

Der Weinkühlschrank als Eyecatcher und Statussymbol. Die 400er-Serie von Gaggenau macht schon beim Hinschauen Lust auf Wein



PASSENDES ZUHAUSE FÜR EDLE TROPFEN

Wer auf gute Weine steht und diese auch richtig lagern und servieren will, der sollte sich einen Weinkühlschrank zulegen. VON OLIVER SCHEIBER

» „Wein ist Emotion, Wein muss Spaß machen“, sagt Roman Bolschetz, Sommelier und Restaurant-Manager im Palais Hansen Kempinski in Wien. Aber Wein ist auch ein lebendes Produkt und muss sich wohlfühlen. Das betrifft sowohl die Lagerung, die richtige Servier- bzw. Trink-Temperatur wie auch das passende Glas. Für den Weinliebhaber stellt sich nun die Frage, wie man den Wein am besten auf Serviertemperatur bringt und wie man ihn am besten aufbewahrt, um das edle Getränk bestmöglich zu verwöhnen. Hier kommt der Weinschrank ins Spiel. Dabei unterscheidet

man grob zwischen Weinkühlschränken und Weinklimaschränken. „Die wichtigste Funktion eines Weinkühlschranks ist es, Weine auf ihre richtige Serviertemperatur zu kühlen, um geschmacklich das meiste aus dem Wein herauszuholen“, sagt Rebekka Weiss vom schwedischen E-Commerce-Unternehmen LSBolagen.com, das auch die auf Weinschränke spezialisierte Plattform diweinlageristen.at betreibt. Allerdings benötigen verschiedene Arten von Wein verschiedene Serviertemperaturen (siehe auch Seite 110). Will man nun verschiedene Arten kühlen, braucht man einen »

Weinkühlschrank mit mehreren Temperaturzonen. „Normalerweise haben Weinkühlschränke eine bis zwei Temperaturzonen, mittlerweile sind aber auch immer häufiger Weinkühlschränke mit drei Temperaturzonen zu finden“, sagt Weiss. Wichtig ist, dass die Lagerung/Kühlung von Weinen in einem Weinkühlschrank maximal ein Jahr dauern sollte.

WEINKLIMASCHRANK. Will man Weine allerdings längerfristig lagern, sollte man stattdessen in einen Weinklimaschrank investieren. Seine Funktion ist es, Weine über längere Zeit in perfekten Bedingungen – wie in einem Weinkeller – zu lagern.

Weinklimaschränke folgen immer den fünf goldenen Regeln der Langzeit-Weinlagerung:

→ 1. **Konstante Temperatur**

Wein wird am besten bei einer konstanten Temperatur von 12 bis 14 Grad gelagert.

→ 2. **Keine Vibrationen**

Sie schaden dem Wein und sollten des-

halb so weit wie möglich vermieden werden. Regalböden aus Holz absorbieren Vibrationen besser als Regalböden aus Metall und sind deshalb vorzuziehen. Bei Weinkühlschränken mit Kompressorkühlung ist es wichtig, dass der Kompressor mit einer Dämpfung ausgestattet ist oder als vibrationsfrei bezeichnet wird.

→ 3. **Kein Licht**

Licht beschleunigt den Reifungsprozess von Wein auf unvorteilhafte Weise und deshalb sind Weinklimaschränke immer mit einer soliden Tür oder einer Glastür mit UV-Schutz ausgestattet.

→ 4. **Keine Gerüche**

Oftmals nimmt die Qualität des Korkens mit der Zeit ab und lässt dann Luft in die Flasche. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass man den Weinkühl-/Weinklimaschrank sauber und geruchsfrei hält.

