

Geheime Sprache der Speisenkarte und der Weinetikettierung



Copyright 2019 by Uwe Klenner
www.klenner.de



Verstehe, was uns die
Speisenkarte sagen möchte.
Geheime Sprache der
Speisenkarte und der
Weinetikettierung!

Von Uwe Klenner

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	6
Die Geheime Sprache der Speisekarte.....	6
Die Garnituren oder nach Art!.....	22
Das Menü oder die Speisefolge sollte sich folgendermaßen zusammen setzen.....	31
Geschichte.....	31
Zusammenstellung eines Menü.....	31
Menükunde auf die schnelle, wie es laut Hotelfach gelehrt wird.....	33
Wein!.....	34
Weinetiketten verstehen.....	34
Im dem Weingesetz sind deutsche Weine der Qualität nach steigend klassifiziert.....	37
Hier die Qualitätsstufen für Wein aus Österreich aufsteigend erwähnt.....	39
Die Qualitätsstufen für italienische Weine aufsteigend.....	41
DOCG– die italienischen Spitzenweine.....	42
Zusatzbezeichnungen:.....	42
Die Qualitätsstufen für spanische Weine aufsteigend.....	42
Zusatzbezeichnungen:.....	43
Die Qualitätsstufen für französische Weine aufsteigend.....	44
Die Qualitätsstufen für portugiesische Weine aufsteigend.....	45
Zusatzbezeichnungen:.....	46
Gegenüberstellung der Europäischen Qualitätsstufen von Wein.....	46
Wie findest du deinen Wein?.....	47
Schaumwein, Sekt und Champagner?.....	48
Geschichte.....	48
Aus Weißwein wurde Schaumwein.....	48
Herstellung und Verarbeitung.....	48
Imprägnierverfahren.....	49
Asti-Methode.....	49
Zusätzliche Beigabe von Hefe und Zucker.....	49
Die verschiedenen Sorten von Schaumwein.....	49
Sekt.....	49
Champagner.....	50
Prosecco.....	50
Für Schaumweine gibt es in der EU folgender Bezeichnungen für deren Geschmack:.....	50
Andere Länder, anderer Schaumwein.....	51
Eine Auswahl:.....	51

Vorwort

Erst war es nur die Speisekarte, doch dann wurde es doch etwas umfangreicher und warum? Weil ich es vorher nicht besser wusste.

Ich habe mir quasi eine eigene Anleitung geschrieben und hoffe, Du kannst damit genau soviel anfangen wie ich.

Findest Du noch Rechtschreibfehler, so teile es mir mit oder behalte es einfach für Dich, auch gut. Viel Spaß und gerne nehme ich ein Feedback von Dir entgegen.

Dein Uwe

Die Geheime Sprache der Speisekarte

Oft steht in den Speisekarten etwas, was sich unheimlich schön und exklusiv anhört, doch was verbirgt sich dahinter?

Gerade die Franzosen haben viele Zubereitungsarten erfunden oder auch nur gefunden, daher klingt vieles so a la france.

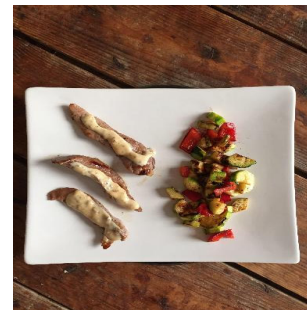
Die Folgenden Beschreibungen sind alphabetisch sortiert, ok mehr oder weniger und teilweise noch markiert, mit einem **V**: ob du diese bei den Vorspeisen, mit **H**: Hauptspeisen oder mit einem **D**: im Dessert bereich findest.

Ich bin kein Koch und du sicherlich auch nicht, sonst wären dir diese Ausdrücke geläufig, daher versuche ich das so schön und fremd klingende in einfache Worte zu fassen und hoffe es so verständlich zu machen.

A

Aceto Balsamico Balsamessig Ist ein Essig aus der italienischen Provinz Modena oder – seltener – der Provinz Reggio Emilia. Er zeichnet sich durch eine dunkelbraune Farbe und einen süßsauren Geschmack aus.

Aiguillettes Feine Streifen oder Scheiben von Fisch oder Fleisch.



Aiguillettes de canard Filet

Nicht zu verwechseln mit den Metallcordeln an Uniformen



Aioli oder Allioli (frz.: *Aïoli*; aus dem Okzitanischen bzw. Katalanischen *all i oli*, „Knoblauch und Öl“) ist eine aus dem Mittelmeerraum stammende kalte Creme, die vor allem aus Knoblauch, Olivenöl und Salz besteht. Aioli wird als Vorspeise mit Brot oder Oliven sowie als Beigabe zu Fleisch, Fisch und Gemüse serviert.

a` la minute Ist eine Zubereitungsart von Gerichten, (die nicht vorgekocht sind, sondern frisch zubereitet werden) genau auf den Moment des Servierens hin.

a` la nage Stammt aus dem französischen für: „schwimmend“. Wird ein Gericht a la nage zubereitet, so wird es im eigenen Fond oder einer Sauce aus dem eigenen Fond serviert. Diese Art der Zubereitung wird bei Fisch und Krustentieren angewandt. Du kannst auch sagen in der eigenen Brühe oder in einer Brühe.



a` la vapeur Im Dampfgarer, bzw. im Dampf gegart.

al forno Im Backofen zubereitet.

Amourettes In diesem Fall Kalbsnierenmark und ohne s wäre es eine Liebschaft.

Amouse-buche Der kostenlose Gruß aus der Küche, Appetithappen vor der Vorspeise gereicht.

Antipasti Vorspeisen

a` point Auf den Punkt gegart oder eben perfekt.

Appetizer Vor der Vorspeise klein Appetithappen

Assiette de crudite` V Rohkost- oder Gemüseteller

Au four Überbacken.

Aumônière V/D Teigtasche mit süßer oder pikanter Füllung. Obwohl Gürteltasche oder bauchförmige Damenhandtasche.



B

Baiser

D Schaumgebackenes aus Eischnee und Zucker.



Bain-Marie

Wasserbad, meist zum warmhalten von Speisen gedacht. Auch Marienbad genannt.

Ballotine

V (französisch für „kleiner Ballen, Päckchen“) Sind kleine, in Fleisch oder Fisch gerollte Galantinen. Sie werden – wie bei Galantinen üblich– kalt, aber teils auch warm (à la nage) mit einer passenden Sauce als Vorspeise serviert.



Bavaroise

D Eine Cremespeise
Auch bekannt als: Bayerische Creme, auch Crème bavaroise oder gesulzte Creme, ist eine Creme aus Milch, Eigelb, Zucker und Schlagsahne, die mit Gelatine gebunden und im Normalfall mit Vanille aromatisiert wird. Sie dient zur Zubereitung von Torten und Desserts,[1] zum Beispiel der Charlotte russe. Bayerische Creme enthält Milch und Sahne zu gleichen Teilen und ist damit den Sahnecremes zuzurechnen. In welcher Beziehung sie zum Lande Bayern steht, ist unklar.

Beignet

D Klingt toll oder ist ein Krapfen oder auch Fettgebäck genannt. Diese gibt es auch mit Füllung.

Blanchiert

Nur kurz in Salzwasser gekocht und dann meist mit Eiswasser abgeschreckt.

Blini

D Bliný, europäisiert auch Blini, sind eine aus Osteuropa stammende Art des Eierkuchens. Sie werden in Form dünner Fladen zubereitet, warm und teilweise eingerollt mit unterschiedlichsten Füllungen und Aufstrichen gegessen. Der typische Aufstrich in Russland ist Butter.

Bonne femme

Nach Hausfrauenart. Was immer das dann heißen mag.

Bourguignonne

H Fischfondue siehe auch bei Garnituren.

Borschtsch	<u>V/H</u> Eigentlich ist Borschtsch (Russisch: борщ) ein ukrainischer Eintopf. Ähnliche rote Bete Suppen gibt es auch in anderen mittel- und osteuropäischen Ländern, zum Beispiel, in Polen, Litauen, Rumänien oder Moldavien. Doch meistens wird Borschtsch mit der russischen Küche in Verbindung gebracht und ist auch als die russische rote Suppe bekannt. Kein Wunder – Borschtsch gehört in Russland schon seit Jahrhunderten zu den beliebtesten Gerichten.
Bouillabaisse	Französische Fischsuppe
Brasiert	Schmoren oder braisieren ist eine Kombination der Garmethoden Braten, Kochen und Dünsten. Sie wird hauptsächlich für die Zubereitung von Fleisch angewendet.
Bresola	<u>V</u> Dünn geschnittenes, getrocknetes Rindfleisch. (genauer <i>Bresaola della Valtellina</i>) ist die geschützte geographische Angabe (g.g.A.; italienisch IGP) für einen luftgetrockneten Rinderschinken aus Italien. Für diesen Schinken werden Stücke aus der Keule genommen. Er ist vom Geschmack milder und etwas zarter als das schweizerische Pendant Bündnerfleisch.
Brioche	Die Brioche, im Deutschen gelegentlich als „Apostelkuchen“ bezeichnet, ist ein feines Tafelgebäck aus ei- und fettreichem Hefeteig, das aus zwei oder drei verschieden großen und pyramidenartig aufeinander gesetzten Teigkugeln besteht. Normalerweise zum Frühstück ,
Bruschetta	Besteht aus italienischem Röstbrot und frischem Tomatenbelag und oft auch Knoblauch. Appetizer

C

Caesar Salad	<u>V</u> Der Salat besteht aus Römersalat, einem speziellen Dressing, Croûtons und Parmesan. Für das Dressing wird ein Eigelb mit Olivenöl, Knoblauch, frisch gepresstem Zitronensaft, Worcestershiresauce, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer wie bei einer Mayonnaise zu einer Emulsion aufgeschlagen. Die vorbereiteten Salatblätter werden mit der Vinaigrette vermischt und mit den in Knoblauchöl gerösteten Croûtons sowie Spänen von Parmesan vollendet. Je nach Rezept wird <i>Caesar Salad</i> zusätzlich mit Sardellenfilets, Avocado, Tomaten, Garnelen, gebratener Geflügelbrust usw. ergänzt.
Cancasse	<u>H</u> Grob zerkleinert oft Tomaten
Carpaccio	<u>V</u> Sehr dünne, fast durchsichtige Scheiben von Fleisch oder Fisch.
Cassolette	<u>H</u> Ein Gericht in der Pfanne oder Topf gekocht und serviert.
Chariot	<u>D</u> Eine Auswahl an Jäse meist auf einem Wagen.
Charlotte	<u>D</u> Eine Charlotte ist eine üppige Süßspeise, die zum Anrichten gestürzt und dann verziert wird. Außen in der Regel von Biskuit umgeben, birgt die Charlotte im Inneren eine köstliche Creme. Ihr zylindrisches Aussehen erhält die Charlotte durch eine spezielle Form.
Chutney	<u>H</u> Ein Chutney ist eine würzige, teils süß-saure, mitunter auch scharf-pikante Sauce der indischen Küche. Die Beschaffenheit reicht von flüssig über cremig bis hin zu pastös.
Confit	<u>H</u> Confit ist in Fett gekochtes und so haltbar gemachtes Fleisch. Seinen Ursprung hat das Gericht in Südfrankreich
Consommé	<u>V</u> Klare Fleisch-Brühe im Deutschen; anstelle von Rindfleisch kann auch Wild-, Geflügel- oder Fischfleisch verwendet werden.

