AROMEN-
SPIELE
DAS ONLINEMAGAZIN

**AROMENSPIELE**
WEIN & KÄSE-SPEZIAL
Ausgabe 04/2019
November

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

# Wein & Käse

## Mehr Genussmomente mit gelungenen Kombinationen

Lass Dich inspirieren auf www.aromenspiele.de

ANZEIGE

XAVIER DAVID

Affineur de goût *depuis 1969*

# Affineur de goût depuis 1969

Die Käse von Xavier David werden nach traditionellen Methoden aus Rohmilch hergestellt und reifen in den besten Kellern. Sie erhielten zahlreiche Auszeichnungen und sind innerhalb weniger Jahre zu einem Modell für die angesehensten Käsereien geworden. Warten Sie nicht länger - probieren Sie sie schnell!

*Rezeptvorschläge*

FROMI

**Für weitere Informationen: FROMI GmbH**
**Otto-Hahn-Strasse 5 • D - 77694 Kehl Auenheim**
**Tel.: +49 (0)7851 / 93 78-0 • Fax: (+49) 7851 / 93 78 78**
**E-mail: info@fromi.com**

**www.fromi.com**
**www.facebook.com/byfromi**
**www.instagram.com/fromi_de**

**DORIT SCHMITT**
Freie Food & Wine Journalistin

**INHALT**

04_Gelebte Tradition seit 10.000 Jahren
06_Nichts zu meckern – Ziegenkäse
08_Picandou – Ziegenfrischkäse
09_Riesling aus dem Rheingau
10_Großartige Weine aus dem Loiretal
12_Sauvignon blanc von der Loire
15_Interview mit Dirk Wasilewski „Entspannter Wein & Käse-Genuss“
17_Münster, Brie de Maux und Camembert
19_AOP Münster
20_Gewürztraminer aus dem Elsass
22_AOP Brie de Maux
23_Chardonnay aus der Pfalz
24_Merlot aus der Pfalz
25_AOP Camembert
26_Chutneys zum Käse
27_AOP Reblochon und Pinot Noir aus dem Elsass
28_Comté, Parmesan und Manchego
30_Vin Jaune
32_AOP Comté
34_Barolo
36_DOP Parmigiano Reggiano
38_Interview mit Ulrike Eisenbeutel „Sherry zu Käse ist eine tolle Kombination“
42_DOCa Rioja
44_DOP Manchego
47_Interview mit Bernd Matthies „Steht der Käsewagen auf dem Abstellgleis?“
48_Internationale Blauschimmelkäsesorten
49_Weinauswahl zu Blauschimmelkäse
50_AOP Roquefort, AOP Bleu d’Auvergne und DOP Gorgonzola
52_Stimmen zu Wein & Käse
54_Wein & Käse mit Freunden genießen
58_Unser tägliches Brot
62_Veganer Käse
64_Käselexikon
72_Vorschau

# Wein, Käse und Brot: dieses Trio verspricht Genuss pur!

**LUST AUF WEIN UND KÄSE?**
Ein Glas Wein, ein Stück Käse, frisches Brot und das Glück scheint perfekt. Aber ist das immer so? Kann grundsätzlich jeder Wein zum Käse getrunken werden? Und was macht Käse mit einer geschützten Ursprungsregion so besonders?

**TIPPS FÜR GELUNGENE PAARE:**
In dieser Spezialausgabe stelle ich Euch Kombinationen vor, die unbeschwerten Genuss versprechen. Es kommt schlussendlich auf den persönlichen Geschmack an. Es kommt viel darauf an, ob man im Zusammenspiel von Aromen eher auf Harmonie oder Kontraste setzt.

Im Gegensatz zu aufwendig zubereiteten Speisen ist Käse ein „Einzelprodukt“, bei dem es leichter fällt, seine persönlichen Vorlieben im Zusammenspiel mit Wein herauszufinden. Am Ende gilt oft genug: Der beste Wein zum Käse ist der, der einem selbst am besten schmeckt!

Ich stelle in diesem Spezial Regionen vor, die bekannt für ihren Wein oder ihren Käse sind. Selbstverständlich dürfen dann auch nicht die landestypischen Rezepte fehlen. Das Einfache ist sowieso das Beste. Wenig Schnickschnack, dafür der Fokus auf gute Qualitätsprodukte. Es liegt auch am Konsumenten, die kleinbäuerliche Landwirtschaft zu unterstützen, mehr noch, sie mit dem Kauf ihrer Produkte auch zu unterstützen. Achtet beim Käse in Zukunft doch vermehrt auf die Labels für eine geschützte Ursprungsregion. Kauft Käse wieder viel mehr auf Bauernmärkten und speziellen Käsefachgeschäften, oder regt Euren regionalen Supermarkt dazu an, seine Käsetheke mit mehr Spezialitäten aufzuwerten. Dasselbe gilt auch für unser tägliches Brot. Sucht gezielt nach Bäckereien, die das alte Handwerk noch mit eigenem Sauerteig und ohne zugekaufte Aufbackwaren betreiben. Oder Ihr beginnt das Brot selbst zu backen, dann wisst Ihr genau, welche Inhaltsstoffe drin sind. Und was den Wein betrifft, auch hier lohnt es sich, ein paar Euro mehr auszugeben, um Betriebe zu unterstützen, die sich für den Landschafts- und Umweltschutz stark machen. Wer kann, sollte viel öfter Ausflüge in Weinbaugebiete zu den Winzern vor Ort machen. Sprecht mit Ihnen, probiert deren Weine und freut Euch zu Hause über die gekauften Flaschen, wenn Ihr diese beispielsweise zu gutem Käse genießen könnt.

Viel Spaß beim Entdecken der Rezepte und vielen Empfehlungen, die inspirieren sollen, das eine oder andere einfach einmal auszuprobieren.

***Eure Dorit Schmitt***
Chefredakteurin und Herausgeberin
des Onlinemagazins Aromenspiele

**ACHTET AUF DIESE BEIDEN SYMBOLE!**
Sie heben die veganen und vegetarischen Rezepte hervor.

vegan
veggi

G|U **Buchtipps** ab Seite 70

# Gelebte Tradition

**Käse von der Alm, wie es im 16. Jahrhundert üblich war**

Mit der steigenden Anzahl an Weidevieh im Mittelalter etablierte sich in Klöstern und in den Alpen die Käseherstellung mit Lab. Die Kühe weiden auf Almwiesen, die voller wilder Kräuter sind, was die Milch besonders fettreich und aromatisch werden lässt. Die klare, frische Bergluft begünstigt die Reifung der Käselaibe, die während der Zeit auf der Alm entstehen müssen. Die Reifezeit hängt dann von der jeweiligen Käsesorte ab.

# Käse wird seit über 10.000 Jahren hergestellt

## WIE ALLES BEGANN

Vor rund 10.000 Jahren änderte sich das Klima auf der Erde. Das Ende der Eiszeit war gekommen, es wurde wärmer. Die Epoche der Warmzeit begann. Das war für die Wissenschaft ein so einschneidendes Ereignis, dass dafür extra ein neues Erdzeitalter, das Holozän, eingeführt wurde. Aus den umherziehenden Jägern und Sammlern wurden nach und nach auf den Kontinenten sesshafte Stämme, die mit Ackerbau und Viehzucht begannen. Die früheste Domestizierung von Nutztieren wird dem „Fruchtbaren Halbmond" in Vorderasien vor etwa 10.500 bis 10.000 Jahren zugeschrieben, gleichzeitig oder nur wenig später, Zentral-China, und, deutlich später, den südamerikanischen Anden.

## EINES DER ÄLTESTEN LEBENSMITTEL DER MENSCHEN

Käse zählt zu den ältesten von Menschen hergestellten Lebensmitteln. In sumerischen Schriften werden circa 3.000 vor Christus bereits rund zwanzig Weichkäsesorten erwähnt. Wann und wie damals entdeckt wurde, Käse zu machen, unterliegt Spekulationen. Aber seitdem der Mensch dazu in der Lage war, konnten die ersten Siedler mit dem Käse ein haltbares, einfaches und sättigendes Nahrungsmittel nutzen.

## MILCHVIEH ERNÄHRT DIE MENSCHEN AUF DER WELT

Die Lust auf Käse nimmt zu. Im Jahr 2018 wurden allein in Deutschland rund 24,2 Kilogramm Käse pro Kopf verzehrt. Aber nicht nur bei uns erfreut sich Käse einer wachsenden Beliebtheit. Weltweit wird ein Anstieg des Käsekonsums festgestellt.

Für die Milchproduktion sind hauptsächlich Rinder, Büffel, Ziegen, Schafe und Kamele verantwortlich. Daneben gibt es noch einige weniger bekannte Milchtiere wie Yaks, Pferde, Rentiere und Esel. Das Vorkommen und die Bedeutung der einzelnen Arten variiert stark zwischen den Regionen und Ländern. Die Haltung der Tiere hängt von der Verfügbarkeit von Futter und Wasser sowie dem Klima ab.

**Die weitweite Milchproduktion nach Nutztierarten (2016/ FAO)**

83% Rinder

14% Büffel

2% Ziegen

1% Schafe

0,3% Kamele

Für das Jahr 2019 prognostizierte das Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten (USDA) ein weltweites Produktionsvolumen von rund 20,8 Millionen Tonnen Käse.

# Nichts zu meckern

**Ziegenkäse aus Frankreich lebt von seiner regionalen Vielfalt.**
Fast überall in Frankreich wird Ziegenkäse hergestellt, seine Produktion beschränkt sich jedoch im Wesentlichen auf acht Regionen, die alle südlich der Loire liegen. In Frankreich ist Ziegenkäse sehr beliebt. Bei uns spaltet der Käse die Geister: Die einen lieben Ziegenkäse, die anderen mögen ihn gar nicht. Nur beim Ziegenfrischkäse scheinen sich alle einig zu sein, denn er erfreut sich bei den Käsefreunden nach wie vor einer wachsenden Beliebtheit.


Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

# Ziegenkäse

Die Ziege galt in Deutschland als Kuh des kleinen Mannes, denn sie benötigte zur Haltung wesentlich weniger Platz und war auch beim Futter genügsamer. Sie halfen Tagelöhnern, Bergleuten und Familien das Überleben zu sichern. Ihr Gemecker war in den Hinterhöfen der Städte ebenso zu hören wie auf dem Land. Das Ansehen der Ziegen hat sich gewandelt. Heute setzen immer mehr Landwirte auf Ziegen als die lukrativere Alternative zu Milchkühen. Beheimatet sind die intelligenten, agilen und neugierigen Tiere hauptsächlich in Griechenland, Spanien und Frankreich. Nach wie vor ist Frankreich das Hauptterzeugerland und kann mit mehr als 100 Sorten Ziegenkäse aufwarten. Ob in Form von Zylindern, Rollen oder Kegeln, ob in Asche gewälzt, in Kastanienblätter gewickelt oder mit Edelschimmel, die AOP-Ziegenkäse sind vielfältig und in allen Reifegraden erhältlich. Für Einsteiger in die Welt des Ziegenkäses empfehlen sich die milden Frischkäsesorten. Später kann man sich nach und nach an die gereifteren Exemplare mit ihrem intensiven Geschmack wagen.

**VERWENDUNG IN DER KÜCHE**

Ziegenfrischkäse kann süß oder salzig gegessen werden. Mit süßem Obst wird er zum köstlich cremigen Dessert. Mit Kräutern, Olivenöl und Fleur de Sal verfeinert, schmeckt er zu frischem Brot. Und als Chèvre chaud lieben ihn die Franzosen zu Blattsalat. Gourmets schätzen die gereiften Varianten als letzten Gang eines Menüs. Und alle, die Käse unkompliziert genießen wollen, bereiten einfach hin und wieder einen Aperitif oder eine deftige Brotzeit mit verschiedenen Käsesorten zu.

# Picandou

Dieser Ziegenfrischkäse überzeugt mit einer cremigen Textur und einem sahnig frischen Geschmack. Wahrscheinlich der Grund, wieso Picandou (mind. 45% Fett i. Tr.) in der Gastronomie der Beliebteste seiner Art ist. Er behält beim Erhitzen in der Pfanne seine Form und ist daher bestens geeignet, in Speck gewickelt, erhitzt zu werden. Überhaupt lässt sich Picandou in der Küche von süß bis salzig sehr kreativ einsetzen. Die Käsetaler haben sich als Marke zum Synonym für Ziegenfrischkäse aus dem Périgord entwickelt. Picandou ist heute die meistverkaufte Ziegenkäsespezialität in Deutschland.

**HERKUNFT & HERSTELLUNG**

Die Heimat des Picandou ist das Périgord, die Genießerregion im Südwesten Frankreichs. Die atemberaubende Landschaft mit steilen Kalksteinfelsen, pittoresken Dörfern und fruchtbaren Ebenen zieht jedes Jahr viele Touristen in ihren Bann. Die Ziegenmilch für den Picandou wird ausschließlich im Périgord-Gebiet gesammelt. In dieser Region werden vorrangig Saanen- und Alpinziegen gehalten, die hauptsächlich mit Erntegras aus eigenem Anbau der Landwirte gefüttert werden. In der Molkerei Picandine, die auf frische und gereifte Ziegenkäse spezialisiert ist, wird die Ziegenrohmilch microfiltriert und zu den köstlichen Käsetalern verarbeitet.

**WEIN & KÄSE**

Zu Frischkäse passen grundsätzlich halbtrockener fruchtiger Riesling, die cremigeren Brut-Varianten von Sekt, Prosecco und Champagner, aber auch fruchtiger Roséwein. Zu jungem Ziegenkäse kann zudem noch weicher fruchtbetonter Rotwein serviert werden, wie Dornfelder oder Tempranillo.

ANZEIGE

Foto: © Weingut Werk2

# Weingut Werk2 / Rheingau

Als ansässige Rheingauer Familie liegt uns das Interesse am Wein im Blut und gerne genießen wir das besondere Lebensgefühl dieser Region. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, diese Lebensfreude weiterzutragen. Hans-Joachim Klose reaktivierte 1995, als Ausgleich neben seinem Beruf, die alten Weinberge des väterlichen Erbes und hauchte der Familien-Tradition neues Leben ein – der Beginn des heutigen Weinguts werk2 war gemacht. Als IT-Systemarchitekt ist er viel unterwegs und das Weinmachen liefert ihm und unserer ganzen Familie die Entspannung, die wir zum Krafttanken brauchen. In den mehr als 20 Jahren hat unsere Werkgeschichte so manchen Entwicklungsschritt durchlaufen. Die Namen unserer Weine stehen jeweils für einen besonderen Moment im Leben. Sei es ein Moment den wir selbst schon erfahren durften oder sei es für den Genießer der Moment, der durch unseren Wein erst vollkommen wird. Nachdem die werk2-Weinkelter 12 Jahre in einem 100-jährigen Backsteinbau der ehemaligen Waaschen Fabrik stand, haben wir 2014 unsere Zelte nun endlich auf eigenem Grund und Boden aufgeschlagen. Vom Weinkeller, über das Verkaufsbüro bis hin zur Vinothek vereinen wir unsere gesammelte werk2-Weinleidenschaft unter einem Dach in der Behlstraße 8.

