

# Riesling oder einen Roten?

Asiaten lieben Aromen. Das kann es schwierig machen, den passenden Wein zu finden

Ein Riesling oder Spätburgunder zu Dim Sum, Bulgogi oder Sushi – die Liaison von fernöstlichen Aromen und westlich geprägten Weinen scheint gewagt. Einige Grundsätze erleichtern die Wahl aber.

Für Chinesen muss ein Essen abwechslungsreich sein. „Ein einzelner Teller pro Person mit nur einem Hauptgericht und zwei Beilagen kommt den Menschen in China eher langweilig vor“, erzählt Joanna Zhang. Die gebürtige Shanghai-Chinesin studierte in Deutschland Weinbau. Was Chinesen lieb ist, gilt ebenso für Koreaner, Japaner oder Thailänder. Ein typisches Familienessen besteht in die-



Am besten passt zu Sushi ein Wein mit wenig Gerbsäure.

sen Ländern aus Reis mit sechs bis acht verschiedenen Gerichten. Jeder Bissen erfüllt den Gaumen mit einem unglaublichen Aromenpotpourri. Üblicherweise trinken Asiaten dazu Tee, Bier oder

Softgetränke. „Dabei suchen sie ihre Getränke nicht danach aus, was am besten zu den zahlreichen Gerichten auf dem Tisch passt“, erklärt Jeanne Cho Lee. Die Koreanerin, die in Hongkong lebt, ist Trägerin des Titels Master of Wine des gleichnamigen Instituts in London und Buchautorin.

Angesichts der asiatischen Essensgewohnheiten halten es Lee und Zhang für unmöglich, zu jedem Gericht einen passenden Wein zu finden. Eine perfekte Begleitung sei gegeben, wenn der Wein die Harmonie der Aromen bewahrt, erklärt Lee. Von der Regel, den leichteren immer vor einem körperreichen Wein zu servieren, rät sie ab: „Lassen Sie das Essen bestimmen. Wenn nötig, wird Rotwein vor Weißwein getrunken.“ Für Debra Meiburg aus Hongkong, ebenfalls Master of Wine, sind die zahlreichen Würzsoßen zum Kochen und zum Dippen



In asiatischen Metropolen ist immer mehr Wein zum Essen gefragt. Man muss bei der Auswahl nur ein paar Regeln beachten. Fotos: DWI

der Schlüssel für die Weinwahl. Am bekanntesten ist im Ausland die in Hongkong angebotene kantonesische Küche. Zu den typischen, mit allerlei Exotischem gefüllten, Dim Sum genannten Teigtaschen, bei denen Frittiertes und Gedämpftes gleichzeitig auf den Tisch kommt, empfiehlt Lee einen trockenen oder halbtrockenen Riesling: „Sein hoher Fruchtsäuregehalt gleicht jegliche Fettnote bei den gebratenen Speisen aus, während er die Zitrus- und delikaten Aromen der gedämpften Speisen hervorhebt.“ Auch zu frischem Gemüse oder Fisch aus dem Wok ist für Lee ein leichter, spritziger Riesling mit an-

regender Fruchtsäure die beste Wahl. Bei in süßlicher Sojasoße marinierten Fleischgerichten empfehlen Lee und Meiburg einen körperreichen Rotwein mit saftiger Frucht und kräftiger Gerbsäure. Zu gebratener Ente kann es ein gehaltvoller Spätburgunder und zu gegrillten Schweinerippen ein Dornfelder oder Lemberger sein.

Bei stark gewürztem Essen, wie es Koreaner mögen, sollte der begleitende Wein die Schärfe etwas dämpfen, erklärt Meiburg. Kimchi, eine typische koreanische Beilage, ist zum Beispiel ein mit viel Chili vergorenes Gemüse, meist Chinakohl.

# Im Korb serviert

Asiatische Leckerei: Die kleinen und feinen Teigtaschen Dim Sum werden immer beliebter

In der kantonesischen Küche sind Dim Sum (übersetzt: Herzwärmer) eine traditionsreiche Spezialität. Die gefüllten und gedämpften Teigtaschen werden dort vor allem morgens zusammen

mit Tee serviert. Mittlerweile finden sich in ganz China Dim-Sum-Restaurants. Und in Europa kommen die exotischen Snacks als Fingerfood, als Vorspeisen und als Zwischenmahlzeit auf den Tisch.

