

JAN EUCHLER

KÄSE UND WEIN

Steilhang trifft Flachland



KÄSE AUS DEN NIEDERLANDEN MIT RIESLING VON DER MOSEL – EINE LIEBESHEIRAT



Gouda – Käse gewordene weite Landschaft der Niederlande. Auf den saftigen Wiesen unter dem stetigen Wind der Nordsee wächst das Futter der Kühe, die den Ausgangsstoff des in Deutschland wohl bekanntesten Käses liefern. Immerhin etwa 20 kg dieses Käses kauft jeder Haushalt hierzulande pro Jahr.¹ Auch wenn das meiste davon eher aus der Selbstbedienung stammt – es gibt wundervolle Goudakäse zu entdecken. Von mild bis überjählig, bio oder konventionell, aus Kuh- oder Ziegenmilch (Obwohl das dann streng genommen kein Gouda mehr ist!) gibt es jede Menge zu entdecken. Vielleicht ist ja der eine oder andere Tipp für die bevorstehende „Weihnachts-Ralley“ dabei.

Die Steilhänge der Mosel– sie sind wohl das Bild für Weinbau in Deutschland schlechthin.

Der steilste Weinberg Europas, der Bremmer Calmont findet sich hier. Einzelpfahlerziehung statt Drahtanlage, Terrasse, viel Handarbeit – all das ist hier zu finden. Das älteste Weinbaugebiet Deutschlands gilt als der Riesling-Spezialist schlechthin. Kein Wunder, gehört das Moseltal doch zu den wärmsten Klimazonen Deutschlands überhaupt und bietet so dieser edlen, aber auch späten und empfindlichen Rebsorte beste Bedingungen. Schieferböden geben den typischen mineralischen Grundton. Und was für Weine hier wachsen – immer wieder eine Entdeckung. Also los!



¹ <https://lebensmittelpraxis.de/warenkunden/11413-warenverkaufskunde-gouda.html> - 7.11.2018

JERSEY GOUDA MILD



Jersey? Ist das nicht diese Insel im Ärmelkanal? Richtig. Und von daher kommen diese Kühe, deren Milch für die Herstellung des reinen Jersey Gouda verwendet wird. Wer das jetzt für einen reinen Marketing-Gag hält, muss nur mal den Käse probieren. Ohne hier Werbung zu machen – wer einen cremigen und milden Käse mit dennoch ausgeprägtem Geschmack zu schätzen weiß, wird hier fündig. Sauerrahm und Milch, Grasnoten und Kräuter, ganz verhalten ein wenig grüner Apfel – all das kommt hier der Nase entgegen. Der Gaumen wird verwöhnt durch eine nahezu unglaubliche Cremigkeit in der Konsistenz, der Abgang ist auch nicht gerade kurz zu nennen. Wer Gäste hat, die eher „Käse-Einsteiger“ sind, kann hier etwas wirklich Gutes servieren.

Was ich mir wünschen würde? Naturbelassene Jersey-Milch (nur pasteurisiert) für den Handel – das wäre wirklich ein Premiumprodukt!

KALLFELZ, MERLER FETTGARTEN, RIESLING, 2015

Das Weingut Albert Kallfelz zeichnet sich durch eine kompromisslose Ausrichtung an der Qualität der erzeugten Weine aus. Die Lagen zählen zu den besten der Mosel. Nach Süden und Südwesten ausgerichtet bringt der Merler Fettgarten mit seinem reichhaltigen und wasserspeichernden Boden vollmundige fruchtige Rieslinge mit gut eingebundener Säure hervor. Die den Kallfelz'schen Schieferlagen eigene Mineralität macht sich vor allem im Abgang bemerkbar. In der Nase dominieren reife Früchte wie Pfirsich und gelber Apfel, am Gaumen kommen auch beerige Noten (die an Stachelbeere erinnern) zur Geltung.

Die Fruchtbetonung dieses Rieslings, sowie die deutliche Restsüße machen diesen Riesling zu einem guten Käsebegleiter – gerade für junge Käse wie den Jersey Gouda mild.



ZIEGENKÄSE MIT TRÜFFEL



Ich *liebe* Ziegenkäse – das eigenwillige Aroma der Ziegenmilch, die oftmals etwas brüchigere Konsistenz, die edle, blassweiße Farbe... Und ich liebe ihn am liebsten *pur*. Ich mag aber auch Trüffel – wenn man sie denn tatsächlich schmeckt. Nichts ist enttäuschender als Trüffel angekündigt zu bekommen und nur ein paar schwarze Punkte zu sehen (nicht etwa zu schmecken). Der Ziegen-„Gouda“ (es ist ja kein Gouda...) mit Trüffeln hat meine Erwartungen voll bestätigt – volle Ziege und volle Trüffel und das Ganze dann auch noch herrlich ausgewogen. Beides deutlich zu schmecken und beides so, dass es die jeweils andere Komponente nicht überlagert. Auf der Käseplatte hervorragend mit einem frischen Bauernbaguette - und wer es gerne ein wenig luxuriös mag, reibt den Käse statt Parmesan über frische hausgemachte Pasta mit etwas Butter.

