Heumilch

EINFACH URGUT.

Käsefreunde

Was harmoniert mit Heumilch-Käse?

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

Auch im Genuss
soll stets
die Weisheit
führen
VOLTAIRE

Inhalt

Vorwort 7
Heumilch 9
Regeln der Harmonielehre 19
Käse 29
Wein 39
Bier 51
Tee 63
Alkoholfreie Getränke 75
Brot 85
Honig 97
Beigaben 109
Food Pairing 123
Anhang 143
Glossar 146

Neue Geschmackswelten
Eroberung idealer Genusskombinationen

Käse ist eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit. Was wahrscheinlich als zufällige Entdeckung begann, hat sich in den letzten Jahrzehnten von einem alltäglichen Nahrungsmittel zu einem echten Genussprodukt entwickelt. Und so sind wir heute in der glücklichen Lage, über eine Käsevielfalt zu verfügen, die für jeden Genießer ein lustvolles Schwelgen im Käsehimmel bereithält. Heumilch mit ihren umfangreichen Käsespezialitäten hat großen Anteil daran.

Lebensmittel isst man selten allein. Zu Käse reicht man Beigaben wie Brot, Gelees oder Obst sowie Getränke wie Bier, Wein oder Tee. Doch was davon harmoniert mit welchem Käse? Welche Aromen beeinflussen sich gegenseitig? Und wie kann ich dieses Wissen für stimmige Geschmackserlebnisse einsetzen?

Mit unserer Fibel „Käsefreunde“ zum Thema „Food Pairing“ möchten wir Ihr roter Faden durch die Vielfalt an idealen käsigen Gaumenkombinationen sein. Lassen Sie sich ein – beispielsweise auf Bergkäse mit Naturcola und Gänseblümchengelee – und Ihr Geschmacksuniversum wird um Welten erweitert. Viel Freude dabei!

Karl Neuhofer
Obmann ARGE Heumilch
Heumilchbauer

Heumilch
Einfach urgut

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Bereits seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

Im Einklang mit der Natur

Im Sommer kommen Heumilchkühe auf die Weiden und Almen. Dort genießen sie frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an saftigen Gräsern und Kräutern. Währenddessen beginnt im Tal die Heuernte, die Wiesen werden gemäht, das Gras getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen gelagert. Im Winter werden die Tiere mit Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Gehaltvoller Genuss

Heumilchprodukte haben einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) wie herkömmliche Milchprodukte. Dies bestätigt eine Studie der Universität für Bodenkultur Wien.

Das Heumilch-Regulativ

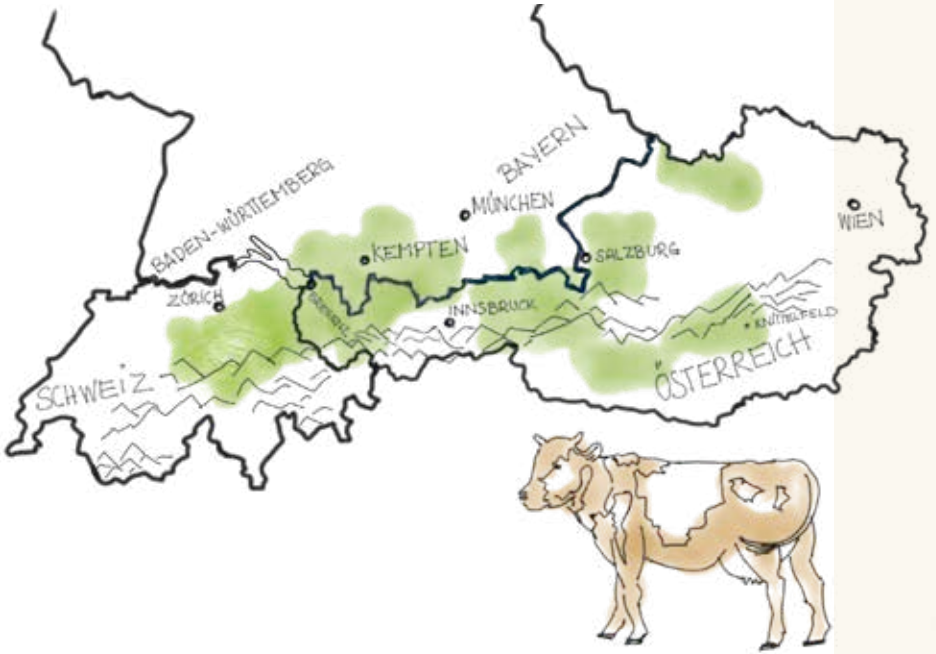
Heumilchbauern und -verarbeiter produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen, die zudem kontrolliert gentechnikfrei hergestellt werden.

Eine „garantiert traditionelle Spezialität“

Die Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Sie hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.

Die Heumilchregionen

Die Heumilchregionen befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat. Hauptproduktionsgebiete sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich, die Steiermark sowie das Allgäu und die Ost- und Zentralschweiz.



Heumilch
Urgut zur Natur!

Die Heuwirtschaft ist seit jeher geprägt durch nachhaltiges, auf Generationen aufgebautes Denken und Handeln. Durch ihre Arbeit tragen Heumilchbauern entscheidend zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt bei.

Blütenpracht auf Heumilchwiesen

Zur Förderung der Artenvielfalt lassen Heumilchbauern ihre Wiesen und Weiden richtig reifen und mähen viele Flächen erst, wenn eine Vielzahl der Gräser und Kräuter in voller Blüte steht und die Artenvielfalt am größten ist. Ein wichtiges Kriterium, wenn es um die Bestäubung und den Fortbestand unterschiedlichster Pflanzen geht. Dafür werden sogar ein bis zwei Schnitte pro Sommer weniger in Kauf genommen.

Artenvielfalt durch schonende Nutzung

Durch den hohen Pflanzenreichtum werden auf Heumilchwiesen deutlich weniger Dünge- und Pflanzenschutzmittel benötigt als bei intensiv genutzten Flächen. Außerdem sorgt das Grasen der Heumilchkühe auf den Weiden und Almen für Wachstumsimpulse der Pflanzen. Damit ist keine permanente Nachsaat notwendig.

Erhalt von Lebensraum durch mosaikartige Bewirtschaftung

Die Mahdzeitpunkte sind zeitlich und räumlich gestaffelt. Durch diese mosaikartige Bewirtschaftung werden nie alle Grünflächen auf einmal gemäht. So bleiben wichtige Nahrungsquellen und Rückzugsräume für Bienen, Schmetterlinge oder Niederwild erhalten.

Urgut zur Natur!

Schutz vor Umweltkatastrophen

Durch das regelmäßige Mähen und Weiden entstehen gepflegte Wiesen mit kurzem Bewuchs. Die große Artenvielfalt sorgt für einen tief verwurzelten Grasteppich – das ist die beste Vorkehrung gegen Erdrutsche, Murenabgänge und Schneebretter bei ungünstigen Wetterbedingungen.

CO2-Speicher

Nachhaltige Grünlandnutzung führt zu einem hohen Humusgehalt im Boden, der ein sehr guter Speicher für Kohlendioxid ist. Er bindet die im Boden liegenden enormen Mengen an CO_2, die sonst in die Erdatmosphäre entweichen und den Klimawandel beschleunigen.

Schonung von Ressourcen

Heumilchbauern schonen durch ihre extensive Wirtschaftsweise lebensnotwendige und wertvolle Ressourcen wie Getreide und Wasser, da man auf artgemäße Fütterung setzt.

Heumilch
Urgut fürs Tierwohl

Artgemäße Fütterung macht den Unterschied!

Kühe sind Wiederkäuer. Ihre natürliche Nahrungsgrundlage sind frische Gräser und Kräuter, die sie im Sommer auf den Wiesen, Weiden und Almen finden. Im Winter bekommen Heumilchkühe dieses aroma- und artenreiche Futter in Form von Heu. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot, der aus Europa stammen muss und kontrolliert gentechnikfrei ist. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Auslauf für Heumilchkühe!

Die Bewegungsmöglichkeit auf Wiesen, Weiden und Almen mit frischer Luft und wärmender Sonne ist für die Tiergesundheit von größter Bedeutung. Unsere Heumilchkühe sind im Laufstall oder haben mindestens 120 Tage Auslauf übers Jahr zur Verfügung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.

Frisches Wasser fürs Wohlbefinden!

Kühe brauchen bis zu 120 Liter Wasser pro Tag, damit sie sich wohlfühlen. Frisches Wasser ist für Heumilchkühe im Stall oder auf der Weide immer gut erreichbar und steht in ausreichendem Maß zur Verfügung.

Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

Dank der kleinen Tierbestände kennen Heumilchbauern die jeweiligen Eigenheiten und Vorlieben ihrer Kühe. Damit sich Hanni, Alma und Vroni wohlfühlen, wird für ein angemessenes Stallklima mit viel Frischluft und ausreichend Platz gesorgt. Auch ein gemütlicher Liegeplatz ist wichtig, da Heumilchkühe die Hälfte des Tages mit Ruhen und Liegen verbringen.

Tiergesundheit halten wir hoch!

Die Gesundheit der Heumilchkühe ist bei uns oberstes Gebot. Mit professioneller Beratung durch Tierärzte wird bei regelmäßigen Kontrollen vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.

Heumilch
Spezialmilch für Käse

Artenreiches Futter für mehr Genuss
Zahlreiche Geschmackstests bestätigen: Ein höherer Artenreichtum im Futter sorgt für Qualität und ein unverwechselbares Aroma der Heumilch.

Ohne Konservierungsmittel
Durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.

Hochwertiger Rohstoff
Länger gereifte Käse lassen sich nur aus einem hochwertigen Rohstoff herstellen.

Heumilch besitzt diese Eigenschaften und ist daher der ideale Rohstoff für Käsespezialitäten

Lust auf Käse

Kulinarische Gepflogenheiten und neue Lieblinge

Heumilch-Käse allein ist ein reines Vergnügen, Käse mit Begleitung wird zum facettenreichen Genuss. Eine reife Feige zum Emmentaler, eine Handvoll Walnüsse zum cremigen Weichkäse, dazu ein Glas Wein und frisches Baguette: Persönliche Vorlieben, Gewohnheiten und oft jahrhundertealte Traditionen sind gute Ratgeber beim Anrichten eines Käsetellers. Oft hängt es mit gemeinsamen Herstellungs- bzw. Anbaugebieten zusammen, was wir gerne zu Käse essen und trinken, mit kulinarischen Gepflogenheiten und geografischen Geschmacksnachbarschaften.

Warum aber manche Kombinationen besonders gut zusammenpassen und andere sich am Gaumen widerspenstig sträuben, hat Gründe, die ganz unterschiedlicher Natur sein können. Die kulinarische Harmonielehre namens Food Pairing geht diesen Ursachen nach. Denn es gibt durchaus ein „richtig“ und ein „falsch“ auf dem Käseteller und im Glas.

„Käsefreunde“ macht Lust aufs Ausprobieren neuer und bewährter Kombinationen, aufs Versuchen und genaue Hinschmecken, aufs Hinterfragen, warum wir etwa Birnen, aber nicht unbedingt Maracuja zum Käse mögen. Dabei mögen sich ungewohnte Kombinationen als neue Lieblinge entpuppen: Frischkäse zu Tomatenmarmelade oder Schnittkäse zu Guavensaft mit Wassermelone - wer hätte das gedacht? Diese Broschüre bietet eine Anleitung zum Verkosten und Genießen von Käse mit seinen besten Freunden – ob Brot, Wein, Bier, Tee, Nüssen, Obst, und vielen anderen.

Doch probieren Sie selbst!

Food Pairing
Regeln der Harmonielehre

Lebensmittel isst man selten allein, und auch zu Käse reicht man Brot, Beigaben und Getränke. Das hat viele Gründe, neben Sättigungseffekten spielen vor allem sensorische eine wichtige Rolle. Ziel jedes „Pairings“ - Geschmackskombinationen von Lebensmitteln - ist eine Verbesserung, eine Abrundung des Produktes. Dabei spielt es eine entscheidende Rolle, ob man den Käse und den „Käsefreund“ gemeinsam oder hintereinander konsumiert.

Was aber passt zu welchem Käse?

Das Wissen über stimmige Paare gibt es aus informellen Verkostungen, aus anekdotischen Erzählungen, aber auch aus wissenschaftlichen Studien. Universell gültige Aussagen sind dabei allerdings schwer zu treffen, da miteinander konsumierte Paare – sei es Käse und Getränk oder Käse und Beigabe – sensorisch in Wechselwirkung treten:

- Aufeinandertreffende **Geschmacksrichtungen** können einander verstärken oder abschwächen – so sinkt beispielsweise die Bitterkeit und Süße von Bieren, wenn diese mit Käse konsumiert werden.

- **Aromen** können sich aufaddieren (etwa fruchtige Käse und fruchtige Weine) oder abschwächen (das empfundene Beerenaroma von Weinen sinkt nach dem Käsekonsum), sie können harmonieren oder nicht.

- Aromen und Geschmäcker **beeinflussen** sich gegenseitig: Salzdominante Käse werden durch Weine in der Salzigkeit abgeschwächt, weniger salzige Käse in der Salzdominanz verstärkt.

- Auch das **Mundgefühl** interagiert mit dem empfundenen Geschmack. Texturen, Fettigkeit, Temperatur – all das spielt eine Rolle.

Trotz aller Bestrebungen, eine Harmonielehre zu entwickeln, werden individuelle Vorlieben immer existieren. Das hat mit Gewohnheiten und Traditionen zu tun, aber auch mit unterschiedlichen physiologischen Voraussetzungen: Nicht jeder hat die gleiche Dichte an Geschmacksrezeptoren auf der Zunge, und nicht jeder nimmt Aromastoffe gleich intensiv wahr. Das gilt auch für Experten, die sich in Studien zwar oft, aber nicht immer einig über stimmige Partner zu Käse sind.

Einige allgemeine Schlüsse für gelungene Kombinationen lassen sich aber ableiten:

Beide Partner sollen einander **ebenbürtig** sein. Ist einer sehr dominant, wird die Kombination als schlechter wahrgenommen. Auch die empfundene Komplexität leidet unter der Dominanz eines Partners. Intuitiv wird das ohnehin oft richtig gemacht, und geschmacksintensivere Getränke zu kräftigen Speisen/Käsen getrunken.

Die **Verkostungstechnik** ist entscheidend. Werden Käse und Getränk bzw. Beigabe gemeinsam konsumiert, schwächen sie sich eher ab als bei Verkostung hintereinander. Das betrifft Aromen und Geschmack.

Manchmal **decken sich** Ergebnisse aus Expertenverkostungen sehr, **manchmal gar nicht** mit Konsumentenverkostungen. Das betrifft Käse-Wein-Verkostungen ebenso wie bei Bier und Speisen. Selbst zu erkunden, was einem schmeckt, lohnt sich daher immer!

Geschmack: 1+1 ungleich 2

Während die Mischung von Farben neue Farbtöne und die Mischung von Aromastoffen neue Gerüche ergeben kann, ist das bei den Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami nicht der Fall. Sie können sich lediglich verstärken oder abschwächen, oder einander gar nicht beeinflussen. Das ist jedoch nicht nur von der Geschmacksrichtung selbst, sondern auch von der Konzentration abhängig. Es ist ein großer Unterschied, ob ein dezent süßliches Weißbrot oder ein ausgeprägt süßes Briochegebäck zu Käse gegessen wird. Bei der Bitterkeit macht es einen Unterschied, um welchen Bitterstoff es sich handelt: um eine Aminosäure, also ein Eiweißbaustein des Käses, einen Bitterstoff von weißem Edelschimmel auf Camembert, oder einen Bitterstoff in Kräutern bei Frischkäse? Außerdem muss bedacht werden, dass Käse und Freunde nicht nur aus aufeinandertreffenden Geschmäckern, sondern auch auf Aromen und Texturen beruhen, die sich darüber hinaus gegenseitig beeinflussen. Die im Folgenden angeführten Zusammenhänge können daher nur als grobe Faustregeln verstanden werden.

Käse selbst ist – je nach Käsetyp – eine Mischung aus folgenden Geschmacksstoffen:

- **Süße** kommt nur dezent in Form von Milchzucker bei Frischkäse oder in Form von Aminosäuren im Zuge des Eiweißabbaus vor.
- **Umami** sind nur gereifte Käse, da der Umamigeschmack ausschließlich bei der Käsereifung im Zuge des Eiweißabbaus entsteht.
- **Salziger Geschmack** ist in allen gereiften Käsen vorhanden.
- **Bitterkeit** kommt in Edelschimmel vor oder durch bittere Geschmackszutaten wie manch bittere Kräuter. Bitterkeit kann aber auch das Resultat einer Fehlreifung sein.
- **Säuren** findet man vorwiegend in Frischkäse.

Wirkung der Geschmacksstoffe

Beim Kombinieren von Käse mit möglichen Freunden müssen alle Geschmacksrichtungen miteinbezogen werden. Dabei ist Folgendes zu beachten:

Süße und süß: zwei süße Geschmacksstoffe tendieren dazu, einander zu verstärken.

Süße und sauer: schwächen einander in hohen Konzentrationen ab. Die Geschmacksintensität der Kombination ist dann geringer als die Summe der Einzelintensitäten.

Süße und salzig: süße Beigaben oder Getränke und salzige Käse halten einander Balance.

Süße und bitter: hier ist die Wechselwirkung einerseits konzentrationsabhängig (bei hohen Konzentrationen unterdrücken sie sich gegenseitig), andererseits abhängig vom jeweiligen Geschmacksstoff.

Süße und umami: mittlere und hohe Umamikonzentrationen unterdrücken Süße

---

Säure und sauer: treffen zwei Säuren aufeinander, können diese – je nach Säure – additiv oder unterdrückend sein.

Säure und salzig: bei niedrigen Konzentrationen verstärken sie sich, bei hohen Konzentrationen schwächen sie einander ab.

Säure und bitter: verstärken einander nur bei niedrigen Konzentrationen. Bei mittleren Konzentrationen tritt Säure auf Kosten der Bitterkeit stärker hervor, bei hohen Konzentrationen wird dann die Säure unterdrückt.

Säure und umami: sauer nimmt durch umami ab.

Umami und umami: verstärken einander.

Umami und salzig: umami verstärkt den salzigen Eindruck, wirkt also als Geschmacksverstärker.

Umami und bitter: mittlere und hohe Umamikonzentrationen unterdrücken die Bitterkeit.

Salzig und salzig: hier stößt immer Natriumchlorid auf Natriumchlorid. Salzig plus salzig wird gemeinsam salziger, aber nicht unbedingt doppelt so salzig. Die Intensität hängt von der Konzentration an Salz ab.

Salzig und bitter: Salz unterdrückt Bitterkeit, wird selbst aber nicht von bitterem Geschmack beeinflusst.

Bitter und bitter: zwei unterschiedliche Bitterstoffe schwächen einander ab. Die Geschmacksintensität der Kombination ist geringer als die Summe der Einzelintensitäten.

Fett ist nach derzeitigem Wissensstand noch keine sechste Geschmacksrichtung, wohl aber am Mundgefühl beteiligt und Träger fettlöslicher Aromastoffe.

Die sensorische Wirkung von **Alkohol** ist komplex und sensorisch mehrdimensional: Ethanol (umgangssprachlich Alkohol) ist einerseits eine flüchtige, geruchsaktive Verbindung und beeinflusst auch die Wahrnehmung anderer Geruchsstoffe. Ethanol schmeckt aber auch leicht süß und bitter, erzeugt ein samtiges, viskoses Mundgefühl und steigert die Wärmempfindung am Gaumen.

Textur: Gegensätze ziehen sich an

Mundgefühl beinhaltet Textur, Temperatur und trigeminale (=Schmerz-)Empfindungen. Zu letztem gehört, neben dem „Scharf"-Gefühl durch Capsaicin etwa bei Chili, auch die **Adstringenz.** Diese ist ein zusammenziehendes Mundgefühl, das vorwiegend durch Tannine, aber auch durch Säuren oder Schwermetalle hervorgerufen wird. Zahlreiche Käsebegleiter – vor allem tanninreiche Getränke – sind adstringierend. Der Effekt der **Tannine** beruht darauf, dass sie Speichelproteine ausfällen. Das hinterlässt statt eines geschmeidigen ein raues, zum Teil auch trockenes Mundgefühl.

Adstringenz ist also am anderen Ende des sensorischen Spektrums angesiedelt als Fett, das schmierig im Mund empfunden wird. Tannine erzeugen nicht nur ein adstringierendes Mundgefühl, sondern unterdrücken auch die empfundene Fettigkeit von fettreichen Käsen.

In Modelluntersuchungen mit wässrigen Lösungen reduziert Adstringenz die wahrgenommene Salzintensität, Säureintensität und Bitterintensität, hat aber keinen Einfluss auf die Süße. Umgekehrt reduzieren verschiedene Käsestile – Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse und Blauschimmelkäse - die Adstringenz von Rotweinen. Nur Mozzarella hat keinen Einfluss auf die Adstringenz.

Zum Mundgefühl zählt auch der **Körper** von Getränken. Bei Wein bezieht sich der Begriff „körperreich" meist auf Alkohol. Studien belegen, dass körperreiche Weine mit langgereiften, fettreichen Käsen weniger gut passen als Weine mit weniger Körper. Gerade bei Weißwein sind Vertreter mit etwas mehr Restzucker und einer guten Säurestruktur stimmiger.

Bei komplexen Gerichten zählt: **Texturkontraste** sind erwünscht, knusprige Elemente kombinieren mit weichen, cremigen. Auch für Brot und Käse ist das relevant: knusprige Brote vertragen weiche Käse, weiche Brote auch härtere Käse.

Food Pairing: Harmonie durch gemeinsame Aromen

Außergewöhnliche Kombinationen in der Gastronomie sind gelegentlich Kinder des Zufalls, meistens aber die Leistung kreativer Köche. Manch einer bedient sich dabei auch der Methode des „Food Pairings“. Der zugrundeliegende Gedanke ist, dass in Rezepten aus westeuropäischen und nordamerikanischen Kulturkreisen Zutaten mit gemeinsamen, überlappenden Aromen dominieren, während in Ostasien und Südeuropa vorzugsweise kontrastierende Aromen kombiniert werden. Diese Erkenntnis kann auf dem Teller zu reizvollen Ergebnissen führen. Auf Käse umgelegt heißt das: Käse und Getränk oder Käse und Beigabe harmonieren besonders gut, wenn sie gemeinsame Aromen besitzen, z.B. passt ein Käse mit Röstnote gut zu Broten mit ausgeprägter Röstnote.

Wie entstand diese Theorie?

Beim Experimentieren in der Küche stellte der englische Spitzenkoch Heston Blumenthal fest, dass Kaviar und weiße Schokolade eine perfekte Aromasymbiose ergeben. Er wollte ergründen, worauf diese Harmonie beruhte, und wandte sich an eine Aromastofffirma. Und tatsächlich: Analysen zeigten, dass diese beiden so unterschiedlichen Zutaten wesentliche Aromen teilen. In der Folge analysierten Wissenschaftler mehr als 50.000 Rezepte aus der ganzen Welt, und stellten die oben genannten Zusammenhänge fest.

Doch welche Lebensmittel und Getränke haben gemeinsame Aromen mit welchen Käsesorten? Für die Nase ist das nicht immer so offensichtlich wie am Beispiel der Röstnoten in Brot und Käse. Hier helfen verschiedene Datenbanken weiter, die Umsetzung in der Küche obliegt aber nach wie vor dem Koch, dem Produktentwickler, dem Foodie. Allerdings sind längst nicht alle Lebensmittel in den Datenbanken zu finden. Nicht nur exotische Produkte, gerade regionale Käsesorten sind selten gelistet. Hier muss man sich ähnliche internationale Vertreter suchen und Ableitungen auf regionale Käsestile machen.

HINWEIS: Verschiedene Datenbanken wie z. B. www.foodpairing.com oder www.vcf-online.nl geben Aufschluss, welche Lebensmittel zusammenpassen.

Jede Theorie ist eine vereinfachte Darstellung komplexer Zusammenhänge. Erstens sind Lebensmittel im Laufe der Lagerung (bei Käse: Reifung) gewissen Änderungen unterworfen. Aromen können gebildet, aber auch umgebaut werden. Dazu kommt zweitens, dass die Freisetzung der flüchtigen Aromen von der küchentechnischen Zubereitung abhängt. Drittens wird die Löslichkeit der Aromen im Mund durch die individuelle Speichelzusammensetzung und -menge sowie das Kauverhalten beeinflusst. Auch wenn wir die gleiche Kombination - etwa Käse und Honig – genießen, nehmen wir sie nicht notwendigerweise gleich wahr. Viertens können Aromen aus Vorstufen gebildet werden, wenn zwei Lebensmittel gemeinsam konsumiert werden. Das passiert etwa bei Wein und Meeresfrüchten, wo eisenhältige Rotweine eine Reaktion auslösen, sodass ein fischiges Aroma entsteht, das in den Meeresfrüchten ohne Wein nicht zu schmecken wäre. Und fünftens entstehen Vorlieben vordergründig durch Gewohnheit. So sind mitunter Kombinationen, die nicht der Food Pairing-Theorie standhalten, trotzdem beliebt, einfach weil man sie schon oft als solche verzehrt hat. Auch ernährungsphysiologisch sinnvolle Kombinationen haben sich in allen Kulturkreisen etabliert und schmecken uns, unabhängig von sensorischen Theorien. In diesem Sinne: nichts geht über probieren!

Käse

Vom alltäglichen Lebensmittel zum Genussprodukt

Käse ist eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit. Bereits die Sumerer zeichneten auf Tontafeln die Verarbeitung von Milch vor rund 5000 Jahren auf. Vermutlich gibt es Käse, seit Menschen Ziegen, Schafe und Kühe halten und ihre Milch gewinnen. Wann und wie aber der erste Käse entstand, darüber können nur Vermutungen angestellt werden. Wahrscheinlich war Zufall im Spiel, als man entdeckte, dass Milch durch Wärmeeinwirkung schneller sauer wird und eindickt und so der Sauermilchkäse entstand. Die Entdeckung von Labkäse schreibt man Nomadenvölkern zu. Sie verwendeten getrocknete Kälbermägen als Trinkbehälter für unterwegs. Die darin transportierte Milch kam mit dem Verdauungsenzym Lab in Berührung. Dies setzte den Gerinnungsprozess in Gang, der die Milch in flüssige Molke und topfenartigen Käsebruch trennte. Mit diesen Entdeckungen konnte Milch länger haltbar gemacht und zu Käse verarbeitet werden.

Im Wesentlichen unterscheidet man heute noch diese beiden Arten der Käseherstellung. In den letzten Jahrzehnten entwickelte sich Käse von einem alltäglichen Nahrungsmittel zu einem echten Genussprodukt. Neue Käsevariationen wurden entwickelt, Herstellungsmethoden verfeinert und Qualitätsstandards konsequent ausgebaut. Heute haben wir eine Käsevielfalt wie nie zuvor, die für jeden Genießer ein lustvolles Schwelgen im Käsehimmel bereitstellt.

