

# Kreativität statt fester Regeln

Ein riesiges Weinangebot aus vielen Regionen der Erde macht die Auswahl schwer

VON MICHAEL KUGEL

Früher war alles anders, da waren die kulinarischen Grenzen noch klar definierbar, die gastronomische Welt auf ihre jeweilige Region beschränkt und die Weinbaugebiete in ihrer Anzahl viel eingeschränkter (oder, besser gesagt, unbekannter) als heute. Früher, ja – da gab es auch nur eine Hand voll weniger, einfacher Regeln zum Thema „Welcher Wein Wozu“. Diese konnte man schnell lernen, und sie sind heute noch weit verbreitet. Weißwein zu hellem Fleisch und Fisch, Rotwein zu dunklem Fleisch, Rosé zu „sowohl als auch“ und „weiß nicht genau“, lokale Weine zur jeweiligen lokalen Küche.

Ganz so einfach ist es heute aber nicht mehr. Nicht zuletzt wegen des weltweiten kulturellen Austausches und internationaler Warenströme. Das Wissen hat sich unvorstellbar vermehrt. Die Kenntnisse um Produkte, deren Herkunft und die Zubereitung haben sich gegenseitig beeinflusst. Neue Techniken haben neue Produkte erfinden lassen, und auch Weinstile haben sich verändert. Die kulinarischen Grenzen sind fließend, und vieles hat sich so vermischt



Nahezu unüberschaubar ist das Angebot an Weinen – hier in einem Supermarkt. Für den Kunden ist die Auswahl schwieriger geworden.

Foto: dpa

und an anderer Stelle verfestigt, dass Ursprünge gar nicht mehr bekannt sind.

Aber wenn sich auch vieles verändert hat, die richtige Kombination ist immer: was mir selbst schmeckt. Drum gilt in den meisten Fällen im-

mer noch die Regel „schmeckt oder schmeckt nicht“.

Mein Tipp für das Jahr 2009: Auch wenn Sie die klassischen Regeln kennen, erlauben Sie sich, wann immer Ihnen danach ist, diese auch zu brechen. Was aber nicht bedeu-

ten soll, in der Beliebigkeit zu versinken. Mit Ignoranz gegenüber Zutaten und Zubereitungsarten ist die Trefferquote einer harmonischen Kombination schwindend gering. Kreativität darf in jedem Fall dabei sein.