**2018 | SWING Riesling, halbtrocken**

Ein Riesling Cuvée aus dem Rheingau, halbtrocken ausgebaut mit angenehmer Süße. Die Mineralik und gute Struktur verbindet sich im Mund mit der deutlichen Frucht und einer feinen Restsüße – Harmonie pur. 13,0 vol.%.

# Riesling

Die Rebsorte genießt weltweit den Ruf, exzellente Weine hervorzubringen, die in einem weiten Spektrum von knochentrocken bis edelsüß die Weinwelt begeistern. Die Rebe reift spät und benötigt zur vollen Entfaltung die warmen, sonnigen Herbsttage mit den kühlen Nächten. Deutschland gilt als Wiege des Rieslings und repräsentiert die deutsche Weinkultur in aller Welt. Die längste Rieslingtradition haben wohl die Winzer im Rheingau und an der Mosel. Nach Zahlen des Deutschen Weininstituts standen 2018 insgesamt auf 24.000 ha Rieslingreben. Der Klimawandel wird es dem Riesling in Zukunft schwer machen, in Regionen ohne Steillagen an Flusstälern zu gedeihen.

 Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

**Dorit Schmitt, freie Journalistin**
Stationen über die eigene Werbeagentur Do(r)it! advertising und das selbstgegründete Feinkostgeschäft Chateau et Chocolat, brachten die ambitionierte Hobbyköchin und Sommelière schließlich zum Schreiben über Wein, Essen und Genuss.

# Großartige Weißweine aus dem Loiretal

**Das best gehütete Geheimnis der Loiretal-Weine:** Die AOC-Touraine-Oisly ist eine von fünf Appellationen, der 5.000 ha großen AOC Touraine. Zwischen Loire und Cher erstreckt sich das 20 ha große Weinbaugebiet. Gerade einmal 1600 hl beträgt die jährliche Produktion, was die hervorragenden Weine dieser Region zusätzlich sehr begehrt macht.

In der AOC-Touraine-Oisly beherrscht der Sauvignon blanc souverän die Weinberge. Das vorherrschende semikontinentale Klima und die aus Ton und Sand bestehenden Böden bringen brillante, trockene Sauvignon blancs hervor. Rund ein Dutzend Winzer ist für die Herstellung der außergewöhnlichen, 100-prozentig rebsortenreinen Sauvignon-Weißweine verantwortlich. Die Weine reifen in der AOC sechs Monate auf Feinhefe und werden vor dem Verkauf sorgfältig ausgewählt.

In der Nase zeigen sich die Weißweine mit Aromen von Zitrusfrucht und weißen Blüten bis hin zu Anklängen tropischer Früchte. Am Gaumen überzeugt dieser Sauvignon blanc durch seine lebendige Frische und die komplexen, eleganten Noten. Der beste Käsepartner zu diesem Wein ist eindeutig ein Ziegenkäse.

Neben dem Sauvignon blanc stammt noch eine weitere exzellente Rebsorte für Weißweine aus dem Loiretal: der Chenin blanc. Leider wird diesem Wein bei uns kaum Beachtung geschenkt, dabei hat er das Potenzial eines Rieslings! Von knochentrocken bis edelsüß kann diese Rebe alles. Sie überzeugt als eleganter Speisenbegleiter und als Crémant vergoren als Aperitif.

> „Sauvignon blanc und Chenin blanc sind zwei gute Gründe, sich mehr mit den Weißweinen des Loiretals zu beschäftigen!“
>
> Dorit Schmitt

In Frankreich wird Chenin blanc bereits seit dem neunten Jahrhundert angebaut, leider nimmt hier die Bestockung der Rebflächen mit dieser Rebsorte in den letzten Jahren stetig ab.

**Klösterliche Tradition:** Die AOC-Savennieres steht für exzellente Cheninblanc-Weine. Das 140 ha große Gebiet umfasst nur drei Gemeinden südlich von Angers am rechten Ufer der Loire: Savennières, Bouchemaine und la Possonnière. Den AOC-Status erhielt die Region 1952 und wurde im September 2011 zur AOP umbenannt.

Die Weinberge liegen an steilen, zur Loire abfallenden Hängen mit ausgezeichneter Sonneneinstrahlung. Oft liegen die Dörfer auf Felsvorsprüngen mit Blick auf den Fluss, was sie zu besonders reizvollen Ausflugszielen macht. Der jährliche Produktionsdurchschnitt liegt bei rund 4.000 hl. Die Chenin blancs werden vorwiegend trocken ausgebaut, es gibt hier aber auch halbtrockene und süße Exemplare. Die lieblichen Weine werden zu Blauschimmelkäse empfohlen.

Die Weine zeichnen im Bouquet Aromen von Lindenblüte, Anis, Grapefruit, Birne, Jasmin, weißer Pfirsich und Blumen aus. Mit zunehmendem Alter werden die Aromen komplexer und intensiver. Sie erinnern dann an Bienenwachs und Trockenfrüchte. Der Geschmack ist gekennzeichnet von einer ausgezeichneten Geschmacksstabilität, guter Frische und erkennbarer Mineralität. Der Chenin blanc aus Savennieres verfügt über ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial.

# AOC TOURAINE

Die AOC Touraine (seit 1939) umfasst eine breite Palette von Rebsorten, auch wenn einige von ihnen sehr dominant sind, wie Sauvignon blanc beim Weißwein, oder Gamay, Cabernet Franc und Côt beim Rotwein. Mit rund 43 Prozent ist Sauvignon blanc die Leitrebe der AOC-Touraine.

Das geografische Gebiet der AOC-Touraine erstreckt sich über die Departements Indre-et-Loire und Loir-et-Cher und umfasst mehr als 6.300 ha. Das Weinbaugebiet befindet sich in einer Gegend, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Weinliebhaber sollten sich zwischen den Besuchen in Weingütern Zeit nehmen, die prächtigen Schlösser des Loiretals zu entdecken. Eines der meistbesuchten Schlösser Frankreichs, nach Versailles, liegt im Departement Indre-et-Loir: Chenonceau. Das Hauptgebäude steht, umgeben vom Wasser, am nördlichen Ufer der Cher. Die berühmte Galerie, die den Fluss zum Schloss überspannt, ist Katharina von Medici zu verdanken, die 1547 als Ehefrau von Heinrich II, Königin von Frankreich wurde. Einen nachhaltigen Einfluss hatte Katherina auf die französische Küche. Sie war es, die den bis dahin eher deftig-rustikal Gerichten von ihren italienischen Köchen am Hof die nötige Finesse verleihen ließ. Feine Speisen mit erlesenen Zutaten und aufwendiger Zubereitung wurde in der Folge zu einem Statussymbol.

Bis heute ist im Schloss das Erbe der feinen französischen Küche lebendig. In der Orangerie ist ein Fine-Dining-Restaurant, das sich auf die regionalen und frischen Produkte und die Weine der Region spezialisiert hat.

# Sauvignon blanc

Die ursprünglich aus dem Loiretal stammende Rebe hat sich weltweit einen Namen gemacht. Die Rebe ist, ähnlich wie der Riesling, sehr empfindlich, wenn es um den Boden oder das Klima geht. Und ebenso wie der Riesling ist der Sauvignon blanc ein Spiegel seines Terroirs. Es ist eine frühe Sorte, die ausdrucksstarke, trockene Weine, mit einem fruchtig aromatischen Bouquet hervorbringt. Nuancen von Zitrusfrüchten vermischen sich mit exotischen Fruchtaromen und einem Hauch von weißen Blüten. Die grünen frischen Noten des Weins passen gut zu Frischkäse und Ziegenkäse. Sauvignon blanc harmoniert aber auch mit raffinierten Speisen wie Jakobsmuscheln, gefüllten Artischocken oder einem Périgord-Salat.

**AOP Sainte Maure de Touraine**

Im Jahr 2018 wurden fast 7,4 Millionen Käsesorten der AOP Sainte Maure de Touraine vermarktet. Dies entspricht einer Steigerung von 7 Prozent gegenüber 2017. Die g. U. umfasst rund eine Mio. ha zwischen Indre-et-Loire, den benachbarten Kantonen Loir-et-Cher, einem Teil von Indre und einigen Kantonen von Vienne.

BROCHET
RÉSERVE
ORGANIC BY NATURE
SAUVIGNON
VAL DE LOIRE
Organic white wine - Vin blanc

Silex
d'Orfeuilles
VOUVRAY
LOIRE VALLEY - FRANCE

VOUVRAY
DOMAINE
D'ORFEUILLES
VOUVRAY
2016
— Vin blanc sec du Val de Loire —
— White dry wine from the Loire Valley —
Arnaud HERIVAULT
www.orfeuilles.com
Produit de France
13 % Alc.
750 ml

2017
Jean Marc Gilet
Domaine de la Rouletière
VOUVRAY
DEMI SEC
PRODUIT DE FRANCE

A.O.C VOUVRAY
APPELLATION VOUVRAY CONTROLÉE
Jean Marc GILET
AB

Foto: © Delinat

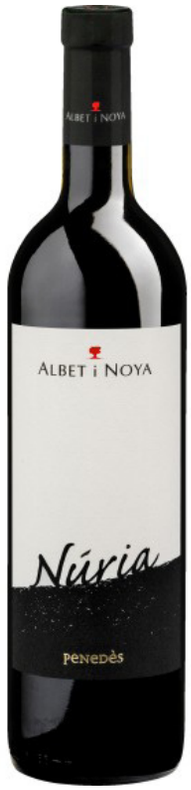
ANZEIGE

**Käse-Tipp:**
- Fougerus (Seite 69)
- getrüffelter Brie

**2018 | Château Duvivier**
**L'Amandier**
**Coteaux Varois en Provence AOP**
Mitten im Departement Var liegt das Bio-Vorzeige-Weingut Château Duvivier. Die Spitzencuvée von Winzer und Önologe Erik Bergmann ist ein toller Speisebegleiter. Für sein charaktervolles Auftreten sorgen der Einsatz von Barrique und die Rebsorten Grenache blanc, Rolle und Clairette. Das Bouquet ist ein Potpourri aus Vanillenoten, Banane, grünem Apfel und Mirabelle. Ein sehr komplexer Weißwein. 14.0 vol.%. **Bezugsquelle:** www.delinat.com

**Käse-Tipp:**
- Manchego, gereift (Seite 44)

**2018 | Viña Llopis**
**Valencia DOP**
Das Weingut Pago Casa Gran liegt im landschaftlich reizvollen Valles de les Alcusses im Hinterland von Moixente. Für den Inhaber Carlos Laso Galbis ist der Biodiversitätserhalt selbstverständlich, um ein lebendiges Ökosystem in den Weinbergen zu erhalten. Der Weißwein aus 70% Gewürztraminer und 30% überrascht mit einer erfrischenden, trockenen Art. Unverkennbar sind zarte Rosenaromen im Bouquet und Muskatwürze am Gaumen. 12.0 vol.%. **Bezugsquelle:** www.delinat.com




**Käse-Tipp:**
- L'Etivaz (Seite 65)
- Manchego

**2016 | Albet i Noya Núria**
**Penedès DO**
Dieser elegante Rotwein aus dem Bio-Weingut Albet i Noya Núria aus 100 Prozent Merlot stammt aus einer der bedeutendsten Weinregionen Kataloniens, dem Penedès. In der Nase schwingen Noten von reifen Holunderbeeren und edler Zartbitterschokolade mit. Am Gaumen ist dieser Spanier tiefgründig, dabei offenbart er eine weiche Textur und harmonisch eingebundene Barrique-Noten sowie einen langen Nachhall. 14.5 vol.%. **Bezugsquelle:** www.delinat.com

**Dirk Wasilewski, Sommelier**
„Als Sommelier stehen für mich Genuss und Qualität an erster Stelle. Für den Genuss ohne Reue brauchen wir aber ökologisches Denken und Handeln. Dies zu erreichen ist mein Wunsch und täglicher Antrieb."

# Entspannter Wein & Käse-Genuss

**DORIT SCHMITT:** Dirk, Du bist seit 2010 der verantwortliche Sommelier für die Weinseminare und Degustierkurse bei Delinat. Der Genuss von Wein und Käse erfreut sich allgemein einer großen Beliebtheit. Was sind Deiner Meinung nach die häufigsten Fehler, die man beim Kombinieren machen kann?

**DIRK WASILEWSKI:** Ich bin da entspannt. Für mich gibt es bei der Kombination von Wein und Käse kein richtig oder falsch. Ein Fehler wäre es aus meiner Sicht nach festgefahrenen Regeln zu kombinieren - man sollte mehr ausprobieren. Das ist für eingeschworene Rotweintrinker vielleicht schwer, aber Weißweine passen zum Käse meistens besser. Junge Rotweine mit einem kräftigen Gerbstoff harmonieren nicht immer zum Kasein (Milcheiweiß). Ein Beispiel: Zu einem gereiften Hartkäse würde man in der Regel einen kräftigen Rotwein mit entsprechendem Gerbstoff trinken. Ich wähle hier einen aromatischen Weißwein mit etwas Restsüße. Möchte man beim Rowein bleiben, würde ich auf eine gereifte Variante mit weniger Gerbstoff ausweichen oder Rebsorten wie Spätburgunder oder Merlot wählen. In meinen Kursen biete ich jeweils einen Weißwein und einen Rotwein zu einem bestimmten Käse an. Die geschmacklichen Eindrücke werden dann in der Gruppe diskutiert. In dem Zusammenhang ist es für mich wichtig, dass Wein und Käse einzeln analysiert werden und dann in der Kombination die Wechselwirkungen bestimmt werden. Denn durch die Wahl des Weines kann man die aromatischen Eindrücke beim Käse mindern oder aber verstärken. Und das ist dann letztlich Geschmacksache.

**DORIT SCHMITT:** Welche Kombination hat Dich selbst bisher am meisten überrascht?

**DIRK WASILEWSKI:** Ich bin passionierter Weißweintrinker und Riesling-Fan. Daher kombiniere ich meistens Weißwein zu Käse oder auch zu anderen Speisen. Was mich immer wieder überrascht und begeistert ist die Kombination von einem Gruyére Molèson (14 Monate gereift) und einem aromatischen Riesling mit etwas Restsüsse. Die frische Säure des Rieslings harmoniert für mich wunderbar mit der Salzigkeit des Käses.

**DORIT SCHMITT:** Wie wichtig ist der perfekte Reifegrad beim Käse?

**DIRK WASILEWSKI:** Der Reifegrad ist sehr wichtig. Grundsätzlich wird ein Käse mit zunehmender Reife aromatischer - also komplexer. Das ist wie beim Wein, der während der Reife seine Balance findet und ebenfalls vielschichtiger wird. Dies gilt nicht nur für Rotwein, sondern auch für einige Weißweine. Ausgewählte Käse werden durch sogenannte Affineure (Käseveredler) mit viel Fingerspitzengefühl und Pflege zur idealen Reife gebracht. Diese Käse garantieren dann höchsten Genuß. Beim Kauf von Käse kann man seinem Käsehändler vertrauen. Er kennt den Reifegrad seiner Käse am besten. Probieren sollte man aber trotzdem.

## WEIN & KÄSE SEMINARE

**DEUTSCHLAND & SCHWEIZ**

Die Kombination von Wein und Käse kann Glücksgefühle auslösen – oder zum Albtraum werden. Delinat-Kursleiter und Sommelier Dirk Wasilewski gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Vermählung von Wein und Käse zu beachten sind und welche Kombinationen sich bewährt haben.

