

PRESSEMITTEILUNG

1001 Variation für Weihnachten und Silvester: Winepairing-Ideen aus dem Sternerrestaurant

An den Feiertagen Gänsebraten oder Raclette mit einem schweren Roten aus Frankreich kombinieren kann jeder. Wer dieses Jahr etwas Neues entdecken und seinen Lieben ebenso modern-leichte wie edle Festtagsgerichte servieren möchte, wird bei Neuseelandhirsch fündig. Und wer sagt eigentlich, dass nicht auch ein kraftvoller Weißwein perfekt mit dem zarten Fleisch von den südpazifischen Doppelinseln harmoniert? Sommelier Dirk Romann aus dem Stuttgarter Sternerrestaurant 5 verrät, was warum besonders gut zusammenpasst.

Frankfurt, Dezember 2019. Von Würstchen mit Kartoffelsalat über Karpfen bis zum Fleischfondue, die Deutschen sind oft Gewohnheitstiere, wenn es um Menüs für feierliche Anlässe geht. Und auch beim Wein greifen viele gern zu alten Bekannten aus Deutschland, Frankreich oder Italien. Dabei gibt es so viele Möglichkeiten abseits der bekannten Wege, an Weihnachten oder Silvester etwas Besonderes zu servieren.

Harmonie? Nicht um jeden Preis!

„Ich habe zwei Ansätze, wenn es um das Zusammenspiel zwischen Speisen und Wein geht“, erklärt Dirk Romann, Gastgeber und Sommelier des Sternerrestaurants 5 in Stuttgart. „Zuallererst bin ich großer Fan des landesgleichen Pairings, schenke also gerne neuseeländischen Wein zu Gerichten aus, die eine Komponente aus Neuseeland beinhalten. Zu so einem tollen Fleisch passt schließlich ein toller Wein“, so Romann, „und es macht die Geschichte des Gerichts runder.“ Die zweite Frage, die sich der ausgebildete Barmeister und Sommelier stellt, ist, ob ein Gang eine Harmoniebegleitung braucht – die zum Beispiel ganz klassisch Säure im Gericht mit Süße im Wein ausgleicht – oder ob er auf Konfrontation gehen will. „Das ist natürlich oft spannender.“ Ganz generell orientiert sich der Getränkespezialist an

den Aromaten, in denen das neuseeländische Hirschfleisch gebraten wird. Pinot Noir harmoniert toll, wenn sich das Produkt elegant präsentiert; hat es ein bisschen mehr Wucht, darf es gerne auch ein kräftiger Cabernet Sauvignon sein.

Welcher Wein zu welchem Gericht?

„Das Schöne an Neuseelandhirsch ist, dass ich es aufgrund der Lebensbedingungen der Tiere und der streng kontrollierten Verarbeitung nach EU-Standards in jedem Zustand nutzen kann – kurzgebraten, gegrillt, gebeizt, roh“, erklärt Sternekoch Alexander Dinter, der immer eng mit seinem Sommelier zusammenarbeitet. „Wenn Alexander ein Carpaccio vom Neuseelandhirsch serviert, schenke ich dazu einen filigranen Weißwein oder Pinot Noir aus“, ergänzt Dirk Romann, „das passt am besten zu den leichten Aromen.“ Auch bei kurzgebratenen Varianten, wo der Fleischgeschmack im Mittelpunkt steht, hält sich der Sommelier bei der Weinintensität zurück und kombiniert zu Steak entweder einen fruchtbetonten Riesling oder, wenn es ein bisschen kräftiger sein soll, einen körperreichen Chardonnay. „Die ganz großen Geschütze fahre ich auf, sobald es ans Braten oder Schmoren geht“, so Romann. „Ist etwas richtig kräftig aromatisiert, muss der Wein mithalten können. Dann serviere ich Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah.“

Weitere Informationen und Rezepte finden Sie unter www.neuseelandhirsch.de

Hirschfleisch aus Neuseeland hat einen weiten Weg zurückgelegt, wenn es in Deutschland ankommt. Auf der Schiffsreise, die weitaus geringere CO²-Emissionen verursacht als ein Transport auf dem Luftweg, reift das frisch vakuumierte Fleisch zur Perfektion. Hirschfleisch ist generell ein sehr hochwertiges Nahrungsmittel: Es ist zart und mager, enthält wertvolle Mineralien wie Eisen und wenig Fett und Cholesterin. Profi- und Hobbyköche in Europa, die die besten Produkte aus aller Welt verwenden, schätzen das Fleisch aus Neuseeland für seine feine Aromatik, Zartheit und Qualität. Auf den Inseln im Südpazifik mit ihren endlosen Weidearealen wachsen die Hirsche ohne Stress und in natürlicher Umgebung auf. Sie stehen unter ständiger Kontrolle der Farmer und werden im Alter zwischen 12 und 18 Monaten und streng nach EU-Norm verarbeitet. Dank der ganzjährigen Verfügbarkeit kann Neuseelandhirsch mit zahlreichen verschiedenen Küchenstilen kombiniert werden. „Die Tiere leben in paradisischen Landschaften. Ich wünschte, ich wäre auch ein Hirsch“, so Zwei-Sterne-Koch Karlheinz Hauser, der die Tiere und ihre Verarbeitung bereits vor Ort in Neuseeland kennengelernt hat.



Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH

Patricia Freyer, Rebecca Ufert

Tel.: +49 69 - 25 78 128-15

E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de, r.ufert@gourmet-connection.de

