



## Weinprinzessin adelt kesse Kombinationen

**GENUSS** Henrike Heinicke untermauert Eberhard Schells Erfahrungen zum Zusammenspiel von Wein und Schokolade mit einer Bachelor-Arbeit

Von unserem Redakteur  
Kilian Krauth

Am Anfang war „ein Bauchgefühl“, sagt Eberhard Schell – und schiebt spitzbübisch „natürlich auch eine feine Zunge“ nach. „Jetzt habe ich sogar die wissenschaftliche Bestätigung, dass ich mit meinen kessen Kombinationen richtig liege.“ Als der Gundelsheimer Konditormeister mit der damaligen Weingärtnergenossenschaft Neckarsulm-Gundelsheim und der Weinbauschule Weinsberg erste Experimente zur Kombination von Wein, Essig und Schokolade wagte, erntete er noch so manches müde Lächeln. „Passt das, geht das, wie kann man nur?“ Innerhalb von 25 Jahren hat sich der heute 56-jährige Schokolatier auf diesem Feld zum gefragten Experten entwickelt. Schell arbeitet mit über 150 Winzern in ganz Deutschland zusammen, hält Proben ohne Ende, Workshops auf Messen, wird als Attraktion auf Kreuzfahrtschiffe geladen und sollte Mitte März mit dem Deutschen Weininstitut in Moskau ganz groß den Riesling feiern, wenn ihn am Vorabend des Abflugs nicht die Nachricht ereilt hätte: wegen Corona abgeblasen!

**Doppel-Dozent** Nebenbei führt er mit Ehefrau Annette am Stammsitz in der Gundelheimer Schlossstraße ein Café plus Pension, fabriziert in seiner neuen Manufaktur 20 eigene Schokoladensorten, hat – unter anderem mit Star-Sommeliere Natalie Lump – zwei Bücher geschrieben und wirkt als Doppel-Dozent an der Universität Hohenheim und an der Hochschule Geisenheim. Eine Studentin hat sich dabei so sehr für

das Metier begeistert, dass sie im Rahmen ihres Studiums der Internationalen Weinwirtschaft über die Kombination von Wein und Schokolade sogar ihre 173 Seiten starke Bachelorarbeit geschrieben hat: Henrike Heinicke aus Bopfingen bei Aalen. Nach dem mit Bravour bestandenen Examen darf sie seit dem Valentinstag einen Bachelorhut tragen – und bereits seit Dezember die Prinzessinnenkrone des Weinbauverbandes Württemberg. Ihr Wissen über Wein und Schokolade kann die 23-Jährige ab Herbst in Wien weiter vertiefen. An der dortigen Universität für Bodenkultur, kurz Boku, strebt sie den Master in Ernährungswissenschaften an.

**Bewegte Biografie** Wie eine Ostbäblerin zum Wein kommt? Nicht etwa über das nahe Remstal, sondern – über Australien. Dort hat Henrike Heinicke als 16-jährige Austauschschülerin im Fach Agriculture erstmals Trauben gelesen. Ihre Liebe zum Riesling hat sie als Praktikantin und Werkstudentin in halb Europa und in den USA professionalisiert: vom Weinimporteur Orbis Vini und Onliner-Händler Vincampo in Mainz über Schlossadler International Wines in Kalifornien, die französische Genossenschaft Les Vignerons de Buxy, Prinz von Heesen im Rheingau, Manincor in Südtirol, Bodega Macia Batle auf Mallorca und nicht zuletzt bei Riesling-Guru Hans-Peter Wöhrwag in Untertürkheim.

Wie wohl ihr Lieblingswein, der Riesling, zu einer Wiener Sachertorte schmeckt? Dies kann Henrike Heinicke spätestens im Herbst ausprobieren. Wie Edel-Schokoladen mit bestimmten Rebsorten harmonisieren? Das weiß sie inzwischen besser als die allermeisten Feinschmecker.

Selbst Schokolatier Eberhard Schell wüsste nicht, dass sich jemand sensorisch „in dieser Tiefe so intensiv damit beschäftigt“ hätte.

Henrike Heinicke ließ für ihre 165 Seiten starke, übrigens ganz in schwarz gebundene Bachelorarbeit zunächst durch ein Dutzend Profis detaillierte Aromen- und Geschmacksprofile von sechs Schokoladen und vier Weinen definieren. Danach hat sie Kombinationen gebildet – und zwar auf der Basis zweier Theorien: Food Pairing geht davon aus, dass Lebensmittel mit denselben oder ähnlichen Aromakomponenten harmonisieren und sich diese mitunter gegenseitig verstärken. Food Completing besagt, dass verschiedene Aromen spannende Kontraste bilden oder sich gegenseitig ergänzen. Dass die ausgewählten Pärchen tatsächlich passten, konnten 81 unbefangene Tester mit kleinen Abstrichen weitgehend bestätigen. Gefragt waren dabei Aussehen, Geruch, Geschmack und das Mundgefühl.

