

EIN PIKANTES THEMA

TEXT: SASCHA SPEICHER

Bei einem stimmigen Wine and Food Pairing spielen Gewürze eine entscheidende Rolle. Sie können vermitteln, aber auch den Todesstoß geben.

Die Rolle der Gewürze in der gehobenen Gastronomie hat sich verändert. „Ganz früher gab es einige Standardgewürze, das wars. Da war Safran schon ein Knaller.“ Das sagt einer, der es wissen muss. Vielleicht besser als jeder andere. Ingo Holland kochte selbst jahrelang auf Sternenniveau, eher er sich entschied, Gewürzmüller zu werden. Nicht irgendeiner, sondern der Beste in Deutschland. Doch wer glaubt, für Holland könnte gar nicht genug Pfeffer, Salz oder Curry am Essen sein irrt sich gewaltig. Im Gegenteil: „Heute werden Gewürze zum Glück bereits wieder etwas subtiler eingesetzt, es müssen keine 17 Gewürze im Essen sein. Mit den Gewürzen ist es wie mit Zucker. Alles addiert sich und irgendwann ist es dann in Summe zuviel. Ein Koch sollte mit Gewürzen und Kräutern gut umgehen können, das Gefühl für die richtige Dosierung ist entscheidend. Zum Beispiel Hans Haas vom Tantris hat das nach meiner Meinung sehr gut im Griff.“

Mit der nordischen Küche kann er nicht viel anfangen, genauso wenig mit der dogmatischen Beschränkung auf Regionalität: „Aus meiner Sicht macht es keinen Sinn zu sagen, ich verwende keine Zitronen, weil die in meiner Region nicht wachsen. Die Extreme sind ein Problem in der Küche.“ Doch er möchte nicht falsch verstanden werden. Punktuell und da wo es machbar ist, setzen auch Ingo Holland und sein Sohn Kilian, der inzwischen

