
JAN EUCHLER

KÄSE UND WEIN



...und Sonne im
Glas

Südtirol trifft Griechenland

SÜDTIROL TRIFFT GRIECHENLAND



Draußen ist es grau, dunkel und kalt – und irgendwie fehlt mir dieses Jahr die südliche Sonne. Ich brauche Trost, Sonne im Glas und auf dem Tisch. Was liegt da näher, als sich einfach südlich der Alpen umzusehen, was es dort so gibt.

Da gibt es zum Beispiel in Vintl im Pustertal die Feinkäserei Capriz. Die nach französischem Vorbild erzeugten Käse von Milch aus der Region sollen neben dem Genuss auch die ehemals stark vertretene Ziegenhaltung der Region wieder verstärken und fördern. So wird hier auf hohem Niveau gekäst und auch immer wieder Neues ausprobiert – und zwar mit Ziegen- wie mit Kuhmilch. All das macht die Käse zu Favoriten für eine festliche Käseplatte an Weihnachten. Ich kann nur Mut machen zum Ausprobieren.

Griechischer Wein ... Ja, ja – ich weiß. Einige fangen jetzt schon an zu singen und ein wenig spöttisch zu lächeln. Tatsächlich ist lange Jahre von Griechenlands Weinen nicht viel zu hören gewesen. „Massenware“ ist da noch eine der freundlicheren Umschreibungen.

Aber erstens hat der Weinbau in Griechenland eine so lange Tradition, dass es fast schon sträflich wäre, diese Weine zu vernachlässigen. Und zweitens hat sich auch auf dem Gebiet der Qualität hier einiges getan. Da wird mit alten und neuen Methoden, Boden, Klima und den (gar nicht so wenigen) autochtonen Rebsorten wirklich einiges geleistet. Und was man im Glas hat, ist ausdrucksstark, kräftig, überaus gut trinkbar und zauberte mir auch bei trübstem Wetter immer wieder ein Lächeln auf das Gesicht. Vielleicht kann ich ja den einen oder die andere dazu verführen, sich mal ein Glas einzuschenken.



ZIEGELLO



Ein Ziegencamembert ist ein Ziegencamembert ist ein Ziegencamembert... Stimmt nicht so ganz. Die Unterschiede, die z.B. durch das Terroir bedingt sind, machen sich immer bemerkbar. Aber auch der Stil ist bei jedem Käser ein wenig anders. Der „französische Stil“, den Capriz für sich reklamiert, macht sich wohltuend bemerkbar.

Der Käse ist herrlich fließend und weich in der Konsistenz, tropft fast von der Gabel. Die typischen Pilzaromen eines Camemberts vermählen sich wundervoll mit einer leichten Ziegennote. Außerdem machen sich vegetabile Gerüche nach Kräutern, Heu und Gras bemerkbar. Im Teig wunderbar cremig, liegt der Käse auf dem Gaumen und hat einen langen Abgang. Wenig säuerlich, dafür viel umami – die Pilze lassen grüßen. Trotz seiner Cremigkeit ist der Käse im Geschmack nicht streng, sondern wunderbar rund und voll,

ohne zu dominant zu sein. „So geht Camembert!“ möchte man sagen.

PAROS MORAITIS POP ROT 2017

Paros – eine Insel in der Ägäis, beliebtes Urlaubsziel. Aber eben auch eine POP – eine geschützte Weinanbaugegend Griechenlands. Die einzige in Griechenland, in der man den Rotweinen einen kleinen Anteil Weißwein beimischt. Die so entstehenden Rotweine sind komplex und füllig, kleine Sonnenkraftwerke für die Seele.

Der rubinrote, klare Wein von Moraitis, der von der Ostküste der Insel stammt, besticht durch Aromen von Waldbeere und Pflaume, Kräutern und einer gewissen Pikantheit. Der Holzausbau macht sich durch warme Gewürzaromen wie Tonkabohne bemerkbar. Säure und Tannine sind bereits gut eingebunden. Diesen Wein zu trinken macht einfach Spaß. Jetzt noch ein oder zwei gefüllte Weinblätter zum Käse und das Abendessen ist perfekt.



NATURALIS IN FIORDALISO



Den Naturalis gibt es gleich in drei Varianten: natur, mit Mohn ummantelt und eben hier mit einer Hülle aus Ringel- und Kornblumen. Es ist ein Schnittkäse von nur 450 g, der da vor einem liegt, die Blüten geben ihm ein geradezu fröhliches Aussehen, einen Monat gereift und mit gewaschener Rinde. Je nachdem, wie man sich gerade fühlt, erinnert er an eine Sommerwiese oder an einen goldenen Herbsttag mit leuchtenden Farben und blauem Himmel.

