

DIE REGEL IST: ES GIBT KEINE!

Welcher Wein passt zu welchem Essen? Der Klassiker für alle Gastgeber. Die Antwort ist einfach: Vertrauen Sie Ihrem Geschmack – aber vergessen Sie den Ihrer Gäste dabei nicht.

Markus Schröder vom gleichnamigen Landgasthof in Niederehe, fasst zusammen, was alle Experten beim Stichwort sagen und was auch seine Gäste bestätigen: „Trinken, was einem schmeckt!“ Schröders Weinkarte ist kompromisslos auf die Gerichte der anerkannt guten regionalen Küche abgestimmt: die Essensbegleiter kommen aus den nahen Anbaugebieten Mosel, Ahr und Pfalz.

Jetzt beginnt auch im Landgasthof die „Wildsaison“. Schröder empfiehlt zu Reh, Hirsch und Wildschwein kräftige Rotweine, etwa den „Regent“ der Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr. Zu Fischgerichten etwa feinherbe bis trockene Rieslinge vom Trittenheimer Weingut Claes-Schmitt.

Tippawun Supokham, alle nennen sie gerne einfach Ying, ist Restaurantleiterin im Landhaus Müllenborn. Sie empfiehlt zu Sommergerichten und Salaten, die auch in diesen Wochen noch nachgefragt werden, Grauburgunder von der Ahr: „Der ist in diesem Jahr bei den Gästen sehr beliebt“. Auch ein feinherber, nicht zu trockener Riesling passt. Und zur demnächst wieder beliebten frühherbstlichen Kürbiscrèmesuppe? „Ein leichter Rosé, der macht den Gaumen zur eher schweren Suppe wieder leichter“, so ihr Tipp.

Wer für seine Gäste ein Mehrgänge-Menü zubereitet, kann für jeden Gang einen eigenen oder einen für alle Gänge passenden Wein auswählen: „Ein Grauburgunder passt zu vielem, einfach einmal ausprobieren“, so ihr Rat. Bei einer Käseplatte zum Abschluss mit verschiedenen Sorten kann „ein Portwein, ein kräftiger Dornfelder oder ein französischer Merlot der passende Begleiter sein. Edelsüße Desserts vertragen ihrer Meinung nach nicht



Markus Schröder hat in seiner Vinothek ein Kellerbuch von 1951. Er empfiehlt: „Den Wein zum Essen trinken, der einem schmeckt!“



Tippawun Supokham rät bei einem Mehr-Gänge-Menü die Varianten einen oder mehrere verschiedene Weine auszuprobieren.



Steven Rößler-McAulay ist ausgebildeter Sommelier“. Der gebürtige Schotte hat sich nicht, wie zu erwarten wäre, dem Whiskey verschrieben. Er ist Weinkenner.

unbedingt eine Mosel-Spätlese oder klassifizierte Riesling-Spezialitäten. „Ein Müller-Thurgau ist nicht ganz so süß

und von daher besser geeignet.“

Steven Rößler-McAulay aus Glasgow wohnt in Alendorf und ist seit 2006 als „Flying Sommelier“ tätig. Auch im Hotel Augustiner Kloster in Hillesheim, bei Weinverkostungen oder Veranstaltungen im Begleitprogramm des Tagungsgeschäftes, ist sein Rat gefragt. Rößler-McAulay ist Geprüfter Sommelier IHK und ist mitten drin im renommierten WSET Diploma Studium, die Ausbildung zum Weinakademiker. Dieser Abschluss ist die Vorstufe zum „Master of Wine“ (MW), von denen es in Deutschland nur fünf gibt. Von Regeln, welcher Wein zu welchem Essen passen muss, hält er wenig: „Der Weingenuss muss immer an erster Stelle stehen!“

Sein Tipp für den Gastgeber: „Weniger wichtig ist die Frage, ob helles oder dunkles Fleisch zubereitet wird, sondern eher welche Sauce dazu gereicht wird!“ Zu Wild etwa empfiehlt er etwa einen klassischen Cabernet-Sauvignon aus Bordeaux. Frühburgunder, wegen der höheren Säure, ist für fettreiches Essen grundsätzlich geeignet, „denn die höhere Säure neutralisiert“. Ein reines Pilzgericht wiederum verträgt seiner Meinung nach am besten ein im Stahltank ausgebaute Grauburgunder und Weissburgunder.

