

# KÄSE & WEIN



ÖSTERREICH WEIN   
Große Kunst. Ohne Allüren.



## INHALT

Käse und Wein: Auf die Textur kommt's an! .....	4
Woher der Käse kommt .....	4
Einteilung von Käse .....	5
Der perfekte Käsegenuss .....	6
Weinstile zum Käse .....	7
Frischkäse .....	8
Weichkäse mit weißer Edelschimmelreifung .....	10
Weichkäse mit Rotkultur .....	12
Schnittkäse .....	14
Hartkäse .....	16
Doppelschimmelkäse .....	18
Edelschimmelkäse .....	20
Affinierte Käse .....	22
Schaf- und Ziegenkäse .....	24
Käsemesser – der gelungene Schnitt .....	25

# **KÄSE & WEIN**

## **Auf die Textur kommt's an!**

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 hat die ÖWM in aufwendigen Verkostungen alle Kombinationsmöglichkeiten einem Test unterzogen. Das Ergebnis dient als Grundlage für diese Broschüre und verdeutlicht, wie empfehlenswert es ist, alte Vorurteile abzulegen.

Eine ganz zentrale Erkenntnis der Verkostungen war, dass die Art der Milch (Kuh, Schaf, Ziege), aus der der Käse gewonnen wurde, bei der Wahl des passenden Weins nicht die wichtigste Rolle spielt. Im Vordergrund steht stattdessen die Harmonie des Gaumengefühls, also das Zusammenspiel der Texturen von Käse und Wein. Spezifische Aromen der einzelnen Milchsorten können darauf basierend aber Zusatzargumente für bestimmte Weinkategorien bzw. Rebsorten liefern.

## **Woher der Käse kommt**

Käse zählt zu den ältesten Lebensmitteln der Welt. Erste archäologische Nachweise der Käseherstellung gehen auf 5.500 v. Chr. im heutigen Polen 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.

## 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*

Frischkäse sowie milde Weich- und Schnittkäse, z. B. österreichischer Gouda, Edamer 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. kräftige Käse mit Rotkultur, Bergkäse, Edelschimmelkäse etc.

# 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 Verzehr 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, unschöne Schnittflächen und sonstige Unschönheiten können den Käsegenuss trüben – schließlich isst das Auge mit. Sauber geschnittene kleine Dreiecke auf einem schönen Brett drapiert machen hingegen Appetit. Tipps zur Wahl des richtigen Käsemessers sind auf S. 25 zu finden. Käse idealerweise im Ganzen einkaufen und auch servieren. So trocknet er weniger rasch aus und ist dekorativer. Zudem zeugt es von Stil, Gästen die Möglichkeit zu geben, selbst vom Käse ihrer Wahl beliebig große Stücke 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 im Haushalt für eine längere 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 weißer Edelschimmelreife immer in der Originalverpackung aufbewahren, welche durch eine spezielle Beschichtung die gewünschte weiße Flora schützt. Für Käse mit blauem oder grünem Edelschimmel 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, denn Käse muss atmen können.

## Weinstile zum Käse

Um Übersichtlichkeit zu bieten, sind hier die Weinstile laut ÖWM in Kurzfassung wiedergegeben. Für die Kombination mit den verschiedenen Käsegruppen werden Weinkategorien nach diesem Schema gewählt. Innerhalb dieser Weinklassen wird wieder zwischen verschiedenen Herkünften und Sorten unterschieden.

### ► **Perlweine & Sekt**

Leichtfüßige Schaumweine, frischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Stufe Klassik oder nach der Méthode ancestrale hergestellter Pétillant Naturel (Pét Nat); Frucht und Frische stehen im Vordergrund.

### ► **Sekt nach traditioneller Methode**

Charaktervoller und hocheleganter Sekt g.U. in den Qualitätsstufen „Reserve“ und „Große Reserve“.

### ► **Weißwein – klassisch frisch**

Von Jungweinen über leichte Grüne Veltliner und Welschrieslinge bis zu leichten Aromasorten wie Muskateller.

### ► **Große Weißweine mit Reifepotenzial**

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

### ► **Roséweine**

Von leicht bis mittelkräftig, von säurebetont bis cremig-charmant.

### ► **Fruchtige Rotweine**

Alle zugelassenen Rotweinsorten, fruchtbetont, elegant und trinkfreudig; klassisch ausgebaut.

