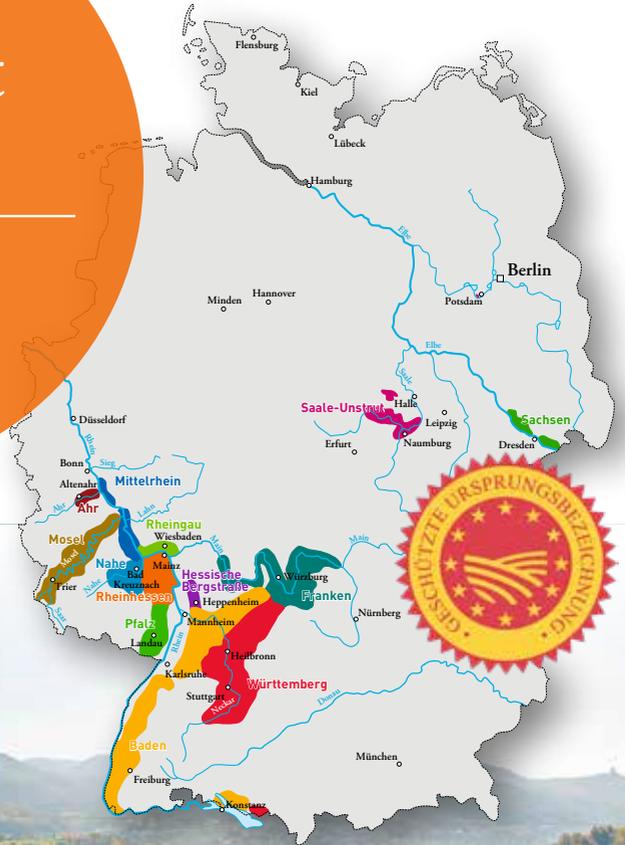


Weine mit Herkunft

Mit Geflügelrezepten & Weinempfehlungen



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de



DAS EU-SYSTEM DER GESCHÜTZTEN HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN

Lebensmittel und insbesondere Weine können geschmacklich in einem eindeutigen Zusammenhang mit ihrer Herkunft stehen. Sie sind für ihre Region typisch und wiedererkennbar. Zum Schutz dieser Produkte mit bestimmten Herkünften hat die Europäische Union daher EU-Gemeinschaftszeichen eingeführt. Sie gewährleisten, dass die Verbraucher sicher sein können, ein Produkt zu kaufen, das nachprüfbar aus der angegebenen Herkunft stammt. Das schafft Vertrauen und erleichtert die Auswahl. Die Gemeinschaftszeichen schützen die Produkte weltweit vor Missbrauch und Nachahmung und zeigen den Verbrauchern, dass es sich um qualitative hochwertige Produkte, die besonderen Anforderungen unterliegen, handelt.

Die Anerkennung als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe erfolgt im Rahmen eines mehrstufigen und sehr aufwändigen Verfahrens zunächst auf Ebene der jeweiligen Mitgliedsstaaten und anschließend auf EU-Ebene. Die genaue Spezifikation der jeweiligen Produkte wie Besonderheiten, Herstellungsart



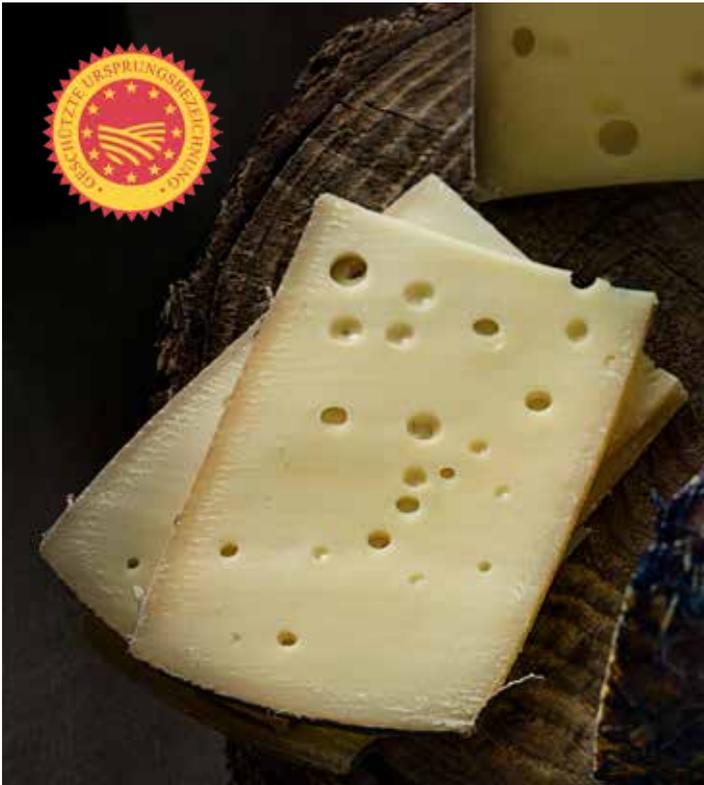
und -ort spielt eine zentrale Rolle. Die Anerkennung durch die EU endet mit der Aufnahme des Namens in ein öffentlich einsehbares EU-Register, in dem auch die Produktspezifikationen hinterlegt werden.

