
JAN EUCHLER

KÄSE UND WEIN



Zum Feste das Beste...

*Lieblingskäse
und schwäbischer Wein*



ZUM FESTE DAS BESTE – LIEBLINGSKÄSE UND SCHWÄBISCHER WEIN

„Eigentlich wäre es mal an der Zeit, in meiner Kolumne wieder Weine aus unserer Umgebung vorzustellen – warum eigentlich nicht Euer Weingut...“ Dieser Satz samstags auf dem Wochenmarkt zu einer Kundin war der Auslöser für diese Kolumne. Wir befinden uns im Heilbronner Land, Deutschlands größtem Rotwein-Anbaugebiet, die Auswahl ist entsprechend Rotwein-lastig. Das passt ja gut zur Jahreszeit...

Württemberg hat im Weinbau längst nicht das Renomee anderer Weinanbaugebiete. Schon im Schwesterland Baden sieht das völlig anders aus. „Flach, Massenware, Hauptsache billig...“ – so in etwa kann man oft hören. Das ist aber längst nicht mehr der Stand der Dinge. Es tut sich eine Menge im „Ländle“. Es gab schon immer und es gibt immer mehr Winzer, die Qualität suchen und erzeugen, eigene Wege gehen, hochwertige und überraschende Weine machen.



Das Weingut [G. A. Heinrich](#) aus Heilbronn gehört dazu. Bio-Weine der Spitzenklasse, immer mit Charakter und oft mit Überraschungen, ungeschönt, wohltuend eigenwillig. Nicht umsonst werden sie immer wieder in den Weinführern lobend erwähnt. Definitiv keine Massenware für einen Massenmarkt. Aber ein wenig mehr Verbreitung wünschte man den Weinen schon. Wer mag, kann sich ja über Weingut und Weine unter dem oben eingefügten Link informieren – es lohnt sich.

Und die Käse? Die habe ich auf der Hausmesse von [Käse Wolf](#) am letzten September-Wochenende in Otzberg-Lengfeld gefunden. Auch hier wieder – bodenständig und doch überraschend, Qualität vor Masse. Vielleicht ist ja der eine oder andere Tipp für die eigene Käseauswahl auf das Weihnachtsfest hin dabei.



FANTASIA DI CAPRINI



Ich muss ja aufpassen, dass ich nicht zu sehr ins Schwärmen komme. Himmel, sind diese kleinen Kunstwerke gut! Jedes einzelne von einem Kastanienblatt umwickelt, das für einen ganz leichten Anklang an Holz und Wald verantwortlich ist, cremig und zartschmelzend in der Konsistenz. Natürlich dominieren bei einem so jungen Käse vor allem milchige Aromen – Sauerrahm, Milch und eine feinwürzige, aber nie dominierende Ziegennote. Die farbgebende Auflage sorgt nochmal für ganz eigene Nuancen im Geschmack: Mit Roter Bete wird es erdig, mit Holzkohle mineralisch, mit Spinat dominieren pflanzliche Aromen ...

Empfehlen würde ich dazu ein Brot mit Kastanienmehl. Die kleinen Kerlchen haben bei aller Frische durchaus die Power auch gegen ein etwas kräftigeres Brot zu bestehen – nicht nur durch die Gewürze.

2018 TNT – TROLLINGER NON TRADITIONELL

TNT: Ich gebe es gerne zu, ich habe auch gestutzt. Gemeint ist nicht der Sprengstoff, sondern „Trollinger – nicht traditionell“. Obwohl ich das, was da als „Schwäbischer Landwein“ deklariert aus der Flasche kommt, für durchaus explosiv halte. Es zeigt sich nämlich deutlich, dass die „Schwabenmilch“ Trollinger mehr kann, als aus der Literflasche die Butterbrezel begleiten. (Auch solcher Wein hat seine Berechtigung und ist auf dem Weingut zu bekommen. Hier wollte man etwas anderes). Ein Wein in der Tradition französischer Bistro-Weine sollte es werden – unkompliziert, trocken, gut zu trinken. Und ich kann nur sagen – Mission erfüllt. Genau das ist TNT. Pflaume und kräutrige Noten dominieren, die Säure ist durchaus robust, ohne dominant zu sein, die Tannine geben ihr den nötigen Rückhalt. Ein schöner Begleiter für ein unkompliziertes Abendbrot oder einen Abend mit Freunden. Mein Tipp – unbedingt in Gesellschaft trinken. Der Wein verlangt nach einer fröhlichen Runde – und einer zweiten Flasche!



