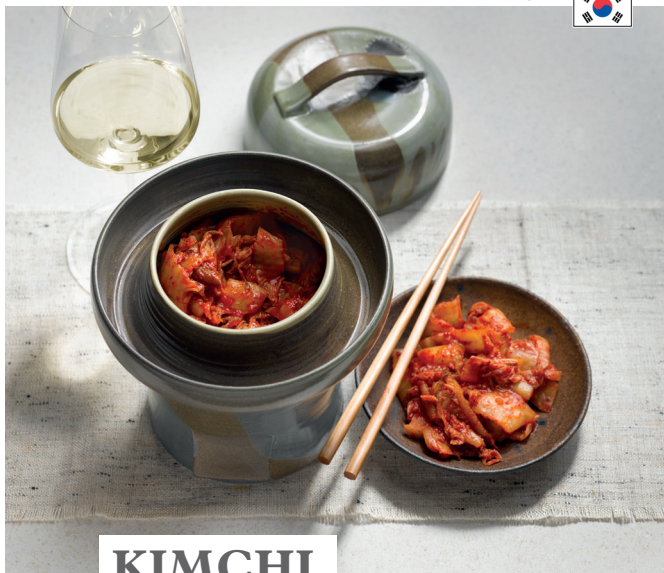
Vegan

Drei scharfe Gewürze dominieren das Tofu-Gericht, das der Legende nach aus Chengdu in der chinesischen Provinz Sichuan stammt: Chili, schwarzer Pfeffer und die betäubend elektrisierende Wirkung von Sichuan-Pfeffer. In der veganen Variante kann das faschierte Fleisch etwa durch Shiitake-Pilze ersetzt werden.

Dazu passt

- Am stärksten überzeugt die Begleitung durch einen tanninarmen **Zweigelt** mit viel dunkler, frischer Kirschfrucht, die sich sehr harmonisch in das gesamte Aromenspektrum des Gerichts einfügt und dem Chili mit Leichtigkeit Paroli bietet.
- Klassischer **Blaifränkisch** eignet sich ebenso, Tannine sollten allerdings wenig vorhanden oder sehr samtig sein.
- Die kräftige Frucht eines **Grünen Veltiners** der Smaragd-Kategorie spielt mit der Schärfe und mildert sie ab, wodurch der Tofu mehr zur Geltung kommt.





KIMCHI

Die durch Milchsäuregärung fermentierten Gemüse Chinakohl und Rettich werden in Korea zu sehr vielen Speisen gereicht, aber auch zum Würzen von Suppen verwendet. Dominante Würzmittel sind Ingwer, Knoblauch und meist viel Chili.

Dazu passt

- ▶ Ein gereifter, kräftiger **Riesling** oder **Grüner Veltliner** kontern die Schärfe mit Schmelz, wenn die Säure gut eingebunden und Extrakt süße vorhanden ist.
- ▶ Ein vollmundiger, körperreicher **Roter Veltliner** vom Löss mildert die Schärfe ebenso wie ein halbtrockener **Gewürztraminer** mit üppiger Aromatik.
- ▶ Einmal mehr funktioniert **Zweigelt** mit tiefer Frucht und wenig Tanninen sensationell mit Chili und frischer Schärfe, ebenso gereifte **Zweigelt-Cuvées**.
- ▶ Bei einer fruchtigen **Beerenauslese** leben die Kontraste süß und scharf am Gaumen auf.



THAILAND



THAI CURRY

*Mit Fisch, Garnelen/Hummer, Huhn
oder vegetarisch*

Dieses Curry vereint die Süße von Kokosmilch mit der Schärfe von Chili, Ingwer, Zwiebeln und oft auch Knoblauch. Zitronengras verleiht Frische, Fischsauce und Curry-Gewürze ergänzen Pikanz. Bei der Weinauswahl muss beachtet werden, ob Fisch, Garnelen oder Hummer, Hühnerfleisch oder Gemüse die Hauptrolle spielen.

