

ste
R
geschmackliche, thermische
Eigenschaften. Jedes Nahrungsmittel
Elemente an – damit kann man
Nahrungsmittels auf den eigenen
nen.

rote - Ingwer
te Rübe - A
cy Tomate
Läpfel - Sh
okkolicere
binar
echi
ibe



Zur Suppe, zur Suppe!

Eine der populärsten und vielfältigsten Speisekategorien wird grundsätzlich nicht mit Wein serviert. Wird es vielleicht Zeit, den Wein-Bann zur Suppe zu überdenken?

SUPPE GEHT IMMER. Suppe wärmt im Winter, kühlt im Sommer, Suppe transportiert die saisonalen Aromen am unmittelbarsten und direktesten, Suppe ist intensiv und variantenreich, Suppe wird zu einem Zeitpunkt serviert, wo die Gaumen noch neugierig und sensibel sind, mit Suppe lässt sich das Menü trefflich steuern. Und Suppe bietet gerade für kreative Köche, aber natürlich auch für die Klassiker, ein schier endloses Feld der Darstellung.

Leider spielt dieses wunderbare Gericht im Rahmen einer Weinbegleitung allerdings kaum eine Rolle, da die Sommellerie während der Suppe meistens pausiert. Das liegt einerseits an der Tradition, Wein nur zu „festen“ Gerichten zu servieren, andererseits aber oft auch daran, dass die Suppe als kleine Weinpause genützt werde, um den Weinkonsum während eines Menüs ein wenig im Zaum zu halten und nachher unter Umständen noch mit dem Auto nach Hause fahren zu können, erklärt Anton Sigwart junior, Sommelier in „Sigwart’s Tiroler Weinstuben“ in Brixlegg.

Im Sinne einer optimalen Weinbegleitung und vor allem eines optimalen Genusserlebnisses wird da jedoch schon sehr oft umgedacht. Nicht zuletzt, weil die Vielfalt der Suppen gerade in den vergangenen Jahren enorm zunahm – man denke nur an asiatische Suppen und Eintöpfe –, aber auch, weil die Kunden bei der Zusammenstellung ihres Menüs sehr viel flexibler wurden. „Es kommt ganz darauf an, welchen Stellenwert die Suppe im Menü einnimmt“, erklärt Anton Sigwart, „wenn sie die Rolle einer Hauptspeise spielt, wie zum Beispiel eine Bouillabaisse, dann kann ich da doch auf jeden Fall einen schönen Wein servieren, warum denn nicht?“ Aber auch bei alpenländischen Klassikern wie einer konzentrierten Consommé erweise sich Sherry, weißer Port oder ein kräftiger Riesling mitunter als perfekte Wahl, bei sommerlichen Tomatensuppen sei ein Muskateller oder ein Sauvignon auch nie verkehrt, so der Tiroler.

Auch Andrea Scholdan, die seit einem halben Jahr in der Nähe des Naschmarkts den vielleicht besten der in Wien derzeit sehr populären Suppenläden betreibt, sieht überhaupt keinen Grund, gerade bei der Suppe auf den Wein zu verzichten: „Es hängt natürlich von der Jahreszeit und damit von der Suppe ab, im Sommer eher die frischen, leichten Weißweine, im Winter, wenn die Suppen auf Linsenbasis Saison haben, natürlich die gehaltvollen und würzigen Rotweine.“

Auch Reinhold Paukner, der mit seinem Buch *Das Brevier der perfekten Weinwahl* wohl eins der umfangreichsten Nachschlagewerke in Sachen Kombination von Wein und Essen geschrieben hat, bringt viele Beispiele von klassischen Kombinationen, sei es die schlichte Bouillon (weißer, trockener Südwein), sei es Hummersuppe (weißer Burgunder oder Manzanilla), Vichyssoise (Sauvignon Blanc, Amontillado, Sercial), Minestrone (Soave, Pinot Bianco, Aglianico del

Vulture), französische Miesmuschelsuppe (Rully Rouge) oder die legendäre Terlaner Weinsuppe, zu der Paukner den zumeist auch in der Suppe verkochten Südtiroler Weißburgunder empfiehlt. Anton Sigwart junior machte da freilich mit trockenem Gewürztraminer die besseren Erfahrungen.

Bei Weinfreaks sei das alles ohnehin kein Problem, erklärt Sigwart, die lassen sich sofort zu einer Weinbegleitung auch bei der Suppe überreden und sind von der Idee begeistert. Bei konservativeren und vorsichtigeren Gästen, die auch nicht über die Stränge schlagen wollen, habe sich indes das kleine Kostglas, das Sechzehntel oder Zehntel überaus bewährt.

Einer besonders großen Herausforderung sehen sich natürlich auch die Sommeliers des Restaurants „Ikarus“ im Salzburger Hangar-7 gegenüber: Hier wechselt schließlich die Karte monatlich, und zwar von französisch über molekular bis neochinesisch und wieder zurück zu mediterran. Suppe gibt’s da eigentlich immer, wenngleich nicht gerade die konventionellsten wie zum Beispiel eine grüne Papaya-Suppe mit Meeresfrüchten oder ein Pot au feu von balinesischen Meeresfrüchten mit sauren Sternfrüchten und Tomaten von Heinz von Holzen, im Juni 2007 Gastkoch im Hangar. Da müsse man dann schon mit den jeweils lokalen Sommeliers Kontakt aufnehmen, denn die genaue Aromatik vor allem der exotischen Gewürze sei eben doch nicht so bekannt, erklärt Sommelier Enrico Spannenkrebs. Eher süßere Weine hätten sich zu den würzig-scharfen Suppen aber sehr bewährt, so setzte man für das eine Monat der balinesischen Top-Küche extra eine australische Riesling-Traminer-Cuvée auf die Karte, die auch in Heinz von Holzens Restaurant Bumbu Bali gut funktioniere. „Man muss auf die Suppe eingehen“, sagt Enrico Spannenkrebs. Und damit hat er wohl hundertprozentig recht. 🍷



Enrico Spannenkrebs: Herausforderung durch exotische Suppenrezepturen – die Sommeliers vor Ort helfen bei der Auswahl.

Anton Sigwart: Suppe als Hauptspeise verlangt nach Wein.