Käse ist Milch in gereifter Form

So wie Bier oder Wein entsteht Käse durch Fermentation - ein natürlicher Vorgang, um Milch haltbar zu machen. Dabei ist der Rohstoff ausschlaggebend: je unbehandelter die Milch, umso besser ist sie für die Herstellung geeignet. Auch die Fütterung der Kühe mit Grünfutter sowie die rasche Sammlung und Verarbeitung der Milch sind Voraussetzungen für beste Qualität. Beim Verkäsen wird der Milchzucker (Laktose) durch Säurekulturen in Milchsäure umgewandelt. Das natürliche Lab legt die Milch dick. Diese „Dickette" wird in Bruchstücke geschnitten, in Formen gefüllt und gepresst. Das anschließende Salzbad sorgt für Haltbarkeit und Geschmack.

Woher kommt der Geschmack im Käse?

Wie sich Grundgeschmacksarten und Aroma im Käse entwickeln, hängt von einer Vielzahl an Komponenten ab, die bei der Käseherstellung und Reifung eine Rolle spielen. Je nach Herkunft und Behandlung der Milch sowie der eingesetzten Technologie entstehen verschiedenste Aromen und die Grundgeschmacksarten. Auch die Tierart – ob Kuh, Schaf, Ziege oder Büffel - und das Futter spielt eine maßgebliche Rolle: Grasen die Milchtiere auf artenreichen Wiesen wie bei der Heuwirtschaft, ist das Aroma der Milch ausgeprägter. Käsereitechnologisch sind folgende Prozesse maßgeblich für den Geschmack sowie für die Beschaffenheit von Käse verantwortlich:

- **Die Milchsäuregärung** (Vergärung des Milchzuckers durch Milchsäurebakterien)
- **Der Abbau von Milcheiweiß**
- **Der Fettabbau**

Käsereikulturen beeinflussen diese Prozesse. Sprechen wir von Bakterien, Hefen und Edelschimmel, meinen wir Kulturen. Sie sind während der Käseherstellung und des Reifungsprozesses aktiv und für Eiweiß- und Fettabbau sowie Konsistenz-, Aroma- und Geschmacksbildung zuständig. Neben Säuerungskulturen gibt es eine Vielzahl von Reifekulturen. Während der Reifezeit verwandelt sich die anfangs eher neutrale Käsemasse zu einem aromatischen Genussprodukt. Dabei sind Dauer, Temperatur und Art der Kultur ausschlaggebend. Propionsäurebakterien sorgen für Löcher und fruchtige Noten; Rotkultur bringt oft malzig-röstige Aromen hervor; erwünschte Bitternoten und Pilz- sowie Waldaromen kommen vom Edelschimmel und Hefen forcieren einen fruchtigen Duft. Käsemeisterinnen und Käsemeister verwenden eine spezielle Mischung an Kulturen, um daraus ihre charakteristischen Käsesorten herzustellen.

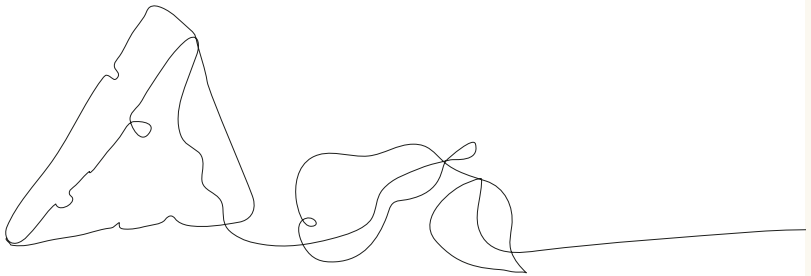
Die wichtigsten Faktoren für den Käsegeschmack

- **Tierart:** Kuh, Schaf, Ziege, Büffel
- **Fütterung:** Gräser, Kräuter, Heu
- **Milchbehandlung:** Rohmilch, Thermisierung, Pasteurisierung
- **Technologie:** Hilfsstoffe wie Kulturen und Lab sowie Technik und Verfahren
- **Käser:** Handwerk und Wissen der Käseherstellung
- **Reifung:** Komplexer Prozess, Bildung der wesentlichen Käseeigenschaften

Welche Käsestile gibt es?

Im deutschsprachigen Raum werden Käse in Frisch-, Weich-, Schnitt- oder Hartkäse sowie Sauermilchkäse eingeteilt. Diese Einteilung liefert aber keine Information über Geschmacksintensität oder Aroma. So kann ein Bergkäse intensiv oder dezent schmecken, eine angenehme Säure besitzen oder sehr umami sein; er kann eher fruchtige oder Röst-Aromen verströmen und seine Textur geschmeidig oder mürbe sein. Sein Aroma verweilt vielleicht lange am Gaumen oder macht gleich wieder Platz für den nächsten Käse. Auch Region, Tierart, Milchbehandlung, Technologie und Reifegrad beeinflussen Käse der gleichen Gruppe enorm und führen zu unterschiedlichen Aromen.

Wenn wir nun Freunde miteinander kombinieren, sprich wenn wir ans Food Pairing gehen, sind eigene Käsestile sehr hilfreich. Es ist ein großer Unterschied, ob ein Käse sortentypisch salzig oder bitter schmeckt, ob seine Säure eingebunden oder noch erfrischend jung ist. Eine cremige Käsetextur wünscht sich gerne einen Partner mit moussierender Kohlensäure und ein saftiger Schnittkäse verlangt nach einem körperreichen Getränk. Daher haben wir als Hilfestellung Käsestile zusammengestellt.



Reihung nach Gaumenlogik

Frischkäse

mild & cremig

Ungereifte, cremige Frischkäse von Kuh, Schaf oder Ziege; mit erfrischender Säure und stimmigen Topfen- und Joghurtaromen; am Gaumen rahmiger Charakter mit cremig-lockerer Textur.

Beispiele

Frischkäse und Topfen/Quark von Kuh, Schaf, Ziege; Mozzarella von Kuh und Büffel

Gut zu wissen

Mozzarella gehört zu den Pasta filata-Käsesorten. Einfachheitshalber haben wir sie in diese Gruppe gegeben.

Überwiegend kennen wir Frischkäse nur in ungereifter Form. Gereift wird Frischkäse von der Ziege aus Frankreich angeboten.

Schnittkäse

klassisch & milchig

Milchig-rahmige Schnittkäse ohne oder mit leichter Rotkultur-Stilistik; animierende Säure sowie geschmeidig-elastischer Teig.

Beispiele

Jung: Gouda, Tilsiter und Emmentaler, milde Großlochkäse, Rahmkäse, Butterkäse

Gut zu wissen

Emmentaler gehört zwar zu den Hartkäsesorten, hat aber aufgrund der jungen Reifezeit von rund drei Monaten ein mildes Aroma. Deshalb ist er ein Vertreter in dieser Gruppe. Exemplare mit längeren Reifezeiten von mehreren Monaten bis über ein Jahr gehören zum Käsestil „Hartkäse konzentriert & vielschichtig".

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Rahmig-sahnige Weichkäse mit weißem Edelschimmel; sortentypisches Pilzaroma mit gut eingebundenen Bitternoten und geschmeidig-cremiger Textur.

Beispiele
Camembert, Brie, Weißer Rebell, Roter Rebell, Kleiner Stinker, Doppelschimmelkäse, Korbkäse, Tiroler Gold

Gut zu wissen
Gereifter Camembert und Brie verlangen nach intensiveren Partnern.

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Geschmeidig-schmelzende Weichkäse mit Rotkultur; elegant-rahmiges bis malzig-röstiges Aromabild, charmante Salznote.

Beispiele
Bachensteiner/ Backensteinkäse, Alpbachtaler, Schlössl, Schlosskäse, Großer Stinker, Limburger, Münster, Romadur

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Gereifte Schnittkäse mit Rotkultur; malzig-röstige Anmutung mit gut eingebundener Säure; saftige bis geschmeidige Textur.

Beispiele
Gereift: Tilsiter, Rahmtilsiter, Mondseer, Edelziege, Alpenrebell, Arlberger, Kräuterschatz, Heublumen-rebell, Bierkäse, Bauernkäse, Raclette-käse, Sennkäse, Almschnittlauchkäse, Schmugglerkäse, Bockshornkleekäse

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Länger gereifte Schnitt- und Hartkäse mit und ohne Rotkultur; fruchtige bis malzig-röstige Anmutung mit gut eingebundener Säure; mürbe bis geschmeidige Textur.

Beispiele
gereifte Berg- und Alpkäse bis 10 Monate, Heujuwel, Edelschaf, Steinsalzkäse, Laurentius extra, Langenegger Dorfkäse

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Lang gereifte Hartkäse mit Fülle, Komplexität und Tiefgang; ausgewogen süß-salzig-umami; anliegender, schmelzender Teig mit kristallinen Einschlüssen.

Beispiele
Lang gereifte Käse ab 12 Monate wie Berg- und Alpkäse oder Emmentaler Naturrinde, Gletscher Rebell

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Schnittkäse mit blauem oder grünem Edelschimmel; sortentypische Wald- und Honigaromen, ausgewogene Salzigkeit mit nobler Bitternote; cremig-buttrige, pelzig-schmelzende Textur.

Beispiele
Tiroler Blue, Gorgonzola, Roquefort, Stilton

Sauermilchkäse

kernig & rustikal

Der Urkäse mit Hefe- und Milchschimmelreifung. Kräftige Säure, Honigaromen, animalische Noten; inhomogener, krümeliger Teig. Kann Gewürze wie Pfeffer, Kümmel oder Paprika enthalten.

Beispiele
Tiroler Graukäse, Sura Käse, Quargel/ Harzer, Steirerkäse

HINWEIS: Ob Bier, Wein, Brot oder Beigaben – mit diesen Käsestilen und den Grundregeln der Harmonielehre lassen sich Freunde auf einfache Weise zusammenführen. Unsere Käsetafeln weiter hinten im Heft können dabei hilfreich sein. Zudem wird die Fibel durch einen praktischen Verkostungsfächer ergänzt. Er dient als übersichtliche Zusammenfassung der Fibel und zeigt die stimmigsten Kombinationen zum jeweiligen Heumilch-Käsestil auf einen Blick. Kostenlos bestellbar unter *www.heumilch.com*
Wir wünschen gutes Gelingen und viel Freude beim Kombinieren.

Wein

Von seinen Anfängen bis ins Heute

Schon in der Steinzeit wussten die Menschen um die Weinbereitung. Sie haben Trauben von wilden Reben gepflückt, zerstampft (eingemaischt) und in Felsenmulden vergären lassen. Doch mangels luftdichter Verschlussmöglichkeit musste dieser Wein rasch aufgebraucht werden, bevor er oxidierte und sich in Essig verwandelte. Über die Jahrhunderte vollzog die Weinkultur gleich dem Menschen eine stetige Evolution. Behältnisse für die Aufbewahrung wurden entwickelt, den Schläuchen aus Tierhäuten folgten Tonkrüge und Holzfässer. Im 19. Jahrhundert hielt die Glasflasche Einzug und bewährte sich für die langfristige Lagerung von Wein. Auch die Weinbereitung (Vinifikation) selbst wurde zunehmend erforscht und verbessert. Sowohl in Österreich als auch in Deutschland betrieben bereits die Illyrer und die Kelten Weinbau. Ihnen folgten die Römer, welche diesen maßgeblich weiterentwickelten.

Die Vorarbeit für den heutigen Stand des Wissens um Pflege der Rebe und Vinifikation leisteten in Mitteleuropa die Mönchsorden. Galt die Herstellung guten Weins einst aufgrund fehlenden Wissens und unzureichender Ausstattung als rare Kunst, können wir uns nunmehr über eine qualitative Hoch-Zeit des Weins freuen. Noch nie gab es so viel exzellenten Wein, noch nie machte das Entdecken der unterschiedlichen Weinstile so viel Spaß.

Wie entsteht Wein?

Wer Wein liebt, hat meist auch Freude daran, ihn zu beschreiben. Viele Begriffe über Duft und Geschmack beziehen sich auf den Entstehungs- und Reifeprozess eines Weins. Daher lohnt es sich, die wichtigsten Schritte davon zu kennen. In seiner einfachsten Definition wird Wein aus dem frischen, naturbelassenen Saft von Trauben (Traubenmost) gewonnen, wobei mithilfe von Hefen der natürlich enthaltene Zucker in Alkohol umgewandelt wird. Wir sprechen von alkoholischer Gärung. Wird nicht der gesamte Zucker in Alkohol umgewandelt, verbleibt ein sogenannter Restzucker im Wein. Dieser wird in Gramm pro Liter (g/l) gemessen und ist auf dem Weinetikett mit den Begriffen trocken, halbtrocken, lieblich und süß angeführt.

Drei Begriffe sind für die sensorische Analyse eines Weins grundlegend:

- **Die Primärfrucht** beschreibt die typischen Aromen der jeweiligen Rebsorte.
- **Die Sekundärfrucht** beschreibt die Aromen, welche bei der Weinbereitung entstehen.
- **Die Tertiärfrucht** beschreibt die Aromen, welche sich durch die Reife eines Weins entwickeln.

Wenn nun die Regel lautet: „Wein entsteht im Weingarten“, dann aus gutem Grund. Denn durch die fachgerechte und sorgfältige Pflege der Reben wird die Basis für erstklassige Weinqualität geschaffen. Das bedeutet gesunde, ausgereifte Trauben, deren Inhaltsstoffe wie Zucker, Säure, Ph-Wert und Extrakt im Einklang stehen. Je nach Rebsorte und Weinstil variiert das Verhältnis dieser Komponenten. So verfügen die Trauben für einen leichten, frischen Wein über weniger Zucker und im Verhältnis dazu mehr Säure. Derlei Variationen schaffen die Winzer durch ihre Arbeit im Weingarten und den richtigen Zeitpunkt der Lese. Im Keller gilt es, den wertvollen Rohstoff zu veredeln. Geschmackliche Unterschiede erzielen die Winzer beispielsweise durch die Vergärung und Reifung der Weine im Edelstahltank oder im Holzfass.

Welche Weinstile gibt es?

So wie Rebsorten jeweils über ein spezifisches Aroma verfügen, weist auch der Körper des daraus gekelterten Weins bestimmte typische Eigenschaften auf. Diese werden in ihrer Ausprägung von Faktoren wie der Reife der Trauben, Klima und Boden sowie von den Reben selbst beeinflusst. Maßgebliche Bedeutung kommt auch der Art der Vinifikation zu. All diese Faktoren, also das Zusammenspiel von Rebstock, Boden, Klima und Mensch, charakterisieren einen Wein.

Das Aroma von ein und derselben Rebsorte kann intensiver oder dezenter ausfallen, es kann mehr zu frischen oder zu reifen Früchten tendieren. Je nach Vinifikation ist der Wein auf seine Primäraromen fokussiert oder es kommen beispielsweise Noten von Hefe (Weißwein) oder malzig-röstige Nuancen (Weißwein & Rotwein) hinzu. Der Körper (Textur) eines Weins kann schlanker oder fülliger sein, die Säure niedriger oder höher. Und je nach Restzuckergehalt variiert er zwischen trocken und verschiedenen Stufen von Süße. Speziell bei Rotwein spielen die Gerbstoffe (Tannine) eine wichtige Rolle. Deren Gehalt im Wein kann ebenfalls geringer oder höher sein und die Wahrnehmung am Gaumen reicht von rund und cremig bis grobkörnig oder auch austrocknend und manchmal leicht bitter.

Die Weinstile

Eine sehr gute Übersicht über die Weinstile bietet die Einteilung, welche die Österreich Wein Marketing vorgenommen hat. Nach dieser orientiert sich in der Folge die Empfehlung der Weine zu den verschiedenen Käsetypen.

Schaumweine – prickelnd & belebend: Schaumweine aller Rebsorten, mit und ohne Dosage.

Weißweine – klassisch frisch: Von Jungweinen über leichte Grüne Veltliner und Welschrieslinge bis zu leicht ausgebauten Aromasorten wie Muskateller.

Große Weißweine mit Reifepotenzial: Kompakte, gut strukturierte Weißweine aller Sorten mit großem Reifepotenzial, klassisch oder im Holz ausgebaut.

Roséweine: Von leicht bis mittelkräftig von säurebetont bis cremig-charmant.

Fruchtige Rotweine: Alle zugelassenen Rotweinsorten, fruchtbetont, elegant und trinkfreudig; klassisch ausgebaut.

Große Rotweine mit Reifepotenzial: Gut lagerfähige Rotweine mit Fülle, Komplexität und Tiefgang. Sortenreine Lagenweine oder Cuvées mit moderatem Holzeinsatz.

Weißwein – fruchtsüß: Weine im hohen Spätlese- und Auslesebereich mit geschmeidiger Restsüße und lebendigem Frucht-Säure-Spiel.

Edelsüße Weine: Noble Weine mit Restsüße und Säure in hoher Konzentration; Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen, Stroh- und Schilfwein sowie Eiswein oder Ruster Ausbruch.

Alternativweine: „Orange Wines“, „Artisan Wines“ oder „Natural Wines“; außergewöhnliche Weine, die auf neue – oder eigentlich alte – Art und Weise erzeugt werden.

Was passt zu Wein?

Frischkäse

mild & cremig

Zu dieser Käsegruppe passen Weine des leichten und frischen Typs sowie Schaumweine. Für Käse mit cremig-topfiger Konsistenz dürfen Weißweine etwas kräftiger und/oder süßer sein.

Schaumwein – prickelnd & belebend
Sowohl Käse als auch Schaumwein verfügen über eine knackige Säure und lockere Textur. Mit diesen Gemeinsamkeiten inszenieren sie am Gaumen ein Gefühl purer Frische. Fruchtbetonten Schaumweinen der Kategorie Sekt g.U. Klassik oder Prosecco ist tendenziell der Vorzug zu geben.

Weißwein – klassisch frisch & Roséwein
Ähnlich wie bei Schaumwein ergibt sich bei dieser Kombination die Harmonie durch die Frische beider Produkte. Empfehlenswerte Beispiele für Käsefreunde sind Welschriesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Sylvaner, Ebling, Rosé, div. Jungweine und Sturm/Staubiger.

Fruchtiger Rotwein
Rotwein zu Frischkäse gilt als Geheimtipp. Vor allem zu topfigen Varianten dieser Käsegruppe wie Ziegen- oder Schafkäserollen lässt Rotwein mit etwas Süßeschmelz und samtig-weichem Tannin ein angenehmes Gaumengefühl entstehen. Zweigelt und Merlot sind hier als potenzielle Partner zu nennen, je nach Stilistik auch Syrah, Pinot Noir (Spätburgunder) oder auch Trollinger (Vernatsch).

Schnittkäse

klassisch & milchig

Das tendenziell zarte Aroma dieser Käse und der meist geschmeidig-mürbe Teig verlangen nach einem Weinpartner mit unkompliziertem Charakter.

Weißwein – klassisch frisch
Leichtfüßige Art, lebendige Säure und ein dezenter Schmelz sind jene Attribute, welche bei diesem Käsetyp Anklang finden. Das bevorzugte Sortenspektrum umfasst Grüner Veltliner sowie burgundische Sorten wie Weißburgunder, Grauburgunder und Neuburger. Spannende Akzente bringen Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller mit ein.

Großer Weißwein
Auf Gegenliebe stoßen hier Weine von eleganter und zugleich athletischer Statur. Favoriten sind Grüner Veltliner und Weißweinsorten burgundischer Stilistik, ebenso Sauvignon Blanc oder Riesling.

Fruchtiger Rotwein
Ist der Rotwein fruchtbetont und mit wenig Tannin ausgestattet, stellt sich bestes Einvernehmen am Gaumen ein. Zweigelt oder Trollinger (Vernatsch) sind hier die Paradesorten, ebenso können Pinot Noir (Spätburgunder) oder feingliedrig gewobener Blaufränkisch (Lemberger) punkten.

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Bei diesem Käsetyp gilt es bei der Wahl des idealen Weins die Bitternoten der Rinde mit einzubeziehen.

Großer Weißwein
Charaktervoll wie der Käse selbst, sollte auch die Weinbegleitung sein. Für diese Weinstilistik bedeutet dies ausreichend Volumen, viel Schmelz und etwas Fruchtsüße, welche die Bitternoten der Schimmelflora mildert. Ideal sind Rebsorten burgundischen Typs, wie Weißburgunder, Grauburgunder, Rotgipfler, Neuburger und auch kräftiger Grüner Veltliner.

Weißwein – fruchtsüß
Zu den bevorzugten Weinpartnern dieses Käsetyps zählen Spätlese- und Ausleseweine mit deutlicher Süße und cremigem Schmelz. Mit diesen Eigenschaften mildern sie die Säure und Bitternoten von noch jungem Käse und die intensiven Aromen von gereiftem Käse. Je höher die Säure (wie z.B. bei Riesling), desto höher darf der Gehalt an Restsüße sein.

Fruchtiger Rotwein
Elegante Rotweine burgundischer Stilistik gelten als Klassiker zu Camembert & Co. Zu achten ist auf wenig und sehr rundes Tannin sowie ausreichend Fruchtschmelz. Paradesorte ist der Pinot Noir (Spätburgunder). Weitere Empfehlungen sind St. Laurent und Syrah, sofern sie die genannten Eigenschaften aufweisen.

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Mit ausgeprägtem Aroma und tendenziell salzigen Noten nimmt dieser Käsetyp eine Sonderstellung ein. Sein unangepasstes Wesen verlangt nach einem Weinpartner mit Süße und einer Prise Extravaganz.

Schaumwein – prickelnd & belebend

Schaumwein ist grundsätzlich ein verlässlicher Käsebegleiter. In diesem Fall punkten vor allem Vertreter von Aromasorten wie Traminer oder Sauvignon Blanc mit dezentem Süßetouch oder auch Moscato d'Asti.

Weißwein – fruchtsüß

Die Texturen beider Produkte verfügen über viel Schmelz, welcher den prägnanten Geschmack und die salzigen Noten der Rotkultur regelrecht zähmt. Bewährter Harmoniebringer ist Traminer sowie bei ausreichend Süße auch Sauvignon Blanc und Riesling.

Edelsüße Weine

Mit deutlicher Restsüße und dichtem Schmelz lässt sich dieser Käsetyp gerne verführen und selbst die kräftigen Vertreter lassen sich bändigen. Sowohl Beerenauslesen als auch nicht zu hochgradige Trockenbeerenauslesen bringen Freude auf den Gaumen.

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Diese charakterstarke und prägnante Käsegruppe sucht im Wein einen Partner, der ihre spezifische Würze zurückhaltend begleitet oder gänzlich neue Aspekte mit einbringt.

Großer Weißwein

Verfügt diese Weinkategorie über ausreichend Schmelz und womöglich eine zarte bis deutliche Süße, ist durchaus ein frischer Säurekick willkommen. Traminer, Grauburgunder, Rotgipfler oder Zierfandler können hier ihre Stärken ausspielen, bei höherem Restsüßegehalt bietet sich auch Riesling an.

Weißwein – fruchtsüß

Mit deutlicher Süße und ebensolchem Schmelz umschmeichelt dieser Weintyp die würzigen Noten des Käses. Die Säure des Weins sollte gut eingebunden sein. Sylvaner, Zierfandler und Rotgipfler gefallen ebenso wie Traminer und Sémillon, eine spannende Begegnung kann auch fruchtsüßer Riesling ergeben.

Fruchtiger Rotwein

Rund und schmelzig ist der Rotwein, der diesem Käsetyp gefallen kann. Je weniger Tannin er aufweist, desto eher gelingt die Harmonie. Mit Pinot Noir (Spätburgunder) und Zweigelt dieser Charakteristik stehen die Chancen auf ein gelungenes Match am besten.

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Als Partner zu dieser Käsegruppe sollte ein Wein einer möglicherweise intensiven Rinde standhalten, aber zugleich das noch moderat ausgeprägte Aroma des Teigs nicht übertönen.

Großer Weißwein

Für Wein mit viel Volumen und einer feingliedrigen Säure zeigen sich Käse dieser Kategorie besonders aufnahmefähig. Eine schöne Fülle entsteht am Gaumen, welche durch die Säure des Weins einen stimmigen Frischekick erfährt. Zu den Favoriten zählen Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Rotgipfler und Grauburgunder, bei entsprechend kräftigem Körper und ausgewogenem Säure- und Süßegehalt auch Riesling.

Alternativweine

Viel Volumen und der feinkörnige Gerbstoff verleihen dem Wein viel Präsenz. Selbst wenn man diesem Weintyp ansonsten skeptisch gegenübersteht, erlebt man ihn als vorzüglichen Käsebegleiter, der Saftigkeit sowie vielfältige Aromen auf den Gaumen bringt.

Großer Rotwein

Rotweine können fruchtbetont sein oder durchaus dezente Röstaromen aufweisen. Besonders gut gelingt die Partnerschaft mit Weinen von eher schlanker Statur und jedenfalls samtigem Tannin. Mit diesen Eigenschaften schmeicheln sie dem typischen Aroma des Käses und dessen geschmeidigem Teig.

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Kraft und Charakter sind Eigenschaften, welche sich hier im Idealfall ebenbürtig begegnen. Während inzwischen kräftiger Weißwein als Klassiker gilt, erweisen sich auch Orange Weine und Rotwein als vortreffliche Partner.

Großer Weißwein

Besonders brillieren können hier reifere Weine mit gut eingebundener Säure. Ideal sind Vertreter mit dezentem Aroma, welche den typischen Charme des Käses unterstreichen und zugleich dessen etwaige vorlaute Noten mildern. Dies gelingt vornehmlich mit Sorten burgundischen Typs wie Grauburgunder und Chardonnay sowie mit Sémillon, Grüner Veltliner, Neuburger oder Traminer.

Alternativweine

So prägnant Struktur und Aroma von Orangen Weinen sind, so faszinierend ist ihre Eigenschaft als Käsebegleiter. Die besten Käse dieser Kategorie gewinnen in seiner Begleitung an Ausdruck und Raffinesse, kleine Makel gleicht er aus, ein spannendes Gaumenerlebnis ist regelrecht vorprogrammiert.

Großer Rotwein

Hier bringen Käse und Wein die gleichen Vorzüge mit ein: Struktur, Finesse, Schmelz und Würze. Das Tannin – das der hier gefragte Rotweintyp durchaus haben darf – sollte unbedingt reif und gut integriert sein. Für Harmonie sorgen sowohl Blaufränkisch (Lemberger), Syrah, Merlot, Malbec, Cuvées internationaler Machart als auch kräftig ausgebauter Dornfelder, St. Laurent und Zweigelt.

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Grundsätzlich ist hochgradiger Süßwein als Partner für diese Käsegruppe nicht zu übertreffen. Sucht man außer Harmonie auch Spannung oder einfach neue Geschmackserlebnisse, bieten sich kräftige Weiß- oder Rotweine an.