Coulis

Ein Coulis ist ein natürliches, also nicht gewürztes und gesalzenes, Püree von Gemüse, Obst und anderen Lebensmitteln, zum Beispiel Schlachtfleisch, Geflügel, Wild und Krustentieren. Das wohl bekannteste Coulis ist das Tomatencoulis.



Crêpe Suzette

D Crêpe Suzette ist eine französische Süßspeise. Es handelt sich um einen dünnen Crêpe in einer Orangenlikör-Orangensaft-Sauce, der flambiert wird. Außer Curaçao werden auch Grand Marnier oder ähnliche Orangenliköre verwendet.



Crevette

Eine Garnelenart

Croque

Ein Croque ist die französische Variante des Sandwiches.



Crostini

V Crostini sind ein Gericht der italienischen Küche. Das Grundrezept besteht darin, dass Scheiben von Landbrot aus Weizenmehl oder je nach Region anderen Getreidesorten mit Knoblauch ingerieben und vor dem Verzehr mit Olivenöl beträufelt werden. Ähnlich dem Bruschetta.



Croûtons

Sind Würfel oder kleine Scheiben von geröstetem oder in Fett gebratenem Weißbrot. Sie dienen als Suppeneinlage, als Salateinlage, als Beilage oder als Unterlage für kleine Fleischstücke, Ragouts und Ähnliches.



Crudités V Sind verschiedene Sorten frischen Gemüses, das ganz oder portioniert als Vorspeise serviert werden.

D

Délices de Köstlichkeiten von oder aus...

Dim Sum Dim Sum "das Herz berühren" sind kleine Gerichte, die meist gedämpft oder frittiert sind.

Dressing Salatsaucen werden verwendet, um Salate schmackhafter zu machen, für eine erweiterte Geschmacksnote und um die Zutaten miteinander zu verbinden.

E

Eclair D Ein Eclair, in Deutschland auch als Liebesknochen, Hasenpfote oder Kaffeestange bezeichnet, ist ein etwa 10 cm langes, glasiertes und gefülltes Gebäck aus Brandmasse Pudding.

Entrée Zwischengericht mit dem Zusatz froide = kalt und chaude = warm. Achtung in Amerika oft das Hauptgericht.

Entremet Zwischengang nach dem Bratengang. Gemüse (Entremets de légumes) , warme Süßspeise (Entremet de douceur chaud)

En papillote H In Papier oder seltener auch in Alufolie gegart.

Essenz Konzentrierte eingekochte Soße oder Suppe. Schmeckt daher sehr intensiv.

F

Farce Inhalt oder Füllung, aus Fisch, Fleisch oder Gemüse.

Feuilleté V/D Blätterteig ist ein mehrlagiger Ziehteig. In den Grundteig aus Mehl, Salz und Wasser, wird durch mehrfaches Ausrollen und Zusammenschlagen Ziehfett eingearbeitet. Je nach Inhalt als Vor- oder Nachspeise.



Flambé Flamiert, Nach- oder Hauptspeise wird mit Alkohol übergossen und angezündet.

Flammeri D Pudding ist im deutschen Sprachraum der umgangssprachliche Ausdruck für eine Süßspeise. In der Küchensprache fällt er unter das Genre der Dessertcreme

Flan D Pudding
Ein Flan ist eine im Wasserbad gestockte Masse aus Eiern und Flüssigkeit. Man unterscheidet zwischen dem klassischen süßen Flan sowie dem pikanten Flan. Süßer Flan ist ein verbreiteter Nachtisch in Portugal, Spanien und Lateinamerika.



Fleurons H Fleurons sind kleine Gebäckstücke aus ungesüßtem Blätterteig mit verspielten Formen wie Halbmonden oder Sternen. Sie werden als Garnitur zu Suppen gereicht, aber auch zu Frikassee, Ragouts und Fischgerichten.

Foie gras V Im Deutschen Gänsestopfleber bzw. Entenstopfleber, ist eine kulinarische Spezialität, die aus der Leber von fünf bis sechs Monate alten Gänsen oder Enten gewonnen wird. Aus der Leber wird auch die Pâté de foie gras hergestellt.

Frittata V/H Die Frittata ist ein italienisches Omelett. Sie wird kalt oder warm als Vorspeise oder Hauptgericht serviert oder in kleineren Stücken zum Aperitif gereicht. Es gibt hier verschiedene Auffassungen.

Fumé Geräuchert

G

Galantine V Rollpastete oder Galantinen sind üppige Zubereitungen aus ganzen, entbeinten Tieren wie Geflügel oder Frischling bzw. Teilen wie der Schulter vom Schwein, Lamm, Kalb oder Reh mit einer Farce aus Fleischwürfeln, Pilzen, Speck und anderem.

Gamba Garnelen - Riesengarnelen

Ganache Ganache ist eine Creme aus Kuvertüre und Rahm, die zum Füllen und Überziehen von Gebäck und Süßigkeiten verwendet wird

Gazpacho V Gazpacho ist eine südspanische und portugiesische Suppe aus ungekochtem Gemüse. Sie stammt aus der Algarve und Andalusien.

Gateau D Kuchen

Germ Meist ein Knödel aus Hefe

Gnocchi H Nocken oder Nockerln, italienisch Gnocchi, sind kleine Klöße oder Schnitten, die aus einem Teig aus Mehl, Grieß, gekochten Kartoffeln, Kastanienmehl oder anderen Zutaten wie Kürbis, Spinat und Ricotta, meist mit Ei gebunden, hergestellt werden.



Granité D Das Granité ist eine klassisch sizilianische Eisspeise. in Italien Granita genannt, ausschließlich aus Fruchtsaft und Zuckersirup ubereitet und dann unter mehrmaligem Rühren nach und nach gefroren. Verwandt mit dem Sorbet.

Gratiné H Beim Gratinieren, Überbacken oder Überkrusten bildet sich auf der Oberfläche einer Speise durch starke Oberhitze eine braune Kruste, wobei sich aus Kohlenhydraten und Eiweiß Röstaromen entwickeln.

H

Haschee H Als Haschee oder Haché werden warme Gerichte aus gebratenem oder gekochtem, gehacktem bzw. klein geschnittenem Fleisch oder Ähnlichem bezeichnet. Haschees ähneln Ragouts, bestehen aber aus besonders fein zerkleinerten Zutaten.

Horsd'œuvre V Bezeichnet man in der klassischen französischen Küche eine Art Vorspeise. Es sind in der Regel sehr kleine Portionen, sie können kalt oder warm serviert werden.

J

Julienne Fachbegriff für eine beim Kochen verwendete Schneideart von Gemüse. Dabei wird das Gemüse in sehr feine Streifen geschnitten

Jus Bratensaft oder die küchensprachliche Bezeichnung für konzentrierten, entfetteten Fleischfond oder Bratensaft, der erkaltet geliert wird.

K

Kobe-Rind H Japanisches Rind. Das Fleisch der Rinder hat eine besonders mürbe Struktur und eine exzellente Marmorierung mit feinen Fettäderchen. Dieses Rindfleisch ist das am stärksten marmorierte Fleisch aller Rinderrassen. Außerdem hat das Fleisch den geringsten Anteil gesättigter Fettsäuren.

Kren Merrettich

Kroepoek Ein scheibenförmiges Nahrungsmittel: ein indonesischer Cracker aus Tapiokamehl, Salz, gemahlene Shrimps und Gewürzen. Gibt es oft beim Chinesen.



L

Legiert V Beim Legieren bindet etwas Eigelb Suppen oder Soßen.

M

Marillen Die Aprikose, im bairisch-österreichischen Sprachraum Marille, in Rheinhessen auch Malete, gehört wie die Sibirische Aprikose und die Japanische Aprikose zur Sektion Armeniaca in der Untergattung Prunus.

Mousse D (die, von französisch *la mousse* - „Schaum“) Werden Speisen von schaumiger, crèmeartiger Konsistenz genannt, so insbesondere Süßspeisen wie zum Beispiel die Mousse au Chocolat, aber auch Vorspeisen aus püriertem Fleisch (Geflügel, Wild oder Fisch), die durch Beimengung von Gelee oder Schlagsahne, Aufschlagen und Kühlen eine schaumige, zartschmelzende Konsistenz erhalten.



N

Nüsslisalat

Feldsalat

O

Obers

Süße Sahne

P

Paella

H Spanisches Reisgericht aus der Pfanne mit verschiedenen Fleisch- und Fischarten, oft auch mit Muscheln und Garnelen.

Palatschinken

D Eierkuchen – auch Pfannkuchen, Eierpfannkuchen, Palatschinken, Flädle, Eierpuffer, Omelettes und Plinsen genannt bzw. in Varianten so genannt – sind Eierspeisen aus Ei, Milch und Mehl, die in einer Pfanne gebacken werden.

Pâté

H Es handelt sich um eine einfache Fleischpastete im Fettmantel.

Parfait

D Werden sowohl würzige Pasteten, Terrinen und Sülzen als auch Halbgefrorenes bezeichnet. Zur Herstellung von Parfaits gibt es spezielle Kegel- oder Pyramidenformen sowie lange Kastenformen in jeweils unterschiedlichen Größen.



Petit Four

D Ein klassisches Feingebäck der französischen Küche. Es wird zwischen frischen und trockenen Petits Fours unterschieden

Plat do jour

Tagesgericht

Plumpudding

D Oder Christmas Pudding ist ein Gericht, das traditionell in Großbritannien, Irland und einigen Ländern des Commonwealth am ersten Weihnachtsfeiertag serviert wird.

Pochiert

(im 19. Jhd. aus französisch pocher entlehnt, zu poche, „Tasche“) oder Garziehen ist eine sanfte Garmethode in heißem, aber nicht kochendem Wasser (65 °C bis 75 °C).