Für die traditionellen gedämpften Dim Sum wird ein Hefeteig oder auch ein einfacher Rührteig verwendet. Die Häppchen können jedoch auch frittiert werden. In den Teigtaschen verbirgt sich, was schmeckt. Besonders beliebte Zutaten sind braun geschmorter Kohl oder anderes Gemüse, Schweinefleisch, Fisch und Meeresfrüchte. Zum Abschmecken dürfen exotische Gewürze wie Chili, Ingwer, Koriander und na-



Jede Teigtasche, genannt Dim Sum, ist eine kleine Überraschung. Fotos(2): Fotolia



In den Körbchen sind neben den feinen Teigtaschen manchmal auch zusätzliche Leckereien zu finden.

türlich Sojasoße nicht fehlen. Damit sie schnell durchgart, wird die Füllung meist als Farce zubereitet und in der Regel vorgegart.

Doch Vorsicht: Wenn sie zu feucht ist, kann sie den Teig durchnässen. Auf ein sechs Zentimeter breites Teigquadrat kommt ein halber bis ein ganzer Teelöffel Füllung. Hier ist Fingerspitzengefühl des Kochs gefordert: Zu viel Füllung kann die Optik verderben. Schließlich trägt die

Form mindestens genauso zur Vielfalt der Dim Sum bei wie ihr Inhalt. Ein Klassiker ist die Säckchen-Form: Die Ecken eines quadratischen Teigstücks werden um die Füllung herum nach oben gerafft und so umeinander gedreht, dass ein kleines Säckchen entsteht. Dieses kann dekorativ mit Lauchstreifen zugebunden werden.

Besonders Schweinefleisch wird ein kleiner Dämpfkorb, auch Bambusdämpfer oder „steam basket“ genannt, verwendet. In China kommen durchaus Körbe mit einem Meter Durchmesser zum Einsatz.

hem Reis gerollt, der dann beim Garen aufquillt. Doch egal, welche Form die Dim Sum haben – entscheidend ist: Sie müssen klein sein. Und zwar so klein, dass sie mit einem oder höchstens zwei Bissen verzehrt werden können.

Zum klassischen Dämpfen wird ein kleiner Dämpfkorb, auch Bambusdämpfer oder „steam basket“ genannt, verwendet. In China kommen durchaus Körbe mit einem Meter Durchmesser zum Einsatz.

# Gastro-Diamant Europa für das Kim Sang

Am Rosenkavalierplatz wird ausgezeichnete Pan-Asian-Cuisine zelebriert



Kim Phans Kreationen dürften in München wohl einmalig sein.

Passion und der Kreativität Kim Phans zu danken ist. Und der Tatsache natürlich, dass alle Gerichte ausschließlich mit erlesenen, frischen Zutaten zubereitet werden – was

„Pan-Asian-Cuisine“ steht übrigens für die Mischung von vielen nationalen Küchen – und ein Konzept, das bei den Gästen aufgeht: Authentische vietnamesische Küche; außerdem Sushi-Kreationen, die in dieser Form in München einmalig sein dürften – was der

## KIM SANG: Adresse & Öffnungszeiten

■ **ADRESSE:**  
Rosenkavalierplatz 15  
81925 München  
☎ 0 89/99 53 69 96  
Fax: 0 89/99 53 69 98  
www.kimsang.de  
kim@kimsang.de

■ **ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Mo. - Fr. 11.30 - 14.30 und  
17.30 - 23 Uhr, Sa., So. &  
Feiertage 17.30 - 23 Uhr  
■ **ANFAHRT:** U 4 Arabellapark, zahlreiche kostenlose Parkplätze



Sushi-Genuss mit Terrassen-Flair: Auch das gibt es nicht so oft.

und Wetter auf der wunderschönen Terrasse draußen oder doch in dem kreativ und geschmackvoll gestalteten Innenbereich genießen zu können, zieht tagsüber wie



Kim Phan (li.) und sein Bruder. Fotos: Kim Phan

abends Feinschmecker magisch an: Viele kommen aus ganz anderen Stadtteilen oder sogar von außerhalb hierher an den Rosenkavalierplatz. Jeden Sonntag und Montag ist Sushi Happy Hour von 18 bis 19 Uhr, jeden Donnerstag ab 19 Uhr kann man hier am Rosenkavalierplatz Live Piano Musik genießen – und mit leckeren asiatischen Cocktails den sinnlichen Seiten des Lebens frönen.

