



ÖSTERREICH WEIN 



Käse & Wein



Käse & Wein – Das beliebteste kulinarische Paar

Wein ist des Käses liebster Partner. Es gibt wohl keine kulinarische Kombination, die derart zum Verkosten und Experimentieren einlädt. Lange Zeit gültige Regeln über die perfekte Harmonie der beiden sind inzwischen neuen Erkenntnissen gewichen. In Zusammenarbeit mit zahlreichen Wein- und Käseexperten haben wir in aufwändigen Verkostungen alle Kombinationsmöglichkeiten einem Test unterzogen. Das Ergebnis dient als Grundlage für unsere Ausführungen und verdeutlicht, wie empfehlenswert es ist, alte Vorurteile abzulegen.

Woher der Käse kommt

Käse zählt zu den ältesten Lebensmitteln der Welt. Erste Aufzeichnungen über die Verarbeitung von Kuhmilch stammen aus dem Orient und gehen auf 5000 v. Chr. zurück. Doch vermutlich gibt es Käse seit Menschen Ziegen, Schafe und Kühe halten und ihre Milch gewinnen, also seit etwa 12 000 Jahren oder auch länger. Experten gehen von zwei Thesen aus, wie die Käseherstellung entdeckt worden sein kann. Die in Tontöpfen gelagerte Milch wurde durch Wärmeeinwirkung rasch sauer und dicklich. So entstand der Sauermilchkäse in seiner ursprünglichsten Form. Anders die Entdeckung von Käse aus Süßmilch: Durch das Lagern oder Transportieren der Milch in Kälbermägen, brachte das dort vorherrschende Lab die Milch zum Gerinnen. Im Laufe der Jahrhunderte wurde die Kunst des KäSENS stetig verfeinert und technologisiert. Heute erstreckt sich die Bandbreite von der regionalen Delikatesse handwerklicher Herstellung bis zum industriell gefertigten Großhandelsprodukt.

Angebot & Konsum

Die wachsende Popularität von Käse lässt auch seinen Absatz steigen. Begünstigt wird dies durch verstärktes Qualitätsdenken der Käsehersteller. Kreativität bei der Entwicklung neuer Produkte und die geschmackvolle Verpackung sind ebenfalls wichtige Parameter, um die Begeisterung der Konsumenten zu wecken. Zudem beeinflusst das Interesse an Herkunft und Herstellung von Käse immer mehr die Kaufentscheidung.

Käse &

Einteilung von Käse

Bei unseren Ausführungen haben wir die Käse in jene Gruppen eingeteilt, wie sie im täglichen Konsum wahrgenommen werden. In der Fachwelt gibt es darüber hinaus einige weitere Schemata um Käse zu kategorisieren.

Dazu zählen:

- **Art der Milch** (z. B. Kuh, Schaf, Ziege)
- **Fettgehalt** (z. B. Magerstufe, Vollfettstufe, Doppelrahmstufe)
- **Art der Herstellung** (z. B. Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse)
- **Art der Reifung** (z. B. Milchsäurereifung, Gärungsreifung, Rotkulturereifung, Edelschimmelreifung)
- **Geschmackswelten** Um die Orientierung in der vielfältigen Käsewelt zu vereinfachen, wurde das Einteilungsschema der Geschmackswelten entwickelt. Sie sind für die Kombination mit Wein von großer Bedeutung, da hier die Intensität der Käse im Vordergrund steht. Die Zuordnung zu einer der drei definierten Geschmackswelten bezieht sich allerdings immer auf den „Naturkäse“. Nicht berücksichtigt ist dabei die geschmackliche Veränderung bei der Herstellung durch Gewürze, Kräuter usw., da diese den ursprünglichen Käsegeschmack beeinflussen.

Wir unterscheiden folgende Geschmackswelten:



- **mild-fein**

Friskäse sowie milde Weich- und Schnittkäse, z. B. österreichischer Gouda, Rotweinrebell etc.



- **g'schmackig**

Weich- und Schnittkäse mit spezifischen Kulturen gereift, z. B. Camembert, Weinkäse etc.



- **würzig-kraftig**

Weich-, Schnitt- und Hartkäse mit ausgeprägter Reifung, z. B. Emmentaler, Bergkäse, Edelschimmelkäse etc.

Wein

Der perfekte Käsegenuss

Käse erfordert einen ähnlich sorgfältigen Umgang wie Wein, um vollendeten Genuss zu bieten.

Hier die wichtigsten Regeln:

- **Temperatur**

Käse immer eine Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich die Aromen entfalten können. Die Ausnahme bildet Frischkäse, der immer gekühlt serviert wird.

- **Reife**

Die optimale Reife von Käse ist Grundvoraussetzung, um Käse richtig beurteilen zu können. Wer darauf achtet, wird mit einem ungleich besseren Geschmackserlebnis belohnt.

- **Präsentation**

Käsestücke, die fast nur mehr aus Rinde bestehen, zerfledderte Schnittflächen und sonstige Unschönheiten gehören der Vergangenheit an, beherzigt man die wichtigsten Grundregeln des Käseschnitts. In einschlägigen Fachbüchern informiert man sich über die Technik des wirtschaftlichen Schneidens von Käse in kleine Dreiecke.