Pommes Allumettes

H Strohkartoffeln oder Kartoffelstroh bzw. Streichholzkartoffeln sind eine Beilage der klassischen französischen Küche aus feingeschnittenen, in tiefem Fett ausgebackenen Kartoffeln.



Pommes Dauphine

H Kroketten. Eigentlich Pommes à la dauphine, sind eine Speise aus Kartoffeln. Es wird mit Thronfolgerart und Kronprinzessinart ins Deutsche übersetzt.

Pommes Macaire

H Macairekartoffeln werden auf beiden Seiten knusprig gebratene Kartoffelkuchen genannt. Sie entstehen, indem man große Kartoffeln ungeschält im Ofen backt, anschließend halbiert und die Hälften mit einem Löffel bis zur Schale aushöhlt



Pommes rissolées

H Bratkartoffeln ist eine allgemein gehaltene Bezeichnung verschiedener Rezepturen, in denen rohe oder vorgegarte Kartoffeln gebraten werden.

Pommes vapeur

H Salzkartoffeln

Pot-au-feu

Klassischer Eintopf der ländlichen Küche Nordfrankreichs, bestehend aus Rindfleisch und Gemüse, bei dem auch eine Brühe entsteht. Für ein Pot-au-feu gibt es unzählige Variationen.

Profiterole

D Profiteroles oder auch Mini-Eclairs sind kleine Windbeutel aus zuckerloser Brandmasse

Q

Quiche

H Eine Quiche ist eine Spezialität der französischen Küche, die ursprünglich aus dem Raum Lothringen stammt. Es handelt sich um einen in einer runden, flachen Form gebackenen herzhaften Mürbeteig mit einer würzigen Füllung.



R

Reduktion Eine Reduktion ist eine Flüssigkeit die stark eingekocht wurde. Häufig bei der Zubereitung von Jus und Glace bzw. Soßen zu sehen. Die Reduktion bewirkt, dass z.B. Suppen und Saucen geschmacksintensiver werden.

Relish Relish ist ein Oberbegriff für unterschiedliche, mehrheitlich süßsauerliche, stückige bis sämige Pürees aus mariniertem Obst oder Gemüse. Sie werden traditionell zum Würzen in der Englischen Küche kalt verwendet.

Rossini H Mit Gänseleber und Trüffeln.

Saignant Rotes Fleisch außen knusprig innen blutig

Die unterschiedlichen Namen für ein und das Gleiche!

Deutsch	Englisch	Französisch
stark blutig	rare	bleu
blutig	medium rare	saignant
rosa	medium	a point
durchgebraten	well done	bien cuit

Sautiert Besondere Form des Kurzbratens. Dazu brät man das dünn geschnittene oder zerkleinerte Gargut, z. B. Geschnetzeltes, Fisch, Gemüse oder Pilze, bei einer hohen Temperatur von ca.160 bis 240 °C offen in einer Pfanne mit hochgezogenem Rand (Sauteuse).

Sabayon D Weinschaum

Sashimi Hauchdünne Scheiben von rohem Fisch werden mit Saucen gegessen. Japan

Schlosskartoffeln H Eine Beilage der klassischen Küche aus gebratenen Kartoffeln.
Zur Zubereitung werden rohe Kartoffeln in Größe und Form eines Taubeneis geschnitten, evtl. blanchiert und in Butter langsam goldbraun gebraten.

Sauce Périgueux

H Soße mit schwarzen Trüffeln.

Sorbet

D Veraltet auch Scherbett, ist die Bezeichnung für ein eiskaltes Getränk oder eine halb gefrorene Speise aus Fruchtsaft, Fruchtpüree und Zucker.

Soufflé

Leichte Eierspeise bzw. ein Auflauf, deren luftige Größe aus der Verbindung der Brandmasse mit dem geschlagenen Eiklar entsteht. Die Bezeichnung Soufflé wird dabei für zarte, lockere Aufläufe verwendet.



Starter

Appetithappen, wie Gruß aus der Küche, vor dem eigentlichen Essen gereicht.

Suprême

H Die Bezeichnung für ein Gericht, wo nur die edelsten Stücke eines Tieres zubereitet werden.

Sushi

Japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um weitere Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori, Gemüse, Tofuvarianten und Ei. Die Zusammenstellung variiert nach Art und Rezept

T

Tapenade

Die Tapenade ist eine aus der südfranzösischen Küche stammende Olivenpaste.

Tapas
zu

V Kleines Appetithäppchen, das in Tapas-Bars üblicherweise Wein, jedoch auch zu Bier gereicht wird. Tapas entsprechen den im östlichen Mittelmeerraum und im Nahen Osten gebräuchlichen Mezedes.

Terrine

V In einer Form gegarte Pastete.



Tournedos

H Rinderfilet als Rundescheibe oder Turm gebraten.

V

Vichy H Mit Karotten garniert.

W

Wasabi Japanischer Meerrettich oder Wassermeerrettich genannt.

Wähe H/D Flache Blechkuchen aus der Schweizer und der
alemannischen Küche bezeichnet. Eine Wähe besteht im Wesentlichen aus
einem Mürbeteig und einem Belag aus Früchten, Gemüse
oder beispielsweise Käse.

Wellington H In Blätterteig gehüllt, z.B. Beef Wellington.

Z

Zabaglione D Eine der bekanntesten Nachspeisen der italienischen Küche.
Es handelt sich um eine Weinschaumcreme, bei der zuerst
Eigelb und Zucker weißschaumig geschlagen werden.

Die Garnituren oder nach Art!

Um die Verwirrung perfekt zu machen, gibt es noch die Bezeichnungen der Garnituren als Art. Z.B. Forelle Müllerinart. Diese Bezeichnungen haben ihren Ursprung aus der klassischen Küche:

In der klassischen Küche bestimmt die Garnitur neben der Zusammensetzung und der Zubereitungsart den Namen eines Gerichts. Typisch ist dabei ein Name nach dem Muster *Hauptzutat* [à la] *Name der Garnitur*, im Deutschen *Hauptzutat* [nach Art von] *Name der Garnitur* oder *Hauptzutat Name der Garnitur*[-Art] – wie zum Beispiel *Bœuf à la bourguignonne* (Rindfleisch in Burgundersauce) oder *Forelle nach Art der Müllerin* bzw. *Forelle Müllerinart*. Diese Art der Benennung mit *à la ...*, vollständig *à la mode de/du ...* (französisch für „nach Art von/des ...“) war im 17. Jahrhundert in Frankreich entstanden und verbreitete sich besonders im 18. und 19. Jahrhundert auch im deutschsprachigen Raum – gemeinsam mit dem Einfluss der klassischen französischen Küche. Dabei lassen sich im Wesentlichen vier Arten der Namensgebung unterscheiden: nach einem Beruf, Stand oder Rang („nach Hausfrauenart“); nach einem Ort, einer Region oder einem Land („auf elsässische Art“); berühmten Persönlichkeiten gewidmet („Pfirsich Melba“) und schließlich nach einem bekannten Hotel, Restaurant oder Café benannt. Daneben gibt es noch eine Reihe von Bezeichnungen unklaren oder rein assoziativen Ursprungs, die in den Kanon der klassischen Küche aufgenommen wurden.

In der modernen Gastronomie wird auf die traditionellen Garniturbezeichnungen zunehmend verzichtet – stattdessen werden Zubereitungsart und Zutaten direkt genannt. Falls diese Garnituren auf der Speisekarte geführt werden, mahnt [Herings Lexikon der Küche](#):

„Gastronomisch unwürdig ist es aber, wenn man eine Speise unter einem klassischen Namen anbietet, die in ihrer Zusammensetzung nur teilweise oder überhaupt nicht der Originalzubereitung entspricht. Der Gast wird damit getäuscht“

Deutsch	Französisch	Beschreibung
A		
Admiralsart	à l’amiral	Fisch: Entbartete Austern und Muscheln à la Villeroy, große geriefte Champignonköpfe, Trüffelscheiben, Sauce normande mit Krebsbutter aufgeschlagen. Für Fisch mit Hummerscheiben, mitunter noch Trüffelscheiben und Hummersauce. Oder für Geflügel mit Maiskroketten und gebratenen Scheiben von Bataten.
Amerikanische Art	à l’américaine	

B

Deutsch	Französisch	Beschreibung
		Für Lamm, Hammel, und Kalb: rohe Kartoffelscheiben in Jus geschmort mit Zwiebelscheiben.
Bäckerin-Art	à la boulangère	Geflügel: Olivenförmige, gebratene Kartoffeln und kleine glacierte Zwiebeln.
Baden Baden		Für Wild: Wildrahmsauce, halbierte gefüllte Birnen mit Preiselbeeren oder Johannisbeergelee (siehe Rehrücken Baden-Baden)
Béarner Art	à la béarnaise	Gerichte aus Fleisch oder Geflügel, die mit einer Sauce béarnaise, Tomatenscheiben und Spargelspitzen serviert werden
Berliner Art	à la berlinoise	Für Kalbs- und Gänseleber: mit gebratenen Apfelscheiben und Röstzwiebeln (siehe Leber Berliner Art)
Bologner Art	à la bolognaise	Gerichte, die mit einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce angerichtet werden (siehe Ragù alla bolognese)
Bordeauxer Art	à la bordelaise	Für Schlachtfleisch: Bordeauxsauce, pochierte Ochsenmarkscheiben. Für Fisch: Bonnefoy-Sauce
Bretonische Art	à la bretonne	Speisen, zu denen als Beilage weiße Bohnen gereicht werden, meist gebunden mit einer braunen Sauce, die mit Wein, Tomatenmark und Schalotten abgeschmeckt ist
Bürgerliche Art	à la bourgeoise	Für Kalb, Lamm, Rind, Geflügel und Schmorgerichte: glasierte Gemüse, gewürfelt oder tourniert
Burgunder Art	à la bourguignonne	Fisch, Fleisch und Geflügel mit einer Sauce aus Rotwein (meist Burgunderwein), angereichert mit Champignons, Speckwürfeln und glasierten Zwiebeln (siehe Burgunderbraten, Coq au vin)