Dazu passt

- Vor allem zu Curry mit Fisch eignet sich ein kräftiger, eventuell gereifter **Riesling** (Smaragd oder Spätlese) ideal. Die Curry-Schärfe verlangt kräftige Frucht, der zarte Fischgeschmack Feinheit. Beides trägt ein Riesling mit balancierter Säure und Mineralik bei.
- Ein gehaltvoller **Grüner Veltliner** (Reserve oder Spätlese) eignet sich bestens zu allen Currys. Vollreife Fruchtsüße und Würzigkeit tragen die Schärfe, gemeinsam mit der markanten Säure entsteht ein vielschichtiges Gesamtkunstwerk.



- ▶ Auch ein muskulöser **Sauvignon Blanc** schmeckt interessant zu allen Thai-Currys. Mit Aromen von reifen tropischen Früchten ist er idealer Partner für scharfe Currys. Intensiver Barriqueinsatz deckt aber feinen Fischgeschmack zu!
- ▶ Ein kräftiger **Chardonnay** (Barrique) eignet sich hervorragend zu Garnelen, Hummer oder Huhn im Curry. Seine samtigen Töne zügeln die Schärfe und unterstreichen die mollige Süße des weißen Fleisches.
- ▶ **Zierfandler** oder **Rotgipfler** mit dichtem, warmfruchtigem Geschmack und geringer Säure vertragen sich gut mit der Intensität von Gemüse- oder Hühner-Curry.
- ▶ Nicht zu empfehlen sind leichte Weißweine; Schärfe und Intensität des Currys würden sie erschlagen. Kräftige Rotweine sind zu intensiv für Fisch, Garnelen und Gemüse, harte Gerbstoffe harmonisieren nicht mit der Curry-Schärfe. Vorstellbar sind eventuell fruchtiger **Pinot Noir** oder klassischer **St. Laurent**.



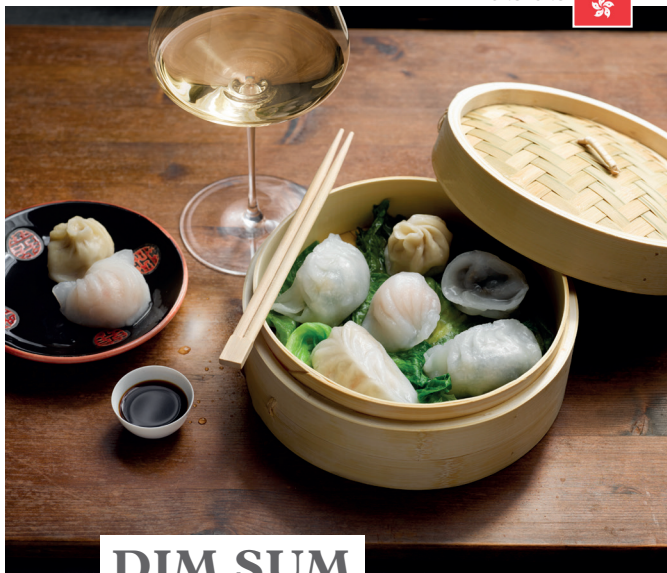
GEBACKENE FRÜHLINGSROLLEN

Die begleitenden Weine dürfen ruhig einen intensiveren Fruchtgeschmack haben, um dieses kräftige Gericht zu tragen. Ein wenig Säure und Würzigkeit verleihen dem Gericht mehr Finesse (Feinheit, Lebendigkeit).

Dazu passt

- mittelschwerer **Grüner Veltliner**: Die ausgeprägte Frucht harmoniert gut mit dem süßlichen Geschmack der Frühlingsrolle. Eine leichte Säure und die typische Veltlinerwürze wiederum sind ein wichtiger Kontrapunkt, der den entscheidenden Kick gibt!
- **Riesling**: eine spannende Kombination – die knackige Säure und Würze vom trockenen **Riesling** bilden einen interessanten Kontrast zur milden Süße der Frühlingsrolle.
- **Rosé**: Die leichte Säure und die Fruchtigkeit des Rosé passen ausgezeichnet zu frittierten Speisen.
- Weitere Möglichkeiten: mittelschwerer **Sauvignon Blanc**, **Zierfandler** oder **Weißburgunder**.