→ 5. **Richtige Luftfeuchtigkeit**

Das Bouquet des Weines reift durch eine Reduktion, die frei von Sauerstoff erfolgen muss. Damit der »

WEINKLIMA



mQuvée WineStore 177: eine Zone (5-20 Grad) für 124 Flaschen, für den Einbau oder auch freistehend, Kompressorkühlung. UVP: 1.699 €



Liebherr WKt 4552 GrandCru: eine Zone (5-20 Grad) für 201 Flaschen, Fresh Air Aktivkohlefilter, Kompressorkühlung. UVP: 1.683 €

EINSTEIGER



Caso WineDuett 120: zwei Zonen (7-18 Grad) für Weiß- und Rotwein mit je 6 Flaschen, elektronische Kühlung. UVP: 279,99 €



Caso WineDuett Touch21: zwei Zonen (7-18 Grad) für Weiß- und Rotwein für 21 Flaschen, elektr. Kühlung. UVP: 349,99 €



Silva WKS 1-36: eine Zone (5-18 Grad) für 34 Weinflaschen, elektronische Temperaturregelung, Kompressorkühlung. UVP: 329 €



Severin KS9894: eine Zone (5-18 Grad) für 33 Flaschen, LED-Innenraum-Beleuchtung, Kompressorkühlung. UVP: 259 €



Cavin Northern Collection 28: eine Zone (12-18 Grad), 28 Flaschen, 6 Böden aus Holz, elektr. Kühlung. UVP: 349 €

Korken nicht austrocknet und anfängt, luftdurchlässig zu werden, ist es wichtig, dass der Wein bei einer Luftfeuchtigkeit von über 50 Prozent gelagert wird. Ein echter Weinkeller hat immer eine Luftfeuchtigkeit von 50 bis 75 Prozent, diese sollte also auch in einem Weinklimaschrank herrschen.

KÜHLEN ODER LAGERN? Hat man sich nun zum Kauf eines Weinschranks entschlossen, sollte man sich vorher einige grundsätzliche Dinge überlegen, rät Expertin Weiss. Zuerst einmal: Soll der Wein nur gekühlt oder längerfristig gelagert werden? Oder beides? Wie viele Temperaturzonen werden benötigt? Wenn der Weinkühlschrank für die Lagerung von Rot- und Weißweinen gleichzeitig vorgesehen ist, sind zwei Temperaturzonen vorzuziehen, sonst genügt eine Temperaturzone voll und ganz. Drei Temperaturzonen bieten die Möglichkeit, den Wein auf drei verschiedene Serviertemperaturen zu kühlen. Welche Menge Wein soll gekühlt oder gelagert werden? Weiss empfiehlt, sich einen Weinkühlschrank zuzulegen, der 20 Prozent mehr Flaschen fasst als beim Kauf „benötigt“. „Wenn man erst einmal damit angefangen

hat, Weine zu sammeln, fällt es oft schwer, aufzuhören.“ Und schließlich, wo soll der Weinkühlschrank/Weinklimaschrank platziert werden? Ein Weinkühlschrank muss in einem Raum mit Zimmertemperatur stehen, d. h. wärmer als 15 Grad, sonst funktioniert er nicht optimal. Die meisten Weinklimaschränke sind mit einem Gefrierschutz ausgestattet, die selbst eine Aufstellung bei kühleren Umgebungstemperaturen (Garage oder Keller) ermöglichen.

FÜNF TYPEN. Bei der Auswahl des perfekten Gerätes stehen fünf verschiedene Typen zur Verfügung.

→ **Freistehender Weinkühlschrank:** Die häufigste Art von Weinkühlschränken. Ideal für Einsteiger, denen es hauptsächlich um die Kühlung von Wein geht und nicht um den Weinkühlschrank als Einrichtungsdetail. Er braucht einen freien Raum von etwa 10 cm rund um sich, damit die Belüftung korrekt funktioniert. Freistehende Weinkühlschränke sind normalerweise mit Kompressorkühlung ausgestattet. Es gibt sie aber auch mit thermoelektrischer Kühlung. Diese sind dank ihrer Kühltechnik meist sehr leise und preiswert, dafür aber besonders



Sommelier Roman Bolschetz empfiehlt auch für zu Hause einen Weinkühlschrank: So werden die Weine perfekt gelagert und behalten ihr volles Aroma