C

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Café de Paris benannt nach dem Genfer Restaurant <i>Café de Paris</i>	Café de Paris	Gebratenes rotes Fleisch mit Café de Paris-Sauce (Butter-Kräuter-Mischung)
Céléstine benannt nach Céléstine Benditte- Strauss, einer Besitzerin des Restaurants „Cercle“ in Lyon (1850 bis 1878), in dem berühmte Gäste, wie Napoléon III., Zar Nikolaus, Charles- Augustin Sainte- Beuve und Gioacchino Rossini speisten	(à la mode) Céléstine	Speisen, die mit in dünne Streifen geschnittenen Pfannkuchen und Petersilie serviert werden
Chantilly-Art	à la chantilly	Geflügel-, Fleisch-, oder Fischgerichte, die mit steifgeschlagener Sahne beziehungsweise einer Sauce Chantilly gereicht werden
Chipolata		Für Schlachtfleisch und Geflügel: Gedünstete Maronen, glasierte Zwiebelchen, Chipolata-Würstchen, glasierte Karotten gebratene Speckwürfel; Demi-glace mit dem eingekochten Fleisch- oder Geflügel-Fond 1. Für frittierten Fisch: Sauce Colbert.
Colbert benannt nach Minister Colbert		2. Für Schlachtfleisch, kleine Fleischstücke und Kalbsbries: Kleine Geflügel-Kroketten, sehr kleine frittierte Eier, Trüffelscheiben; Sauce Colbert
Cumberland benannt nach dem Herzog von Cumberland	(à la mode) Cumberland	Gerichte, die mit einer Cumberlandsauce serviert werden

D

Deutsch	Französisch-	Beschreibung
Doria		1. Für Fisch: Oval geformte, in Butter gedünstete Gurkenstückchen, Zitronenscheiben, gehackte Petersilie, braune Butter (Nussbutter) 2. Für Geflügel: Oval geformte, in Butter gedünstete Gurkenstückchen.
Dubarry nach Madame Dubarry benannt	(à la [mode]) Dubarry	Für Schlachtfleisch und kleine Fleischstücke: Kleine Blumenkohlkugeln mit Sauce Mornay nappiert und gratiniert, Schlosskartoffeln; gebundene Jus.
Dugléré nach Adolphe Dugléré benannt		Für pochierten Fisch: Weißweinsauce, Tomatenwürfel, gehackte Petersilie

E

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Elsässer Art	à l'alsacienne	Fleisch- oder Geflügelgerichte, die auf Sauerkraut angerichtet werden, oft belegt mit Schinkenscheiben
Esterházy benannt nach der Familie Esterházy		Für Rind und Schwein: Gemüsestreifen und Rahmsauce (siehe Esterházy (Beilage))

F

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Flämische Art	à la flamande	1. Für Fisch: In hellem Bier und Fischfond pochiert, Fond mit Mehlbutter, vermischt mit gehackten Kräutern. 2. Für Schlachtfleisch: Braisierte Kohlköpfchen, große olivenförmige Mohrrüben und weiße Rüben, Scheiben von gekochtem Speck, Scheiben von Knoblauchwurst, Salzkartoffeln.
Florentiner Art	à la florentine	1. Für Fisch: Blattspinat, Sauce Mornay, gratiniert. 2. Für Schlachtfleisch: Grießkroketten mit geriebenem Parmesan, sehr kleine gebratene Spinatfladen; stark tomatisierte Demiglace.
Försterin-Art	à la forestière	Für Rinderfilet: Morcheln, Speck, Nusskartoffeln

Fürstinnen-Art à la princesse Kalb- oder Geflügelspeisen mit Spargelspitzen, Trüffeln und Champignonsauce

G

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Gärtnerin-Art	à la jardinière	Für Fleisch: Grüne Erbsen, grüne Bohnenkerne, grüne Bohnen, Karotten, weiße Rüben, Blumenkohlröschen, mit holländischer Sauce nappiert; gebundene Kalbsjus

H

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Hausfrauen-Art	à la bonne femme	Für Fisch mit gehackten Schalotten, Champignons und Petersilie in Weißwein und Fischfond gegart; mit Fischsamtssauce gratiniert; Salzhering mit Sauerrahm, Äpfeln und Zwiebeln (deutsch)
Haushofmeister-Art	(à la mode) maître d'hotel	Für kurz gebratenes und gegrilltes Fleisch und Fisch mit Kräuterbutter oder eine Spezialität des Kochs des Hauses
Hawaii	à la Hawaii	Für salzige, mit Ananas garnierte Gerichte, insbesondere Fleischgerichte (siehe Toast Hawaii, Pizza Hawaii)
Herzogin-Art	(à la [mode]) duchesse	Fleisch- und Geflügelgerichte, die mit Madeirasauce und Herzoginkartoffeln serviert werden
Holstein		Kalbssteak, Kalbsschnitzel gebraten mit Spiegelei, Fischcanapés (Lachs, Kaviar, Sardellen) (siehe Schnitzel Holstein)

I

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Indische Art	à l'indienne	Gerichte, die mit Curry gewürzt oder einer Currysauce gereicht werden

J

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Jäger-Art	(à la mode) chasseur	Für Wild: Waldpilze, Jägersauce, Schalotten, Rosenkohl, Tomatenfleischwürfel (siehe Jägerschnitzel)
Julienne	à la julienne	Gerichte, die mit fein geschnittenem Gemüse (Julienne), vor allem Wurzelgemüse gereicht werden

K

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Königinnen-Art	à la reine	kurzgebratenes Fleisch, bestrichen mit Hühnergehacktem, garniert mit Spargelspitzen und einer Sahnesauce

L

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Lyoner-Art	à la lyonnaise	Speisen mit viel Zwiebeln, die meist in Butter gebraten wurden
Lorraine	à la lorraine	Quiche mit Speck

M

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Mailänder Art	à la milanaise	1. Für Schlachtfleisch: Makkaroni, vermischt mit Butter, geriebenem Parmesan und Streifen von Pökeltzunge, Trüffel, Schinken und Champignons; Tomatensauce 2. Für Fleischschnitten: Streifen von Pökeltzunge, Schinken, Champignons und Trüffeln. Mit Butter anschwitzen, ablöschen mit Madeira. Als Beilage Spaghetti, Tomatensauce, Reibekäse und Butter.
Marengo-Art benannt nach Bonapartes Sieg bei Marengo	à la marengo	Huhn- oder Kalbfleischgerichte, ursprünglich in einer Sauce aus Öl, Tomaten und Knoblauch zubereitet und mit gebratenen Eiern, Flusskrebse (später Champignons) und gerösteten Weißbrotcroustons serviert; später durch Zugabe von Weißwein verfeinert (siehe Huhn Marengo)
Marschall-Art	(à la mode) maréchal	Gerichte aus Geflügel, die mit Spargelspitzen und fein geschnittenen Trüffeln angereichert werden

Mirabeau benannt nach dem Marquis de Mirabeau	(à la mode) Mirabeau	Für gebratenes Rind: Sardellenstreifen, Olivenscheiben, Estragon
Mornay benannt nach Philippe de Mornay	(à la mode) Mornay	Gerichte, die mit einer Sauce Mornay übergossen und gratiniert werden
Müllerinart	à la meunière	Für gebratenen Fisch: In Mehl gewendeten, gebratenen Fisch in Butter nachbraten. Mit Zitrone und Worcestershiresauce beträufelt. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit gebräunter Butter (Nussbutter) beträufeln.
Muttern-Art oder Hausmütterchen-Art	à la bonne femme	Fleischgerichte, die in einem Weißweinsud geschmort werden, der mit Champignons und Kräutern versehen ist

N

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Neapolitanische Art	à la napolitaine	Fleischgerichte mit Spaghetti als Beilage, mit einer Tomatensauce vermischt und mit Käse bestreut (siehe Spaghetti alla napoletana)
Nelson benannt nach Horatio Nelson	(à la mode) Nelson	Kleine Fleischscheiben (Lamm- oder Kalbskotelett u. ä.) angebraten, eine Seite mit Kalbsfarce und Zwiebelpüree bestrichen, mit Paniermehl bestreut, gefettet und im Ofen überbacken

O

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Opern-Art	à l'opéra	Steaks, die mit Hühnerleber und Spargel in Madeira gegart serviert werden
Orly		Für Gemüse und Fisch: in Bierteig gebacken, Tomatensauce

P

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Parmentier benannt nach dem „Vater des Kartoffelanbaus“ in Frankreich, Antoine Parmentier	(à la mode) Parmentier	Gerichte, die mit Kartoffeln (egal in welcher Zubereitungsform) aufgetragen werden

Périgorder Art	à la périgord	Speisen, die mit gehackten oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln serviert werden
Polnische Art	à la polonaise	Für Geflügel: Torteletts gefüllt mit Sauerkraut, kleine grillierte Räucherwürstchen, kleine Kalbsklößchen; Madeirasauce. Siehe auch Polonaise
Provenzalische Art	à la provençale	Für kurz gebratenes Fleisch, Lamm, Hammel: Tomaten-Concassée, provenzalische Sauce, Champignons, Kräuter, Knoblauch

R

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Rákóczi benannt nach Franz II. Rákóczi	(à la mode) Rákóczi	In Butter gebratene Auberginenscheiben mit Paprikasauce zu gebratenem Fleisch
Richelieu benannt nach Kardinal Richelieu	(à la mode) Richelieu	Fleischspeisen, die mit Schlosskartoffeln und mit Champignoncreme gefüllten Tomaten serviert werden
Rossini benannt nach Gioachino Rossini	(à la mode) Rossini	Für kleine Fleischstücke und Geflügelbrüstchen: Kleine Gänselebermedaillons in Butter gebraten, dicke Trüffelscheiben; Demiglace mit Trüfflessenz (siehe Tournedos Rossini)
Russische Art	à la russe	Fleischgerichte mit Steinpilzen, die in Butter gedünstet und mit saurer Sahne gebunden und oft zusätzlich mit Salzgurken, serviert werden

S

Deutsch	Französisch	Beschreibung
St. Germain	à la St. Germain	Meist Kalbfleisch, das mit kleinen gedünsteten Karotten, Erbsenpüree und einer Sauce béarnaise garniert ist
Straßburger Art	à la strasbourgeoise	Speisen, die mit gebratener Gänseleber oder Scheiben von Gänseleberpastete und oft mit gebratenem Schinken belegt und mit Sauerkraut serviert werden
Strindberg		Für kurz gebratenes Rinder- und Schweinefleisch: mit Zwiebelbrunoise, und englischem Senf bedeckt

T

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Tiroler Art	à la tyrolienne	Für kurz gebratenes Fleisch und Geflügel: gebackene Zwiebelringe und Tomatenwürfel

U

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Ungarische Art	à la hongroise	Für Fleisch: mit Zwiebeln, Paprika, Paprikaschoten und Kräutern (siehe Paprikahuhn)

V

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Villeroy	(à la mode) Villeroy	Panierte und in Fett gebackene Speisen, die mit Sauce Villeroy überzogen werden.
Viennoise	(à la mode) Viennoise	Hart gekochte Eier, Eigelb und Eiweiß getrennt und jeweils klein gehackt, zusammen mit Anchovis, Oliven, Zitrone Kapern und Petersilie. Alles getrennt als Garnitur am Teller drapiert.