Bei der Verwendung aller Gemeinschaftszeichen muss immer ein erkennbarer Zusammenhang zwischen den Eigenschaften des Produkts und der Herstellung in der angegebenen Region oder dem Ort bestehen.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (G.U.)

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) muss der Zusammenhang zwischen den Produkteigenschaften und dem Ursprung besonders eng sein. Die Anforderungen an die Erzeugnisse

sind hier besonders hoch. So müssen nicht nur die Eigenschaften der Produkte ausschließlich oder überwiegend durch die geografische Herkunft sowie den natürlichen und handwerklichen Einflüssen in der Region bedingt sein, das Produkt muss auch in dem betreffenden Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt worden sein, und zwar nach einem anerkannten, dokumentierten Verfahren.





GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G.G.A.)

Bei der geschützten geografischen Angabe (g.g.A) muss mindestens eine der drei Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder

Herstellung) in einer bestimmten Region erfolgt sein. Es genügt, wenn sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft des Produktes aus der geografischen Herkunft ergibt. Manche Gattungsbezeichnungen stammen zwar aus geografischen Herkünften, sind aber inzwischen allgemein übliche Namen für Erzeugnisse oder Lebensmittel, die auf eine bestimmte Art und Weise hergestellt werden (z.B. „Emmentaler“, „Pils“). Sie sind daher nicht im Sinne dieser Regelungen geschützt.



DEUTSCHE WEINE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Die 13 Anbaugebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands – mit Ausnahme der beiden Regionen Sachsen und Saale-Unstrut. Verschiedene Bodenarten, deutliche regional-klimatische Unterschiede und gebietsspezifische Rebsorten prägen die sprichwörtliche Vielfalt der deutschen Weine. Die Namen dieser 13 Weinanbaugebiete sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) anerkannt. Das heißt, dass Weine, die den Namen der Region tragen, nicht nur zu 100 Prozent aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen müssen. Wer also sicher sein möchte, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu erwerben, achtet beim Einkauf darauf, dass die Region auf der Flasche steht.





REBSORTEN

Mehr als 100 verschiedene Rebsorten werden in den 13 deutschen Weinanbau-gebieten angepflanzt. Allerdings sind nicht alle Sorten in allen Regionen vertreten. Vielmehr setzen einzelne Anbaugebiete unterschiedliche Schwerpunkte. So dominieren beispielsweise an der Ahr und in Württemberg die roten Rebsorten, während an der Mosel, am Mittelrhein und im Rheingau der Riesling weit mehr als die Hälfte der Rebfläche mit Riesling bepflanzt ist.

Auch wenn die roten Rebsorten insgesamt in den letzten Jahren zugelegt haben, wird in Deutschland immer noch hauptsächlich Weißwein angebaut, der heute knapp

zwei Drittel der Weinbergsfläche ausmacht. Die wichtigste weiße Rebsorte ist der Riesling – mit fast der Hälfte der weltweiten Anbaufläche. Neben Müller-Thurgau und Silvaner sind auch Grau- und Weißburgunder von großer Bedeutung, die rund 10 Prozent der heimischen Rebfläche ausmachen. Bei den Rotweinen steht der Spätburgunder an der Spitze, Deutschland ist dabei der drittgrößte Produzent von Spätburgunder (Pinot Noir) weltweit. Eine wichtige Rolle spielen auch Dornfelder und regionale Spezialitäten wie Lemberger oder Trollinger.

Die Vielfalt der Rebsorten macht die Weine aus den 13 g.U.-Regionen zu idealen Speisebegleitern, zum Beispiel zu Geflügelgerichten. Auf den folgenden Seiten finden Sie dazu einige Anregungen.



Wein und Geflügel

ZU JEDER JAHRESZEIT DIE RICHTIGE WAHL

Bei der Weinauswahl zu Geflügelgerichten spielen die Art des Geflügels und die Zubereitung eine wichtige Rolle.

Zu zartem Hähnchenfleisch passen in der Regel trockene oder halbtrockene Weißweine, die nicht zu säurebetont sind, wie zum Beispiel Weißburgunder oder Silvaner. Dazu schmecken auch Roséweine, zumal, wenn das Fleisch gegrillt wurde.

Fettricheres Geflügel wie Ente oder Gans wird besser von fruchtigen, gehaltvollen Rotweinen wie Spätburgunder oder Lemberger begleitet. Das gilt auch für kräftig gewürzte Geflügelgerichte, die gut mit kräftigen Rotweinen harmonieren.

Eher süßliche Geflügelzubereitungen vertragen trockene Weißweine mit etwas mehr Säure, beispielsweise Riesling oder Grauburgunder. Gerichte mit einer säuerlichen Geschmackskomponente mögen dagegen Weißweine mit wenig Säure.