THOMAS HAAG, SCHLOSS LIESER, RIESLING TROCKEN, 2016

Bester Winzer 2015, höchste Einstufung im Gault Millau, fünf Sterne bei Eichelmann... Die Aufzählung ließe sich fortsetzen. Mit seiner sehr naturnahen Bewirtschaftung und selektiver Handlese gelingen Thomas Haag herausragende Weine. Hinzu kommt natürlich die Erfahrung vieler Generationen von Winzern mit Spitzenruf.

Der SL Riesling trocken ist komplex und fruchtig, mineralisch und mit frischer Säure, ausgewogen und prägnant - ein sich gut erschließender, charaktervoller Riesling – passend zu einem charaktervollen Käse.



JERSEY PIKANT



Warum ist der Jersey Gouda eigentlich so cremig? Jersey Kühe sind extrem kleine und zierliche Tiere, belastbar, gutmütig²... – und mit einer Milchleistung von 5.000 – 6.500 kg/Jahr eher am unteren Ende der Skala angesiedelt. Die Milch ist sehr inhaltsreich – das gilt sowohl für Fett- und Eiweißgehalt wie auch für die etwas spezifischeren Inhaltsstoffe (Stichwort A2-Milch, Karotin...). Das aufgrund ihrer Größe auch der ökologische Fußabdruck in der (übrigens sehr auf Tierwohl ausgerichteten) Haltung wesentlich geringer ist – noch ein Pluspunkt.

Der Jersey pikant ist wesentlich ausdrucksstärker, die Aromen werden eher von Haselnuss und Zitrusfrucht dominiert, der Biss ist fester, ohne dass die Cremigkeit leiden würde. Der lange Abgang steht für einen langanhaltenden Genuss – schon etwas für Gouda-Kenner und Genießer. Ein paar Birnen als Begleitung wären nicht schlecht. Und wer es warm mag – über einen Auflauf gerieben ein toller Käse.



MARKUS MOLITOR, OCKFENER BOCKSTEIN, RIESLING KABINETT 2015

Viel Handarbeit, eine an der Lage ausgerichtete Ausrichtung der Weine, Traditionsbewusstsein – all das beschreibt die Arbeit von Markus Molitor ganz gut. Der Ockfener Bockstein ist lt. VDP eine Erste Lage und für Große Gewächse des Bernkasteler Ruings zugelassen. In einem Seitental der Saar gelegen, geschützt und mit Südausrichtung wachsen auf den Grauwacke- und Schieferböden kraftvolle Rieslinge. Der Wein präsentiert sich mit einer feinen Riesling-Frische, ausgewogener Frucht und feinherber Spritzigkeit, mit einem mineralischen Abgang. Ein Wein der an an einem kalten Wintertag die warme Oktobersonne auf den Gaumen zaubert.

² Für die Geschichtsinteressierten: Die Jersey-Kuh entstand tatsächlich auf der gleichnamigen Insel, nachdem der Import von Kühen von der Insel nach Großbritannien im 18. Jahrhundert untersagt worden war. (Ob das aus Gründen des Wettbewerbsschutzes für britische Rinderzüchter oder zur Seuchenvermeidung geschehen ist, ist nach wie vor strittig.) Durch gezielte Zucht gelang es im 19. Jh. eine Kuh mit für damalige Zeiten sehr guter Milchleistung zu züchten, die noch dazu dank ihrer geringen Größe ausgesprochen wirtschaftlich war. Jetzt durfte man sie wieder auf die britischen Inseln einführen und ihre weltweite Verbreitung begann. (Die typische braungelbe Färbung ist übrigens ein Zugeständnis an die britischen Käufer, die diesen Farbschlag bevorzugten.) Heute gibt es vor allem in den Niederlanden, den USA und Dänemark namhafte Herden. Aber auch in Deutschland und Österreich sowie der Schweiz gibt es Betriebe, die mit dieser Rasse wirtschaften.

(Quellen: <https://de.wikipedia.org/wiki/Jersey-Rind> - 9.11.18; <https://www.zar.at/Rinderzucht-in-Oesterreich/Rinderrassen/weitere-Rassen/Jersey.html> - 9.11.18; <https://www.lw-heute.de/-jerseys-glueck-gesucht-gefunden> - 9.11.18)

LANDANA ORGANIC ALT



10 Monate gereift, aus Milch von Kühen mit Weidegang, biologische Tierhaltung und Verarbeitung in zertifizierten Betrieben – dieser Gouda punktet nicht nur mit „grünen“ Argumenten sondern auch mit Genuss: Feinherber Geschmack, pikant, an Rahm, Nüsse und reife Früchte erinnernd, cremig im Mundgefühl und dennoch ein herzhafter „Biss“. Die typische säuerliche Note wird durch die kräftigen Aromen gut eingebunden.

Ein guter Käse für ein herzhaftes Abendbrot im Kreis der Familie oder mit Freunden. Begleitet von frischen Früchten perfekt auf der Käseplatte und auch für einen Toast eine gute Wahl.

