



Welcher Käse zu welchem Wein?

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Eine oft knifflige Partnersuche: Käse und Wein vertragen sich nicht immer – es kommt ganz auf die Sorten und Reife an

Ein herzhaftes Stück Gouda genießt man vorzugsweise zusammen mit einem kräftigen Rotwein – so jedenfalls die landläufige Meinung. Schließlich gelten Käse und Rotwein als kulinarisches Traumpaar. Eine Volksweisheit, die sich hartnäckig hält, obwohl sie längst überholt ist. Manche Wein-Käse-Kombinationen können einem sogar gehörig auf die Geschmacksnerven gehen. Fakt ist: Die Auswahl der perfekten Partner ist aufgrund der großen Vielfalt nicht einfach, zumal sich viele Käsesorten am besten mit Weißweinen vertragen.

Der Grund: Käse enthält neben Milcheiweiß salzige, saure, würzige oder süße Komponenten, vor allem Fett, das den Geschmack verstärkt und feine Aromen des Weines überdecken kann. Außerdem spielen die Milch (von Kuh, Ziege oder Schaf) sowie der Reifegrad eine Rolle. Um sich besser zurechtzufinden, hilft es deshalb, die Käsearten in Typen und Gruppen aufzuteilen.

Köstliche Kombinationen

Frischkäse (Doppelrahm, Ricotta, Robiola, Sainte-Maure frais): Ein frischer, fruchtsüßer Weißwein passt perfekt, weil er den Käse mit seinen fruchtigen Noten geschmacklich unterstützt.

Ziege und Schaf (Banon, Bouton de Culotte, Crottin de Chavignol, Sainte-Maure): Ist der Käse jung, wählt man frische, fruchtbetonte Weine. Im Laufe

der Reifung und/oder mit würzigen Kräutern versehen: mittelkräftige bis komplexe Weißweine, die die intensiveren Käse-Aromen gut auffangen.

Käse mit nicht erhitztem, gepresstem Teig (Appenzeller, Gouda alt, Saint Nectaire, Tomme de Savoie): Ein Fall für elegante, komplexe Tropfen sowie für üppig fruchtbetonte, cremige Weißweine mit wenig Säure und hohem Alkoholgehalt.

Käse mit gewärmtem und gepresstem Teig (Comté extra vieux, Gruyère, Manchego, Parmigiano, Sbrinz): Aufgrund des konzentrierten Salz- und Fettgehaltes ist das Milcheiweiß dieser Käse in der Lage, Tannine zu binden. Deshalb gehören diese Käse zu den wenigen guten Rotwein-Begleitern.

Weichkäse mit gewaschener Rinde (Ami, Chambertin, Epoisses, Langres, Livarot, Munster, Reblochon): Hier sind opulente Weine mit und ohne Holzeinsatz, höherem Alkohol und Schmelz richtig.

Weichkäse mit Weißschimmel (Brie de Meaux, Brillat-Savarin, Camembert, Chaource, Coulommiers): Dieser Käse typ puffert die Säure der Weine, lässt die Frucht angenehm in den Vordergrund treten. Dazu: fruchtbetonte, leicht gereifte Rotweine mit moderatem Holzeinsatz wie Pinot Noir und Chianti.

Weichkäse mit Blauschimmel (Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Roquefort, Stilton): Je nach Salzgehalt und Reifestadium sind hier Süßweine in verschiedenen Süßeabstufungen gefragt.