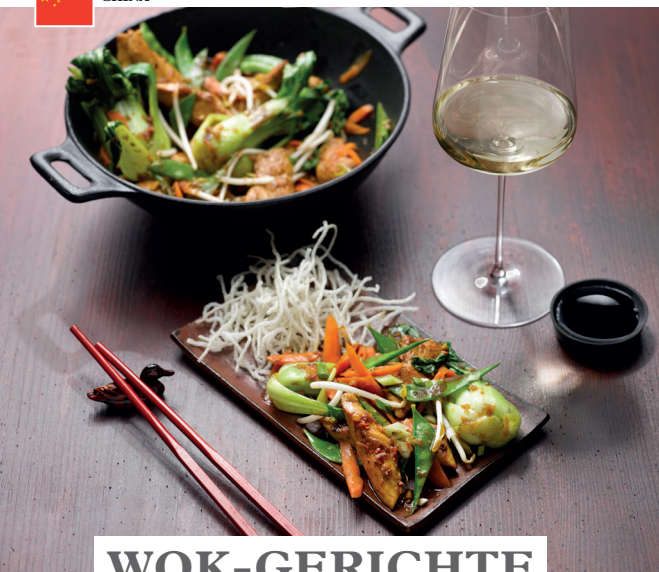


DIM SUM

Durch die Methode des Dämpfens konzentriert sich der Geschmack auf die Fülle; davon abhängig erfolgt die Auswahl des passenden Weins. Idealerweise wählt man einen Wein, der ein breites Geschmacksspektrum abdeckt.

Dazu passt

- ▶ mittelschwerer, fruchtiger Weißwein, gemäßigte Säure, kein Barrique: **Grüner Veltliner** (klassisch), mittelschwerer **Weißburgunder** oder **Grauburgunder**, **Neuburger**, **Gemischter Satz**.
- ▶ Je geschmacksintensiver die Füllung (z. B.: geselchtes Schweinefleisch) und je salziger oder schärfer die Sauce (Soja, Chili) ist, desto kräftiger sollte der Begleitwein sein: **Grüner Veltliner** (Smaragd oder Spätlese), **Chardonnay**, **Weißburgunder**, **Grauburgunder**, **Riesling**.



WOK-GERICHTE

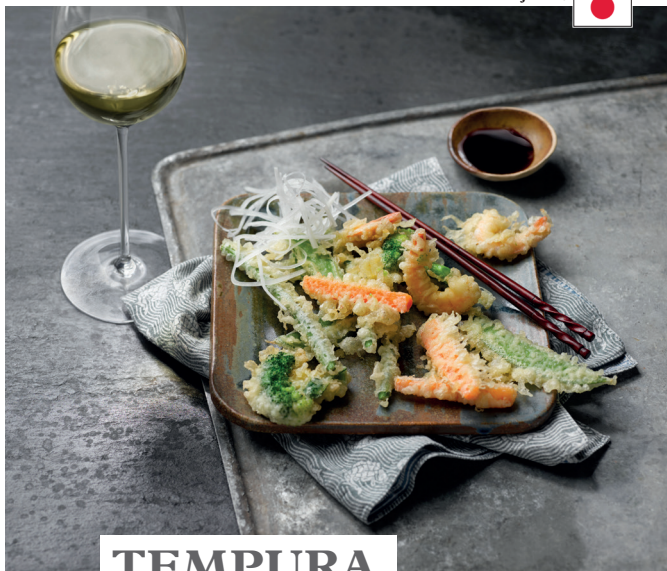
Tofu, Huhn oder Schwein mit Gemüse

Bei einem Wokgericht ist vor allem der Einsatz von umamireicher Soja- oder Austernsauce für die Weinauswahl entscheidend: Je intensiver diese verwendet wurden, desto kräftiger darf der Wein sein. Zu hohe Säure im Wein verträgt sich nicht mit der Süße der Austernsauce.