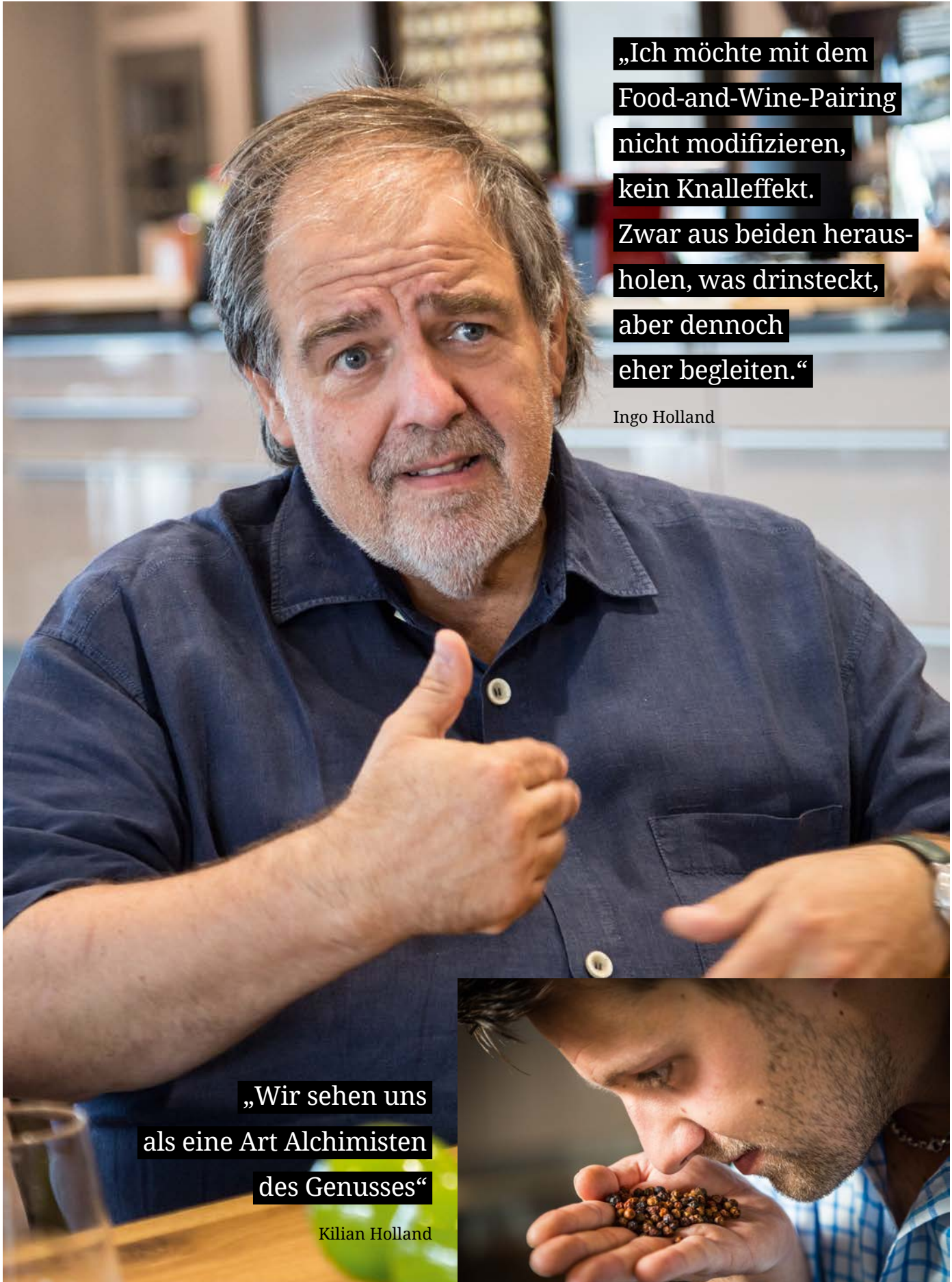


ins Geschäft eingestiegen ist, bei den Gewürzen auf Anbau in der Region. In ihrem Fall ist das Churfranken. „Koriander und Kümmel kann ich vor Ort anbauen, Pfeffer natürlich nicht.“ Und Kilian Holland ergänzt: „Wir wollen und werden die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit in Zukunft deutlich stärker ausspielen. Kurze Wege heißt bessere Kommunikation mit dem Erzeuger.“ Ingo Holland erklärt, worauf es ankommt: „Bei Gewürzen ist es im Grunde wie beim Wein. Es kommt ganz stark auf den perfekten Erntezeitpunkt an, um das optimale Aroma zu entfalten. Vielen Bauern ist diese Denkweise noch fremd. Sie müssen lernen, was der richtige Erntezeitpunkt ist, damit die Gewürze am Ende die optimale Qualität haben. Da bringen wir uns mit unserer Erfahrung sehr gerne ein.“ Das sei natürlich ein Prozess, der nicht von heute auf morgen vollzogen werden kann. Bei einigen Produkte fahren sie zweigleisig. „Beim Safran zum Beispiel haben wir einen iranischen und einen deutschen aus Franken. Wir sind gerne bereit, mehr zu bezahlen für sehr gute regionale Produkte. Wir haben nur noch fränkischen Kümmel, Schwarzküm-

mel und Koriandersamen im Sortiment. Hier können wir inzwischen 100 Prozent unseres Bedarfs mit Partnern in der Region decken.“

Gibt es auch bei den Gewürzen Moden und Trends? Ingo Holland muss es wissen. „Pfeffer ist derzeit wirklich in, auch Chilli. Wichtig ist bei der Dosierung, dass es nicht knallt. Spicy ja, aber akzentuiert. Es geht bei Chilli darum, einen Punkt, einen Akzent setzen. Der richtig gesetzte Punkt kann das Gericht perfekt machen. Das ist wie bei einem Satz. Der ist ohne den Punkt nicht perfekt, nicht korrekt abgeschlossen.“ Doch welche Weine passen zu Pfeffer, Chilli und Co.? Gemeinsam mit den Hollands startete meinigers sommelier ein ungewöhnliches Experiment.

Die Regel sieht so aus. Die Küche entwickelt ein Menü und der Auftrag an den Sommelier lautet: Keller durchstöbern und die dazu passenden Weine suchen. Im besten Fall ist der Draht zwischen Chefkoch und Sommelier so gut, dass die Küche zu leichten Modifikationen bereit ist, um dem „perfect match“ zwischen Wein und Speise möglichst nahe zu kommen. Am einfachsten lässt sich dieses Finetuning über Gewürze steuern. Gemeinsam mit den Hollands verkostete meinigers sommeliers ausgewählte Weine, um die ideale Wein-Gewürz-Kombination zu ermitteln. Natürlich ging es gleich weit darüber hinaus. Ingo Holland begann gleich, sozusagen virtuell zu kochen. Ein tiefer Griff in 40 Jahre Kocherfahrung und Weinleidenschaft.