Zu exotisch gewürzten Speisen, zum Beispiel zur asiatischen Küche, empfehlen sich Rieslingweine mit etwas Restsüße oder Bukettsorten wie Gewürztraminer oder Scheurebe.



Coq au Riesling

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Huhn, 0,4 l Riesling, 0,2 l Sahne, 1 kl. Glas Cognac, 2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe, 1 Eigelb, ½ Bund Petersilie, 1 EL Mehl, 50 g Butter,
2 EL Olivenöl zum Anbraten, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Huhn zerlegen. In einem großen Bräter ca. 50 g Butter mit 2 EL Olivenöl erhitzen und die Hühnerstücke darin hellbraun anbraten (ohne Deckel). Leicht salzen.
2. Schalotten fein hacken, Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie hacken und alles zum Fleisch geben. Kurz bei geschlossenem Bräter mitdünsten. Cognac darüber gießen und anzünden (flambieren). Mit ½ l Riesling ablöschen und eine halbe Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach Bedarf noch einmal etwas Wein angießen und ca. 10 Minuten weiter köcheln.
3. Hühnerstücke herausnehmen und kurz warm stellen. 1 EL Mehl mit 1 Eigelb und der Sahne verrühren und mit dem Schneebesen unter die Sauce schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerstücke wieder in den Topf geben. Sofort servieren.

Dazu passen Bandnudeln.

Variante:

150 g frische Champignons in
50 g Butter braten und zugeben.

Weinempfehlung:
Ein trockener
Riesling







Hähnchenstrudel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Hähnchenbrust, 1 Rolle Blätterteig, 2 Zwiebeln, 2 reife Tomaten, 40 g Kräuterbutter, 2 EL Tomatenmark, ½ Bund frisches Basilikum, ½ TL Sambal Oelek, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Kräuterbutter anbraten. Die Zwiebeln würfeln, zugeben und mit anrösten. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum zupfen, waschen und in Streifen schneiden. Die Tomatenwürfel, das Tomatenmark, das Sambal Oelek sowie das Basilikum hinzugeben. Den Backofen auf auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, das angebratene Fleisch auf der vorderen Hälfte verteilen und vorsichtig aufrollen wie einen Strudel.
3. Den Hähnchenstrudel für 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldgelb ist.

Weinempfehlung:
Ein trockener
oder halbtrockener
Trollinger



Putenbraten mit Kräuterkruste

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Putenbrust am Stück, 0,25 l Weißwein, 0,25 l Gemüsebrühe,
4 Tomaten, 4 Scheiben Toastbrot, 2 Eier, 2 Zwiebeln,
75 g geriebener Emmentaler, 1 Stange Porree, 1 Bund Schnittlauch,
2 EL Olivenöl zum Bestreichen, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch waschen, trockentupfen und längs eine tiefe Tasche einschneiden. Das Toastbrot zerbröseln. Kräuter waschen und hacken, Zwiebeln schälen und würfeln.
2. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Brot mit den Kräutern, den Zwiebeln, dem Käse und den Eiern in eine Schüssel geben, sorgfältig vermischen und würzen. $\frac{2}{3}$ dieser Masse in die Putenbrust füllen. Die Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchegarn kreuzweise verschnüren. Den Braten in einen Bräter legen und mit Öl bestreichen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde braten. Nach und nach Weißwein und Gemüsebrühe angießen.
4. Das Gemüse putzen und waschen. Porree in Stücke schneiden und mit den ganzen Tomaten nach 30 Minuten zum Braten geben.
5. Das übrig gebliebene Drittel der Kräutermasse ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Braten streichen und fertig braten.

Mit dem Gemüse auf Teller anrichten und servieren. Dazu passt Reis.

Weinempfehlung:
Ein trockener
Grauburgunder
oder Chardonnay





Weinempfehlung:
Ein halbtrockener
oder lieblicher
Riesling



Hähnchenpfanne mit Kokos

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Hähnchen- oder Putenbrust, 500 g Bandnudeln, 2 rote Paprika, 4 Möhren, 1 Kopf Broccoli, 1 kl. Dose Gemüsemais, 150 g Erdnüsse, 1 Dose Kokosmilch, 4 TL Erdnussbutter, 0,1 l Gemüsebrühe, 1 EL Butter zum Anbraten, Sojasauce, Salz, Pfeffer, Currypulver

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Broccoli in kleine Röschen zerteilen. Die Erdnüsse klein hacken.
2. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen.
3. Das Fleisch in Streifen schneiden und in einer Pfanne goldbraun braten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer würzen und zugeben. Mit der Gemüsebrühe angießen und Geflügelstreifen und Gemüse etwa 5 – 8 Minuten weiter garen.
4. Die Kokosmilch sowie die Erdnüsse hinzufügen und mit Currypulver, Erdnussbutter und Sojasoße verfeinern. Etwas einreduzieren lassen.
5. Die Nudeln in die Pfanne geben, gut vermischen und servieren.





WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

www.deutscheweine.de

www.germanwines.de