

Käse sucht Wein

Dass Käse zu Rotwein passt, ist eine viel strapazierte Regel. Allerdings geht es auch anders – wir servieren Ihnen Harmonisches, Erstaunliches, Vertrautes und vor allem Genussvolles rund um das Thema.



Bild: SN/ANDREAS KOLARIK

IM Detail

- **Es hört sich absurd an, ist aber köstlich:** Zu sehr salzigen Käsen passen hervorragend edelsüße Weine.
- **Je härter der Käse ist,** desto mehr Gerbstoff kann der Wein haben. Wenn es zu Weichkäse Rotwein sein soll, auf tanninarme Rebsorten wie Pinot Noir oder Zweigelt ausweichen.
- **Bei sehr milden Käsen** auf eine in der Säuremilde Weinbegleitung achten. Ein säurebetonter, junger Wein macht den Genuss von cremigem, reifem Brie de Meaux und ähnlichen Käsen schwierig, passt jedoch zu Frischkäse wie Ricotta hervorragend.
- **Bei gemischten Käseplatten** den Wein immer nach dem intensivsten Käse richten. Den Teller so anrichten, dass der mildeste Käse zuerst gegessen wird. Es bewährt sich das Uhrzeigersinnprinzip.
- **Weine und Käse aus derselben Region** passen in der Regel zusammen. Beispiele sind der Elsässer Munster und der Gewürztraminer aus derselben Region oder Ziegenkäse von der Loire mit Sancerre oder Pouilly-Fumé.
- **Vertrauen Sie auf Ihren Geschmack,** denn gut ist, was schmeckt. Sowohl Harmonie wie auch ein reizvoller Kontrast kann passend sein. Neuentdeckungen sind allemal aufregender als alte Regeln.
- **Nach der Hauptspeise** mit Rotwein wieder zum Weißwein zu wechseln, ist kein Fauxpas, sondern vielmehr eine Erfrischung der Sinne.

PETRA BADER

Wein und Käse haben vieles gemeinsam. Sie sind lebende Produkte, die sich mit der Reifung und Lagerung verändern. Sie sind schützenswerte Kulturgüter mit langen bäuerlichen Traditionen. Vor allem aber passen sie sehr gut zusammen. Für viele Weinfreunde steht sogar fest, dass der wahre Traumpartner einer guten Flasche Wein ein perfekt gereifter Käse ist.

Ganz einfach ist es aber nicht, die richtige Harmonie zu finden. Lange Zeit war es klar: Zu Käse wird Rotwein getrunken. Diese Regel entstand wahrscheinlich deshalb, weil zur Hauptspeise – meist einem Fleischgericht – üblicherweise Rotwein gereicht wird. Ein anschließender Wechsel zurück zum Weißwein erscheint vielen ungewöhnlich. Dabei kann ein Weißer am Ende eines Menüs noch einmal herrlich erfrischen und die Lebensgeister wecken.

In den allermeisten Fällen ist der Griff zur Weißweinflasche zum Käse einen Versuch wert. Wer jemals einen reifen Chardonnay zu einem ebenso reifen Camembert probiert hat, wird diesen Käse sicher nie

wieder anders kombinieren. Falls es doch einmal Rotwein sein sollte, bitte wenig Tannin. Kräftiger Gerbstoffgehalt im Wein wird durch die Milchsäure des Käses verstärkt und wirkt daher unangenehm. Für diejenigen, die nicht auf ein Glas kraftvollen Rotwein verzichten wollen gilt: Je härter der Käse ist, desto mehr Gerbstoffe hält er beim Wein aus.

Ein weiterer Tipp: auf den „Geschmack der Regionen“ vertrauen. Fast schon logisch ist die Kombination von Ziegenkäse aus Orten der Region Loire in Frankreich wie Selles-sur-Cher oder Valencay mit den dortigen Weinen zu vermählen, sprich mit Sancerre oder Pouilly Fumé. Diese Weine werden aus der Rebsorte Sauvignon Blanc gekeltert.

Als österreichische Alternative bietet sich ein nicht zu grasiger Wein der gleichen Sorte an. Mittlerweile gibt es auch herrliche heimische Rohmilchziegenkäse. Der Salzburger „Schrannenmarkt“ jeden Donners-tag ist ein Paradies für Suchende.