Bleibe noch die Frage nach dem Preis für einen guten Wein. Wenn es der Sommelier nicht weiß, wer dann? „Zwischen Weinen für drei und acht Euro liegen Welten. Zwischen solchen von 30 bis 60 Euro nicht mehr so viele.“ Das kann bei der Wahl im Supermarkt oder bei der Online-Bestellung hilfreich sein, ebenso wie die Etikettangaben zu passenden Gerichten zum Tropfen. Es kann – muss aber nicht.

Orange 7 01.08.16

THE RULE IS: THERE ARE NO RULES!

Which wine matches with what dish? The classic question for every Dinner-Party Host. The answer is simple: Trust your own taste – but don't forget the palate of your guests.

Markus Schröder from the Country Restaurant of the same name summarises what all the experts say, and his guests confirm “drink what tastes good to you!” Schröders Wine-List is uncompromisably matched to the recognised good cuisine of the region: the wine pairings come from the nearby wine regions of the Mosel, Ahr and Rhineland Palatinate.

The “Game Season” is also underway at Schröder's. He recommends full-bodied red wines such as the “Regent” wine from the Cooperative in Mayschoss for deer, venison and wild pig dishes. For fish dishes, Riesling from dry to off-dry, from the Claes-Schmitt Winery in Trittenheim for example.

Tippawun Supokham, everyone calls her “**Ying**”, is the Restaurant-Manager at the Country Restaurant in Müllenborn. She recommends Pinot Gris from the Ahr for Summer dishes and salads which are popular this time of year. “Pinot Gris is especially in demand this year”. An off-dry to not very dry Riesling would also match well. And for the upcoming Autumn favourite Pumpkin Cream Soup? “a light rosé which goes down well on the palate” is her tip.

Whoever prepares a menu with several courses can opt for one wine for each course, or one wine for all courses. “A Pinot Gris matches well with many different dishes, it pays to experiment” is her recommendation. For closing with a cheeseboard and different types of cheese is “a Port wine, a full-bodied Dornfelder or a French Merlot the best choice. Noble Sweet desserts tend not to match well with Mosel Late Harvest (Spätlese) or classified Riesling specialities. A Müller-Thurgau is not quite so sweet and probably a better choice.

Steven Rößler-McAulay from Glasgow lives in Alendorf and has been working as a “Flying Sommelier” since 2006. In Hotel Augustiner Kloster he oversees and advises on the wine tastings and events which complement the daily activities in the Hotel. Rößler-McAulay is a Certified Sommelier with the Chamber of Commerce and is currently studying for the internationally renowned WSET Diploma, known in the German speaking regions as a Wine Academic. This qualification is the precursor to the “Master of Wine” (MW), of which there are currently only five holders in Germany. He doesn't think much of hard and fast rules for food pairing: “The enjoyment of wine must always be in the forefront.”

His tip for the Dinner Party host: “It's less important whether white or red meat is being served, more important is what sauce will accompany the dish.” For wild dishes he recommends a classic Cabernet Sauvignon from Bordeaux. Pinot Madeleine (Frühburgunder) is a very good match for fatty dishes due to its high acidity. “the high acidity neutralises the fat”. A mushroom-based dish, goes best with a Pinot Gris or Pinot Blanc made in stainless-steel tanks.

The only question left, is that of the price for a good bottle of wine. If the Sommelier doesn't know, then who does? "Wines costing €3,00 and wines costing €8,00 are world's apart. Between wines from €30,00 to €60,00 there's not as much difference as you would think." That can help you with the choice in the supermarket or online, just like the recommended food-pairings on the label, it could, but it might not.

PICTURE TOP: Markus Schröder has a Cellar Book from 1951 in his Vinothek. He recommends drinking any wine you like with your food.

PICTURE MIDDLE: Tippawun Supokham recommends trying more than one wine, especially with a multiple course meal.

PICTURE BOTTOM: Steven Rößler-McAulay is a qualified Sommelier, the Scotsman hasn't committed himself to whisky, as one might have expected. He's a wine specialist