„Ich möchte mit dem Food-and-Wine-Pairing nicht modifizieren, kein Knalleffekt. Zwar aus beiden heraus-holen, was drinsteckt, aber dennoch eher begleiten.“

Ingo Holland

„Wir sehen uns als eine Art Alchimisten des Genusses“

Kilian Holland

PROBE pairing

PRICKELND

CHAMPAGNE KRUG, GRANDE CUVÉE, 164TH EDITION, BRUT

Hochelegante Nase, zarte Röstnoten, helle Gewürze, Koriandersamen, Sauerteig, Fenchelsamen, frisches Holz, saftig, grüner Tee, reife Zitrusfrucht, sehr rassig, sehr saftig, aber nicht aggressiv, große Länge, ganz feine Salzigkeit.



Ingo Holland:
„Die Kombination von Auster oder Kaviar mit Champagner finde ich immer schade. Champagner macht aus der Auster einen Fisch, die Kohlensäure und Weinsäure im Champagner forciert den Fischgeschmack, dabei steht Auster eigentlich für Meer, für Cremigkeit. Hingegen finde ich einen Champagner wie Krug super zu Sashimi, er lässt sich spannend mit Salz kombinieren, allerdings ein möglichst weiches Salz. Oder aber eine gute Sojasauce mit ihren Fermentationssalzen, das passt auch sehr gut.“

Hollands Wein & Gewürz Highlights:

Schwarzer Kerala Pfeffer: brotig, leicht pilziges frisches Aroma, passt zu vielen Rotweinen

Kampot Pfeffer: unfermentierter, vollreifer roter Pfeffer, frische, fruchtige Aromatik Berberitzen, Hagebutte, keine ätherische Aromen, nur mörsern; zu leichteren Pinots, auch Rosé, Geflügel, Ente

Langpfeffer: Weihrauch, Rauch, nicht ätherisch, rund, Nelke, Zimt, eher mild, mörsern; funktioniert mit reifem Riesling oder Vin jaune

Piment d'Espelette: wunderbar mit Rosé, auch Sémillon-Sauvignon-Cuvées, Geheimtipp zu Banyuls

Ancho: milde Schärfe, sehr schokoladig, Röstnoten, funktioniert gut mit exotischen Fruchtbomben

Geräucherter Pimenton de la Vera: grandios zu weißen und roten Weinen der Rioja, zum Beispiel auf Sobrasada



PINOT/FRISCHE 2014 SPÄTBURGUNDER KLINGENBERG, WEINGUT BENEDIKT BALTES

Duftig, helle Kirschfrucht, attraktive, kräutrige Frische; griffige, samtige Tannine, Zimt, Kakao, dunkle Würze. Der Lokalmatador darf nicht fehlen. Wozu trinkt Ingo Holland gerne Spätburgunder?

Ingo Holland: „Ich würde Rotkohl mit Speck, Lorbeer und Pfeffer, nicht mit Nelke und Zimt, zubereiten, und dazu Lachs, am besten nur ganz kurz rechts-links oder auf der Haut gebraten. Mein Tipp: Ein Hauch Creme Fraiche im Rotkohl stellt die Verbindung zum Lachs her. Grundsätzlich passen zu Spätburgunder schwarzer Pfeffer und Mandeln – die sehe ich durchaus auch als Gewürz. Wenn überhaupt nur leichte Saucen, keine intensiven Schmorsaucen, oder natürlich Geflügel im Ganzen, immer eine gute Wahl zu Pinot.“

ROSÉ/CREMIGKEIT

2015 LA CHAPELLE GORDONNE ROSÉ, CHÂTEAU LA GORDONNE, CÔTES DE PROVENCE

Im Duft eher würzig als fruchtig, am Gaumen dicht, mit griffig-kalkige Textur, milder Säure und würzigem, leicht salzigem Finale. Natürlich klassisch zu Ratatouille, doch würde Holland einen solchen Rosé auch zu nicht zu scharfen Currys servieren?

