

„Käse und Wein – zwei die sich mögen“

Dipl.Ing. Christoph Presser, RP-DA, Dezernat Weinbauamt Eltville

Das Motto der Probe „Käse und Wein – zwei die sich mögen“ kann man auch so formulieren „Käse und Wein- ein perfektes Paar für den Genuss der Sinne“. Beide Partner durchlaufen in ihrer Entstehung ähnliche oder vergleichbare Prozesse und haben viele gleiche Inhaltsstoffe. Diese Hochzeit beginnt damit, dass beide Lebens- und Genussmittel sind, die, jeder für sich betrachtet, schon eine Vielzahl an Geschmacksvariationen und ähnlichen Aromen bieten. Da sich aber einige Aromen von Wein und Käse bekämpfen, empfiehlt es sich, einige Hinweise bei der Zusammenstellung zu beachten. Wenn man es dann noch erreicht aus der Vielzahl der unterschiedlichen Partner die richtigen zu kombinieren, erhält man ein Feuerwerk der Aromen, die einen einmaligen Genuss gewährleisten. Beide Produkte zeigen einen nicht wegzudenkenden Ausdruck des absoluten Lebensgenusses. Diese geschmackliche Verbindung spiegelt sich auch in den Gemeinsamkeiten dieser zwei Naturprodukte wieder. Beide zählen zu den ältesten Genuss- bzw. Nahrungsmitteln und haben im Laufe der Jahrtausende eine breit gefächerte Sortenvielfalt entwickelt und können erst durch einen Reifeprozess zur Vollendung gelangen. Mit Liebe hergestellt, exquisit in Geschmack und Anmutung, zählen die zwei unter all den Kombinationsmöglichkeiten von Speisen und Getränken mit Sicherheit zu den faszinierendsten Paaren.

Über die Kombination von Käse und Wein wurde in den unterschiedlichsten Medien berichtet und es gibt eine unendliche Masse von Veröffentlichungen. Ich habe auch aus meinen Literaturrecherchen Sachverhalte übernommen, sofern ich diese nachvollziehen konnte, denn das Rad kann sicherlich nicht jedes Mal neu erfunden werden.

Wichtig ist es mir Ihnen im Vorfeld einen Hinweis zu dieser Veranstaltung zu geben. Die Ansprache der Kombinationen stellt die persönlichen Empfindungen der Personen dar, die diese zusammengestellt haben. Es kann nur eine Empfehlung, eventuell ein hinführen zu einer Geschmacksempfindungen sein, aber nie ein Dogma, dass nur diese von uns gewählte Kombination die passende ist.

Bei der Kombination der einzelnen Pärchen hat man sich zwar an bestimmte Regeln und Hinweise zu der Kombination aus Käse und Wein gehalten, aber letztendlich sollen die Sinnesorgane des Probanden die Entscheidung für „schmeckt oder schmeckt nicht“, sowie „passt oder passt nicht“ geben. Auch kann man wegen persönlichen Animositäten zu dem Entschluss kommen, dass die Kombination in sich ein stimmiges Pärchen ist, aber nicht dem eigenen bevorzugten Geschmacksbild entspricht. Dies kann an der Rebsorte, dem Ausbaustil des Weines oder der

Käsesorte (z.B. Schafs- oder Ziegenkäse) liegen. Es sollte jeder zu seinem eigenen Geschmack stehen können.

Dass ausschließlich Rotwein zu Käse passt, ist eine Legende aus vergangenen Tagen. Oft wird in dieser Kombination einer der Partner durch den anderen so überlagert, dass er fast nicht mehr in seiner filigranen Art erkennbar bleibt.

Ich bitte somit auch die nachfolgenden Ausführungen nur als kleinen Kompass zu verstehen, der den Genuss oder auch das Feuerwerk der Aromen erleben lässt oder einfach nur eine Hilfestellung sein kann.

In erster Linie sollten die Käsesorte und der Reifegrad des Käses die Weinauswahl beeinflussen: Junger, milder, leicht säuerlicher Käse verlangt nach einem spritzigen jungen Wein, kräftiger Käse harmoniert dagegen gut zu Weinsorten mit ausgeprägtem Geschmack. Das kann entweder ein roter oder eben auch ein weißer Wein sein.

Jedoch empfehlen viele Fachleute zu besonders würzigen Käsesorten nach wie vor ein Glas Rotwein. Besonders geeignet sind fruchtbetonte rote Weine mit wenig Gerbsäure. Zum kräftigen Blauschimmelkäse passen Rotweine ebenso gut wie edelsüße Weißweine.