- **Einheit**

Käse idealerweise im Ganzen einkaufen und auch servieren. So trocknet er weniger rasch aus und ist dekorativer. Zudem zeigt es von Stil, Gästen die Möglichkeit zu geben, selbst vom Käse ihrer Wahl das beliebig große Stück zu schneiden. Mundgerechte Stücke lassen Geschmack und Schmelz des Käses am Gaumen am schönsten hervortreten.

- **Lagerung**

Käse ist ein lebendiges Nahrungsmittel und durch sein ständiges Weiterreifen sehr empfindlich. Oftmals stehen für die Lagerung bzw. für das langsame Heranreifen – das Affinieren von Käse – keine entsprechenden Bedingungen an Temperatur und Luftfeuchtigkeit zur Verfügung. Daher sollte schon beim Einkauf der Zeitraum des Verzehrs berücksichtigt werden.

- **Aufbewahrung**

Weichkäse mit Weißschimmelreife immer in der Originalverpackung aufbewahren, welche durch eine spezielle Beschichtung die gewünschte weiße Flora schützt. Für Blau- und Grünschimmelkäse wird Alufolie empfohlen. Atmungsaktive Klarsichtfolie oder ein feuchtes Tuch bieten für Schnitt- und Hartkäse den idealen Schutz vor Austrocknung. Auf keinen Fall darf Käse länger in einem Behältnis mit geschlossenem Deckel aufbewahrt werden. Käse muss atmen können.

Wein für den Käse

Um Übersichtlichkeit zu bieten, sind hier die Weinstile laut ÖWM in Kurzfassung wiedergegeben. Für die Verkostung mit den verschiedenen Käsegruppen wurden die Weine nach diesem Schema eingeteilt. Innerhalb dieser Weinklassen wird wieder zwischen verschiedenen Herkünften, Sorten und der Reife unterschieden. Ebenfalls berücksichtigt sind weine mit DAC Status.

- **Schaumwein** – prickelnd und belebend

Schaumweine aller Rebsorten, mit und ohne Dosage.

- **Weißwein** – leicht & frisch

Von Jungweinen, über Grüner Veltliner und Welschriesling bis zu leichten Vertretern von Aromasorten wie Muskateller.

- **Weißwein** – klassisch & trocken

Alle Weißweinsorten einer frisch-eleganten Stilistik ohne Barriqueausbau.

- **Weißwein** – kraftvoll & körperreich

Kompakte, gut strukturierte Weißweine aller Sorten mit großem Reifepotenzial, klassisch oder im Holz ausgebaut.

- **Rosé** – rassig & fruchtbetont

Von leicht bis mittelkräftig, säurebetont bis cremig-charmant.

- **Rotwein** – elegant & vielschichtig

Alle zugelassene Rotweinsorten, fruchtbetont, elegant und trinkfreudig; vornehmlich klassisch ausgebaut.

- **Rotwein** – dicht & gehaltvoll

Gut lagerfähige Rotweine mit Fülle, Komplexität und Tiefgang. Sortenreine Lagenweine oder Cuvées mit moderatem Holzeinsatz.

- **Weißwein** – fruchtsüß & kraftvoll

Weine im hohen Spätlese- und Auslesebereich mit geschmeidiger Restsüße und lebendigem Fruchtsäurespiel.

- **Edelsüße Weine**

Noble Weine mit Restsüße und Säure in hoher Konzentration. Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen, Stroh- und Schilfwein sowie Eiswein oder Ruster Ausbruch.

DAC – Districtus Austriae Controllatus

Sind Weine mit DAC-Status ausgezeichnet, so steht dies für geschützte Herkunft. Ihre Weinstilistik ist klar definiert und die Rebsorten sind für das jeweilige Weinbaugebiet charakteristisch. Je Weinbaugebiet sind eine oder zwei typische Rebsorten klassifiziert und in bis zu drei Qualitätskategorien zugelassen.

Frischkäse



Frischkäse ist ein relativ kurzlebiges Produkt und bietet bei der Herstellung nicht sehr viel Spielraum für Kreativität. Vermutlich haben sich dadurch wenig landestypische Produkte oder Käsemarken entwickelt. Einige bekannte Vertreter sind Topfen, Gervais, Ricotta oder Cottage Cheese. Diese haben sich aufgrund ihrer luftig-lockeren Textur als Weinbegleiter jedoch nicht etabliert. Daher behandeln die folgenden Ausführungen die bekannten Frischkäserollen mit topfig-cremiger Textur oder in Lake eingelegte Produkte.

Charakteristik

Frischkäse bedarf als einziger Käse keiner Reifezeit und ist am gleichen Tag seiner Herstellung genussbereit. Seine weiche Textur ist auf den hohen Wassergehalt (ca. 70 Prozent) zurückzuführen. Dieser relativiert den meist hohen Wert von „Fett in der Trockenmasse“ (F.i.T.) bei Frischkäse, da wenig Trockenmasse vorhanden ist.

Ausgangsprodukt ist grundsätzlich pasteurisierte Milch, deren Fettgehalt durch Beifügen von Rahm festgelegt wird. Bei bäuerlichen Produkten wird häufig Rohmilch verwendet, meist mit natürlichem, sprich unverändertem Fettgehalt. Das Grundprinzip der Frischkäseherstellung ist recht einfach. Die Milch wird durch Zugabe von Milchsäurebakterien, manchmal auch Lab, zum Gerinnen gebracht. Nach dem Schneiden des Käsebruchs in walnussgroße Stücke wird die Masse in Formen gefüllt, und die Molke fließt ab.