Ingo Holland:
„Curkuma oder Safran müsste dazu perfekt funktionieren, ein Curry würde den Wein hingegen etwas müde wirken lassen. Dieser Rosé würde sehr gut mit einer Bouillabaise funktionieren. Eine Rouille mit Curkuma, Safran, dazu etwas gegarte Paprika. Am besten eine klassische Rouille, bei der auch die Fischleber verarbeitet wird. Aber auch Anis passt sehr gut zu diesem stoffigen Typ von Rosé, der ja kein kleiner Terrassenwein ist.“



GAMAY/ELEGANZ

2011 FLEURY CUVÉE PRESTIGE, GEORGES DUBOEUF

wunderbar reif, warm würzig, pfeffrig, geschmeidig, Liebstöckel, pflaumig, Kakao im Finale. Ein Gamay, der aufgrund seiner Reife bereits beginnt, einen gewissen Pinot-Charakter zu entwickeln. Wie korrespondieren grundsätzlich die Aromen des Gamay mit der Gewürzwelt?

Ingo Holland: „Echter roter Kampot-Pfeffer! Reh drängt sich auf. Ein junger Gamay funktioniert übrigens sehr gut mit roher Auster, nur leicht gepfeffert und ein Tropfen guter Essig. Ich will, dass die Auster ihre Natur behält, dass die Meeresnoten zum Ausdruck kommen. Zu diesem 2011er Fleury passt Stier, wegen des Blut-/ bzw. Eisen geschmacks, richtiges Muskelfleisch. Das ist nicht der richtige Wein für Schmorfleisch. Meine Saucen haben mehr Extrakt, mehr Süße durch das karamellierte Gemüse, das würde dem Wein nicht guttun. Darum lieber das Fleisch kurz in der Pfanne gebraten, oder Roastbeef ganz lang im Ofen. Als Gewürz passt Wacholder grundsätzlich sehr gut zu Gamay, zum Beispiel ganz fein gemahlen in einer Caillette, das ist Hackfleischmasse mit vielen Kräutern, im Schweinenetz.“



RIESLING/SÄURE
2015 RIESLING TERRA MONTOSA, WEINGUT BREUER

Zeigt eine beginnende, leichte Reife, Grapefruit, Steinobstnoten, kräutrige Würze (Majoran); sehr saftig und mit mineralischen Noten, rassiger Säurebiss, alles harmonisch verbunden. Sind säurereiche Sorten wie der Riesling grundsätzlich schwieriger mit Gewürz-intensiver Küche zu kombinieren? Oder im Gegenteil? Gibt es Gewürze, die grundsätzlich gut zu Riesling passen?

Ingo Holland: „Riesling ist sicher ein besonderes Thema, gerade in Deutschland. Kleine frische Rieslinge trinke ich gerne einfach so, ohne Essen. Rustikale, kräftige Rieslinge passen gut zu rustikalen Gerichten, Leberwurst ist sicher so ein Klassiker. Reife Rieslinge funktionieren sehr gut mit frischem Trüffel, allerdings schwarzer, kein weißer Trüffel. Bei diesem Riesling vom Weingut Breuer geht es sehr stark in die Richtung frische Kräuter. Ich denke hier vor allem an Wasserkräuter, Dill, Pimpernelle. Zu diesem Wein gehört nach meiner Meinung ein leichter, frischer Kräutersalat und Fisch, aber nicht aus der Butter, sondern gedämpft oder mit Olivenöl. Wegen der Salzigkeit, die der Wein besitzt, vielleicht sogar Bacalao, lange eingeweicht, Knoblauch in sehr viel Olivenöl gebraten, dann den Bacalao dazu, anbraten, mit Wasser ablöschen und aus der Sauce eine Art Emulsion machen, fast wie Mayonnaise. Auch zu einer Brandade könnte ich mir den Terra Montosa sehr gut vorstellen.“



ORANGE/NATURAL
2015 WEISS, WEINLAND, MARKUS ALTENBURGER

Cuveé aus Grüner Veltliner, Traminer, Welschriesling und Neuburger. Intensive Würze, Bergheu, auch ätherische Kräuter, Thymian, Birnenaroma, reife Zitrusnoten, griffige, an grünen Tee erinnernde Textur, grüne Walnüsse, ausgeprägt salzig. Naturwein- und Orangeweine sind nach wie vor ein hochaktuelles Thema im Weinbereich, auch wenn sich im Umgang damit inzwischen eine Wohltuende Entspannung eingestellt hat. Sind die Weine grundsätzlich besonders interessant als Partner einer gewürzintensiven Küche?