HIGH-END

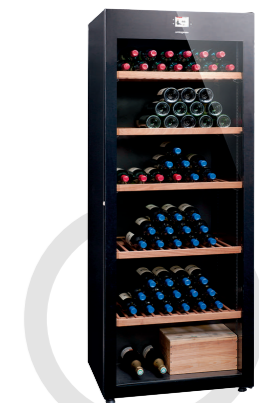
mQuvée Wine-master- Exclusive 97T: 3 Zonen (11-20 Grad, 5-10 Grad, 11-13 Grad), 13 Holzböden und 1 Präsentationsboden, einbaufähig. UVP: 2.599 €



Caso WineComfort 180: 2 Zonen (5-20 Grad) für 180 Flaschen, Sensor-Touch-Steuerung, aktive Lüfter je Temperaturzone. UVP: 1.600 €



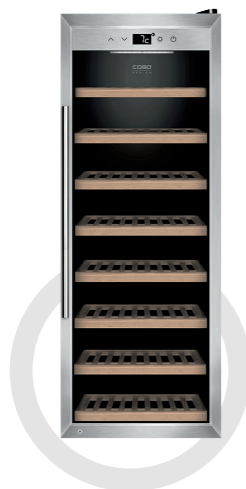
Avintage Diva Evolution DVA305G : 1 Zone (8-18 Grad) für 294 Flaschen, ideal für die Langzeitlagerung, Raumtemperatur von 0-32 Grad. UVP: 2.199 €



Liebherr WTes5872 Vinidor: 3 Zonen (5-20 Grad) für 178 Flaschen, Fresh Air-Aktivkohlefilter. UVP: 3.420 €



MITTELKLASSE



Caso WineSafe 43: eine Zone (5-20 Grad) für 43 Flaschen, mit Sensor-Touch-Steuerung und Kompressorkühlung. UVP: 720 €



Liebherr WTb 4212 Vinothek: 6 Zonen (5-18 Grad) für 200 Flaschen, oben z.B. 18°C für Rotweine, unten 5°C für Sekt. UVP: 1.367 €



Silva WKS 1-102: 2 Zonen (5-12 Grad und 12-18 Grad) für 102 Flaschen, absperbar, 5 Holzböden sowie Kompressorkühlung. UVP: 729 €



Climadiff CV41DZX: 2 Zonen (5-10 Grad/ 10-20 Grad) für 40 Flaschen, Anti-Vibrationssystem, Kompressorkühlung. UVP: 499 €

FOTOS: HERSTELLER, GERHARD DEUTSCH

auf eine Platzierung in der richtigen Umgebung angewiesen.

→ **Einbau-/Unterbau-Weinkühlschrank:** Sie werden unter der Arbeitsplatte in der Küche eingebaut und lassen sich leicht, ähnlich wie ein Geschirrspüler, installieren. Die Belüftung erfolgt über einen Sockel von vorne.

→ **Integrierbarer Weinkühlschrank:** Diese werden in Hochschränke eingebaut und sind die exklusivste Art von Weinkühlschränken, da sie sich besonders nahtlos ins Küchenbild einfügen. Der Einbau erfolgt ähnlich dem eines Einbau-Backofens mit gewissen Anforderungen (freier Platz nach hinten, oben und unten). Kleinere integrierbare Weinkühlschränke haben aus ästhetischen Gründen oftmals dieselben Maße wie Einbau-Backöfen und -Mikrowellen, damit diese schön symmetrisch neben- oder übereinander platziert werden können.

→ **Weinklimaschrank:** siehe Seite 106.
→ **Multifunktionsweinklimaschrank:** Eine Kombination aus Weinkühl-

und Weinklimaschrank, die besonders beliebt in der Gastronomie ist. Im Multifunktionsschrank können Weine gleichzeitig gekühlt und gelagert werden. Die Zonen für Kühlung und Lagerung sind voneinander getrennt und speziell an die jeweilige Funktion der Temperaturzone angepasst.

