

Süßer Wein und blauer Käse

Der französische Gastrosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) drückte es zu seiner Zeit bereits sehr bildlich aus: „Ein Dessert ohne vorangegangenen Käse ist wie eine einäugige Schönheit.“

Nicht umsonst ist einer der beliebtesten Käse nach ihm benannt: Der Brillat-Savarin ist ein handgeschöpfter, fast schon unerhört cremiger Frischkäse aus Kuhmilch. Savarins Leidenschaft war die Kochkunst, im Brotberuf war er Richter. Mehr als 25 Jahre lang hat er an seinem Lebenswerk gearbeitet, dem Buch über die „Physiologie des Geschmacks“, das heute noch als die Bibel der Tafelfreuden gilt. Sein Schaffen trug in Europa wesentlich zur Weiterentwicklung der Genussskultur bei.

Savarin war ein Mann mit Weitsicht, der speziell zum Thema Käse viel zu sagen hatte. Mit dem sinnfälligen Ausspruch „das Zuckerbrot des Säufers“ hatte er den Käse einst bedacht. In der Tat lassen sich in der Kombination von Käse und Wein vollendete Harmonien erzielen.

Nur welcher Wein zu welchem Käse?

Die Antwort kommt meist wie aus einem Reflex heraus: Rotwein. Der passt natürlich, aber viel seltener als angenommen.

Der feste Glaube an die perfekte Harmonie von Rotwein und Käse rührt wahrscheinlich daher, dass Käse üblicherweise nach der Hauptspeise vor dem süßen Dessert kommt. Oft wird der Rotwein des Hauptgangs dazu einfach weiter getrunken. Wieder zum Weißwein zu wechseln ist für viele keine Option.

Die zu Unrecht meist vernachlässigte Möglichkeit: ein Süßwein. Er ist der Klassiker zum Dessert, also warum nicht schon beim Käse damit beginnen?

Es gibt gute Gründe, warum das die goldrichtige Wahl sein kann. Zum einen, da sich die Süße, beispielsweise einer Beerenauslese, hervorragend mit dem Salzgehalt von Käse verträgt. Eigentlich absurd, denn in unserem Verständnis ist süß das Gegenteil von salzig. Gegensätze können sich aber auch anziehen und im besten Sinne eine hoch spannende Geschmacksharmonie ergeben.

Und es gibt die Gemeinsamkeit: Sowohl beim Blauschimmelkäse als auch bei manchen Süßweinen wird die Eigenschaft von Schimmelpilzen zur Veredlung der Lebensmittel genutzt. Beim Wein werden die Trauben noch vor der Ernte am Rebstock auf



Nicht nur die Franzosen sind ihr schon lang verfallen, auch bei uns wird eine Kombination immer beliebter: Süßwein und Käse.

PETRA BADER

Weißwein ist ein perfekter Partner.

Bild: SN/ÖWM/KOCH/

ganz natürliche Weise vom Pilz *Botrytis Cinerea* befallen. Durch seine Einwirkung schrumpfen die Beeren und die Inhaltsstoffe werden konzentriert. Nach der Kelterung entsteht ein süßer Wein, in Auslese-, Beerenauslese- oder Trockenbeerenauslesequalität.

Beim Blauschimmelkäse wird dem Käse-

teig eine Pilzkultur zugesetzt. Roquefort beispielsweise bekommt im Stadium der durch Lab eingedickten Käserohmasse den Pilz *Penicillium Roqueforti* zugesetzt. Dieser wird aus speziell angefertigten Brotlaiben, die von innen schimmeln und dann ganz fein gemahlen werden, hergestellt.

Der Roquefort mit seiner grün-blauen

Marmorierung stammt aus der Umgebung des südfranzösischen Dorfes Roquefort-sur-Soulzon im Département Aveyron. Er erhielt 1925 als erster französischer Käse das AOC-Siegel, womit er den Schutz einer Herkunftsbezeichnung genießt. Im Frankreich wird der Roquefort klassisch mit einem Glas Sauternes serviert, dem Kultsüßwein aus dem südlichen Bordeaux.

Die Auswahl von „süßweinkompatiblen“ Käsen geht aber weit über den Roquefort hinaus. Ihm vom Charakter ähnlich sind in Österreich der Trautenfelser oder der Österkron und die Klassiker aus Frankreich wie Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert oder Bleu de Bresse. Aus England kommt der Stilton, aus Italien der Gorgonzola, allesamt Käse, die sich hervorragend in der Kombination zu Weinen mit deutlicher Restsüße machen.