CREMEUX DE BORUGOGNE MIT DIJON-SENF



Käse mit Senf? Ernsthaft? Noch dazu mit der doch recht herzhaften Variante aus Dijon? Das funktioniert?

Ich kann nur bestätigen – es funktioniert sogar sehr gut. Delin hat mehrere Varianten seines Cremeux de Bourgogne im Angebot. Diese hier ist mein absoluter Favorit. Wirklich eine Empfehlung für die weihnachtliche Käseplatte. Und das noch vor der Variante mit Trüffel. (Obwohl ich Trüffel wirklich mag...)

Der Käse ist nicht so ganz leicht zu handhaben. Cremig wie er ist, hat er, einmal angeschnitten, leicht „fließende“ Tendenzen. Die zusätzliche Mühe lohnt sich aber. Trotz seiner Cremigkeit weit weg von dominierend milchigen Aromen, sind Champignons und Kräuter zu schmecken. Und er „klebt“ nicht – weder auf der Zunge noch am Gaumen. Der Abgang ist weder zu kurz noch zu lang – ein rundherum ausgewogener Käse. Der Dijon-Senf wird in der Mitte als dünne Schicht aufgetragen. Er ordnet sich einerseits gut in das geschmackliche Gesamtbild des Käses ein und gibt auf der anderen Seite einen Kontrast,

der den Käse interessant macht. Deutlich zu schmecken, aber nicht überdeutlich präsent – eine runde Sache. Auf einem Holzofen-Baguette macht sich der Käse richtig gut, ich könnte mir aber auch ein mildes Knäckebrot dazu vorstellen.

2014 WEISSER BURGUNDER >O<

Woher das „O“ kommt, weiß ich nicht genau. (Ich vermute mal es steht für „orange wine“ – so ist er jedenfalls gemacht.) Was da in der Flasche ist, kann einen jedenfalls anerkennend „OH!“ sagen lassen. Niedrige Erträge ergeben einen dichten Wein, die lange Standzeit auf der Maische und der außergewöhnlich lange Ausbau (Holzfass, Edelstahltank, ein Jahr in der Flasche) tun ihr Übriges. Bernsteinengelbe Farbe, komplexe Aromen von Kräutern und Kirschen, spannende Tannine (erwartet man im Weißwein ja nicht unbedingt so präsent), trocken ausgebaut mit zurückhaltender Säure. Ein Weißburgunder, der nicht dünn oder schwächlich daher kommt, sondern kraftvoll auftritt. Dabei bleibt er aber ein guter Begleiter zum Essen. Man wünscht sich mehr davon...



PFEFFERBRIE



Der Hildegard-Käse, den mein lieber Freund Alfons Frischmann in Terfens in Tirol herstellt, ist ja mittlerweile den meisten bekannt. Weniger bekannt ist, wie vielfältig die Veredelungen sind, die Alfons seinen genialen Weichkäsen angedeihen lässt. (Noch viel weniger bekannt ist, wie gut es den Kühen dieser kleinen Kooperative geht, die stur ausschließlich *die eigene Milch* verarbeitet. Das ist wirklich Käse aus *Milch von glücklichen Kühen*. Der Stall ist sehenswert!)

Je nach Reifestufe dominieren bei dem Weichkäse rahmig-frische Aromen von Quark und Sauermilch oder bei reiferen Käsen Champignon und Heu. Die Konsistenz reicht von bröckelig frisch über gleichmäßig weich mit glänzendem Anschnitt bis zu fast fließend. (So ist er mir dann am liebsten...) Die Rinde gibt dem Käse auch im Anschnitt die nötige Stabilität. Beim Pfefferbrie verwendet Alfons Frischmann eine Auflage aus aromatisch-buntem Bio-Pfeffer mittlerer Schärfe. So kann der Käse seine ganze Aromenvielfalt ausspielen und der Pfeffer die besondere Note dazugeben.

