



Geny Hess

Welcher Wein am Grill?

Weinflüsterer **Geny Hess** hantierte stundenlang am Grill. In besonderer Mission: Er suchte zu Fleisch, Fisch und Wurst den passenden Wein. Ein Sauvignon blanc hat ihn angenehm überrascht.

Das Repertoire ist grenzenlos: Von der Forelle bis zum Zander, vom Schweinehals bis zum Kotelett – nichts ist vor den Hobby-Grillmeistern sicher. Offen bleibt meist nur eine Frage: Welche Flasche entkorken wir dazu? Die Wahl ist nicht ohne Tücken. Denn nicht das Grillgut alleine entscheidet, sondern auch die Wahl der Saucen: Würzig aromatische Saucen, Kräuterbutter, Zitrone und Salz machen Weine milder, die Säure fruchtiger – und die Tannine zeigen sich zugänglicher. Notizen von einem ausgedehnten Grillwochenende:

Die Cervelat-Party Am einfachsten ist die Getränkewahl, wenn sich der Grillmeister für einen schlichten Cervelat oder für eine Bratwurst entscheidet. Lassen Sie den Wein im Keller, greifen Sie zu einem kühlen Bier. Eine bessere Kombination gibts nicht.

Forellen in der Folie Verpacken Sie eine zarte Forelle mit Kräutern in der Folie, oder grillieren Sie einen delikate gewürzten Zander auf der Haut (verfeinert mit einem aromatischen Olivenöl!), empfiehlt sich ein erfrischender Weisswein, der geschmackvoll, beschwingt und dennoch vielschichtig ist. Ich hab's mit autochthonen Wallisern wie Heida/Paien und Petite Arvine versucht und war sehr zufrieden. Auch ein Grüner Veltliner, ein Chardonnay, ein Riesling oder ein Viognier passen. Rotweine? Elegante, leicht gekühlte Rote sorgen für warme Harmonien. Ich hab's mit einem feinfruchtigen geschmackvollen Pinot noir oder mit einem klassisch ausgebauten Merlot versucht. Selbst ein frischfarbiger, saftiger Rosé ist zu grilliertem Fisch denkbar.

Mayo, Chili und Gewürze Liegt Fleisch auf dem Grill, scheiden sich die Geister. Viele meiner Freunde würzen nur mit Pfeffer, Salz und Zitrone. Die Mehrheit ist aber kaum zu

bremsen, schwört auf aromatische Marinaden. Mayonnaise, Joghurt, Ketchup, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, frischer Chili und Gartenkräuter werden da mit Lust und Leidenschaft gemischt, auf dass Spareribs, Lammkoteletts, Rindsentrecotes, Hohrücken, Kalbskoteletts, Schweinehals und Geflügel noch besser munden. Bei diesem Sammel-surium von Düften und Aromen haben nur herzhaft, komplexe Weine mit Tiefgang eine Chance. Meine Favoriten: ein fruchtiger Cornalin, ein würziger Humagne rouge, ein saftiger Côte du Rhône. Mir passten auch ein kerniger Spanier, ein herbfruchtiger österreichischer Blaufränkischer, ein wohlschmeckender Malbec oder ein noch wenig bekannter trockener Wein aus Portugal (Touriga Nacional) ganz gut. Bordeaux? Passt. Ein Cru bourgeois genügt.



Zu Fisch passt ein erfrischender Weisswein.

Geheimtipp Sauvignon blanc Es muss beim Grillieren von saftigem Fleisch nicht immer Rotwein sein. Ein rassiger, finessenreicher Sauvignon blanc beispielsweise begeisterte mich: Setzen Sie bei den Saucen für grilliertes Geflügel und Schwein furchtlos auf eher exotische Varianten wie Curry, Soja oder Sweet and sour, so empfehle ich Ihnen dazu einen Petite Arvine, einen Pinot gris oder einen Riesling Kabinett.

Raclette zum Dessert Reben-, Birken- oder Buchenholz eignen sich für die Grillparty am besten. Meine Weine serviere ich eher kühl, denn der Wein erwärmt sich im Glas an einem schönen Sommertag sehr schnell. Auf's Dessert verzichte ich und ziehe ein Raclette vor; dazu lege ich einen schönen Bergkäse an die letzte Glut. ✨

Geny Hess, 65, ist ein erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Spezialgebiet: europäische Gewächse, im Speziellen Schweizer Weine!