



## Geschmackspartner

Quelle: Inhalt und Bilder: Kirberg Catering | Ort: Köln

Stefan Bönninghausen ist Bankettleiter bei Kirberg Catering in der Flora Köln. Er weiß, welcher Wein zu welcher Speise harmoniert und worauf es bei der Wahl ankommt.

## Herr Bönninghausen, worauf achten Sie bei der Wahl des Weines?



Der Wein begleitet das Menü – aber es sind gleichberechtigte Geschmackspartner. Der Wein soll den Geschmack der Speisen schließlich unterstreichen, er darf ihn leicht dämpfen, aber in keinem Fall überdecken.

## Welche Eigenschaften muss ein Wein mitbringen, damit er zu den Geschmacksarten süß, sauer, bitter, salzig und umami passt?

Eine eher süße Note begleitet man weintechnisch am besten fruchtbetont, gerne auch mit einer gewissen Restsüße. Säurebetonte Speisen brauchen einen eher gehaltvollen, mineralischen Wein und Salziges freut sich über einen Wein, der trocken und säurebetont ist. Würze braucht einen leichten, säurearmen Wein.

## Welche Komponente der Speise bestimmt meist den Wein bzw. die Auswahl?

Mit unseren Köchen bin ich stets in engem Austausch. Wenn die Menüs entwickelt werden, sprechen wir auch über die Getränkebegleitung. Daher weiß ich frühzeitig, wie ich die Weine auswählen muss. Die drei entscheidenden Faktoren sind dabei: die Zubereitungsart der Speise, die Fülle und der Gehalt der Speise sowie die Aromenausprägung und -intensität der Speise.

## Welchen Wein empfehlen Sie am liebsten und warum?

Meine persönlichen Favoriten sind Grauburgunder und Weissburgunder. Ich achte darauf, dass es harmonische und aromatische Weine sind, unkompliziert, mit ausgewogenem Bouquet und zartem Schmelz.

## Haben Sie abschließend eine Faustregel, die In Bezug auf Wein & Speise immer geht?

Es geht immer um ein stimmiges und nachhaltiges Genusserlebnis. Dabei kann man z. B. auf Harmonie oder auf Spannung setzen.

Vielen Dank für das Gespräch! jel