### ► **Große Rotweine mit Reifepotenzial**

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

### ► **Alternativweine**

„Orange Wines“, „Artisan Wines“ oder „Natural Wines“; außergewöhnliche Weine, die auf neue – oder eigentlich alte – Art und Weise erzeugt werden.

### ► **Weißwein fruchtsüß**

Weine im hohen Spätlese- und Auslesebereich mit geschmeidiger Restsüße und lebendigem Frucht-Säure-Spiel.

### ► **Edelsüße Weine**

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



## FRISCHKÄSE

### *Dazu zählen*

- **Österreich:** Frischkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Voralpen-Schafmischkäse
- **Italien:** frischer Robiola, Murazzano, frischer Caprino
- **Frankreich:** Petit-suisse (Gervais)

### **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.



## 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. Eine besondere regionale Spezialität sind die frischen Schafmischkäse des niederösterreichischen Alpenvorlandes, z. B. Mostviertler Schofkas.

### *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.*

#### ► **Perlweine & Sekt sowie**

##### **Sekt nach traditioneller Methode**

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

#### ► **Weißwein – klassisch frisch sowie Rosé-Wein**

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

#### ► **Große Weißweine mit Reifepotenzial**

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

#### ► **Fruchtige Rotweine**

Anders als vielfach angenommen, lassen frische Rotweine mit charmanter Fruchtsüße und samtig-weichem Tannin mit der cremig-topfigen Frischkäsevariante ein angenehmes Gaumengefühl entstehen.

#### ► **Weißwein fruchtsüß**

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



## WEICHKÄSE MIT WEISSER EDEL- SCHIMMELREIFUNG

### *Dazu zählen*

- ▶ **Österreich:** Weißer Prinz, Weißer Ziegett, Bregenzerwälder Camembert, Schlierbacher PUR, Bio Camembert, Deutschmann Rohmilch Camembert, Contessa Paola
- ▶ **Deutschland:** Deutscher Brie und Camembert, Weiße Lady
- ▶ **Schweiz:** Tomme de Vaudois, Bio Schaf-Chäsli, Bio Huus-Chäsli
- ▶ **Frankreich:** Camembert de Normandie, Brie de Meaux, Chaource, Fougereus, Brillat-Savarin
- ▶ **Italien:** Formagella, Tomino 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, Büffel) 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.

## Herkunft & Bedeutung

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

### *Dazu passt*

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

#### ► **Perlweine & Sekt sowie**

##### **Sekt nach traditioneller Methode**

Die Kohlensäure des Sekts 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 Sekt oder Pet Nat von Aromasorten (**Sauvignon Blanc**, **Traminer**), durchaus mit zartem Süßeschliff, macht Spaß.

#### ► **Große Weißweine mit Reifepotenzial**

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

#### ► **Weißwein fruchtsüß**

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 weißem Edelschimmel, 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**.*



## WEICHKÄSE MIT ROTKULTUR

### *Dazu zählen*

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

### **Charakteristik**

Weichkäse mit Rotkultur sind optisch recht unterschiedlich. Sie variieren von kleinen Laiben über Quadrate bis zur Ziegelform. 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.

## Herkunft & Bedeutung

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

### *Dazu passt*

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

#### ► **Perlweine & Sekt**

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

#### ► **Große Weißweine mit Reifepotenzial**

Viel Volumen, Schmelz und Extraktsüße im Wein mildern die salzigen Noten des Käses. Bevorzugte Partner sind – gerne als kräftige Reserve-Weine – **Grüner Veltliner**, **Zierfandler**, **Rotgipfler**, **Grauburgunder** und **Traminer**.

#### ► **Weißweine fruchtsüß**

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 extraktsüßen Vertreter. **Zweigelt**, **Pinot Noir** oder **Merlot** entsprechen dem am besten. Kaum oder sehr mildes Tannin ist Voraussetzung, um Bitternoten zu vermeiden.*



## SCHNITTKÄSE

### *Dazu zählen*

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

### **Charakteristik**

Schnittkäse weisen die vielfältigsten Varianten auf. Bei der Herstellung wird zwischen Gärungsreifung (z. B. Moosbacher), Folienreifung (z. B. junger Gouda) und Rotkulturreifung (z. B. Mondseer) unterschieden. 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.

## Herkunft & Bedeutung

Schnittkäse ist die beliebteste Käseart Österreichs. Der prozentuelle Anteil der heimischen Produktion drückt dies mit knapp 40 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.

### *Dazu passt*

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

#### ► **Weißwein – klassisch frisch**

Über eine geschmeidige Struktur 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**.