Dazu passt ...

Zu Frischkäse in Lake oder Cottage Cheese passen Weine des leichten und frischen Typs sowie Schaumweine am besten. Für Käse mit cremig-topfiger Konsistenz dürfen Weißweine etwas kräftiger und/oder süßer sein. Ein Geheimtipp ist Rotwein als Begleiter von Frischkäse.

Schaumwein

*prickelnd und
belebend*

Hier treffen zwei Produkte mit ähnlichen Eigenschaften aufeinander. Säure und die jeweils lockere Textur sorgen für ein animierendes Gaumenerlebnis. Klassische Schaumweine harmonisieren ebenso wie aromareiche Varianten aus Muskateller oder Sauvignon Blanc.

Weißwein

leicht und frisch

Rosé

*rassig und
fruchtbetont*

Mit Weinen beider Charakteristika entsteht am Gaumen ein lebendiges Spiel, vergleichbar mit Schaumwein. Die empfehlenswerte Bandbreite reicht von Welschriesling und Muskateller bis Rosé oder diversen Jungweinen.

Weißwein

*klassisch
und trocken*

Wohlstrukturierter Grüner Veltliner, Weißburgunder und Chardonnay punkten hier mit guter Balance von Schmelz und Säure. Wer Sauvignon Blanc bevorzugt, sollte dabei auf ausreichend Schmelz achten.

Rotwein

*elegant und
vielschichtig*

Anders als vielfach angenommen, lässt ein Rotweintyp mit deutlichem Süßeschmelz und samtig-weichem Tannin mit der cremig-topfigen Frischkäsevariante ein angenehmes Gaumengefühl entstehen.

Weißwein

*fruchtsüß
und kraftvoll*

Süße und Schmelz beim Wein, zarte Säure und Cremigkeit beim Käse, sorgen für Harmonie pur. Grundsätzlich eignen sich Spät- und Auslesen jeder Weißweinsorte.

Herkunft & Bedeutung

Frischkäse gilt als Urtyp aller Käsearten, da er in seiner einfachsten, ursprünglichsten Form nur durch die Einwirkung von Wärme entstehen kann. In Österreich hat sich im Bereich der Schaf- und Ziegenkäserollen ein Nischenmarkt entwickelt, der vor allem kleineren Produzenten eine Chance bietet.

Im Lebensmittelhandel sind diese Produkte nur vereinzelt erhältlich. Größtenteils werden sie direkt vermarktet bzw. sind sie auf Wochen- und Bauernmärkten sowie in Alternativläden zu finden.



Weichkäse mit weißer Edelschimmelreifung



Dazu zählen:

- Österreich: Weißer Prinz, Weißer Ziegett, Bregenzerwälder Camembert, Schlierbacher, Bio Camembert, Deutschmann Rohmilch Camembert, Contessa Paola
- Deutschland: Weiße Lady, Deutscher Brie und Camembert
- Schweiz: Tomme de Vaudois, Bio Schaf Chäsli, Bio Huus-Chäsli
- Frankreich: Camembert de Normandie, Brie de Meaux, Chaours, Fougery, Brillat Savarin
- Italien: Formagella, Tommino Stagionato, Paglietta

Charakteristik

Durch Zugabe von Edelschimmelkulturen (*Penicillium camemberti*) zur Milch oder Besprühen der Käseoberfläche vor der Reife bildet sich die weiße Schimmelflora. Diese ist für den pilzig-animierenden Duft und den rahmig-malzigen Geschmack des Käses verantwortlich. Die Reife bis zur Genussfähigkeit dauert zwischen drei und vier Wochen. Danach ist der Teig, je nach verwendeter Milch, elfenbeinfarben (Kuh, Schaf) oder weiß (Ziege). Frisch von der Käserei weist er meist einen festen, noch topfigen Kern auf. Durch entsprechendes Affinieren sollte ein gleichmäßig gereiftes Produkt in den Verkauf gelangen. Umso reifer der Käse, desto mehr kommen zu den typisch rahmig-malzigen Aromen würzige Noten, und der Teig zerfließt immer mehr. Die Rinde bekommt zudem eine etwas scharfe Nuance. Beide Varianten haben ihre Liebhaber.

Dazu passt ...

Bei der Weinauswahl sind die zarten Bitternoten der Rinde und die inhomogene Reife der im Verkauf befindlichen Käse zu berücksichtigen.

Schaumwein

*prickelnd und
belebend*

Die Kohlensäure des Schaumweins verhindert, dass der Käse mit seinem Schmelz die Geschmackspapillen sättigt. Mit dezenter Süße überspielt er die herben Noten der Schimmelflora. Der Gaumen bleibt frisch. Auch Schaumweine von Aromasorten (Sauvignon Blanc, Traminer), durchaus mit zartem Süßeschliff, machen Spaß.

Weißwein

*kraftvoll
und körperreich*

Diese Käseart bevorzugt an ihrem Weinbegleiter Volumen, viel Schmelz und etwas Fruchtsüße, welche die Bitternoten der Schimmelflora mildern. Ideal sind Rebsorten burgundischen Typs, wie Rotgipfler, Neuburger, Roter Veltliner und kräftige Grüne Veltliner.