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

# Münster, Brie de Meaux und Camembert

Französische Weichkäse wie Münster, Brie de Meaux und Camembert haben einige Gemeinsamkeiten und sind doch sehr unterschiedlich. Bei den AOP-Varianten wird der Käse auf traditionelle Weise mit Rohmilch hergestellt. Grundsätzlich unterscheiden wir Weichkäse in solche mit Schimmel wie beim Camembert und Brie und solche mit Rotschmiere wie beim Münster oder Limburger. Und dann gibt es noch solche, deren Rotschmiere von Edelschimmel überzogen wird, wie beim Rougette. Die Oberfläche von Weichkäse wird häufig mit einer Pilzkultur (Penicillium candidum oder Penicillium camemberti) behandelt. Diese führt meist zur Bildung einer typischen weißen Schimmelschicht. Die Oberfläche von Weichkäse mit Rotschmiere wird vorwiegend mit Brevibacterium linens behandelt und fühlt sich dadurch mehr oder weniger schmierig an. Weichkäse reift von von innen nach außen. Das Geschmacksprofil reicht dann von aromatisch-säuerlich bis würzig-herzhaft. Im jungen Reifestadium können Weichkäse durchaus schnittfest sein. Erst mit der Vollreife beginnen sie cremig-weich und fließend zu werden.

## LAGERUNG VON WEICHKÄSE

Nur bei richtiger Lagerung behält Käse sein wunderbares Aroma und seinen Geschmack. Weichkäse mit Schimmelrinde wie Camembert oder Brie muss noch atmen können und sollte daher in ihrer Originalverpackung aufbewahrt oder in eine perforierte Folie gepackt werden. Das Gemüsefach des Kühlschranks eignet sich am besten zur Aufbewahrung.

**Roigabrageldi de Munster:** Ein Mittagessen wie in den Vogesen – so einfach, so gut! Man nehme: Kartoffeln, Zwiebeln, AOP-Münsterkäse, krause Petersilie, Pfeffer aus der Mühle und Meersalzflocken. Dazu nur noch etwas Öl zum Braten in der Pfanne! Das Rezept zum Nachkochen ist mit einem Klick auf den Button aufrufbar.

**Elsässerküche** | Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

## Von Bibalakas, Munster und Siesskas

Das lang gezogene Münstertal zieht sich von Colmar in der Rheinebene bis hinauf zum Hauptkamm der Hochvogesen. Ein Geheimtipp ist es, Ende Mai beim Almauftrieb dabei zu sein. Und der Besuch einer der vielen Ferme-Auberges ist ein Muss, wenn man in dieser Region unterwegs ist. Der Bibalakas ergibt zu Pellkartoffeln ein leckeres, traditionelles Gericht. Dazu wird der junge, ungereifte Frischkäse vom Vortag zerdrückt und mit Crème fraîche, fein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer verfeinert. Ein köstlicher Nachtisch ist der Siesskas, der aus frischem Quark mit etwas Crème fraîche, Zucker und einem Schuss Kirschwasser gemacht und in den Berggasthöfen serviert wird.

**LEXIKON:** Der Münster ist Weichkäse mit Rotschmiere aus Kuhmilch und einem Fettanteil in der Trockenmasse von 45 Prozent.

- seit 1996 eine AOP

**Qualitätsmerkmale:** Der Münsterkäse wurde wahrscheinlich bereits im 7. Jahrhundert von den Mönchen der Sankt-Gregorius-Abtei hergestellt. Zur damaligen Zeit diente das Käsen vor allem dazu, die Milch haltbar zu machen. Bis heute stellt man den Käse im Munstertal auf traditionelle Weise von Hand her. Traditionsgemäß findet die Käsebereitung morgens statt. Am besten schmeckt er in der Zeit von Mai bis Oktober.

**Passende Weine:**
- Gewürztraminer
- Kirschwasser
- Pinot Gris vendange tardive

# AOP MÜNSTER

Das Elsass und Lothringen in Frankreich sind die Heimat des Münsterkäses, der seit 1996 den AOP-Status besitzt. Die Elsässer bezeichnen ihn als Munster, die Lothringer als Géromé, doch beide werden auf dieselbe Art und Weise hergestellt. Das Vogesenrind liefert die Milch für die Käseproduktion, die pasteurisiert oder als Rohmilch verwendet werden darf. Ein Munster reift für mindestens 21 Tage (14 Tage für den Petit Munster bzw. Petit Munster-Gerome) bei einer Temperatur zwischen 11° und 15° C und einer Luftfeuchtigkeit von 95 bis 96 Prozent in Kellern. In dieser Zeit wird der Käse etwa dreimal wöchentlich mit einer Mischung aus Salzlake und Rotschmierkulturen abgewaschen. Die Rinde des Munster ist orangefarben, der Teig ist glatt, cremig-weich und geschmeidig. Auch wenn der Geruch sehr streng ist, der Käse schmeckt wunderbar mild. **VERWENDUNG IN DER KÜCHE:** Munster wird pur, oder mit etwas Kümmel bestreut, gegessen. Im Elsass wird er gerne auch zu Brat- oder Pellkartoffeln („Tartiflette au Munster") mit einem frischen grünen Salat, sowie gratiniert auf Flammkuchen serviert. Traditionell wird zum Münster elsässischer Gewürztraminer getrunken. Zum jungen Münster genießt man gelegentlich auch einen Schnaps – meistens ein Kirschwasser.

### DIE ROUTE DU FROMAGE IM ELSÄSSISCHEN MÜNSTERTAL

Die Käsestraße verbindet alle 61 Käsereien, Gasthäuser und Bauernhöfe im Münstertal. In Gunsbach beginnt die Route, wo sich ein Besuch im „Maison du Fromage" lohnt. Die erlebnisreiche Strecke führt über die berühmte Col-de-la-Schlucht weiter nach Sondernach und endet in Wasserbourg.

ANZEIGE

# Gewürztraminer

Der Name der Rebsorte stammt von Tramin in Südtirol, wo Weine seit dem 11. Jahrhundert unter diesem Namen dokumentiert sind. Die Herkunft der Rebsorte hingegen liegt im Dunklen. Es wird vermutet sie stammt aus Südosteuropa, möglicherweise auch aus Ägypten. In Deutschland geht der Anbau des Gewürztraminers auf das Jahr 1500 zurück. Im Elsass gehört die Rebsorte zu den traditionellen Sorten, leider nimmt der Anbau hier von Jahr zu Jahr ab. Das ist schade, denn die Rebsorte kann – trocken ausgebaut – komplexe und elegante Weine hervorbringen. Typisch ist das Bouquet nach Litschi, Rosen, Mango, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Im Elsass wird zum Gewürztraminer gerne ein Stück Münsterkäse gegessen.

# Weingut Emile Beyer / Elsass

Das Weingut Emile Beyer ist seit Jahrhunderten verwurzelt in den Weinbergen von Eguisheim. Die Familientradition geht auf das Jahr 1580 zurück, als Martin Beyer begann in Eguisheim seine Reben anzubauen. Als Hüter einer Weinbautradition, aber auch reich an Erfahrungen in Frankreich und im Ausland, führen heute Christian Beyer und seine Frau Valérie in der 14. Generation das Weingut in die Zukunft. „Wir haben das Glück, 17 Hektar bearbeiten zu können. In unseren 80 Parzellen befinden sich zwei Grands Crus und drei Lieux-Dits", sagt Christian Beyer. Die Region um Eguisheim ist ein wahres Mosaik aus unterschiedlichen Terroirs. Die Weinberge des Weingutes liegen im Wesentlichen an Kalksteinhängen, was den Weinen ihren zitrusfrischen und kristallklaren Ausdruck verleiht. Dennoch zeigt jede Parzelle ihre eigene Subtilität und einzigartigen Charakter. Die Weinbergbewirtschaftung erfolgt seit 2005 im ökologischen Landbau und wurde 2014 zertifiziert. Im Jahr 2016 wurden die ersten Schritte im Bereich der Biodynamik gesetzt.

**2017 | Eguisheim Gewürztraminer, trocken**

Der Wein verzaubert in der Nase mit einem sanften Aroma von reifen Pfirsichen. Hintergründig dagegen der Duft nach weißen Heckenrosen. Im Gaumen setzt sich die Pfirsichnote fort. Die zitrusfrischen Aromen werden von einem leichten Bittermandelton und subtilen Gewürznoten gestützt und lassen den Wein elegant und vielschichtig wirken. Der Abgang ist frisch und trocken. 13,0 vol.%.

**Tipp:** Wer es opulenter und elegant bevorzugt, findet im Gewurztraminer Vendanges Tardives den passenden Wein.

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

# AOP BRIE DE MEAUX

Im Département Seine-et-Marne in der Region Île-de-France liegt die Gemeinde Meaux. Von hier stammt auch der weltberühmte Brie de Meaux. Einer Legende nach geht die Geschichte des Brie de Meaux vermutlich bis ins 8. Jahrhundert zurück. Kaiser Karl der Große soll bei einem Besuch der Region Brie den Käse probiert haben und so angetan von ihm gewesen sein, dass er anordnete, man solle jährlich zwei Wagenladungen davon nach Aachen schicken.

Der Brie de Meaux genießt seit 1996 den AOP-Status. Es ist ein Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhrohmilch und einem Fettanteil in der Trockenmasse von 45 Prozent. Der Käse wird bei der Herstellung nicht gepresst, sondern die mit dem Käsebruch gefüllten Formen werden auf Schilfmatten gestellt, sodass die Molke abtropfen kann. Seine optimale Reife erreicht ein Brie de Meaux erst nach einer Reifezeit von 6 bis 8 Wochen. In dieser Zeit werden die Laibe mit einem Durchmesser von rund 36 cm regelmäßig von Hand gewendet, um eine gleichmäßige Reife und Schimmelbildung zu gewährleisten. Die weiße, flauschige Schimmelschicht ist dann mit charakteristischen roten Flecken übersät, was das Original von seinen Kopien unterscheidet. Brie de Meaux hat einen milden, fruchtig-würzigen Geschmack mit Aromen von Gras und gerösteten Nüssen.

**Passende Weine:**

- Chardonnay mit Holzausbau
- Pinot Noir aus dem Burgund
- Champagner

**Brotzeit mit Brie de Meaux,** karamellisierten Zwetschgen und Walnüssen | Foto: © Dorit Schmitt

ANZEIGE

# Weingut Mohr-Gutting / Pfalz

Das Weingut setzt seit 2008 konsequent auf biologischen Weinbau und gehört seit 2012 dem größten deutschen Verband für ökologischen Weinbau, Ecovin, an. „Wir haben uns die Natur zum Freund gemacht", sagt Simone Gutting, die sich im Familienbetrieb um die Kundenbetreuung, das Marketing und das betriebswirtschaftliche Management kümmert. Für den An- und Ausbau der Weine ist Simones Papa Franz Gutting zuständig. Die Mama von Simone, Regina Gutting, ehemals Mohr, brachte das Weingut in die Familie und stand Pate für das Logo des Weinguts. Das Weingut ist Partner des Biosphärenreservates Pfälzerwald-Nordvogesen und unterstützt mit seiner nachhaltigen und biologischen Arbeitsweise die Artenvielfalt in der Region. Neben klassischen Rebsorten werden im Weingut auch PIWI-Sorten wie der Cabernet blanc erfolgreich angebaut, was die jüngsten Auszeichnungen bei den EcoWinnern belegt.

**2017 | Chardonnay Five-0-0**
Erst spät im Herbst und zum optimalen Reifegrad werden nur die gesunden Chardonnaytrauben für diesen Wein mit der Hand gelesen. In Anspielung an das 500-Liter-Eichenfass-Tonneau, in dem der Wein lange auf der Feinhefe reifen darf, bekam der „Five-0-0" seinen Namen. In der Flasche überzeugt ein vollmundiger und fruchtiger Wein. Das Holz ist perfekt eingebunden und zeigt sich nur durch sanfte Röstaromen und Vanille in der Nase. Im Gaumen zeigt sich der Wein mit Aromen von gelben Früchten und Aprikose, zu denen sich feine und leicht herbe Nussaromen gesellen. 13,0 vol.%.

# Chardonnay

Längst sind die Zeiten der holzüberladenen Chardonnays vorbei. Heute ist die Stilistik der Weine viel moderner und die Winzer, die sich der Rebsorte sorgsam annehmen, bringen auch außerhalb des Burgunds großartige Weine in die Flasche. Der Chardonnay ist eine der beliebtesten Rebsorten weltweit, was nicht allein auf seine geschmacklichen Qualitäten zurückzuführen ist, sondern auch auf die gute Anpassungsfähigkeit der Rebsorte an verschiedene Terroirs. In Deutschland wird Chardonnay vor allem in der Pfalz und in Rheinhessen angebaut, mit jeweils rund 760 Hektar. Zu den Vertretern reiferer und cremiger Chardonnays passt perfekt ein AOP Brie de Meaux.

ANZEIGE

# Merlot

Merlot stammt aus Frankreich aus der Gegend um Bordeaux. Ihren Namen hat die Rebsorte sehr wahrscheinlich der Amsel (*franz. Merle*) zu verdanken, die sich zur Erntezeit gerne über die reifen Trauben hermacht. Weltweit sind Weine mit und aus Merlot sehr beliebt. Das hat der Wein ganz sicher seinem Schmelz und seiner Samtigkeit zu verdanken, die ihn auszeichnet. Er erinnert an Pflaumen und dunkle Beeren und besitzt eine angenehme würzige Note. In Deutschland durfte die Rebsorte erst 1996 angebaut werden, wie es beim Deutschen Weininstitut nachzulesen ist. Ungefähr 700 ha (Stand: 2018) seien bisher damit bestockt worden, vor allem in der Pfalz und in Rheinhessen. Bei der Käseauswahl am besten zu einem AOP-Camembert greifen.

# Weingut Nett / Pfalz

Mitten in der Pfalz in Duttweiler, einem kleinen Weinort zwischen Speyer und Neustadt an der Weinstraße, ist der Sitz des aufstrebenden Weinguts. Der Grundstein wurde bereits 1838 mit dem Bau der Sandstein-Gewölbekeller gelegt. Nach einer Erbteilung im Jahr 1900, einer Adoption und Einheirat, wird das Weingut heute in fünfter Generation von Christian Nett und seiner Frau Katja geführt.

Die Reben wachsen hier auf einer Höhe von 120-140 m über dem Meeresspiegel, eingebettet in eine fast mediterrane Landschaft, in der auch Kiwis, Feigen, Mandeln und Esskastanien reifen. Über zehn Meter hohe, mächtige Bodenschichten vorwiegend aus Löss und Lehm mit feinen Kalkadern prägen den Charakter der Weine des Weinguts. Moderne Weine, die Spaß am Genuss bereiten, und eine ausgeprägte Sortentypizität vorweisen, reifen in den Kellern des Weingutes heran.