W

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Walewska		Für Seezunge: mit Sauce Mornay, Hummermedaillons und Trüffeln
Wellington benannt nach dem Herzog von Wellington	(à la mode) Wellington	Für Rinderfleisch: in Blätterteighülle, Duxelles und Trüffelsauce (siehe Filet Wellington)
Westmoreland		Für Rinder- und Schweinefleisch: sautierte Mixed Pickles 1. Für Fischfilets, Kalbsschnitzel und -koteletts, Hühnerbrüstchen: Paniert, knusprig gebraten, mit Kapern in Sardelle umwickelt auf einer Zitronenscheiben garniert (siehe Wiener Schnitzel).
Wiener Art	à la viennoise	2. Für große Fleischstücke: Nudelpastetchen mit gebuttertem Blattspinat gefüllt, braisierter Sellerie, Salzkartoffeln oder Nudelkrusteln gefüllt mit Kalbshirnpüree, vermischt mit Spinat; gebratene Brunoise.
Winzer-Art	à la vigneronne	Mit Weinbeeren sowie Weißwein

Z

Deutsch	Französisch	Beschreibung
Zigeuner-Art	à la zingara	Für Kalbfleisch und Geflügel: Tomatierte Demiglace mit Estragongeschmack, vermischt mit Julienne von Pökeltzunge, Schinken, Champignons und Trüffeln, in Butter angeschwitzt (siehe Zigeunerschnitzel, Zigeunersauce).

Das Menü oder die Speisefolge sollte sich folgendermaßen zusammen setzen.

Etwas für die Allgemeinbildung oder für den Besuch als Teilnehmer in der Show, wer wird Millionär?

Für den privaten Bereich, gibt es die Empfehlungen im Zusammenhang in einem anderen Buch, bzw. einem online Kurs.

Geschichte

Das *klassische Menü* ist eine sinnvolle Aneinanderreihung von Speisen. Begonnen wird mit leichten „Happen“ (Amuse-Gueule oder *mise en bouche*), die das Menü einleiten. Dazu werden gegebenenfalls Aperitifs gereicht. Dann folgen Vorspeisen oder Suppe. Gehaltvollere Speisen, also Fleisch- und Fischgerichte, stellen den Hauptteil des Menüs dar. Sorbets haben eine frische und neutralisierende Wirkung, man serviert sie manchmal zwischen Gängen, um ein Menü kurzzeitig zu unterbrechen bzw. starke Geschmacksunterschiede voneinander abzugrenzen. Das gibt dem Gast Zeit, sich auf den nächsten Gang vorzubereiten. Mit kleinen, relativ leichten Speisen lässt man schließlich das Menü ausklingen.

Das *moderne Menü* ist ähnlich wie das klassische Menü aufgebaut. Leichte Speisen eröffnen das Essen, meist wird eine kalte und/oder warme Vorspeise sowie eine Suppe gereicht. Der Hauptgang stellt den Höhepunkt dar und wiederum leichtere Speisen runden das Menü ab.

Zusammenstellung eines Menüs

Bei einem Menü handelt es sich keinesfalls um eine willkürliche Aneinanderreihung von Speisen. Es gibt wichtige Regeln, die jeder Koch beherrschen muss. Dies betrifft unter anderem die Vermeidung von Wiederholungen der Rohstoffe in der Speisenfolge, aber auch deren Zubereitungsart. Weiterhin gilt, dass auf helle Rohstoffe im nächsten Gang dunkle folgen; gebundenen Speisen folgen ungebundene (klare) usw. Am Ende sollten alle Speisen ein harmonisches Zusammenspiel ergeben.

Menüs können unter ein Motto gestellt werden, wie z. B. „Aus dem Meer“ (Fisch und Meeresfrüchte, Seetang) oder „Aus dem Wald“ (Wild, Pilze, Maronen, Beeren usw.). Ein Menü sollte auf den Gästekreis angepasst sein: Teilnehmer einer Tagung, die vor allem geistig arbeiten, haben z. B. ganz andere Erwartungen an ein Menü als eine Hochzeitsgesellschaft.

Die Nennung eines Gerichts folgt einem bestimmten Muster: Hauptbestandteile und deren Zubereitungsart (evtl. mit Garnitur), Soße, Gemüse, Sättigungsbeilage und Salat. Die einzelnen Elemente werden dabei durch Präpositionen miteinander verbunden.

Klassisches und modernes Menü im Vergleich:

Das klassische Menü

- kalte Vorspeise (*Hors d'œuvre froid*)
- Suppe (*Potage*)
- warme Vorspeise (*Hors d'œuvre chaud*)
- Fischgericht (*Poisson*)
- großer Fleischgang (*Pièce de résistance, Relevé, Grosse pièce*)
- warmes Zwischengericht (*Entrée chaude*)
- kaltes Zwischengericht (*Entrée froide*)
- Sorbet (geeister Schaumwein) (*Sorbet*)
- Braten oder Salat (*Rôti, Salade*)
- Gemüsegericht (*Entremets de légumes*)
- warme Süßspeise (*Entremet de douceur chaud*)
- kalte oder geeiste Süßspeise (*Entremet de douceur froid, entremet de douceur glacée*)
- Würzbissen (*Savoury*)
- Käse (*Entremet de fromage*)
- Nachspeise (*Dessert = pièces montées*: kunstvoll gestaltete Torten, Kuchen, Konfekt und Pralinen)

Das moderne Menü:

- kalte Vorspeise (*Hors d'œuvre froid*)
 - Suppe (*Potage*)
 - warme Vorspeise (*Hors d'œuvre chaud*)
 - kaltes Zwischengericht oder Salat (*Entrée froide, Salade*)
- oder
- warme Vorspeise (*Hors d'œuvre chaud*)
- Suppe (*Potage*)
- warmes Zwischengericht (*Entrée chaude*)
- Fischgericht (*Poisson*)
- Sorbet (zählt nicht als Gang in der klassischen Menüfolge)
- Hauptgericht
- Käsespeise (*Entremet de fromage*)
- Dessert

Anmerkung: Über die Frage, ob der Käsegang vor oder nach dem süßen Dessert gereicht wird, besteht keine Einigkeit. Wird beispielsweise beim Hauptgang ein schwerer Rotwein getrunken, folgt danach der Käse und nicht die Süßspeise (zu der in der Regel Süßwein, Sekt, Champagner oder Dessertwein serviert wird). So bleibt die Harmonie bei den korrespondierenden Getränken erhalten.

Anmerkung: Ein weiterer Unterschied zwischen dem klassischen Menü und dem modernen: Beim klassischen wurden die Vorspeisen (frz.: *hors d'œuvre* = außerhalb des Werkes) und die Suppe nicht an der Tafel, sondern in einem anderen Raum vorher gereicht. Somit sind die *Entrées* (frz. Eingang, Beginn) die eigentlich ersten Speisen an der Tafel. Die Süßspeisen heißen *Entremets* (frz.: Zwischengericht), weil sie zwischen den künstlerischen Einlagen (Musik, Gesang, Tanz) serviert wurden.

Menükunde auf die schnelle, wie es laut Hotelfach gelehrt wird.

- keine Wiederholungen
 - in der Rohstoffauswahl
 - in der Zubereitungsart
 - in der Farbe
- keine Fachausdrücke
- deutsche Bezeichnungen
- keine Anführungszeichen (außer bei eigenen Erfindungen / Fantasienamen)
- klassische Bezeichnungen erklären
- Reihenfolge (Hauptbestandteile (evtl. mit Garnitur) -> Sauce -> Gemüse -> Sättigungsbeilage -> Salat)
- in Sinneinheiten schreiben (z.B. "gebratene Entenbrust mit ..." oder auch "Entenbrust, gebraten, mit ...")
- Bindestriche sind erlaubt ("Möhren- und Erbsengemüse")
- Verbindungswörter benutzen: auf, nach, in, mit, ... (nicht à la!) - möglichst wenig Wiederholungen
- Ernährungsgrundsatz beachten
 - weniger Fett und Kohlenhydrate
 - mehr Vitamine, Eiweiß, Mineralstoffe
 - = ausgewogen, dem Energiebedarf angepasst
- Jahreszeiten beachten (z.B. "frischer" Spargel)
- keine Übertreibungen (Mastpoularde, Edellachs -> "doppeltgemoppelt")
- Niveau (Aufbau):
 - kalte Vorspeise
 - Suppe
 - warme Vorspeise
 - Fischgericht
 - großes Fleischgericht
 - warmes Zwischengericht
 - kaltes Zwischengericht
 - gefrorenes Getränk (Sorbet)
 - Braten (Salat, Kompott)
 - Gemüsegericht
 - warme Süßspeise
 - kalte Süßspeise (Eis)
 - Käsegericht
 - Nachtisch
 - Mokka
- wenn zur Süßspeise Sekt serviert wird, kann der Käsegang vor die Süßspeise, um Wein-Sekt-Wein zu vermeiden

Mittagsmenüs enthalten meist 3-4 Gänge und sind gut vorbereitet, um schnelle Servicezeiten zu gewährleisten.

Abendmenüs sind meist exklusiver und werden auf Bestellung zubereitet zu einem besonderen Anlass, wenn die Gäste viel Zeit haben.

Wein!

Wer sich schon einmal damit beschäftigt hat, bemerkt schnell hier kommt der geneigte Interessent schnell vom 100stel ins 1.000stel und noch viel tiefer. Daher hier nur ein kleiner Abstecher.

Weinetiketten verstehen

Manchmal kennt man den Wein, den man kauft - weil man ihn bei Freunden, im Restaurant oder bei einer Verkostung probiert hat, oder weil man ohnehin kein Risiko eingeht und immer zum gleichen greift. Meistens aber kauft man den Wein im Blindflug. Das Etikett liefert dann die einzigen Hinweise auf den Flascheninhalt, und da beginnt das Problem: Anders als erhofft, sind die Angaben darauf oft kryptisch und unverständlich. Eine Tatsache ist auch, dass jedes Weinland seine eigenen Regeln für die Weinetikettierung hat.

Ich werde hier nicht alle Fragen und Angaben klären können, dazu ist das Weinrecht und die Welt der Weinetiketten zu komplex und kompliziert. Denn es gibt zwar verpflichtende Angaben, ohne die ein Wein nicht in den Handel gebracht werden darf. Diese bilden die Grundlage, sind gesetzlich geregelt und werden kontrolliert. Daneben gibt es aber sehr viel Spielraum, freiwillige Angaben, die je nach Land unterschiedlich ausfallen, was sehr verwirrend ist. "Bei deutschen Weinen etwa ist es extrem schwierig, von den Angaben des Etiketts auf die Qualität des Inhalts zu schließen", sagt Dirk Würtz, Winzer und Weinblogger. "Für den Laien ist das fast unmöglich."