Großer Weißwein
Zu empfehlen sind in dieser Kategorie ausdrücklich gereifte Weißweine. Ausgestattet mit reichlich Extrakt und gut integrierter, balancierter Säure entlockt der Wein dem Käse karamellig-malzige Geschmacksnuancen mit leichtem Säuretouch. Ist der gewählte Weißwein tatsächlich gut gereift, sind die genannten Eigenschaften wichtiger als die Rebsorte.

Edelsüße Weine
In dieser Kombination wird der Gaumen mit opulenter Cremigkeit verwöhnt. Je gereifter und intensiver der Käse, desto höher sollte die Restsüße des Weins sein. Wird dies beachtet, ist die Harmonie gewiss. Bei den Rebsorten bietet sich die gesamte Bandbreite an.

Großer Rotwein
Will Rotwein zu dieser Käsegruppe gefallen, verfügt er über einen mollig-runden Körper und eine süßlich-cremige Anmutung. So ausgestattet kann er je nach Charakter und Reife des Käses etwaige vorhandene Bittertöne oder Milchsäurenoten gut kaschieren. Gute Chancen für ein gelungenes Match versprechen Syrah und Merlot mit fülligem Körper.

Sauermilchkäse

kernig & rustikal

Obschon diesen Käse eine sehr inhomogene Struktur kennzeichnet, finden sich in der Vielfalt des Weins dazu bestens harmonierende Vertreter.

Schaumwein – prickelnd & belebend
Vor allem fruchtbetonte Schaumweine mit den Süßegraden Brut und Extra Trocken erweisen sich zu den verschiedenen Facetten des Käses als harmonisch. Überdies werden die reifebedingten Unterschiede im Käseteig zum spannenden geschmacklichen Element.

Weißwein – klassisch frisch
Jugendlich lebendige Weißweine diverser Rebsorten bringen bei dieser Kombination Frische auf den Gaumen. Der noch körnig-topfige Teil des Käses nimmt die Säure des Weins bestens auf, während der gereiftere, glasige Teil des Käses davon in Schwung gebracht wird.

Großer Weißwein
Hier punkten wohlstrukturierter Grüner Veltliner, Rotgipfler, Roter Veltliner aber auch Sauvignon Blanc und Riesling mit ausgewogener Säure- und Schmelzbalance.
Ebenso ist hier mittelkräftiger Traminer oder Sémillon ein verlässliche Harmoniebringer.

Bier

Vom Klosterbrauwesen zu einer neuen Bierkultur

Die Biergeschichte ist eng mit dem Ackerbau verbunden. Bereits 6.000 vor Christus entstanden Siedlungen mit Getreideanbau. Die älteste Brauerei (Alter ca. 12.000 Jahre) wurde erst vor Kurzem in Israel entdeckt. Im Mittelalter galt Bier als bekömmliches Getränk, denn im Gegensatz zu Wasser und Milch war es durch das Erhitzen bei der Herstellung keimfrei. In Mitteleuropa kultivierten um 1.000 nach Christus vor allem Klöster das Brauwesen. Sie verfeinerten die Rezepturen und experimentierten mit Kräutern aus dem Klostergarten. So stieß man auf die positive Wirkung des Hopfens auf das Gelingen von Bier und seinen Geschmack.

Durch die Entdeckung der Hefe und die Entwicklung der Kältemaschine im 19. Jahrhundert veränderte sich die Brauwirtschaft fundamental. 1841 erfand man in Wien das untergärige Lagerbier, das einen Siegeszug durch die ganze Welt antrat. Erst in den letzten 25 Jahren gab es in Österreich eine Rückbesinnung auf obergärige Brautechniken. Im Zuge der Craftbierbewegung ist eine neue Bierkultur entstanden.

Wie entsteht Bier?

Zunächst gewinnt der Brauer aus der Stärke von Weizen oder Gerste vergärbaren Zucker. Dazu wird das Korn zum Keimen gebracht, um stärkebildende Enzyme zu aktivieren, und anschließend getrocknet. Dieses gekeimte, getrocknete Getreide nennt man Malz. In der Brauerei wird geschrotetes Malz mit Brauwasser vermischt und erhitzt, die Maische entsteht. Nun legen die Enzyme los und wandeln die Stärke in Zucker um. Nach diesem Vorgang werden die unlöslichen Bestandteile der Maische abgeseiht. Die Würze, wie die süße Flüssigkeit nun heißt, wird in großen, beheizten Pfannen bis zu anderthalb Stunden gekocht. Dies dient der Sterilisation und führt zum Ende des Maischeprozesses. Nun wird auch der Hopfen zugesetzt, dessen Bitterstoffe und ätherische Öle dem Bier Herbheit und Aroma verleihen.

Nach dem Kochen wird die Würze erneut geklärt, um ausgeflockte Eiweiß- und Gerbstoffe abzutrennen. Damit die Hefe den Gärprozess einleiten kann, muss die Flüssigkeit abgekühlt werden. Bei untergärigen Hefen, die mildere Aromen erzeugen, liegt die Zieltemperatur niedriger. Obergärige Hefe braucht höhere Temperaturen, das Bier bekommt intensiveren Geschmack. Dabei spielt die Hefeart neben der Würzezusammensetzung eine entscheidende Rolle. Der Gärprozess braucht je nach Würze, Vitalität der Hefen, Temperatur und Druck mindestens drei Tage, kann aber auch erheblich länger dauern. Die entstehende Gärungskohlensäure entweicht, der Gärungsalkohol und die aromatischen Gärungsnebenprodukte verbleiben in der Flüssigkeit.

Bier und seine vier Rohstoffe:

Mit nur wenigen Rohstoffen lassen sich verschiedene Bierstile herstellen:

- **Brauwasser:** frisch, klar und für manche Biersorten mineralstoffreich
- **Malz:** gekeimtes und getrocknetes Getreide, meist Weizen und Gerste
- **Hopfen:** Dolden der weiblichen Hopfenpflanze
- **Hefe:** untergärige oder obergärige Hefearten

Lagerung und Reifung des Bieres erfolgen in geschlossenen Tanks. Mindestens eine Woche kommt es noch zu Nachgärungen. Dabei wird die für den jeweiligen Biertyp notwendige Kohlensäure gebunden und das Bier reift geschmacklich weiter. Jetzt kann auch noch Hopfen zugefügt werden („Hopfenstopfen“, „Kalthopfung“), um weitere ätherische Hopfenöle im Bier zu lösen. Biere, die im Glas kristallklar aussehen sollen, werden danach noch mechanisch gefiltert.

Welche Bierstile gibt es?

Der global bedeutendste Bierstil ist das helle, untergärige, schwachgehopfte Lagerbier, das mild und einfach trinkbar ist. Darüber hinaus gibt es zahlreiche regionale, teilweise sogar lokale Bierstile. Diese werden durch verschiedene Kombinationen der Grundrohstoffe, durch unterschiedliche Gärparameter und durch Zugaben weiterer Aromastoffe kreiert. Nachfolgend haben wir einige besonders populäre Bierstile des deutschsprachigen Raums aufgeführt.

Die Bierstile

Es ist überraschend, welche Sortenvielfalt nur durch leichte Variationen der Rohstoffe entsteht:

Österreichisches Märzen – Helles Lager: Ein helles, goldfarbenes, untergäriges Bier, malzig und leicht honigartig im Geruch. Überzeugt mit einer geschmacklichen Harmonie von süßlichen und herben Komponenten. Es gilt als Ursprung aller Lagerbierstile.

Wiener Lager: Dieser alte Bierstil ist das Paradebeispiel an untergärigen Bieren mit Herkunft aus Österreich und Ursprung für viele untergärige Bierstile. Österreichisches Märzen ist die hellere, ein Bayrisches Märzen die stärkere Spielart des Wiener Lagers.

Märzen – deutscher Brauart: Dunkles Gold, bernsteinfarben, malzaromatisch. Oft als saisonales Bier eingebraut. Leichte Röstaromen sind nicht untypisch, die Hopfenbittere ist bei den meisten Sorten eher gering.

Zwickelbier/Kellerbier: Ein untergäriges Lagerbier, das direkt vom Reifetank abgefüllt wird. Es ist natürlich eiweiß- und hefetrüb, etwas charaktervoller als die filtrierte Variante und wird zumeist auch mit weniger Kohlensäure abgefüllt.

Pils und Pilsener – deutscher und österreichischer Brauart: Ein untergäriges, kristallklares und hellgelbes Bier mit einer deutlichen Hopfenblume, im Geschmack sehr trocken und kaum malzig. Österreichisches und Bayerisches Pils sind etwas milder gehopft.

Kölsch: Dieser rheinländische Bierstil ist sehr mild und nur dezent obergärig im Aroma. Schlank, manchmal mit einem Hauch Fruchtigkeit, süffig und frisch.

Alt-Bayrisch Dunkel: Ein obergäriges, kastanienbraunes Bier, im Geruch Noten von Waldhonig und Karamell, voller kräftiger Körper mit einer deutlichen Restsüße und dazu eine ausgewogene Bitterkeit mit geringer Hopfenaromatik.

Bayrisches Hefe-Weizen/Weizenbock: Ein obergäriges, aus mindestens 50 Prozent Weizenmalzanteil eingebrautes, hefe- und eiweißtrübes, unfiltriertes Bier. Beim Weizenbock ist der Alkoholgehalt höher, der Geschmack kräftiger.

Bockbier/Doppelbock: Je nach Alkoholstärke wird aus diesem untergärigen Starkbier ein Bock beziehungsweise ein Doppelbock. Es gibt helle bis dunkelbraune Varianten, mit viel oder wenig Restsüße und moderat oder stark gehopft.

Rauchbier: Ein untergäriger, meist dunkelfarbiges Bierstil aus Franken, der sein charakteristisches selchiges Aroma durch die Zugabe von über offenem Feuer gedarrtem Malz bekommt.

Pale Ale und Indian Pale Ale: Indian Pale Ale ist ein obergäriges, unfiltriertes Bier mit ausgeprägter Bitternote und komplexer Hopfenaromatik. Pale Ale ist weniger stark gehopft und hat daher ein etwas leichteres Hopfenprofil.

Stout: Ein obergäriges, nachtschwarzes Bier mit kaffee- und lakritzartigen Noten. Es gibt viele Varianten unter anderem verschiedene Alkoholstärken, Einsatz von Milchzucker, geringe bis kräftige Hopfung und Zugabe von Rohgerste.

Tripel/Trappistenbier/Dubbel: Das obergärige Tripel ist eines der starken Ale-Typen. Durch die Zugabe von Zucker startet in der Flasche eine zweite Gärung. Dubbel ist eine leichtere Variante, meist schwächer gehopft und dunkel.

Fruchtbier/Sauerbier/Lambic: Der Ursprung dieser spontanvergorenen Sauerbiere mit Lambics als Basisbier kann Belgien zugesprochen werden. Hochwertige, frische Früchte werden bei der Herstellung hinzugefügt.

Was passt zu Bier?

Frischkäse

mild & cremig

Zu dieser Käsegruppe passen Biere des fruchtigen und auch bitteren Typs. Ist der Frischkäse mit Kräutern verfeinert, bringen diese eine Bitternote ins Spiel, die es bei der Wahl des Bierfreunds zu berücksichtigen gilt.

Fruchtbier
Der Naturfrischkäse umschmeichelt mit seiner zarten Milchsüße und seiner ausgeprägten Cremigkeit den Gaumen, die Säure und die präsente Frucht des Biers sorgen für eine spritzige Frische. Auch Mozzarella harmoniert mit diesem Freund.

Pils
Die frische Hopfennote unterstreicht angenehm die Säure des Frischkäses. Empfehlenswert sind österreichische sowie bayrische Pilssorten mit gut integrierter Hopfenbittere. Stark gehopfte Pilssorten verstärken den bitteren Geschmackseindruck – für Bitterfans ein voller Genuss.

Kölsch
Auch ein süffiges, moderat hopfenbetontes Kölsch mit leicht fruchtigen und unaufdringlichen Noten kann zu diesem Käsestil empfohlen werden.

Schnittkäse

klassisch & milchig

Das tendenziell zarte Aroma dieser Käse und der meist geschmeidig-mürbe Teig verlangen nach einem Bierfreund mit mäßiger Bittere und ausgewogenem Malzcharakter.

Österreichisches Märzen
Märzen gilt als harmonischer Allrounder zu diesem Käsestil. Vor allem junge Großlochkäse wie Alpkönig, einfacher Gouda oder milder Emmentaler fügen sich mit ihren milchigen Aromen schön in das ausgewogene Hopfen-Malz-Spiel des Biers ein.

Wiener Lager
Dieser Biertyp mit weichen, milden Malznoten und mäßiger Bittere ist ähnlich wie das Märzen ein vortrefflicher Begleiter zu dieser Käsegruppe.

Altbier
Der ausgewogene Malzcharakter und das subtile Hopfenaroma des Biers vertragen intensivere Vertreter dieser Käsegruppe. Nussige Emmentaler in Naturrinde aber auch saftige Schnittkäse mit leichter Rotkulturstilistik wie Rahmkäse bereiten mit dieser Bierspezialität Freude.

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Bei diesem Käsetyp gilt es bei der Wahl des idealen Bierfreunds die Bitternoten der Rinde miteinzubeziehen. Grundsätzlich sind Hefe-Weizen oder malziges Lagerbier Harmoniebringer.

Bayerisches Hefe-Weizen
Naturtrübe Hefe-Weizen mit ihrer sortentypischen Fruchtigkeit nach Banane unterstreichen die eleganten Pilzaromen gereifter Weichkäse. Varianten mit cremiger Textur und malzig-rahmigen Noten ist der Vorzug zu geben. Sorten mit dezenter Rotkulturstilistik wie Roter Rebell oder Tiroler Gold überraschen mit karamelliger Anmutung. Die Kohlensäure bringt Frische auf den Gaumen.

Zwickelbier/Kellerbier
Das gut eingebundene Hopfenaroma und die feine Cremigkeit dieser unfiltrierten, naturtrüben Bierspezialität verbindet sich angenehm mit den typischen Champignonnoten des Käses und gleicht die Bitternoten des Weißschimmels aus. Gereifte Vertreter können mit einer leicht malzigen Anmutung punkten. Auch gereifte Weichkäse aus Ziegenmilch harmonieren wunderbar mit diesem Bierstil.

Altbier
Der harmonische Malzcharakter des Altbiers passt angenehm zum eleganten Pilzaroma und der geschmeidigen Textur dieses Käsestils. Ebenso gefallen hierzu auch gereifte Vertreter aus Schafmilch.

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Mit ausgeprägtem Aroma und tendenziell salzigen Noten nimmt dieser Käsetyp eine Sonderstellung ein. Vorzugsweise lässt er sich von einem Bierfreund mit guter Substanz und hefig-cremiger Anmutung bändigen.

Bayerisches Hefe-Weizen

Gerade bei jüngeren Vertretern dieses Käsestils wie Bachensteiner oder Großer Stinker beweist das Weißbier seine Stärken. Das sortentypische Bananen-Aroma des Biers schmiegt sich an die leicht malzig-röstige Rotkulturstilistik. Die Kohlensäure umspielt die cremige Textur und bringt einen gewissen Frische-Kick auf den Gaumen.

Weizenbock

Gut gereifte, charaktervolle Vertreter dieses Käsestils verlangen nach einem intensiven Bier. Der Weizenbock besticht durch ausgeprägte Röstaromen, eine harmonische Honignote und eine charmante Vollmundigkeit. Die cremig-schmelzenden Weichkäse dieses Stils mit ihrer süß-salzigen Umamianmutung und ihrem röstig-malzigen, opulenten Aromaspektrum können hier gut Paroli bieten. Auch dunkler Weizenbock passt hier perfekt.

Alternativen

Bei nicht zu kräftigen Weichkäsesorten passt auch ein Wiener Lager, das eine gewisse Frische in die Kombination bringt. Intensive Sorten vertragen sich zudem bestens mit einem dunklen Bock.

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Für diese charakterstarke und prägnante Käsegruppe braucht es einen Bierfreund, der ihre spezifische Würze zurückhaltend begleitet oder gänzlich neue Aspekte mit einbringt.

Zwickelbier/Kellerbier

Ein perfekter Freund zu diesem Käsestil. Die malzig-röstigen Noten von Tilsiter, Mondseer oder Bierkäse harmonieren gut mit der Cremigkeit der unfiltrierten Bierspezialität. Ein optimaler Jausenbegleiter!

Bayrisch Märzen

Elegante Röstaromen sind charakteristisch für gut gereifte Käse dieses Segments. Arlberger, Edelziege aber auch Käse mit Kräutermantel harmonieren mit der feinen Malzstilistik und der leicht grasigen Hopfennote dieses Bierstils, während die Kohlensäure für Frische sorgt. Schnittkäse aus Schafmilch bringen Aromen von hellem Karamell und Balance mit ein.

Pale Ale oder Indian Pale Ale

Bei einem Pale Ale oder IPA ist es wichtig, dass der Käse die starke Hopfenbittere gut einbinden kann. Rotkultur-Schnittkäse mit cremigem Teig und angenehmen Röstaromen wie ein Arlberger oder Dorfkäse können hier gute Partner sein. Auch Käse mit Heublumen oder getrockneten Holunderblüten erweisen sich als harmonisch.

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Österreichisches und Bayerisches Pils sind leichte, erfrischende Freunde zu diesem Käsestil, Weizenbock mit süßlicher Anmutung ist der dominantere Partner. Länger gereifte Käsesorten harmonieren eher mit Bockbier, alternativ auch mit Bayerischem Märzen.

Österreichisches Pils

Pils passt hervorragend zu diesem Käsestil. Hier punkten Heujuwel und Dorfkäse, aber auch Klassiker wie Vorarlberger Bergkäse mit sechs Monaten Reife harmonieren. Die feinen Bitternoten des Pils schmiegen sich wunderbar an die Süße des Käses und bringen eine angenehme Frische auf den Gaumen. Je länger der Käse gereift ist, umso harmonischer erweist sich die Kombination.

Heller Weizenbock

Ein klassischer Vertreter für diesen Käsestil, der Freude bereitet. Die malzige Süße des Weizenbocks umtanzt die Karamellnoten des Käses. Vor allem Vorarlberger Bergkäse mit acht bis zehn Monaten Reife und Steinsalzkäse können mit ihrer eingebundenen Säure und fülligen Textur die Malzsüße und Bittere des Biers in Schach halten.

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Kraft und Charakter sind Eigenschaften, welche sich dieser Käse von seinem Bierfreund wünscht. Diese findet er bevorzugt in Spezialitäten wie Bockbier und jedenfalls betont malzigem Bier sowie Varianten mit eigenständiger Stilistik.

Dunkles Bockbier

Diese Bierspezialität präsentiert sich körperreich mit einer malzigen Süße und einer leichten Bittere. Konzentrierte und vielschichtige Käse wie Vorarlberger Alpkäse oder Tiroler Bergkäse ab 18 Monaten Reifezeit sind hier perfekte Begleiter. Ihre kristalline und schmelzende Textur und Aromen von getrockneten Früchten fügen sich harmonisch zur malzigen Süße sowie der Kraft des Bockbiers.

Dunkler Doppelbock

Vollmundig und samtig, mit zugänglichen Röst- und Karamellnoten passt dieser Bierstil exzellent zu lange gereiftem Vorarlberger Alpkäse, zu einem Gletscherrebell oder einem Laurentius extra-pikant. Salzig-umami mit dunklem Karamell und Dörrobst präsentiert sich dieser Käsestil am Gaumen und bindet den wuchtigen Körper des Doppelbocks gut ein.

Rauchbier

Mit seiner unverwechselbaren rauchig-selchigen Würze und der intensiven Malzaromatik verspricht diese Bierspezialität in der Kombination mit lange gereiftem, vielschichtigem Hartkäse ein besonderes Genusserlebnis.

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Diese Käsegruppe liebt Süße, die sie im idealen Bierfreund in Form von malzig-charmanter Cremigkeit erhält.

Trappistenbier
Der malzige Körper dieses Bierstils mit seinen fruchtigen Anklängen und leichten Bitternoten verlangt nach cremigen, buttrigen, nicht zu salzigen Blauschimmelfreunden. Auch jüngere Exemplare mit einer höheren Fettstufe schmeicheln dem intensiven Geschmack des Biers.

Dunkler Doppelbock
Süßliche Malznoten, fruchtige Anklänge nach Rosinen und Dörrobst sowie eine angenehm ausbalancierte Bittere des Biers bieten beste Voraussetzungen, um sich mit der buttrigen Süße und den bitteren Anklängen dieses Käsestils zu verbinden.

Stout
Gerade für intensive Blauschimmelkäse können nicht zu bittere Stouts gute Begleiter sein. Ihr Aroma nach Kaffee, Karamell oder dunkler Schokolade schmeichelt den salzig-herben Käsen. Die bröckelig-schmelzende Textur verbindet sich angenehm mit der Röstbittere des dunklen Stouts.

Sauermilchkäse

kernig & rustikal

Die sehr inhomogene Struktur dieses Käses wird von Bierfreunden recht unterschiedlichen Charakters bestens begleitet. Im Grunde kann man hier nichts falsch machen, einfach ausprobieren!

Fruchtbier
Das intensive Fruchtaroma, die spritzige Frische und die feine Säure im Bier bringen in Kombination mit Sauermilchkäse eine spannende Geschmacksvielfalt auf den Gaumen.

Bockbier
Kräftige Vertreter dieses Käsestils verlangen nach opulenten Partnern, damit eine Begegnung auf Augenhöhe stattfinden kann. Starkbiere sind hier eine exzellente Option. Sie erweisen sich durch ihre Komplexität als ebenbürtig und entwickeln gemeinsam mit dem Käse neue geschmackliche Facetten.

Sauerbier
Diese Bierspezialität mit säuerlicher Note baut zur kernig-rustikalen Aromatik des Sauermilchkäses eine attraktive Spannung auf. Die natürliche Milchsäure im Bier trifft auf die Milchsäure des Käses. Hedonisten, die an außergewöhnlichen Geschmackserfahrungen Freude finden, werden mit spannenden Eindrücken am Gaumen belohnt – Freejazz statt Kuschelrock!

Tee
Ein aromatischer Aufguss

Ursprünglich stammt Tee aus China. Heute wächst er vorwiegend in tropischen und subtropischen Gebieten. Die traditionell wichtigsten Teeanbaugebiete sind China, Indien und Sri Lanka (Ceylon), aber auch in Südamerika und Afrika, wo der Tee-Anbau im Vergleich zu Asien sehr jung ist, wird Tee kultiviert.

Tee aus höher gelegenen Gebieten (Hochlandtee) ist feiner, da die Blätter langsamer wachsen und so ein duftiges Aroma entwickeln können. Aus tiefer gelegenen Gebieten ist er meist kräftiger und dunkler im Aufguss, kann aber ebenso hochwertig sein. Die Teequalität wird außerdem vom Erntezeitpunkt, der Sorgfalt beim Pflücken und der Weiterverarbeitung der Blätter bestimmt.

Die Teepflanze

Egal ob Schwarztee, Grüntee oder Oolong Tee: Alle Sorten stammen von der gleichen Pflanze, unterscheiden sich jedoch in ihren Herstellungsverfahren. Es werden Blätter, Knospen und Blüten des Teestrauches verwendet, vom dem es drei Gattungen gibt:

- **Chinapflanze:** Sie hat schmale, kleine Blätter, der daraus hergestellte Tee hat ein zartes Aroma und ist weniger herb.
- **Assampflanze:** Die Blätter sind etwas größer, der Tee würziger und kräftiger.
- **Assam Hybride:** Eine Kreuzung von China- und Assampflanze, sensorisch nimmt er eine Mittelstellung ein und ist heute am weitesten verbreitet.

Kräuter-, Rooibos- und Früchtetees

Sie werden zwar aufgrund der ähnlichen Zubereitung als Tee bezeichnet, sind aber eigentlich nur teeähnliche Erzeugnisse. Rohstoffe für Kräuter- und Früchtetees kommen im Gegensatz zu echten Tees oft aus heimischem Anbau und können auch mit Gewürzen zu Mischungen komponiert werden. Besonders reizvoll sind jedoch sortenreine Tees. Bei der Herstellung werden die Blätter geerntet, schonend getrocknet und zerkleinert.

Die wichtigsten Teesorten und deren Herstellung

Schwarztee: Bei der Herstellung von Schwarztee werden Teeblätter und Knospen auf großen Gittern ausgebreitet, welken über Nacht und verlieren dabei deutlich an Wasser. Bei der „orthodoxen Verarbeitungsmethode“, die in Teegärten in Darjeeling üblich ist, werden die gewelkten Blätter in kleineren Mengen maschinell gerollt und anschließend händisch leicht geknetet. Die Zellwände brechen, Zellsaft tritt aus, der gerollte Tee wird auf Tabletts ausgebreitet, womit die Fermentation (eigentlich: Oxidation) von selbst beginnt. Dabei entwickeln die Teeblätter blumige und karamellige Noten. Dann wird der Tee getrocknet und nach Blattgrößen sortiert. Durch die schonende Verarbeitung entstehen vorwiegend Blatttees und Broken Teas.

In Darjeeling ist vor allem Tee aus der Frühlingsernte („first flush“) berühmt. Tees aus Teegärten mit konstant hervorragender Qualität werden als Lagen- oder Gartentees gehandelt, ähnlich den Weinberglagen bei Wein.

Bei der maschinellen Verarbeitung, die vor allem in Assam und in Kenia verbreitet ist, werden die Blätter zuerst gebrochen und dann mit Hilfe von Walzen stark zerkleinert, sodass eine nahezu pastöse Masse entsteht. Diese Masse wird anschließend gerollt und oxidiert. Der fertige Tee ist sehr dunkel, und unterscheidet sich geschmacklich enorm von orthodox verarbeitetem Schwarztee.

Grüntee: Grüntee wird vorwiegend aus der Chinapflanze hergestellt. Im Vergleich zu Schwarztee wird er nicht fermentiert, sondern wird nach dem Welken gedämpft (Japan) oder geröstet (China), damit er die grüne Farbe behält. Danach wird er gerollt, getrocknet und sortiert. Entsprechend unterschiedlich schmecken Grüntees. Chinesische pfannengeröstete Grüntees haben oft eine rauchige Note.

Verschiedene Grünteearten:
Sencha: Er hat grasige und fruchtige Aromen. Je dunkler die Blätter, desto besser die Qualität. Die niedrigste Sencha-Qualität aus den kräftigeren unteren Blättern nennt man **Bancha.** Bancha mit geröstetem Reis und Popcorn heißt **Genmaicha** und ist eine interessante, mild schmeckende Spezialität.

Als **Houjicha** wird nach dem Dämpfen gerösteter Bancha bezeichnet.

Aus den Blattrippen der Teeblätter wird **Kukicha** hergestellt, der vergleichsweise mild schmeckt.