**2017 | Kreuz Merlot**

18 Tage offene malolaktische Maischegärung, 2 Monate Edelstahltank und 16 Monate Lagerung im Barrique, machen diesen Merlot zu einem sensorischen Highlight! Aromen von Brombeeren, Backpflaumen und Zartbitterschokolade betören Nase und Gaumen. Zu den Noten schwarzer Beeren gesellen sich pikante und würzige Noten von Pfeffer und Efeu. Die griffigen Gerbstoffe und die gut eingebundene Säure verleihen dem Wein Volumen und Stoffigkeit. Genusstipp: Der Merlot passt zu feinem Wildbret wie Rehrücken, zu kräuterwürzigem Lammbraten und natürlich zu einem AOP-Camembert aus der Normandie. 14,5 vol.%.

# AOP CAMEMBERT

**LEXIKON:** Camembert de Normandie ist ein französischer Weißschimmelkäse aus Kuhrohmilch mit Fettanteil von 45% in der Trockenmasse.

- seit 1983 eine AOP

**Qualitätsmerkmale:** Der Camembert de Normandie (AOC) muss mit einem samtigen weißen Schimmel an der Oberfläche überzogen sein und durfte bis vor Kurzem nur aus Rohmilch von Kühen aus der Normandie hergestellt werden. Dass sich das nun geändert hat, bringt Freunde und Kenner der französischen Ess-Kultur auf die Palme.

**Passende Weine:**
- Merlot
- Cidre AOP
- Silvaner

Ein Camembert aus pasteurisierter Milch ist nicht so schmackhaft wie sein Vorbild aus Rohmilch. „Das sind zwei unterschiedliche Produkte“, sagt der Sternekoch Mathieu Guibert, der die pasteurisierte Variante ablehnt.

**Camembert mit Kastanienhonig** | Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele | **Camembert-Bagel mit Preiselbeeren** | Foto: © Nicky Walsh | GU Das Stullenbuch | Küchengötter

GU **Buchtipps** auf Seite 70

ANZEIGE

# Premium-Feinkostmanufaktur

„Unestablished since 2006" steht unübersehbar im Logo von Passione, aber so kann das eigentlich nicht mehr stehen bleiben, denn von nicht etabliert kann keine Rede mehr sein! Die Saucen, Fruchtaufstriche, Sirups, Essige und Chutneys finden Feinschmecker mittlerweile deutschlandweit in Feinkostgeschäften und, nicht zu vergessen, im eigenen Onlineshop. Unverändert lecker – trotz des wachsenden Erfolgs – sind die Produkte aus der Manufaktur geblieben. Und das ist gut so! In der Produktionsküche zeigt sich Rebekka Theuer, die Küchenchefin, für die außergewöhnlichen Geschmackskompositionen verantwortlich.

„Unser Geschmack kommt aus der Natur", sagt Brigitte Bengner, die Inhaberin von Passione. Und allen Produkten sei diese Grundphilosophie zu eigen. Sonnengereifte Früchte und Gemüse, vielerlei aromatische Kräuter und Gewürze, exotische Pfeffersorten und besondere Salze werden mit Sorgfalt ausgewählt, um dann geschmacksschonend und ohne künstliche Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker, verarbeitet zu werden.

**Drei-Käse-Glück:** ein Hoch auf den Käse! Auf seine grenzenlose Vielfalt. Hier haben wir drei Begleiter zusammengestellt, die sich vorzüglich mit Käse verbinden und jede Käseplatte krönen. Ein Stück frisches Brot dazu, vielleicht ein Glas Wein. So wird aus dem bodenständigen Genuss ganz einfach ein lukullischer Abend. Inhalt: drei Gläser à 150 ml. Birnen-Feigenpaste, Rotes-Zwiebel-Chutney und Johannisbeere & Chili-Chutney sorgen für mehr Abwechslung zum Käse!

# Chutney

**Eines steht fest:** Chutneys bereichern eindeutig unsere Küche und bieten allen experimentierfreudigen Menschen eine große Bandbreite an neuen Geschmacksrichtungen.

Diese würzigen, Marmelade ähnlichen Soßen haben ihren Ursprung in der indischen Küche. Der Unterschied zu unseren Konfitüren besteht darin, dass Chutneys mit vielen Gewürzen und einem Schuss Essig zubereitet werden und zu deftigen Gerichten gereicht werden. Je nach dem, ob aus Obst oder Gemüse zubereitet oder welche Geschmacksrichtung dominiert – süß, sauer oder scharf – passen die Soßen zu Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse.

**Birnen-Feigenpaste:** inspiriert von einem alten französischen Rezept. Wir verkochen Birnen mit Feigen und etwas Vanille. Probiert sie zu Berg- oder Blauschimmelkäse. Das Leben zu genießen kann einfach köstlich sein!

**Rotes-Zwiebel-Chutney:** Eine milde Schärfe und feine Süße vereinen sich hier auf bezaubernde Weise. Ein überraschender Genussmoment mit würzigen Rohmilchkäsesorten. Passt aber auch zu rotem und weißem Fleisch. Unkompliziert lecker!

**Johannisbeere & Chili-Chutney:** Herbstzeit. Wildzeit. Und es wird Zeit, nicht nur Preiselbeeren dazu zu essen. Probiert Neues aus, sag „Hallo Rote Johannisbeere mit Chili" und „Tschüss Preiselbeere". Sie schmeckt auch sensationell wild zu gebratenem Fetakäse.

# AOP REBLOCHON

Der Ursprung des Reblochon begann im 13. Jahrhundert auf den Almen der Thônes-Täler. Seit 1958 besitzt der Reblochon einen AOP-Status und wird ausschließlich aus Roh- und Vollmilch von landwirtschaftlichen Produzenten und Käsereien hergestellt. Das Gebiet der AOP beschränkt sich auf die Berge von Haute-Savoie und das Val d'Arly in Savoyen. Ausschließlich drei Kuhrassen – Abondance, Montbéliarde und Tarine – sind für die Milchproduktion zugelassen, um AOP Reblochon herzustellen. Der Reblochon wird mit einer roten Kaseinpastille gekennzeichnet, was eine Rückverfolgung bis zum Produzenten zulässt. Der Käse reift mindestens 18 Tage – der Fermier sogar 35 bis 40 Tage. **GESCHMACK:** Der gepresste Teig eines Reblochon ist weich und cremig, hat eine weiße bis elfenbeinfarbene Farbe und ist mit einigen kleinen Löchern versehen. Sein typischer Geschmack erinnert an Sahne mit einem leicht nussigen Geschmack.

**DER REBLOCHON FERMIER**

Jedes Jahr werden von rund 130 Landwirten, die insgesamt circa 5.200 Kühe besitzen, auf den Bauernhöfen rund 6 Mio. Reblochon Fermier produizert. Erkennbar an der grünen Kaseinpastille und dem Zusatz „fermier". Nur die eigene Milch von den eigenen Kühen darf verwendet werden. Der Käse wird zweimal täglich unmittelbar nach dem Melken schrittweise von Hand gefertigt. Diese traditionelle Art der Herstellung, erhält die umgebende Natur und die Urtümlichkeit der Berglandschaft. Der Reblochon vom Bauernhof schmeckt aromatisch und besitzt eine glatte cremige Textur.

# Pinot noir

Unter den edlen Rebsorten auf der Welt hat sich der Pinot noir einen Spitzenplatz erobert. Es handelt sich um eine sehr alte Rebsorte, deren Ursprung bis heute nicht eindeutig geklärt ist. Der Orden der Zisterzienser brachte sie 1335 aus Burgund auf den Steinberg des Klosters Eberbach in den Rheingau. Aus den kühleren Weinbauregionen wie dem Burgund und auf Kalkböden kommen die besten Weine. Der elegante und mineralische Wein aus dem Elsass erlangt heute langsam erst die Anerkennung, die er verdient hat. Der typische Pinot noir duftet nach Früchten wie Kirschen, Brombeeren, Erdbeeren, Pflaumen, bis hin zu Schwarzen Johannisbeeren, dazu Anklänge von Mandeln sowie florale Noten von Veilchen. Mit dem Ausbau im Barrique kommen oft noch Anklänge von Vanille und Zimt hinzu.

**2012 | Rittersberg Pinot noir Grande Réserve, Bio**

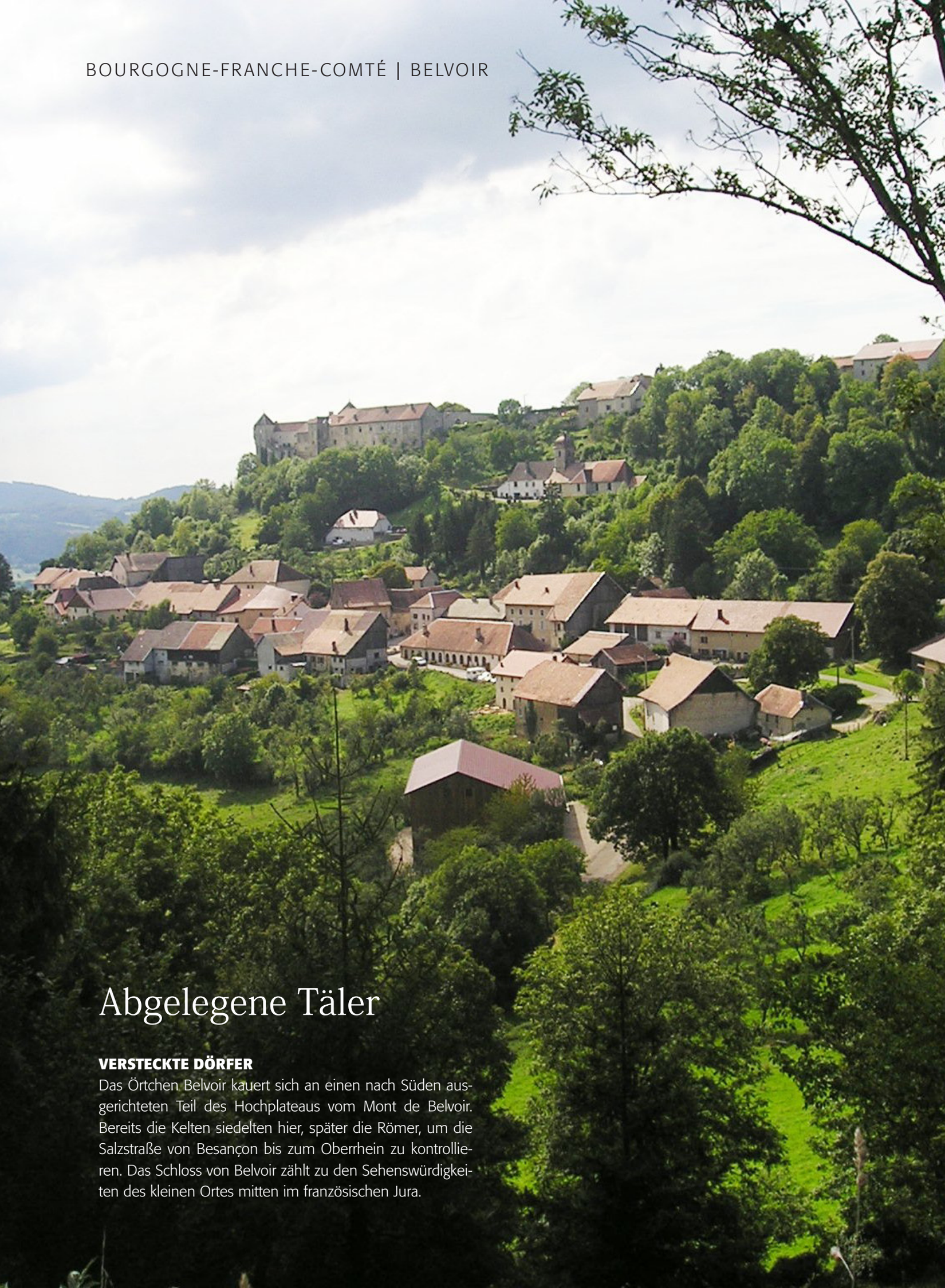
Dieser Pinot noir der Domaine Jean-Paul Schmitt aus dem Elsass wurde 13 Monate in Demi-Muid-Fässern (Barriquetyp) ausgebaut. Er hat eine schöne rubinrote Farbe und zeigt sich ohne Alterungsnoten mit großer Eleganz und Finesse. Am Gaumen dominieren immer noch die Aromen von roten Früchten, Holunderbeeren und Veilchen, gepaart mit einer feinen Pinot-Würze.

ANZEIGE

 Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

# Weltweit beliebt: Comté, Parmesan und Manchego

Zu den bekanntesten Hartkäsevertretern zählen der italienische Parmesan, mit seiner korrekten Bezeichnung Parmigiano Reggiano, der französische Comté und der spanische Manchego. Diesen drei Sorten wird sich auf den folgenden Seiten ausführlicher gewidmet. **DEFINITION:** Was macht einen Hartkäse aus? Hartkäse hat einen vorgeschriebenen Wassergehalt von maximal 56 Prozent in der fettfreien Käsemasse. Wenn man von Trockenmasse spricht, meint man das absolute Gewicht eines Käses abzüglich Wasser. Hartkäse hat die längste Reifezeit aller Käsesorten, die, abhängig vom jeweiligen Käse, zwischen drei Monaten und über drei Jahren liegen kann. In meist natürlich klimatisierten Reifekellern entwickeln sich der kräftige Geschmack und das intensive Aroma. Eine Ausnahme bilden die in Folie gereiften Käse wie beispielsweise der Emmentaler. Sie reifen schneller, sind milder und bleiben schnittfähig. **VERWENDUNG IN DER KÜCHE:** Hartkäsesorten eignen sich besonders gut zum Reiben und Hobeln, denn in hauchdünnen Scheiben oder Flocken kann sich das Aroma besonders gut entfalten. Wegen des hohen Trockenmasseanteils und des Fettgehalts sind Hartkäse sehr gut haltbar und lagerfähig. Aufbewahrt wird Käse am besten im Kühlschrank im Gemüsefach. Dazu schlägt man Hartkäse am besten locker in Frischhaltefolie ein. Genusstipps zu Comté, Parmesan und Manchego stehen auf den folgenden Seiten.



# Abgelegene Täler

**VERSTECKTE DÖRFER**

Das Örtchen Belvoir kauert sich an einen nach Süden ausgerichteten Teil des Hochplateaus vom Mont de Belvoir. Bereits die Kelten siedelten hier, später die Römer, um die Salzstraße von Besançon bis zum Oberrhein zu kontrollieren. Das Schloss von Belvoir zählt zu den Sehenswürdigkeiten des kleinen Ortes mitten im französischen Jura.

**VIN JAUNE**

Arbois war das erste Weinbaugebiet, das am 15. Mai 1936 das AOC-Gütesiegel verliehen bekam, gefolgt von Château-Chalon, das sich nur wenige Tage später damit schmücken durfte. Eine Spezialität der Region ist der Vin Jaune aus der Savagnin-Rebe, der im Geschmack an einen trockenen Sherry erinnert. Ein großer Unterschied liegt jedoch darin, dass der Vin Jaune nicht aufgespritet wird. Nach der Vergärung des Mosts muss der Wein für mindestens sechs Jahre und drei Monate in einem Barriquefass liegen, und zwar ganz ohne Abstich oder Auffüllung des verdunsteten Anteils. Ein Hefeschleier, der sich während der Reifung auf der Oberfläche bildet, verhindert den Kontakt des Weines mit Sauerstoff und somit seine Oxidierung, sorgt aber gleichzeitig für seine Komplexität und seinen unverwechselbaren Charakter. Beim Vin Jaune (*frz. für gelber Wein*) ist alles außergewöhnlich, so auch die Flaschen, in denen der Wein verkauft wird. Die kurzhalsigen Clavelin-Flaschen der Region haben ein Fassungsvermögen von 0,62 Liter. Ist der Wein erst einmal abgefüllt, hält er sich sehr lange. Lagerzeiten von 40 bis 50 Jahren sind keine Seltenheit.

