

# kurz nachgefragt bei *Christina Hilker\**



**CHRISTINA HILKER  
SOMMELIÈRE UND  
BERATERIN IN WEINFRAGEN**

Unsere Expertin arbeitet seit über zehn Jahren als Sommelière und gibt ihr Wissen auch als Journalistin und Beraterin weiter. Für Lust auf Genuss schreibt sie jeden Monat großartige Getränkeempfehlungen.

## Welcher Drink zum Auflauf?

Bier, Wein, Schnaps – die Getränkewahl bei der Menüplanung fällt nicht immer leicht. Unsere Weinexpertin weiß, was am besten zu Ofengerichten passt



Den passenden  
Tropfen finden –  
so geht's!

### **Das Auflaufdinner ist geplant, was sollte man jetzt bei der Wahl der Getränke beachten?**

Das hängt von den Details ab. Die Auswahl der Getränke orientiert sich an den Hauptgeschmacksträgern jedes Gerichts. Zu Aufläufen mit Kürbis harmonieren vor allem vollmundige Weißweine aus Burgunderrebsorten, also Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder. Zu Aufläufen mit dunklem Fleisch passen vollmundige Rotweine, die gern im Holzfass gereift und etwas höher im Alkoholgehalt sein dürfen. Bei Aufläufen zum Dessert bieten sich halbtrockene Weißweine an oder verstärkte Weine wie liebliche Sherrys, Portweine und Banyuls. Wichtig ist, dass der Wein mindestens genauso süß ist wie der Auflauf oder süßer. Denn die Süße im Gericht und die im Wein heben sich gegenseitig auf – falls zu wenig davon im Getränk vorhanden ist, wirkt die Kombination schnell sauer oder bitter.

### **Gibt es eine Faustregel, was am ehesten zu Aufläufen mit Käse passt?**

Erlaubt ist, was gefällt. Für mich als Sommelière ist der ideale Partner zu diesen üppigen Speisen ein leichter, frischer, säurearmer Weißwein – in der Schweiz meistens ein Gutedel, dort als Chasselas bzw. im Wallis als Fendant bekannt. Auch wenn die Faustregel heißt, Rotwein passt perfekt zu Käse – die Kenner aus dem Alpenland machen es uns vor: Sie trinken Weißwein zu ihren Käsefondues und Raclettes. Das schmeckt und ist bekömmlicher.

### **Im Auflauf ist bereits Wein enthalten, aber die Gäste wünschen sich ein anderes Getränk – was tun?**

Natürlich harmoniert der Wein, der zum Kochen verwendet wurde, besonders gut zum Essen. Man sollte übrigens auch beim Kochwein Wert auf Qualität legen. Nehmen Sie auf keinen Fall minderwertigen oder gar fehlerhaften Wein, zum Beispiel einen, der korkt! Für meine Gäste, die keinen Wein mögen, halte ich natürlich auch gern Mineralwasser, Saft oder Bier bereit.

### **Gibt es Alternativen für die, die gar keinen Alkohol trinken?**

Ja, es eignen sich auch gute Direktsäfte, hausgemachte Limonaden, Tees oder Eistees als Begleiter zum Essen.

### **Was für ein Auflauf passt zu kräftigen Getränken wie Starkbier oder Rotwein?**

In meinen Augen harmonieren hier sehr

gut deftige Aufläufe mit erdigen Gemüsen, Hülsenfrüchten und Fleisch. Mit der Verarbeitung von Rotwein als Zutat sollte man aufpassen, da Käse in Kombination mit gerbstoffbetonten Rotweinen unharmonisch wirken kann.

### **Ganz allgemein: Was sind Ihre Tipps für eine perfekte Getränkeplanung des Abends?**

Man sollte darauf achten, dass genügend Getränke vorhanden sind – lieber zu viel als zu wenig. Natürlich müssen auch ausreichend Gläser für Wein, Wasser, Saft und Bier zur Verfügung stehen. Der Weißwein sollte gut gekühlt sein, denn die Serviertemperatur entspricht nicht gleich der Trinktemperatur. Servieren Sie den Wein lieber 2 Grad kühler, er erwärmt sich schnell im Glas. Ich empfehle, Weißwein bei einer Temperatur von ca. 7 Grad zu reichen, Bier bei 5 Grad, und im Sommer sollte man auch den Rotwein etwas kühler, bei ca. 14 Grad kredenzen. Halten Sie an sehr heißen Tagen etwas Eis bereit. Damit lässt sich die Flasche in einem Behälter von außen schön kühlen.

### **Stimmt es, dass man nach einem deftigen Gericht einen Schnaps als Verteiler trinken sollte?**

Ich selbst trinke sehr gern nach dem Essen einen guten Digestif, aber es gibt keine medizinische Indikation dafür, dass man damit besser verdaut ...

### **Bier auf Wein, das lass sein. Ist an dem Spruch etwas dran?**

Nein, das ist nur ein Sprichwort, das sich nicht belegen lässt.