Eine besondere japanische Spezialität sind die Schattentees **Gyokuro und Kabusecha.** Die Teepflanzen werden dabei mit Strohmatten, Netzen oder Planen vor Sonneneinstrahlung geschützt, der resultierende Tee ist milder und weniger bitter.

Aus Schattentee wird auch der japanische **Matcha** hergestellt. Dafür werden die feinst zerriebenen Blätter aufgegossen, mit einem speziellen Besen aufgeschäumt und mitgetrunken. Der Tee ist tiefgrün, kräftig und reich an Koffein. Für Matcha werden nicht nur die obersten Blätter, sondern auch ältere, größere geerntet. In der Fabrik wird der Tee getrocknet, dann wird er in kleinen Steinmühlen bei Dunkelheit fein zermahlen. Matcha wurde ursprünglich als Medizin verwendet und ist der Tee für die japanische Teezeremonie.

Weißer Tee
Weißer Tee wird aus ungeöffneten Blattknospen des Teestrauches hergestellt, die einen seidigen, weißen Flaum aufweisen, daher der Name. Er wird in der Sonne getrocknet und nicht gerollt. Die Blätter zerreißen daher auch nicht, und er fermentiert daher nur ganz geringfügig an. Weißer Tee ist ursprünglich eine chinesische Spezialität, und wird mittlerweile in fast allen Teeregionen hergestellt. Der Tee ist sehr zart und duftet.

Oolong Tee
Oolong Tee ist halbfermentiert, nimmt also eine Zwischenstellung zwischen Grün- und Schwarztee ein. Die Blätter welken, werden gequetscht, dabei werden die Blattränder aufgerissen und der Zellsaft kommt in Kontakt mit Luftsauerstoff. Die Oxidation beginnt, und wird später durch Rösten gestoppt. Je nachdem, wie rasch dieser Prozess gestoppt wird, ist der Tee dem Grüntee oder Schwarztee ähnlicher.

Kräuter-, Rooibos- und Früchtetees
Wichtige Kräuter sind diverse Minzen (Pfefferminze, Apfelminze, Nanaminze), Melissen oder Salbei. Verbreitete teeähnliche Erzeugnisse sind aber auch der griechische Bergtee - eine zitronig-würzige Teespezialität, sowie der süßlich-malzige, südafrikanische Rooibostee.

Frischkäse

mild & cremig

Zu dieser Käsegruppe empfehlen sich Tees mit frischer bis grasiger Würze oder alternativ mit rundem Mundgefühl.

Sencha
Die grasigen, leicht fruchtigen Noten des Tees und seine grazile Struktur balancieren die zarte Säure des Käses sehr schön aus.

Rooibos
Durch die fruchtigen und süßen Noten sowie durch sein vollmundiges Aroma ist der Rooibos ein ebenbürtiger Partner von cremig-topfigem Schaf- und Ziegenfrischkäse. Auch Mozzarella harmoniert wunderbar.

Kräutertee Minze
Die erfrischende Minze verbindet sich angenehm mit der Cremigkeit und den rahmig-frischen Noten des Käses und forciert so ein animierendes Gaumenerlebnis.

Schnittkäse

klassisch & milchig

Das tendenziell zarte Aroma dieser Käse und der meist geschmeidig-mürbe Teig verlangen nach einem Teefreund, der seine Charakteristik subtil unterstützt.

Genmaicha
Die milchig-rahmigen Noten des Käses verbinden sich angenehm mit den Röstnoten im Tee. Junge Goudasorten kommen lebendig zum Vorschein. Bei Großlochkäse wie Emmentaler ist die Säure zu beachten.

Milky Oolong
Der weiche süß-milchige Geschmack macht ihn zu einem perfekten Freund. Sie bindet die Milchsäure des Käses gut ein, verstärkt dessen rahmige Noten und beflügelt so ein angenehmes Mundgefühl.

Rooibos
Die süßen Noten und das vollmundige Aroma des Rooibos unterstreichen die Vorzüge von Gouda besonders gut.

Kräutertee Apfelminze
Hier treffen zwei Produkte mit ähnlichen Eigenschaften aufeinander. Die milden, dezenten Aromen sorgen für geschmackliches Vergnügen, der Tee kann die Säure des Käses gut abfedern.

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Bei der Wahl des idealen Tees zu diesem Käsetyp gilt es, die Bitternoten von dessen Rinde miteinzubeziehen.

Darjeeling First Flush
Der cremige Käseteig ergänzt die eleganten, blumigen Noten des Tees in stimmiger Weise. Weichkäse aus Kuhmilch ist der Vortritt zu lassen.

Genmaicha
Ausgestattet mit cremigem Teig, rahmigen Aromen und den herben Noten der Schimmelflora geht der Käse eine gute Verbindung mit der röstigen sowie milchigen Anmutung des Tees ein. Vorsicht ist bei sehr intensiven Bitternoten der Rinde geboten.

Griechischer Bergtee
Das zitronig-würzige Aroma des Tees unterstreicht die buttrig-rahmige Charakteristik des cremigen Käses. Die Bitternoten des Edelschimmels sind Dank der Süße des Tees nur sanft wahrnehmbar.

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Mit ausgeprägtem Aroma und tendenziell salzigen Noten nimmt dieser Käsetyp eine Sonderstellung ein. Sein unangepasstes Wesen verlangt nach einem Teefreund mit starkem Charakter.

Assam
Das Volumen und die malzigen Aromen des Tees mildern die salzigen Noten des Käses. Zugleich tritt der milchig-karamellige Eindruck im Käse in den Vordergrund. Bevorzugte Käsepartner sind hier jüngere Vertreter.

Genmaicha
Das Röstaroma des Tees verbindet sich angenehm mit dem Süßeschmelz und den salzigen Noten des Käses. Kürzer gereifte Käse harmonieren hier besonders gut.

Green Oolong
Der vollmundig-weiche Geschmack von Oolong-Tee unterstützt die malzigen Noten intensiverer Protagonisten dieses Käsestils. Dessen schmelziger Teig bindet mögliche Gerbstoffe des Tees gut ein.

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Diese charakterstarke und prägnante Käsegruppe sucht im Tee einen Partner, der ihre spezifische Würze zurückhaltend begleitet oder gänzlich neue Aspekte mit einbringt.

Assam
Käse und Tee ergänzen sich mit ihren malzigen Noten sehr gut. Das rahmige Aroma und die cremige Textur des Käses verbinden sich angenehm mit den Bitterstoffen des Assams. Auch Ziegenkäse sind hier gute Partner.

Milky Oolong
Der weiche, süß-milchige Geschmack des Tees harmoniert wunderbar mit jungen Käsevertretern. Vor allem Käse mit Bruchlochung sind hier die Favoriten.

Zitronenmelisse
Der betont nach Zitrone duftende, angenehm frische Aufguss stellt eine ideale Kombination zu diesen Käsesorten dar. Während der Schmelz und das Milchige im Käse mit der Süße des Tees harmonieren, tritt das Zitrusaroma angenehm in den Vordergrund.

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Zu dieser Käsegruppe sollte der Tee-Freund einer möglicherweise intensiven Rinde standhalten, aber zugleich das noch moderat ausgeprägte Aroma des Teigs nicht übertönen.

Darjeeling First Flush
Die herbe Blumigkeit des Tees passt wunderbar zu diesen Käsesorten. Je mehr Körper die Käsespezialitäten durch Reife und höherem Fettgehalt aufweisen, um so stimmiger ist der Gesamteindruck.

Matcha
Milde Matchas für den täglichen Genuss liebäugeln mit den malzigen, süßen Vertretern dieses Käsestils, dessen cremige Textur die leicht herben Noten des grünen Japaners gut einbinden.

Salbeitee
Die bitteren Noten des Salbeis verlangen nach kräftigeren Käsevertretern mit geschmeidigem Süßeschmelz. Junge Bergkäse und lang gereifte Schnittkäse sind hier die bevorzugten Begleiter.

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Diese Käse charakterisieren Fülle, Komplexität und Tiefgang sowie zart schmelzender Teig mit kristallinen Einschlüssen. Das macht Tees mit prägnantem Ausdruck zu bevorzugten kulinarischen Partnern.

Genmaicha
Angenehme Röstaromen und der süß-herbe Geschmack im Tee sorgen für Spannung am Gaumen. Die dezente Salzigkeit des gereiften Käses wird von der Süße und der Umamianmutung des Tees gut eingebunden.

Milky Oolong
Der weiche, süß-milchige Geschmack des Tees harmoniert wunderbar mit den Röstnoten des Käses. Der schmelzende Teig mit rahmigem Aroma haftet angenehm lange am Gaumen.

Rooibos
Die fruchtigen und süßen Noten des Rooibos verbinden sich angenehm mit Schmelz und Würze des Käses und suggerieren ein rundes Mundgefühl.

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Zu dieser extravaganten Käsegruppe empfehlen sich Teesorten mit füllig-rundem Körper.

Rooibos
Dank vollmundiger Süße harmoniert Rooibos sehr gut mit milderem Blauschimmelkäse, versteht aber auch kräftigen Schimmelkäse mit animierenden Bitternoten zu besänftigen.

Salbeitee
Bei diesem extravaganten Paar verbinden sich die animierenden Bitternoten zu einem stimmigen Ganzen. Eine reizvolle Herausforderung für fortgeschrittene Käsegenießer.

Earl Grey
Die Intensität und Cremigkeit des Käses geht mit dem kräftigen Aroma und der Struktur des Schwarztees auf Gleichklang, die Zitrusnoten der Bergamotte sorgen für einen eleganten und spannenden Gaumeneindruck.

Sauermilchkäse

kernig & rustikal

Tee in seinen eleganten bis frischen Varianten bietet sich geradezu an, diesen durchaus eigenwilligen Käsetyp harmonisch zu begleiten.

Sencha
Die grasigen, herben und leicht fruchtigen Noten des Tees verlangen junge Sauermilchkäsesorten mit fruchtigen Aromen wie nicht zu lange gereifte Surakäse.

Griechischer Bergtee
Die frische, zitronig-würzige Note und der volle Körper des Tees balancieren die Intensität und die animalischen Anklänge des Käses gut aus. Auch zu Graukäse in seiner intensiven Form mit Blauschimmel harmoniert diese Teesorte.

Earl Grey
Die fruchtigen Zitrusnoten und der malzige Touch des Schwarztees gehen mit den hefigen und honigartigen Noten des Sauermilchkäses eine angenehme, harmonische Verbindung ein.

Alkoholfreie Freunde
Ein unerschöpfliches Feld für Entdeckungen

Fruchtsäfte

Früchte, aber auch Fruchtsäfte genießt der Mensch seit Jahrtausenden. Bereits die Ägypter betrieben Obstanbau, aufgrund fehlender Verarbeitungs- und Konservierungsmöglichkeiten wurde der Saft aber frisch getrunken oder vergoren. Erst mit der systematischen Obstbaukunde intensivierte sich die Kultivierung. Fruchtsäfte im heutigen Sinn gibt es erst seit Ende des 19. Jahrhunderts.

Fruchtsaft besteht in dieser Definition zu hundert Prozent aus Obst. Werden Zusätze wie Wasser, Zucker, Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffe verwendet, ist die Bezeichnung „Fruchtsaft“ nicht erlaubt.

Es gibt unterschiedliche Herstellungsverfahren:

- **Direktsaft:** Die reif geernteten Früchte werden verlesen, zerkleinert, gepresst, filtriert oder naturtrüb belassen, danach pasteurisiert und abgefüllt. Sie haben einen intensiveren Duft und Geschmack, ein runderes Mundgefühl, und sortentypische Unterschiede sind schmeckbar.
- **Saft aus Konzentrat:** Dafür wird der gepresste Saft durch Verdampfen konzentriert, Wasser und Aroma werden entzogen. Bei der Saftherstellung wird dieses Konzentrat wieder mit Wasser und Aroma versetzt, pasteurisiert und abgefüllt.
- **Nektar:** wird meist aus Früchten erzeugt, die pur relativ sauer oder bitter sind, etwa Schwarze Johannisbeere oder Weichsel/Sauerkirsche, oder aus säurearmen Früchten mit viel Fruchtfleisch wie Banane, Marille/Aprikose oder Mango. Der Saft wird mit Wasser und Zucker zu Nektar gemischt.

HINWEIS: Wir empfehlen zu Käse Direktsäfte oder Nektar.

Mineralwasser, Near-Water-Getränke & Urban Drinks

Mineralwasser entstammt natürlichen, unterirdischen, vor Verunreinigung geschützten Wasservorkommen. Die Gesteinsschichten beeinflussen den Charakter und die Inhaltsstoffe. So hat Mineralwasser je nach der Quelle einen spezifischen Gehalt an Mineralstoffen, Spurenelementen und sonstigen Bestandteilen, und damit auch einen einzigartigen Geschmack. Geht man vom Zeitpunkt des Niederschlags aus, so sind viele Mineralwässer bereits mehrere tausend Jahre alt.
Mineralwasser wird aus natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnen. Es kann natürliche Kohlensäure enthalten, mit Kohlensäure versetzt werden oder still abgefüllt werden. Kohlensäure war lange Zeit die einzige Möglichkeit, Mineralwasser haltbar zu machen.

Near-Water-Getränke sind eine relativ junge Erfindung. Dabei handelt es sich um Mineralwasser, dem Geschmackszutaten (Fruchtsaftanteile, natürliche Aromastoffe, Extrakte) und Süße (Zucker, Fruktose oder andere Süßungsmittel) zugefügt wurden. Erhältlich sind verschiedene Geschmacksrichtungen, wobei man seit einigen Jahren verstärkt auf natürliche Kräuter und Gewürze anstelle von Aromen setzt. Im Trend sind Fusion Drinks mit heimischen und exotischen Früchten.

Urban Drinks sind innovative Erfrischungsgetränke aus natürlichen Zutaten. Bei der Herstellung wird auf eine faire, hochwertige und nachhaltige Produktionsweise geachtet und meist werden diese Drinks von kleinen Produzenten in Bio-Qualität angeboten. Die natürlichen Limonaden sind oft weniger süß als klassische Erfrischungsgetränke, beliebt sind Produkte mit Bitternoten. Ein traditionelles Getränk, das in dieser Kategorie wieder zum Trend geworden ist, ist das Gärgetränk Kombucha, das durch die Fermentation gesüßten Tees hergestellt wird.

Die wichtigsten Getränke von A-Z

Apfel-Karottensaft: Die Karotte ist selbst leicht süßlich, der Karottenanteil kann auch milchsauer vergoren sein. Dazu bringt sich der Apfel mit fülliger Textur sowie Süße und stimmiger Säure ein.

Apfelsaft: Als Käsebegleiter kommen nur süße Apfelsäfte in Frage. Die Sorte Golden Delicous ist ein Allrounder und kann mit allen Käsestilen kombiniert werden.

Apfelsecco: Reiner Apfelsaft wird durch ein spezielles Verfahren mit Kohlensäure versetzt, wodurch ein moussierendes Getränk mit fruchtigem Duft entsteht.

Birnensaft: Das Aroma kann je nach Birnensorte sehr unterschiedlich ausfallen, besonders süß und aromatisch ist Williams-Birnensaft. Die Süße macht ihn zum optimalen Begleiter für viele Käsetypen.

Erdbeernektar: Der dickflüssige Nektar schmeckt süß und beerig und eignet sich gespritzt sehr gut als Käsebegleiter oder als Teil eines alkoholfreien Drinks.

Guavensaft: Als „Pink Guave“ ist Guavennektar erhältlich, beliebt ist auch der tropische Geschmack von Guavensaft gemixt mit pürierter Wassermelone.

Kombucha: Zu Kombucha fermentierter Tee ist fein moussierend, schmeckt süßsauer und leicht gärig-herb.

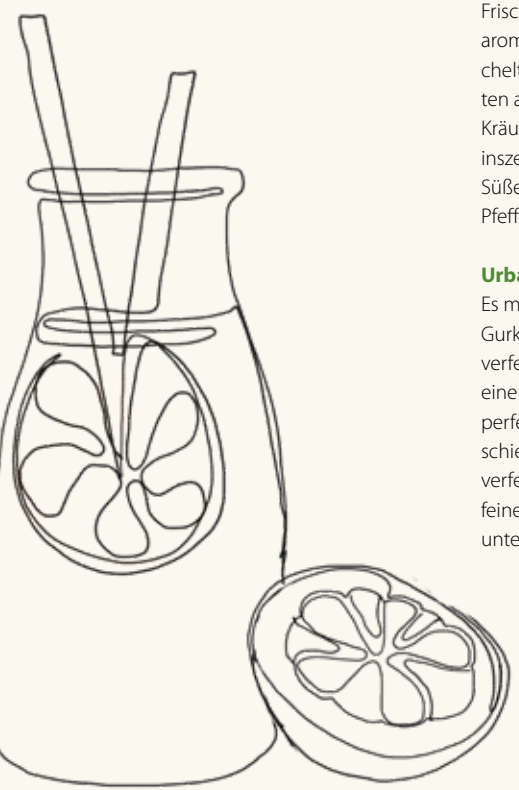
Marillennektar/Aprikosennektar: Der süße, fruchtige und dickflüssige Nektar ist sowohl pur als auch gespritzt empfehlenswert.

Near-Water-Getränke: Die erhältlichen Sorten ändern sich rasch, zu Käse passen am besten Kombinationen aus den oben genannten Fruchtsorten mit Kräutern oder Gewürzen, etwa Birne-Melisse, Erdbeere-Pfeffer oder Marille-Holunderblüte.

Traubensaft: Je nach Traubensorte ist der Saft weiß oder rot, sehr süß und repräsentiert das charakteristische Aroma der jeweiligen Weintraube.

Urban Drinks: Das Angebot in diesem Segment wächst stetig. Zu Käse passen vor allem Erfrischungsgetränke auf Gurken- oder Lavendelbasis sowie Cola aus natürlichen Zutaten.

Was passt zu alkoholfreien Getränken?



Frischkäse

mild & cremig

Zu dieser Käsegruppe passen besonders fruchtig-würzige Getränkevarianten. Auch Vertreter auf Gemüse- und Kräuterbasis geben ein feines Match ab, gerne mit dezenter Süße.

Near-Water-Getränke
Aus einer umfangreichen Auswahl verschiedenster Geschmacksrichtungen kann „Erdbeere-Pfeffer" als geeignetes Beispiel für die Frischkäse-Begleitung genannt werden. Die aromatische Fruchtsüße der Erdbeere schmeichelt besonders vollmundigen Frischkäsesorten aus Schaf- oder Ziegenmilch, die auch mit Kräutern verfeinert sein dürfen. Beide Produkte inszenieren gemeinsam ein fruchtbetontes Süße-Säure-Spiel, im Abgang überrascht der Pfeffer mit einer pikanten Note.

Urban Drink
Es muss nicht immer fruchtig sein: Cucumis Gurke – das mit einem Hauch von Basilikum verfeinerte Getränk auf Gurkenbasis – bietet eine gelungene gemüsige Abwechslung. Ein perfekter Allrounder zu Frischkäse aus unterschiedlichen Milcharten, welche mit Kräutern verfeinert wurden. Die im Getränk vorhandene feine Kohlensäure erfrischt den Gaumen und unterstreicht die zarte Säure des Käses.

Schnittkäse

klassisch & milchig

Das tendenziell zarte Aroma dieser Käse und der meist geschmeidig-mürbe Teig verlangen bei den alkoholfreien Getränken nach einem Freund mit unaufdringlichem Charakter.

Apfel-Karottensaft
Mild-milchige Käsearomen ergänzen sich wunderbar mit den ausgewogenen Fruchtaromen und der Süße von Apfel und Karotte. In Verbindung mit Rahmkäse entwickeln die beiden Texturen eine schöne Vollmundigkeit. Auch zu Großlochkäsen mit nussiger Note ist dieses Getränk ein Partner auf Augenhöhe.

Apfelsecco
Prickelnde Süße und frische Fruchtaromen zaubern Spannung und Lebendigkeit in die milchig-rahmigen Vertreter dieses Käsestils. Apfelsecco unterstreicht die feinen Käsearomen und forciert dabei die Frische am Gaumen.

Near-Water-Getränke
Die Geschmacksrichtung Birne-Melisse komplimentiert diese dezente Käseart mit feinen, hellaromatischen Aromen, schöner Süß-Säure-Balance und erfrischt den Gaumen mit seiner Kohlensäure. Eine attraktive Fruchtigkeit entsteht, die zugleich den milchigen Aromen des Käses ausreichend Raum gibt.

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Dieser Käsetyp liebt tendenziell runde, cremig anmutende Getränke, da diese etwaige Bitternoten seiner Rinde gut kaschieren können.

Erdbeernektar
Kräftiger Camembert findet in Erdbeernektar mit intensiver Frucht und feiner Süße einen ebenbürtigen Freund. Eine Begegnung auf Augenhöhe, die eine schöne Cremigkeit am Gaumen entstehen lässt.

Near-Water-Getränke
Milchig-rahmige Käsenoten umspielen die moussierende Süße der Geschmacksrichtung Erdbeere-Pfeffer und entfalten am Gaumen einen wohltuenden Gesamteindruck. Die zart pfeffrige Note sorgt für einen reizvollen Kick im Ausklang.

Urban Drink
Trifft Cucumis Lavendel auf gereiften Camembert, liegt ein Hauch provenzalischer Kräuter in der Luft. Lavendel und Nuancen von Bergamotte bilden mit dem Pilzaroma eine spannende Liaison, während die Textur des Käses eine schöne Balance aus Frische und Cremigkeit entwickelt.

Guavensaft
Pur oder mit frischer Wassermelone gemixt erfreut sich der Gaumen über ein exotisches Highlight. Empfehlenswert ist der tropische Saft zu gereiften Camembertvarianten wie zum Beispiel aus Ziegenmilch – ideal für jene, die das Außergewöhnliche lieben.

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Der bevorzugte Freund dieser Käsegruppe bringt ausreichend Süße mit, gerne in Verbindung mit cremigem Körper und gut eingebundener Säure. Naturtrübe Säfte oder Nektare erfreuen sich daher größter Beliebtheit.

Apfelsaft
Sortenreine naturtrübe Säfte sind grundsätzlich treffsichere Partner von intensivem Weichkäse. Vor allem süße Sorten wie Golden Delicious bringen den malzigen Käsecharakter in den Vordergrund und gleichen die salzige und oft pikante Note aus.

Birnensaft
Die Fruchtsüße verbindet sich elegant mit den malzig-röstigen Aromen des Käses. Mild in der Säure und körperreich ist dieser Saft ein solider Begleiter und verbindet sich charmant mit dem schmelzigen Käseteig.

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Diese charakterstarke und intensive Käsegruppe sucht im alkoholfreien Freund puristischen Fruchtausdruck oder ausreichend Extravaganz, die gänzlich neue geschmackliche Facetten auf den Gaumen bringt.

Apfelsaft
Süßer, sortenreiner Apfelsaft besänftigt mit fruchtig-süßlichem Geschmack die intensiven Aromen des Käses, ohne seine Charakteristik zu verfälschen. Eine schöne Harmonie stellt sich speziell auch zu Bruchlochkäse ein.

Near-Water-Getränke
Das blumige Aroma von Cucumis Lavendel erweist sich als sehr charmant in der Kombination mit würzigem Schnittkäse aus Ziegenmilch. Süße sowie röstige Aromen treten hervor, während die feine Kohlensäure einen willkommenen Frischekick bietet.

Guavensaft (gemixt mit Wassermelone)
Hier trifft der exotische Drink auf die gelegentlich rassige Rotkultur und umschmeichelt deren cremige Textur. Die Süße der tropischen Frucht vereint sich mit den malzigen und zuweilen pikanten Käsearomen zu perfekter Harmonie.

Kombucha
Dieses fermentierte Teegetränk schmeichelt den röstigen Aromen gereifter Schnittkäsesorten. Mit Hibiskus und Minze kommen frische Noten ins Spiel, das dezente Moussieren sorgt für ein lebendig-ausgewogenes Mundgefühl.

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Alkoholfreie Getränke sollten zu dieser Käsegruppe gute Substanz mitbringen und dürfen durchaus charaktervoll sein. Allerdings sollten sie im Falle einer moderaten Würze des Käseteigs geschmacklich nicht zu vordergründig sein.

Birnensaft
Sortenreiner Natursaft aus aromatischer Williams Birne bringt mit diesem Käsetypen ein optimales Süße-Würze-Verhältnis auf den Gaumen. Ideal, wenn die intensive Fruchtsüße des Safts auf kräftige Käsearomen mit höherem Fettgehalt trifft.

Roter Traubensaft
Die Süße der roten Trauben fügt sich stimmig zur malzig-röstigen Anmutung vieler Hartkäsesorten. Dabei sollte auf die Zucker-Intensität des Saftes geachtet werden, damit der Käse nicht übertönt wird. Etwas Aufspritzen mit kaltem Wasser forciert die Frische am Gaumen.

Kombucha
Das fermentierte Teegetränk schmeichelt insbesondere gereiften Schnittkäsesorten mit geschmeidiger Teigstruktur und sorgt mit feiner Kohlensäure für ein prickelndes und zugleich cremiges Gaumenerlebnis.

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Dieser Käsetyp bevorzugt charaktervolle Begleiter an seiner Seite. Substanz sollte ebenso vorhanden sein wie ausreichend Säure und ausgewogene Süße. Birnensaft gilt als Paradefreund, aber auch andere alkoholfreie Getränke – gerne mit milder Kohlensäure – verstehen zu punkten.

Birnensaft
Zum kompakten und zugleich cremigen Teig dieser Käsegruppe erweist sich Birnensaft als verlässlicher Harmoniebringer. Dank lebendiger Frucht kommt auch die richtige Dosis an Frische auf den Gaumen.

Weißer Traubensaft
Lang gereifter Hartkäse findet im weißen Traubensaft einen ebenbürtigen Freund. Neben der Süße verfügt der Saft über eine angenehme feine Säure und bindet sich so hervorragend in den Schmelz und die Würze des Käses ein.

Naturcola
Hier treffen kräftig-malzige Aromen auf ein natürliches Koffeingetränk mit intensiver Frucht- und Kräuternote. Diese außergewöhnliche Aromen-Kombination in Verbindung mit der Kohlensäure verspricht ein ungewöhnliches und faszinierendes Gaumenerlebnis.

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Reichhaltige Fruchtsäfte oder Nektare sind wie ideal für diese Käsegruppe, da sie mit Süße, Cremigkeit und frischen Aromen neue Geschmacksdimensionen auf den Gaumen zaubern.

Apfelsaft
Hier ist ein Vertreter mit ausgeprägter Süße, cremigem Körper und viel Frucht gefragt. So kann der Apfelsaft die leichten Bitternoten und eine etwaige Säure des Käses harmonisieren. Je opulenter, desto besser.