Der Teig ist halbfest und leicht schmelzend, in der Nase findet man Aromen von Rahm, Leder und Blüten, Im Geschmack ist er erwartungsgemäß leicht pikant und säuerlich frisch. Etwas Feigen-Chutney rundet den Geschmack gut ab.

MYLONAS SAVATIANO NAKED TRUTH 2018

Das Familienweingut Mylonas wird in dieser Kolumne mehrfach genannt. Es ist einfach spannend, was die beiden Brüder mit einer Verbindung von Tradition und Moderne hier aus den Böden und Reben Attikas herausholen.

Savatiano ist die traditionelle Rebsorte der Region um die griechische Hauptstadt herum. Dieser Wein wird auf einer ertragsarmen Einzellage von Hand geerntet, die Schalen verbleiben einige Tage im Most und er wird spontan (also ohne Hefezusatz vergoren) – natural wine pur! Orange ist er deshalb noch nicht – aber leichte Bernsteinreflexe bestimmen seine Farbe. Die Aromen sind ausgesprochen vielschichtig, dabei aber wenig fruchtig. Gewürze, kandierter Ingwer, Zitruschalen, Holz – all das lässt sich finden. Und das, ohne dass der Wein aufdringlich wirkt. Die Säure ist deutlich spürbar, aber nicht dominant. Eben wegen seiner Komplexität ein guter Begleiter zu unserem Käse. Sein Schmelz und die Blüten wirken leichter – alles in allem eine gute Kombination.



ROGGENKAS



Ein Käse, der für sich selbst steht. In der Quadratform für einen Weichkäse eigenwillig, gut gereift. Die Pflege mit Rotkulturen ergibt einen kräftigen Geschmack, der sich mit der Roggenkleie der Rinde gut verbindet.

Aber warum Roggenkleie? Ich kann ja nur Vermutungen anstellen. Aber zunächst mal ist es natürlich ein ziemlich einzigartiges Mundgefühl – der Käse zusammen mit den zerkleinerten Schalen des Getreides. Und für die ernährungsbewussten unter den Genießern ist vielleicht noch interessant zu wissen, dass Roggenkleie zum einen wertvolle Spurenelemente liefert, und zum anderen im Gegensatz zu Kleie aus z.B. Weizen keine anderen Mineralstoffe bindet – diese also für den menschlichen Körper verfügbar bleiben.

Der Käse selbst ist angenehm kräftig, ein weicher Teig, gut durchgereift. Pikante animalische Noten und (wohl bedingt durch die Kleie) ein würziger Brotgeruch, angenehm und überraschend im Mund mit einem mittleren Abgang. Brot ist für den Käse nun wirklich nicht nötig – wie gesagt – er steht für sich allein. Aber ein paar

getrocknete Aprikosen dazu können nicht schaden.

METHYMNAEOS ROT 2016 BIO

Die Rebsorte Chidiriotiko ist auf Lesbos heimisch; im Westen der Insel wird dieser Bio-Wein erzeugt. Fast schon bräunlich, auf jeden Fall aber überzeugend ziegelrot kommt er ins Glas. Entsprechend gut eingebunden sind seine Tannine, auch die Säure ist zwar prägnant, aber nicht vordergründig.

Überraschend ist die Vielfalt an Aromen, die sich im Wein findet. Da ist von roter Johannisbeere über grüne Blätter bis hin zu Waldboden und Leder wirklich alles dabei. Im Mund findet sich manches wieder, manches tritt in den Hintergrund, anderes entdeckt man neu. Ein Wein, der einen den ganzen Abend begleiten kann und dabei mit jedem Schluck neu überrascht.



TRÜFFELLO



Bild: <http://www.capriz.bz/>

Es wird Winter – die Zeit der Trüffelkäse beginnt. Da reiht sich auch Capriz ein und stellt uns seine Variante vor. Ein Käse, der dem Trüffel den Vortritt lässt – ohne allerdings sich selbst zu verleugnen oder gar ganz abzutreten.

Der leicht elastische, eher geschlossene Teig lässt sich angenehm beißen und hat einen nicht zu langen Abgang. In der Nase dominieren natürlich die Trüffel und die Aromen der Waschung mit Rotkultur, doch auch Butter oder Süßrahm kann man erahnen. Am Gaumen kommen neben dem alles überstrahlenden Trüffelaroma die Würze der Rotkultur und etwas Sauerrahm zur Geltung. Auch Heu oder Holz kann man finden.