Als Begleitung empfehle ich ein echtes schwäbischen „Besenbrot“ – ein Mischbrot aus gleichen Teilen Weizen- und Roggenmehl mit kräftiger Kruste.

2017 TROLLINGER ALTE REBEN

Nicht nur beim Menschen lässt im Alter die Leitungsfähigkeit nach – auch alte Weinstöcke geben nach ca. 20 Jahren deutlich weniger Ertrag. Die verbleibenden Trauben werden allerdings dafür umso besser mit allem Nötigen versorgt und entwickeln eine deutlich tiefere Geschmacksintensität. Die Rebstöcke für diesen Wein stehen seit über 40 Jahren am Fuß des Wartbergs in Heilbronn – einer für Trollinger besonders günstigen Lage. Man lässt dem Wein Zeit – die Lese erfolgt von Hand, die Maische darf lange ruhen, die Reifung dann im großen Eichenfass. Heraus kommt ein prägnanter Trollinger, ein Wein mit Charakter. Kirsche, Johannisbeere, dezente Holznoten – und ein mittlerer Abgang, der es leicht macht, sich ein zweites Glas einzuschenken.



SELCHKÄSE VOM SCHAF



Räucherkäse – eine Delikatesse meiner Kindheit. Wurde in unserer Gegend hergestellt – gab es zu kaufen fast nur in Berlin am Alexanderplatz. DDR-Realität...

Dieser geräucherte Schafkäse aus dem österreichischen Waldviertel ist für mich etwas ganz Besonderes. Nicht jeder Käse eignet sich gleich gut für diese Form der Affinage. Man braucht eine verhältnismäßig große Oberfläche, einen cremigen aber schnittfesten Teig, einen milden aber nicht zurückhaltenden Käse. All diese Voraussetzungen erfüllt der Schafkäse von „Die Käsemacher“ hervorragend. Die karamelligen Anklänge des Teiges federn den starken Rauchgeschmack angenehm ab. Rauch bleibt dadurch das dominante Aroma, wird aber eingebunden in Anklänge an Sauerrahm und Waldpilze. Der Abgang ist überraschend lang und angenehm.

Ein schöner Käse auf einer deftigen Vesperplatte, besonders gut mit einem gebutterten Roggenbrot.

2017 LEMBERGER, GUTSWEIN

Lemberger kann ja sehr fruchtbetont daher kommen. Dieser hier besticht eher durch Eleganz und einen ausgesprochen tanninreichen Körper. Ertragsminderung im Weinberg zahlt sich am Ende in der Flasche doch wieder aus. Die Säure ist prägnant, ohne zu sehr zu dominieren. Im großen Holzfass ausgebaut hat der Wein einen mittleren Abgang, seine fruchtigen Aromen, vor allem dunkle Waldfrüchte, Wacholder und Anklänge an Holz, kommen besser zur Geltung, wenn man ihm etwas Luft gönnt. Meiner Meinung nach dürfte der Wein noch ein paar Jahre auf der Flasche lagern – ich wäre jedenfalls gespannt darauf, ihn in drei bis fünf Jahren noch einmal zu probieren.



BOER´N TROTS „HONIG“



Bauerstolz heißt der Käse aus Holland übersetzt – und das mit gutem Recht. Über 20 Wochen Reifung geben ihm Härte (Man braucht schon etwas Kraft um ihn zu schneiden.) und eine bröckelige Struktur, wie ich sie an gereiften Käsen aus den Niederlanden mag. Der säuerliche Charakter wird ergänzt durch Aromen von Gras und Heu, von Orangenschale, reifem gelbem Apfel und Rosmarin. Der Abgang ist ewig lang. Der Honig, mit dem der Käse während seiner Reifung abgewaschen wird, gibt eine angenehm süßliche Note und eben Honigaromen dazu. Bei aller Reife und Geschmacksintensität wird der Käse nicht unangenehm scharf. Ein tolles Stück niederländischen Käse-Handwerks, dem ich mehr Verbreitung in unserer Käse-Landschaft wünschen würde. Ich empfehle, ihn pur zu genießen – allenfalls noch ein paar Nüsse oder getrocknete Feigen dazu, oder natürlich einen Waldhonig drauf träufeln...