Ein Klassiker ist die Kombination von Blauschimmelkäse mit deutlich restsüßen Weinen. Das Tüpfelchen auf dem „i“ macht hier die Unterschiedlichkeit aus. Fast unglaublich, dass die salzigsten alle Käse wie Roquefort, Trautenfelser oder andere

„Bleus“ mit den süßesten aller Weine, also Beerenauslesen und Co. so gut „können“. Die Gegensätze ziehen sich geradezu magisch an.

Wobei auch eine Gemeinsamkeit diese spezielle Kombination stark macht. Beide Produkte werden unter Einwirkung von Edelschimmelpilzen hergestellt. Beim Roquefortkäse wird der Milchmasse die Pilzkultur „Penicillium Roqueforti“ zugesetzt. Sie lässt die grünblaue Schimmelmarmorierung im Käse entstehen. Für den Süßwein werden die bereits reifen Trauben am Rebstock hängen gelassen und dabei ganz natürlich vom Pilz „Botrytis Cinerea“ befallen. Er bewirkt, dass sich die Inhaltsstoffe in den Beeren natürlich konzentrieren.

Aber nicht nur Blauschimmelkäse steht Süßwein perfekt zur Seite. Auch Käse mit Rotschmierkulturen oder sehr fettreiche Weichkäse mit weißem Außenschimmel mögen Weine mit Restsüße.

Sie haben mit entsprechender Reife einen hohen Gehalt an Glycerin und damit eine süßliche Note. Wunderbar ist die Kombination von Munsterkäse mit einem halbtrockenen Gewürztraminer.

Oder ein reifer Brillat-Savarin, der cremigste und wahrscheinlich fetteste aller Käse, begleitet von einer Neuburger Ausle-

se. Das Tolle dabei: Durch die Süße im Käse wirkt der Wein trockener und bekömmlicher.

Probleme verursachen oft die Beilagen. Ein schöner optischer Blickfang zum Käseteller sind pralle Trauben, saftige Äpfel oder frische Birnen allemal. Jedoch bringen sie viel Säure und teilweise auch Bitterstoffe ins Spiel. Da tun sich die meisten Weinpartner schwer. Wer Käse nicht pur genießen mag, sollte als Alternative zum Früchte- oder Kletzenbrot greifen. Wird ein Süßwein zum Käse getrunken, kann das Ganze je nach Käseart mit einem Löffelchen Tannen-, Trüffel- oder Orangenblütenhonig abgerundet werden. Vorsicht: Suchtgefahr!

Würde man auf der Straße eine Umfrage machen, welcher Wein zu Käse passt, käme meist die Antwort „Rotwein“. Wie in den Beispielen gezeigt, ist aber nicht selten Weißwein der bessere Partner. Jeder Mensch nimmt Geschmacksnuancen anders wahr und hat eine andere Toleranzschwelle gegenüber Süße, Säure, Salzigkeit und Bitterkeit. Daher ist viel Raum für Offenheit die beste Empfehlung. Nur nicht zu dogmatisch nehmen. Tipps sind gut, aber zu starre Regeln haben bei wahren Genießern nichts verloren. Genuss soll schließlich Freude machen und nicht stressen.

KURZ gemeldet

Besonderes Prickeln

Der Grinzingler Winzer Stefan Hajszan bietet eine Novität: Rechtzeitig zu den nahenden Feiertagen bringt er mit dem Riesling Nußberg Brut seinen ersten Winzersekt auf den Markt. Der Schaumwein ist ein Lagen- und Jahrgangssekt. Alle Trauben kommen von der Riede Nußbleiten am Nußberg und wurden 2007 geerntet. Der Grundwein wurde in den eigenen Kellern vinifiziert, die Sektvergärung lag bei der renommierten Sektkellerei Szigeti. Der Genuss kostet ab Hof 13,40 Euro.

Neue Gläser

Das Wiener Traditionsunternehmen Lobmeyr hat in Zusammenarbeit mit den Winzern der WienWein-Gruppe eine neue noble Glasserie aufgelegt. Für das Design zeichnete das Wiener Duo POLKA verantwortlich. Es gibt je ein Glas für Rot- und Weißwein, ein Wasserglas, eine Champagnerschale, ein Schnapsglas und eine Weinkaraffe. Die Preise beginnen mit 38 Euro pro Stück für das Schnapsglas.



WWW.AUFZUMWEIN.AT

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, testen Sie die besten Heurigen und verkosten sie den Wein bei Ihrem Lieblingswinzer. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at