Birnensaft
Die fruchtige Note des Birnensaftes ergänzt bestens die sortentypischen Wald- und Honigaromen des Käses. Der runde Körper des Getränkes bindet den schmelzenden Käseteig angenehm ein und erzeugt ein ausgewogenes Gaumenerlebnis.

Marillennektar
Reichhaltiger Nektar passt wunderbar zur Intensität dieses Käsestils. Die intensive Süße und Fruchtaromatik bilden das perfekte Pendant zur noblen Bitternote und versprechen pure Verführung am Gaumen.

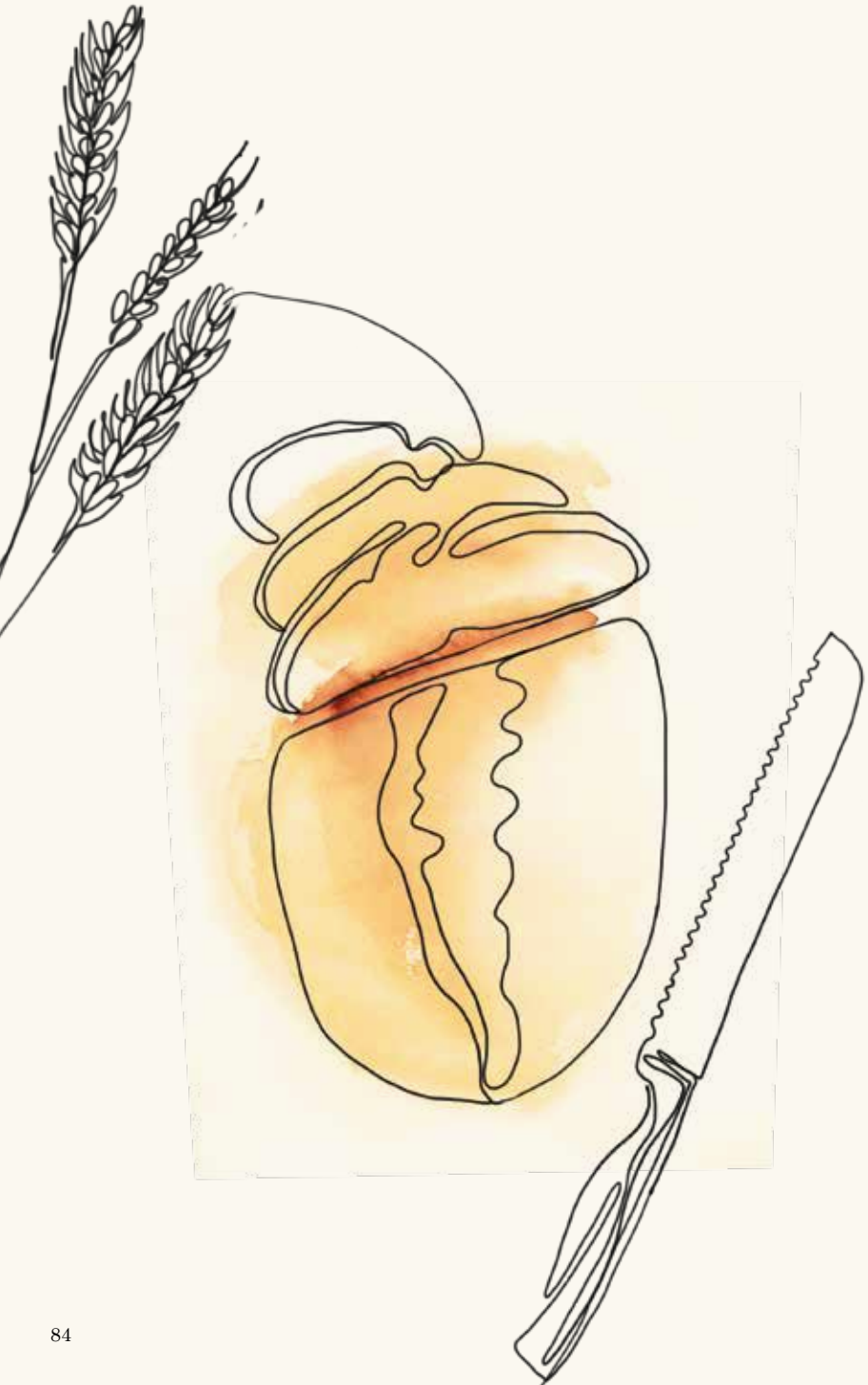
Sauermilchkäse

kernig & rustikal

Puristisch wie der Käse erweist sich dazu auch das passende Getränk. Vor allem reinsortige Säfte mit balanciertem Fruchtausdruck können hier punkten.

Apfelsaft
Die intensiven Aromen des Käses und seine kräftige Säure verlangen nach ausgleichender Süße. Naturtrübe Säfte sind dafür die charmantesten Begleiter, ein Apfelsaft mit harmonischem Süße-Frucht-Spiel besänftigt den Käse und lässt dabei seiner Würze noch genügend Raum zur Entfaltung.

Birnensaft
Die Fruchtsüße der Birne sorgt mit den Hefenoten und dem Honigaroma der Sauermilchkäse für einen verlockenden Gaumeneindruck. Auch hier sind naturtrübe Säfte durch ihre cremige Haptik die optimalen Partner.



Brot
Getreide in duftender Form

Bereits seit 23.000 Jahren essen wir Menschen Getreide. Unsere Vorfahren sammelten Wildformen von Einkorn und Gerste, vor etwa 10.000 Jahren begannen sie mit dem Getreideanbau. Zuerst aß man Getreide in Form von Breien, doch bald löste Brot den Brei aufgrund der besseren Transport- und Lagerfähigkeit ab. Anfangs waren es noch Fladenbrote, hergestellt aus gemahlenem Getreide, mit Wasser angerührt und gebacken. Brot, so wie wir es heute kennen, hat seinen Ursprung im alten Ägypten, wo der Sauerteig entdeckt wurde. In Europa hat das Brotbacken seit etwa 8.000 Jahren Tradition.

Getreide, Wasser, Salz und das Lockerungsmittel (Sauerteig und Hefe) bilden die Grundlage für jedes Brot. Auf Basis dieser Mischung sind der Phantasie der Bäcker keine Grenzen mehr gesetzt. Die große Vielfalt an Brot und Kleingebäck ergibt sich aus einer Variation der verwendeten Mehltypen (Roggenbrot, Weizenbrot, Mischbrot), Beigaben (Nussbrot, Brote mit Ölsaaten, Karottenbrot u.ä.) und speziellen Zubereitungsarten (Steinofenbrot, Holzofenbrot, Pumpernickel, Knäckebrot).

Die Rohstoffe

Der Hauptbestandteil im Brot ist das Mehl aus den klassischen Getreidesorten Weizen und Roggen, denn sie besitzen die besten Backeigenschaften.

Weizen wird für Weizenbrote und Mischbrote, viele Gebäcksorten und Feinbackwaren verwendet. Vorwiegend ist Weichweizen im Einsatz, es gibt aber auch Hartweizenbrote, Dinkelbrote sowie Spezialbrote aus Einkorn oder Emmer. Weizen sorgt durch seinen hohen Gehalt an Klebereiweiß für eine lockere und gleichmäßige Krume, wie das Innere des Brotes bezeichnet wird. **Roggen** bildet kein zusammenhängendes Gerüst aus Klebereiweiß aus, daher müssen Roggenbrote mit Sauerteig gebacken werden. Eingesetzt wird

dieser in Roggenbroten und Roggengebäck, Mischbroten, aber auch in Lebkuchenteigen.

Brote mit anderen Getreiden und Pseudocerealien wie Hafer, Hirse, Reis, Mais oder Buchweizen müssen nur 20% des jeweiligen Getreides enthalten.

Der Bäcker braucht zur Lockerung des Teiges die Backtriebmittel Hefe und Sauerteig oder eine Mischung aus beiden, damit ein Gärungs- und Säuerungsprozess ausgelöst wird. Dabei vergären die Kohlenhydrate aus dem Getreide. **Backhefe** bewirkt den Abbau von Kohlenhydraten zu Kohlendioxid und Alkohol. Durch das CO_2 wird der Brotteig gelockert, er „geht auf." Brote aus Weizenmehl werden meistens mit Hefe hergestellt, für die Roggenbrote ist Sauerteig nötig, sonst gehen sie nicht auf. Im **Sauerteig** tragen neben Hefen auch Milchsäurebakterien zur Teiglockerung und zum typischen säuerlichen Aroma bei.

Außerdem braucht Brot Wasser und Salz, das übrigens nicht nur den Geschmack beeinflusst: Ohne Salz wird ein Brotlaib flach, blass und hat eine unregelmäßige Porung.

Zusätzlich können dem Teig Gewürze beigefügt werden, etwa Kümmel, Anis, Fenchel und Koriander. Außerdem können Früchte, Nüsse und Samen das Aroma bereichern und die Textur beeinflussen. Manche Gebäcksorten haben noch weitere Zutaten: Durch Zucker im Teig bleibt Backwerk länger frisch. Milch fördert eine feine Krume und eine resche Kruste, die sich durch den enthaltenen Milchzucker dunkler färbt. Butter macht das Gebäck mürbe, hält es länger frisch und intensiviert das Aroma. Eier fördern das Volumen, färben die Krume gelb und beeinflussen Porung und Geschmack.

Wie wird Brot hergestellt?

Für **Weizenbrot** wird ein Vorteig aus etwas Mehl, Wasser und Hefe hergestellt, der nach kurzer Reifezeit mit den restlichen Mengen an Mehl, Wasser, Salz und anderen Zutaten vermischt und zu einem Teig geknetet wird. Zwischen mehreren Ruhephasen wird das Gebäck geformt, im Ofen folgt noch eine kurze Ofengare und letztlich das Backen. Weizenbrot wird meist mit Hefe gelockert, es kann auch mit Sauerteig hergestellt werden, wobei Weizensauerteige hierzulande keine lange Tradition haben. Aktuell werden Weizensauerteigbrote jedoch von vielen Handwerksbäckern hergestellt.

Beim **Roggenbrot** muss der Teig gesäuert werden. Bei der traditionellen Herstellung erfolgt das durch eine Sauerteigführung. Dabei wird über mehrere Stufen ein Vorteig angesetzt, wobei der Teig zugleich lockert, säuert und Aroma bildet, das je nach Sauerteig ganz unterschiedlich ausfallen kann. Beim Natursauerteig wird reifer Sauerteig zum Brotteig zugefügt, beim Reinzuchtsauerteig hingegen werden gezüchtete Sauerteighefen und Säurebildner eingesetzt. Danach wird der Teig geknetet, dann folgt die Teigruhe und schließlich wird das Brot oder Gebäck geformt, bevor es nochmals ruhen kann. Dann wird es gebacken.

Welche wichtigen Brotsorten gibt es?

Weizenbrot: Zu den Weizenbroten zählen Weißbrot, Ciabatta, Sauerteigbaguette, Toastbrot, Grahambrot, Tramezzinibrot und süßer Brioche. Die meisten Weizenbrote haben einen süßlich-mehligen Geruch, schmecken im Vergleich zu Roggenbroten leicht süß, malzig-karamellig, nach Getreide und weisen je nach Backintensität eine mehr oder weniger ausgeprägte Röstnote auf. Sie können saftig, luftig oder wattig-trocken sein, oft sind sie knusprig.

Weizengebäck umfasst verschiedene Semmeln/Brötchen, Stangerl, Kipferl, regionaltypische Gebäckspezialitäten oder Laugengebäck. Bei Letzterem wird die Oberfläche des Gebäcks vor dem Backen mit einer schwachen (2 - 6%igen) Natronlauge behandelt.

Weißbrote sind Brote, die ausschließlich oder größtenteils aus Weizen gebacken werden, Zusatz von Roggenmehl ist bis zu 10% möglich. Der Teig ist ein Hefeteig. Im Gegensatz dazu enthält Baguette kein Roggenmehl. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Baguette zu backen – mit Hefe ebenso wie mit Sauerteig.

Mischbrot: Mischbrote haben einen Weizen- bzw. Roggenanteil zwischen mindestens 50 und maximal 90%. Sie werden je nach Menge des Roggenmehls mit Sauerteig oder einer Mischung aus Sauerteig und Hefe zur Lockerung gebracht. Enthält es mehr als 50% und weniger als 90% Roggenmehl, darf es als Roggenmischbrot gekennzeichnet werden. Weizenmischbrot enthält analog mehr als 50% und weniger als 90% Weizenmehl.

Als **Schwarzbrot** oder **Hausbrot** gekennzeichnete Brote sind Mischbrote aus beiden Getreiden. Mischbrote riechen oft frisch-grün-erdig und schmecken auch frisch-grün-herb und nach Milchsäure. Sie sind meistens saftig, elastisch und haben einen gewissen Kauwiderstand.

Auch **Kleingebäck** wie Kornspitz werden aus einer Weizen- und Roggenmehlmischung hergestellt und zählen somit zu den Mischbroten.

Roggenbrot: Roggenbrot braucht bei seinem Anteil von mindestens 90% Roggen unbedingt Sauerteig zur Herstellung, weil es sonst nicht backfähig ist. Der Anteil an Weizenmehl darf maximal 10% betragen. Es schmeckt kräftig und säuerlich, ist kompakter in der Konsistenz und hält sehr lange frisch.

Roggengebäck: sind das Vintschgerl, ein Gebäck, das traditionellerweise mit Schabzigerklee gewürzt wird, sowie Bosniaken oder Wachauer. Roggengebäckstücke riechen frisch-grün-erdig und schmecken frisch-grün-herb. Sie sind meistens saftig und kompakt.

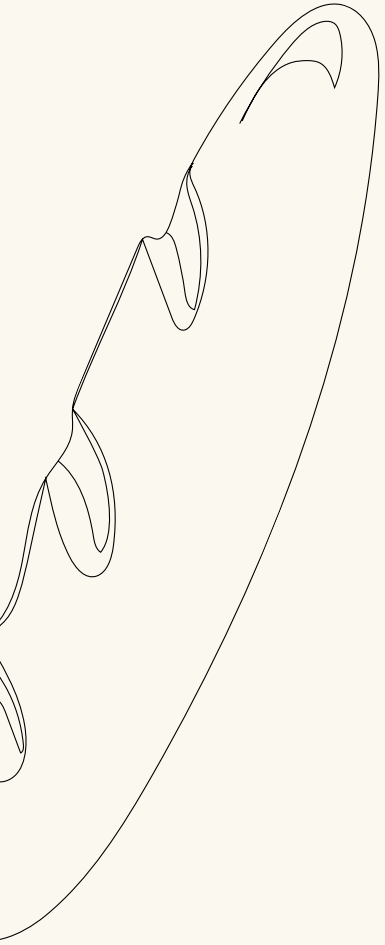
Zu den Roggenbroten zählt auch **Pumpernickel.** Dieser wird aus grobem Roggenschrot und Sauerteig erzeugt, er bäckt viele Stunden bei niedrigen Temperaturen in einem geschlossenen Gefäß. Daher bildet er keine Kruste aus und schmeckt süßlich-malzig.

Vollkornbrot: Vollkornbrot enthält mindestens 90% Weizen- oder Roggenvollkorn oder eine Kombination beider Getreidesorten. Die Farbpalette bei Vollkornbrot reicht von hellem Goldbraun bis Dunkelbraun. Das hängt davon ab, ob das Korn fein vermahlen, als grober Schrot oder mit einem Teil ganzer Körner verarbeitet wird. Wichtig ist, dass Vollkornbrot alle Bestandteile des Korns enthält und deshalb reichlich wertvolle Inhaltsstoffe besitzt.

Brot mit Nüssen/Ölsaaten: Enthalten häufig Walnüsse, Kürbiskerne, Mohn, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne oder Hanfsamen.

Dauerbrot: Dazu zählen Knäckebrot, Schüttelbrot, Grissini und Pane Guttiau, die allesamt trockene Flachbrote sind. Knäckebrot kann aus Roggen, Weizen oder anderen Getreiden bestehen. Südtiroler Schüttelbrot wird aus Roggenmehl, Hefe, Salz, Wasser und Brotgewürzen hergestellt. Pane Guttiau ist ein hauchdünnes italienisches Gebäck mit Olivenöl und gilt eher als Salzgebäck. Es wird, ebenso wie Schüttelbrot, traditionell zu Käse gereicht.

Früchte-/Kletzenbrot: Zeichnen sich durch ihren hohen Gehalt an Dörrobst (Feigen, Pflaumen, Rosinen, Nüsse) aus. Manche Früchtebrote bestehen aus einer Teighülle und einer Fruchtfülle, bei anderen sind die Trockenfrüchte in den Brotteig eingearbeitet. Kletzenbrot enthält Dörrbirnen (Kletzen).



Frischkäse

mild & cremig

Leicht, luftig oder unkompliziert wie der Käse, darf auch der Brot-Freund zu dieser Gruppe anmuten.

Baguette
Das süßliche Aroma des Baguettes harmoniert vor allem mit der milchigen Note von Naturfrischkäse. Die Röstaromen der Brotkruste gehen besonders mit Vertretern von Kräuterfrischkäse eine perfekte Harmonie ein. Die mitunter intensive Kräuterwürze wird durch die flauschige Textur der Baguettekrume abgefedert und die vorhandene Milchsäure gut eingebunden.

Laugengebäck
Das Laugengebäck bringt einerseits einen sortentypischen Charakter durch die Behandlung der Oberfläche mit Natronlauge und andererseits eine angenehme Süße in der Krume. Diese Eigenschaften verbinden sich auszeichnet mit der cremig-säuerlichen Textur des Frischkäses und sorgen für ein ausgewogenes Gaumengefühl.

Spezialbrot/Grissini
Gerade intensivere Frischkäse – zum Beispiel aus Ziegenmilch – benötigen einen ebenbürtigen Partner. Knusprige Spezialbrote wie Grissini passen daher wunderbar zu diesem Käsestil und forcieren eine spannende Annäherung der Texturen.

Schnittkäse

klassisch & milchig

Spezialbrote mit eigenständigem und dabei ausgewogenem Charakter lassen die Vorzüge dieser Käsegruppe schön hervortreten.

Buchweizenbrot
Das stark an den Duft von Gräsern und Heu erinnernde Brot harmoniert sehr gut mit rahmigen Vertretern dieses Käsestils. Die Süße des Brotes und des Käses ergänzen sich perfekt, die Milchsäure wird gut eingebunden.

Korngebäck
Gerade für rahmige Vertreter dieses Käsestils ist der süßlich-malzige Geschmack des Brotes ein hervorragender Begleiter und integriert die leicht vorhandenen Säurenoten sehr schön.

Mischbrot
Der Allrounder unter den Brotstilen bindet mit seiner saftigen Textur den geschmeidigen Käseteig sehr gut ein, dezente Säurenoten im Brotteig umspielen die milchig-rahmigen Aromen des Käses und sorgen somit für ein geschmackliches Vergnügen.

Nussbrot
Empfehlenswert ist besonders Emmentaler. In dieser Kombination entfaltet sich die Gemeinsamkeit der nussigen Note von Brot und Käse in einem kulinarischen Highlight.

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Zu diesem Käsetyp empfehlen sich tendenziell Brote mit malzig-milder Aromatik oder mit dezenten Röstnoten, welche auch die Bitternoten der Rinde aus Weißschimmel gut auffangen.

Baguette
Die ausgewogenen Röstaromen finden in den sortentypischen Pilznoten dieses Käsestils einen perfekten Partner. Auch Ziegencamembert schmeichelt diesem milden Brot und kann so sein Spektrum an Geschmacksaromen entfalten.

Korngebäck
Der malzige Charakter dieses Gebäcks harmoniert besonders gut zu Weißschimmelkäse und umspielt mit seiner Süße elegant dessen feine Bitternoten.

Spezialbrot/Grissini bzw. Pane Guttiau
Spannend ist die Kombination von knusprigem Spezialbrot auf Olivenölbasis wie Pane Guttiau oder Grissini mit geschmeidig-cremigem Käseteig. Das Röstaroma unterstreicht die rahmige Note, dabei sollte jungem, milchigem Camembert der Vorzug gegeben werden.

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Aufgrund seines intensiven Aromas und der oftmals salzigen Noten wählt man zu diesem Käsetyp kräftige Brotsorten mit ausgeprägter Charakteristik.

Dinkelvollkornbrot
Kräftig-malzige Brotaromen und die salzige Note dieses Käsestils gehen eine harmonische Verbindung ein und unterstützen sich gegenseitig, um die jeweiligen Geschmacksvorzüge in den Vordergrund zu bringen.

Nussbrot
Diese hervorragende Kombination hebt das ausgeprägte Aromabild des Käses und ein süßliches Geschmackserlebnis entfaltet sich am Gaumen.

Spezialbrot/Schüttelbrot
Hier gilt das Sprichwort „Gegensätze ziehen sich an". Die knusprige-knackige Textur des Brotes und der geschmeidig-schmelzende Käseteig ergänzen sich bestens. Die Brotgewürze bringen beim Käse malzig-karamellige Noten hervor.

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Käse diesen Typs verfügt über eine ausgeprägte Würze, sein brotiges Pendant darf daher ebenfalls charakterstark sein.

Vollkornbrot
Im saftigen Brot- bzw. Käseteig findet sich hier die Gemeinsamkeit, welche ein angenehmes, langanhaltendes Mundgefühl bietet. Die röstigen Aromen der Kruste schmeicheln der malzigen Note dieses Käsestils und bringen vor allem Ziegenschnittkäse sehr angenehm in den Vordergrund.

Mischbrot
Fein-säuerliche Schnittkäse wie Mondseer binden sich ausgezeichnet in die milde Säure des Brotteiges ein und sorgen für genussvolle Frische am Gaumen.

Dinkelvollkornbrot
Gereifte Schnittkäse aus Schafmilch lassen mit dieser Brotsorte eine ausgeprägte Karamellnote in den Vordergrund treten. Auch länger gereifte Schnittkäse mit intensiverer Rotkultur eignen sich hier.

Buchweizenbrot
Schnittkäse mit Kräutern oder Blüten affiniert finden in dieser Brotsorte einen eleganten Begleiter, der für angenehme Süße am Gaumen sorgt. Aber auch Vertreter mit einem erhöhten Rahmanteil harmonieren.

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Der Brot-Freund zu dieser Käsegruppe darf sehr wohl prägnant im Ausdruck sein, sollte dabei aber das moderat ausgeprägte Aroma des Teigs nicht übertönen.

Laugengebäck
Als Alternative zu dunkleren Brotsorten bietet sich Laugengebäck im Besonderen für junge Bergkäse an. Dessen karamellige Note verbindet sich mit der Süße der Brotkrume zu einem stimmigen Ganzen.

Vollkornbrot
Kernige Brotsorten unterstützen auf harmonische Weise die Süße dieser Käsevertreter. Der saftige Brotteig bindet den geschmeidigen Käseteig angenehm ein und Vollmundigkeit haftet lange am Gaumen.

Roggenbrot
Ein hoher Rahmanteil im Käse schmeichelt der Säure des Brotes besonders. So entsteht eine süßlich anmutende Geschmackskombination, die auch dezent an Erdnuss erinnert.

Spezialbrot/Schüttelbrot
Die Gewürzvielfalt des Schüttelbrotes bringt sich hervorragend in den Käse ein. Junge Bergkäse sind dafür besonders gute Partner.

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Vortreffliche Freunde sind hierzu Spezialbrote mit weicher Krume aber auch Knuspriges kann in neue spannende Geschmackswelten entführen.

Nussbrot
Dunkles kräftiges Nussbrot punktet mit feiner Süße, welche den typischen Karamellcharakter von langgereiften Käsesorten besonders schön hervorstreicht.

Pumpernickel
Eine exzellente Kombination, die Säure des Brotes wird durch die süß-salzige Käsenote ausgeglichen und ein malziges Aroma tritt in den Vordergrund.

Brioche
Süße trifft Süße – diese Gemeinsamkeit sorgt für Harmonie und der schmelzende Käseteig mit seinen kristallinen Einschlüssen wird am Gaumen von weichen Brioche angenehm getragen.

Spezialbrot/Pane Guttiau bzw. Grissini
Für ein leichteres Pairing bieten sich Pane Guttiau und Grissini hervorragend an. Der Käse bleibt im Vordergrund und die unterschiedlichen Texturen sorgen für eine spannendes Geschmackerlebnis.

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Dieser Käsetyp sucht in seinem kulinarischen Freund vorzugsweise Süße. Diese findet er etwa in Brot mit malzigen Aromen sowie weicher Krume.

Baguette
Die hellen Röstnoten begleiten hier milde Blauschimmelkäse auf angenehme Weise. Das Brot lässt dem Käse geschmacklich den Vortritt: Bitter- und Salznote treten angenehm in den Vordergrund.

Mischbrot
Dieser Allrounder eignet sich auch für Blauschimmelkäse, bleibt aber dezent im Hintergrund und der Käse gibt kraftvoll den Ton an.

Brioche/Früchtebrot
Die Süße des Brotes nimmt die Schärfe und die Bitternoten des Käses gut auf und bindet sie zu einem vollmundigen Geschmackserlebnis.

Sauermilchkäse

kernig & rustikal

Klassiker wie Vollkornbrot oder Mischbrot erweisen sich als besonders gute Freunde zu dieser Käsegruppe. Doch so speziell wie der Käsecharakter ist, so überraschend gut können auch kreative Kombinationen gelingen.

Vollkornbrot
Die animalische Käsenote braucht ein kräftiges Brot, damit die Balance am Gaumen aufrecht bleibt und die harmonischen Aromen in den Vordergrund treten können.

Mischbrot
Die Säure des Käses wird ein wenig abgeflacht, was dieses Brot zu einem ausgewogenen Freund macht, der in den Hefe- und Honigaromen des Sauermilchkäses eine angenehme Verbindung findet.

Brioche/Früchtebrot
Eine spannende Kombination für fortgeschrittene Käseliebhaber. Die Süße der Früchte ist eine raffinierte Ergänzung für diesen intensiven Käsestil. Noch junge Käse können auch gut mit Brioche kombiniert werden.

Honig
Ein komplexer Süßegenuss

Die Geschichte des Honigs reicht bis in die Jungsteinzeit zurück. Schon damals sammelten Menschen wilden Honig, war er doch das einzig verfügbare Süßungsmittel. Vor 7.000 Jahren begannen Menschen in Zentralanatolien damit, Bienen zu halten, und die alten Ägypter verfügten bereits über ein sehr entwickeltes Imkerwesen. Bei den Griechen wurde Honig als kostbares Küchengewürz betrachtet, und die wohlhabenden Römer liebten süß-säuerliche Geschmackskombinationen und verwendeten Honig ebenfalls als Küchenzutat. Auch im Mittelalter war er verbreitet und beliebt. Ende des 16. Jahrhunderts ersetzte Zucker in der Oberschicht den Honig, die ärmere Bevölkerung süßte weiterhin mit Honig. Heute hat Honig als Süßungsmittel einen anderen Stellenwert: Es geht um den komplexen Süßegenuss, nicht nur um banale Süße.