Prinzipiell können Sie kombinieren, was nach Ihren Vorstellungen am besten miteinander harmoniert. Da sich aber einige Aromen von Wein und Käse bekämpfen, empfiehlt es sich, einige Hinweise bei der Zusammenstellung zu beachten

- 1) Ausdrucksvolle Weine sind den so genannten Leichtweinen vorzuziehen, da viele Käsesorten eher kräftiger sind.
- 2) Weißwein harmoniert meistens besser mit den verschiedenen Käsesorten als Rotwein. Da bei der Reifung von Käse etwas Salz im Spiel ist, entpuppt sich der Gerbstoff (Tannin) im Rotwein in Verbindung mit einer würzig-salzigen Rinde oftmals als „Harmonieverhinderer“, oft überlagern die Phenole die feinen jungen Käsearomen.
- 3) Weißweine mit intensiver Frucht und kräftiger Säure passen sehr gut zu allen Frischkäsesorten.
- 4) Keine barriquegereiften, jugendlichen Weißweine zum Käse kombinieren, da die buttrigen Holznoten nicht mit dem Käsegeschmack harmonieren.
- 5) Wenn es ein Rotwein sein soll, dann sind nicht allzu gerbstoffreiche Rebsorten zu bevorzugen. So z.B. Pinot noir, St. Laurent oder Portugieser wären hier zu bevorzugen.
- 6) Zu allen Edelschimmelkäsen sollen restsüße Weine gereicht werden. Die Würze des Schimmels verbindet sich ganz ausgezeichnet mit der natürlichen

Fruchtsüße. Ein besonderes Spielfeld bieten die Rieslinge vom Rheingau oder von der Hessischen Bergstraße.

- 7) Auch sollte man nachbarschaftliche Beziehungen berücksichtigen. Die regionale Verwandtschaft kann somit auch ein gutes Auswahlkriterium für eine Kombination sein. Bestimmte Käsesorten, die in einem bestimmten Landstrich erzeugt werden, passen auch zu den regionalen typischen Weinen die dort wachsen. Die regionalen Verbindungen lassen sich im Übrigen ebenso auf andere Getränke übertragen. So ist beispielsweise die Kombination von Camembert de Normandie und Cidre oder Munster und Bier aus dem Elsass ein traditionsreiches Beispiel, das sich auszuprobieren lohnt.

Um in den Genuss des vollen Aromas zu kommen, sollte man sowohl bei der Käse-, als auch bei der Weinverkostung einige Dinge beachten. Beim Käse sind die optimale Reife und die richtige Temperatur (außer Frischkäse) wichtige Voraussetzungen für geschmackliche Gaumenfreuden. Tipp: Will man seine Gäste am Abend mit einer Käseplatte verwöhnen, so kann man den originalverpackten Käse bereits am Morgen aus dem Kühlschrank nehmen (außer Frischkäse) und bei Zimmertemperatur bis zum Abend aufbewahren.

Im nachfolgenden Teil soll dargelegt werden, dass die Ansprache des Käses fast wie beim Wein in verschiedenen Schritten erfolgt. Nachfolgend sollen erst die Schritte beim Käse erläutert werden:

1. Optik - "Liebäugeln": Eine ausgiebige Betrachtung des Käses macht nicht nur Lust auf mehr, sondern verrät auch vieles über den Grad der Reife. Für den Käsefan ist sie ein unerlässlicher Schritt zu perfekten Gaumenfreuden. Die Käseverkostung beginnt bei der genauen Untersuchung des Teiges, der ein schönes Gelb aufweisen und bei Weichkäsen leicht ausbrechen muss (Ausfließen des Teiges). Bei Käsesorten mit Rotkulturreifung ist eine natürliche Anmutung das optische Qualitätskriterium

2. Geruch - "Schnüffeln": Das Riechen am Käse ist für viele Liebhaber ein besonderes Vergnügen. Jeder Käse besitzt seine charakteristische Duftnote, die verrät, welcher Reifungsart und welcher Geschmackswelt er zuzuordnen ist. Würzig-kräftig riechen vor allem Rotkultur-Käse. Der Geruch von Weißschimmel-Weichkäse erinnert z.B. an Champignons

3. Konsistenz - "Fühlen": Auch die Festigkeit des Käses verrät den Grad der Reife. Eine Berührung sagt dem Experten in welcher Reifestufe sich der Käse befindet. Wie beim Obst erkennt man optimal gereiften Käse, wenn der Teig - drückt man ihn leicht - nachgibt.

4. Geschmack - "Verführen lassen": Erst jetzt erfolgt der ersehnte Genuss am Gaumen. Für ein sortentypisches, reines Aroma ist neben der Reife auch die richtige Temperatur (ca. 20 - 22 ° C) entscheidend. Der Käse wird in kleinen Stücken in den Mund genommen und nach einer "Wanderung am Gaumen" geschluckt. Nur nach einem ausgiebigen Aufenthalt im Mundraum kann sich der volle Geschmack der jeweiligen Käsesorte voll entfalten.

