gastrotel

BRANCHENNEWS

Festliche Menüs mit Mineralwasser

Knusprig verpackter Backapfel mit Vanilleeis / Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)

Weihnachten steht vor der Tür. Egal, welche Speisen beim festlichen Menü auf dem Tisch stehen, und ob Rot- oder Weißwein die Gläser füllt: Mineralwasser passt zu unterschiedlichsten Speisen und Getränken.
Mineralwasser ist der ideale Menübegleiter und dank der großen Vielfalt von über 500 verschiedenen Mineralwässern ist für jeden Gang das richtige dabei. Welches Mineralwasser die passende Unterstützung für den Geschmack der jeweiligen Speisen bietet, entscheiden Textur, Zubereitung und Zusammensetzung der Lebensmittel. Das weiß Wasser-Sommelière Gerlinde Mock: ?Beispielsweise eignet sich ein leicht mineralisiertes Mineralwasser mit einer Mineralisation bis 500 mg/l mit wenig Kohlensäure hervorragend zu einem frischen Bittersalat mit Äpfeln, Honig und Walnüssen, eventuell verfeinert mit Hirschrohschinken. Aber auch eine leicht salzig schmeckende Variante kann eine spannende Kombination sein; sie verleiht dem Gericht mehr Würze und Intensität.?
?Zu herzhaften Hauptgerichten mit Fleisch, Wild oder Fisch, wie Karpfen, Heilbutt oder Lachs, passt ein komplexeres Mineralwasser mit einem höheren Mineralstoffgehalt?, so die Expertin. Gerade deftige und fetthaltige Speisen freuen sich über eine prickelnde Begleitung. Die Kohlensäure reinigt bei jedem Schluck die Geschmacksknospen und die Aromen von Speisen und Weinen kommen wieder besser zur Geltung. Zu sahnigen Desserts wie Mousse au Chocolat empfiehlt Mock eher ein feinperliges Mineralwasser mit einem zart moussierenden Mundgefühl und auch etwas Hydrogencarbonat, welches die Cremigkeit der Süßspeise sanft unterstreicht. Zudem wirkt das Hydrogencarbonat auch dem

weihnachtlichen Völlegefühl entgegen. Sulfat- und hydrogencarbonatreiche Mineralwässer (über 200 mg Sulfat/l bzw. über 1.500 mg Hydrogencarbonat/l) sind diesbezüglich besonders wirksame alkoholfreie Digestives.

?Am wichtigsten ist, dass weder das Essen noch das Mineralwasser dominiert. Im Idealfall begegnen sich beide auf Augenhöhe, ergänzen und unterstützen sich ? und vertiefen den Geschmackseindruck?, erklärt Mock. Das gilt auch, wenn es um Weine geht. Junge, säurebetonte, stahltankausgebaute Weißweine wie Riesling oder Sauvignon Blanc, passen hervorragend zu Mineralwässern mit wenig Kohlensäure. Eine prickelnde Begleitung hingegen kann zu einem gereiften Grauburgunder überzeugen. ?Zu Rotweinen, besonders wenn sie im großen Holzfass, Barriquefass oder als Cuvée ausgebaut wurden, kombiniert man am besten ein stilles, niedrig bis mittel mineralisiertes Mineralwasser (500 bis 1.500 mg Mineralstoffe/l). Es gleicht die Gerbstoffe aus und beruhigt den Gaumen und unterstreicht die Komplexität auf beiden Seiten?, betont die Sommelière. Zudem überraschen hoch mineralisierte Mineralwässer (Mineralstoffgehalt über 1.500 mg/l) in Kombination mit süßen Prädikatsweinen mit besonderen Genusserlebnissen.

Die Kombinationsmöglichkeiten sind in ihrer Vielzahl facettenreich und spannend. ?Beherzigt man diese Tipps, steht einem ein vergnügliches Festtagsessen bevor. Ein Genuss ohne Reue, abwechslungsreich und vielleicht sogar überraschend, denn die bewusste Auseinandersetzung mit Mineralwasser-Pairings und die Möglichkeit des Entdeckens neuer Mineralwässer machen Spaß?, sagt Mock.