Weißwein

*fruchtsüß und
kraftvoll*

Weißweine im Spätlese- bis Auslesebereich stellen hier eine Idealkombination dar. Sie verfügen über angenehme Süße und entsprechenden Schmelz. So kaschieren sie die Säure und Bitternoten des noch jungen Käses und zugleich die intensiven Aromen des gereiften.

TIPP: Serviert man Rotwein zu Weichkäse mit Weißschimmel, sind Weine mit wenig und sehr rundem Tannin sowie etwas Fruchtsüße zu empfehlen. Bevorzugte Sorten – sofern sie diese Stilistik aufweisen – sind Pinot Noir und St. Laurent aber auch Zweigelt oder Syrah.

Herkunft & Bedeutung

Der berühmteste Vertreter dieses Käsetyps ist unbestritten Camembert, der seinen Siegeszug Ende des 18. Jhdt. aus der Normandie in Frankreich antrat. Sein Name ist markenrechtlich nur mit dem Zusatz „de Normandie“ geschützt, darf ansonsten überall erzeugt werden. Der Anteil österreichischer Erzeugnisse dieser Käsegruppe liegt unter drei Prozent.



Weichkäse mit Rotkultur



Dazu zählen:

- Österreich: Schlosskäse, St. Severin, Kaisertaler, Tiroler Gold, Graf Görz, Rosso
- Deutschland: Limburger, Romadur
- Frankreich: Reblochon, Pont-l'Évêque, Livarot, Epoisses, Langres
- Italien: Taleggio

Charakteristik

Weichkäse mit Rotkultur sind optisch recht unterschiedlich. Sie variieren von kleinen Laiben, über Quadrate bis zur Ziegel-form. Während der Reifung werden die Käse mit Salzlake und Rotkulturbakterien (*Brevibacterium linens*) eingerieben, wodurch sich ihre Oberfläche orangerot bis bräunlich färbt und ihr spezifischer Geschmack entsteht.

Aufgrund der Behandlung mit Salz und Reifung bei hoher Luftfeuchtigkeit, kann die Rinde etwas feucht-klebrig sein, weshalb lange Zeit die Bezeichnung „Rotschmiere“ üblich war. Nach ihrer Reifezeit von zwei bis vier Wochen kommen die Käse in den Verkauf. Je nach Art der Herstellung ist ihr Teig zunächst etwas „topfig“, durch sorgsame Pflege (affinieren) und Lagerung entsteht ein Produkt mit gleichmäßig gereiftem und cremigem Teig.

Dazu passt ...

Der prägnante Geschmack und die salzigen Noten des Käses stellen eine große Herausforderung für die Kombination mit Wein dar.

Schaumwein

*prickelnd und
belebend*

Schaumweine mit deutlicher Restsüße inszenieren hier eine reizvolle, salzig-süße Darbietung am Gaumen. Vor allem Aromasorten (Muskateller, Traminer) können punkten.

Weißwein

*kraftvoll
und körperreich*

Viel Volumen, Schmelz und Fruchtsüße im Wein mildern die salzigen Noten des Käses. Bevorzugte Partner sind Grüner Veltliner, Zierfandler, Rotgipfler, Grauburgunder und Traminer.

Weißwein

*fruchtsüß und
kraftvoll*

Deutliche Restsüße und Würze machen Weine dieser Kategorie zum favorisierten Partner von Weichkäse mit Rotkultur. Beide Produkte bringen viel Schmelz mit, sodass sich jegliche intensive Aromatik oder salzige Noten darin verlieren. Das Sortenhighlight stellt Traminer dar, gefolgt von Muskateller.

Edelsüße Weine

Der Wein umhüllt den Käse mit Süße und Schmelz, wodurch auch kräftigere Käsevertreter gezähmt werden. Beerenauslesen und nicht zu hochgradige Trockenbeerenauslesen von Burgundersorten sowie Welschriesling sorgen für Harmonie.

TIPP: Wer auf Rotwein nicht verzichten will, wählt einen mollig-weichen und fruchtsüßen Vertreter. Zweigelt, Pinot Noir oder Merlot entsprechen dem am besten. Kaum oder sehr mildes Tannin ist Voraussetzung, um Bitternoten zu vermeiden.

Herkunft & Bedeutung

Entstanden ist Rotkulturkäse vermutlich durch die Suche nach geeigneten Methoden für bessere Haltbarkeit. Weichkäse mit Rotkultur gelten unter Kennern als besondere Spezialität. In der österreichischen Produktion macht ihr Anteil nur ein Prozent aus. Einige Käsereien – oft solche die mit Rohmilch arbeiten – sind damit jedoch sehr erfolgreich.



Schnittkäse



Dazu zählen:

- Österreich: Mondseer, Jerome, Rässkäse, Geheimratskäse, Bergbaron, Almkönig, Drautaler, Mossbacher, St. Patron, Raclette
- Deutschland: Tilsiter, Bergader Almkäse
- Schweiz: Vacherin Fribourgeois
- Frankreich: Morbier, St. Nectair
- Italien: Fontina, Bel Paese
- Holland: Edamer, Gouda jung

Charakteristik

Schnittkäse weisen die vielfältigsten Varietäten auf.