Beim Wein findet man auch die ähnliche Ansprache wieder. So sollte man ebenfalls darauf achten, dass der Wein nicht zu kalt ist. Sobald ein Glas beim einschenken des Weines beschlägt, ist die Weintemperatur zu kalt und die Aromaausbildung ist stark reduziert. Das bewusste Verkosten eines Weines aktiviert alle Sinne. Von den Sinnen spielen der Seh-, der Geruchs- und der Geschmackssinn bei der Degustation die entscheidende Rolle.

1. Optik - "Liebäugeln": Beginnend beim Aussehen wird das Glas mit dem Wein vor eine weiße Fläche (Tischtuch) gehalten und die Klarheit, der Farbton und die Farbtiefe beurteilt. Eine helle, blassgelbe Farbe bei Weißwein deutet auf einen jugendlichen Wein und ein intensives Goldgelb auf einen älteren Wein oder einen Süßwein hin. Bei Rotwein verhält es sich genau umgekehrt. In der Jugend besitzen diese Weine ein Rubinrot, oftmals mit leicht violetter Rand. Mit zunehmendem Alter werden die Weine aufgehellt und nehmen orangerote bis leicht bräunliche Töne an.

2. Geruch - "Schwenken und Schnüffeln": Zuerst wird das Glas leicht geschwenkt, damit sich die Duftstoffe beim "Riechen" besser entfalten können. Ein Weinaroma kann nun intensiv oder verhalten sein. Aromatische Rebsorten wie Riesling, Scheurebe oder Traminer besitzen ein sehr ausgeprägtes Aroma. Sortenspezifische Aromen lassen auf bestimmte Rebsorten schließen, wie etwa Paprika und Schwarze Johannisbeere, was oftmals mit der weißen Rebsorte Sauvignon blanc in Verbindung gebracht wird.

3. Geschmack - "Das Weinbeißen": Ein Rezept zur richtigen Vorgangsweise für das Ergründen des Geschmacks könnte wie folgt lauten: Man nehme einen Schluck Wein in den Mund, "kaue" oder "beiße" den Wein, lasse ihn durch den ganzen Mund rollen und lasse ihn den Gaumen herunter laufen. Somit kann man sich seine Schlussfolgerung über Säure, Restzucker, Alkohol und Qualität bilden. Auch kann man danach über die Nachhaltigkeit des Weines eine Aussage treffen. Alles in allem: Vertrauen Sie auf Ihr eigenes Urteilsvermögen! Motto: "Gut ist, was mir schmeckt!" Ebenso wichtig für den richtigen Weingenuss ist auch die

Verwendung eines optimalen Degustationsglases. Es sollte sich nach oben hin verengen, dünnwandig und farblos sein.

Das Vorgehen der Verkostung zur Feststellung der Harmonie, man spricht auch von der Vermählung der beiden Partner, sollte wie folgt erfolgen:

Zuerst den Wein verkosten, damit sich das Bouquet im Mundraum entfalten kann. Nachdem man sich ein mundgerechtes Käsestück auf die Zunge gelegt hat, beißt man auf den Käse um ihn zu verkleinern, drückt ihn an den Gaumen, lässt den Käse wieder herunterfallen und umspült ihn schließlich mit einem Schluck Wein. So können sich diese zwei Spezialitäten zu einem harmonischen Miteinander verbinden. Nach gemeinsamem Hinunterschlucken darf weder der Käse den Wein noch der Wein den Käse übertrumpfen. Es gibt je nach der Kombination unterschiedliche dienende Partnerschaften. Weiterhin wird man auch durch die Nasen- Rachenraumverbindung feststellen, dass man, wie beim Wein selbst, auch in der Kombination verschiedene Arome nicht schmeckt, sondern riecht. So kann man zum Beispiel Zimt nicht schmecken. Dieses Aroma wird nur über den vorbeschriebenen Weg von uns wahrgenommen.

Zum Abschluss findet man in der Literatur noch einige lustige aber auch informatorische Feststellungen die den Artikel beenden sollen. Zahlreiche Anekdoten und Redensarten ranken sich um das Thema Käse. Käse ist in aller Munde – im wahrsten Sinn des Wortes und auch im übertragenen Sinn:

Wussten Sie beispielsweise...

... dass Casanova auch ein großes Faible für Käse hatte?

Der bekannteste Liebhaber aller Zeiten, Giovanni Giacomo Casanova, plante eine Art Käselexikon zu schreiben. Der Lebemann begnügte sich dann aber damit, Ratschläge und Rezepte rund um den Käse in seinen abenteuerlichen Lebenserinnerungen zu notieren.

... was die alten Griechen über Käse dachten?