2016 LEMBERGER G. A.

stolz auf seine Geschichte sein.) Die Weine wachsen im Heilbronner Stiftsberg, einer von Keuperböden bestimmten Lage, die mich jedes Mal grüßt, wenn ich nach Heilbronn auf den Wochenmarkt fahre. Weine von Keuperböden sind in der Regel fruchtreich und ausdrucksstark – dieser Lemberger kann (und will) seine Heimat nicht verleugnen. Komplexe Frucht, ein langer Abgang und eine Aromenvielfalt, die der sorgfältigen und natürlichen Herstellung (Maischegärung im offenen Bottich, großes Holzfass und Barrique-Ausbau) gedankt sind, machen ihn zu etwas richtig Großem im Glas. Kein Wein zum schnell mal trinken, aber für einen langen Abend mit Freunden – oder zu einem kräftigen Essen. Einen Wildbraten kann ich mir gut vorstellen - oder eben den Boer´n Trots mit Honig.



FOURME D'AMBERT AOC

Zum Abschluss unserer heutigen Käse-Reise habe ich mir zwei Lieblinge aufgehoben – einen Lieblingskäse und eine Lieblings-Rebsorte



Der Fourme d'Ambert AOC ist ein lebendes Fossil. Seine ältesten Abbildungen haben wir aus dem neunten Jahrhundert. Der Überlieferung nach sollen ihn aber die Kelten schon bei der Schlacht bei Gergovia dabei gehabt haben. (Asterix-Leser erinnern sich – diese Schlacht haben sie damals gewonnen.) Sein Name kommt vom lateinischen „forma“ – und so ist dieser Käse namensgebend für ein ganzes Lebensmittel – denn das französische „fromage“ kommt genau da her!

Unabhängig von seiner geschichtlichen Bedeutung – ich mag den zartschmelzenden Fourme d'Ambert deshalb so gern, weil er weniger kräftig als andere Blauschimmel (wie der weiter südlich im Zentralmassiv produzierte Roquefort) daher kommt. Er ist leichter, fast gefällig – ohne dabei jedoch langweilig zu werden. Deutliche Pilznoten wechseln sich mit fruchtigen Aromen auf dem Gaumen zu einem lustigen Spiel ab, ein bisschen Geruch nach Moos und Wald kommt noch hinzu. Ein Käse, den man immer wieder gerne isst.

2015 GEWÜRZTRAMINER AUSLESE

Ein Gewürztraminer aus Meissen an der Elbe war der erste Wein meines Lebens, der mir wirklich geschmeckt hat. Rückblickend begann da wohl meine Reise zu den Aromen. Und so komme ich bis heute an dieser Rebsorte nur schwer vorbei. Und zum Blauschimmel kann es ja kaum süß genug sein. (An gleicher Stelle habe ich den Fourme d'Ambert ja schon einmal mit einem Kastanienlikör gepaart – war auch ein sehr schönes Geschmackserlebnis.) Wie der Fourme d'Ambert zu den ganz alten Käsesorten gehört, ist der Gewürztraminer eine der ältesten bekannten Rebsorten. Die beiden sollten sich also gut vertragen – tun sie auch. Der Rosenduft des Gewürztraminers umspielt die Pilz- und Waldaromen des Käses, seine Süße nimmt den leichten Bitternoten die Spitze und seine fruchtigen Aromen nach reifer Birne, Melone und Südfrüchten geben einen schönen Gegenpol zum Käse. Zwei, die einfach füreinander da sein wollen.

Ich hoffe, die Kolumne hat Euch wieder Spaß gemacht und (was noch besser wäre) Lust auf neue Entdeckungen. Schreibt mir mal, was Euch zum Thema Käse und Wein so bewegt. Ihr findet mich auf Facebook unter meinem Namen oder unter @kaeseonkel auf Instagram. Schöne Weihnachten und kommt gut ins neue Jahr!

Euer Jan.

Jan Euchler



Käse und Wein