Bei der Herstellung unterscheiden wir zwischen Gärungsreifung (z. B. Moosbacher), Folienreifung (z. B. junger Gouda) und Rotkulturreifung (z. B. Mondseer). Was sie zur selben Käsegruppe formt, ist ihr Trockenmassegehalt (Fett, Eiweiß, Mineralstoffe, etc.) sowie der Wassergehalt. Beide machen jeweils 50 Prozent aus. Größtenteils werden Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Ihren kompakten, zugleich geschmeidigen Teig erhalten sie durch Schneiden des Bruchs in erbsengroße Stücke. Nach rund sechs Wochen sind viele Schnittkäse bereits genussfertig. Hochwertige Produkte reifen bis zu zehn Wochen in der Käserei.

Dazu passt ...

Schnittkäse, in allen Varietäten, haben aufgrund ihres geschmeidig-schmelzigen Teigs und ausgewogenen Geschmacks eine hohe Affinität zu vielen Weinstilistiken.

Weißwein
*klassisch
und trocken*

Über einen zarten Schmelz und harmonische Säure sollten die Weine dieser Kategorie verfügen, um zu reüssieren. Grüner Veltliner ist hier Vorzeigesorte, gefolgt von Weißburgunder. Animierende Aromenkontraste entstehen wiederum mit Sauvignon Blanc.

Weißwein
*kraftvoll
und körperreich*

Gute Substanz, mineralischer Charakter sowie feingliedrige Säure lauten die Attribute, womit Chardonnay, Roter Veltliner oder Grauburgunder dem Käse gefallen. Wichtig ist, dass es sich um einen hochwertigen Käse mit ausreichend Schmelz handelt.

Rotwein
*elegant und
vielschichtig*

Der feine und zart schmelzende Teig des Käses erweist sich als bestens aufnahmefähig für den zarten Säureschliff von Pinot Noir und St. Laurent. Auch feingliedriger, fest gewobener Blaufränkisch mit saftiger Anmutung sorgt für geschmackliches Vergnügen.

Weißwein
*fruchtsüß und
kraftvoll*

Für Weißweine mit ausgewogener Süße und Schmelz ist Käse grundsätzlich offen. Schnittkäse finden ebenfalls in diesem Weintyp einen kongenialen Geschmackspartner.

Herkunft & Bedeutung

Schnittkäse ist in Österreich beliebtester Käse. Der prozentuelle Anteil der heimischen Produktion drückt dies mit knapp 45 Prozent sehr deutlich aus. Im Vergleich zu Hartkäse ist die übliche Reifezeit relativ kurz, was sie unter anderem deutlich preiswerter macht. Wichtigste Vertriebschiene ist der Lebensmittelhandel. Wer bewusst einkauft, findet zu moderaten Preisen hochwertige Vertreter. Häufig stammen diese von kleineren Produzenten und sind oft nur direkt „ab Käserei“ erhältlich.



Hartkäse



Dazu zählen:

- Österreich: Emmentaler, Bergkäse (übliche Reifekategorien: drei, sechs, zwölf und 18 Monate), Felsenkeller Käse, Asmonte, Le Rosè, Tiroler Adler
- Schweiz: Gruyère, Emmentaler, Bergkäse
- Frankreich: Beaufort, Comte, Abondance
- Italien: Assiago, Pecorino, Montasio, Parmiggiano, Grana
- Spanien: Idiazábal, Manchego
- Holland: Favorel, Gouda gereift

Charakteristik

Für die Herstellung hochwertiger Hartkäse eignet sich ausschließlich Heumilch. Diese entsteht durch die Fütterung der Tiere mit frischem Gras im Sommer und kräuterreichem Heu im Winter. Bester Rohstoff ist die Voraussetzung, damit sie ihr typisch rahmig-würziges Aroma entfalten können, das mit zunehmender Reife an Intensität gewinnt. Wir kennen Hartkäse sowohl mit Naturrinde, wie z. B. Emmentaler, als auch mit Rotkultur gereift. Zu Letzteren zählen die verschiedenen Berg- und Alpkäse, deren Rinde mit nicht nur mit Salzwasser, sondern auch mit Rotkulturen gepflegt wird. Um eine Naturrinde zu erhalten verwendet man nur Salzwasser. Beide Verfahren begünstigen die Bildung der Rinde und dienen der natürlichen Konservierung des Käses. Die Reife dauert mindestens drei, oft bis zu zwölf Monate und länger.

Dazu passt ...

Gerade bei der Harmonie von Hartkäse und Wein orientiert man sich noch häufig an traditionellen Auffassungen. Tatsächlich lieben diese Käse nicht nur kräftige Rotweine, sondern auch gereifte Weißweine mit viel Schmelz oder Süßweine mit guter Säurepräsenz.

Weißwein
*kraftvoll
und körperreich*

Gut gereifte Weißweine mit Substanz bringen durch ihre feingliedrige Säure die Aromen dieses kräftigen Käsetyps sehr schön zutage. Bei reiferen Käsen bereichern deren salzige Noten den Geschmackseindruck um eine weitere Nuance. Grüner Veltliner und Sorten burgundischen Typs – von Grauburgunder bis Neuburger – sind hier zu empfehlen. Als Geheimtipp ist Riesling mit zartem Süßschmelz zu nennen.

