



Mit Natalie Lump

Die Baden-Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Zum

Fressen
gern ...

Käse & Wein

Es gibt Kombinationen, die sind nicht von dieser Welt. Käse und Wein gehören dazu, findet **Mein Ländle**-Wein-Expertin Natalie Lump und nimmt Sie mit auf eine geschmackliche Probier- und Studiertour zu überirdischen Geschmackserlebnissen.

Als Frau mag man ja nicht so gerne über Zeit sprechen. Aber manchmal springt frau über ihren Schatten, jetzt zum Beispiel. Worauf ich hinaus möchte: Seit über 30 Jahren beschäftige ich mich intensiv mit Weinen und durfte entsprechend viele unterschiedliche mit ganz verschiedenen Käsesorten kombinieren. Im Laufe der Jahre habe ich immer wieder darüber nachgedacht, ob das Thema vielleicht ein „alter Hut“ ist? Aber aus tiefster Überzeugung kann ich Ihnen sagen – es gibt wirklich Kombinationen, die so genial gut sind, dass man meinen könnte, sie seien nicht von dieser Welt.

Woran erkennt man eine ideale Kombination von Wein und Käse? Generell, wie allgemein beim Thema Wein und Essen: wenn beides optimal harmonisiert. Dann schmeckt sowohl der Käse als auch der Wein mindestens doppelt so gut. Automatisch schmeckt zu dem guten Käse immer noch ein weiteres Schlückle und noch eins. Wenn Sie vor lauter Genießen überrascht sind, wie schnell die Flasche leer ist, sind Sie weder der Erste noch der Einzige ... Umgekehrt merken Sie allerdings auch, dass bei einer weniger harmonischen Kombination der Wein gleich nicht mehr so gut schmeckt. Mich fasziniert dabei immer, dass man das Resultat so schnell wahrnimmt!

Regeln & Ausnahmen

Wenn es auch viele Jahre lang hieß: „Käse und Rotwein“, sind sich die Fachleute inzwischen einig, dass Weißwein in den meisten Fällen der bessere Begleiter ist. Für den Käseproduzenten Martin Buhl von der Manufaktur Monte Ziego in Teningen ist zu Käse sogar ausschließlich Weißwein vorstellbar. Gut, er produziert auch ausschließlich Ziegenkäse. Der schmeckt nunmal mit leichten,



Frische Kräuter verfeinern nicht nur den Käse – sie bilden auch eine Brücke zu kräuterig frischen Weißweinen und Roséweinen (oben). Ziegen (rechts) sind schwer im Kommen. Ihre Milch besitzt weniger Laktose – gut zu wissen bei Laktoseintoleranz.



frischen Weißweinen köstlich; Rotweine kämen in der Verbindung dagegen eher metallisch und vor allem bitter daher. Besonders eindrücklich finde ich diese Erfahrung mit halbfesten Schnittkäsen aus gepresstem Teig, wie Morbier oder Saint-Nectaire – zusammen mit Rotwein bekommen sie oft einen regelrecht stalligen Geschmack, während üppige Weißweine sich als grandiose Begleiter entpuppen. Ausnahmen bestätigen wie immer die Regel. Ein Camembert oder Brie ist wie geschaffen für einen roten Burgunder.

Probieren geht über Studieren

Mein Tipp, probieren Sie eine kleine Käseplatte mit unterschiedlichen Weinen

Rinde mitessen – oder nicht?

Für mich ist der berühmteste und beste Käseaffineur Bernhard Anthony aus dem Elsass. Er reift die Käse von den Herstellern bis sie ihren optimalen Verzehr- und Genusshöhepunkt haben, das heißt, er wäscht die Käse teilweise mit Salzlake, Calvados etc. Bernhard Anthony sagt zu dem Thema Rinde beim Käse: „Es ist wie bei einer Frau einfach wunderschön, sie ausziehen!“ Er schneidet die Rinde grundsätzlich weg.



Spannende Erfahrung, wie sich der Geschmack von Wein mit verschiedenen Käsesorten verändert (ganz oben). Eine Leckerei neben der anderen: Käse vom Nusslocher Ziegenkäsehof (oben).

aus. Die Käse sollten idealerweise bei 16 bis 18 Grad serviert werden, am besten holt man sie zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank. Sie sollen sich von mild nach kräftig steigern. Mit mehreren Freunden hat es natürlich den Vorteil, dass man mehrere Flaschen zum Probieren öffnen kann. Eine spannende Versuchsreihe entsteht mit einem leichten Riesling oder Sauvignon blanc, einem kraftvolleren Weißwein wie Grauburgunder oder Chardonnay, einem schlankeren Rotwein wie Spätburgun-

der, dann einem gereiften Rotwein wie Cabernet Sauvignon oder Merlot und eventuell zum Abschluss mit einem Süßwein wie einer Auslese oder Beerenauslese oder einem Sauternes, Vin Santo oder Portwein.