Das ausgeprägte Gefühl der Hellenen für die Gunst und die Gewalten der Natur führte zum Glauben an den olympischen Götterkreis. Alles Besondere wurde diesem mythischen Adelstand zugeordnet, so auch der Käse. Die alten Griechen schworen, Käse sei eine Gabe der olympischen Götter.

...dass die alten Römer stets Käse im Marschgepäck trugen?

Die römischen Soldaten brachten Kostproben neuer Sorten, die sie auf ihren Feldzügen kennen lernten, mit in die Hauptstadt. Käse war im römischen Reich

derart begehrt, dass 301 n. Chr. unter Kaiser Diokletian Höchstpreise für Käse vorgeschrieben wurden, um den Wucher zu unterbinden. Mit Käse gratinierte Speisen galten als kaiserliche Spezialität: 161 n. Chr. soll Kaiser Antonius Pius sogar am übermäßigen Genuss des von ihm so geliebten Käse gestorben sein.

... wie Schmelzkäse entstanden ist?

Käse reift stetig weiter. Das erfreut den Genießer, war aber Ende des 19. Jahrhunderts ein Problem für die Hersteller. Der Käse sollte schließlich auch in Länder heißer Klimazonen exportiert werden, wo es ihm schnell zu warm wurde. Die Folge war die so genannte Äquatorkrankheit, die den Käse geschmacklich und strukturell stark veränderte. Deswegen brauchte man eine Herstellungsweise, durch die man den Käse problemlos konservieren und transportieren konnte. Die Lösung war die Schmelzkäsemethode, die 1896 in Kiel zum Patent angemeldet.

... dass Käse im alten Rom ein beliebtes Kosewort war?

Im alten Rom hieß „Mein Schatz“ auch „Meus molliculus caseus“. Die Gespielin als „Kuschelkäschen“ zu bezeichnen, zeigt die hohe Wertschätzung und den Genusswert von Käse im alten Rom.

Und noch einige "käsige" Sprichwörter

„Etwas zwischen Birnen und Käse versprechen“

Das ist eine Zusage, die in bester Laune nach dem Essen, beim Nachtsch, gegeben wird. So ist jeder Mensch nach dem Genuss einer leckeren Mahlzeit meist ein gutgelaunter Zeitgenosse. Der Höhepunkt dieser fröhlichen Ausgeglichenheit wird nach dem Hauptgang erreicht, eben zwischen dem Dessert und dem Käse.

"Den Käse ohne Brot essen"

Wer das im übertragenen Sinn tut, nimmt sich einfach das Beste. Der Käse als leckerer Belag, der die Scheibe Brot erst so richtig schmackhaft macht und sozusagen krönt, wird hier im Volksmund als Zeichen des Wohlstandes betrachtet.

"Wer hat den Käse zum Bahnhof gerollt?"

Diese Frage wird gestellt, wenn man scherzhaft einen Schuldigen sucht. Der Sprachwitz des Volksmundes bezieht sich hier bildhaft auf eine vollkommen unsinnige Tat, wie eben Käse zum Bahnhof zu rollen.

"Käse schließt den Magen"

In einer Abhandlung von Plinius "Caseus de se ipso" (Der Käse über sich selbst) heißt es "Qui physicen non ignorat, haec testificatur". In einer Übersetzung von

1730 bedeutet dies: "Ist der Leib in guter Ruh, schließe ich (Käse) den Magen zu." Dieser Satz bildete den Anfang der langen Tradition, dass Käse der Abschluss eines gelungenen Menüs ist und den Magen schließt.

Abschließend sei mir ein Hinweis erlaubt:

Das echte Geschmackserlebnis, wie das beschrieben Feuerwerk der Aromen, erhält man nur, wenn beide Produkte – Käse und Wein- von allerbesten Qualität sind. Ein beliebiger, massenproduzierter Käse, ob mit oder ohne blauen Schimmel und ein lediglich zuckersüßer oder nur saurer Wein, werden kaum zu einem überwältigenden Geschmackserlebnis führen.

So sei an alle Produzenten, die sowohl den Wein vinifiziert oder den Käse produziert haben, auch ein großes Lob zu richten, da sie uns diesen Genuss des heutigen Nachmittags ermöglicht haben.

Es werden durchaus sehr unterschiedliche Weinempfehlungen zum gleichen Käse in der Literatur und von Fachleuten oder Someliers beschrieben, aber man sollte sich dem Grundsatz treu bleiben:

Prinzipiell können Sie kombinieren, was nach Ihren Vorstellungen am besten miteinander harmoniert. Vertrauen Sie auf Ihr eigenes Urteilsvermögen! Motto: "Gut ist, was mir schmeckt!" Am besten, Sie finden selbst Ihre persönlichen Favoriten, denn über Geschmack lässt sich, wie in vielen Situationen des Lebens, ja bekanntlich streiten