

GELUNGENE PAARUNG

Diese Weine passen gut zu pflanzlich basierter Küche

Peter Keller Geniessen 22.10.2021

Das Tamtam, das um die richtige Kombination von Gerichten und Wein gemacht wird, kann man auch übertreiben. Doch was passt zu vegetarischer und veganer Küche? Bei diesem Pairing gibt es tatsächlich das eine oder andere zu beachten.

Vor gut zwei Jahren kochte Alain Passard vom französischen Spitzenrestaurant [L'Arpège](#) aus Frankreich an einer Geburtstagsfeier. Die Spezialität des mit drei Michelin-Sternen dekorierten Künstlers sind allerlei Gemüsesorten, die er zu kunstvollen und schmackhaften Kreationen veredelt. Niemand vermisst Fleisch auf dem Teller. Passard, der sich auf eine pflanzlich basierte Küche fokussiert, ist ein Vorreiter eines Trends, der seit einiger Zeit heftig Fahrt aufnimmt.



Auch Daniel Humm

In den Städten schießen vegetarische und vegane Restaurants wie Pilze aus dem Boden. So serviert in New York der Schweizer Daniel Humm in seinem Dreisternelokal [Eleven Madison Park](#) neuerdings das Menu ohne tierische Zutaten. In Zürich sorgen die ausschliesslich vegetarischen und veganen Restaurants [Marktküche](#) (15 Gault-Millau-Punkte) und [Kle](#) (14 Punkte) für Furore.

Die Gründe für diese Bewegung liegen einerseits darin, dass man auch in der Küche möglichst nachhaltig arbeiten will. Andererseits werden fleischlose Gerichte, die auch verwöhnten Gaumen schmecken, als Lifestyle zelebriert. Die Speisen bilden keine Nische mehr, sondern stossen auf eine zunehmend breite Akzeptanz.



Vegi-Gerichte haben Auswirkungen auf die Weinauswahl. Welche Tropfen lassen sich am besten mit einer pflanzlichen Küche kombinieren? Erste Voraussetzung für viele Geniesser und Geniesserinnen dürfte sein, dass der Wein biologisch oder biodynamisch produziert und mit möglichst wenigen Hilfsmitteln im Keller vinifiziert wird. Und vegan ist.

Vegan ist ein Wein dann, wenn er nicht geschönt wird oder für diesen Prozess (entfernen von Schwebeteilchen) lediglich pflanzliche Mittel verwendet werden, beispielsweise Bentonit statt Eiweiss oder Fischblasen. Zunehmend mehr Weingüter deklarieren auf der Etikette, ob der Wein vegan ist.

Besser kein Primitivo

Generell verlangen pflanzlich basierte Gerichte tendenziell nach leichteren, nicht zu alkohollastigen Weinen, die nur teilweise oder gar nicht im kleinen Holzfass (Barrique) ausgebaut werden. Abzuraten ist von konzentrierten, üppigen Weinen wie etwa einem Amarone aus angetrockneten Trauben, einem Primitivo mit Restzucker oder einem schweren Tempranillo aus Spanien.

Was dagegen zu vegetarischen und veganen Menus immer passt, sei ein Schaumwein, sagt der Weinhändler und Weinakademiker Roger Baumann von der [Weinhandlung Rebwein](#) in Zürich. Das kann ein Champagner sein, wenn man auf Prestige Wert legt. Ein spanischer Cava, ein französischer Crémant oder ein deutscher Winzersekt sind valable, günstigere Alternativen.



Tipp 1 – Cava Brut Nature, Vall Dolina, Penedès (Spanien): biologischer, veganer Schaumwein aus den Sorten Xarel-lo, Viura und Macabeo, trocken, frisch, mittelschwer, mineralisch, ausgewogen. 18 Franken; über [Rebwein](#).

Bei einem Pairing ist wie bei der Fleischküche besonders darauf zu achten, wie die Speise zubereitet wird. Alleskönner sind weisse Burgunder aus der Sorte Chardonnay. Für leichtere Gerichte drängt sich ein frischer, mineralischer Chablis auf. Für Gerichte mit mehr würzigen Noten passt ein Meursault oder Puligny-Montrachet. Ein Gemeindewein ist im Gegensatz zu den höher klassierten Premiers Crus oder Grands Crus noch bezahlbar. Wer etwas experimentierfreudiger ist, entscheidet

sich für einen Gewürztraminer aus dem Elsass, der indessen nicht zu opulent sein darf. Dazu passen auch gebratene Speisen.



Tipp 2 – Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2018, Domaine Louis Michel: glasklarer, geradliniger Weisswein aus Chardonnay, trocken, mineralisch, mittelschwer, tiefgründig, leicht salziger Abgang, im Stahltank ausgebaut, Schönung mit Bentonit (also vegan). 37 Franken; über [Globalwine](#).

Nichts soll dominieren

Wird grilliert, entstehen Röstaromen. In solchen Fällen darf es durchaus ein Rotwein mit nicht zu aufdringlichen würzigen Röstnoten sein, herrührend vom Ausbau im kleinen Holzfass. Südfranzösische Beispiele aus den gebietstypischen Sorten wie Grenache, Mourvèdre, Carignan und Syrah sind eine gute Wahl. Allenfalls passt auch ein sieben, acht Jahre gereifter Cru bourgeois aus dem Bordeaux oder ein in gebrauchten Barriques ausgebautes Merlot aus dem Tessin. Zu einem geräucherten Gang wiederum empfiehlt Händler Baumann etwa einen fruchtigen, rauchigen Syrah aus dem Wallis oder einen Zweigelt aus Österreich.



Tipp 3 – Bandol Cuvée Classique 2018, Domaine du Tempier, Bandol: mittelschwerer Rotwein aus Carignan, Cinsault, Grenache und Mourvèdre, feine Tannine, gute Säure, ausgebaut in grossen Holzfudern, weder geschönt noch filtriert. 34 Franken; über [Boucherville](#).

Stets ist bei jeder Kombination darauf zu achten, dass weder das Gericht noch der Wein dominieren. Vielmehr sollten die beiden Partner eine gleichwertige Beziehung eingehen. Schliesslich ist es aber auch eine subjektive Empfindung, was einem gefällt. So sei die letzte Empfehlung mit der Aufforderung verbunden: Experimentieren Sie selber, und vertrauen Sie dem eigenen Geschmack!