In **Deutschland** gibt es einige Pflichtangaben, die auf jedem Weinetikett enthalten sein müssen. Hier die EU einheitlichen Vorgaben:

Die geografische Herkunft

Die Angabe dieser ist nur teilweise verpflichtend vorgeschrieben. Das hängt unter anderem von der Qualitätsstufe eines jeweiligen Weines ab und davon, wie detailgenau die Ortsangabe ist. Aber auch bei Qualitätsstufen, bei denen keine Angabe der geografischen Herkunft vorgeschrieben ist, darf diese natürlich genannt werden.

Der Erzeuger / Abfüller

Es muss nicht der Selbe sein. Der Abfüller, also im Regelfall der Winzer, muss auf einem Weinetikett verankert sein. Hierzu gehört auch der Ort der Abfüllanlage. Unter bestimmten Bedingungen sind auch Kennziffern auf Weinetiketten zu sehen, die die Abfüllerangabe ersetzen.

Der Alkoholgehalt

Die Angabe des Alkoholgehalts eines Weines ist in jedem Fall verpflichtend. Ebenso verpflichtend ist, dass dieser in Volumenprozent angegeben wird. Z.B. 13%

Nennvolumen

Auch das Volumen einer Weinflasche, also der Inhalt in Litern, muss auf dem Etikett aufgeführt sein. Z.B. 0,7l

Loskennzeichnung

Die Loskennzeichnung ermöglicht die eindeutige Identifizierung eines Weines und muss auf dem Flaschenetikett abgedruckt sein. Umgangssprachlich ist oft von der Losnummer die Rede. Eine Ausnahme bilden Qualitätsweine.

Hinweis auf Sulfite

Weine, die bei der Herstellung geschwefelt wurden, müssen den Hinweis „Enthält Sulfite“ auf dem Etikett enthalten. Seit Beginn des Jahres 2006 unterliegt dies einer Kennzeichnungspflicht.

Hinweis auf eiweißhaltige Schönungsmittel

Viele Weine werden mit eiweißhaltigen Schönungsmitteln wie *Kasein* und *Ovalbumin* geschönt. Auch hierauf muss auf dem Weinetikett verwiesen werden. Dies betrifft allerdings nur Erzeugnisse, die nach dem 30. Juni 2012 in der EU in den Handel kamen. Für ältere Erzeugnisse gilt eine Übergangsfrist.

Des Weiteren gibt es noch andere Angaben, die oft auf der Flasche angegeben sind.

Rebsorte:

Geschmack

In Deutschland werden die Rebsorten oft angezeigt. Die Rebsorte trägt auch maßgeblich zum

bei. Als Beispiel ist Riesling eine Rebsorte. Das hat u.a. damit zu tun, dass früher die meisten Weine nur aus einer Rebsorte gekeltert wurden. Seltener stehen diese drauf, wenn es sich um einen Verschnitt (französisch Cuvée) handelt, bei dem verschiedene Rebsorten vergoren werden.

Lage:

Namen

Die besten Weine stammen von einer spezifischen Lage. Diese haben in Deutschland oft skurrile

wie *Ungeheuer* oder *Assmanshäuser Höllenberg*.

Prädikate:

Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) handhabt ein klares Klassifizierungssystem. Die Bezeichnungen sind: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.

- Qualitätsstufe:** Neben den Prädikaten gibt es auch noch Qualitätsbezeichnungen. Diese sind Classic, Selection, Gutswein, Hochgewächs, Erste Lage und Erstes Gewächs unterteilt. Beispiel: Kabinett
- Prüfnummer:** Statt der klassischen LOT-Nummer, haben Qualitäts- und Prädikatsweine eine amtliche Prüfnummer, da sie von den Behörden kontrolliert werden.
- Geschmacksrichtung:** Nein, man soll nicht auf dem Weinetikett lesen, wie der Wein tatsächlich schmeckt. Das ist für jeden Weinliebhaber eh unterschiedlich. In Deutschland wird allerdings oft die Geschmacksrichtung angegeben. Beispiele dafür sind: trocken, halbtrocken, lieblich und feinherb. In Deutschland steht bei einem Rot- oder Weißwein meist drauf, dass er trocken ist. Billige süße Weine sind üblicherweise als lieblich gekennzeichnet. Eine weitere Hilfe ist der Alkoholgehalt: Liegt dieser unter zehn Prozent, ist der Wein meistens süß. Ab 11,5, zwölf, dreizehn Prozent dürfte er trocken sein.

Im dem Weingesetz sind deutsche Weine der Qualität nach steigend klassifiziert.

- **Deutsche Wein** früher Deutscher Tafelwein
Hierbei handelt es sich um einfache Weine ohne jeden Hinweis auf eine geografische Herkunft. Bei dieser Qualitätsstufe darf der Most mit Zucker angereichert werden, um den Alkoholgehalt zu erhöhen; Fachleute nennen das chaptalisieren. Dann aber darf der Wein zum Schluss nicht mehr als 11,5 Prozent Alkohol enthalten.
- **Landwein**
Bei ihm ist die Herkunft enger gefasst, der Wein ist einer bestimmten Landweinregion zugeordnet. Beispiel: Steht "Landwein Rhein" auf dem Etikett, kann der Wein aus Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen oder Hessen stammen.
Laut EU-Weinmarktordnung zählen Landweine zu den Weinen mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.), die

einfachste aller Herkunftsbezeichnungen.

Für Landweine gilt ebenso wie für Deutschen Wein: Chaptalisieren ist erlaubt, doch wenn es erfolgt, darf der Wein nicht mehr als 11,5 Prozent Alkohol enthalten. Es gibt auch sehr gute Landweine mit 14 Prozent Alkohol, doch ist das dann auf den natürlichen Zuckergehalt der Trauben zurückzuführen.

Als **Chaptalisieren** bezeichnet man eine nach dem französischen Chemiker Jean-Antoine Chaptal (1756–1832) benannte kellertechnische Maßnahme zur Erhöhung des endgültigen Alkoholgehalts von Wein durch Zugabe von Zucker zum Traubensaft oder Most vor bzw. während der Gärung.

- **Qualitätswein**

Oder genauer, der Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, kurz QbA. Er muss deutlich strengere Kriterien erfüllen als die Weine der beiden unteren Stufen. Die wichtigsten sind: Der Wein muss in einem bestimmten Weinanbaugebiet hergestellt worden sein und der Winzer darf hierfür nur Rebsorten verwenden, die für die jeweilige Region zugelassen sind. Auch bei Qualitätsweine ist das Chaptalisieren erlaubt.

Qualitätsweine werden einer strengen Prüfung unterzogen und sowohl im Labor analysiert und von Fachleuten verkostet. Zusammen mit dem Prädikatswein gehört er laut EU-Verordnung zu den Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.). "Besteht ein Wein die Qualitätsweinprüfung nicht, kann er immer noch als Landwein vermarktet werden", sagt Weinexperte [Würtz](#). "Hier kann man großartige Weine finden, die wegen ihres 'Andersseins' keine Amtliche Prüfnummer erhalten. Die sind dann teurer als übliche Landweine."

- **Prädikatsweine**

die bis Ende 2007 noch "Qualitätswein mit Prädikat", kurz QmP hießen. Die Trauben für einen Wein dieser Güteklasse müssen ein gewisses Mindestmostgewicht haben. Das heißt: "Je reifer und später die Ernte, desto mehr Zucker enthält die Traube und desto höher ist das Mostgewicht", erklärt Würtz. Anders als bei den Stufen darunter darf der Most von Prädikatsweinen nicht mit Zucker angereichert werden. Je mehr Zucker also der Traubenmost enthält, desto höher ist die Prädikatsstufe.

In aufsteigender Reihenfolge heißen die Stufen:

- Kabinett
- Spätlese
- Auslese
- Beerenauslese
- Trockenbeerenauslese
- Eiswein

Hier die Qualitätsstufen für Wein aus Österreich aufsteigend erwähnt.

- **Wein**

Der Begriff Tafelwein wurde in der neuen Weinmarktordnung 2009 durch den Begriff „Wein“ ersetzt.

ohne Sorten- und Jahrgangsangabe
ohne Hektarertragsbegrenzung
Verschnitt aus Weinen verschiedener Länder
der EU möglich

Bezeichnung:

Wein aus Österreich – weiß
Wein aus Österreich – rot

Wein ohne g.U. oder g.g.U können Rebsorten- oder Jahrgangsangaben, bei bestimmten Voraussetzungen, haben.

- **Landwein**

(mind. 14 °KMW = 68 °Oe)

Trauben müssen zu 100% aus der Weinbauregion stammen.
Landwein muss auf dem Etikett stehen.
Muss ausschließlich aus Qualitätsrebsorten bereitet sein. Mindestmostgewicht der Trauben 14 °KMW. Der Wein muss der Bezeichnung typische Eigenart aufweisen. Gesamtsäuregehalt von mindestens 4g je Liter Hektarhöchstertrag 9000kg (bzw. 6750l Wein/ha) Muss im Aussehen und Geruch frei von Fehlern sein. Alkoholerhöhung/Anreicherung Alkoholerhöhung/Anreicherung maximale Anreicherungsspanne 2,0%vol Gesamtalkohol nach Anreicherung Weißwein 13,5%vol, Rotwein 14,5%vol

- **Qualitätsweine**

Qualitätswein (mind. 15 °KMW = 73° Oe)

Alkoholerhöhung/Anreicherung maximale

Anreicherungsspanne 2,0%vol
Gesamtalkohol nach Anreicherung Weißwein
13,5%vol, Rotwein 14,5%vol
Süßung bis zu einem Gehalt von 15g
unvergorenem Zucker möglich

Kabinett (mind. 17 °KMW = 84° Oe, max. 13%vol)

keine Alkoholerhöhung/Anreicherung
Gehalt an unvergorenem Zucker höchstens 9g/l
keine Süßung

- **Prädikatsweine**

Spätlese (mind. 19 °KMW = 94 °Oe)
Auslese (mind. 21 °KMW = 105 °Oe)
Eiswein oder Schilfwein (mind. 25
°KMW = 127 °Oe)
Strohwein (mind. 25 °KMW = 127 °Oe)
Beerenauslese (mind. 25 °KMW = 127
°Oe)
Ausbruch (mind. 27 °KMW = 138 °Oe)

Eine Alkoholerhöhung oder -anreicherung und eine
Süßung bei Prädikatsweinen ist nicht zulässig

Angaben auf der Flasche:

rot-weiß-rote Banderole (=Zeichen für im
Inland auf Flaschen gefüllten
Qualitätswein)
staatliche Prüfnummer
Weinbaugebiet (4 Bundesländer, 16
Weinbaugebiete)
Rebsorte, Jahrgang, Qualitätsstufe

*In einem sind sich die Deutschen und die Österreicher einig.
Jeweils der Andere hat das noch kompliziertere Weinrecht!*

Die Qualitätsstufen für italienische Weine aufsteigend.