Wie entstehen Blüten- und Waldhonig?

Honig ist das älteste verarbeitete und haltbar gemachte Lebensmittel. Die Verarbeitung erfolgt jedoch nicht durch den Menschen, sondern durch das Bienenvolk. Honigbienen sind aber nicht nur für die Honigproduktion wichtig: Weltweit werden etwa 80 % aller Blüten von Insekten bestäubt, den Großteil übernimmt die Honigbiene.

Strenggenommen beginnt die Honigentstehung bereits mit der Photosynthese der Pflanzen, bei der mit Hilfe von Chlorophyll und Sonnenlicht aus Wasser und Kohlendioxid Zucker umgewandelt wird. Blütenpflanzen scheiden den daraus resultierenden Nektar aus Saftdrüsen aus, um Tiere – wie die Honigbienen – anzulocken.

Je nachdem, ob der Nektar vorwiegend von einer Pflanzenart stammt oder eine Mischung darstellt, ist er als Sortenhonig (z.B. Edelkastanienhonig, Lindenblütenhonig, Alpenrosenhonig etc.) oder als Mischblütenhonig deklariert. Auch nach dem Erntezeitpunkt werden Honigarten unterschieden (Frühlingsblütenhonig, Sommerblütenhonig). Im Frühling sammeln die Bienen Raps- oder Löwenzahn-

nektar, im Frühsommer blühen dann Robinien oder Himbeeren, im Sommer Linde und Edelkastanie, und verhältnismäßig spät der Buchweizen.

Anders ist das im Wald. Hier saugen Blatt-, Schild-, Rindenläuse oder Zikaden den Saft der Pflanzen und scheiden überschüssiges Zuckerwasser aus. Honigbienen sammeln diesen sogenannten Honigtau ein.

Pflanzennektar bzw. Honigtau werden von der Biene in der Honigblase in den Stock transportiert und dort von Biene zu Biene weitergereicht. Der Nektar oder Honigtau wird dabei mit dem Speichel der Bienen – und somit auch Enzymen – vermischt. Dem Honig wird Wasser entzogen und er wird in Waben eingelagert. Bei einem Wassergehalt von unter 20 % verschließen die Bienen die vollen Waben mit einer Wachsschicht. Nun kann der Honig vom Imker geerntet werden.

Honige gibt es in flüssiger, kristallisierter und cremiger Form, je nachdem, wie hoch der Anteil unterschiedlicher Zucker darin ist. Vorwiegend enthält Honig Trauben- und Fruchtzucker, dazu kommen in geringerem Ausmaß noch andere Zuckerarten. Traubenzucker kristallisiert relativ rasch, deshalb werden glukosereiche Honigsorten wie Raps- oder Löwenzahnhonig nach kurzer Zeit fest. Um dem vorzubeugen, rührt man solche Sorten meist zu Cremehonig. Honigsorten mit hohem Fruchtzuckergehalt wie der Akazienhonig bleiben hingegen jahrelang flüssig. Kristallisation ist kein schlechtes Zeichen, es ist sogar ein Beleg dafür, dass der Honig nicht über 40°C erhitzt wurde. Kristallisiert ein Honig, wird er bei vorsichtigem Erwärmen auf etwa 35°C wieder flüssig.

Die wichtigsten Honigsorten

Akazienhonig (Robinie): Transparent, champagnerfarben. Bleibt lange flüssig. Betört mit mildem, blumigem Aroma und ausgeprägter Süße.

Alpenrosenhonig: Hellfarben bis milchig-weiß. Betont blumig, Aromen von Rosen und Bienenwachs. Neigt zur raschen Kristallisation und wird daher meist cremig gerührt.

Edelkastanienhonig: Glänzendes Rumbraun. Bleibt lange flüssig. Duftet nach Harz, Malz und Karamell. Das schöne Spiel aus süß-säuerlichen Nuancen wird von herb-bitteren Noten changiert.

Heidehonig: Süß, säuerlich und leicht bitter. Wirkt am Gaumen zusammenziehend, teilweise ist die Konsistenz gel-artig. Zeigt sich würzig, fruchtig, harzig, malzig; erinnert an Tamarinde, Röstaromen und Karamell.

Lavendelhonig: Besonders helle, beinahe milchige Farbe. Deutliches Lavendelaroma, blumig, fruchtig, frisch. Die Süße erfährt durch den leicht säuerlichen Touch einen reizvollen Kontrast.

Lindenblütenhonig: Leuchtende Farbe. Aromen von Zitrusnoten, Lindenblüten und Menthol. Süß-herb, durchaus kräftig.

Mischblütenhonig: Nach dem Motto „was der Biene gefällt“ vereint dieser Honig Pflanzenblüten unterschiedlichster Art und wartet mit breitem Aromenspektrum auf.

Rapshonig: Heller Frühlingsblütenhonig, meistens cremig gerührt. Primär blumig-pflanzliche Aromen, erinnert auch an Traubenzucker. Dazu fruchtige und vegetabile Nuancen, die durchaus in eine kohlartige Richtung gehen können. Im Nachgeschmack öffnen sich bei manchen Vertretern Noten von Johannisbeeren.

Rosmarinhonig: Pflanzlich-fruchtig, blumig, ein Strauß Kräuter. Erinnert an Zitrusfrüchte und Nuancen von Menthol sowie Karamell.

Thymianhonig: Duftet nach frischen Kräutern, vorwiegend nach Thymian. Dezent harzige Anklänge, ebenso Zitrusfrüchte und Dörrobst. Spannender Kontrast aus Süße und einer attraktiven Säurepräsenz.

Waldblütenhonig: Weist je nach Zusammensetzung Aromen aus Waldhonig und unterschiedlichen Blüten auf.

Waldhonig: Rötlich-brauner bis schwarz-grüner Honig. Je nach Waldart zeigt er sich kräftig und sein breites Aromaspektrum reicht von malzig, würzig, harzig bis balsamisch und ist oft auch fruchtig mit Noten von Waldhimbeere, geprägt von süßlich karamelliger Charakteristik.

Was passt zu Honig?

Frischkäse

mild & cremig

Idealerweise kombiniert man eher kräftige Frischkäsesorten mit Honig, vorzugsweise aus Schaf- und Ziegenmilch. Nur wenn sie ausreichend Substanz haben, sind sie in dieser Partnerschaft eigenständig wahrnehmbar.

Akazienhonig
Mild-süßlich im Geschmack ist Akazienhonig der begleitende Allrounder zu allen Frischkäsesorten. Vor allem bei vollmundigen Vertretern aus Schaf- und Ziegenmilch schmeichelt die Honigsüße deren salziger Note und auch die Texturen beider Produkte sind sich ebenbürtig.

Rapsblütenhonig
Die cremige Stilistik dieser Honigsorte wird von der feinen Säure des Käses aufgefrischt. Dazu bildet die florale und mitunter auch herbe Note des Honigs mit dem Käse ein erfreulich ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Schnittkäse

klassisch & milchig

Das tendenziell zarte Aroma dieser Käse und der meist geschmeidig-mürbe Teig verlangen nach einem Honig-Freund mit unkompliziertem Charakter.

Rapsblütenhonig
Milde Schnittkäsesorten wie Gouda finden im Rapsblütenhonig einen harmonischen Begleiter. Besonders erquickend ist das Zusammenspiel mit Rotkultur-Vertretern dieses Käsestils. Dessen malzige Aromen zaubern mit den blumig-pflanzlichen Noten des Honigs neue geschmackliche Facetten auf den Gaumen.

Blütenhonig cremig gerührt
Ausgestattet mit einem Hauch von Vanille bringt dieser milchige Honig besonders die Vorzüge von rahmigen Schnittkäsesorten zutage. Eine Kombination, die dezent im Ausdruck und zugleich finessenreich ist.

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Mit seiner Süße und Cremigkeit erweist sich Honig als vorzüglicher Freund für diese Käsegruppe und versteht auch etwaige Bitternoten der Käserinde bestens zu umschmeicheln.

Blütenhonig cremig gerührt
Die feine Süße des Blütenhonigs fügt sich wunderbar an die Textur und das sortentypische Pilzaroma dieses Käsestils. Eine verführerische Cremigkeit entsteht. Auch kräftigere Varianten finden in Blütenhonig einen harmoniebringenden Partner.

Lavendelhonig cremig
Würzig-blumig im Geschmack und mit cremiger Textur lässt sich der Lavendelhonig hervorragend mit vollmundigen Weichkäsesorten kombinieren. Die Süße des Honigs bindet die feinen Bitternoten der Käserinde angenehm ein, sein Lavendelaroma fügt zusätzlich spannende Akzente hinzu.

Wald- und Wiesenhonig
Ein Honig mit kräftigem Ausdruck, der gerne einen ebensolchen Käse als kulinarischen Freund hat. Die Würze beider Produkte ergänzt sich formidabel, während ihre Texturen mit Cremigkeit beziehungsweise Süße eine verführerische Opulenz entwickeln.

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Mit ausgeprägtem Aroma und tendenziell salzigen Noten nimmt dieser Käsetyp eine Sonderstellung ein. Sein unangepasstes Wesen findet in Honig dank dessen Süße und Nuancenreichtum einen Freund auf Augenhöhe.

Blütenhonig cremig gerührt
Während der Honig mit Süße, Cremigkeit und floralen Aromen punktet, fügt der Käse mit intensivem Aroma und salziger Note die stimmige Prise Extravaganz hinzu. Jüngerem Käse ist hier der Vorzug zu geben.

Rosmarinhonig cremig
Ein hervorragender Allrounder zu geschmeidigem Weichkäse mit Rotkultur. Leicht und dennoch würzig-rauchig im Geschmack stellt der Honig die malzig-röstigen Aromen des Käses schön ins Rampenlicht, dazu verbindet sich der sämige Honig ganz wunderbar mit dem schmelzigen Käseteig.

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Diese charakterstarke und prägnante Käsegruppe sucht im Honig einen Freund, der ihre spezifische Würze zurückhaltend begleitet oder gänzlich neue Aspekte mit einbringt.

Rapsblütenhonig
Gut gereifter Schnittkäse findet im Rapsblütenhonig einen stimmigen Begleiter, welcher seiner Rotkultur ebenbürtig ist. Ein intensives Geschmackserlebnis, das erfreulich lange nachklingt. Besonders Vertretern aus Ziegenmilch versteht der Rapsblütenhonig zu schmeicheln.

Thymianhonig
Der intensive Geschmack von Thymianhonig unterstützt die kräftigeren Protagonisten dieses Käsestils. Die ausgeprägte Rotkultur wird durch das leicht harzig-süße Honigaroma angenehm gebändigt und die Texturen beider Produkte ergeben ein ausgewogenes Gaumengefühl.

Kastanienhonig
Die herb-bitteren Aromastoffe des Kastanienhonigs lassen sich besonders gerne von Käsefreunden mit malziger Süße umgarnen. Intensivere Käsevarianten – vorzugsweise aus Schaf- und Ziegenmilch – sind daher ideale Partner.

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Während bei dieser Käsegruppe der Teig oftmals moderat im Aroma ist, erweist sich die Rinde zuweilen als sehr intensiv. Honig mit ausgeprägtem Charakter kann hier besonders punkten.

Rosmarinhonig cremig
Dieser Honig ist für länger gereifte Schnitt- und Hartkäse ein zuverlässiger Begleiter. Kräutrig bis zart mentholig im Geschmack empfiehlt er sich vor allem zu cremig-geschmeidigen Vertretern dieses Käsestils.

Lindenblütenhonig
Das leicht zitrusartige Aroma der Lindenblüte geht mit den kräftigeren malzig-süßen Käsesorten eine vortreffliche Liaison ein. Die beiden Produkte treiben einander regelrecht in die Höhe. Länger gereifte Käse sind besonders zu empfehlen.

Waldhonig
Ein geradezu perfekter Begleiter für diesen Käsestil. Der Käse bringt malzige Aromen und geschmeidigen Süßeschmelze mit, der Honig fügt sich mit sämiger Textur und karamelligen Noten bestens ein.

Kastanienhonig
Die von malzig-röstigen Noten durchdrungene Süße des Käses kommt den zart bitteren Noten des Kastanienhonigs sehr entgegen.

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Kraft und Charakter sind Eigenschaften, welche sich hier im Idealfall ebenbürtig begegnen. So darf der Honig-Freund zu dieser Käsegruppe durchaus mit Opulenz aufwarten.

Lindenblütenhonig
Der süß-herbe Lindenblütenhonig offeriert auch Minzaromen und bezaubert als Käse-Freund mit Frische und süßem Charme. Alm- und Alpkäse empfiehlt sich zu diesem Honig ganz besonders.

Waldhonig
Zu lange gereiften Hartkäsesorten ist Waldhonig ein vortrefflicher Begleiter. Die malzig-süße Note des Honigs schmeichelt der ausgeprägten Würze des Käses – ein harmonisches Pairing ist hier gewiss.

Kastanienhonig
Das Aroma des Kastanienhonigs nach Harz und Karamell fügt sich charmant zu den Röstaromen des Käses. Zugleich treten die Bitterstoffe des Honigs in den Hintergrund und ein ausgewogenes Geschmacksbild entsteht.

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Da diese Käsegruppe grundsätzlich Süße an ihrem kulinarischen Partner liebt, bietet Honig mit seiner großen Vielfalt ein spannendes Feld für harmonische Kombinationen. Kräftige, salzige Blauschimmelkäse sind mit Honig jedoch schwieriger zu kombinieren.

Blütenhonig cremig gerührt
Die feine Süße des Blütenhonigs bindet die noblen Bitternoten des Blauschimmelkäses gut ein. Für dieses Pairing eignen sich besonders jüngere Käsevertreter mit noch ausgewogenem Aroma. Eine weitere Möglichkeit sind buttrig-malzige, lang gereifte Sorten zu cremig-gerührtem Blütenhonig.

Lavendelhonig
Gerade für mildere Käsevertreter ist der Lavendelhonig ein perfekter Begleiter. Seine blumigen Aromen besänftigen die intensive Käsenote gekonnt und die leicht flüssige Honigtextur sorgt mit dem schmelzenden Teig für ein angenehmes Mundgefühl.

Sauermilchkäse

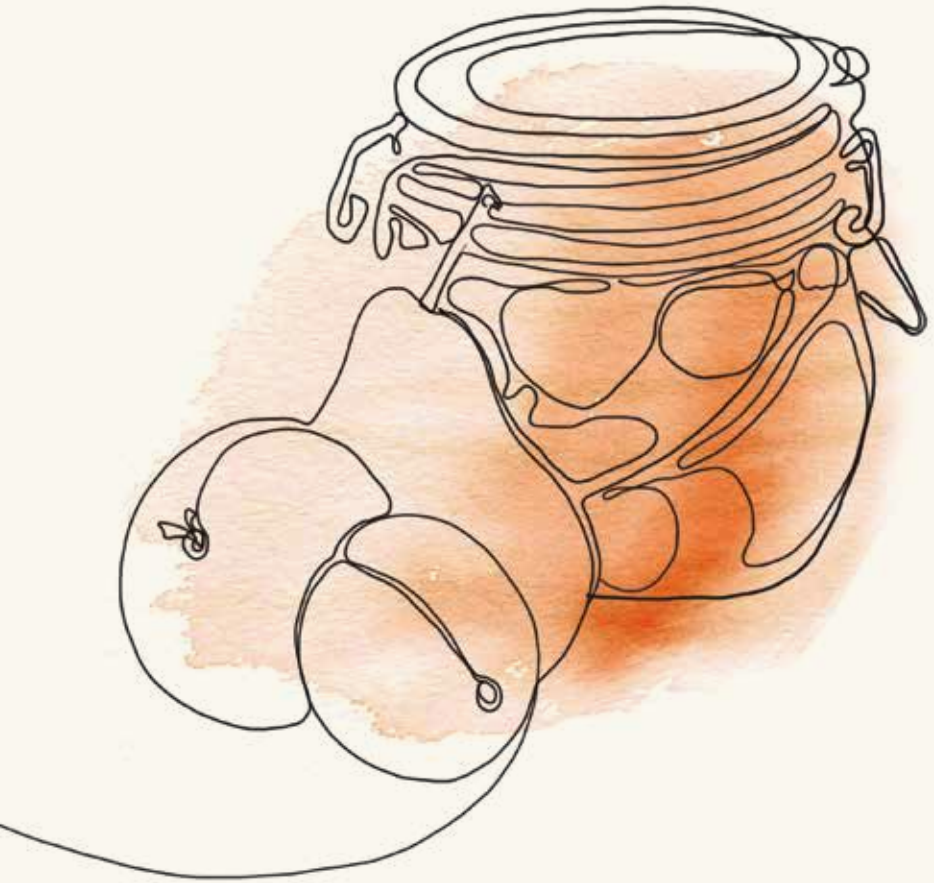
kernig & rustikal

So inhomogen sich dieser Käse mit seiner Kombination aus bröseliger und geleeartiger Struktur erweist, so empfänglich ist er für Honigsorten unterschiedlichen Charakters.

Rosmarinhonig cremig
Die animalischen Aromen des Sauermilchkäses finden in einem kräftigen Honig einen Freund auf Augenhöhe. Speziell für lange gereiften Surakäse und Sauermilchkäse mit Blauschimmel erweist sich Rosmarinhonig als perfekter Begleiter.

Wald- und Wiesenhonig
Sauermilchkäse bringt oftmals auch Honigaromen mit, die mit dem Wald- und Wiesenhonig eine sehr harmonische Verbindung eingehen. Die Süße des Honigs mildert indessen eine etwaige Säure des Käses ab.

Waldhonig
Ein treffsicher einsetzbarer Honig zu diesem Käsestil. Die intensive Süße des Honigs bändigt die kräftige Säure und lässt ein wunderbar ausgewogenes Aromaerlebnis entstehen.



Beigaben
Unterstützer des Geschmackes

Käse kann mit unterschiedlichsten Beigaben geschmacklich begleitet werden. Sei es mit klassischem Obst, raffinierten Gelees, ausgefallenen Fruchtaufstrichen oder knackigen Nüssen und Kernen. Diese Beigaben können geschmackliche Komponenten wie z. B. Milchnoten hervorheben, eine mögliche Intensität des Käses abschwächen oder als Garnierung eines Käsetellers dienlich sein. Wichtig dabei ist, dass die Beigaben als Unterstützer betrachtet werden und den Käsegeschmack nicht übertönen. Daher ist die Menge der Beigabe eher klein zu halten – ganz nach dem Motto: Weniger ist mehr!

Harmonisch kombinieren

Um die perfekte Harmonie zwischen dem Käse und der Beigabe zu erreichen, sollte Folgendes in der Kombination beachtet werden: Im Käse sind – abhängig vom Käsestil und seinem jeweiligen Reifestadium – eine oder mehrere der fünf Grundgeschmacksarten süß, salzig, sauer, bitter und umami enthalten. Beim sogenannten Food Pairing werden Aromen zusammengeführt, die ein neues Geschmackserlebnis hervorbringen sollen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die Beigaben nicht zu scharf, zu säuerlich oder zu bitter sind. Süße Beigaben runden häufig besonders kräftig-würzige Käse geschmacklich ab. Generell gilt aber die Devise: Geschmack ist individuell – erlaubt ist das, was gefällt!

HINWEIS: Die aktuelle Saison in Betracht ziehen und idealerweise Produkte der Region kombinieren!

Welche Beigaben eignen sich besonders gut?

Kernobst: **Rote Apfel-** und **gelbe Birnensorten** haben meist einen höheren Zuckergehalt und eine geringere Säure. Ideal sind Sorten wie Gala, Pink Lady, Fuji oder traditionelle Sorten wie Berner Rosen oder Gravensteiner. Bei den Birnen empfehlen sich Williams-Birne, Späte Gute Luise oder Kaiser Alexander. Vorsicht gilt bei grünen Apfel- und Birnensorten, denn sie verfügen meist über einen hohen Säuregehalt und können die Milchsäure im Käse geschmacklich erhöhen oder Bitternoten verstärken.

Steinobst: Marillen/Aprikosen, Pfirsiche und **Zwetschken/Pflaumen** besitzen ein saftiges Fruchtfleisch und sind süß im Geschmack. Reifes Obst ist vorzuziehen, da ansonsten die Säure sehr prominent ist.

Beerenobst: Süße und gut gereifte **Weintrauben** zählen zu den Allroundern und können mit verschiedenen Käsestilen kombiniert werden. Kernlose Sorten sind ideal, da die Kerne Bitterstoffe mitbringen. Ob blaue oder grüne Weintrauben gewählt werden, ist Geschmackssache. Bei Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren ist auf die Süße zu achten, nur reifes Beerenaroma unterstützt den Käse. Daher ist besonders bei Brombeeren und Himbeeren Vorsicht geboten – sie sind häufig sehr säurereich, eignen sich aber hervorragend zur Herstellung von passenden Gelees.

Südfrüchte: Frische Feigen sind besonders gute Käsebegleiter. Vorsicht gilt bei **Ananas**, da sie häufig sehr säurereich ist.

Trockenfrüchte: Getrocknete Marillen/Aprikosen, Feigen und **Datteln** bringen eine hohe Süße und intensive Fruchtaromatik mit.

Chutneys und Senfsaucen: Handelsübliche Chutneys sind meist sehr würzig und scharf und überdecken den Geschmack des Käses. Dasselbe gilt für Senfsaucen. Werden sie trotzdem als Begleiter gewählt, sollte darauf geachtet werden, dass sie eine milde, fruchtige Note haben. Bekannte Varianten sind **Marillen-, Kürbis-** und **Birnenchutney** bzw. **Marillen-, Feigen-** und **Mangosenfsaucen.**

Nüsse und Kerne: Walnüsse sind die klassischen Beigaben zu Käse und können einen Käseteller auch dekorativ unterstützen. Diese sollten aber nicht zu bitter sein. Alternative Begleiter sind geröstete **Cashew-Kerne,** geröstete **Kürbiskerne** und geröstete **Haselnüsse.** Die Verwendung von ungesalzenen Nüssen und Kernen wird empfohlen.

Gelees und Marmeladen: Süße Gelees und Marmeladen finden großen Anklang in der Käsebegleitung. Unterschiedlichste Zutaten wie Früchte, Kräuter oder Blüten können verarbeitet werden und stellen daher eine große Bandbreite an unterschiedlichen Geschmacksrichtungen dar. Wir empfehlen folgende Käsebegleiter, die Rezepte sind weiter hinten angeführt:

Sektgelee: Leicht in der Textur und frisch im Geschmack.

Lavendelblütengelee: Blumige Note des Lavendels offeriert eine spannende Nuance.

Gänseblümchengelee: Fein-aromatisch und leicht am Gaumen.

Brombeergelee mit Portwein und Rosmarin: Intensive Beerenfrucht gepaart mit der kräftigen Note des Portweins sowie der leicht harzigen Würze des Rosmarins.

Birnenaufstrich mit Rosmarin und gerösteten Mandelstiften: Süße der Birne verbindet das feine Aroma des wilden Rosmarins und die röstige Note der Mandelstifte.

Tomatenmarmelade: Hergestellt aus einer Sorte mit viel Fruchtfleisch und wenig Kernen und Kräutern nach Belieben.

Zwiebelmarmelade: Klassischerweise aus der Tropea Zwiebel hergestellt, kann aber durch rote und violette Zwiebel ersetzt werden.

Klassisches Süßweingelee: Honigartige Süße und Frucht der Beerenauslese

Rotweingelee: Selbst hergestellt kann dieses Gelee zusätzlich mit kernlosen Trauben verfeinert werden.

Fichtenwipfelhonig: Fein-harziges Aroma der Fichtenwipfel gepaart mit angenehmer Zuckersüße.

Rezepte

Birnengelee mit gerösteten Mandeln und Rosmarin

1 kg Birnen schälen und entkernen. In einem Topf Wasser erhitzen, Saft einer halben Zitrone, 3 EL Zucker und Zimtstange beifügen. Birnen darin weichkochen lassen. Anschließend Birnen pürieren. 100 g Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Birnenmus mit 500 g Gelierzucker (3:1 Verhältnis) aufkochen lassen, 3 Minuten sprudelnd einkochen. 1/2 EL Rosmarin, das Mark einer Vanilleschote und die Mandelstifte dazugeben.

Gelierprobe durchführen, in ausgekochte Gläser füllen und für 2 Minuten Gläser auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen.

Gänseblümchengelee

250 Gänseblümchenblüten waschen, in einen Topf geben, mit 400 ml kochendem Wasser übergießen. Eine halbe Bio-Zitrone in Scheiben schneiden und dazugeben. Das Ganze zugedeckt und „kellerkalt" einen Tag lang ziehen lassen. Abseihen, Blütenmasse gut ausdrücken und Flüssigkeit mit 500 g Sirupzucker verrühren. In einem Topf nun zu Sirup einkochen. Anschließend 400 ml Sirup mit 400 g Gelierzucker (1:1 Verhältnis) ca. 10 Minuten einkochen.

Nach der Gelierprobe in ausgekochte Gläser füllen, gut verschließen und für 10 Minuten die Gläser auf den Kopf stellen. Gut auskühlen lassen.

Lavendelblütengelee

400 g Zucker mit 300 ml Wasser und 3 EL Zitronensaft aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. 10 EL frische Lavendelblüten dazugeben, abkühlen und über Nacht ziehen lassen. Die Zugabe von 1 EL Johannisbeersaft sorgt für eine kräftigere Farbe. 7 Blätter Gelatine kalt einweichen, in etwas heißer Flüssigkeit auflösen und zum Lavendelsud geben. Das flüssige Gelee in ausgekochte Gläser füllen.

HINWEIS: Gelierprobe 1-2 TL Gelee auf eine kalte Untertasse geben. Wenn zähflüssig, kann das Gelee bereits in Gläser abgefüllt werden. Ansonsten noch ein bis zwei Minuten weiter einkochen.

Brombeergelee mit Portwein und Rosmarin

Gläser auskochen, danach mit frischen Rosmarinzweigen füllen (bei einer Glasgröße von 200 ml ist ein Zweig Rosmarin ausreichend). 1,5 kg frische Brombeeren von Stilen säubern, kurz waschen und abtropfen lassen. Brombeeren mit 500 ml Portwein und mit 500 g Gelierzucker (3:1 Verhältnis) in einen großen Topf geben. Gründlich umrühren und zum Kochen bringen. Sobald es anfängt sprudelnd zu kochen, etwa 7 Minuten köcheln lassen.

Gelierprobe durchführen, wenn Flüssigkeit geliert, sofort in Gläser abfüllen, verschließen und für etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Fichtenwipfelhonig

500 g Fichtenwipfel (Blüten der Fichte im Frühling) mit einem Liter Wasser und einer klein geschnittenen Bio-Zitrone 1 Stunde kochen. Über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag den Sud durch ein sauberes Küchentuch seihen. Flüssigkeit mit 1 kg Zucker ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis diese dickflüssig eingekocht ist.