KALLFELZ, MERLER KÖNIGSLAY TERRASSEN, RIESLING FEINHERB, 2017

Nochmal Albert Kallfelz: Die Merler Königslay-Terrassen sind eine Steillage mit sehr hohem Schieferanteil, der kaum Wasserspeicherung ermöglicht und sich zu 90% im Besitz des Weingutes Kallfelz befindet. Zu Recht ist man stolz auf diese herausragende Lage. Die arme Ernährung der Reben bringt einen vielschichtigen Wein von hoher Mineralität und komplexer Frucht hervor. Weinbergpfirsich und Süßkirsche sind zu finden, ebenso Anklänge an Gewürze. Der immer noch deutliche Restzucker harmoniert mit der frischen Säure des Riesling und gibt zusammen mit dem gereiften Gouda ein harmonisches kulinarisches Gesamterlebnis. Unbedingt zu empfehlen – auch für andere Käsesorten!



PRIMADONNA MATURO



Italien trifft Niederlande – und das mal nicht auf dem Fußballfeld! Inspiriert von italienischer Käsekunst ist der Prima Donna eine einzigartige Käsekreation. Gryere und Parmesan standen Pate – und je nach Reifestufe ist mal das eine und mal das andere Erbe stärker zu spüren. Beim Maturo ist es eindeutig der Parmesan. Reifekristalle, herzhafter Geschmack und Anklänge an Fleischbrühe – alles Aromen, die an einen Grana erinnern können. Dazu kommt die cremige Konsistenz eines Gouda, seine deutliche Salznote und die milchig-säuerlichen Aromen, die für niederländische Käse so typisch sind.

Ein überraschender Käse, der mittlerweile weltweit viele Fans hat – durchaus verständlich bei dieser gelungenen Komposition. Ich empfehle aromatische Tomaten dazu. Oder ein Chutney indischer Prägung. Und natürlich ein Ciabatta – welches Brot sonst?

WILLI HAAG, JUFFER BRAUNEBERG, RIESLING SPÄTLESE 2017

Ebenfalls eine VDP Große Lage, direkt an der Mosel liegend, die feinstrukturierte Rieslinge hervorbringt. (Noch dazu eine Lage mit einer langen Geschichte – schon Napoleon soll den Wein geschätzt haben. Seit über 500 Jahren bewirtschaftet die Familie Haag hier Weinberge – aktuell 6,5 ha in steilen bis steilsten Lagen.

Dieser für eine Spätlese filigrane Wein (mit nur 8,5 Vol% Alkohol auch eher ein Leichtgewicht) duftet wundervoll nach reifen Pfirsichen, Mirabellen und tropischen Früchten. Die frische Säure gibt ihm eine gewisse Leichtigkeit, die gut zu dem mediterranen Charakter des Prima Donna passt, die fruchtsüße Art des Ausbaus der Spätlese korrespondiert gut mit dem salzig-kristallinen Aroma des Käses.



LANDANA 1.000 DAGEN



2 Jahre und 9 Monate Reifung unter den wachsamen Augen der Käsemeister – das Ergebnis kann sich sehen lassen. Hart und von bröckeliger Konsistenz braucht man schon ein gutes Messer und etwas Kraft, um diesem Käse ein Stück „abzutrotzen“. Die Mühe lohnt sich, das Aroma ist schon ein wenig überwältigend: Geröstete Haselnüsse gesellen sich zu Trockenfrüchten und warmen Gewürzen, salzige Noten zu Sauerrahm und Fleischbrühe. Ein intensives Gaumenspiel, das Lust auf immer mehr macht. So ein Käse hat schon ein gewisses Suchtpotential...

Und natürlich ist er ausgesprochen vielseitig zu Kombinieren und zu verwenden – mit einer Zwiebelkonfitüre oder einer Senfsauce, mit Früchten, Trockenfrüchten und Nüssen, mit Honig oder Fruchtbrot, der Phantasie sind nur wenig Grenzen gesetzt. Und er passt genauso gut zu einem kräftigen Bauernbrot wie zu einem luftigen Baguette. Probiert einfach ein wenig herum...

JOH. JOS. PRÜM, BERNKASTELER BADSTUBE, RIESLING AUSLESE 2013

Bernkasteler Badstube – eine bekannte Großlage der Mosel, J.J. Prüm ein ebenso bekanntes Weingut, das sich ausschließlich dem Riesling widmet. Die Weine sind immer wieder überraschend in ihrer Aromenvielfalt und grazil im Ausbau, langlebig und schon opulent zu nennen.

Diese Auslese aus dem Jahr 2013 begeistert durch eine ungeheure Vielfalt an Fruchtaromen – vom Pfirsich über tropische Früchte bis zur Stachelbeere, aber auch Kräuternoten und frisch geschnittenes Heu sind zu finden. Die Süße lässt ein Mundgefühl zurück, das einfach nur begeistert und durch die immer noch präsenste Säure des Riesling wird das ganze nie langweilig oder „marmeladig“. Einfach ein toller Wein für einen tollen Käse.



Ich hoffe unsere kleine Reise hat euch Spaß (und Lust auf Genuss) gemacht.

Genießt das Leben, den Käse, den Wein – und kommt gut ins neue Jahr!

Bis zum nächsten Mal – Euer Jan.