

Der Wein zu Kraut und Rüben

Von | Aktualisiert vor 6 Tagen

Die Meinung, vegetarische Küche sei eher langweilig und finde zudem kein passendes Glas Wein, ist längst passé. Ganz im Gegenteil: Die vitaminreiche Kost bietet spannende Möglichkeiten in der Kombination.



Zu grünem Spargel passt ein mittelkräftiger, ein- bis zweijähriger Veltliner Bild: SN/ÖWM, Wirz, Möbius

Die Familie Lebenbauer tut es schon lang - seit 24 Jahren führt sie ihr Vollwertrestaurant Lebenbauer im Herzen von Wien. Gault Millau gibt schon jahrelang eine Haube für die feine Atmosphäre jenseits des Veggi-Fundamentalismus und die wunderbare Küche, verbunden mit der ansprechenden Weinauswahl. Und es heißt, fröhliche hedonistische Stimmung herrsche hier. Sogar Österreichs Bundeskanzler und Bundespräsident lassen sich des Öfteren vollwertig einkochen. Alles natürlich begleitet vom richtigen Glas Wein. Darauf legt Karl Lebenbauer Wert. Die Zeit, in der vollwertige oder vegetarische Küche im gleichen Atemzug mit Kräutertee genannt worden seien, sei längst vorbei, meint er. 15 Glasweine werden angeboten, die Flaschenweinkarte bietet 150 weitere zur Auswahl. Was empfiehlt der Küchenchef? "Für mich ist der Rotgipfler der beste und universellste Wein zur vegetarischen Küche", sagt Lebenbauer. Säure und spezielle Fruchtigkeit passten perfekt zu vielen Gemüsen. Aber auch der Rote Veltliner und der Gemischte Satz seien ein heißer Tipp. Je nach Gericht komme auch ein Sauvignon Blanc oder ein Grüner Veltliner infrage. Aus seiner Küche kommen unter anderem Tatar von Quinoa mit Chili und Kapern, Frischkäse-Gemüsetörtchen oder Marchfelder Spargel mit Orangensoße, Melonen und rotem Süßerdäpfelpüree.

Wichtig ist neben dem Aroma des Grundprodukts die Art der Zubereitung. Ob gekocht, im Dampf gegart, gegrillt, geschmort oder gebraten - all das hat entscheidenden Einfluss auf die Weinauswahl. Zum derzeit angesagten Spargel in seiner reinsten Form, also gekocht und mit zerlassener Butter und Kartoffeln serviert, empfiehlt sich ein nicht zu jugendlicher, aber feiner Wein, etwa ein Weißwein aus der Burgunderfamilie.

Für den von Haus aus etwas nussigeren grünen Spargel darf der Wein eine Spur mehr Würze haben. Ein mittelkräftiger, ein bis zwei Jahre alter Grüner Veltliner wäre der richtige Partner. Zum cremigen Spargelrisotto soll es ein molliger Weißburgunder sein, gebackener Spargel mit Sauce Tartare braucht einen kräftigeren Partner wie einen Rotgipfler. Gebratener Spargel mit Olivenöl und Parmesan verträgt sogar einen Weißwein, der eine kurze Zeit im Holzfass ausgebaut wurde.

Köstlich in der Frühjahrssaison sind Erbsen und Zuckerschoten mit ihrem ganz feinen süßlichen Aroma. Da darf der Wein, eventuell ein Roter Veltliner, schon eine kleine Spur Restsüße mitbringen. Das Gleiche gilt übrigens für junge Karotten.

Radieschen oder Rettiche sind wegen ihrer Schärfe etwas schwieriger mit Wein zu kombinieren. Zu säurebetont sollte der Wein nicht sein - Säure verstärkt den Eindruck von Schärfe.

Zu Paprikagerichten passt oft ein Sauvignon Blanc. Vielen Sauvignons ist in ihrer vielfältigen Aromatik eine feine Paprikanote eigen.

Und im Sommer: Tomaten mit einen ganz leichten Weißwein kombinieren, der eine frische Säure hat. Zu vollreifen, fruchtig schmeckenden Paradeisern, nur mit einem Hauch Olivenöl und Basilikum ist ein leichter Sämling oder Welschriesling ideal.

Zu Gemüse vom Grill schmeckt ein mittelkräftiger Roséwein. Das gilt auch für Pfannengemüse mit seinen leichten Röststoffen. Das ideale Gemüse für Rotwein sind Roten Rüben. Sie sind als Gröstl mit Erdäpfeln mit geriebenem Kren ein ideales Herbstgericht. Linsen und viele andere Hülsenfrüchten vertragen selbst einen dichten Rotwein, wie einen kraftvollen, im Holzfass ausgebauten Blaufränkisch oder Zweigelt.

In vielen vegetarischen Küchen werden scharfe asiatische Gerichte gekocht, vor allem Currys mit Ingwer und Chili. Das ist auch bei Jutta Kalchbrenner in ihrem Weingut Ambrositsch in Wien so. Sie ernährt sich seit 26 Jahren vegetarisch und empfiehlt zur schärferen Küche eigene Jungweine mit einem kleinen Tick Restsüße. "Das harmoniert ganz fein mit den fruchtig-würzigen Currys und Wokgerichten, die es bei uns oft gibt", erzählt sie. Eine ganz andere Küche gibt es an ein paar Wochenenden im Jahr, wenn Jutta Kalchbrenner mit ihrem Team die Buschenschank "Zum guten Grinzing" im 19. Gemeindebezirk, dem Wiener Weinherz, öffnet. Im Ambiente der 60er-Jahre, sei es im Lokal oder im Gastgarten unter Kastanienbäumen, gibt es ihre Weine zu kosten und dazu eine ordentliche Jause ehrlicher Herkunft.

KOMMENTARE (0)

Sie können sich [ANMELDEN](#) um zu kommentieren, oder aber ihren Namen und ihre E-Mail-Adresse hinterlassen.