Bei Käsen mit Gewürzen, Früchten oder Marinaden entwickeln sich oft mit unterschiedlichen Weinen noch weitere interessante Geschmackserlebnisse. Seit vielen Jahren bin ich ein ganz großer Fan vom Nußlocher Ziegenkäsehof. Die

wunderbare Käseherstellerin Stefanie Schott macht einen herrlichen Chevrolait „pikant“, der jeden Rotwein ins rechte Licht rückt. Die „Grand Dame“ des Käses bildet sich unermüdlich weiter und hat dabei auch immer wieder große Freude an neuen Kombinationen. Ein großes Erlebnis ist ihr selbstgemachter Ziegenmozzarella mit einem Cidre! Ihre wunderbare Auswahl reicht eigentlich schon aus, um „Wein & Käse“ in allen Facetten zu erleben! 🍷

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Käserei Monte Ziego (3), Nußlocher Ziegenkäsehof (1), Fotolia (1), stock.adobe.com/barmalini, boomeat, cynoclub, Hakan Tanak, JMB, Gresei, Moving Moment, New Africa, Viktor (je 1)

Wer hätt's gedacht?

Ökologischer Pflanzenschutz

Bei meinem letzten Besuch im Nußlocher Ziegenkäsehof habe ich übrigens gelernt, dass Molke, die bei der Käseherstellung entsteht, ein ideales Hausmittel gegen Läusebefall, Pilz- und Viruskrankheiten ist. Mit Wasser im Verhältnis 1:1 gemischt, dient es als natürliches Mittel im Gemüseanbau – und natürlich im Weinbau.

Die kleine Wein-&-Käse-Fibel

- Grundsätzlich harmonisieren frische Käse ideal mit frischen Weißweinen und gereifte Käse (etwa ein 15 Monate gereifter Hartkäse) mit gereiften Weinen.
- Regionalität passt immer. Wenn ein Käse aus einer bestimmten Region stammt, schmecken die Weine aus der gleichen Region meist ganz hervorragend dazu.
- Je cremiger ein Käse ist, desto besser schmecken Weißweine mit Säure.

Übrigens: Wenn ein Käse eine richtig harte Rinde besitzt, wie ein Tomme de Savoie, sollte man sie grundsätzlich abschneiden. Die Rinde ist im Keller entstanden und gilt auch als Verpackungsmaterial. Bei Weißschimmelkäse oder Rotschmierkäse kann man die Rinde selbstverständlich auch mitessen.

Cremige Käse mit weißem Schimmel wie Chaource, Brillant Savarin oder Pierre Robert – passen sowohl zu Weißwein, als auch gut zu Sekt und Champagner.



Weißschimmelkäse wie Camembert oder Brie – ein fruchtiger Rotwein wie Spätburgunder ist hier nicht zu nicht toppen.



Hartkäse wie Comté, Gruyère oder Parmesan – hier kommen gereifte Rotweine so richtig zur Geltung!



Frischkäse und Ziegenkäse – profitieren in aller Regel von leichten spritzigen Weißweinen.



Halbfeste Schnittkäse wie Morbier, Taleggio oder Tomme de Savoie – kommen mit kraftvollen Weißweinen in geschmackliche Topform.



Blauschimmelkäse wie Roquefort, Bleu de Auvergne oder Gorgonzola – mit Süßweinen ein echtes Traumpaar. Je süßer der Wein, desto besser.



Fondue und Raclette – unbedingt mit Weißwein kombinieren! Sie werden merken, die Säure im Wein hilft bei der Verdauung und macht den Käse bekömmlicher. Ganz anders bei Rotwein – man spürt förmlich einen Klumpen im Magen und benötigt danach mindestens einen Schnaps ...



Rotschmierkäse wie Munster, Maroilles Livarot – einfach genial mit kraftvollen Weißweinen, gerne auch mit etwas Restsüße. Wer einmal einen perfekt gereiften Munsterkäse mit Gewürztraminer probiert hat, wird die gelungene Kombination nie wieder vergessen.