- **VDT – der Tafelwein**

(Tafelwein) Dies sind einfachste Weine, die ohne gesetzliche Regelungen produziert werden dürfen.

- **IGT – der italienische Landwein**

indicazione geografica tipica (geografische Ursprungsbezeichnung). Diese Weine entsprechen den deutschen bzw. französischen Landweinen (Anbaugebiet, Ertrag, Rebsorten und Mindestmostgewicht sind festgelegt)
indicazione geografica tipica (geografische Ursprungsbezeichnung). Diese Weine entsprechen den deutschen bzw. französischen Landweinen (Anbaugebiet, Ertrag, Rebsorten und Mindestmostgewicht sind festgelegt)

- **DOC– der Qualitätswein aus Italien**

denominazione di origine controllata (kontrollierte Ursprungsbezeichnung). Dies sind Weine, die aus einem genau begrenzten Anbaugebiet stammen. Alle natürlichen Bedingungen, wie Bodenbeschaffenheit, Lage, Rebsorten, Hektarertrag aber auch Beschneidungssysteme, Kelterung und Lagerung sind genau festgelegt. Das gilt natürlich auf für die DOCG-Weine. Mittlerweile gibt es weit über 300 verschiedene DOC-Bezeichnungen und es ist kaum möglich den Überblick zu bewahren. Etwa 25% der italienischen Weine werden unter dieser Bezeichnung vermarktet.

- ***DOCG– die italienischen Spitzenweine***

denominazione di origine controllata e garantita (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung). DOCG ist ein Gütezeichen, das nur wertvollen Weinen vorbehalten bleibt. Die Flaschen müssen ein staatliches Siegel haben. Nur etwa 5% der italienischen Weine fallen in diese Kategorie.

Zusatzbezeichnungen:

Classico

Diese Weine stammen aus einem Gebiet mit den besten

Superior	Anbauvoraussetzungen. Nur DOC-Weine mit ausgezeichnetem Lesegut und Mindestreifezeit.
Riserva	DOC- und DOCG-Zusatz, die ein Jahr länger als für den Jahrgangsw Wein vorgesehen gereift sind.

Die Qualitätsstufen für spanische Weine aufsteigend.

- **VINO DE MESA**

(VDM) Tafelwein. In der Regel einfache, schlichte Weine, aber auch hier sind, wie in Italien und anderswo, spektakuläre Ausnahmerecheinungen möglich.

- **VINO DE LA TIERRA**

(VT) Landwein. Das Prädikat gilt für gebietstypische Weine und macht qualitative Vorgaben.

- **VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

(IG) Neu geschaffene Kategorie für Weine aus einer klar definierten Region, die bezüglich Qualität und Charakteristik der erwarteten Typizität entsprechen müssen; ähnlich IGT in Italien.

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)**

(IG) Neu geschaffene Kategorie für Weine aus einer klar definierten Region, die bezüglich Qualität und Charakteristik der erwarteten Typizität entsprechen müssen; ähnlich IGT in Italien. Kontrollierte Herkunftsbezeichnung analog der italienischen DOC.

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (DOCa)**

Die höchste Qualitätsstufe für Weine einer bestimmten Region, ähnlich DOCG in Italien. Bisher lediglich an die Region Rioja vergeben (1991).

Zusatzbezeichnungen:

- **VINO DE PAGO**

Qualitätsstufe für Außerordentliches, sie wird für Weine

eines hervorragenden Weinbergs oder einer ausgezeichneten Einzellage vergebend. Dieses Prädikat wurde erst 2003 als die absolute Spitze der Qualitätsstufen eingeführt.

- **SEMICRIANZA**

Prädikat ohne offiziellen Segen. Wird häufig für Weine verwandt, welche die vorgeschriebene Reifezeit im Barrique für eine Crianza nicht erreichen.

- **CRIANZA**

Die Vorgaben unterscheiden sich nach Region. Verbindlicher Mindeststandard ist, dass ein Ausbau über zwei Jahre erfolgt. Davon mindestens 6 Monate im kleinen Eichenfass, der Rest erst 2003 eingeführte Spitze der Qualitätspyramide; sie kann an Weine einer herausragenden Einzellage (Pago) vergeben werden.
in der Flasche (Rotwein).

- **RESERVA**

Analog Crianza, jedoch mit längeren Ausbauzeiten. Weißwein über 2 Jahre, davon 6 Monate im Fass. Rotwein über 3 Jahre, davon 12 Monate im Fass.

- **GRAN RESERVA**

Die Steigerung der Reserva. Hier sind Mindestausbauzeiten von 4 Jahren für Weißwein, davon mindestens 6 Monate im Fass, vorgeschrieben. Für Rotweine gilt ein Minimum von 5 Jahren, davon mindestens 2 Jahre im Fass.

- **VINO DE PAGO**

Erst 2003 eingeführte Spitze der Qualitätspyramide; sie kann an Weine einer herausragenden Einzellage (Pago) vergeben werden.

Die Qualitätsstufen für französische Weine aufsteigend.

- **VIN DE TABLE**

(VDT) Die unterste Stufe der einfachen, kaum reglementierten Weine.

- **VIN DE PAYS**

(VDP) Landwein. Entspricht dem Landwein in Deutschland und dem IGT in Italien. Der Anteil des VDP liegt aktuell bei ca. 5 %, steigt jedoch ständig, auch finden sich in dieser Kategorie eine ganze Reihe von Spitzenweinen.

- **VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE**

(VDQS) Das Gesetz bestimmt Anbaufläche, -methode, Höchstertag und Vinifikationsverfahren. Es gilt unter anderem für Anwärterregionen für die darüberstehende AOC.

- **APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE**

(AOC, AC) Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung für die Spitze der Qualitätspyramide in Frankreich, sie regelt über VDQS hinaus den Anbau noch strenger: genau umgrenztes Gebiet — oft nur eine Einzellage —, Rebsorten, Pflanzdichte, Rebschnitt, Vinifikations- und Ausbaumethode, Mindestmostgewicht, maximalen Ertrag. Innerhalb dieser Qualitätsstufe gibt es allerdings noch weitere Differenzierungen, wobei Appellationen wie Burgund (Premier Cru, Grand Cru), Champagne (Premier Cru, Grand Cru) und Bordeaux jeweils eigene Subkategorien haben. Und, als wären der Unterklassen und Systeme noch nicht genug, leisten sich Medoc und St-Emilion in Bordeaux noch einmal unterschiedliche Klassifizierungen für die großen Gewächse.

- **APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE**

(AOP) Seit August 2009 ersetzt diese Bezeichnung in Folge der neuen Regelungen durch die EU-Weinmarktordnung die Bezeichnungen AOC und VDQS.

Die Qualitätsstufen für portugiesische Weine aufsteigend.

- **VINHO DE MESA**

(VDM) Tafelwein. In der Regel der einfache Wein. Wie in

Italien gibt es auch hier die Situation, dass manche Erzeuger diese Qualitätsbezeichnung für Spitzenweine "wählen", da die gesetzlichen Bestimmungen nichts anderes zulassen.

- **VINHO REGIONAL**

(VR) Landwein, Wein einer Region. Junge Qualitätsbezeichnung, welche qualitative Vorgaben macht und das Gebiet umreißt.

- **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA**

(DOC) Kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Sie legt Anbaugebiet, Rebsorten, maximalen Ertrag, Produktionsmethoden, Mindestausbauzeit und -alkoholgehalt, Säuregehalt, Farb-, Geruchs- und Geschmacksmerkmale fest.

- **INDICAÇÃO DE PROVÊNIÊNCIA REGULAMENTADA**

(IPR) Entspricht im wesentlichen der DOC-Bezeichnung und gilt für Gebiete, welche den DOC-Status erstreben und nach einer fünfjährigen Probezeit auch erhalten können.

Zusatzbezeichnungen:

- **VINHO DE QUALIDADE PRODUZIDO EM REGIÃO DETERMINADA**

(VQPRD) Keine zusätzliche Qualitätsstufe. Kann für Wein eines bestimmten Anbaugebietes statt DOC oder VQPRD verwendet werden. Schafft leider keine Klarheit, ist auch selten anzutreffen.

- **SUPERIOR**

Je nach DOC gelten erhöhte Anforderungen an Lesegut, Alkoholgehalt usw.

- **RESERVA**

Schreibt die Mindestausbauzeit im Holz vor, bei Weißwein ein Jahr, bei Rotwein zwei Jahre. Manche DOC verlangt noch mehr.

- **GARRAFEIRA**

bedeutet Flaschenkeller. Mithin wird hier die Mindestausbauzeit im Holz und in der Flasche vorgeschrieben. Minimum für Weißweine sind zwei, für Rotweine drei Jahre Reife beim Erzeuger vor der Auslieferung. Garrafeiras sind häufig Verschnitte aus Weinen unterschiedlicher Herkunft und werden als Tafelwein angeboten. Hier beweist sich also nicht die Region oder das Terroir, sondern das kompositorische Vermögen des Herstellers bzw. seines Kellermeisters.

Anhand dieser Beispiele, merkst du, dass die Weinwelt eine Welt für sich ist. Wer sich darin verlieren möchte, kann tausend und einen Geschmack finden. Als nächstes kommen ein paar Zusammenfassungen für Dich.

Gegenüberstellung der Europäischen Qualitätsstufen von Wein.

Deutschland	Italien	Frankreich	Portugal	Spanien
Wein	VDT Vino da tavola	Vin de table	Vinho de mesa	Vino de mesa oder Vino corriente
Landwein	IGT (Indicazione Geografica Tipica)	Vin de Pays	Vinho regional	Vino de la tierra
Qualitätswein (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, QbA)	DOC (Denominazion e di origine controllata)	Regionale AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) und VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure)	VQPRD (Vinhos de Qualidade Produzidos em Região Determinada)	Denominación de Origen
Prädikatswein (vor 2007: Qualitätswein mit Prädikat)	DOCG (Denominazion e di Origine Controllata e Garantita)	Subregionale und kommunale AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)	DOC (Denominação de Origem Calificada)	DOC (Denominación de Origen Calificada)

Wie findest du deinen Wein?

Wenn Du, so wie ich noch nicht allzu viel Erfahrung hast und Dich etwas einarbeiten möchtest, versuch es doch einmal so.

