

Welcher Wein wozu?

Grillparty heißt für mich Sonne, blauer Himmel, gute Freunde und unkompliziert sein.

Der Duft macht Appetit, die Leckereien sind saftig und würzig, die Salate knackig-frisch. Anbieten würde sich ein ebenso unkomplizierter Wein, der die vielfältigsten Aromen aufgreift, ein „Allrounder“ sozusagen. Zum Beispiel vom Weingut Heredad Ugarte ein frischer Cabernet Sauvignon aus dem Rioja mit leichtem Barriqueton und fruchtig-frischen Noten von roten Beeren. Auch ein Dornfelder Rotwein aus der Mittelhaard ist ein guter Komplize, der mit seinen fruchtig-würzigen Aromen den Steaks Paroli bietet. Wer Volumen, fleischige und feurige Weine liebt, sollte sich auf einen Sizilianer einlassen, z.B. einen Merlot von Cusumano mit pikanten, aber weichen Tanninen, der jedes Lamm zart streichelt.

Tipp: Bei sommerlichen Temperaturen schmecken die Rotweine bei 14°C am besten.

„Wie der Herr, so 's Gescherr“

Weinexperte Michael Kugel sucht zu exquisiten Gerichten den passenden Traubenpartner aus

VON INGE THAETNER

Wer hat zu Hause schon einen Sommelier, der einen davon abhält, zartes Gemüse mit einem von Holztonen überladenen Rotwein aus Kalifornien zu erschlagen?“ Fazit aus dem Satz von Michael Kugel: Es ist gar nicht so leicht, immer den passenden Wein zum Essen zu finden. Das soll für unsere Leser ab sofort anders werden. Zum wöchentlichen Gericht wird der 42-jährige Weinfachmann die passenden Trauben vorstellen. Sozusagen als „Steckbrief“ für den Einkaufszettel, wie er seinen Tipp gern charakterisiert.

In Sachen Beratung hat sich der gebürtige Schwarzwälder längst einen Namen in der Region gemacht. 15 Jahre lang war er Inhaber von Kassels ältester Weinhandlung (Margraf-Weine) und damit maßgeblicher Partner für die Hotellerie und Gastronomie der Region. Als Unternehmer in Sachen Wein zu arbeiten, war Michael Kugel zwar nicht gerade in die Wiege gelegt. Und doch scheint sein beruflicher Werdegang ohne Umwege da-

rauf zugesteuert zu sein. Angefangen hat alles mit der Ausbildung zum Koch. Das machte Spaß. Noch mehr

Zutaten zu unterhalten. Der Schritt aus der Küche ins Restaurant manifestierte sich mit einer Ausbildung zum Restau-

der Köche, der weiß, welcher Wein als Begleiter zu einem exquisiten Menü taugt. Als Referent, Ausbilder und Seminarleiter - unter anderem in der ersten Kasseler Kochschule - gibt er seine sprudelnden Kenntnisse mit Freude weiter. Der lockere Umgang mit dem emotionalen Stöfchen Wein scheint Michael Kugel auf den Leib geschneidert.

Seine Begeisterung ist ansteckend, wenn er zum Beispiel den Weintyp zum Spargel umkreist. So wie der, muss auch der Wein sein. Originalton Kugel: „Edel, jung, frisch, leicht und zart - wie der Herr so's Gescherr eben. Logisch! Bloß kein fettes Holzfass und deutlich unter 13,5 % vol. Alkohol.“ Das versteht doch jeder. Nur kein Weinchinesisch. Informationen lassen sich eben auch kurzweilig und mit Spaß vermitteln.

Und wenn's beruflich mal nicht um Wein geht, geht es natürlich doch um den Wein. Der muss nämlich passen, wenn Michael Kugel und seine Frau Corina in der gemütlichen High-Tech-Küche für Freunde ausgefallene Speisen kochen.



Nur ein Motto bestimmt den Wein: Schmeckt oder schmeckt nicht. Michael Kugel gibt Tipps beim Kauf. Foto: Lantelmé

Spaß allerdings machte es dem jungen Koch, sich mit Gästen über das Essen, dessen Philosophie und bevorzugte

rantfachmann. Diese fundierten Kenntnisse in Küche und Service machen Michael Kugel zu einem gefragten Partner

