



Heinzelcheese & Wein

PYRENÄEN & BLAUSCHIMMEL

Als kämen sie aus Südfrankreich – zwei Schafsmilchkäse, die Norbert Fischer im Jagsttal herstellt. Mit welchen Weinen sie harmonieren, hat **Ursula Heinzelmänn** probiert.

Der erste Wolf zieht schon umher! Wir mussten einfach anfangen, sonst ist es zu spät.«

Ich hatte gefragt, wie es zum Pyrenäenkäse kam, dem Neuzugang im Sortiment der Langenburger Schafkäserei. Anders als manche seiner Kollegen sieht Norbert Fischer die Wiedereinführung von Wölfen in die freie Natur nicht grundsätzlich als negativ. »Ich kann gut mit Wölfen leben«, sagt er, »ich mag Wildnis, ich hätte gerne viel mehr davon.«

Seit den Anfängen der Käserei Ende der 1970er zieht der inzwischen graulockige, nachdenkliche Mann mit seinen Schafen

über die Hänge des Jagsttals, einem Nebenfluss des Neckars im Norden von Baden-Württemberg. Diese Landschaftspflege ist ihm wichtig, auch wenn sie zu geringeren Milchmengen führt; 300 Liter sind es maximal pro Tier im Jahr.

Risiken ist er nicht abgeneigt, 2006 zog der Betrieb in moderne neue Bauten auf einer Bergkuppe außerhalb von Langenburg. Aber natürlich muss das auch alles finanziert werden: »Der Verbraucher will Wölfe, dann muss er das auch honorieren und die Konsequenzen für den Schäfer mittragen, denn Wolf und Schafe müssen sich wohlfühlen.« Wolfsgerechte Zäune funkzio-

nieren nicht, also müssen zuverlässige Hunde her. »Wir melken 200 Schafe, das sind drei Herden, da brauche ich sechs Hunde – das kostet!«

Tierisch verliebt

Pyrenäenberghunde sind große, freundliche Tiere mit langem, weißem Fell, die in den Bergen in Südfrankreich und Nordspanien seit Langem zum Schutz vor Wölfen und Bären eingesetzt werden. Sie dürften sich umso heimischer fühlen, weil sie zusammen mit einigen Basco-Béarnaise-Schafen an die Jagst gekommen sind, die Norbert Fischer seit etwa einem Jahr



ZWEI ROHMILCHKÄSE AUS DEM JAGSTAL

von Norbert Fischer, Langenburger Schafkäserei

DER BLAUE: ROGGEN-BLUE

Ein knapp vier Kilo schwerer runder Laib mit feuchter, weißgrauer Oberfläche, aber quasi keiner Rinde. Der Teig pastellweiß mit hauptsächlich in den Einstichlöchern blaugrauem, teils rötlichem Edelschimmelpilzwuchs. Duftet nach frischen Champignons, wirkt teils bröckelig, teils cremig. Im Gegensatz zum Roquefort eher zurückhaltend im Salz, aber mit ebenso viel Geschmackstiefe, die Dichte der Schafsmilch vom Edelschimmel noch verstärkt. Hält lange an.

DER FESTE: PYRENÄENKÄSE

Ein knapp zwei Kilo schwerer, kompakter, runder Laib mit nur sehr zurückhaltend geschmierter (und daher aromatisch eher diskreter), trockener Rinde. Der hell-elfenbeinfarbene Teig ist fest, aber nicht gepresst, und daher von unregelmäßigen, kleinen Schlitzlöchern durchzogen. Duftet nach zerlassener Butter und frischem Oregano, setzt am Gaumen eher leise ein, steigert sich dann aber sämig zergehend mit viel Präsenz und wirkt dicht. Säure und Salz ganz eingebunden.

in seine ostfriesischen Milchschafe einkreuzt. »Ich hab mich einfach in diese Schafe verliebt«, sagt er, »alles an ihnen ist schön, die Hörner, der elegante Gang, die Wolle – und sie sind eher genügsam und geben viel Milch.« Pyrenäenhunde, Pyrenäenschafe, Pyrenäenkäse – klar. In der Tat erinnert der kompakte runde Laib an Klassiker wie den »Ossau-Iraty«.

Norbert Fischer orientiert sich beim Käse seit Langem in Richtung Südfrankreich. Das Haut-Languedoc zwischen Montpellier und Toulouse ist mit seinen Grotten und Torfmooren ganz von der Milchschäferie bestimmt und Heimat des Roquefort, einem der ältesten und erfolgreichsten Käse Europas. In der hohen, lichten Käserei an der Jagst wird die (grundsätzlich nicht erhitzte, also rohe) Milch auch zu einem Blauschimmelkäse verarbeitet – der natürlich hier ganz anders schmeckt als sein französisches Vorbild, weniger salzig, ein wenig säurelebter. Lange Zeit hieß er »Roque-blue«, wurde aber vor Kurzem auf Anmahnung des Ministeriums in »Roggen-blue« umbenannt; was auch Sinn macht, da die Peni-

cillium roquefortii-Kulturen, die für die Entwicklung des blaugrüngrauen Edelschimmels sorgen, historisch auf Roggenbrot gezüchtet wurden und teilweise noch werden. Hofkäser wie Norbert Fischer kaufen sie jedoch im Käsereibedarf.