Rotwein
*dicht und
gehaltvoll*

Hier bringen Käse und Wein die gleichen Vorzüge mit ein: Geschmeidigkeit, Finesse, Schmelz und Würze. Das Tannin – das der hier gefragte Rotweintyp durchaus haben darf – sollte unbedingt reif und gut integriert sein. Für Harmonie sorgen etwa Blaufränkisch, Cuvées internationalen Zuschnitts sowie kräftig ausgebaute Pinot Noir und Zweigelt.

Edelsüße Weine

Die Harmonie von Hartkäse mit Süßwein wurde lange unterschätzt, gilt aber als höchst zuverlässig. Eine etwaige, dezente Salzigkeit des gereiften Käses wird vom Süßschmelz des Weins gut aufgefangen. Der Wein darf durchaus Säure haben, weshalb Eiswein ein heißer Tipp ist. Auch Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen von eleganter Struktur gefallen.

Herkunft & Bedeutung

Da Heumilch zumeist nur durch Almwirtschaft möglich ist, kommen österreichische Hartkäse, wie Bergkäse oder Emmentaler, überwiegend aus den Bergregionen. Dies bedeutet aufwändige und vergleichsweise kostenintensive Herstellung. Belohnt wird dies durch viele Auszeichnungen bei internationalen Wettbewerben. Der Anteil an Bergkäse als namhaftester Hartkäse macht in Österreich beachtliche 15 Prozent aus.



Doppelschimmelkäse



Dazu zählen:

- Österreich: Dolce Bianca, Zwiefacher
- Deutschland: Bavaria Blue, Cambozola
- Frankreich: Bresse Bleu

Charakteristik

Doppelschimmelkäse zählen zur Gruppe der Weichkäse. Sie weisen auf ihrer Oberfläche und im Teig unterschiedliche Schimmelpkulturen auf. Während es sich außen um eine weiße Schimmelflora handelt, ist der Teig mit Einschlüssen von blauem Edelschimmel versehen. Die frisch gekästen Laibe oder Ringe kommen zunächst in ein Salzbad, werden dann mit Nadeln durchstochen, um durch Sauerstoffzufuhr die Bildung der blauen Edelschimmelpkulturen anzuregen. Ihre Oberfläche wird mit dem weißen Edelschimmel (*Penicillium camemberti*) besprüht. Nach rund 14 Tagen Reife umschließt die weiße Flora die Einstichlöcher. Dadurch ist die Sauerstoffzufuhr abgeschlossen und die Kulturen im Teig können sich nicht weiter entwickeln. Beide Schimmelpkulturen verleihen dem Käse die spezifische Würze, welche zusammen mit dem mild-cremigen Teig eine schöne Harmonie bildet.

Dazu passt ...

Doppelschimmelkäse verfügen über zwei spezielle Komponenten und stellen daher klare Ansprüche an ihre Weinpartner: Die Bitternoten der Rinde und zart-säuerliche Akzente des Edelschimmels im Inneren des Käses verlangen nach Süße.

Weißwein
*fruchtsüß und
kraftvoll*

Weißweine mit ausgewogener Süße und viel Schmelz umhüllen die herben Noten der Rinde und besänftigen die zart-säuerlichen Akzente des Edelschimmels im Käseteig. Die feingliedrige Säure des Weins hält die Geschmackspapillen frisch. Zierfandler eignet sich ebenso wie Riesling oder Sauvignon Blanc.

Edelsüße Weine

In dieser Kombination fühlt sich der Käse besonders wohl. Dichter Süßeschmelz und stimmige Säure bilden zusammen mit dem Weiß- und Edelschimmel des Käses ein höchst reizvolles, animierendes Aromenspiel. Zu bevorzugen sind Eiswein und Beerenauslesen der Sorten Grüner Veltliner, Chardonnay sowie weitere Weißweinsorten burgundischen Typs.

TIPP: Möchte man Rotwein zu Doppelschimmelkäse servieren, ist auf reifes, weiches Tannin zu achten und viel Süßeschmelz. So werden die Bitternoten der weißen Schimmelflora und die Säure des blauen Edelschimmels gut harmonisiert. Zweigelt und Merlot kommen gleichermaßen in Frage.

Herkunft & Bedeutung

Für jene, die sich an reinen Edelschimmelkäse noch nicht so ganz heranwagen, dienen Doppelschimmelkäse oft als Einstieg. Insgesamt hat diese Käsegruppe nur geringe wirtschaftliche Bedeutung, nicht nur in Österreich, sondern weltweit.

Ihre Produzenten leisten jedoch einen wichtigen Beitrag zur Vielfalt am Markt. Aufgrund ihres bunt anmutenden Erscheinungsbildes, sind die Käse der Blickfang jeden Käsearrangements.