Dazu passt

- Kräftiger **Grüner Veltliner** ist eine sichere Wahl – das Wokgericht ist von den süßen und salzigen Aromen der Saucen geprägt, die sich im Veltliner widerspiegeln.
- leichter bis mittelschwerer **Weißburgunder**: Sein zart nussiger Geschmack harmoniert mit der Austernsauce, seine Pikanz verträgt sich gut mit den salzigen Tönen der Sojasauce. Im Holzfass ausgebaute Weißburgunder brauchen wiederum stark gewürzte Speisen.
- **Pinot Noir** oder **Zweigelt-Cuvée**: Scharf angebratenes und intensiv gewürztes Hühner- oder Schweinefleisch kann eine sehr spannende Verbindung mit leichtem Rotwein eingehen.





TEMPURA

Garnelen, Gemüse

In Tempurateig Gebackenes bleibt pur und unverfälscht, vor allem Gemüse bleibt salzlos und schmeckt lind. Der Wein der Wahl sollte daher ein geschmacklicher Gegenpol sein, das Gericht beleben, aber nicht beherrschen.

Dazu passt

- Die feine Frucht eines klassischen **Grünen Veltliners** veredelt das Gemüse, Säure und Würze verleihen dem Gericht Spannung. Die unaufdringlichen Aromen stören nicht den Eigengeschmack von Gemüse-Tempura. Garnelen verlangen einen kräftigeren Sortenvertreter.
- Ein mittelschwerer **Riesling** mit einem Hauch Restsüße ist eine gelungene Kombination mit der Gemüse-Variante. Leichter Riesling stützt die vegetabilen Aromen.
- Feinwürzige Töne und Säure eines **Wiener Gemischten Satzes** ergeben interessante Verbindungen.
- Die Kombination aus dezenter Säure und moderater Frucht eines **Rosés** überzeugt vor allem bei Gemüse.

Weinakademie Österreich: Werden Sie zum Weinprofi!



Seit 1991 steht die Weinakademie Österreich mit einem eigenen Seminar- und Fortbildungsprogramm allen Weininteressierten offen. Sie gilt als die nationale Weinschule Österreichs und ist mit jährlich 15.000 Student*innen die größte Weinschule des Kontinents. Seit ihrer Gründung ist Dr. Josef Schuller MW, Österreichs erster Master of Wine, Direktor der Weinakademie.

Ihr Campus befindet sich in Rust am Neusiedler See im stimmungsvollen Seehof. Seminare werden an zwanzig weiteren Standorten in ganz Österreich, aber auch in Deutschland, Italien und in der Schweiz durchgeführt.

Neben einem breitgefächerten Seminarangebot für private Weinliebhaber*innen bietet die Weinakademie für Weinprofis das mehrjährige, hochkarätige „Weinakademiker Diploma“ gemeinsam mit den Hochschulen Geisenheim und Zürich in Österreich, Deutschland und in der Schweiz an. Am Ende der Ausbildung steht die Graduierung zum „Weinakademiker“. Die Ausbildung zum Weinakademiker ist auch in englischer Sprache über das WSET Diploma in Wines möglich, das seit über 25 Jahren in Kooperation mit dem Wine and Spirit Education Trust mit Sitz in London angeboten wird. Genauso lange besteht die Kooperation mit dem Institute of Masters of Wine, der weltweit renommiertesten Weininstitution. Auch einige Weinakademiker schafften die Aufnahme in diesen Weinolymp und dürfen sich nun Master of Wine nennen.

Mehr Informationen unter www.weinakademie.at

ÖWI: Die idealen Weingläser für den perfekten Asia-Genuss!

Egal, wie akribisch Sie den passenden Wein zu Sushi, Curry & Co. aussuchen – ohne das passende Weinglas bleibt der Genuss unvollendet. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem ausgesuchten Angebot führender Glas-Marken ist das Österreich Wein Institut (ÖWI) in Korneuburg Ihr Partner, wenn es um die richtige Glaswahl geht.