Ein Käse, der sich genauso gut zu einem Baguette wie zu einem deftigen Bauernbrot macht. Auf einem

Bauernbrot überbacken und mit ganz wenig Honig beträufelt wäre sicherlich auch eine gute Idee

STI RIZA TOU VOUNOU 2018

Ein unaussprechlicher Name und ein ohne Griechisch-Kenntnisse nicht zu entzifferndes Etikett – aber ein toller Wein. Avgustatis heißt die Rebsorte schlicht, „August“ – denn da ist sie reif. Sie ist eine der alten Rebsorten der Insel Zakynthos im Ionischen Meer.

Der Wein ist tiefrot, kräftig und sehr komplex. Beeren und rote Baumfrüchte, Gewürze, Holz und Schokolade – je nach Tagesform und -stunde kann man ganz unterschiedliche Aromen entdecken. Durch seine Tannine ist der Wein fast schon wuchtig. So kann er den Trüffeln im Käse gut standhalten und weist ihnen ihren Platz im kulinarischen Gesamtbild zu.



SCHÜTTLER



Bild: <http://www.capriz.bz/>

Wer Trüffel nicht so mag, aber gerne ein paar Gewürze in seinem Käse möchte, wird vielleicht ja mit dem Schüttler glücklich. Die typischen Tiroler Brotgewürze (Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander) spielen in diesem Käse eine wichtige Rolle. Schon eine gute Idee – macht sich doch Tiroler Käse mit Tiroler Brot zusammen immer gut.

Wo beim Trüffelo der Käse mehr die Begleitmusik zum Käse gab, ist es hier genau andersherum. Der Käse mit seinen oben beschriebenen Aromen tritt in den Vordergrund. Die Gewürze unterstützen und bestärken ihn. Da findet man dann Heu und Kräuter im Käse, animalische Aromen und Sauerrahm. Spannend, wie sich der Käse durch

unterschiedliche Beigaben auch unterschiedlich präsentiert.

Ich hätte Lust, den Schüttler mal auf einem winterlichen Flammkuchen zusammen mit dünn gehobelten Kürbisspalten auszuprobieren

LEFKO PETRAKOPOULOS 2017

Ebenfalls von den Inseln im Ionischen Meer, von Kefalonia, stammt dieser Weißwein.

Goldgelb im Glas, mit kräftigen Aromen von Pfirsich und Honig sowie etwas Karamell erstaunt er den Gaumen mit einer angenehm kräftigen Säure und einem langanhaltenden Abgang.

In Verbindung mit unserem Käse zeigt er eine gewisse Eigenwilligkeit, die jedoch zu den Brotgewürzen ganz gut passt. Nicht immer ist es schlecht, wenn man sich aneinander reibt. Das Gesamtergebnis ist eine vielschichtige Harmonie, die mich an „Bohemian Rhapsodie“ erinnert – ein bisschen strange und überdreht aber gut.



CAPREA



Bild: <http://www.capriz.bz/>

unkomplizierter Begleiter eines netten Abends mit Wein und Freunden.

Auch der Ziegenschnittkäse von Capriz kann einen begeistern.

Mildes Ziegenaroma, eine angenehm trockene, gut ausgeprägte Rinde, ein mittelfester, aber dennoch cremiger Teig mit angenehmem Mundgefühl und mittlerem Abgang – alles da, was für mich einen guten Ziegenkäse ausmacht.

Toll sind die Aromen. Natürlich ist die Ziege da – aber nicht im Vordergrund, sondern als Begleitmusik. Ansonsten finden sich säuerliche Rahmaromen genauso wie Gras und Leder, etwas Pfeffer ist auch dabei. Und das ganze, ohne aufdringlich zu wirken. Kein Käse, auf den man sich konzentrieren muss, sondern ein

LIMNIO KIKONES 2016

Ein nicht ganz so wuchtiger Wein aus Thrakien im Nordosten Griechenlands. Sortenrein gekelterter Limnio wird im Holzfass ausgebaut.

Der Wein mit einem mittleren Granatrot zeigt einem in der Nase Aromen von roten Früchten und warmen Gewürzen, auf dem Gaumen kommt dunkle Schokolade hinzu. Die Säure und Tannine sind prägnant, aber ohne die Zunge oder gar den wunderbaren Ziegenkäse zu überwältigen. Die beiden vertragen sich ganz gut, ergänzen sich. Und der Gaumen freut sich höchstens noch über ein paar milde Oliven zu Abrundung.



KASUS CAVERNA



Bild: <http://www.capriz.bz>

Jetzt also noch ein länger gereifter Käse von Capriz.