Edelschimmel



Dazu zählen:

- Österreich: Kracher, Österkron, Blauhudler
- Frankreich: Roquefort, Fourme d'Ambert
- Italien: Gorgonzola, Dolce Latte
- Spanien: Cabrales
- England: Stilton

Charakteristik

Blau- und Grünschimmelkäse zählen zur Gruppe der halbfesten Schnittkäse. Meist werden sie aus pasteurisierter Kuhmilch gewonnen. Bei manchen Vertretern ist das Ausgangsprodukt traditionell Schaf- oder Ziegenmilch, oft als Rohmilch. Roquefort etwa, einer der berühmtesten Schafrohmilchkäse, leiht auch dem Pilz für die Edelschimmelkulturen, *Penicillium roqueforti*, seinen Namen. Dieser wird der Milch in flüssiger oder trockener Form zugesetzt. Während der Reife werden mit Nadeln Luftkanäle in den Käse gestochen. Man spricht vom Pikieren. So können sich die typischen, blauen bzw. grünlichen Kulturen bilden. Gleichmäßig im Käselaub verteilte „Adern“ und cremiger Teig zeigen von perfekter Reife.

Dazu passt ...

Edelschimmelkäse werden zu Recht am liebsten mit Süßweinen kombiniert. Für Experimentierfreudige bieten sich aber auch andere Varianten an.

Weißwein
*kraftvoll
und körperreich*

Hier zeigen gereifte Weißweine ihr Können. Dank reichlich Extrakt und gut integrierter Säure inszenieren Wein und Käse karamellig-malzige Geschmacksnuancen mit leichtem Säuretouch.

Edelsüße Weine

Die Kombination von Edelschimmelkäse mit Botrytisweinen ist der bewährte Klassiker. Zu beachten ist lediglich, dass zunehmende Reife und Intensität des Käses höhere Restsüße im Wein verlangen.

TIPP: Rotwein – dicht & gehaltvoll: Diese Variante entführt in neue Geschmackswelten. Edelschimmelkäse und Rotwein mit spürbarer Fruchtsüße sorgen für attraktive Würze am Gaumen. Ein spürbarer Säuretouch geht damit einher, der manchmal als fordernd empfunden wird.

Herkunft & Bedeutung

Praktisch jede große Käsenation kann einen berühmten Edelschimmelkäse vorweisen. Dies ist vornehmlich dem Adel zu verdanken, der vor Jahrhunderten auch schon den richtigen Wein dazu zu kombinieren wusste. Der französische Roquefort wird als König der Edelschimmelkäse bezeichnet.

Sein Herstellungsverfahren ist bereits seit 1411 geschützt, als Karl der VI. das entsprechende Monopol unterzeichnete. Die Herstellung erfolgt aus Schafrohml Milch. Gereift werden die Käse in den Höhlen von Combalou, gigantischen Grotten, welche ein riesiges Labyrinth bilden. Heute stellen Edelschimmel jene Käsegruppe dar, welche neben Weichkäse mit Rotkultur am meisten polarisiert. Einige von ihnen zählen dennoch zu den bekanntesten Käsen der Welt und erfreuen sich unter Connaisseurs großer Beliebtheit.



Affinierte Käse



Dazu zählen:

- Käse mit frischen Kräutern: z. B. Schnittlauch, Bärlauch, Dill
- Käse mit getrockneten Kräutern: z. B. Rosmarin, Thymian
- Käse mit Gewürzen: z. B. Nelken, Wacholder
- Käse mit Fruchtstücken: z. B. Pilze, Paprika, Nüsse
- Käse mit scharfen Geschmackskomponenten: z. B. Pfefferkörner, Wasabi
- Käse mit süßen Geschmackskomponenten: z. B. Rosinen, getrocknete Früchte
- Käse mit bitteren Geschmackskomponenten: z. B. Asche, Trester, Weingeläger

Charakteristik

Unter „affinieren“ versteht man grundsätzlich die fachkundige Pflege von Käse für dessen bestmögliches Heranreifen.

Inzwischen wird dieser Begriff auch für das Verfeinern von Käse mit Kräutern, Gewürzen und sonstigen Beigaben verwendet.

Gerade bei Varianten mit Frischkäse ist das Geschmacksbild durch die zugefügte Komponente stark geprägt.

Doch auch bei allen anderen Käsearten erweist sich die Art der Veredelung aufgrund ihrer optischen und geschmacklichen Präsenz als namensgebend. In Kombination mit der Textur des Käses, oder besser dem Käsetyp (Frisch-, Weich-, Hartkäse, ...), entsteht ein ganz eigenständiges Produkt.

Der Fantasie der Käser sind hierbei keine Grenzen gesetzt, ihre Kreationen müssen keiner Tradition entsprechen.

Dazu passt ...

Hier ist für die Harmonie mit Wein die Textur des Käses (z.B. Weichkäse, Schnitt- oder Hartkäse) erster Anhaltspunkt. Eine ebenso große Rolle spielen die Beigaben, die zum Affinieren der Käse verwendet wurden.

Schaumwein

*prickelnd und
belebend*

Vor allem zu Frischkäse mit verschiedensten Beigaben sorgen Schaumweine für ein belebendes Gefühl am Gaumen. Scharfe Komponenten sollten beim Käse nicht vorkommen, da diese von der Kohlensäure des Schaumweins potenziert werden.

Weißwein

leicht und frisch

Frischkäse mit frischen Kräutern gefallen am besten zu leichtem Grüner Veltliner, Welschriesling oder Aromasorten leichtfüßiger Art.

Weißwein

*klassisch
und trocken*

Schnittkäse erweisen sich von der Textur her als sehr gut passend. Vorsicht bei Aromasorten, die mit getrockneten Kräutern geschmackliche Konkurrenz erzeugen.

