

Wilde Herbstküche & Wein: Tipps zu Hirsch, Hase & Co.

„Ich freue mich jedes Jahr auf den kulinarischen Herbst mit seinen herrlichen Wildgerichten“, begrüßt Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM), die startende Saison und empfiehlt dazu Weine aus Österreich. Neben klassischen Rotweinen harmonieren auch kräftige Weißweine und solche mit etwas Maischestandzeit wunderbar mit Kreationen aus der Wildküche. „Auch das reiche Angebot an heimischem Wintergemüse bietet spannende Kombinationsmöglichkeiten mit Weinen aus Österreich“, betont Klinger.

Wild – Fleischgenuss aus der freien Natur

„Der steigende Trend zur Verarbeitung von hochwertigem Wildbret aus heimischen Revieren in Österreichs Küchen freut uns sehr“, betont Norbert Walter vom Dachverband der österreichischen Jäger. Wild gehört zu den fettärmsten Fleischsorten und hinterlässt einen sehr guten biologischen Fußabdruck. Da bietet es sich an, auch bei der Weinbegleitung nachhaltig zu denken und auf die exzellenten Tropfen aus Österreichs nahe liegenden Weinbaugebieten zu setzen. Wie beim Wein gibt es auch beim Wild große geschmackliche Unterschiede und Nuancen. Je nach Fleischsorte und Zubereitungsart setzen österreichische Sommeliers und Haubenköche neben klassischen Rotweinen und roten Reserven inzwischen auch öfter auf kräftige, aromatische Weißweine oder Alternativweine aus Österreich.

Kräftige Rotweine, reife Weißweine

Zum Hirschragout mit feinen Briocheknödeln passt hervorragend Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland mit tiefgründigem Beerenbukett oder ein Sortenvertreter vom Leithaberg, der mit seiner charaktervollen Mineralität punktet. „Zur glacierten Hirschleber mit Selleriepüree trinke ich am liebsten einen Pinot Noir aus der niederösterreichischen Thermenregion“, verrät Haubenkoch Andreas Döllner aus Salzburg.

Rotweine mit animierender Säurestruktur lassen sich sehr gut zum kräftig-würzigen Filet vom Feldhasen kombinieren, wie z. B. klassisch ausgebauter Sankt Laurent oder Blaufränkisch vom Eisenberg, oder auch markant-würziger Grüner Veltliner aus den klassischen niederösterreichischen Gebieten. Als Begleitung zu Medaillons vom Wildschweinlungenbraten mit Pastinakenstampf eignen sich kräftige, ausdrucksstarke Weine: etwa Chardonnay bzw. Morillon im Barrique ausgebaut oder als strafferer Kontrapunkt fein gereifte Rieden-Rieslinge aus der Wachau oder den benachbarten Gebieten. Auch maischevergorene Weißweine mit ihrer animierenden Gerbstoffstruktur harmonieren sehr gut mit Wildschwein-Spezialitäten. „Es gibt kaum eine höhere Qualität als heimisches Wild“, betont Leo Wrenkh. „Zu einem klassischen

Hasenpfeffer empfehlen wir gerne einen kräftigen Weinviertler Veltliner und zum gebratenen Rehrücken einen fassgereiften Grauburgunder“, so der Wiener Gastronom.

Köstliches Saisongemüse

„Neben Hirsch, Reh, Wildschwein und Hase bietet auch die große Auswahl an Wintergemüse spannende Kombinationsmöglichkeiten mit österreichischen Weinen“, betont Willi Klinger. Zur beliebten Süßkartoffel-Suppe wird gerne ein Glas Traminer aus dem Vulkanland Steiermark serviert. Auch zu Bandnudeln mit Radicchio passt der aromatische Weißwein ausgezeichnet oder ein feinfruchtiger Zweigelt aus dem Carnuntum.

Der süße Abschluss

Zur herbstlichen Dessertküche mit Maronencreme sowie Kompositionen aus erntefrischen Äpfeln oder Birnen passt – je nach Zubereitungsart – eine herrliche Bandbreite von Österreichs herausragenden Süßweinen bis zu Schilchersekt sowie – wenn Schokolade im Spiel ist – auch Zweigelt oder Pinot Noir.

„Die Wildküche bietet vielfältige Kombinationsmöglichkeiten für Weinliebhaber – und Österreichs Winzer haben für jede Speise die passende Begleitung parat“, fasst Willi Klinger die Weinempfehlungen für den Herbst zusammen.

Presseinformation, November 2019

ÖWM, Mag. (FH) Sabine Bauer-Wolf

ÖWM, Georg Schullian

Tel.: +43 1 503 92 67

Fax: +43 1 503 92 67-40

info@oesterreichwein.at

www.oesterreichwein.at

www.facebook.com/oesterreichwein

www.instagram.com/austrianwine/