Danach den Fichtenwipfelhonig in ausgekochte Gläser füllen. Nach dem Erkalten wird der „Honig“ dickflüssig.

Tomatenmarmelade

800 g Tomaten und 1 rote Zwiebel in feine Würfel schneiden. Zwiebel in 2 EL Olivenöl anschwitzen und mit 50 g Rohrzucker glacieren. Je einen 1/2 EL Balsamico-Creme und Balsamico-Essig hinzufügen. Tomatenwürfel dazugeben und mit Kräutern (getrockneter Basilikum und getrockneter Oregano nach Geschmack), 2 Zehen Knoblauch (gepresst) und etwas Salz würzen. Tomaten ca. 20 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Danach abkühlen lassen.

Nun 300 g Gelierzucker (3:1 Verhältnis) einrühren und noch einmal aufkochen lassen.

Gelierprobe durchführen und wenn die Marmelade bereits geliert, noch heiß in sterile Gläser füllen, gut verschließen und für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Rote Zwiebelmarmelade

800 g rote Zwiebeln halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. In einem hohen Topf in 2 EL Olivenöl anschwitzen und mit 50 g braunem Zucker karamellisieren. Mit 150 ml Portwein (oder gehaltvollem Rotwein) und ca. 3 EL Balsamico-Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Zwiebelmarmelade zähflüssig wird.

Danach in sterile Gläser heiß abfüllen und für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen. Die Zwiebelmarmelade soll an einem kühlen Platz aufbewahrt werden.

Rotweingelee mit Trauben

750 ml fruchtigen Rotwein mit 1 TL Vanillezucker und 300 g Gelierzucker (3:1 Verhältnis) aufkochen lassen. Sprudelnd 3 Minuten einkochen. 250 g rote Trauben (am besten klein und kernlos) dazugeben. Gelierprobe durchführen. Wenn Gelee zu wenig geliert, etwas Zitronensäure dazugeben. Trauben nicht mitkochen, sonst verlieren sie die Farbe!

Heiß in ausgekochte Gläser füllen, gut verschließen und für 2 Minuten Gläser auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen.

Sektgelee | Süßweingelee

750 ml Sekt oder Spätlese und 300 g Gelierzucker (3:1 Verhältnis) aufkochen lassen, sprudelnd 3 Minuten einkochen. Gelierprobe durchführen. Wenn Gelee zu wenig geliert, etwas Zitronensäure dazugeben.

Heiß in ausgekochte Gläser füllen, gut verschließen und für 2 Minuten Gläser auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen.

Welche Beigaben passen dazu?

Frischkäse

mild & cremig

Diese Käsegruppe verfügt grundsätzlich über eine gewisse Säure. Daher gilt es bei der Kombination mit Beigaben auf deren Reife beziehungsweise balancierte Säure zu achten.

Beerenobst
Süße aromatische Beeren erweisen sich als harmonisches Pendant zur dezenten Säure und dem frischen Charakter dieses Käsestils. Reife Erdbeeren, Himbeeren sowie Heidelbeeren eignen sich besonders gut und erzielen ein angenehmes Süße-Säure-Spiel.

Trockenobst
Intensivere Frischkäsesorten, die aus Ziegenmilch hergestellt werden, sind besonders gut für die Kombination mit getrockneten Datteln. Die Süße der Frucht bindet die feine Säure des Käses gut ein und bietet ein ausgleichendes Geschmackserlebnis. Dazu verstärken reife Himbeeren als Topping die Gaumenfreude.

Gelees
Sektgelee findet aufgrund seiner Leichtigkeit im Naturfrischkäse einen geradezu perfekten Partner. Ergänzt von einem Glas kühlen Sekt wird dieses Food Pairing um eine weitere spannende Komponente reicher.

Tomatenmarmelade
Diese Kombination verleiht intensiveren Frischkäsesorten, welche beispielsweise mit Kräutern verfeinert oder aus Ziegenmilch hergestellt wurden, einen mediterranen Touch.

Schnittkäse

klassisch & milchig

Das tendenziell zarte Aroma dieser Käse und der meist geschmeidig-mürbe Teig verlangen von Partnern ausgewogene Intensität und Süße.

Beerenobst
Für Großlochkäse und milde Schnittkäsesorten wie Gouda empfehlen sich weiße und rote Trauben. Deren Fruchtsüße findet in den rahmig-milchigen Komponenten des Käses einen idealen Freund, auch die Säure wird angenehm eingebunden.

Südfrüchte
Frische Feigen sind vor allem für milde Großlochkäsesorten empfehlenswerte Begleiter. Die balancierte Süße und das cremige Fruchtfleisch bilden eine charmante Ergänzung zum fruchtigen Charakter und der spürbaren Säure des Käses.

Gelees
Hier gibt es eine Vielzahl von Möglichkeiten. Als Beispiel sei Gelee aus Gänseblümchen genannt, das mit seinen floralen Aromen vor allem in Kombination mit der nussigen Note von Emmentaler ein spannendes Geschmackserlebnis verspricht.

Nüsse / Kerne
Milde Cashew-Kerne und milchige Schnittkäsesorten wie Gouda, Butter- oder Rahmkäse sind ebenbürtige Partner und ergeben einen feinen Gesamteindruck. Kräftigere Großlochkäse verlangen nach einer intensiveren Nuss. Empfehlenswert sind dafür Walnüsse und Haselnüsse.

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Aufgrund seiner komplementären Ausstattung mit weich-schmelzigem Teig und tendenziell bitterer Edelschimmelrinde ist dieser Käsetyp besonders empfänglich für die Kombination aus Frische und Fruchtsüße.

Steinobst
Sehr süße Marillen/Aprikosen ergänzen das ausgeprägte Pilzaroma gut gereifter Weichkäse sehr schön und lassen etwaige dominantere Bitternoten oder animalische Anklänge in den Hintergrund treten.

Beerenobst
Milden Sorten schmeicheln beispielsweise reife Erdbeeren. Etwas kräftigere Varianten finden in süßen Trauben einen stimmigen Begleiter. Deren fruchtig-knackige Textur und die Cremigkeit des Käses forcieren ein angenehmes Mundgefühl.

Trockenobst
Getrocknete Marillen/Aprikosen harmonieren aufgrund ihrer cremigen Süße bestens mit dem Teig und der herben Note der Schimmelflora des Käses.

Gelees
Die blumige Note des Lavendelblütengelees ergibt vor allem mit Ziegencamembert eine elegante Geschmackskombination. Ebenso finden mildere Camembertsorten aus Kuhmilch in diesem fein-floralen Gelee einen attraktiven Partner.

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Die intensive und zuweilen markante Aromatik dieses Käsetyps bevorzugt in den Beigaben eine ebenso ausgeprägte Charakteristik.

Kernobst
Süße Birnensorten wie die Williams-Birne ergänzen ausgezeichnet die Röstaromen und umgarnen etwaige aufkommende Ammoniaknoten mit ihrer Süße.

Südfrüchte
Der vollmundige Schmelz und die salzige Note des Käses verlangen nach einer kräftiger Fruchtsüße. Besonders empfehlenswert sind reife Feigen. Sie runden den kräftigen Geschmack des Käses ab und erfreuen den Gaumen mit lange anhaltender Aromatik.

Gelees / Fruchtaufstrich
Das vielfältige Aromabild dieses Käsestils findet im Gänseblümchengelee einen perfekten Partner, der Balance und Harmonie auf den Gaumen bringt. Wunderbar nuanciert rundet das blumige Aroma des Gelees die intensiven Rotkulturaromen ab. Alternativ ist der Birnenfruchtaufstrich ein perfekter Allrounder für diese ausdrucksstarke Käseart.

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Diese Käsegruppe sucht in den Beigaben einen Freund, der ihre spezifische Würze zurückhaltend begleitet oder gänzlich neue Aspekte mit einbringt.

Kernobst
Süße Apfelsorten schmeicheln den malzig-röstigen Noten des Käses, besonders punkten können sie zu Schnittkäse aus Ziegen- und Schafsmilch, deren Teig auch fruchtige und nussige Aromen aufweist.

Gelees
Die floralen Komponenten eines Gänseblümchengelees sind in dieser Gruppe gute Begleiter, vor allem bei Käse mit affinierter Blumenrinde ergibt sich ein stimmiges Gesamtbild. Bei Sorten mit malziger Anmutung und feiner Säure wie einem Ziegenkäse sorgt das Lavendelblütengelee für Harmonie.

Nüsse / Kerne
Haselnüsse sind ideale Partner für gereifte Schnittkäse mit Rotkultur. Die geröstete Variante verstärkt die ebenso malzig-röstige Anmutung dieses Käsestils und ein vergnüglich opulentes Aroma betört den Gaumen.

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Je nach Intensität des jeweiligen Käses erweisen sich hierzu Beigaben mit moderatem bis ausgeprägtem Geschmack als gewinnend.

Kernobst
Das ausgeprägte Aromabild dieses Käsestils findet in süßen Äpfeln und reifen Birnen stimmige Gegenspieler. Die geschmeidige Textur bindet die Fruchtsüße ein und lässt eine attraktive Cremigkeit entstehen.

Gelees
Ein Gelee aus vollreifen Brombeeren und kräftigem Portwein umspielt gekonnt die fruchtigen wie malzigen Ausprägungen dieses Käsestils. Besonders empfehlenswert sind hier länger gereifte Schnitt- und Hartkäse.

Nüsse / Kerne
Hier sind kräftigere Nusssorten wie Walnüsse gefragt. Lange gereifte Hartkäsevertreter präsentieren sich in dieser Kombination oft mit verführerischer Exotik. Die dezent bitteren Aromen der Walnüsse bilden dazu einen stimmigen Gegenpol.

Zwiebelmarmelade
Eine spannende Kombination: Die Süße der roten Zwiebeln verbindet sich angenehm mit den röstig-karamelligen Aromen dieses Käsestils. Junge Bergkäse und lang gereifte Schnittkäse sind hier ideale Begleiter.

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Kraft und Charakter sind jene Eigenschaften, welche sich hier im Idealfall ebenbürtig begegnen. Ob Obst, Gelee oder Fruchtaufstrich, die Kombination aus Süße, Aroma und Fruchtsäure darf gerne intensiv ausfallen.

Kernobst
Lang gereifte Hartkäsesorten und sehr reife, saftige Birnen mit ausgeprägtem Fruchtcharakter und Süße binden den Schmelz und die Würze des Käses vorzüglich ein.

Trockenobst
Getrocknete Marillen passen wunderbar zum typischen Karamellgeschmack von lang gereiftem Hartkäse. Feine Süße und die elastische Textur der Trockenfrucht lassen mit dem leicht kristallinen Käseteig ein geschmeidiges Mundgefühl entstehen.

Gelees
Ob blumig oder fruchtig: Sowohl Gänseblümchen- als auch Portwein-Brombeer-Gelee erweisen sich als exzellente Partner zur süß-salzigen Käsestilistik.

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Bei dieser Käsegruppe ist Süße als Harmoniebringer in der kulinarischen Partnerschaft nicht zu übertreffen. Schärfe und intensive Würze sind möglichst zu vermeiden.

Trockenobst
Kräftig, süße Sorten wie Datteln findet in intensiven Vertretern dieses Käsestils eine attraktive Begleitung und lassen den sortentypischen Bitter- und Salznoten angenehm den Vortritt.

Chutney
Vorsicht geboten ist bei Chutneys, da deren Würze und Schärfe sich mit Käse meist nicht vertragen. Fruchtbetonten Chutneys kann aber die volle Aufmerksamkeit geschenkt werden. Vor allem säurearme Früchte wie Marille, Birne oder Feige binden die Bitter- und Salznoten des Käses elegant ein.

Sauermilchkäse

kernig & rustikal

Aufgrund seiner Intensität und animalischen Noten erfordert die Wahl einer Beigabe zu Sauermilchkäse viel Fingerspitzengefühl.

Süße Gelees
Frucht- und Blütengelees können die vorhandene Extravaganz dieses Käsestils durchaus bändigen und seine Aromen harmonisch unterstreichen.

Kernobst
Vollreife Birnensorten erweisen sich als angenehme Begleiter. Deren ausgeprägte Süße bietet den pikant-säuerlichen Käsenoten bestens paroli.

Food Pairing
Von A wie „Aha“ bis Z wie „Zammpassen“

Zu welchem Käse harmoniert nun welcher Freund? Auf den folgenden Seiten gibt es eine praktische Übersicht, welche Food Pairings besondere Gaumenfreuden bereiten. Überblicksmäßig werden die einzelnen Käsestile und deren passende Begleiter dargestellt. Die einzelnen Geschmackskombinationen wurden in den Kapiteln davor detailliert beschrieben.

Viel Freude beim Verkosten und Experimentieren!

Frischkäse

mild & cremig

Ungereifte, cremige Frischkäse von Kuh, Schaf oder Ziege; mit erfrischender Säure und stimmigen Topfen- und Joghurt-aromen; am Gaumen rahmiger Charakter mit cremig-lockerer Textur.

Beispiele
Frischkäse und Topfen/Quark von Kuh, Schaf, Ziege; Mozzarella von Kuh und Büffel

Wein / Sekt

Schaumwein – prickelnd & belebend
Weißwein – klassisch frisch
Roséwein
Fruchtiger Rotwein

Bier

Fruchtbier
Pils
Kölsch

Tee

Sencha
Rooibos
Kräutertee Minze

Alkoholfreie Getränke

Near-Water Erdbeere-Pfeffer
Urban Drink Cucumis Gurke

Brot

Baguette
Laugengebäck
Spezialbrot / Grissini

Honig

Akazienhonig
Rapsblütenhonig

Beigaben

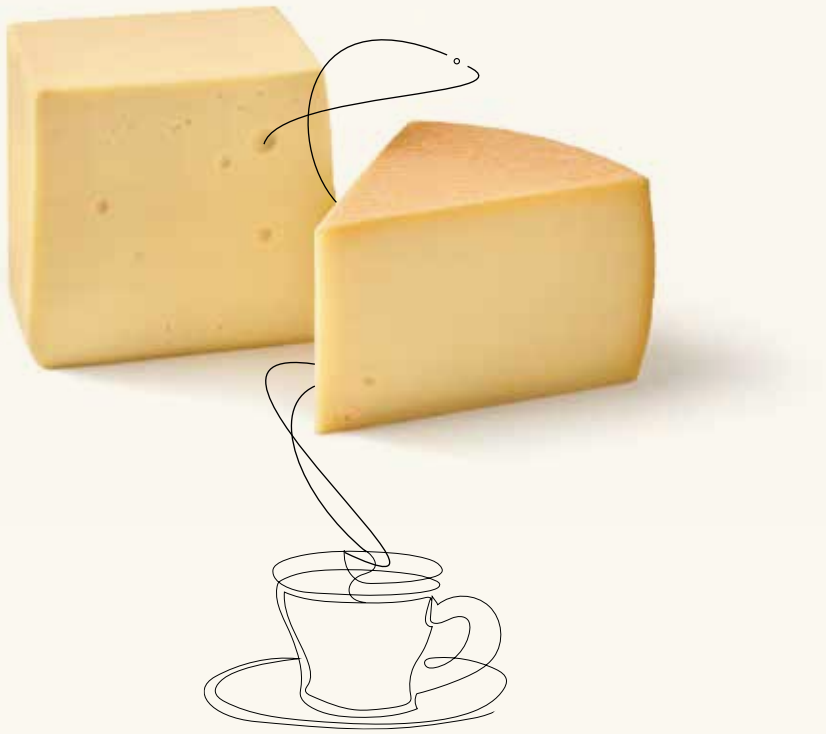
Erd-, Him- und Heidelbeeren
Getrocknete Datteln
Sektgelee
Tomatenmarmelade

Schnittkäse

klassisch & milchig

Milchig-rahmige Schnittkäse ohne oder mit leichter Rotkultur-Stilistik; animierende Säure sowie geschmeidig-elastischer Teig.

Beispiele
Jung: Gouda, Tilsiter und Emmentaler, milde Großlochkäse, Rahmkäse, Butterkäse



Wein / Sekt

Weißwein – klassisch frisch
Großer Weißwein
Fruchtiger Rotwein

Bier

Österreichisches Märzen
Wiener Lager
Altbier

Tee

Genmaicha
Milky-Oolong
Rooibos
Kräutertee Apfelminze

Alkoholfreie Getränke

Apfel-Karottensaft
Apfelsecco
Near-Water Birne-Melisse

Brot

Buchweizenbrot
Korngebäck
Mischbrot
Nussbrot

Honig

Rapsblütenhonig
Blütenhonig

Beigaben

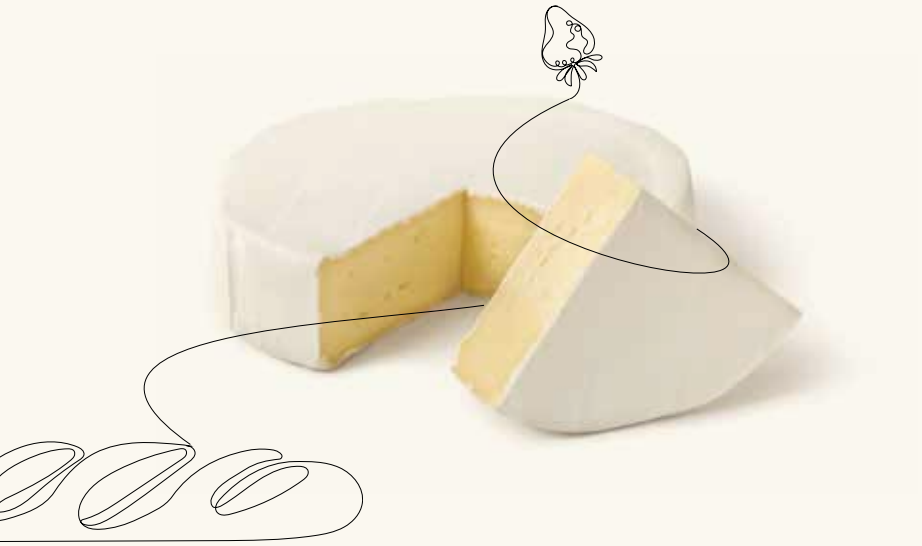
Weiße und rote Trauben
Frische Feigen
Gänseblümchengelee
Cashew-, Wal- und Haselnüsse

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

Rahmig-sahnige Weichkäse mit weißem Edelschimmel; sortentypisches Pilzaroma mit gut eingebundenen Bitternoten und geschmeidig-cremiger Textur.

Beispiele
Camembert, Brie, Weißer Rebell, Roter Rebell, Kleiner Stinker, Doppelschimmelkäse, Korbkäse, Tiroler Gold



Wein / Sekt
Großer Weißwein
Weißwein – fruchtsüß
Fruchtiger Rotwein

Bier
Bayrisches Hefe-Weizen
Zwickelbier / Kellerbier
Altbier

Tee
Darjeeling First Flush
Genmaicha
Griechischer Bergtee

Alkoholfreie Getränke
Erdbeernektar
Near-Water Erdbeer-Pfeffer
Urban Drinks Cucumis Lavendel
Guavensaft

Brot
Baguette
Korngebäck
Spezialbrot / Grissini bzw. Pane Guttiau

Honig
Blütenhonig
Lavendelhonig
Wald- und Wiesenhonig

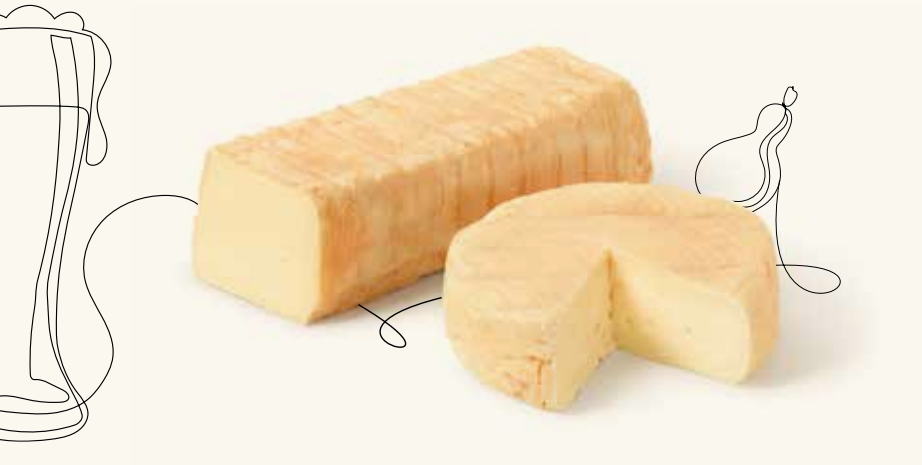
Beigaben
Marillen
Erdbeeren
Weiße und rote Trauben
Getrocknete Marillen
Lavendelblütengelee

Weichkäse

kräftig & schmelzend

Geschmeidig-schmelzende Weichkäse mit Rotkultur; elegant-rahmiges bis malzig-röstiges Aromabild, charmante Salznote.

Beispiele
Bachensteiner/ Backensteinkäse, Alpbachtaler, Schlössl, Schlosskäse, Großer Stinker, Limburger, Münster, Romadur



Wein / Sekt
Schaumwein – prickelnd & belebend
Weißwein – fruchtsüß
Edelsüße Weine

Bier
Bayrisches Hefe-Weizen
Weizenbock
Wiener Lager
Dunkler Bock

Tee
Assam
Genmaicha
Green-Oolong

Alkoholfreie Getränke
Apfelsaft
Birnensaft

Brot
Dinkelvollkornbrot
Nussbrot
Spezialbrot / Schüttelbrot

Honig
Blütenhonig
Rosmarinhonig

Beigaben
Gelbe Birnen
Reife Feigen
Gänseblümchengelee
Birnenaufstrich

Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

Gereifte Schnittkäse mit Rotkultur; malzig-röstige Anmutung mit gut eingebundener Säure; saftige bis geschmeidige Textur.

Beispiele

Gereift: Tilsiter, Rahmtilsiter, Mondseer, Edelziege, Alpenrebell, Arlberger, Kräuterschatz, Heublumenrebell, Bierkäse, Bauernkäse, Raclettekäse, Sennkäse, Almschnittlauchkäse, Schmugglerkäse, Bockshornkleekäse

Wein / Sekt

Großer Weißwein
Weißwein – fruchtsüß
Fruchtiger Rotwein

Bier

Zwickelbier / Kellerbier
Bayrisch Märzen
Pale Ale / Indian Pale Ale

Tee

Assam
Milky-Oolong
Zitronenmelisse

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft
Urban Drinks Cucumis Lavendel
Guavensaft mit Wassermelone
Kombucha

Brot

Vollkornbrot
Mischbrot
Dinkelvollkornbrot
Buchweizenbrot

Honig

Rapsblütenhonig
Thymianhonig
Kastanienhonig

Beigaben

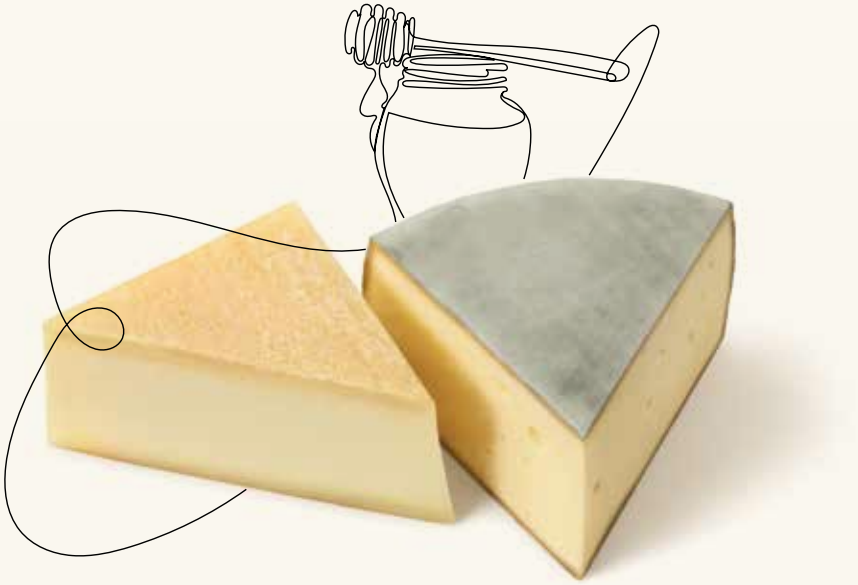
Roter Apfel
Gänseblümchengelee
Lavendelbütengelee
Geröstete Haselnüsse

Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

Länger gereifte Schnitt- und Hartkäse mit und ohne Rotkultur; fruchtige bis malzig-röstige Anmutung mit gut eingebundener Säure; mürbe bis geschmeidige Textur.

Beispiele
gereifte Berg- und Alpkäse bis 10 Monate, Heujuwel, Edelschaf, Steinsalzkäse, Laurentius extra, Langenegger Dorfkäse



Wein / Sekt
Großer Weißwein
Alternativwein
Großer Rotwein

Bier
Österreichisches Pils
Heller Weizenbock

Tee
Darjeeling First Flush
Matcha
Salbeitee

Alkoholfreie Getränke
Birnensaft
Roter Traubensaft
Kombucha

Brot
Laugengebäck
Vollkornbrot
Roggenbrot
Spezialbrot / Schüttelbrot

Honig
Rosmarinhonig
Lindenblütenhonig
Waldhonig
Kastanienhonig

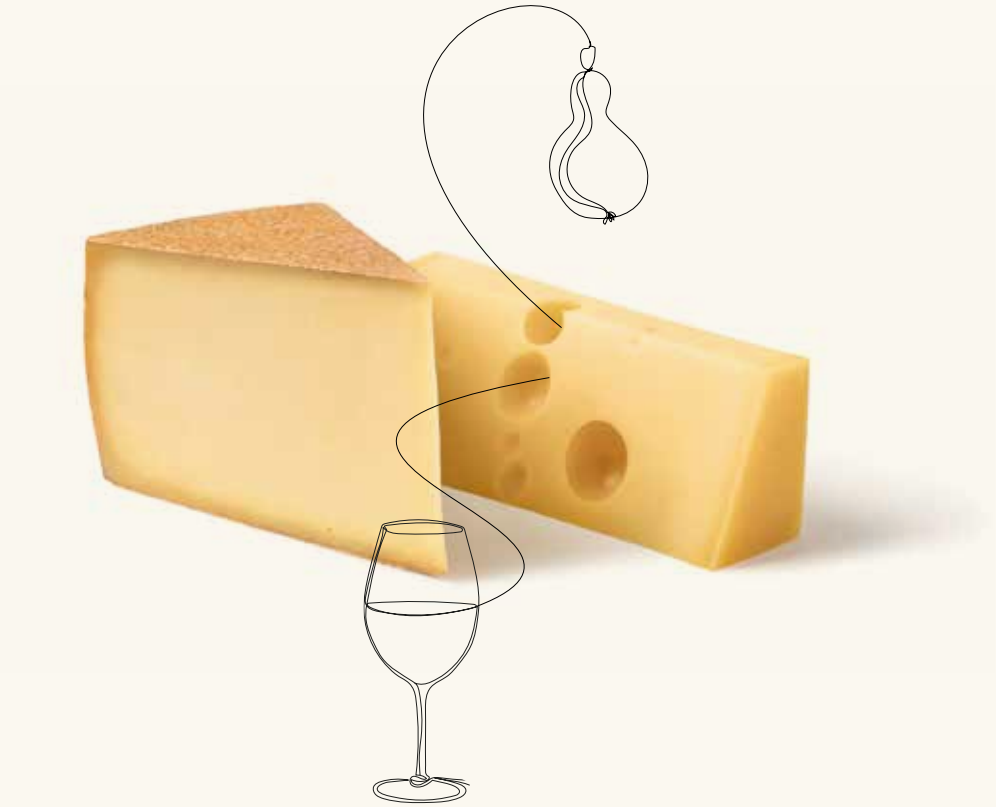
Beigaben
Rote Äpfel
Gelbe Birnen
Portwein-Brombeergelee
Walnüsse
Zwiebelmarmelade

Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

Lang gereifte Hartkäse mit Fülle, Komplexität und Tiefgang; ausgewogen süß-salzig-umami; anliegender, schmelzender Teig mit kristallinen Einschlüssen.