Weißwein

*kraftvoll
und körperreich*

Kräftige Weißweine mit viel Schmelz schmeicheln sowohl zart bitteren, als auch schärflichen Komponenten. Weich- und Schnittkäse sowie Hartkäse können als Käsetyp die Basis bilden.

Rotwein

*elegant und
vielschichtig*

Affinierte Schnittkäse haben hier das größte Talent zu gefallen. Lediglich frische Kräuter können für Bitternoten sorgen. Beim Wein ist auf reichlich Schmelz und wenig bzw. sehr weiches Tannin zu achten.

Rotwein

*dicht und
gehaltvoll*

Rundes Tannin ist bei diesem Weintyp gefragt, um etwa Hartkäse mit getrockneten Kräutern oder Asche zu komplimentieren.

Weißwein

*fruchtsüß und
kraftvoll*

Weingeläger, Asche, manchmal Kräuter oder Gewürze, verfügen über bittere Noten. Durch Weine mit dezenter bis mittlerer Restsüße werden diese gemildert. Auch zu Käsen mit süßen Geschmackskomponenten oder mit Schärfe sorgt der Wein für Harmonie.

Herkunft & Bedeutung

Affinierte Käse gewinnen zunehmend an Bedeutung.

Ist diese Kultur hierzulande noch im Aufbau begriffen, so haben Käse mit getrockneten Kräutern, Pfefferkörner oder Asche in manchen Ländern schon lange Tradition. Durch ihr spezielles Geschmacksbild und oft buntes Aussehen erwecken sie die Lust am Probieren. Nicht zuletzt machen sie es weniger käseaffinen Konsumenten einfacher, sich der Welt des Käses zu nähern.

Schaf- und Ziegenkäse



Aufgrund von landwirtschaftlichen Strukturen bzw. klimatischen und geologischen Bedingungen werden in manchen Ländern vorwiegend Schafe oder Ziegen gehalten. Vor allem mediterrane Länder wie Griechenland, Spanien, Italien oder Frankreich verfügen über eine große Schaf- und Ziegenkäsetradition. Zu den bekannten Klassikern zählen Feta, Pecorino, Manchego sowie Sainte-Maure und Roquefort. Zuletzt stieg in Österreich sowie in Deutschland und der Schweiz die Nachfrage an Schaf- und Ziegenkäse deutlich.

Charakteristik

Da Ziegenmilch kein Carotin und Schafmilch nur wenig enthält, sind die daraus gewonnenen Käse grundsätzlich heller als jene aus Kuhmilch. Je kürzer gereift bzw. jünger diese Käse sind, desto weniger ausgeprägt ist ihr oft polarisierender Geschmack. Besonders mild sind sie in Form von Frischkäse, der in der Kombination mit Wein so zu handhaben ist, wie auf Seite 5 beschrieben.

Dazu passt ...

Bei der Wahl der Rebsorte ist darauf zu achten, dass die Aromen nicht in Konkurrenz zum Käse treten. Obschon neben Grüner Veltliner, Neuburger und Zierfandler zu Käse moderater Intensität auch Aromensorten gut passen können. Ist Rotwein gefragt, sollten keine allzu opulent-duftigen Vertreter gewählt werden. Süßwein ist vielseitig einsetzbar.

Käsemesser – der gelungene Schnitt

Die Verwendung des richtigen Käsemessers ist unerlässlich für das Gelingen appetitlicher Käsestücke. Für das Schneiden jeden Käsetyps wurden spezielle Messer entwickelt, die sich sowohl in der Form, als auch in der Ausarbeitung der Klinge unterscheiden. Die verschiedenen Formen der Messer sind ganz auf den jeweiligen Käsetyp abgestimmt. Ziel ist es, möglichst einfach glatte Schnittflächen zu erhalten und den Krafteinsatz – z. B. bei größeren Hartkäsestücken – zu minimieren.

Käselyra

Die Käselyra ermöglicht sauberes Zerteilen von Käsen mit sehr lockerer Textur.

Insbesondere bei Frischkäserollen oder -bällchen, aber auch für Edelschimmelkäse kommt sie zum Einsatz. Aufgrund ihres eleganten Designs ist sie ein absoluter Blickfang.



Weichkäsemesser

Dank Wellenschliff und Lochung bleibt der Teig des Käses nicht am Messer haften. Für jeden Käsetyp mit weichem Teig (Rotkultur, Weiß- und Edelschimmel) am besten ein eigenes Messer verwenden, damit die spezifischen Kulturen nicht übertragen werden.



Eingriffmesser

Die aus Stahl gefertigte Klinge ermöglicht eine exakte Führung des Messers. Auch größere und härtere Käsestücke sind für das Eingriffmesser keine Hürde. Zudem ist die Klinge geätzt, wodurch der Käse weniger anklebt.



Hartkäsebrecher

Sehr lange gereifte Hartkäse (länger als 12 Monate) oder Hartkäse nach Parmesanart werden mit diesem Behelf zerteilt.





ÖSTERREICH WEIN

Österreich Wein Marketing GmbH.

Prinz-Eugen-Straße 34 | 1040 Wien | Österreich

Tel.: +43/1/503 92 67 | Fax: +43/1/503 92 68

info@oesterreichwein.at | www.oesterreichwein.at

facebook.at/oesterreichwein | twitter.com/oesterreichwein