Das ist auch den Hygieneauflagen des Veterinäramtes geschuldet, die Rohmilchbetriebe verstärkt kontrollieren. »Man könnte so viel machen«, seufzt Norbert Fischer, »aber es fehlt auch an der Zeit. Eigentlich ist das Käsemachen ursprünglich ziemlich einfach, weil die Bauern immer das genommen haben, was sie hatten.« Doch eigene Kulturen, das sind heute hohe Hürden, und beim Lab aus den Mägen der eigenen Lämmer liegen sie nicht viel niedriger. Und so wird es wohl vorerst beim zugekauften flüssigen Lämmerlab bleiben. Aber die Hunde, die gehören fortan dazu – »und jeder, der Wölfe will, muss einen Laib Pyrenäenkäse kaufen!«

Langenburger Schafkäserei

Breberweg 2, 74595 Langenburg,
Tel 07905. 475,

→ www.schafkaese.com

DIE ERGEBNISSE

Es war vorauszusehen, dass die Weine mit den sehr unterschiedlichen Käsen auch jeweils ganz anders reagieren würden. Ebenfalls zu erwarten: das Traumpaar Roggen-blue und Trockenbeereauslese. Denn eine der wenigen zuverlässigen Grundregeln bei der Kombination von Wein und Käse lautet, dass Blauschimmelkäse sich sehr gut mit Süßwein verträgt, wenn auch nicht alle Sorten mit allen Arten. Zu üppiger Schafsmilch und der eher weichen, den Gaumen auskleidenden Textur muss der Weinpartner nicht nur ausreichend Süße, sondern auch reife Säure und vor allem eine nahezu ölige Beschaffenheit mitbringen – ein schlankes, frisches Mosel-Kabinettchen würde hier unangenehm ins Saure abkippen! Die rheinhessische Solaris hingegen war hin und weg, wirkte geradezu duftig und legte sich in Form getrockneter gelber Früchte zum seinerseits hochofrenuten Käse. Zusammen bildeten die beiden den perfekten Abschluss eines eleganten imaginären Menüs.



Überraschung mit Riesling

Der zweite, nicht ganz so voraussehbare Volltreffer dieser Geschmackslupe war die Begegnung zwischen Riesling und Pyrenäenkäse. Feste bis halbfeste Schnittkäse wie dieser zeigen sich nicht unbedingt immer sehr aufgeschlossen gegenüber säurebetonten Weinen; man hat manchmal den Eindruck, als finde der lebhafteste Wein rein physisch keinen Zugang zum Käse im Mund. Hier gab sich der Wein zwar im ersten Moment etwas ungeduldig – er erinnerte an die Ziegen, die Schäfer gelegent-

lich mit ihren Herden halten, weil sie unter anderem (so wurde mir in Anatolien erklärt) die Schafe »auf Trab« bringen. Doch schließlich zogen die beiden sehr wohl zusammen und in eine Richtung, verstanden sich über eine mineralische Steinigkeit und herbe Art, der Riesling ebenso verwurzelt in den kargen Böden dieser Ecke des Remstals wie Norbert Fischer und seine Schafe das Jagsttal in Käse übersetzen. Eine inspirierende Kombination für wache Momente.

Ebenfalls großartig, aber auf vollkom-

men andere Art verstanden sich Pyrenäenkäse und Chardonnay. Sie gingen ganz ineinander auf, Cremigkeit im Glas und die leise Dichte auf dem Brett verschmolzen förmlich, weil sie auf exakt derselben Wellenlänge spielten: insgesamt sehr entspannt und entspannend.

Rotwein und Blauschimmel

Überraschend, und zwar auf positive Art, verhielt sich der Rotwein zum Blauschimmelkäse, üblicherweise nicht gerade ein Traumpaar. Hier jedoch fanden sich die

DIE WEINE

1. TROCKENER RIESLING:

2016 Riesling Kieselsandstein
Weingut Jochen Beurer,
Kernen-Stetten/Württemberg
12 Vol-%, 15,95 Euro im Handel,
→ www.weingut-beurer.de

Saftige schwarze Johannisbeeren und nasse Steine in der Nase setzen sich am Gaumen kernig und geradlinig fort. Reife Säure führt diesen spontan vergorenen, lange auf der Hefe gelagerten und unfiltriert abgefüllten Riesling zielstrebig immer weiter – und doch wirkt er ganz ruhig und gelassen.



3. TROCKENER ROTWEIN:

2017 Dark Chocolate Réserve
Weingut Bietighöfer, Mühlhofen/Pfalz
13,5 Vol-%, 9,95 Euro im Handel,
→ www.bietighoef.de

Spätburgunder, Pinotage, St. Laurent, das sind die Rebsorten, die sich hier zu einem gar nicht so dunklen Wein vereinen, wie es der Name erwarten ließe. Überraschend lebendig also, in der Nase an dunklen Toast erinnernd und im Mund dann eher rote Geleefrüchte mit Schokoladenüberzug.



