

«**KONZEPT KF1**»

Die Kombination von Wein und Speisen in der Gastronomie

(ein praxisorientiertes System)



Unit 7

Diplomarbeit

(Vorab als Zusammenfassung)

Kandidatennummer: 15003937

**Eingereicht am 24. Dezember 2018 an die Weinakademie Österreich,
Seehof, Hauptstrasse 31, AT-7071 Rust**

ZUSAMMENFASSUNG MEINER DIPLOMARBEIT

Die eingereichte Diplomarbeit ist Teil eines umfassenden Konzeptes – oder vielleicht eher einer Philosophie – welches ich für das Gastgewerbe zum Thema **Wein** erarbeitet habe. Abgehandelt wird die Dokumentation in meiner Arbeit unter dem Namen «**KF1**».

Diverse Weiterbildungen in Sachen Wein (Wädenswil: Degustationskurse mit Hans Bättig // WSET Level 3 & 4) und meine fundierten Kenntnisse in der Gastronomie und im Küchenbereich haben dann dazu geführt, dass ich die Ausarbeitung eines solchen Konzeptes ins Auge gefasst habe. Mit ein Grund war aber auch, dass sich punkto „Foodpairing“ kaum ein vernünftiges Konzept finden liess, welches im Gastgewerbe auch wirklich angewendet werden konnte. Und dies obschon das Internet eine unglaubliche Fülle an Ratschlägen zu diesem Thema bereithält und zudem einige (teilweise gute) Bücher auf dem Markt vorhanden sind.

Mein Konzept umfasst die ganze gastronomische Palette, welche unter der Sparte Wein versammelt ist: Einkauf, Lagerung, Verkauf und «Food and Wine Pairing». Wobei meine Diplomarbeit sich auf den letzten Punkt der Kette – die Kombination von Wein und Speisen – beschränkt. Das vollständige Konzept wäre angesichts der vorgegebenen Kriterien viel zu umfassend und komplex gewesen. Und auch so musste ich mich inhaltlich nochmals deutlich beschränken.

Eigentlich kurios, aber erst durch einen Vortrag von Tim Hanni in den 1990ern im Dolder Grand in Zürich, wurde ich auf dieses Thema überhaupt aufmerksam. Tim Hanni, ein amerikanischer «Master of Wine», stand damals in den Diensten der kalifornischen Beringer Vineyards, welcher heute in den australischen Konzern «Treasury Wine Estate» einverleibt ist. Tim Hanni selber hat in den USA inzwischen eine eigene Beratungs- und Schulungsfirma im Weinsektor.

Er propagierte damals uns Restaurateuren eine fast revolutionäre Gestaltung der Weinkarte, und zwar so überzeugend, dass ich seinen Vorschlag im eigenen Betrieb augenblicklich umsetzte. Auf einer waagrechten Skala gruppierte er die leichtesten Weine auf der linken Seite und die schwersten auf der Rechten, mit zwei weiteren Abstufungen dazwischen. Und zwar ausnahmslos für alle Kategorien (Rot- & Weissweine, Süssweine, Schaumweine, gespritete Weine).

Anschliessend wurden die Weine nach Land, Region, Unterregion auf eine der vier Kategorien verteilt. "**Light, fruty, off-dry wines**" oder „**Light, dry wines**“ waren zum Beispiel zwei seiner Bezeichnungen für die Weingruppierungen. Somit wusste der weinaffine Gast gleich welche Art von Wein er beim Durchblättern der Weinkarte gerade betrachtete, sowie aus welchem Land und aus welcher Region dieser stammte. Zu bestimmen, was der Gast sonst noch über den Wein wissen sollte, blieb dann den einzelnen Betriebsinhabern überlassen.

Der Erfolg nach der Umstellung in meinem Betrieb war durchschlagend: die Gäste akzeptierten die neue Präsentation sofort und adaptierten die Idee in ihren Weinbestellungen, und für den Betrieb bedeutete es relativ rasch eine höhere Rendite. Es entstand ganz automatisch eine wesentlich strukturiertere und professionellere Weinkultur – angefangen schon beim Einkauf.

Dieser spezielle Aufbau der Weinkarte ist ein wesentlicher Punkt aus dem Konzept „KF1“. Es ist quasi die Grundlage des Systems auf Seite **Wein**.