Beispiele
Lang gereifte Käse ab 12 Monate wie Berg- und Alpkäse oder Emmentaler Naturrinde, Gletscher Rebell



Wein / Sekt
Großer Weißwein
Alternativwein
Großer Rotwein

Bier
Dunkles Bockbier / Doppelbock
Rauchbier

Tee
Genmaicha
Milky-Oolong
Rooibos

Alkoholfreie Getränke
Roter Traubensaft
Naturcola
Birnensaft

Brot
Nussbrot
Pumpernickel
Brioche
Spezialbrot / Pane Guttiau bzw.
Grissini

Honig
Lindenblütenhonig
Waldhonig
Kastanienhonig

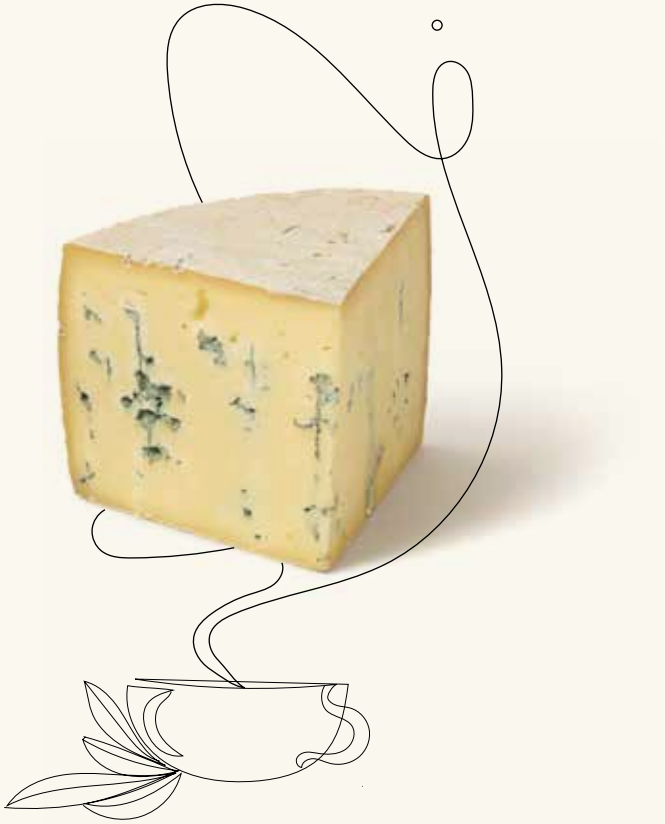
Beigaben
Gelbe Birnen
Getrocknete Marillen
Gänseblümchengelee
Portwein-Brombeergelee

Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Schnittkäse mit blauem oder grünem Edelschimmel; sortentypische Wald- und Honigaromen, ausgewogene Salzigkeit mit nobler Bitternote; cremig-buttrige, pelzig-schmelzende Textur.

Beispiele
Tiroler Blue, Gorgonzola, Roquefort, Stilton



Wein / Sekt
Großer Weißwein
Edelsüße Weine
Großer Rotwein

Bier
Dunkler Doppelbock
Trappistenbier
Stout

Tee
Rooibos
Salbeitee
Earl Grey

Alkoholfreie Getränke
Apfelsaft
Birnensaft
Marillennektar

Brot
Baguette
Mischbrot
Brioche / Früchtebrot

Honig
Blütenhonig
Lavendelhonig

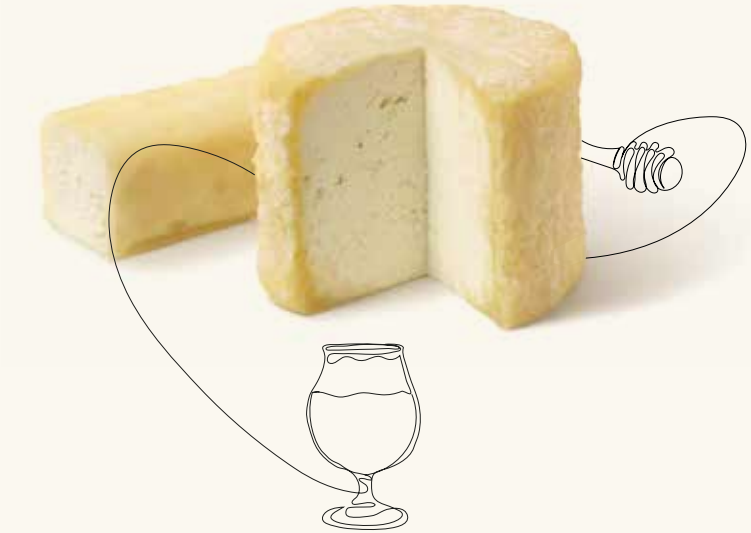
Beigaben
Getrocknete Datteln
Marillenchutney

Sauermilchkäse

kernig & rustikal

Der Urkäse mit Hefe- und Milchschimmelreifung. Kräftige Säure, Honigaromen, animalische Noten; inhomogener, krümeliger Teig. Kann Gewürze wie Pfeffer, Kümmel oder Paprika enthalten.

Beispiele
Tiroler Graukäse, Sura Käse, Quargel/Harzer, Steirerkäse



Wein / Sekt
Schaumwein – prickelnd & belebend
Weißwein – klassisch frisch
Großer Weißwein

Bier
Sauerbier
Fruchtbier
Bockbier

Tee
Sencha
Griechischer Bergtee
Earl Grey

Alkoholfreie Getränke
Apfelsaft
Birnensaft

Brot
Vollkornbrot
Mischbrot
Brioche / Früchtebrot

Honig
Rosmarinhonig
Wald- und Wiesenhonig
Waldhonig

Beigaben
Gelbe Birnen
Süße Gelees

Anhang

Unsere ExpertInnen

Christiane Mösl

Die Diplom-Käsesommelière hat sich für einen Beruf im Marketing für Milchprodukte und Käsespezialitäten entschieden. Ein Weg, der durch den frühen Kontakt zum Produkt – die Familie führte eine Käserei im Salzburger Flachgau – geprägt war. Profund wie ihr Wissen über die Käseherstellung sind auch ihre Kenntnisse des nationalen und internationalen Käsemarktes. Diese setzt sie nun als Geschäftsführerin der ARGE Heumilch ein. Um die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und insbesondere Heumilch-Käse lebendig zu kommunizieren, hält sie Vorträge, macht Produktpräsentationen und initiierte die Heumilch Käsesprache.

Jens Luckart

Seit der Gründung der Ausbildung zum Diplom-Biersommelier vor 16 Jahren ist Jens Luckart dort Referent. Der gelernte Brauer war nach seinem Studium in Weihenstephan in verschiedenen Brauereien in Deutschland (Bayern, Berlin) und Österreich als Braumeister aktiv. Als Braumeister der Brauerei Hofstetten war er auch mitverantwortlich in der Planung der Trappistenbrauerei Engelhartszell. Dem Thema Käse widmet er sich auch aus der Leidenschaft für das Genussland Frankreich und war an der Schule zum World-Magister of Sommelier in Bordeaux. Seit 2012 ist er Leiter der Fortbildungen in der Kiesbye Akademie mit dem Firmensitz in Obertrum, dem Bierkulturhaus. Dort wurde durch den Geschäftsführer Axel Kiesbye die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier erfunden.

Dagmar Gross

Die Diplom-Käsesommelière, Diplom-Sommelière und Kulinarikexpertin widmet sich mit ihrer Agentur den Themen Marketing und Pressearbeit für Genussprodukte. Zudem ist sie auf die Beschreibung von kulinarischen Produkten spezialisiert, insbesondere auf die Harmonie von Käse und Wein. Im Auftrag der ARGE Heumilch erarbeitete sie im Jahr 2013 mit einem Expertenteam für die Broschüre „Käsesprache“ die erste wissenschaftlich fundierte Sprache für die Beschreibung von Käse.

Eva Derndorfer

Dr. Eva Derndorfer ist selbstständige Ernährungswissenschafterin in Wien. Sie ist Sensorikexpertin, Diplom-Käsesommelière, Teesommelière und Kaffee-Expertin, Autorin von zahlreichen Fach-, Sach- Kochbüchern und eines Kinderbuches, und Hochschullektorin für Gastrosophie, Angewandte Ernährungsmedizin sowie Lebensmitteltechnologie & Ernährung. Ihr umfangreiches Wissen setzt sie bei Sensorikschulungen und Genussworkshops für unterschiedliche Zielgruppen ein.

Christina Nußbaumer

Christina Nußbaumer ist als Ernährungspädagogin sowie als Trainerin in der Erwachsenenbildung tätig. Als Siegerin des Wettbewerbs „Käsesommelier des Jahres“ ist sie Staatsmeisterin der Jahre 2011 und 2012. Ihre zahlreichen Zusatzqualifikationen umfassen Käsesommelière, Sommelière, Kaffee-Expertin und Gesundheitstrainerin für den Bereich Ernährung. Weiters koordiniert sie für das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung österreichweit die Ausbildungen für diplomierte Käsekenner/innen sowie Jungsommeliers.

Glossar

Animalisch: Ein Überbegriff für den Geruch nach Stall, Leder, Kuh, Schaf oder Ziege.

Aroma: Sensorischer Eindruck, der mit Hilfe der Rezeptoren in der Riechschleimhaut der Nase wahrgenommen wird.

Bitter: Bitter ist eine der fünf Grundgeschmacksrichtungen. Bei manchen Käsen gehört Bitterkeit zum erwarteten Geschmack – etwa bei Weichkäse mit weißem Edelschimmel oder bei Blauschimmelkäse. Bei manch anderen Käsen gilt sie als Fehler, der im Zuge der Reifung entsteht. Es gibt verschiedene Bitterstoffe in Käse. Am wichtigsten sind bittere Protein-Abbauprodukte: Peptide und manche Aminosäuren. Gereifte Käse mit höherem Wassergehalt neigen zu stärkerer Bildung von bitteren Peptiden als solche mit geringerem Wassergehalt. Weich- und Schnittkäse schmecken daher oft bitterer als Hartkäse. Die Bitterkeit kommt bei kühlen Temperaturen stärker hervor. So ist sie mitunter bei geschmolzenem Käse nicht mehr wahrnehmbar. Bittere Peptide entstehen auch bei der Reifung von Käse. Sie können jedoch weiter in nicht bittere Aminosäuren gespalten werden. Ein bitterer Käse kann also durch längere Reifung wieder weniger bitter werden. Der Zusatz von Kräutern und Gewürzen kann ebenso bittere Noten erzeugen.

Fehler: Die Beschreibung „unrein" weist auf einen leicht fehlerhaften Käse hin. Fehlgerüche und -geschmäcker können unterschiedliche Ursachen haben. Spezielle Futterinhaltsstoffe wie Lupinen oder Raps können zu Fehlgeschmack in der Milch führen. Silagefütterung führt häufig zu Fehlgeruch und Fehlgeschmack in der Milch. Das ist ein Vorteil von Heumilch, bei der auf jegliche Art von Silage verzichtet wird und Milchfehler daher kaum vorkommen. Was bei einem Käse als erwünscht gilt, ist bei einem anderen ein Fehler (siehe Bitterkeit). Manche Eindrücke sind jedoch immer als Fehler zu sehen: Riecht ein Käse fischig, faulig, ranzig oder seifig, so ist die Ursache in manchen Abbauprodukten von Aminosäuren zu finden und eindeutig ein Fehler.

Food Pairing: Geschmackskombinationen von Lebensmitteln.

Hefe: Hefe(pilze) sind einerseits für die Entwicklung der Rotkulturbakterien erforderlich, spielen aber auch bei der Reifung von Schimmelkäsen und Sauermilchkäsen eine wichtige Rolle. Ebenfalls zu den Hefen gehört der Milchschimmel. Dieser ist wichtig für die Trocknung der Käseoberfläche und forciert einen fruchtigen Duft. Generell entstehen durch Hefe fruchtige Aromen. Gärende Hefe, wie sie bei der Bier- oder Weinherstellung vorkommen, ist bei Käse nicht erwünscht.

Kristalle: Bei lang gereiften Hartkäsen findet man auf der Oberfläche oder im Teig kristalline Körner. Sie entstehen durch die Kristallisation der Aminosäuren, die vom Eiweißabbau hervorgerufen werden. Auch das Salz kann bei lang gereiften Käsen Kristalle bilden. Sie verleihen dem Käse ein kristallines Mundgefühl.

Krume: Krume bezeichnet das Innere einer Backware.

Lab: Lab ist für das Dicklegen der Milch zuständig. Je nach Labart und -menge werden Käsungsprozesse, Reifung sowie Geschmack und Textur beeinflusst. Die traditionellste Form des Dicklegens erfolgt mit Naturlab, einem Enzym aus dem Kälbermagen. Auch mikrobielles Lab kommt zum Einsatz. Es wird aus Schimmelpilzen hergestellt.

Lochung/Käseteig: Optisches Merkmal des Käseteigs

dichter oder lockerer Teig, z.B. Frischkäse

Teig mit leichter Bruchlochung, z.B. Camembert

Teig mit Bruchlochung, z.B. Tilsiter

geschlossener Teig ohne Lochung, z.B. Schnittkäse wie Gouda

Großlochkäse, z.B. Emmentaler

Teig mit vereinzelter Lochung, z.B. Bergkäse

inhomogener, krümeliger oder speckiger Teig, z.B. Graukäse

buttriger, mit Edelschimmel durchzogener Teig, z.B. Blauschimmelkäse

kristalliner Teig, z.B. Parmesan

Moussieren: Beschreibt einen perlenden, prickelnden Geschmack.

Olfaktorisch: Die olfaktorische Wahrnehmung ist jene mit Hilfe des Geruchssinnes.

Glossar

Rinde: Optisches Merkmal und Schutz des Käses.

Glatte Oberfläche ohne Rinde, z.B. Frischkäse

Käse ohne Rinde, z.B. Gouda in Folie gereift

Raue, leicht blühende Rinde, z.B. gereifter Weichkäse

Blühende Rinde, z.B. Camembert

Gewaschene Rinde, z.B. Schlosskäse, Bachensteiner

Leicht sandige Rinde, z.B. Tilsiter

Ausgeprägte, gewaschene Rinde mit Struktur, z.B. Bergkäse

Gefleckte Rinde mit Rotkultur, Blau- und Milchschimmel, z.B. Blauschimmelkäse

Ölige, feste Rinde, z.B. Parmesan, Emmentaler in Naturrinde

Die sensorische Beschreibung der Rinde ist allerdings nur dann relevant, wenn diese mitgegessen wird. Man sieht an der Rinde nicht nur, ob es sich um Rotkultur oder Edelschimmel handelt, man erkennt auch Milchschimmel und kann bei Weichkäsen auf das Alter/ Reifestadium schließen. Auch Lagerungsfehler sind an der Rinde ersichtlich, etwa wenn diese ausgetrocknet und spröde ist. Die Farbe der Rinde ist nicht immer homogen, etwa wenn Rotkulturbakterien und Schimmel zugleich einen Käse zieren.

Rohmilch: Wird die Milch erhitzt, so macht sich das aromatisch bemerkbar. Denn dadurch werden Enzyme in der Milch inaktiviert und Fettspaltung und Eiweißabbau in der Milch reduziert. Beide sind aber an der Bildung von Aromastoffen beteiligt. Pasteurisierte Milch ist folglich geruchsärmer, und das überträgt sich auch auf die daraus hergestellten Käse.

Salzig: Salzig ist eine der fünf Grundgeschmacksrichtungen. Natriumchlorid ist das einzige Salz, das ausschließlich salzig schmeckt. Es ist im Käse sowohl von technologischer als auch von sensorischer Bedeutung. Salz verstärkt den Käsegeschmack und ist erwünscht. Erst ab einem Gehalt von 2% wird es im Käse als „salzig“ wahrgenommen.

Sauer: Sauer ist eine der fünf Grundgeschmacksrichtungen. Bei der Herstellung von Käse ist die Vergärung des Milchzuckers ein notwendiger und wesentlicher Schritt. Daher schmecken frische und junge Käse mehr oder weniger sauer. Der saure Geschmack nimmt mit zunehmender Reifung ab, da die Milchsäure abgebaut bzw. im Rahmen des Eiweißabbaus neutralisiert wird.

Scharf: Ein scharfes oder brennendes Gefühl wird durch unseren Schmerzsinn wahrgenommen. Die Schärfe entsteht beim Käse durch einen fehlerhaften Eiweißabbau. Scharf ist somit ein verursachter Fehler. Schärfe kommt wie bitter bei kühlen Temperaturen stärker hervor. Durch Erwärmen oder Schmelzen kann Schärfe neutralisiert werden.

Süß: Süß ist eine der fünf Grundgeschmacksrichtungen. Süßer Geschmack weist bei den meisten Lebensmitteln auf Kohlenhydrate (z.B.: Zucker) hin. Bei Käse kommt Milchzucker nur in Frischkäse in nennenswerten Konzentrationen vor. Aber auch hier kommt die Süße kaum zum Tragen, da der Milchzucker nur wenig süß schmeckt und durch den Geschmack der Milchsäure überdeckt wird.

Textur: Konsistenz des Käses. Neben Technologie sowie Fettgehalt beeinflusst die Reifezeit die Textur erheblich. Junge Käse sind meist klebriger, glatter und sind schneller zerkaut. Alte Käse sind fester und bröckeliger. Bei überreifen Weichkäsen sorgt der Eiweißabbau für Verflüssigung.

Umami: Umami ist neben süß, sauer, salzig und bitter die fünfte Grundgeschmacksrichtung. Der Geschmackseindruck Umami weist auf Eiweiß in der Nahrung hin. Milcheiweiß (Protein) setzt sich aus Kaseinen und Molkeproteinen zusammen. Lab-Käse enthalten nur Kaseine, das Molkenprotein geht in die Molke über. Kaseine bestehen aus ca. 200 aneinandergeketteten Aminosäuren, also Eiweißbestandteilen. Im Zuge der Käsereifung wird das Protein jedoch in seine Bausteine gespalten, und es liegen Peptide (aus 4 bis 30 Aminosäuren) und einzelne Aminosäuren vor. Eine solche Aminosäure ist Glutaminsäure. Sie bzw. das Salz Natriumglutamat sind vorwiegend für den Umami-Geschmack verantwortlich. Umami kommt deshalb vor allem bei gereiften Käsen vor. Auch die Aminosäure Asparaginsäure schmeckt leicht umami.

Literaturliste

Zu Ahn, Y. Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A. L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. Scientific reports, 1, 196.

Bastian SEP, Payne CM, Perrenoud B, Joscelyne VL, Johnson TE. Comparisons between Australian consumers' and industry experts' perceptions of ideal wine and cheese combinations. Australian Journal of grape and wine research 15, 2009, 175-184.

Belitz HD, Grosch W, Schieberle P: Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Springer Verlag, 6. Auflage, 2008.

Brannan, G. D., Setser, C. S., & Kemp, K. E. (2001). Interaction of astringency and taste characteristics. Journal of sensory studies, 16(2), 179-197.

Brugger C. Food Pairing & Sensorik - Grenzenlose Faszination? DLG Expertenwissen 6, 2017.

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Bundesverband der Bäcker (Hrsg.), Derndorfer E, Mar A, Mörixbauer A: Die Brotexperten. Trauner Verlag, 2014.

De Klepper, M. (2011). Food pairing theory: A European fad. Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies, 11(4), 55-58.

Des Gachons, C. P., Mura, E., Speziale, C., Favreau, C. J., Dubreuil, G. F., & Breslin, P. A. (2012). Opponency of astringent and fat sensations. Current Biology, 22(19), R829-R830.

Derndorfer E: Brot & Wein. Ernährung heute, Heft 3, 2013.

Derndorfer E. Genuss. Über Epikur, Erdmandeln und Experimente beim Essen. Maudrich Verlag, 2011.

Derndorfer E. Technologie. Ernährung heute, Heft 3, 2012.

Derndorfer E. Sensorische Analyse von Honig. DLG Expertenwissen 11/2015.

Derndorfer E. Fischer E. Honig das Kochbuch. Brandstätter Verlag 2017.

Derndorfer E., Mörixbauer A., Gruber M.: Schmankerlland Österreich. Pichler Verlag 2014.

Deutscher Teeverband: http://www.teeverband.de/der-verband/teeverband/

Deutsches Lebensmittelbuch. Leitsätze für Brot und Kleingebäck. https://www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de/

Donadini, G., Spigno, G., Fumi, M. D., & Pastori, R. (2008). Evaluation of ideal everyday Italian food and beer pairings with regular consumers and food and beverage experts. Journal of the Institute of Brewing, 114(4), 329-342.

Donadini, G., Fumi, M. D., & Newby-Clark, I. R. (2015). An investigation of matches of bottom fermented red beers with cheeses. Food Research International, 67, 376-389.

Dürrschmid K. (2009). Gustatorische Wahrnehmungen gezielt abwandeln. Behr's Verlag.

Galmarini, M. V., Dufau, L., Loiseau, A. L., Visalli, M., & Schlich, P. (2018). Wine and Cheese: Two Products or One Association? A New Method for Assessing Wine-Cheese Pairing. Beverages, 4(1), 13.

Harrington, R. J., & Hammond, R. (2006). The direct effects of wine and cheese characteristics on perceived match. Journal of Foodservice Business Research, 8(4), 37-54.

Huber R: Gutes Brot. Dort-Hagenhausen-Verlag, 3. Auflage, 2010.

Jaggi V., Piccinali P., Deneulin P.: Swiss wine and cheese pairings: A happy Wedding! Poster, Eurosense 2014.

Kichler R, Reiner H: Roggen und Schwarzbrot. Verlag Anton Pustet, 2014.

Kleinert M., Kütscher B.: Die Sprache des Brotes. Matthaes Verlag, 2018.

King, M., & Cliff, M. (2005). Evaluation of ideal wine and cheese pairs using a deviation from ideal scale with food and wine experts. Journal of food quality, 28(3), 245-256.

Madrigal-Galan, B., & Heymann, H. (2006). Sensory effects of consuming cheese prior to evaluating red wine flavor. American journal of enology and viticulture, 57(1), 12-22.

Nygren, I. T., Gustafsson, I. B., & Johansson, L. (2003). Effects of tasting technique–sequential tasting vs. mixed tasting–on perception of dry white wine and blue mould cheese. Food service technology, 3(2), 61-69.

Österreichisches Lebensmittelbuch. Kapitel B7 Fruchtsäfte, Gemüsesäfte

Österreichisches Lebensmittelbuch. Kapitel B18 Backerzeugnisse.

Österreichischem Teeverband: http://teeverband.at/

Paulsen, M. T., Rognså, G. H., & Hersleth, M. (2015). Consumer perception of food-beverage pairings: The influence of unity in variety and balance. International Journal of Gastronomy and Food Science, 2(2), 83–92.

Rapp C, Pfaffenbichler M: Brot: Eine Kulturgeschichte zum Aufessen. IN: Brot. Wein. Buch zur NÖ Landesausstellung 2013.

Richemont Kompetenzzentrum (Hrsg.), Hürlimann W, Ammon M, Dossenbach A, Richemont Bäckerei-Team: Das ideale Produkt. Richemont Kompetenzzentrum, 2015.

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V.: natürlich mit Saft. Ausgabe 2017.

www.austriajuice.com/Produkt-Applikationen/Alkoholfreie-Getraenke/Near-Water-Getraenke

www.foodpairing.com

www.forum-mineralwasser.at/

www.fruchtsaft.de/saftwissen/herstellung/

www.vcf-online.nl

www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittel/gruppen/brot.htm

Notizen

Impressum

Fotos
ARGE Heumilch Österreich,
Vorarlberger Tourismus, Shutterstock, Fotolia

ARGE Heumilch alle Rechte vorbehalten. Alle Informationen wurden mit größter Sorgfalt zusammengetragen, jedoch kann für den Inhalt und die Richtigkeit keinerlei Gewähr übernommen werden. Nachdruck, auch auszugsweise verboten.

Entdecken Sie die ganze Welt der Heumilch!

Tauchen Sie in die Heumilch-Welt ein und entdecken Sie in unseren zahlreichen Broschüren allerlei Wissenswertes über die einzigartige Heuwirtschaft.

Rezepte

Köstliche Gerichte, die einfach nachzukochen sind, finden Sie in unseren zahlreichen Rezeptheften, die sich unterschiedlichen Schwerpunkten, wie zum Beispiel vegetarischer Ernährung oder Rezepten für Kinder, widmen.

Fibeln

Den Lebensraum der Heumilchkühe und die positiven Einflüsse der Heuwirtschaft auf Mensch und Natur kann man in den verschiedenen Fibeln entdecken.

Kinder

Spannende Abenteuer können die jüngsten Leser mit den Kinderbüchern erleben und lernen dabei auf spielerische Weise das Leben rund um die Heumilch kennen.

Alle Broschüren können auf www.heumilch.com kostenlos bestellt werden.

Schicken Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept mit Heumilch-Produkten an ***office@heumilch.at****.*

Und weil wir finden, dass Wertvolles mit guten Freunden geteilt werden sollte, finden Sie eine Auswahl unserer Rezepte auf Pinterest, Instagram und unserer Facebook-Seite.

Heumilch

EINFACH URGUT.

- Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.
- Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder Weide.
- Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität für die Herstellung von Käsespezialitäten geeignet.
- Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

Herausgeber und Medieninhaber
ARGE Heumilch
Grabenweg 68
A-6020 Innsbruck
office@heumilch.at

Verlags- und Herstellungsort
Innsbruck

www.heumilch.com

PEFC recycelt
Dieses Produkt stammt aus Recycling und kontrollierten Quellen
PEFC
PEFC/16-31-166
www.pefc.de