**GENUSSPAARUNGEN**

Die Vin Jaune Weine gehen geschmacklich in eine nussig-hefig-salzige Richtung und bieten sich als Essensbegleiter etwa zu Geflügelgerichten mit Morcheln oder würzigem Bergkäse wie dem Comté an. Ihr Aromenbouquet reicht von Walnuss über Trockenobst, Gewürzen und weißen Blüten bis hin zu Ingwer und Zitrusnoten. Tatsächlich ist es eher etwas für passionierte Weintrinker, diesen Wein solo zu genießen. Denn mit seiner unglaublichen Komplexität ist man ohne Essensbegleitung schnell überfordert.

**LEXIKON:** Der Comté ist ein Hartkäse aus dem französischen Jura-Gebirge mit einem Fettanteil von mindestens 45% in der Trockenmasse.

- seit 1958 eine AOP

**Qualitätsmerkmale:** Eine Expertenjury bewertet jeden Käselaib. Erst ab 16 von 20 Punkten erhält er die grüne Banderole. Sind im Teig vereinzelte erbsen- bis kirschgroße Löcher vorhanden, zeugt die von vorbildlicher Reifung. Der Teig selbst ist creme- bis hellorangefarben. Sein Geschmack variiert je nach Jahreszeit von mild-fruchtig im Frühjahr über kräftig-erdig und nussig bis herzhaft im Winter. Der Käse muss mindestens vier Monate reifen. Liebhaber eines würzigen Comté schätzen jedoch Reifezeiten bis zu 36 Monaten.

**Passende Weine:**
- Vin Jaune
- Champagner
- Chenin Blanc aus Samur

# AOP COMTÉ

Der Comté ist das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit von Milchbauern, Käsemeistern und Reifekellermeistern. Für den Käse wird ausschließlich die Milch von Kühen der Rasse Montbéliard verwendet, die in ihrem ursprünglichen Zuchtgebiet, den Hochebenen der Franche-Comté, bereits seit über 100 Jahren bekannt sind. Sie stehen im Sommer auf den saftigen Weiden in der atemberaubend schönen Landschaft des französischen Juras. Silofutter und Zusätze sind zur Fütterung verboten. Die gehaltvolle Milch, die sie geben, ist entscheidend für die hohe Qualität des Comtés. Um einen Laib mit rund 45 Kilo herzustellen, benötigt der Käsemeister 450 bis 500 Liter Rohmilch, die zunächst langsam in Kupferwannen, den sogenannten „chaudières“, erwärmt wird. Hierbei trennen sich Molke und Quarkmasse. Es folgen weitere Schritte, bis der Käsebruch in eine Form gegossen, 24 Stunden lang gepresst und in regelmäßigen Abständen gewendet wird. Nach der Zwischenlagerung in den Wärme- bzw. Vorreifungskellern, werden die Käselaibe in großen, kühlen Reifekellern der Region über Monate hinweg gelagert, dabei regelmäßig gewendet und mit Salz eingerieben. Nur die besten erhalten die grüne Banderole.

**BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ**

Durch den Zusammenschluss der bisherigen Regionen Burgund und Franche-Comté entstand 2016 der neue Regierungsbezirk mit der Hauptstadt Dijon. Hier, im unberührten Jura-Gebirge, ist die Welt noch in Ordnung. Die Luft noch rein, das Wasser noch klar und im Sommer duften weithin die üppigen Kräuterwiesen.

## Französische Bistroklassiker für Zuhause

Dazu zählen auf jeden Fall die Quiche Lorraine oder der Croque-Monsieur. Wusstet Ihr, dass in die Originale Quiche Lorraine kein Käse gehört? Weil es aber etwas würziger schmeckt, wenn dem Guss etwas geraspelter Käse hinzugefügt wird, sind diese Varianten heute sehr beliebt.

**DIE HEIMAT DER BERÜHMTEN QUICHE LORRAINE**

Lothringens Küche ist bodenständig und doch nicht ohne französischer Raffinesse. Von hier stammt auch der Klassiker, der in keinem französischen Bistro auf der Karte fehlt: Die Quiche Lorraine! Heute gehört Lothringen zur französischen Region Grand Est, die am 1. Januar 2016 aus der Vereinigung der Regionen Elsass (Alsace), Lothringen (Lorraine) und Champagne-Ardenne entstanden ist. **Weinempfehlung** zur Quiche Lorraine: Sauvignon blanc, Grauburgunder, Trollinger

**Quiche Lorraine mit Comté** | Foto: © Klaus-Maria Einwanger | GU Quiches | Küchengötter | **Croque Monsieur** | Foto: © Klaus-Maria Einwanger | GU Frankreich | Küchengötter | **Gougères - Kleine Käsewindbeutel** | Foto: © Wolfgang Schardt | GU Meine fabelhafte Bistro-Küche | Küchengötter

GU **Buchtipps** auf Seite 70

# Sanfte Hügel

**Die Langhe ist 2014 zum UNESCO-Welterbe ernannt worden**

Die ländliche Region wurde seit über 2000 Jahren von Weinbauern zur Kulturlandschaft geformt. Die Langhe ist das grüne Herz des Piemonts und bekannt für ihre süßen Kirschen, knackigen Haselnüsse, weißen Trüffel und natürlich ihren Rotwein aus Nebbiolo-Trauben.

ANZEIGE

**2012 | BAROLO DOCG**
Ein Barolo mit intensivem Bouquet und elegant fruchtigem Aroma. Gewürznoten und ein Hauch von Leder umschmeicheln den Gaumen. Ein harmonischer, warmer Wein, dem es gleichzeitig nicht an Säure und dezenten Tanninen fehlt. Genusstipp: wunderbar zur regionalen piemontesischen Küche, zu Schmorbraten sowie reifem Käse und Edelschimmelkäse.

**DIE HEIMAT DES BAROLO**
Im Piemont liegt die kleine Gemeinde Barolo, die dem Wein aus der Nebbiolo-Traube seinen Namen verlieh. Die Gemeinde befindet sich rund 15 km südlich von Alba, der Stadt, die dem weißen Trüffel ihre Berühmtheit verdankt. Eingebettet in die zauberhafte Region der Langhe stehen die Weinberge für den renommierten italienischen Rotwein. „Dort herrscht ein ideales Klima für die Nebbiolo-Trauben: Tagsüber ist es heiß und nachts kühl und feucht", sagt MW Caro Maurer. Das Terroir bringt, je nach Lage, sehr unterschiedliche Qualitäten hervor. Die Bodenart der westlich gelegenen Hänge zwischen Barolo und La Morra bedingt einen eher duftigeren, leichteren und eleganteren Weinstil des Barolos. | **FONDUTA** | Foto: © Monika Schürle | GU Fondues | Küchengötter

G|U **Buchtipps** auf Seite 70

**LEXIKON:** Der Parmigiano Reggiano ist ein italienischer Extrahartkäse aus Kuhmilch mit einem Fettgehalt von mindestens 32% in der Trockenmasse.

- seit 1955 durch das DOP-Siegel geschützt

**Qualitätsmerkmale:** Nach einer einjährigen Mindestreifezeit wird jeder einzelne Käselaib von Experten einer Prüfung unterzogen: Da sich für einen qualitativ einwandfreien Käse bei der Reifung im Teig keine Löcher bilden dürfen, wird dies durch den Geruch und den Klang beim Abklopfen sensorisch beurteilt. Geruch und Geschmack werden als fruchtig-süß, nussig und würzig – je nach der Dauer der Reifezeit – beschrieben.

**Passende Weine:**
- Chianti Classico
- Primitivo
- Dolcetto d'Alba
- Barolo
- Champagner

# DOP PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano ist ein Käse mit jahrhundertealter Tradition, der in der ganzen Welt bekannt ist. Historische Quellen belegen, dass er seit mindestens 800 Jahren in nahezu unveränderter Form in seiner Ursprungsregion hergestellt wird. Das Original darf laut den DOP-Vorschriften nur in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna westlich des Reno sowie Mantua, östlich des Pos, produziert werden. Für die Herstellung wird die Milch des abendlichen Melkgangs in Kupferkessel gegeben, in denen sie über Nacht auf natürliche Weise aufrahmt. Der Rahm wird abgeschöpft und die so erhaltene teilentrahmte Milch mit der Vollmilch des morgendlichen Melkens vermischt. Das Milchgemisch wird danach behutsam angewärmt und etwas Milchferment vom Käseprozess des Vortags beigefügt. Durch Zugabe von Kälberlab wird die Gerinnung eingeleitet. Mit einer Käseharfe wird die Dickete umgerührt und in kleine Körnchen zerteilt. Der Bruch wird kontrolliert und sorgfältig weiter erwärmt, wodurch die Trennung von Kasein und Molke fortschreitet. Sobald alle Käsekörnchen auf den Kesselboden gesunken sind, werden sie in großen Tüchern herausgehoben und die überschüssige Molke kann abtropfen. Die Käsemasse ruht zunächst für zwei bis drei Tage in runden Formen. Dann werden die runden Laibe drei Wochen lang immer wieder in Salzlake getaucht. Dabei nimmt der Käse die für den langen Reifeprozess nötige Salzmenge auf. Danach wird der Käse in klimatisierte Lagerräume oder Keller verbracht, wo er mindestens zwölf Monate, normalerweise aber zwei Jahre und länger, lagert. Während der gesamten Reifezeit müssen die Laibe (Räder genannt) gepflegt, immer wieder gewendet, gesäubert und kontrolliert werden.

## Prego! Köstliches Soulfood aus Italien

Schon einige Generationen sind in ihrer Kindheit mit einem Teller Spaghetti Bolognese satt und glücklich geworden. Für uns der Inbegriff italienischer Küche, dabei ist die Sauce, wie wir sie zubereiten überhaupt nicht typisch. Das italienische Original "Ragù alla bolognese" braucht etwas Pancetta und wird nur zu Tagliatelle gegessen.

**RISOTTO OHNE PARMESAN?! NIE!**
In das Original Risotto alla Milanese gehört auf jeden Fall eine ordentliche Portion Parmesan und – ganz wichtig – auch edler Safran! Kenner schwören zudem auf eine Brühe aus Rinderknochen und dem Knochenmark in dieser Variante. Und cremig muss es sein, nicht mit dem leichten Biss in den Reiskörnern, den man sonst vielleicht bei einem Risotto bevorzugen würde. **Weinempfehlung:** Barolo, Dolcetto d'Alba, Grauburgunder und Heida.

**Risotto Alla Milanese** | Foto: © Coco Lang | GU Wie koch ich …? | Küchengötter

ANZEIGE

CHÂTEAU et CHOCOLAT

**Kauftipp**

Beste spanische Safranqualität in Fäden.
Inhalt: 1g
UVP: 11,30 €

GU **Buchtipps** auf Seite 70

**Ulrike Eisenbeutl**
ist Österreicherin und lebt seit 19 Jahren in Andalusien. Seit 2006 arbeitet die passionierte Sherry-Ambassadorin im Besucherzentrum der Bodegas Tradición.

# Sherry zu Käse ist eine tolle Kombination!

**DORIT SCHMITT:** Liebe Ulrike, stelle Dich unseren Lesern doch bitte kurz selbst vor.

**ULRIKE EISENBEUTL:** Mein Name ist Ulrike Eisenbeutl, ich bin Österreicherin und lebe seit 19 Jahren in Andalusien. Hier hat meine „Beziehung" zu Sherry begonnen. Am Anfang war es pure Neugier, denn Sherry war für mich, wie für viele andere, ein Likör, den ich höchstens als Aperitif oder nach dem Essen getrunken habe. Ich hatte großes Glück, da ich ca. 1 Jahr bei Gonzalez Byass arbeiten konnte und seit 2006 bin ich im Besucherzentrum von Bodegas Tradición tätig.

**DORIT SCHMITT:** Welche Tipps hast Du für Sherry-Anfänger, sich dem Wein anzunähern?

**ULRIKE EISENBEUTL:** Bekommt man erst einmal einen Einblick in die Sherrywelt, welch grosser Aufwand hinter der Herstellung steht und wie vielfältig anwendbar dieses Produkt ist, dann ist es sehr einfach, Sherry als Wein zu betrachten.
Ich empfehle allen, die neugierig sind und etwas mehr über dieses tolle Produkt wissen wollen, sich eine Bodega anzusehen und sich den Herstellungsprozess erklären zu lassen. Danach versteht man, warum in Spanien mit Sherry gegessen wird und warum es für jeden Geschmack und jedes Gericht eine Sherrysorte gibt. Es gibt 10 verschieden Arten von Sherry, von ganz trocken bis ganz süß, da ist für jeden etwas dabei. Hat man nicht die Möglichkeit, nach Andalusien zu reisen, einfach einmal einen Medium oder Creamsherry auf Eis mit einer Orangenscheibe probieren, dann mit Käse oder Schokolade. Ist man immer noch neugierig, kann man auf trockenere Sorten umsteigen. Ich erkläre unseren Besuchern immer, dass Sherry die perfekte Lösung ist, wenn man nicht den richtigen Wein zum Essen findet, ganz besonderes bei würzigen, scharfen und pikanten Gerichten.

> „Meinen Lieblingskäse Payoyo, ein Ziegen- und Schafskäse aus der Provinz Cádiz, genieße ich gerne zu einem Fino"
>
> Ulrike Eisenbeutl

**DORIT SCHMITT:** Welche Sherry-Käse-Kombination kannst Du uns empfehlen?

**ULRIKE EISENBEUTL:** Sherry und Käse ist eine tolle Kombination, da sowohl die trockenen als auch die süssen Sorten verwendet werden können. Z.B. finde ich, dass Fino, Manzanilla und Amontillado (das sind sehr trockene Sherrys mit einer leichten salzigen Note) wunderbar zu einem schön gereiften Manchego Käse passen, auch zum Appenzeller oder Gruyère; zu den etwas süßeren Sherrys wie Cream oder Pedro Ximénez serviert man gerne sehr würzigen Käse, Stilton oder sogar Schimmelkäse. Eine meiner tollsten Erfahrungen war die Kombi Pedro Ximénez mit Parmigiano Reggiano und Cream Sherry mit einem Gorgonzola aus der Lombardei. Ein endloses Spektrum an Geschmäckern, eine Explosion am Gaumen, wunderbar.

