



Orientalische Küche trifft Rheingau-Wein



Pierre Dietz

**Der Rheingau
Die Gewürze**

**Feuersuppe
Rote Linsensuppe**

Spätburgunder Weissherbst — Indische Linsen

Feierliches Gemüse

**Spätburgunder Welscherbst — Butterhuhn
mit Karotten**

**Pinot Noir Extra Dry — Rotsekt-Rindercurry
mit gebratenem Rettich**

**Riesling Kabinett — Sommerhuhn
mit roten Linsen**

Riesling Charta — Rotbarsch-Curry

Riesling Feinherb — Grillade Royale

**Riesling — Würziges Tomatenhähnchen
an feurigem Spinat**

Frühburgunder — Ente à l'Orange Orientale

Verführung Ananas

**Anhang
Riesling aus Rüsselsheim
Über den Autor
Stichwortverzeichnis**

Für meine Familie

Der Rheingau

Der Rheingau ist zwar mit etwa 3 000 Hektar Rebfläche das kleinste Weinanbaugebiet Deutschlands, aber dank der hervorragenden Qualität seiner Produkte eines der bedeutsamsten. Besonders Riesling-Weine werden hier angebaut, die dank der sonnengünstigen Lage sehr gut wachsen. Im Sommer sind hier die Temperaturen im Durchschnitt bei über zwanzig Grad Celsius und fallen im Winter selten unter die Null-Grad-Grenze. Die Kulturlandschaft des Rheingaus befindet sich rechtsrheinisch und erstreckt sich von Flörsheim-Wicker bis Lorchhausen.

Dank des natürlichen Fruchtzuckers der hier angebauten Weine sind sie ideal zum Verzehr von würzigen Speisen. Entgegen der landläufigen Meinung, dass man Schärfe mit Trinken noch verstärkt, sorgt der Fruchtzucker von Trauben für eine sofortige Milderung. Diese Erfahrung gaben mir Südländer mit auf den Weg, die im Allgemeinen äusserst scharf Essen und immer ein paar Trauben servieren, falls ein Gast die Schärfe nicht verträgt. Das Gleiche gilt auch für die von uns empfohlenen Weine.

Bei meinen Recherchen habe ich mich auf den weniger bekannten Teil des Rheingaus konzentriert, der zwischen Walluf und Flörsheim-Wicker liegt. Dabei ist Hochheim am Main für seine Weine weltberühmt und das Weingut Hupfeld ist seit mehr als 150 Jahren Hoflieferant des Englischen Königshauses.

Übrigens: In Geisenheim befindet sich eine Forschungseinrichtung für den Weinbau. Sie ist eine der ältesten im deutschsprachigen Raum. Die erste urkundliche

Erwähnung des Rieslings stammt aus Rüsselsheim im Jahre 1435.



Die Gewürze



sorgen für eine gesunde Ernährung! Statt Tabletten zu schlucken, kann man die Medizin auch in äusserst köstlichen Gerichten zu sich nehmen. Hier zunächst eine Übersicht der von uns verwendeten „Heilmittel“:

Bockshornkleekraut (Methi)

in Indien bekommt man ihn überwiegend getrocknet verkauft. Er soll gegen Krampfadern, Entzündungen und Hämorrhoiden helfen. Zudem reguliert er den Cholesterinspiegel. Leider ist er hierzulande nicht einfach zu

bekommen. In asiatischen, indischen und arabischen Märkten kann man jedoch Glück haben. Kleine Hilfe: Der Geruch erinnert stark an Heu.

Alternativ kann man auch Liebstöckel verwenden. Achten Sie jedoch darauf, dass dieser nicht von jedem vertragen wird. Auch sollte Liebstöckel eher sparsam angewendet werden.



Chili

Keine Angst vor Schärfe! Sie brauchen nur ein paar Trauben zu jedem Gericht servieren, die sofort die Schärfe aus dem Mund nehmen. Auch die hier empfohlenen Weine tragen zur Milderung bei. Chili hilft besonders bei Anzeichen einer Erkältung, um diese zu vertreiben.

Chili ist zudem reich an Vitamin A und C, regt den Kreislauf und die Verdauung an. In höheren Mengen wirkt er schweisstreibend und vertreibt dadurch Viren. Dabei greift er aber auch die Schleimhäute an!

Man kann sich durch stetes steigern der Dosis jedoch auch langsam an Schärfe gewöhnen. Tipp: Der grösste Teil der Schärfe befindet sich in den Kernen – diese also bei Bedarf entfernen. Achtung: Nach dem Schneiden einer Chilischote nicht mit den Fingern die Augen reiben!

Wer es gar nicht scharf mag, lässt den Chili einfach weg.

Garam Masala

heisst zu Deutsch wärmende Gewürzmischung und variiert stark nach Region und Hersteller. Daher finden Sie das Rezept auf [Seite 21](#), denn selbst gemacht ist es natürlich intensiver, als fertig gekauft.

Gelbwurz

auch Kurkuma oder Tumerik genannt, hilft bei Problemen mit der Galle. Da er sich hervorragend zum Färben von Stoffen eignet, muss man beim Verarbeiten darauf achten, dass er nicht mit Fingern oder Kleidung in Kontakt kommt. Er gibt Speisen eine schöne knallgelbe Farbe und wird daher bei der Herstellung von Senf genutzt. Gelbwurz schmeckt leicht bitter – das sollte man bei der Dosierung berücksichtigen.



Ingwer

ist nicht nur lustfördernd, sondern löst Magenkrämpfe und hilft bei der Verdauung. Ausserdem wirkt er bei Husten und Heiserkeit. Einfach Ingwer klein schneiden und mit ein paar Fenchelsamen in heisses Wasser geben - fertig ist der Hustensaft!