IDEAL FÜR ZUHAUSE. „Ein Weinkühlschrank zu Hause zahlt sich definitiv aus“, sagt auch Sommelier Bolschetz. Wenn man eine gute Flasche geschenkt bekommt, die man nicht gleich trinkt, steht sie entweder bei Zimmertemperatur herum oder kommt in den Kühlschrank. „Man hat dann einfach nicht mehr diesen Wow-Geschmack, den ein guter Wein haben sollte. Ich habe auch einen daheim, mit zwei Klimazonen für 34 Flaschen.“ Außerdem schaue es schön aus und werte die Wohnung auf. „Und man brauche keine Angst mehr zu haben, dass einem die Flaschen kaputt gehen.“

„WEIN MUSS SPASS MACHEN“

Was heißt belüften? Was ist dekantieren? Welcher Wein braucht welche Temperatur? Sommelier Roman Bolschetz erklärt, was man beim Weintrinken beachten sollte.

» Keine Angst vor dem Weintrinken. Das rät Roman Bolschetz, Sommelier und Restaurant-Manager im Palais Hansen Kempinski in Wien. Wein muss Spaß machen, der Genuss steht im Vordergrund. „Der erste und wichtigste Schritt ist zu erkennen, was einem schmeckt und was nicht. Der Rest kommt dann von selbst.“

Wie geht man nun mit seinen edlen Tropfen zu Hause am besten um? Will man den Wein lagern, ist die Temperatur entscheidend. „Idealerweise dunkel und bei einer konstanten Temperatur zwischen 12 und 14 Grad“, sagt Bolschetz. „Wenn ich aber eine Flasche kaufe, die ich am Wochenende trinke, kann man sie gleich im Kühlschrank runterkühlen.“ Wo wir schon bei der richtigen Trinktemperatur

wären: Leichte Weißweine sollten bei 4 Grad genossen werden, kräftige zwischen 6 und 8 Grad. Rotweine entfalten sich am besten bei 12–17 Grad. „Wir Österreicher trinken die Weine generell viel zu jung, viel zu früh und leider viel zu kalt bzw. beim Rotwein viel zu warm“, sagt Bolschetz. „Und es gibt nichts Grauslicheres als einen warmen Rotwein.“ Wein zieht im Glas und in der Karaffe noch einmal Temperatur an, was man auch mitbedenken sollte.

LUFT UND KARAFFE. Grundsätzlich empfiehlt der Sommelier, Weine zu belüften bzw. zu dekantieren. Belüften heißt, den Wein in eine Karaffe zu gießen, damit er „durchatmen“ und Kraft tanken kann. „Das würde ich bei

Weißweinen empfehlen, die in Holz ausgebaut sind, und bei älteren Weißweinen. Einem Chardonnay oder Grünen Veltliner tut das sehr, sehr gut. Abraten würde ich bei jungen Weinen wie Riesling, die brauchen das nicht, die freuen sich, wenn sie die Frische und die Säure behalten.“ Dekantieren sollte man alle gereifteren (Rot-)Weine. Man trennt dabei den Wein vom Depot, „den kleinen Flankerln im Wein“, wie Bolschetz sagt.

Was tun mit offenen Flaschen? „Weißwein sollte man geschlossen wieder in den Kühlschrank geben, beim Rotwein kann man den Korken noch einmal draufdrücken und bei Zimmertemperatur belassen. Wenn der Wein in der Karaffe war, am besten austrinken.“



Sommelier Roman Bolschetz liebt es, bei den Gläsern zu experimentieren.

1. Champagner- oder Weißwein-Glas: für leichte frische Weißweine
2. Shiraz-Glas: ideal für spanische Weine und Weine, die etwas mehr Kraft und Struktur haben
3. Burgunder-, Chardonnay- oder Grand-Cru-Glas: passend auch für Jahrgangs-Champagner
4. Pinot-Noir-Glas: auch für gereifte Weißweine wie Grüner Veltliner
5. Bordeaux-Glas: für kraftvolle intensive Rotweine