**DORIT SCHMITT:** Hast Du einen Lieblingskäse?

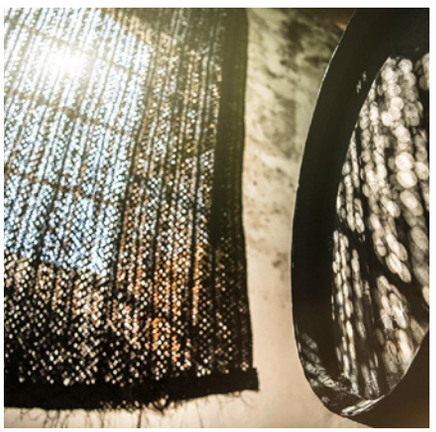
**ULRIKE EISENBEUTL:** Mein Lieblingskäse heißt Payoyo, er kommt aus der Provinz Cádiz und stammt von Ziegen oder Schafen, die nur in dieser Region zu finden sind, vorwiegend im Naturpark Los Alcornocales und in der Sierra de Grazalema. Diesen Käse gibt es in verschiedenen Formen, frisch oder gereift, mit Rosmarin- oder Paprikamantel und meine Lieblingskombination ist Payoyo mit Fino oder Manzanilla.


Fotos: © Jan Bürgermeister | Aromenspiele

## Kunst und Tradition in einer Bodega

Das kunstvolle Einschenken einer Fassprobe mit einem Stechhebel (span. venencia), wird von den Venenciadors in Vollendung beherrscht. Es gehört zur täglichen Routine der Kellermeister, die Sherryqualität und den Reifezustand zu prüfen. Um den Sherry aus den Fässern zu entnehmen, benötigen sie die langen, biegsamen Venecias.

Fotos: © Jan Bürgermeister | Aromenspiele



Fotos: © Jan Bürgermeister | Aromenspiele

Eine Sherry-Bodega ist für sich schon ein Kunstwerk. Angefangen bei der Architektur, die ein ausgeklügeltes Lüftungssystem ermöglicht, bis hin zu den oft kunstvoll bemalten alten Sherryfässern, die ganz besondere Preziosen in sich tragen.

Auch die Sherryherstellung ist eine Kunstform, die seit Jahrhunderten nach einem überlieferten Ritual abläuft. Die traditionelle und authentische Reifung der Sherrys wird als Criadera- und Solera-System bezeichnet. Die Sherrys der Bodega Tradición sind ganz eigene Kunstschätze, die mindestens 20 Jahre lang in den Holzfässern lagern.

Und die Bodega Tradición beherbergt unter ihrem Dach zudem eine einzigartige Privatsammlung spanischer Kunst aus dem 15. bis 19. Jahrhundert von Malern wie beispielsweise Zurbarán, Velázquez und Goya.

Fotos: © Jan Bürgermeister | Aromenspiele

# Wie die Reise in eine längst vergangene Zeit

**IN DEN PYRENÄEN ZIEHEN DIE HIRTEN NOCH MIT GROSSEN SCHAFHERDEN ÜBERS LAND**

Den uralten Beruf des Schäfers gilt es heute mehr denn je zu bewahren. Schafe dienen dem Landschaftsschutz, doch die Preise für Milch und Fleisch sind seit Jahren nicht gestiegen. Während in Deutschland immer mehr Schäfer aufgeben, ist die Schafzucht in den abgelegenen Regionen in den Pyrenäen noch ein wichtiger Wirtschaftszweig.

ANZEIGE

**2014 | VIÑA ALBINA RESERVA**
**Selección DOCa Rioja**

Eine „Selección" eines Reserva wird nur in den besten Jahren gemacht. Nach 24 Monaten im Barrique wird die Auswahl der besten Fässer getroffen und als Selección abgefüllt. Es folgt mindestens ein Jahr der weiteren Flaschenreife. Rebsorten: Tempranillo 80%, Mazuelo 15%, Graciano 5%. Der Wein zeigt neben einer lebendigen, eleganten Frucht auch reife Aspekte wie weiches Eichenholz und würzige Röstaromen. Im Mund sehr gut strukturiert, kraftvoll mit samtig, reifen Tanninen und wundervoll ausgewogen. 13,5 %vol. **Genusstipp:** zu gegrilltem Schwein, zu rohem Schinken und kräftigem Hartkäse. Aber auch elegant zu Fisch und Meeresfrüchten, Pizza und Pasta und Eintöpfen.

**LEBENDIGE WEINTRADITOIN.** In den Hügeln der Rioja kann das Auge den Rebstöcken bis zum Horizont folgen. 1991 wurde Rioja die erste Region mit dem Status der Denominación de Origen Calificada. Die Reben bringen einige der besten Weine Spaniens hervor, die Weltruf genießen. Mit fast 90 Prozent ist die Tempranillo-Traube hier der Star. Doch hier stehen auch einige der spektakulärsten Weingüter, eingebettet in die Landschaft, geplant von Stararchitekten, wie Frank Gehry oder Santiago Calatrava. In den Weingütern der Region liegen rund 1,3 Mio. Barriquefässer – die weltweit größte Anzahl. Darin reifen die Rotweine, je nach Kategorie (Crianza, Reserva oder Gran Reservas) zwischen einem und drei Jahren, und anschließend noch zwischen sechs Monaten und sechs Jahren in der Flasche. | **Spanischer Kichererbseneintopf** | Foto: © Buttaris

RIOJA Denominación de Origen Calificada

**LEXIKON:** Der Manchego ist ein spanischer Hartkäse mit einem Fettanteil von 50% in der Trockenmasse.

- seit 1984 mit D.O.P. Label (denominació d'origen protegida)

**Qualitätsmerkmale:** Der Manchego kommt in unterschiedlichen Reifegraden auf den Markt: „Fresco", mit zwei Wochen Reifezeit, ist frisch und mild im Aroma. „Semicurado", die zwischen drei Wochen und drei Monaten reifen. „Curado", ein halbfester Schnittkäse, der bis zu sechs Monate reift, mit süßlich-nussigem Geschmack. Queso Manchego Viejo ist ein fester Hartkäse und reift mindestens ein Jahr. Er ist intensiv und schärfer im Geschmack, dabei vollmundig und pfeffrig mit einer leicht säuerlichen Note.

**Passende Weine:**
- Tempranillo
- Verdejo
- Sherry

# D.O.P. MANCHEGO

Spanischer Queso Manchego wird aus pasteurisierter Schafsmilch der Manchega-Schafe hergestellt. Diese Rasse ist perfekt an die trockene Vegetation in La Mancha angepasst und verbringt das ganze Jahr im Freien. Manchego wird aus pasteurisierter Milch und vereinzelt noch aus Rohmilch hergestellt, dann trägt er den Zusatz „artesano". Zur Produktion wird die Schafmilch auf 30°C erhitzt und mit Lab versetzt, sodass das Milcheiweiß ausdicken kann. Die Dickete wird mittels einer Käseharfe in reiskorngroße Stücke zerschnitten. Der dadurch entstandene Käsebruch wird erneut erhitzt und anschließend von der flüssigen Molke getrennt. Danach wird die feste Käsemasse in zylindrische Formen gefüllt, die das typische Fischgrätmuster in der Rinde hinterlassen. Die frischen Laibe werden in eine Salzlake getaucht und reifen anschließend für mindestens 30 Tage.

## KASTILIEN-LA MANCHA

„An einem Ort in der Mancha, an dessen Namen ich mich nicht erinnere ...", so beginnt der traurige Romanheld in Miguel de Cervantes Saavedras Buch, Don Quijote, seine abenteuerliche Geschichte. Die Windmühlen, gegen die der furchtlose Ritter seinen aussichtslosen Kampf führte, sind heute die Ikonen der Region und stehen unter Denkmalschutz. Auf der Hochebene Meseta Castellana im Landesinneren werden heute hauptsächlich Melonen, Safran, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Oliven und Wein angebaut. Die landwirtschaftlichen Produkte haben dazu beigetragen, die regionalen Küche über die Landesgrenzen hinaus bekannt zu machen.

## Entspannter Genuss wie einer Tapasbar

Gemischte Pilze, Thymian, spanischer Brandy und Manchego vereinen sich zu einer genialen vegetarischen Variante! Für Pilzfans könnte sich dieses Rezept zum neuen Tapas-Liebling entpuppen. Tortillas sind wegen ihrer Vielseitigkeit beliebt. Mit Zucchini, Tomaten und Manchego überzeugt diese mallorquinische Variante.

**MIT MANCHEGO KOMMT WÜRZE INS AROMENSPIEL.**
Hier kommt die spanisch angehauchte Luxusvariante eines belegten Brötchens. Paprika, Thymian, Apfelchips, Manchego und etwas Fleisch vom spanischen Iberico-Schwein sorgen für Hochgenuss! Bereits die römischen Legionären, die sich in der Extremadura niedergelassen hatten, züchteten diese Schweine. Die meisten leben heute als Weidetiere ganzjährig freilaufend in den Eichenhainen. **Weinempfehlung:** Crianza, Tempranillo, Bier.

**Gebratene Pilze mit Manchego** | Foto: © Wolfgang Schardt | GU Antipasti & Tapas | Küchengötter | **Zucchinikuchen mit Tomaten und Manchego** | Foto: © Jörn Rynio | GU Spanien | Küchengötter | **Baguette mit Iberico und Manchego** | Foto: © Nicky Walsh | GU Das Stullenbuch | Küchengötter

GU **Buchtipps** auf Seite 70

 Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

**Bernd Matthies, Journalist**
Seit rund 30 Jahren schreibt Bernd Matthies als Redakteur für den Berliner Tagesspiegel. Medien und Kulinarik sind seine Fachgebiete. Als Restaurantkritiker hat er sich durch seine feine Zunge und spitze Feder längst einen Namen gemacht.

# Steht der Käsewagen auf dem Abstellgleis?

**DORIT SCHMITT:** Bernd, Du bist ein ausgesprochener Kenner der Gastronomieszene und namhafter Restaurantkritiker aus Berlin. Wird heute noch zum Abschluss eines Menüs eine Auswahl affinierter Rohmilchkäse gereicht oder ist der gut sortierte Käsewagen in der Topgastronomie vollkommen aus der Mode gekommen?

**BERND MATTHIES:** Ich habe lange keinen mehr gesehen, und Legenden wie der dreiteilige Käsewagen von Dieter Müller mit 160 Sorten sind meines Wissens ausgestorben. Zu Recht übrigens, denn was da weggeworfen wurde, ist heute weder wirtschaftlich noch ethisch darstellbar – und im Rahmen einer betonten Regionalküche schon gar nicht. Warum soll ich in einem skandinavisch orientierten Menü Reblochon oder Manchego essen? Ein kleiner, auf die Region bezogener Teller mit raren Spitzenqualitäten kann immer noch sinnvoll sein, wenn die Region das hergibt, sagen wir im Emmental oder in Oberitalien. Aber selbst dann verstehe ich, dass ehrgeizige Köche Käse nicht nur auspacken, sondern auch in ihre Stilistik integrieren wollen. Also: Ein Top-Käsegang aus der Küche ist genug.

**DORIT SCHMITT:** Wie sieht es bei Dir privat aus? Du kochst selbst sehr gerne. Ist Käse bei Dir eher eine Zutat oder genießt Du auch hin und wieder ein Stück Käse zu einem Glas Wein?

**BERND MATTHIES:** Ich benutze die Klassiker zum Kochen, Parmesan oder Grana, Mozzarella und auch mal einen Blauschimmelkäse. Und die passen dann ja auch tendenziell zum Glas Wein, wobei es mir zu mühsam ist, hier in Berlin nach Extremqualitäten zu suchen. Ich mag guten Gruyère am liebsten, den Kaltbach zum Beispiel, gönne mir aber auch mal ganz fiese Supermarktklassiker wie den Rambol mit Walnüssen. Und im Kühlschrank liegt grad ein Kloben gereifter österreichischer Bergkäse, den ich auf einem Markt in Bayern gekauft habe.

> „Warum soll ich in einem skandinavisch orientierten Menü Reblochon oder Manchego essen?“
>
> Bernd Matthies

**DORIT SCHMITT:** Die Käseherstellung basiert auf einer langen Tradition. Hat der Käse aus der bäuerlichen Landwirtschaft eine Zukunft?

**BERND MATTHIES:** Innerhalb der jeweiligen Biotope hat er das sicher, im Lebensmittelhandel generell eher weniger. Wobei – was heißt jetzt bäuerliche Landwirtschaft? Da kommen ja letzten Endes auch Parmigiano Reggiano oder der besagte Kaltbach her, sie werden nur eben in großen Mengen international vermarktet, Gott sei Dank, denn sonst hätten wir so was hier nicht. Ich sehe einen Trend eher darin, dass die Großerzeuger die Qualität forcieren. Arla in Dänemark macht das zum Beispiel, die können nicht nur Gummi, sondern auch einen wunderbaren „Wattenmeerkäse“, der sehr nah am Gruyère-Stil ist.

**DORIT SCHMITT:** Hast Du schon einmal veganen Käse probiert?

**BERND MATTHIES:** Kann sein. Aber wozu? Entweder esse ich Käse, oder ich esse vegan. Ich kann mich noch gut erinnern, wie sich alle über den „Analogkäse“ auf irgendwelchen TK-Pizzas aufgeregt haben. Und das soll plötzlich was Tolles sein? Nicht mit mir.

# Internationale Blauschimmelkäsesorten

Es kursieren einige ähnlich lautende Legenden, wie der Blauschimmelkäse erfunden worden sei. Immer handelt es sich dabei um einen Hirten, ein schönes Mädchen und eine vergessene Brotzeit. **DEFINITION:** Brot spielt bis heute bei der AOP-Roquefort-Herstellung eine wichtige Rolle. Der Edelschimmel (*Penicillium roqueforti*), der auf Roggenbrot gezüchtet wird, wird getrocknet, vermahlen und die Käsemasse damit geimpft. Er ist während der Reifung für die Entstehung der blaugrünen Schimmeladern im Käse verantwortlich. Auch bei Gorgonzola, Bleu d'Auvergne und Blue Stilton kommt diese Schimmelpilzart in der Produktion zum Einsatz. **VERWENDUNG IN DER KÜCHE:** Blauschimmelkäse entfaltet sein volles Aroma, wenn er ausreichend Zeit bekommt, sich auf Zimmertemperatur zu erwärmen. Daher sollte er knapp eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden. *Französischer Roquefort* ist ein unverzichtbarer Bestandteil einer klassischen Käseplatte. Besonders gute Partner zu dem kräftigen Käse sind: Birnen, Rosinen, Roggenbrot, Brunnenkresse und Bleichsellerie. Saucen und Steaks bekommen mit Roquefort ihre ganz spezielle würzige Note. Der *Bleu d'Auvergne* wird aus Kuhmilch hergestellt und ist milder und cremiger wie sein berühmterer französischer Kollege aus Schafsmilch. Der Käse eignet sich gut für Salatdressings oder für Pastasaucen. Allerdings ist der beliebte italienische *Gorgonzola* in der Sauce „der" Klassiker zu Spaghetti. Wobei der englische *Stilton* ein Gedicht zu einer Portweinsauce mit Minze ist!

# Diese Weine passen zu Blauschimmelkäse

**ROQUEFORT:** Zu seinem kräftigen, salzigen Geschmack sind komplexe und körperreiche Süßweine eine Traumpaarung. Meine Empfehlungen zu diesem französisischen AOP-Käse sind: PX Sherry, Banyuls, Sauternes und Beerenauslesen.