**Mehrwert** Zentrale Erkenntnis: „Je höher die Qualität der Produkte, um so besser passt.“ Und: Die passende Schokolade kann den Weingenuss tatsächlich steigern. „Getrübt wird er für manche durch feste Partikel, etwa Nüsse“, erklärt die Expertin, wobei Schell hier mehr differenziert als die Probanden (siehe unten). Bei Rotweinen hielt sich für die Tester der Mehrwert durch die Schokolade in Grenzen. Weißweinsorten hingegen ergeben offenbar spannendere Kombinationen, sei es durch die Säure und Zitrusaromen des knackigen Rieslings oder durch den Schmelz des runden Burgunders. Nicht zu vernachlässigen sei beim perfekten Genuss die Temperatur und damit die Jahreszeit.

Weinprinzessin  
Henrike Heinicke,  
Schokolatier  
Eberhard Schell.  
Fotos: Andreas Veigel

Im  
Blick-  
punkt

„Ich bin immer auf der Suche nach einer neuen kulinarischen Entdeckung.“

Henrike Heinicke

„Wüsste nicht, dass sich jemand sensorisch in dieser Tiefe so mit dem Thema beschäftigt hätte.“

Eberhard Schell

„Nur bei hoher Qualität können Verbindungen gelingen.“

Henrike Heinicke

„Bukettsorten wie Traminer, Muskateller und Scheurebe laufen mit Schokolade zu geschmacklichen Höchstleistungen auf.“

Eberhard Schell

„Im Prinzip gilt aber immer noch: Probieren geht über Studieren.“

Eberhard Schell

## Tipps für glückliche Verbindungen

*Faustregeln zur richtigen Kombination von Wein und Schokolade*

**GENUSS** Wer sich auf das Abenteuer einlässt, Schokolade mit Wein zu kombinieren, sollte laut Henrike Heinicke und Eberhard Schell grundsätzlich folgendes beachten: In einem ersten Schritt wird allein der pure Wein probiert und geschluckt. Danach lässt man die Schokolade im Mund schmelzen bis sie den ganzen Mundraum auskleidet, aber Obacht: nicht schlucken! Danach nippt man wieder am Wein, mischt ihn im Mund in aller Ruhe mit dem Schokoladenbrei und schluckt das Ganze schließlich runter. Nach fünf Sekunden empfiehlt sich ein weiterer kleiner Schluck Wein, ganz einfach, um das Geschmackserlebnis zu verstärken.

Im Prinzip gilt laut Schell: „Probieren geht über Studieren.“ Dennoch nennt er in seinen Seminaren und Veröffentlichungen einige Grundregeln, die sich mit den Erkenntnissen von Studentin Henrike Heinicke decken.

■ **Kräftige Weißweine** der Burgunderfamilie oder vom Riesling, die teils im Holz ausgebaut wurden, eine dezente Säure haben oder mitunter cremig anmuten, lassen sich laut Schell „wunderbar“ mit Milchschokoladen von 32 bis 49 Prozent zusammenbringen, nicht zuletzt wegen der Aromen von Karamell, Butter und Vanille.

■ **Fruchtige Weißweine** mit etwas Restsüße passen zu Schokoladen im edelherben Bereich mit einem Kakaanteil von 55 bis 75 Prozent, wobei diese durchaus Fruchtsäuren, aber keine zu

hohen Kakaosäuren haben sollten, „sonst beißen sie sich mit der Weinsäure“. Zu fruchtigen Weißweinen passen laut Schell aber auch Milchschokoladen, vor allem wenn sie Salz und Fruchtanteile enthalten.

■ **Weißer Bukettsorten** wie Traminer, Muskateller und Scheurebe laufen mit Schokoladen nahezu jeder Art zu „geschmacklichen Höchstleistungen“ auf.



Inhaltsstoffe wie Haselnüsse, Trockenfrüchte und Gewürze können den Genuss fördern, aber nicht immer.

„Liebliche Tropfen passen zu weißen Schokoladen genauso wie zu edelherben Sorten mit hohem Kakaanteil. „Betörend“ sei die Verbindung mit getrockneten Früchten in der „Schoki“, wie der Meister aus Gundelsheim seine Lieblinge gerne nennt.

■ **Fruchtige Rotweine** verlangen nach edelherben Schokoladen mit Frucht, aber wenig Kakaosäuren, sowie einem Kakaanteil von 55 bis 80 Prozent, aber keinesfalls mehr. Und: Leichte, teils säurebetonte Rotweine wie Portugieser, Trollinger oder leichte Spätburgunder, eignen sich für „unser Abenteuer“ gar nicht.

■ **Kräftige Rotweine** der Sorten Lemberger, Cabernet Sauvignon, Merlot oder schwere Cuvées, die mitunter im Holz lagen, weiche Tannine, wenig Gerbstoffe und eine leichte Vanillenote zeigen, passen gut zu Milchschokoladen von 39 bis 49 Prozent Kakaanteil, auch mit Gewürzanteilen. In den meisten Fällen seien sie, zumal mit Röstaromen, wunderbare Begleiter von dunkler Schokolade. Diese sollte kräftig, gerbstoffbetont, aber nicht bitter sein. Ein Kakaogehalt von über 85 Prozent sei in der Regel nicht ratsam. Schokoladen mit Gewürzen würden Geschmack, Aroma und Intensität in der Regel verstärken, ebenso solche mit getrockneten Früchten, sogar Pfeffer und Chili ergeben laut Eberhard Schell „sensationelle Verbindungen“.

Grundsätzlich sollten nur Weine und Schokoladen von hoher Qualität kombiniert werden. *kra*