Damit man aber überhaupt irgendetwas kombinieren kann, braucht es natürlich immer mehrere Komponenten. Und in unserem Beispiel ist das fehlende Glied konsequenterweise die Küche. Doch wie kombiniert man jetzt die Speisen mit den in Gruppen eingeteilten Weinen? Die wohlüberlegte Antwort dazu: indem man ebenfalls die Speisen in Gruppen einteilt, und diese dann den Weinkategorien gegenüberstellt. Also genau die Idee von „KF1“: vordefinierte Basiskomponenten aus Wein und Küche werden nach einem ausgeklügelten System zu einem im Minimum vertretbaren Geschmackserlebnis kombiniert.

Das Problem dabei: eine Einteilung der Küche, so wie ich sie mir vorstellte, existierte nirgends. Sie musste neu erarbeitet werden. Eine wesentliche Hilfestellung zu diesem Unterfangen erhielt ich durch den „Pauli“ (Ausgabe 2016), dem offiziellen Lehrbuch in der Ausbildung der Schweizer Kochlehrlinge. Dort fand sich eine Auflistung der Gartechniken mit den zugehörigen Lebensmitteln, die mit jeweils einer (oder mehreren) dieser Gartechniken verarbeitet wurden. Ich übernahm dieses Schema gerne als willkommene Grundlage.

Das bedeutete, dass ich nun die wichtigsten Lebensmittel, verwendet für die Zubereitung der diversen Gerichte, einer oder eben mehreren der Gartechniken zuteilte. Nur, um die Speisen endgültig mit den Weinen zu kombinieren, ist eine solche Auflistung noch in keiner Weise ausreichend. Es fehlten ganz wesentliche Komponenten, welche in einem zweiten gedanklichen Schritt berücksichtigt werden mussten.

Dazu lieferte diesmal der WSET die Vorlage. In einem Nachtrag vom 1. August 2012, welcher uns im Zuge der Ausbildung zum Level 3 und 4 ausgeteilt worden ist, schrieb der WSET eine ausgezeichnete Arbeit bezüglich der Kombination von Wein und Speisen. Sie behandelt die verschiedenen Geschmackskomponenten und Geschmacksintensitäten der Gerichte. Acht davon sind für das „Foodpairing“ nach „KF1“ relevant. Es sind dies: **süss, umami, salzig, sauer, bitter, intensive Aromen, fettig/ölig** und **scharf**.

In meiner Tabelle werden diese Eigenschaften senkrecht aufgelistet und waagrecht dazu die Gartechniken. So entstehen, analog einem Schachbrettfeld, einzelne Kästchen. Diese können nun - im Schnittpunkt der (senkrechten) Geschmackskomponenten und der (waagrechten) Gartechniken - zum Beispiel folgende Inhalte haben: „**pochiert / Umami**“ oder „**gebraten / salzig**“, usw. **Und diese Kästchen sind nun mit den verschiedenen Weinkategorien kombinierbar**. Die Kästchen werden jetzt den Weinkategorien zugeteilt: „**pochiert / Umami**“ der Weißwein Kategorien 1 und 2 (Stahltankausbau) und „**gebraten / salzig**“ der Rotwein Kategorie 3 (gute Säure, fruchtig – mässig in Alkohol und Tanninen).

Nach diesem System können problemlos beliebige Wein- und Speiskarten zusammen kombiniert werden. Die Weine eines Betriebes werden schlicht den vordefinierten Weinkategorien und die Speisen den Gartechniken und Geschmackskomponenten zugeteilt – analog dem oben dargestellten System Das heisst somit nichts anderes, als dass „KF1“ ein völlig betriebsunabhängiges, frei einsetzbares „Foodpairing“ – System ist.

Ich freue mich deshalb, Ihnen meine Diplomarbeit über dieses Thema zu präsentieren. Es hat mich enorm gereizt diese Idee umzusetzen, und nach meiner Meinung kann sich das Resultat auch sehr gut sehen lassen. Zumal „KF1“ in der Praxis bereits funktioniert. Wie meine Diplomarbeit nun im Rahmen der Unit 7 beurteilt werden wird, ist für mich eine beruflich sehr interessante, äusserst spannende, aber auch emotionale Angelegenheit.