



Sommeliers Rat

Wie kombiniert man Wein und Käse richtig?

Bei dieser Frage kommt mir zuerst das Käsefondue in den Sinn. Die ideale Begleitung zu dieser üppigen Speise ist und bleibt ein frischer und säurearmer Weisswein. Chasselas beziehungsweise Gutedel passt perfekt - ein Klassiker. Ganz allgemein harmonieren Weiss- und Süssweine deutlich besser mit Käse als Rotweine. Das Klischee, zu Käse müsse es Rotwein sein, ist ein Irrtum. Tannine und Säure machen die Marriage kompliziert. Natürlich gibt es empfehlenswerte Kombinationen von Käse und rotem Wein. Zum Blauschimmel darf es gerne ein verstärkter roter Süsswein wie ein Portwein oder Banyuls sein. Meine persönliche Lieblingskombination mit Blauschimmel ist die Blaue Geiss von Maître Fromager Rolf Beeler mit dem weissen edelsüssen Mitis von Jean-René Germanier. Wer immer noch nicht glauben möchte, dass Weisswein der bessere Käsepartner ist, kann Folgendes versuchen: Sauvignon Blanc von der Loire zu frischem Ziegenkäse, reifen, kräftigen Riesling zu Hartkäse und Gewürztraminer zu Rotschmierspezialitäten. Münsterkäse wird im Elsass gern zu Gewürztraminer genossen. Schauen Sie sich also in den Regionen um. Ein Champagner mit hohem Pinot-Meunier-Anteil harmoniert hervorragend mit dem regionalen Weichkäse Langres. Auch im Spirituosenbereich gibt es sehr interessante Marriageen. Zu einem Trappe de Echourgnac, das ist ein halbfester Schnittkäse, der mit Walnusslikör verfeinert wurde, serviere ich etwa einen Haselnussgeist. Das alles sind nur Anregungen. Brechen Sie mit den Klischees und probieren Sie Neues aus!

Christina Hilker

Sommelier Consult GmbH

www.sommelier-consult.de