#### ► **Große Weißweine mit Reifepotenzial**

Gute Substanz, mineralischer Charakter sowie feingliedrige Säure lauten die Attribute, womit **Chardonnay**, **Roter Veltliner** oder **Grauburgunder** hochwertigen Käse dieses Typs hervorragend begleiten.

#### ► **Fruchtige Rotweine**

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**

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



## HARTKÄSE

### *Dazu zählen*

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

### **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 die Käse 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 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.



## Herkunft & Bedeutung

Da Heumilch zumeist nur durch Almwirtschaft möglich ist, kommen österreichische Hartkäse, wie Bergkäse oder Emmentaler, überwiegend aus den Bergregionen. Dies bedeutet eine aufwendige und vergleichsweise kostenintensive Herstellung. Belohnt wird dies durch viele Auszeichnungen bei internationalen Wettbewerben. Der Anteil von Hartkäse an der heimischen Käseproduktion macht in Österreich beachtliche 28 Prozent aus.

### *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.*

#### ► **Große Weißweine mit Reifepotenzial**

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.

#### ► **Große Rotweine mit Reifepotenzial**

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 ausgebauter **Pinot Noir** und **Zweigelt**.

#### ► **Weißwein fruchtsüß sowie 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.



## DOPPEL- SCHIMMELKÄSE

### *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 Schimmelpflanzen 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 Edelschimmelpflanzen 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 blockiert, und die Kulturen im Teig können sich nicht weiter entwickeln. Beide Schimmelpflanzen verleihen dem Käse die spezifische Würze, welche zusammen mit dem mild-cremigen Teig eine schöne Harmonie bildet.

## 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 jedes Käsearrangements.

### *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**

Weißweine mit ausgewogener Süße und viel Schmelz umhüllen die herben Noten der Rinde und besänftigen die leicht säuerlichen Aromen 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 Süßschmelz und stimmige Säure bilden zusammen mit dem Weiß- und Edelschimmel des Käses ein höchst reizvolles, animierendes Aromenspiel. Zu bevorzugen sind Eisweine 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 mollige Fruchtsüße. So werden die Bitternoten der weißen Schimmelflora und die Säure des blauen Edelschimmels gut ausgeglichen. **Zweigelt** und **Merlot** kommen gleichermaßen in Frage.*



## EDELSCHIMMELKÄSE

### *Dazu zählen*

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

### **Charakteristik**

Käse mit blauem oder grünem Edelschimmel 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 Käselaiß verteilte „Adern“ und cremiger Teig zeugen von perfekter Reife.

## 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 Schafrohmlach. 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.

### *Dazu passt*

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

#### ➤ **Große Weißweine mit Reifepotenzial**

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:** Große Rotweine mit Reifepotenzial: Diese Variante entführt in neue Geschmackswelten. Edelschimmelkäse und Rotwein mit spürbarer Extraktsüße sorgen für attraktive Würze am Gaumen. Damit geht jedoch merkliche Säure einher, die manchmal als fordernd empfunden wird.



## AFFINIERTER 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.

## Herkunft & Bedeutung

Affinierte Käse gewinnen zunehmend an Bedeutung. Käse mit getrockneten Kräutern, Pfefferkörnern oder Asche haben in manchen Ländern schon lange Tradition, und auch in Österreich beleben immer mehr Hersteller das Angebot mit kreativen Eigenkompositionen. 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.

### *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.*

#### ► **Perlweine & Sekt sowie**

##### **Sekt nach traditioneller Methode**

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.

#### ► **Weißweine – klassisch frisch**

Frischkäse mit frischen Kräutern gefallen am besten zu leichtem [Grünem Veltliner](#), [Welschriesling](#) oder [Aromasorten](#) leichtfüßiger Art. Auch Schnittkäse erweisen sich von der Textur her als sehr gut passend. Vorsicht bei Aromasorten, die mit getrockneten Kräutern geschmackliche Konkurrenz erzeugen.

#### ► **Große Weißweine mit Reifepotenzial**

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

#### ► **Fruchtige Rotweine**

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.

#### ► **Große Rotweine mit Reifepotenzial**

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

#### ► **Weißwein fruchtsüß**

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.



# SCHAF- UND ZIEGENKÄSE

## *Dazu zählen*

- **Frankreich:** Saint-Maure (Ziege), Roquefort (Schaf)
- **Griechenland:** Feta (Schaf und/oder Ziege)
- **Italien:** Pecorino (Schaf), Formaggella del Luinese (Ziege)

## **Charakteristik**

Da Ziegenmilch kein und Schafmilch nur wenig Carotin 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 9 beschrieben.