Ideale Käse für Weine mit dezemtem Zuckerrest sind alle Rotschmierkäse wie Munster, Livarot oder Epoisses. Dabei darf der Wein ruhig eine Stufe weniger üppig in der Süße sein. Halbtrockene oder liebliche Weine sind ideal. Eine Auslese vom Traminer oder ein Wein in ähnlicher Art hat den Zügel für die Schärfe der Rotschmiere sehr gut im Griff. Die würzigen Noten des Traminers oder auch anderer duftbetonter Rebsorten wie Sämling oder Muskateller harmonieren ebenfalls sehr gut. Wunderbar lässt sich der Käseteller mit Kletzenbrot und Chutneys abrunden.

Zum Abschluss noch ein paar Tipps: Zu Frischkäse passt ein junger und säurebetonter Wein, ein leichter Welschriesling oder Grüner Veltliner.

Beim Ziegenfrischkäse, dessen Aroma etwas kräftiger ist, sei ein lebendiger Sauvignon Blanc empfohlen.

Milde Hartkäse harmonieren mit feinen, zugänglichen und milden Rotweinen wie Blauem Zweigelt oder Portugieser.

Kräftige Hartkäse vertragen schon etwas mehr Stoff und Tannin, wie sie Blaufränkische oder Cabernet Sauvignons bringen. Es gehen aber auch markante Weißweine.

Käse mit weißem Schimmel wie Camembert sind, wenn sie sehr jung sind, von einem weißen Winzersekt wunderbar begleitet. Etwas reifer schmeckt ein saftiger Chardonnay oder auch ein weicher Pinot Noir dazu.

Trotz allem ist und bleibt der beste Tipp das Vertrauen auf den eigenen Geschmack. Denn: „Gut ist, was mir schmeckt“.

IM Porträt

Der Süßweinspezialist Martin Pasler

Seine Lebensmaxime ist am besten mit den Worten von Konfuzius zusammenzufassen: „Wer das Ziel kennt, kann entscheiden; wer entscheidet, findet Ruhe; wer Ruhe findet, ist sicher; wer sicher ist, kann überlegen; wer überlegt, kann verbessern.“ Martin Pasler hat sich stetig verbessert. Stillstand kennt er nicht. Er bewirtschaftet zwölf Hektar Rebfläche in Jois am Neusiedler See nach biologischen Grundsätzen. Seine Weingärten bieten das perfekte Terroir, um neben klassischen Weiß- und Rotweinen auch große Süßweine zu keltern.

Die Rebzeilen liegen windgeschützt an den Hängen des Leithagebirges und profitieren vom wärmenden Mikroklima des Sees. Die 320 Quadratkilometer des Neusiedler Sees verhelfen den Trauben quasi im Zeitraffer zur Edelreife und Pasler zum Ausgangsmaterial für sein flüssiges Gold. Im Keller arbeitet er sehr traditionell, lässt seinen Weinen, die Zeit, die sie brauchen. Lange Gärzeiten und stressfreie Reife im Fass sind ihm



Martin Pasler aus Jois am Neusiedlersee.

Bild: SN

wichtig. Weinsammler und Sommeliers auf der ganzen Welt haben heute Weine von Pasler in ihren Kellern.

Wir empfehlen drei verschiedene Süßweintypen von Martin Pasler zu unterschiedlichen Käsen:

2009 Chardonnay Auslese

Ein sehr harmonischer Wein mit zarter Restsüße im halbtrockenen Bereich. Die Auslese hat Volumen und Kraft und kann würzige Rotschmierkäse wie einen reifen Livarot aus Frankreich oder heimischen St. Severin sehr gut begleiten.

2007 Beerenauslese

Eine Cuvée von Welschriesling, Neuburger und Goldburger. Ihre charmante Süße-Säure-Struktur passt sehr gut zu zarteren Blauschimmelkäsen wie italienischem Dolcelatte.

2007 Trockenbeerenauslese „C“

Das ist Konzentration im Glas. Extrakt, Süße und Mineralität prägen diesen hochwertigen Wein. Käsetipp: ein kräftiger Roquefort aus Frankreich.

ÖSTERREICH WEIN



KOSTBARE KULTUR
SCHMECKT MIR!



Immer aktuell: Die Wein-News auf facebook.
www.oesterreichwein.at/facebook