Nach zwei Monaten intensiver Pflege kommen ausgesuchte Laibe für bis zu zwölf Monate in einen Natursteinstollen in Südtirol, wo sie ihre Reifung vollenden dürfen.

Der so entstehende Käse ist würzig (wen wundert's...) und komplex, mit einem festen Teig, der aber nicht übermäßig trocken ist. Am Gaumen überrascht er dann, seinem urigen Aussehen mit der dunklen kräftigen Rinde zum Trotz, mit einer gewissen Cremigkeit und angenehmem Mundgefühl. Die Aromen erinnern an Waldpilze und Moos, an feuchte Erde und an kandierte Orangenschale. Ein paar in Honig geröstete Salznüsse wären eine gute Ergänzung. Sonst braucht der Käse nicht viel – ein guter letzter Bissen nach einem guten Essen unter Freunden.

MARKOVITIS XINOMAVRO NAOUSSA 2015 POP

Ein Xinomavro Naoussa POP wie er sein soll. Naoussa POP wird im Norden Griechenlands in den Regionen oberhalb der Makedonischen Ebene erzeugt. Der Wein aus Xinomavro-Reben ist körperreich und enthält kräftige Säuren und Tannine. (Die Sorte heißt übersetzt in etwa „schwarz-sauer“) Ein einjähriger Ausbau im Barrique ist vorgeschrieben. Durch diese Methode wird der Wein gehaltvoll und runder.

Im Glas erscheint er heller, als ich vermutet hatte – eher granatrot als schwarz. Die Aromen reichen von Pflaume über Sauerkirsche und Waldbeeren bis zu warmen Gewürzen, Pfeffer und natürlich einer ausgeprägten Holznote.

Mit dem Kasus Caverna verträgt er sich gut. Zwei Individualisten, die sich am Kamin miteinander unterhalten.



CARBONITO



Eigentlich müsste ja jetzt Schluss sein – ein kräftiger Käse, ein eigenwilliger Rotwein, ein guter Schlussakkord. Aber es gibt noch einen Nachschlag – gewissermaßen als Dessert. Also erstmal einen kräftigen Schluck Wasser nehmen und dann schon mal von dem untenstehenden Wein einen Schluck (Wir kommen gleich dazu!). Jetzt sind wir bereit für diesen Käse.

Fließend kommt einem der weiße Teig aus der schwarzen Rinde entgegen. Das ist schon optisch ein Genuss. (Achtung – die Rinde färbt. Also: Finger weg!) In der Nase macht sich dann die intensive Pflege mit Rotkulturen bemerkbar. Animalische Aromen, etwas Holz, aber auch noch Milchiges und natürlich unter allem das prägende Aroma der Ziegenkäse. Im Mund ist der Carbonito erwartungsgemäß cremig, „klebt“ aber nicht. Die Holzasche macht sich mineralisch bemerkbar und ergänzt den Geschmack des Ziegenkäses mit seinem erdigen und würzigen-säuerlichen Geschmack.

Die Aromen der vierwöchigen Pflege mit Rotkulturen treten eher in den Hintergrund, geben dem ganzen aber ein angenehmes Gerüst. Pur ein Genuss – auf einem Baguette einfach unübertrefflich!

SUNDAY

Dazu gibt's einen Süßwein vom schon erwähnten Weingut Mylonas. Vor dem Pressen wird das Lesegut einige Tage im Schatten getrocknet, um den Zuckergehalt zu erhöhen. Der Ausbau erfolgt in Amphoren. Diese alte Methode erlaubt einen oxidativen Weinausbau wie sonst im Holzfass – nur ohne jede Beimischung von Holznoten im Wein. Schön, dass diese alte Methode gerade hier in Griechenland wieder Verwendung findet. Es entsteht ein Wein mit klaren, komplexen Aromen. Das sonnige, helle Gelb verspricht Gaumen und Nase viel Frucht. Die ist auch da, aber auch Kräuter wie Melisse finden sich neben Pfirsich und Rosine in der Nase. Die Süße wird durch eine frische und nicht zu dominante Säure angenehm abgemildert. Klar, warum dieser Wein „Sunday“ heißt: Nicht nur Sonntage sind sonnige Tage. Und an sonnige Tage erinnert er einen mit jedem kleinen Schlückchen. Ein Gute-Laune-Wein eben.

Fazit: Wein aus Griechenland kann einem das Sonnen-Defizit des Winters abmildern und die Käse von Capriz sorgen sowieso für gute Laune. Probiert es aus.