Konzentriere Dich zuerst auf die wichtigsten Rebsorten. Beginne z.B. mit Riesling und Chardonnay. Probiere erst den einen und dann den anderen Wein.

Versuche die Gemeinsamkeiten und Unterschiede festzustellen. Probiere dann beide Weine zum Essen. Wie findest Du sie dann? Weiterhin gut oder eher nicht?

Wiederhole diesen Vorgang mit anderen Weinen, allerdings derselben Rebsorten über einen Zeitraum von einigen Wochen. Wenn es anfängt, dich zu langweilen, dann ist es an der Zeit weitere Sorten zu testen. Doch dieses vorgehen, verbindet diese beiden Varianten dauerhaft in deinem Geschmacksgedächtnis und sobald du Ihnen wieder begegnest, weist Du was Du da vor dir hast. Verfahre ebenso mit Weinen, die einen geografischen Namen tragen.

Schaumwein, Sekt und Champagner?

Was ist der Unterschied?

Geschichte

Da es sich im Falle des Schaumweins um einen Sammelbegriff handelt, kann in diesem Zusammenhang natürlich keine exakte Entstehungsgeschichte genannt werden. Seinen Beginn fand die Schaumweinherstellung aber beim Champagner, welcher bereits seit dem Mittelalter im gleichnamigen Gebiet Frankreich angebaut und hergestellt wurde.

So begannen die damaligen Produzenten aus Gründen der Einfachheit im 17. Jahrhundert damit, diese Weißweinsorte bereits am Produktionsort in Flaschen abzufüllen.

Aus Weißwein wurde Schaumwein

Was sie dabei allerdings anfangs übersahen war die Tatsache, dass dieser eigentlich stille Weißwein in den Flaschen weiter gärte. Da es damals üblich war, den Weißwein Frankreichs nach England zu exportieren, wo dieser aufgrund der klimatischen Verhältnisse nicht hergestellt werden konnte, wurden die Engländer auf die neuartige Konsistenz dieses Weißweins aufmerksam.

So handelte es sich bei diesem nach Monaten des Transports und der Lagerung nicht mehr um einen stillen Weißwein, sondern um einen spritzigen Schaumwein.

Während die Franzosen einen Abbruch der Handelsbeziehungen fürchteten, da sie nicht das gewünschte Produkt, sondern vielmehr eine Fehlproduktion geliefert hatten, fanden die Engländer sofort Gefallen an diesem Getränk, welches nun auch hinsichtlich der Eigenschaften dem heutigen Champagner stark ähnelte.

In den folgenden Jahrhunderten wurde die Technik der Schaumweinherstellung nicht nur immer weiter perfektioniert, sondern sie fand auch Eingang in die Produktionsstätten in ganz Europa. Heutzutage handelt es sich beim Schaumwein demnach um eine beliebte Weinvariation, welche in vielen Teilen der Erde hergestellt und konsumiert wird.

Herstellung und Verarbeitung

Schaumwein entstand erstmals also eher durch einen Fehler des Abfüllens und der Lagerung. Heutzutage existieren natürlich spezielle Verfahren, welche aus einem einfachen stillen Weißwein einen Schaumwein machen. Doch wie gestalten sich diese Verfahren und auf was muss bei diesen geachtet werden?

Heutzutage kommen für die Schaumweinherstellung prinzipiell drei Verfahren in Frage, welche wiederum charakteristisch für die Schaumweine verschiedener

Hersteller und Schaumweinarten sind.

Imprägnierverfahren

Zum Einen kann das Kohlenstoffdioxid durch das sogenannte Imprägnierverfahren in den Wein gelangen. Bei diesem wird der zuvor gekühlte Wein in große Stahltanks gegeben, woraufhin Druck auf die Flüssigkeit ausgeübt wird und Kohlenstoffdioxid in diese gepumpt wird.

Asti-Methode

Daneben kommt für die Schaumweinherstellung auch die in Deutschland als Asti-Methode bezeichnete Variante in Frage. So wird der süße Anteil des Mostes gezielt nicht komplett während des Gärungsprozesses aufgebraucht. So bleiben Teile des zuckrigen Anteils im Wein zurück, so dass es später noch zu einer Flaschengärung kommt, welche wiederum für den Kohlenstoffdioxid Anteil im Schaumwein sorgt.

Zusätzliche Beigabe von Hefe und Zucker

Letztlich existiert noch jene Variante, nach welcher dem Wein gegen Ende des Gärungsprozesses noch einmal zusätzlich Hefe und Zucker beigeführt wird. Das Ganze wird daraufhin für einige Tage in Drucktanks gegeben, wodurch es zu einer Anreicherung mit Kohlenstoffdioxid kommt, ohne dass ein Imprägnierverfahren notwendig wäre.

Die verschiedenen Sorten von Schaumwein

Schaumwein wird heutzutage mit Hilfe verschiedener Verfahren und in verschiedenen Regionen gewonnen. Doch was sind überhaupt die wichtigsten Sorten, welche heutzutage eine fast weltweite Popularität genießen und auf manch einer Feier kaum mehr wegzudenken sind?

Sekt

Deutschland ist vor allem aufgrund seines Sekts bekannt. Dieser wird zumeist durch eine Flaschengärung hergestellt und ist in vielen verschiedenen Qualitätsstufen verfügbar.

Champagner

Frankreich rühmt sich hingegen seinem Champagner. An dieses Produkt werden

hohe Auflagen und Qualitätsstandards gestellt. Aufgrund der Tatsache, dass die Produktionskapazitäten dieser Region ausgelastet sind und die weltweite Nachfrage dennoch konstant bleibt, ist der Preis dieses Produkts in der Regel auch relativ hoch.

Prosecco

Die berühmtesten Schaumweine aus Italien nennen sich wiederum Prosecco und Asti, werden ebenso fast weltweit exportiert und erfreuen sich einer großen Beliebtheit und Popularität. Letzteres betrifft vor allem den Prosecco, welcher in den letzten Jahren zu einer kostengünstigen Alternative zum Champagner geworden ist.

Für Schaumweine gibt es in der EU folgender Bezeichnungen für deren Geschmack:

Aufgeführt in steigender süße.

- Brut Nature (Brut Zéro, Brut de Brut, Brut Sauvage, Brut Intégral, Ultra Brut, Pas Dosé, Dosage Zero, Bruto Natural, Naturherb): unter 3 Gramm Zucker pro Liter. Hier wird dem fertigen Schaumwein keine Dosage zugefügt.
- Extra Brut (Extra Herb): unter 6 Gramm pro Liter.
- Brut (Bruto, Herb): unter 15 Gramm pro Liter – der Standard für trockenen Schaumwein.
- Extra Dry (Très Sec, Extra Secco, Extra Seco, Extra Trocken): 12 bis 20 Gramm pro Liter – überschneidet sich mit dem Brut und kann daher auch herber als dieser sein.
- Sec (Secco, Seco, Dry, Trocken): zwischen 17 bis 35 Gramm pro Liter.
- Demi-Sec (Semisecco, Abbocato, Semi Seco, Medium Dry, Halbtrocken): zwischen 33 bis 50 Gramm pro Liter.
- Doux (Dolce, Dulce, Sweet, Süß): mehr als 50 Gramm pro Liter.

Champagner sollte niemals sauer schmecken und selbst ein Extra Dry ist etwas süßer als ein Brut.

Darum beachte. gute Champagner, die klassifizierten Grand Cru und Premier Cru Champagner, die sich aber fast ausschließlich unter Winzerchampagner finden lassen, sind, auch wenn es Brut oder Extra Brut Champagner sind, trotzdem niemals sauer.

Durch das Perlen, schmeckt ein Sekt – Champagner oft mals etwas süßer, als ein Wein mit dem gleichen Restzucker anteil.

Andere Länder, anderer Schaumwein.

Eine Auswahl:

- **Deutschland und Österreich**

Sekt oder insbesondere Winzersekt (= Erzeugerabfüllung), muss aus den Grundweinen des Weinbaubetriebs hergestellt

sein. Zum Einsatz kommen sowohl das Flaschengärverfahren (Méthode Champenoise) als auch das Tankgärverfahren (Méthode Charmat).

- **Frankreich**

Champagner und Crémant sind Qualitäts-Schaumweine von innerhalb bzw. außerhalb der Champagne.

- **Italien**

Spumante ist die Bezeichnung für Schaumwein in Italien. Bekannt sind z.B. Prosecco, der aus der weißen Rebsorte Glera gewonnen wird und aus der Weinbauregion Veneto stammt. Prosecco wird nicht nur als Schaumwein sondern auch als Perlwein (Frizzante) oder seltener auch als Stillwein erzeugt. Weiterhin bekannt sind z.B. Asti Spumante aus der gleichnamigen Stadt, der aus der Muskateller-Rebe hergestellt wird, oder der Spumante aus der Franciacorta. Letzterer wird aus verschiedenen Rebsorten gewonnen.

- **Portugal**

Vinho espumante ist die Bezeichnung für Schaumwein in Portugal. Er wird aus weißen und roten Rebsorten hergestellt, insbesondere in den Weinbaugebieten Alto Douro (insbesondere um Lamego), Bairrada, Távora-Varosa, und den Gebieten um Melgaço, u.a. Besonders bekannt ist die über einhundert Jahre alte Marke *Raposeira* aus Lamego.

- **Spanien**

Cava ist ein Qualitäts-Schaumwein, die Anforderungen sind vergleichbar mit dem Champagner.

- **Ukraine**

Krimsekt wird im Flaschengärverfahren aus weißen oder roten Rebsorten in der Ukraine hergestellt.

Literatur

Bücher

[Herings Lexikon der Küche. 23. Auflage. Pfannenberg, Haan-Gruiten 2001, ISBN 3-8057-0470-4.](#)

[Tisch-Manieren: Im Restaurant. Beim Geschäftsessen. Zu Hause](#)
Nadine Meyden 2. aktualisierte Auflage Humboldtverlag 2011,
ISBN 9783869100180

[Kleiner Ess- und Tischknigge](#)
Elisabeth Bonneau 5. Auflage 2010 GU-Kompass
ISBN 9783774288546

Artikel

<http://www.stern.de/genuss/bioweine/wein-wissen-fuer-anfaenger--weinetiketten-verstehen-3258602.html>
<http://magazin.wein.com/artikel/weinetikett-steht-drauf-steckt-dahinter/>
<http://www.der-weinsnob.de/weinetikett-richtig-lesen-verstehen-schluss-mit-der-verwirrung/>

Links

<http://www.paradisi.de/>
<http://michael-liebert.de>
<http://www.wein-pp.de>
www.wikipedia.de