***Magalhães 2000 Vintage Porto, Quinta do Silval:*** Das britische Weinmagazin Decanter verlieh dem 200er als einzigem Vintage die höchste Auszeichnung mit 5 Sternen. Weitere Genusstipps: Servieren Sie zum Käse getrockneten Früchten und genießen Sie den Portwein unbedingt zu dunklen Schokoladen-Nachspeisen oder sehr dunkler Zartbitterschokolade.

**STILTON:** Der Blauschimmelkäse aus England kann ebenfalls auf eine lange Tradition zurückblicken. Er gilt als König der Käse und ist nach dem gleichnamigen Ort in der mittelenglischen Grafschaft Cambridgeshire benannt. Stilton hat ein ausgeprägt nussiges Aroma und schmeckt mild, fruchtig und würzig. Mit zunehmender Reife wird er immer pikanter. Meine Empfehlungen zum Stilton: rauchiger Whisky, Portwein und Banyuls.

***Domaine La Toure Vieille, Banyuls Réserve:*** Würzige Noten, Karamell und ein Bouquet von Schokolade, Mokka und getrockneten Früchten wie Aprikose und Backpflaumen. Passt zu salzigem Blauschimmelkäse und vielen Schokoladendesserts.

**BLEU D'AUVERGNE:** Der Käse aus der Auvergne eignet sich aufgrund seines eher milden Geschmacks gut als Tafelkäse oder als Snack für zwischendurch. Meine Empfehlung: Banyuls, Sauternes bzw. Süßwein aus Gaillac und Maury passen sehr gut zu diesem Käse.

***Maury 2006, Mas des Mas:*** Ein komplexer samtweicher Wein aus 100 % Grenache mit einem wunderbaren harmonischen Verhältnis von Frucht und Süße. Weitere Genusstipps: Maury passt perfekt zu Schokoladen-Desserts. Zu Blauschimmelkäse ist er ein sehr spannender Partner. Und wer es einmal ausprobieren möchte, zu Krustenbraten in Rotweinsauce ist der Wein ein Hochgenuss!

**GORGONZOLA:** Der weltberühmte DOP-Blauschimmelkäse nur in zwei Regionen Italiens, der Lombardei und dem Piemont, produziert werden. Meine Weinempfehlungen zu dem eher milden, italienischen Blauschimmel-Star sind: Cream Sherry, Beerenauslesen und Amarone.

# AOP ROQUEFORT

**LEXIKON:** Der Roquefort ist ein Blauschimmelkäse aus unbehandelter Schafsrohmilch mit einem Fettanteil von mindestens 52% in der Trockenmasse. Er wird in der Umgebung des französischen Dorfes Roquefort-sur-Soulzon in der Region Midi-Pyrénées hergestellt.

- als erster Käse Frankreichs 1925 mit einem AOC-Label geschützt
- seit 2008 das AOP-Label

**Qualitätsmerkmale:** Die traditionellen Herstellungsmethoden werden von Generation zu Generation weitergegeben. Für die Milchproduktion sind Lacaune-Schafe vorgeschrieben. Die Reifung erfolgt in den natürlichen Grotten der Combalou-Berge, die aufgrund ihrer guten Belüftung über kaminartige Schächte ein perfektes Microklima aufweisen. Der Teig eines Roqueforts ist weich und bröckelig. Seine Farbe ist weiß bis elfenbeinfarben und mit graugrünen Pilzadern gleichmäßig durchsetzt. Gereifter Roquefort schmeckt sehr pikant und kräftig. In der Küche kann er zu warmen Speisen und zum Apéro auf einer Käseplatte gereicht werden.

**Passende Weine:**
- Sauternes
- Ruster Beerenauslese
- PX Sherry
- Banyuls

## Süß-salziger Snack mit Roquefort und Birnen

Diesem Snack kann keiner widerstehen! Würziger Roquefort verschmilzt mit mildem Ricotta und süßer Birne zu herzhaften Pralinen eingehüllt in eine knusprige Walnusshülle. | **Roquefort-Birnen-Pralinen** | Foto: © Michael Wissing | GU Einfach beeindruckend | Küchengötter.

GU **Buchtipps** auf Seite 70

# AOP BLEU D'AUVERGNE

**LEXIKON:** Der Bleu d'Auvergne ist ein Blauschimmelkäse aus der Auvergne mit einem Fettanteil von mindestens 50% in der Trockenmasse.

- seit 1996 eine AOP

**Qualitätsmerkmale:** Die Käseherstellung hat in der Auvergne eine lange Tradition. Bereits im frühen Mittelalter stellte man in der Region Blauschimmelkäse her. Der ausgewogene Bleu d'Auvergne wird für seinen vollmundigen Geschmack und seine Aromen nach Wildpilzen, Sahne und Unterholz geschätzt.

**Passende Weine:**
- Pommeau de Normandie
- Maury
- Banyuls
- Pineau des Charentes

# DOP GORGONZOLA

**LEXIKON:** Der Gorgonzola ist ein italienischer Blauschimmelkäse mit einem Fettanteil von mindestens 48% in der Trockenmasse.

- seit 1996 eine AOP

**Qualitätsmerkmale:** Gorgonzola ist einer der ältesten Käse der Welt. Seine erste schriftliche Erwähnung findet man 879 in Schriftstücken aus dem Städtchen Gorgonzola in der Lombardei in Norditalien. Gorgonzola kann man als Zwischenmahlzeit zu Weißbrot und schwarzen Oliven genießen. Da der Käse gut schmilzt, wird er gerne in Pastasaucen verwendet.

**Passende Weine:**
- Cream Sherry
- Beerenauslese
- Amarone

„Im Winter einen heißen Mont d'Or mit kleinen Pellkartoffeln, dazu einen gereiften Riesling oder Jahrgangschampagner – yummi!"

Dr. Gabriela Liedtke

**Dr. Nina Kassner:**

„Ich liebe Käse! Ich wurde sogar schon als Kind Käse-Lieschen genannt. Einer meiner Lieblingskäse ist Reblochon. Ich mag diese wunderbare Cremigkeit gepaart mit dem würzigen Aroma.
Ob mit Brot oder pur – ein absoluter Genuss! Übrigens, auch gratiniert auf Feldsalat mit Croutons und karamellisierter Birne ist Reblochon eine echte Gaumenfreude."

„Ich mag guten Gruyère am liebsten, den Kaltbach zum Beispiel, gönne mir aber auch mal ganz fiese Supermarktklassiker wie den Rambol mit Walnüssen"

Bernd Matthies

**Kerstin Plehwe:**

„Oft lasse ich bei der Auswahl meines Essens die Vernunft walten. Aber bei Käse und Wein setzt sie regelmäßig aus. Mein Käse-Favorit: Ein Appenzeller Käsefondue mit Silberzwiebeln, Baguette und Cornichons. Dazu ein Glas süffigen Pinot gris von der Saar – wie mein Favorit aus der Lage Wiltinger Schlangengraben – und das Leben ist herrlich! Santé und Cheers!"

„Meine Lieblingskombi ist ein alter gereifter Comté – mindestens 24 Monate – zu einem Glas Vin Jaune"

Torsten Hammer

**Petra Braun-Lichter:**

„Mein Lieblingskäse ist der Chaource, das ist ein Kuhmilch-Weichkäse. Seine Herkunft ist ein kleines Städtchen in der Champagne. Er wird heute hauptsächlich industriell hergestellt, wobei sich die Suche bei einem Käsehändler des Vertrauens lohnt, denn es gibt auch noch auf traditionelle Weise hergestellte AOP-Chaource. Zum Käse genieße ich einen Champagner oder Chablis".

ANZEIGE

**BESCHREIBUNG**

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt. Maître-Affineur Volker Waltmann weiht uns ein in die hohe Kunst der Käse-Veredelung: Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, mit Rosenblüten ummantelt oder auf Stroh gereift – durch die vielen Möglichkeiten des Affinierens erreicht Käse seinen perfekten Genusshöhepunkt. Dieses Buch gibt Käseliebhabern Know-how von der Entstehung bis zum Genuss an die Hand und zeigt Techniken und Tricks, wie Sie Ihren Käse zu Hause selbst veredeln, lagern, pflegen, kombinieren und in feinen Gerichten verarbeiten können. Verleihen Sie Ihrem Käse geschmackliche und optische Reize und werden Sie zum Affineur im kleinen Stil. Seit über 30 Jahren veredelt Maître-Affineur Volker Waltmann Käse. Das Sortiment in seinem Ladengeschäft „Käse-Ecke" in Erlangen umfasst rund 280 Käsesorten.

**Affinieren – Die Kunst der Käseveredelung** | Ulmer Verlag | Autoren: Volker Waltmann, Christine Schneider | Umfang: 1192 Seiten | ISBN: 9783818608132 | Buchpreis: 29,95 €

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

# Käsegenuss im Freundeskreis

Wieso essen wir eigentlich nicht öfter einfach mal wieder Käse? So eine kleine Auswahl feiner Käsesorten schmeckt doch zu frischem Brot, Chutneys und ein paar Früchten schon richtig lecker. Außerdem muss nicht aufwendig gekocht werden, stellt man eine Käseplatte auf den Tisch.

Käse ist Soulfood! Käse gehört unbedingt ins Risotto, zur Pasta, zum Gratinieren, in Quiches und zum Raclette. Gebackener Camembert, heißer Mont d'Or aus dem Ofen oder ein uriges Käsefondue sollte aufgetischt werden, wenn Freunde zu Besuch kommen.

Vom milden Frischkäse bis zum würzig reifen Hartkäse, ob aus Kuhmilch, Schaf- oder Ziegenmilch – für jeden Geschmack ist etwas dabei!

**Gebackener Camembert mit Topinambur-Feldsalat** | Foto: © Klaus-Maria Einwanger | GU Winterküche | Küchengötter

Das Besondere an diesen Camemberts ist ihre Walnuss-Semmelbrösel-Kruste. Birne und Topinambur im Feldsalat, steuern die fruchtig frische Beilage bei. **Getränketipp:** ein über ein Jahr gereifter AOP Cidre aus der Normandie.

**Raclette: Salbeikartoffeln mit Taleggio** | Foto: © Monika Schürle | GU Raclette | Küchengötter

Mit italienischer Note: Die Kartoffelscheiben werden mit Südtiroler Speck, Taleggio-Würfeln, Salbeiblättern und Butter gemischt, bevor sie im Raclette-Pfännchen landen. **Getränketipp:** Dazu wird ein junger, spritziger Rotwein empfohlen, wie ein Rosso Piceno.

**Käse-Lauch-Tartelettes mit Zwiebelkonfitüre** | Foto: © Klaus-Maria Einwanger | GU Herbst, Winter, Gemüse! | Küchengötter

Die feine Zwiebelkonfitüre ist das Highlight zu den deftigen Käse-Lauch-Tartelettes. **Getränketipp:** Sehr gut passt dazu ein leichter, würziger und fruchtiger Rotwein wie ein Dornfelder, Zweigelt oder Primitivo.


GU **Buchtipps** auf Seite 71

ANZEIGE

# Minimalismus-Küche

Ein Trend erobert die Welt: Minimalismus ist angesagt wie nie. Es ist wohltuend, alles Überflüssige hinter sich zu lassen und sich nur auf das zu konzentrieren, was wirklich wichtig ist. Und nach dem Kleiderschrank und dem Bücherregal hält diese neue Leichtigkeit jetzt auch Einzug ins Kochbuch! Sophia Schillik zeigt uns ihre Minimalismus-Küche: Statt unzähliger Spezialgeräte schwört sie auf wenige, ausgewählte Küchen-Heroes: Ein gutes Kochmesser, eine hochwertige Pfanne und die Lieblings-Bowl – recht viel mehr braucht man oft gar nicht, um kreativ zu kochen. Und auch bei den Zutaten ist weniger mehr: Wer sich auf einige ausgewählte Aromen konzentriert, kann diese nämlich richtig zum Strahlen bringen. Ob One-Pot-Wonder oder 6-Zutaten-Gericht – alle Gerichte gelingen mit wenigen Zutaten, minimalem Geschirreinsatz und in der kleinsten Küche. Weniger ist hier tatsächlich mehr – mehr Kochgenuss!

PASTA MIT PARMASCHINKEN
UND PARMESANSAUCE

*4 PERSONEN*
*ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.*
*Meersalz*
*400 g Tagliatelle*
*2 Schalotten*
*100 g Parmesan*
*2 EL Olivenöl*
*50 ml Weißwein*
*250 g Sahne*
*200 ml Hühnerfond (ersatzweise Hühnerbrühe)*
*2 Eigelb*
*gemahlener Zitronenpfeffer (ersatzweise schwarzer Pfeffer)*
*4 Stängel Zitronenbasilikum (ersatzweise Basilikum, Rosmarin oder Thymian)*
*150 g Parmaschinken*

1. Salzwasser in in einem Topf zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Parmesan fein reiben. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze unter Rühren glasig dünsten. Zuerst den Wein, dann die Sahne und den Hühnerfond dazugießen. Alles zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 8 Min. zugedeckt köcheln.

3. Den Topf mit der Sauce vom Herd ziehen. Mit einem Schneebesen zuerst zwei Drittel des Parmesans, dann die Eigelbe unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Sauce unter Rühren andicken lassen. Dabei die Sauce nur erhitzen, nicht mehr aufkochen lassen.

4. Die Pasta abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen. Die Nudeln gleich unter die Parmesansauce heben, nach Belieben etwas Nudelwasser untermischen. Alles mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Zitronenbasilikum waschen, trocken schütteln. Blättchen abrupfen und nach Belieben zerkleinern.

5. Den Schinken in Stücke zupfen und unter die Pasta heben. Alles auf vier Tellern anrichten. Mit dem übrigen Parmesan und dem Zitronenbasilikum bestreuen.

PAPPARDELLE MIT PILZEN
UND RICOTTA

*4 PERSONEN*
*ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.*
*300 g Pfifferlinge (ersatzweise Steinpilze, Champignons oder Kräuterseitlinge)*
*1 Schalotte*
*Meersalz*
*400 g breite Bandnudeln (Pappardelle)*
*30 ml Hühnerbrühe*
*50 g Butter*
*4 EL Olivenöl*
*schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)*
*400 g Ricotta*

1. Die Pilze putzen, bei Bedarf trocken abreiben und die Stiele einkürzen. Größere Pilze halbieren oder in Scheiben schneiden, kleine ganz belassen. Schalotte schälen und sehr fein hacken.

2. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Pappardelle nach Packungsanweisung darin bissfest garen. Dann abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen.

3. Inzwischen die Hühnerbrühe in einem großen Topf erhitzen. Die Butter zugeben und alles ca. 5 Min. offen köcheln. Inzwischen 3 EL Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen. Die Schalotte und die Pilze darin anbraten. Salzen, pfeffern und zu der Hühnerbrühe geben.

4. Nudeln ebenfalls in den Topf geben und alles kurz unter Rühren erhitzen, dabei nach Belieben etwas Nudelwasser untermengen. Topf vom Herd nehmen und den Ricotta unterheben.