Ingo Holland: „Pilze passen hervorragend zu diesem Weintyp, zum Beispiel frische Pfifferlinge oder Morcheln. Das ist ähnlich wie bei Jura-Weinen, die für mich diesen Weintyp immer schon verkörpert haben. Auch alle Arten von Zwiebelaromen passen gut dazu, aber nie im rohen Zustand.

Das prägendste Element dieses Weines ist seine salzige Textur, passt sehr gut mit fermentierten Gemüsen, bei denen durch die Fermentation Säure ins Spiel kommt, aber auch Salzzitrone. Der Wein müsste sehr gut funktionieren mit Rindertartar, ein kerniges Stück Fleisch, zum Beispiel aus der Hüfte, gegarte Zwiebel, gegarter Knoblauch, Senf, Ketchup, Sardelle, Pfeffer, Kapern, ganz wenig Limettenabrieb. Ich kann mir dazu generell auch Gerichte vorstellen, die mit Fischsauce abgeschmeckt werden. Da würde auch Thaicurry funktionieren. Ein Curry, das auf der kräutrig-gemüsigem Schiene basiert und das immer mit Fischsauce abgeschmeckt wird.“

REIFE
2008 GRÜNER VELTLINER ALTE POINT, WACHAU, KIRCHMAYR

Fein gereift, schwarzer Pfeffer, ausgeprägt dunkle, rauchige Würzigkeit, Weihrauch, eher dezente Fruchtnoten, reife Zitrusfrucht, geröstete Mandel, puristisch-mineralisches Finale. Hier geht es natürlich um das immer aktuelle Thema Reife: Welche Gewürze passen generell zu Sekundär- und zu Tertiäraromen?

Ingo Holland: „Ein sehr würziger Wein, erinnert mich stark an Assam-Pfeffer, mit einem leicht rauchigen Aroma. Der harmonisiert perfekt mit Speck. Dazu passt generell sehr gut Schweinefleisch, aber unbedingt mit Fett. Ich könnte mir dazu ein Kotelett oder ein Sattelstück sehr gut vorstellen. Wir haben eigens ein spezielles Gewürz für Fett entwickelt, das mit diesen Sekundäraromen sehr gut funktioniert. Zu noch gereifteren Weinen, wenn eher Tertiäraromen ins Spiel kommen, würde ich Kräuter wie Bohnenkraut, Thymian und Raucharomen einsetzen.“



BLOCKBUTSTER/KRAFT
2012 MACAN, RIBERA DEL DUERO, ROTHSCHILD & VEGA SICILIA

Satte, dunkle, fast schwarze Frucht, erdige Würze, reife, satte Tannine, mächtig, aber mit Kern und Länge. Klassische internationale Stilistik, in dem Fall mit Tempranillo als Solist. Ein Fall für Schmorgerichte oder gibt es auch Alternativen?

Ingo Holland: „Wild geschmort! Rehschulter mit Ebereschensauce, da brauche ich nicht einmal Schokolade in der Sauce, müsste auch mit Sauerkirschen funktionieren. Ich suche eigentlich gar nicht so sehr nach Gewürzen bei diesem Wein, Amarena-Kirsche, wilde, getrocknete Heidelbeere oder gerösteter Chili könnte einen schönen Kick geben. Reizvoll wäre auch schwarzer Trüffel, zum Beispiel aus Australien. Aber wir wollen aus einem Wahnsinnswein keinen langweiligen Wein machen, also nicht übertreiben mit der Kraft und Intensität der Gewürze. Richtig spannend wäre zu dem Wein ein spezielles Dessert: Stopfleber, karamellisiert, mit Schlosserbuben (Backpflaumen mit Mandelkern und Baignetteig ausgebacken) und Jus von bitterer Schokolade.“