2. TROCKENER CHARDONNAY:

2016 Chardonnay Zeit Reserve
Weingut Abril, Bischoffingen/Baden
13,5 Vol-%, 26,95 Euro im Handel,
→ www.weingut-abril.de

Bananencreme und gelbes Pfirsichpüree auf einem Hauch von Butterscotch, auf angenehme Weise rund und weich, bis ganz hinten klar wird, dass all diese Üppigkeit von einer ganz diskreten Säure getragen wird, die einen immer wieder zum Glas greifen lässt. Hat im Keller viel Zeit bekommen und verdient ein großes Glas und Zuwendung.



4. EDEL UND SÜSS:

2013 Solaris Trockenbeerenauslese
Abenheimer Klausenberg
Weingut Hemer, Abenheim/Rheinhesen
10,5 Vol-%, 19,95 Euro/0,375l im Handel,
→ www.weingut-hemer.de

Hier sind die Bananen ganz klein und ganz reif und ganz duftend zusammen mit Lindenblüten und Amalfi-Zitronen zu einer köstlichen Creme vereint. Hochreife Beeren, durch die Botrytis-Edelfäule geschrumpft und mit neuen Aromen belebt. Die pilzwiderstandsfähige Solaris eignet sich bestens dazu.



Weitere Bezugsquellen in Ihrer Nähe über www.riegel.de/suche



beiden über die Säure, der Käse beruhigte und erdete den Wein, Umami-Tiefe und Toast spielten miteinander, und schließlich schien ein Löffelchen feine Kirschkonfitüre mit auf dem Käsebrett zu liegen. Nicht ganz so perfekt, aber doch voller Respekt und Duldsamkeit vertrug sich der »Roggen-blue« mit dem Chardonnay: Der Wein wirkte schlanker, der Käse gab sich souverän.

Was ging nicht? Pyrenäenkäse und Trockenbeerenauslese nahmen keinerlei Kenntnis voneinander: Der Käse wirkte eher blass, der Wein nur süß. Rotwein und Pyrenäenkäse konnten auch nichts miteinander anfangen: Die Säure des Weins drängelte, der Käse schaltete auf störrisch. Richtiggehend »falsch« dann »Roggen-blue« und Riesling. Der Käse zog dem Wein die Schuhe aus, ließ ihn herb und säurestreng, beinahe bitter schmecken, weil der Riesling eben wegen seiner Säure nicht bereit war, klein beizugeben und sich geschmacklich unterzuordnen.

Aus dem Kunterbunt-Projekt

Als Joker kam dann ein zweiter Wein von Jochen Beurer auf den Verkostungstisch, 2018 Kunterbunt, eine Rotweincuvée aus Spätburgunder und Lemberger. Das Kunterbunt-Projekt entstand, weil Jochen Beurer auffiel, dass Bioweinbauern aus dem Remstal keinen adäquaten Absatz für ihre Trauben fanden. Es besteht in einem Sortiment aus vier Weinen, zwei weißen, einem Rosé und diesem ausgesprochen gelungenem Rotwein. Buntstiftrot leuchtend duftet und schmeckt er fein nach Sauerkirschpüree, wirkt belebt und belebend, die vergnügliche, transparente Frucht von sehr diskretem, exaktem Gerbstoff vor der Belanglosigkeit bewahrt. Er ruht so unangestrengt in sich selbst, dass er ohne große Worte über Reife, Ruhe und Dichte zum Pyrenäenkäse fand (und der zu ihm). Und darüber hinaus dem »Roggen-blue« komplett auf Augenhöhe begegnete! Der ließ ihn richtig seriös auftreten, weil sich die Säure auf beiden Seiten verstand und akzeptiert fühlte. Keine Garantie, dass dies mit dem nächsten Jahrgang auch so passen wird – aber jetzt und hier war es großartig. Und das gilt als Grundsatz sowieso für alle Geschmackslupen und Kombinationen. ●

Der Gewölbekeller natürlich. slow. reifen.

Barriquekeller Weingut Ziereisen, Efringen



Reifekeller Hofkäserei Le Frombaar, Hüfingen





NEUSCHWANDER

Einfache und schnelle Montage durch Fertigteiltechnik



Whisky-Keller Weidhof, Ormalingen



Neuschwander GmbH - Ziegelfertigteilwerk
 D-74336 Brackenheim · Tel. +49 7135 961090
www.neuschwander.de



Historische Senfmühle Monschau



Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie bei einer **Führung** mehr über die aufregende Geschichte der **Historischen Senfmühle in Monschau.**

Im angeschlossenen **Senfläddchen** können Sie die derzeit **22 verschiedenen Senfsorten** probieren. Ihren Lieblingssenf können Sie auch **online bestellen.**

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie leckere Senfgerichte unseres Meisterkochs.

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
 Tel. +49 (0) 24 72/ 22 45 · www.senfmuehle.de