# Indonesische Küche – zum Selbermachen

Münchens Traditionsmetzger Magnus Bauch hat ein Hotel auf Bali – mit Kochkursen

Versteckt in einem fast unbekanntem Teil Balis liegt das Matahari Beach Resort & Spa zwischen dem Bali Barat Nationalpark und der ruhigen Java See. Das Resort ist der perfekte Ort für den Erholungsurlaub und bietet all die Annehmlichkeiten eines exklusiven 5-Sterne Hotels. Ideal für Connoisseure des Luxus und der kulinarischen Hochgenüsse – eine exklusive Destination, beliebt für exotische Hochzeiten, romantische Honeymoons und glückliche Familienferien. Erleben Sie den „Matahari way of life“ und erwachen durch den Vogelgesang im tropischen Garten. Die morgendliche Yoga Lektion wird begleitet vom rauschenden Ozean. Die idyllischen Dörfer und die Umgebung können mit



In der Open Air Küche am Strand werden die Gäste in die Kochkunst eingewiesen.

dem Fahrrad ganz bequem entdeckt werden. Lassen Sie sich im preisgekrönten Parwathi Spa verwöhnen und schwelgen in einem eigens für Sie kreierten Gourmet Menu im Romantik Pavillon in einem der Gärten. Exotisch, großartig und märchenhaft, das ist Bali – die Insel der Götter – ein Paradies für alle Liebhaber der besonderen Küche.

Die Überraschung für alle Urlaubs- und Hobbyköche ist der neue Kochkurs, denn hier lernen Sie in Kürze die Kunst der asiatischen Küche. Chefkoch Komang Sujana und Gusti Ketut Darmayasa werden Sie in die Geheimnisse der originalen balinesischen Küche einweihen. Der Tag beginnt mit dem gemeinsamen Besuch des örtlichen Marktes. Dort finden Sie alles, was Sie für Ihren Kochkurs benötigen. Die Fülle und Auswahl der angebotenen Waren ist überwältigend. Chefkoch Komang Sujana berät Sie beim Kauf der Zutaten für Ihr Menü. In der Open Air Küche am Strand, mit Blick auf das offene Meer, werden die Gerichte zubereitet. Der Duft und Geschmack der traditionellen balinesischen Kräuter und Gewürze verleihen den Speisen die ganz besondere Note. Die Rezepte sind schmackhaft und leicht nachzukochen. Bei der Teilnahme erhalten Sie ein Zertifikat und ausgesuchte Kollektionen bewährter Rezepte, damit Sie Freunde und Familie in der Heimat mit den neu erworbenen Kochkünsten überraschen können. Sie werden sehen, Ihren selbst gemachten Versuchungen wird niemand widerstehen können.



Entspannung pur: Der wunderschöne Süßwasserpool des Luxus-Resorts lässt keine Urlaubswünsche offen.

## Matahari Beach Resort & Spa

■ **ADRESSE:**  
Matahari Beach Resort & Spa  
Jalan Raya Seririt – Gilimanuk  
Ds. Pemuteran Kec. Gerokgak  
Kab. Buleleng - 81155  
Bali/Indonesien  
■ **TELEFON:**  
☎ 00 62/36 29 23 12  
■ **MOBIL:**  
00 62/81 23 80 54 58  
■ **INTERNET:** www.  
matahari-beach-resort.com  
■ **E-MAIL:** info@  
matahari-beach-resort.com  
■ **KATEGORIE:** 5 Sterne

■ **BUNGALOWS:**  
4 Kategorien (50-100 qm)  
Alle Bungalows verfügen  
über Marmorterrasse, Mar-  
morbod mit integrierter pri-  
vater Außendusche, Kaffee-  
und Teezubereitungsmög-  
lichkeiten und vielem mehr  
■ **PREISE:** 157-358 US\$ pro  
Person und Nacht im DZ  
inkl. Frühstücksbuffet, zzgl.  
Steuern und Gebühren  
■ **ENTFERNUNG:** ca. 120  
Kilometer vom Denpasar  
International Airport