## **Herkunft & Bedeutung**

Aufgrund von landwirtschaftlichen Strukturen bzw. klimatischen und geologischen Bedingungen werden in manchen Ländern vorwiegend Schafe oder Ziegen gehalten. Vor allem mediterrane Länder verfügen über eine große Schaf- und Ziegenkäsetradition. Doch auch in den Alpenländern erfreuen sich diese Käse zunehmender Beliebtheit.

## *Dazu passt*

Wie bereits erwähnt, ist in erster Linie die Textur/Bereitung des Käses und nicht die Art der Milch für die richtige Weinauswahl bestimmend. Dennoch ist es hilfreich, ein paar Charakteristika von Schaf- und Ziegenmilch zu berücksich-



tigen. Bei der Wahl der Rebsorte ist darauf zu achten, dass die Aromen nicht in Konkurrenz zum Käse treten – obwohl neben **Grünem Veltliner**, **Neuburger** und **Zierfandler** zu Käse moderater Intensität auch **Aromasorten** 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 jedes 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, 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.

## Weinakademie Österreich: Werden Sie zum Weinprofi!



Unter dem Motto „Wine & Cheese – Zwei, die sich mögen“ bietet die Weinakademie Österreich sowohl Wein- als auch Käseliebhabern spannende Foodpairing-Seminare. Sogar ein ganzes Wochenendseminar, ein „Wine and Cheese weekend“ ist diesem Thema gewidmet.

Die Weinakademie Österreich steht mit einem eigenen Fortbildungsprogramm allen Weininteressierten offen. Sie gilt als die nationale Weinschule Österreichs und ist mit jährlich 15.000 Studenten die größte Weinschule des Kontinents. Seit ihrer Gründung ist Dr. Josef Schuller MW, Österreichs erster Master of Wine, Direktor der Weinakademie. Deren Campus befindet sich in Rust am Neusiedler See im stimmungsvollen Seehof. Seminare werden an zwanzig weiteren Standorten in ganz Österreich, aber auch in Deutschland, Italien und in der Schweiz durchgeführt. Neben einem breitgefächerten Seminarangebot für private Weinliebhaber bietet die Weinakademie für Weinprofis das mehrjährige, hochkarätige „Weinakademiker Diploma“ gemeinsam mit den Hochschulen Geisenheim und Zürich in Österreich, Deutschland und in der Schweiz an. Am Ende der Ausbildung steht die Graduierung zum „Weinakademiker“. Die Ausbildung zum Weinakademiker ist auch in englischer Sprache über das WSET Diploma in Wines möglich, das seit über 25 Jahren in Kooperation mit dem Wine and Spirit Education Trust mit Sitz in London angeboten wird. Genauso lange besteht die Kooperation mit dem Institute of Masters of Wine, der weltweit renommiertesten Weininstitution. Auch einige Weinakademiker schafften die Aufnahme in diesen Weinolymp und dürfen sich nun Master of Wine nennen.

Aber wie die Briten sagen: first things first! Wine & Cheese ist jedenfalls ein guter Einstieg in die Welt des Weines und seines liebsten Begleiters.

Mehr Informationen unter [www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)

## ÖWI: Die idealen Weingläser für perfekten Käse-Genuss!

Egal, wie akribisch Sie den passenden Wein zu Edelschimmel-, Ziegenkäse oder affinierem Käse aussuchen – ohne das passende Weinglas bleibt der Genuss unvollendet. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem ausgesuchten Angebot führender Glas-Marken ist das Österreich Wein Institut (ÖWI) in Korneuburg Ihr Partner, wenn es um die richtige Glaswahl geht.

*Zalto*  
GLASPERFEKTION

**RIEDEL**  
THE WINE GLASS COMPANY

**österreich**  
Designed by professionals. For professionals.

Alle Gläser auch erhältlich im Online-Shop:  
**[shop.oesterreichwein.at](http://shop.oesterreichwein.at)**





**ÖSTERREICH WEIN MARKETING** GMBH  
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich  
Tel.: +43/1/503 92 67, [info@oesterreichwein.at](mailto:info@oesterreichwein.at)  
[www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at), [shop.oesterreichwein.at](http://shop.oesterreichwein.at)

**ÖSTERREICH WEIN**   
*Große Kunst. Ohne Allüren.*



**WINE**inMODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE