

Kann das gut gehen: Champagner & Deftiges?

Paarungen mit Hindernissen

Dass Currywurst als derber Begleiter zu Champagner passt, ist keine Legende, sondern kann jeder selbst ausprobieren. Noch besser sind Frankfurter Würschen, deren saftiger Biss und leichte Räuchernote viele Champagner geradezu umarmt. Bei verschiedenen Online-Champagnerproben wurde in den letzten Tagen ausgelotet, was gut gehen oder scheitern kann. Fränkische Regionalküche und sogar Döner Deluxe standen im Programm. Essen und Champagner wurde in die Redaktionsstuben geliefert, wo man noch selbst etwas nachkochen musste.



Beuschel

Sterneköchin Cornelia Fischer vom Restaurant Weinstock im Hotel Schwane im fränkischen Volkach dachte sich, dass die von ihr favorisierte raffinierte Regionalküche sehr gut mit Champagner korrespondieren würde und legte ein sehr gelungenes Menü vor: Beuschelragout und Serviettenknödel mit

Bratwurstkern. Hört sich gut an, war auch gut. Dazu gab es eine kraftvolle Sauce, die Lunge, Herz und Zunge geradezu aufzog. Die Wild- und Wiesenkräuter sowie Veilchen on top vom Grünspezialisten Keltenhof aus Filderstadt irritierten zunächst, zumal ein deutlich nach Lakritz schmeckender Bronzefenchel einen Champagner ausknocken kann. Doch die Kräuter zierten nicht nur das Essen, sondern kitzelten dem Champagner geschmacklich überraschend gut eine eigene stimmige Note ab. Mit dem Nicolas Feuillatte Terroir Premier Cru wurde auch ein Champagner mit Statur ausgewählt, der dieses insgesamt vielseitige und kraftvolle Gericht recht gut auffangen und begleiten konnte.



Weit schwieriger gestaltete sich das Pairing von Champagner und den Gerichten vom Berliner Szenelokal *Kebab with Attitude*. Es gab türkische Linsensuppe mit Zitrone und Petersilie, Rote Bete Salat mit Trauben, Walnuss, Minze und Joghurt sowie Trüffel Delüxs Döner Kebab. Das Bureau du Champagne in Deutschland schickte dazu zwei Flaschen, einen Demi-Sec von Paques und einen Delamotte Brut. Es war gut zwei unterschiedliche und

vor allem einen nicht so trockenen Champagner ins Rennen zu schicken, doch der Paques war von einer solch schwachen Statur, dass er von jedem Happen erschlagen wurde. Delamotte

hielt besser stand, begleitete das Essen aber auch alles andere als ideal. Die Rote Bete für sich waren sehr gut, doch der Trüffel Delüxs Döner Kebab mit seiner extrem penetranten Trüffel-Mayonnaise war kaum zu genießen, schon gar nicht mit Champagner.



Wildkräuter & Veilchen vom Keltenhof

Solche Pairings sind wichtig, weil sie demonstrieren, dass nicht längst alles zu Champagner passt. Schokolade beispielsweise ist ein absolutes No-Go und auch Spargel macht keine Freude. Klar ist aber auch, dass nicht nur Luxus-Produkte wie Kaviar und Lachs zu Champagner passen (was übrigens auch nicht per se gilt), sondern mindestens genau so

Deftiges. Wer in der Champagne unterwegs ist, bekommt in den Restaurants meist gerne Jakobsmuscheln und Gänseleber serviert, gerade bei Champagner-Menüs. Die Champagner-Winzer selbst genießen aber lieber rustikale Gerichte, Eintöpfe, Wurst und anderes mehr zu ihren Erzeugnissen.

Champagner ist ein großer Solist. Viele brauchen überhaupt keine Begleitung, gerade die besonders guten. Ein Champagner wie der grandiose Salon wird von jedem Essen geradezu gestört.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold



Food Paket
Weinstock



Food Paket Kebab



Champagner