

Wein und Speisen

Die gerne beschworene Vermählung, die 'Mariage', von Wein und Speisen ist genau genommen eine 'Liaison à trois'; das verbindende Glied dieser Dreierbeziehung ist der Genießer, denn erst beim Genuss vereinen sich Wein und Speisen, entsteht ihre Harmonie, ihre wechselseitige Ergänzung oder ihr reizvoller Kontrast (wie natürlich auch der mögliche Clash, die geschmackliche Disharmonie und gegenseitige Beeinträchtigung).

Im Fokus der geglückten Kombination am Tisch stehen also wir, die Genießer, mit ihren zum Teil ganz eigenen, aber auch kulturell geprägten Vorlieben und Abneigungen. Allerdings sind diese keineswegs ganz beliebig, unterliegen sie doch einigen wahrnehmungsphysiologischen und auch psychologischen Gesetzmäßigkeiten, die zu kennen sehr hilfreich sein kann.

Wohl jeder Genießer wird schon mal mit Bedauern festgestellt haben, dass unsere Wahrnehmung im Allgemeinen und unser Geschmackserleben im Besonderen keineswegs im neutralen, messgenauen verlässlichen Registrieren von spezifischen Reizen besteht, sondern uns ein und denselben Wein (oder Cognac oder auch Pfeifentabak) zuweilen ganz unterschiedlich erleben lässt. Der Grund dafür ist, dass die Wahrnehmung uns als Wahrnehmende deutlich verändern kann.

Klassisch ist der Versuch mit den drei Eimern, die mit unterschiedlich temperiertem Wasser gefüllt sind; der erste enthält brunnenkaltes Wasser (sagen wir 12°C), der zweite lauwarmes Wasser (etwa 25°C) und der dritte heißes Badewasser (45°C); ein Thermometer wird immer die gleiche Temperatur melden, gleich, in welcher Reihenfolge wir messen; unsere Sinne hingegen werden ganz unterschiedliche Temperatureinschätzungen vermitteln, je nachdem, ob wir erst vom Kalten ins Wärmere kommen oder umgekehrt; ganz deutlich wird es, wenn wir gleichzeitig eine Hand ins kalte Wasser, die andere ins heiße Wasser halten und anschließend beide in den zweiten Eimer tauchen: dasselbe Wasser, dieselbe Temperatur, aber deutlich unterschiedene Temperaturwahrnehmungen in den Händen.

Eine ganz analoge kontextabhängige und durch entsprechende Anpassung der Sinnesorgane veränderte Wahrnehmung gibt es auch im ausgeprägten Maße beim Riechen und Schmecken. Nur können wir es hier nicht in dieser schönen Gleichzeitigkeit wie in

unserem Beispiel mit den Händen verdeutlichen, weil wir nur eine Nase und einen Mund haben. Wir können hier die Beeinflussbarkeit nur im vergleichenden Nacheinander und mithilfe der Erinnerung an das früher Wahrgenommene feststellen. Dieser Umstand wie auch die sehr viel komplexere und subtilere Wahrnehmung beim Riechen und Schmecken, die überdies zusätzlich im besonderen Maße von individuellen und psychischen Bedingungen abhängig ist, erschweren die Beschreibung und Klärung der Gesetzmäßigkeiten jener Beeinflussbarkeit. Aber es ist nicht unmöglich und jeder, der mag, kann es durch Selbstversuche nachvollziehen.

So wie es eine physiologische Gesetzmäßigkeit ist, dass die Hand, welche aus dem kalten Wasser kommt, das Wasser im zweiten Eimer als wärmer empfindet als die Hand, die zuvor im heißen Wasser war, so gibt es eine ganze Reihe von organoleptischen Gegebenheiten, die wir bei der Menüfolge und ihrer Begleitung mit Wein kennen sollten. Wie und ob wir ihnen dann Rechnung tragen, bleibt natürlich uns und unseren Präferenzen überlassen. (Wen z.B. die Veränderung, die ein Wein durch den vorherigen Genuss einer sauren Gurke erfährt, nicht stört, mag diese Kombination selbstverständlich pflegen, solange ihm beliebt). Die Kenntnis jener Gegebenheiten hilft uns aber treffsicherer und auch mehrheitsfähiger vorzugehen, denn wir wollen ja meist nicht nur uns selbst, sondern gerne auch andere kulinarisch beglücken.

Das Phänomen der Sinnesadaptation, der Anpassung unserer Sinnesorgane an die auf sie wirkenden Reize mit der Dauer der Einwirkung, führt zu einem vorübergehenden Verlust an Sensibilität: trotz gleichbleibender Intensität wird der Reiz (z.B. ein Geruch) mit der Zeit immer weniger intensiv erlebt und ein gleichartiger Reiz (derselbe Geruch) mit tatsächlich geringerer Intensität wird unter Umständen unmittelbar darauf gar nicht mehr wahrgenommen. Diesem Phänomen ist die Regel geschuldet, bei der Menüfolge oder bei einer Weinprobe das die Sinne Fordernde und meist auch Ermüdende nach hinten zu verlagern und, wo das nicht immer möglich ist, durch eine Pause oder ein Kontrastprogramm die Sinne sich wieder öffnen zu lassen.

Beim Wein gilt deshalb als erste Orientierung:

einfach vor komplex
leicht vor schwer (sei es im Hinblick auf Alkohol oder Extrakt oder Duftintensität)
trocken vor restsüß
und weiß vor rot.

Letzteres begründet sich darin, dass Rotwein wegen seiner Gerbstoffe meist für den Gaumen fordernder als Weißwein ist, außerdem begleitet er im Menü in der Regel den kräftigeren Gang wie z.B. einen Braten oder ein Gratin.

Diese kleinen Regeln sind natürlich nicht sakrosankt, schon deswegen nicht, weil sie miteinander konfliktieren können. Der klassische hoch restsüße Dessertwein ist meistens ein Weißwein, folgt aber typischerweise dem mit Rotwein begleiteten Hauptgang. Auch mag einem halbtrockenen Rosé, der ein fruchtsüßes pikantes Entrée ergänzt, ein trockener, aber intensiver, körperreicher Weißwein folgen, der mit Gemüse geschmorten Seeteufel begleitet.

Oft hört man auch die Regel "jung vor alt", die meist aber auch schnell wieder relativiert wird. Zu Recht! Denn diese Regel hat nur insofern ihre Berechtigung, als die älteren Weine die gereifteren sind und damit als die edleren, wertigeren Weine gelten, komplexer und intensiver scheinen. Die Regel ist damit eine Sonderform von "einfachere Weine vor komplexeren Weinen". Und man sollte sich gut überlegen, wenn der ältere Wein nicht deutlich komplexer und intensiver ist als der jüngere, der vielleicht noch vitaler, fruchtiger und gerbstoffgeprägter daherkommt, ob man dieser Regel folgen soll oder nicht besser der Regel "leichter, feiner vor kräftig, schwerer" huldigt. Sonst läuft man Gefahr, mit dem jungen dominanten Wein den älteren, feineren zu unterdrücken, wenn man sie dicht hintereinander probiert.

Fortsetzung folgt