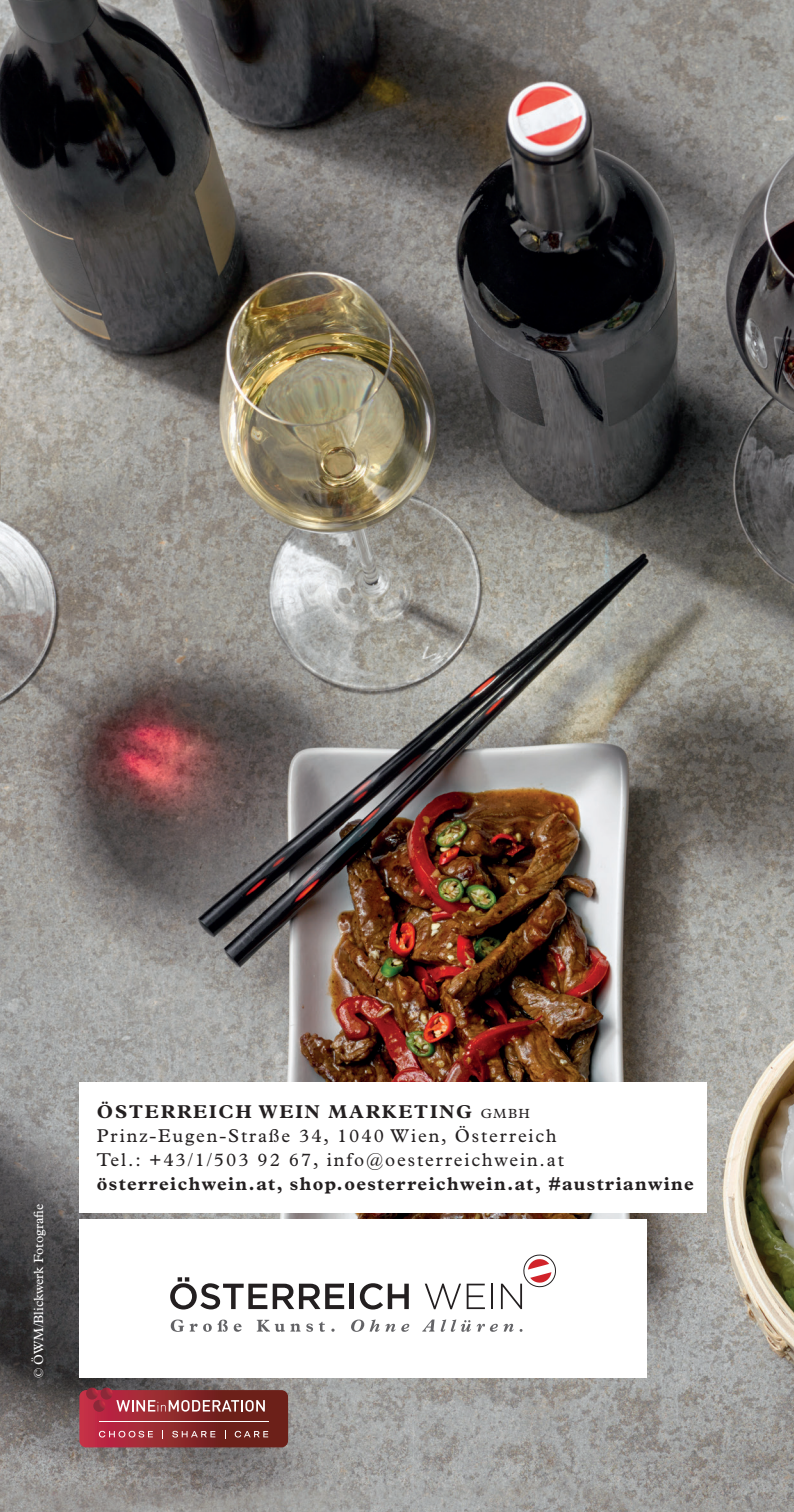
Zalto
GLASPERFEKTION

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

österreich
Designed by professionals. For professionals.

Alle Gläser auch erhältlich im Online-Shop:
shop.oesterreichwein.at





ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich
Tel.: +43/1/503 92 67, info@oesterreichwein.at
oesterreichwein.at, shop.oesterreichwein.at, [#austrianwine](https://twitter.com/austrianwine)

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE