

Heft 10/2020 Deutschland € 11,90

# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN + TRINKEN

## Tegernsee Jetzt an Bayerns schönsten See!

### GASTRO AWARDS 2020

**KOCH DES MONATS**  
Tobias Bätz: Das Alter Ego  
von Alexander Herrmann

**WACHAU**  
Neue Weine  
im Donautal

## HERBST GEMÜSE

Rezepte mit  
Geflügel und mehr

ISSN 1120-3395  
P. 01/2020  
DK 09/20 DMR  
11,90 €  
11,90 €  
11,90 €  
D 11/20  
A 11/20  
CH 11/20



Heft 10/2020 Deutschland € 11,90

# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN + TRINKEN

## Tegernsee Jetzt an Bayerns schönsten See!

### GASTRO AWARDS 2020

**KOCH DES MONATS**  
Tobias Bätz: Das Alter Ego  
von Alexander Herrmann

**WACHAU**  
Neue Weine  
im Donautal

## HERBST GEMÜSE

Rezepte mit Seafood,  
Geflügel und mehr



Alle Hotels  
und Restaurants  
geleitet  
und bewertet

ISSN 1120-3395  
P. 01/2020  
DK 09/20 DMR  
11,90 €  
11,90 €  
11,90 €  
D 11/20  
A 11/20  
CH 11/20







„Käse ist  
mein  
Seelen-  
Thema!“

**URSULA  
HEINZELMANN,**  
lebt in Berlin, ist  
gelernte Köchin,  
Sommelière und kulina-  
rische Journalistin.  
Vor einigen Jahren  
entdeckte sie ihre  
Leidenschaft für Käse.  
Sie gibt dazu Seminare,  
schreibt erfolgreiche  
Bücher und den Blog  
[www.heinzelcheese.de](http://www.heinzelcheese.de)





# Paar-Beratung

Süßwein zum Roquefort? Da geht noch mehr. Unsere Käse-Expertin stellt ihre Favoriten für sechs neue, überraschende Kombinationen vor, die den Geschmackshorizont erweitern

TEXT **URSULA HEINZELMANN**

## MOZZARELLA UND APFELCIDRE

• *Mozzarella di bufala*  
• 2018 Goldparmäne Alte Bäume,  
Andreas Schneider (Hessen),  
€ 17,50, [www.obsthof-am-steinberg.de](http://www.obsthof-am-steinberg.de)

Ein guter Mozzarella lässt sich an den vielen zwiebelartigen Schichten erkennen, zwischen denen durch das Ziehen und Kneten der heißen, elastischen Käsemasse viel saftige Molke eingeschlossen ist. Mit der besonders konzentrierten, reichhaltigen Büffelmilch (mit dem Zusatz „di bufala“) ist das Ergebnis eine duftende Wonne, ein Milchbad für Sinne und Seele. Aus italienischer Sicht ist er je frischer, desto besser und am besten aus Büffelmilch. Doch auch gute Kuhmilch kann bei gekanntem Handwerk zu überraschend feinem Mozzarella führen, der korrekterweise den Zusatz „fior di latte“ tragen müsste. Optimal ist so oder so ein feiner, zarter Milchgeschmack und eine Textur, die keinesfalls elastisch-fest wirkt, sondern die Zunge cremig streichelt, ohne sie zu verkleben.

Der Apfelicidre von Andreas Schneider stellt dem genau die richtige Frische und fruchtige Säure gegenüber. Er ist aus der historischen Sorte Goldparmäne gekeltert, die als frischer Apfel stark an Walnüsse erinnert und eine gelbe Cremigkeit mitbringt. Als Cidre greift die perlende Frucht die runde Milchsäure auf, und das herbe Finale dockt auf ähnliche Weise an den Käse an wie die Tomaten einer Insalata Caprese. Einige wenige Tropfen Olivenöl und ein paar Blättchen Basilikum schaden nicht – aber eigentlich genügen die beiden sich selbst als belebender Apéro oder Happen zwischendurch.

## PARMESAN UND LAMBRUSCO

• *Parmigiano Reggiano 24 Monate*  
• 2015 Lambrusco di Sorbara Spumante  
Rosé Cantina della Volta (Emilia-Romagna),  
€ 24, [www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Warum wird der altehrwürdige Parmesan, der Käse der italienischen Renaissance, mindestens 12 Monate gereift und dann immer noch viel zu jung – warum wird ausgerechnet dieser komplexe Käse mit der so ganz eigenen blättrig-schiefrig splittenden Textur in die Koch- und Küchecke verbannt? Die Hänge des Apennins, die Po-Ebene, das Herz der Emilia-Romagna geben hier ihr Bestes in Form von konzentrierter, gereifter Kuhmilch – um dann hierzulande nur über Nudeln gerieben zu werden. Das ist nicht nur eine Schande, sondern bringt auch feinschmeckende Zeitgenossen um einen ganz besonderen Genuss! Deshalb: mindestens 24 Monate gereiften Parmesan beschaffen, mit dem Messer in nicht zu kleine Brocken brechen (ist tatsächlich besser als geschnitten, ausprobieren!) und richtig hinschmecken. Mit Lambrusco im Glas ein großartiger Aperitif.

Lambrusco? Ja, genau. Ebenso verkannt, und ebenfalls aus der Emilia-Romagna. Dort wird er bevorzugt ziemlich dunkel und ziemlich herb getrunken und ist ein wunderbarer Begleiter zu Schinken, Wurstwaren, Mortadella, Pasta – und Käse! Aber Lambrusco kann auch sehr elegant sein, wie dieser nach der Champagnermethode erzeugte Spumante Rosé aus Modena: knochentrocken, rote Beerenfrucht und die Perlage durch die lange Lagerung so fein, dass sie sich perfekt mit dem feinkörnigen Käse verbindet. Umami!



„Käse ist  
mein  
Seelen-  
Thema!“

**URSULA  
HEINZELMANN,  
lebt in Berlin, ist  
gelernte Köchin,  
Sommelière und kulina-  
rische Journalistin.  
Vor einigen Jahren  
entdeckte sie ihre  
Leidenschaft für Käse.  
Sie gibt dazu Seminare,  
schreibt erfolgreiche  
Bücher und den Blog  
[www.heinzelcheese.de](http://www.heinzelcheese.de)**

10/2020 DER FEINSCHMECKER 81



## GEREIFTER BERGKÄSE AUS DEM BREGENZERWALD UND TROCKENER RIESLING

• *Bergkäse Sibratsgüll Reserve*  
(mind. 18 Monate)  
• 2017 Riesling trocken Königsschild  
Martin Tesch, Langenlonsheim (Nahe),  
€ 14,50, [www.weingut-tesch.de](http://www.weingut-tesch.de) (E-Mail  
mit Bezug auf FEINSCHMECKER schreiben,  
Wein ist nicht im offiziellen Shop)

Zu gereiftem Bergkäse schmeckt nicht nur Rotwein – ein trockener, mineralischer Riesling ist mindestens ebenso gut. „Erwachsender“ Bergkäse hat nach 12, besser nach 18 Monaten und länger die süß-säuerlich-salzigen Milcharomen abgelegt. Dann erinnert er – vielfältige Weiden, eine gute Herde, sorgfältig gepflegte Säurekulturen und Erfahrung am Käsekessel und im Reifekeller vorausgesetzt – an frische Tabakblätter und getrocknete gelbe Früchte. Er wirkt nicht mehr elastisch, sondern bricht mürbe mit vereinzelt kleinen Kristallen.

Und profitiert wie gesagt noch von der belebenden Säurefrische eines mineralischen Rieslings wie diesem leicht gereiften Gewächs von der Nahe. Die vom Muschelkalk geprägten Aromen im Wein tanzen förmlich, erinnern an Aprikosen und Frühlingswiesen, und doch bilden Säure und Mineralik auch ausreichend Rückgrat, um dem Käsekonzentrat am Gaumen standzuhalten. Mit der Zunge mehr zerdrücken als kauen, um den vollen Genuss auszukosten!

## CROTTIN DE CHAVIGNOL UND FEINER SPÄTBURGUNDER

• *Crottin de Chavignol* (vier Wochen gereifter Ziegenfrischkäse)  
• 2018 Spätburgunder S trocken,  
Weingut Meyer-Näkel, Dernau (Ahr),  
€ 31, [www.meyer-naekel.de](http://www.meyer-naekel.de)

Der kleine runde Crottin ist der vielleicht bekannteste unter den vielen Ziegenkäse-Varianten aus Frankreich, die von quarkig-säuerlicher Frische über mehrere Wochen eher trocknen als cremig reifen und sich dabei (bei guter bäuerlich gefertigter Qualität) haselnuss-aromatisch verdichten. Weiße und blaugrüne Schimmelpilzkulturen auf der Rinde unterstützen das. Die feine Säure als auch die pastöse Textur lässt sich selbstverständlich mit fruchtbetontem Weißwein begleiten.

Aber ein fein ziselierter Spätburgunder dazu ist aufregender – wie der von der Ahr aus dem Hause Meyer-Näkel. Steile Schieferböden, alte Reben, niedrige Erträge, in zum Teil neuen Barriquefässern lange gelagert. Alles zusammen führt im Glas zu einem wunderbar dichten Miteinander von roten Kirschen, schwarzen Holunderbeeren und Kakaobohnen, in dem der Alkohol seine Präsenz eigentlich nur zeigt, indem er dem Käse voll und ganz auf Augenhöhe begegnet, statt sich zum säuerlichen Erfrischer degradieren zu lassen. Schlichter und feiner kann ein Käsegang kaum sein.

## ROQUEFORT UND SÜDITALIENISCHER ROTWEIN

• *Roquefort*  
• 2015 Vigna Pedale Riserva Nero di Troia  
Torrevento (Apulien),  
€ 9,20, [www.lieblings-weine.de](http://www.lieblings-weine.de)

Roquefort, der in Naturhöhlen in Südwestfrankreich reift, ist einer der ältesten und nach dem Comté der zweitbeliebteste Käse Frankreichs. Selbstverständlich lässt er sich ganz ausgezeichnet mit einem Glas Süßwein begleiten. Der weiche, von der üppig-süßlichen Schafsmilch geprägte und dabei recht salzige Teig harmoniert in Verbindung mit dem würzigen Touch des Edelschimmels hervor-

ragend mit der Süße, Säure und vor allem auch den Holz- und Botrytis- oder Rosinennoten eines Sauternes oder ähnlichen Weins. Aber Roquefort „kann“ deutlich mehr.

Eine der interessantesten Kombinationen paart ihn mit einem beinahe vergessenen Rotwein aus Apulien im äußersten Südosten Italiens. Nero di Troia ist eine vor sehr langer Zeit aus Griechenland oder Albanien eingeführte spät reifende Sorte, die neben den vollen dunkelroten Fruchtaromen stets von herben Tanninen, Kräuteranklängen und einer frischen Art bestimmt wird. Mit dem Roquefort erscheint sie auf positive Art verschlankt. Durch die Balance zwischen Tanninen und Fett, Alkohol und Salz ist dies ein Gespann, das wie ein Fleischgang wirkt – sehr spannend.

## SARDISCHER PECORINO „FIORE SARDO“ UND KRÄFTIGER, GEREIFTER WEISSBURGUNDER

• *Fiore Sardo/Pecorino Sardo*  
• 2012 Weißburgunder GG Winklerberg  
Pagode, Stigler/Ihringen (Kaiserstuhl),  
€ 27, [www.weingut-stigler.de](http://www.weingut-stigler.de)

Pecorino heißt eigentlich nur Schafskäse. Im Allgemeinen wird darunter ein mehr oder weniger harter Schnittkäse verstanden, der aus ganz Italien kommen kann. Berühmt ist die Sorte aus Sardinien, wo sich bis heute wilde Mufflons beobachten lassen. Für die Herstellung des Käses war viel Salz unerlässlich, und die Lagerung der frischen Käse am glimmenden Feuer schützte durch den Rauch vor Ungeziefer. So entstand der klassische sardische Pecorino. In seiner Urform, dem Fiore Sardo, ist er nach drei bis sechs Monaten Reifezeit ziemlich trocken und bröselig.

Ein Weißburgunder vom Kaiserstuhl sorgt hier für eine außergewöhnlicher Begegnung. Auf verwittertem Vulkan-Basalt in der wärmsten Ecke Deutschlands gewachsen, umfassen die balsamischen und doch immer noch lebhaften gelbfruchtig-würzigen Aromen des 2012er Pagode vom Weingut Stigler die ganze lange, wilde, rauchige Geschichte des Käses geradezu liebevoll und wirken plötzlich selbst ganz schlank und frisch – als säße man selbst bei den Hirten am Feuer. ■