5. Die Pasta mitsamt Sauce auf vier tiefen Tellern anrichten. Alles mit dem restlichen Olivenöl (1 EL) beträufeln und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

**Sophia Schillik** ist Food- und Reisejournalistin, Foodstylistin und Fotografin. Ihrem berufsbedingten Nomadenleben verdankt sie es, dass sie ihre große Kochleidenschaft in sehr, sehr kleinen Küchen zur Perfektion bringen konnte. Sie fing an, sich auf wenige Küchengeräte und ausgewählte Zutaten zu konzentrieren, ohne auf ihren hohen Anspruch an ihre Rezepte zu verzichten. Wie das Weglassen schließlich dazu führte, sich auf das wahrhaft Schöne am Kochen zu beschränken, zeigt sie in ihrem ersten Kochbuch.

**Minimalismus-Küche**
Autorin: Sophia Schillik
Umfang: 160 Seiten
ISBN: 9783833872365
Buchpreis: 19,90 €
eBook-Preis: 15,99 €

### KNABBERZEUG ZUM KÄSE

Ein paar gesalzene Nüsse wie Mandeln oder Pistazien sollten wie Walnusskerne immer mit zu einer Käseplatte gestellt werden.

ANZEIGE

CHÂTEAU et CHOCOLAT

**Kauftipp**

Geröstete und gesalzene Mandeln aus Valencia
Inhalt: 150g
UVP: 5,60 €

ANZEIGE

## Hier kommen alle Käsefans zusammen

Für eine abwechslungsreiche Käseplatte sucht man sich am besten Sorten aus, die nicht zu stark polarisieren. Ziegenfrischkäserollen oder Picandou-Taler, Weichkäse wie Camembert, Brie, Morbier und Reblochon, Berg- und Hartkäse wie Comté, Tomme und Manchego und gereifter Parmesan kommen bei allen Käsefans gut an. Dann kann man noch ein paar Spezialitäten dazulegen wie Münster und Blauschimmelkäse.

### CHUTNEY, SENF UND FRÜCHTE

Mit ein paar Zugaben wird Käse zum völlig neuen Geschmackserlebnis. Süße Gelees oder Konfitüren schmecken zusammen mit reifem und salzigem Käse äußerst delikat! Raffiniert gewürzte Chutneys oder fruchtig-pikante Senfsaucen lassen unsere Geschmacksnerven jubeln, wenn wir sie mit unserem Lieblingskäse genießen!

Frisches Obst und getrocknete Früchte sind ebenfalls willkommene Genusspartner auf jeder Käseplatte.

**Käseplatte mit Früchten, Nüssen und Apfelsenf** | Foto: © Harry & Tanja Bischof | GU Rezept | Küchengötter | **Käseplatte mit Portweinfeigen** | Foto: © Jörn Rynio | GU Partyrezepte | Küchengötter | **Lavendel-Weißwein-Gelee** | Foto: © Klaus-Maria Einwanger | GU Frankreich | Küchengötter

ANZEIGE

CHÂTEAU et CHOCOLAT

**Kauftipp**

Feigenbrot mit Mandeln zum Käse
Inhalt: 250g
UVP: 4,80 €

GU **Buchtipps** auf Seite 70

Foto: © Tanja Borgschulte | Aromenspiele | Tipps für eine gelungene Käseplatte

# Unser tägliches Brot

**Es ist an der Zeit, das alte Handwerk wieder besser zu unterstützen!**
Als der Mensch sesshaft wurde, begann er damit, Ackerbau und Viehzucht zu betreiben. Aus den Urgetreidesorten Einkorn und Emmer, deren Körner man in der Jungsteinzeit aß, entwickelte sich unser Weizen. Im alten Ägypten wurde die Kunst des Brotbackens weiterentwickelt: Aus über dem Feuer getrockneten Fladenbroten aus Getreidebrei entstand das Sauerteigbrot. Wir sollten dem alten Handwerk wieder mehr Respekt zollen und Bäckereien unterstützen, die sich auf die Kunst des Brotbackens verstehen. Weg von aufgebackener Industrieware, hin zum knusprigen selbst gebackenem Brot!



Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

# Käse schmeckt mit Brot besser

**Gelungene Aromenspiele**

Käse und Brot gehören zusammen – und das gilt nicht nur für das Käsebrot, das uns in der Schulzeit für die Pause mitgegeben wurde. Heute werden gelungene Food-Pairings entwickelt, weil man das Zusammenspiel der einzelnen Komponenten viel besser versteht. Was in vergangener Zeit intuitiv kombiniert wurde, sei es den regionalen Zutaten geschuldet oder überlieferten Rezepten, ist heute wissenschaftlich belegt. Auf Basis der Aromenforschung lässt sich belegen, wieso beispielsweise eine bestimmte Käsesorte zu einem bestimmten Brot geschmacklich besonders gut passt. So setzt ein kräftiges Roggenbrot einen kulinarischen Gegenpol zum Käse, wobei hingegen Weizenbrot, wie Baguette, die Aromen des Käses in den Vordergrund spielt. Ein süßer Hefezopf mit Rosinen harmoniert mit salzigem Roquefort oder anderen Blauschimmelkäse.

**Roggenmischbrot** | **Hefezopf mit Rosinen** | Fotos 1+2: © Julia Hoersch | GU Lust auf Backen | Küchengötter

**BESCHREIBUNG**

Lust auf Backen – der Titel des neuen Grundbackbuchs ist Programm. Ob kleine Teilchen, üppige Torten, Lieblingssonntagsbrötchen oder bestes Sauerteigbrot – hier ist für jeden etwas dabei. Und weil Hefe-, Mürbe-, Rührteig und Co. Schritt für Schritt in Fotos erklärt werden, können sich selbst Anfänger an die Rezepte wagen. Auf jede Frage weiß Hannes Weber die besten Antworten, Kniffe und Tricks – denn er ist Bäckermeister und Konditor mit Herz und schwäbischer Seele und gibt sein Expertenwissen seit vielen Jahren im SWR-Fernsehen an eine begeisterte Fangemeinde weiter. Deshalb helfen seine Rezepte und Tipps nicht nur Anfängern auf die Sprünge, sondern können auch noch erfahrene Backhasen verblüffen und begeistern.

**Lust auf Backen** | Autor: Hannes Weber | Umfang: 240 Seiten
ISBN: 9783833844089 | eBook-Preis: 10,99 €

ANZEIGE

# Welches Brot zu welchem Käse?

Bei all den vielen Käsesorten und fast ebenso vielen Brotsorten, kann man schon ins Grübeln kommen, welche Kombination denn nun ausprobiert werden sollte.

Ein Klassiker ist es, Baguette zu Weichkäse wie Camembert, Reblochon oder Brie zu reichen. Grundsätzlich passen zu Baguette würzig-cremige Käse am besten. Wer dem würzigen Rohmilch-Camembert etwas Süße im Brot zuführen will, kann es mit dem hier vorgeschlagenem Camembert-Trauben-Brot versuchen. Der Clou – der Käse ist schon im Teig verarbeitet. Ein Hochgenuss ist es, wird das Brot noch warm gegessen, weil der Käse darin dann noch geschmolzen ist.

Süße Birnen, Walnusskerne und gereifter Comté gehen eine wunderbare Geschmacksverbindung ein. Deshalb ist es ein guter Tipp, das süße Birnenbrot mit Walnüssen für den nächsten Käse-Genussabend zu backen. Denn auch der salzige Roquefortkäse schmeckt zu diesem Brot außergewöhnlich fein!

Zu einem Kürbiskernbrot mit Sonnenblumenkernen passen Edamer oder Gruyère sehr schön. Es darf komibiert und ausprobiert werden, denn an einem Abend mit viel Käse ist immer einer dabei, der zu einem bestimmten Brot ganz besonders gut passt.

**Baguette Brot** | Foto: © Julia Hoersch | GU Brot | Küchengötter | **Camembert-Trauben-Brot** | Foto: © Julia Hoersch | GU Brot | Küchengötter | **Birnenbrot mit Walnüssen** | Foto: © Julia Hoersch | GU Brot | Küchengötter

GU **Buchtipps** auf Seite 70

ANZEIGE

# Käse liebt die passende Begleitung!

**g.U. Balsamessig aus Modena, 5 Jahre gereift**

Dieser komplexe, über fünf Jahre gereifte Balsamico ist ein Spitzenprodukt der Familie Crotti. Im Geschmack lang anhaltend mit Karamell, Malz, einer vielschichtigen Süße und gut eingebundener Säure. Seine Konsistenz ist dickflüssig wie von einem Tradizionale. So wird er auch verwendet: zu Parmesan, Erdbeeren, Rinderfilet oder in einer Vinaigrette. Inhalt: 250 ml.

**Handgemachter Kastanienhonig**

Mit einem nussig-herben Duft und einem intensiven Geschmack. Der Honig besitzt eine schöne rötlich-braune Farbe. Er begleitet ideal AOP-Rohmilch-Camembert, Schweine-Rippchen oder verfeinert eine Honig-Balsamico-Vinaigrette. Inhalt: 500 g Glas.

**Cracker für Frischkäse mit Zitrone, Meersalz und Olivenöl**

Knusprige Cracker aus England sind mit Zitrone, Meersalz und nativem Olivenöl extra gewürzt. Sie sind für Frischkäse jeder Art wie Ricotta, Mozzarella, Ziegenfrischkäse und Hüttenkäse gemacht. Inhalt: 125 g.

Im Onlineshop von CHATEAU et CHOCOLAT sind noch weitere köstliche Cracker zu entdecken, die zu Blauschimmelkäse mit Walnüssen, Honig und Olivenöl, zu Schafskäse mit Feigen und Honig und zu Ziegenkäse mit Rosmarin und Olivenöl gemacht sind. Weitere Sorten folgen in Kürze. Ein schönes Geschenk für alle Käseliebhaber und Aperitif-Fans. Schaut doch mal vorbei und lasst Euch inspirieren!

**5 pikante Fruchtsaucen für Käse als Geschenkset**

Diese pikante Palette schreit nach gutem Käse. Früchte und Gemüse sind mit Senföl, Essig, Zitrone, Rohrzucker und Gewürzen, je nach Sorte, zubereitet. Eine süße Sauce aus roten Zwiebeln passt gut zu Weichkäse, aber auch zu kaltem Roastbeef. Mit Senföl gewürzte grüne Tomatensauce schmeichelt Hartkäse, die süßliche Chilisauce kann man zu Schnittkäse und Huhn reichen und Blauschimmelkäse harmoniert mit der Feigensauce. Ergänzt wird das interessante Sortiment mit Trüffelhonig. Inhalt: 5x35 g.

**Datenschutz**

**DSGVO** und die Verwendung von Cookies auf Webseiten.

**IMPRESSUM**

Chefredaktion: Dorit Schmitt

Art Direction und Layout: do(r)it! advertising

Fotos: siehe ©-Angaben

Anzeigenmarketing und verantwortlich für den Anzeigenteil: Dorit Schmitt | do(r)it! advertising

**CHÂTEAU et CHOCOLAT | AROMENSPIELE**

Dorit Schmitt, 76307 Karlsbad

www.aromenspiele.de

Tel.: 07202/9366330

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.

Alle Rechte vorbehalten.

Fotos in dieser Ausgabe, wenn nicht anders angegeben: © Dorit Schmitt

**EINFACH MAL SELBER MACHEN!**
Die Käsevarianten, die mit Cashewnüssen hergestellt werden können, reichen von Frischkäse bis zum gereiften Brie-Ersatz. Gearbeitet wird mit oder ohne Brottunk oder probiotischen Kapseln. Ganz nach Gusto können viele Gewürze verwendet werden. Kräuter aus der Provence, verschiedene Pfeffersorten oder eine Blütenmischung sind ideal, um den Käse zu ummanteln. Vor dem Einstieg in die Käseproduktion sollte ein guter Mixer im Haus sein und ein kleiner Vorrat an Mulltüchern, um die vegane Nussmasse auch gut abtropfen und ausdrücken zu können. Der Rest ist viel einfacher, als man denkt!

**Veganer Cashew-Kräuter-Weichkäse** | **Veganer Cashew-Ricotta** | **Veganer gereifter Pfeffer-Mandel-Käse** | Fotos 1-3: © Melanie Zanin | GU Wurst und Käse vegan | Küchengötter

**BECHREIBUNG**
Oh ja! Heute Abend gibt es ein dick belegtes Wurstbrot. Und danach noch eins mit ordentlich Käse! – Aber Moment, Du bist doch Veganer – wie soll das gehen? Ein Blick in die Kühlregale der Bio-Läden und Reformhäuser gibt schnell die Antwort: Von Wiener Würstchen bis Parmesan, es gibt so ziemlich nichts, was es inzwischen nicht auch in veganer Form zu kaufen gibt. Um in den Genuss dieser tierfreien Ersatzprodukte zu kommen, muss man allerdings ganz schön tief in die Tasche greifen. Selbermachen heißt die Lösung! Und damit veganer Ricotta, Veggie-Bratwürstchen und tierfreie Hausmacher-Streichwurst perfekt gelingen und super schmecken, liefert dieses Buch die richtige Portion Praxis-Know-how und die besten Rezepte!

ANZEIGE

**Wurst & Käse vegan**
Autorin: Hildegard Möller
Umfang: 128 Seiten
ISBN: 9783833852039
Buchpreis: 12,99 €
eBook-Preis: 10,99 €

# Auf der Anuga 2019 entdeckt

Die zunehmende Beliebtheit der veganen Ernährungsweise spiegelt den wachsenden Trend hin zu einem achtsamen Konsum wider. Dabei gewinnt neue vegane Produkte zu entwickeln zunehmend an Popularität: Laut Innova Market Insights stieg die Markteinführung neuer Produkte mit dem Hinweis „Vegan" von 2014 bis 2018 um 35 Prozent. Der französische Hersteller „nature & moi" produziert pflanzenbasierte Produkte, vor allem Käsesorten. Das neueste Baby der Firma ist ein mit Edelschimmel gereifter Weichkäse – ähnlich eines Camemberts – der ohne Soja, ohne Gluten und ohne Lactose hergestellt wird. Ich konnte ein Stückchen auf der Anuga probieren und muss sagen: das war lecker, obwohl kein Milchprodukt, sondern vegan.

## VEGANER KÄSE

Viele der heute angebotenen veganen Käseersatzprodukte basieren auf Cashewkernen oder Mandeln. Dabei wird das Milchfett durch andere tierische oder pflanzliche Fette ersetzt. Veganer Käse, der dem normalen Hartkäse nahekommt, besteht hauptsächlich aus Wasser, Stärke wie Kartoffelstärke, Salz und pflanzlichen Ölen wie Palm- oder Kokosöl. Häufig wird veganer Käse jedoch auch aus Tofu oder Hefeflocken hergestellt. Die vegane Käseauswahl ist heute ebenfalls schon beachtlich: Weichkäse, Schnittkäse und Käse für Pizza oder zum Gratinieren. Wer veganen Käse zu Hause herstellen möchte, kann auf eine Fülle von Rezepten zugreifen. Zur Auswahl stehen reifer Cheddar, Camembert und sogar Blauschimmelkäse. Einige dieser pflanzlichen Alternativen, etwa veganer Frischkäse und Mozzarella, sind schnell und einfach herzustellen. Andere, wie reifer Cheddar und Roquefort, müssen zum Teil mehrere Wochen lang reifen, ähnlich wie Käse auf Basis tierischer Milch. Beim gereiften Cheddar beispielsweise tragen während der Reifezeit Miso und Sojajoghurt zum Gelingen bei.

Zum Ausprobieren, wie man den eigenen veganen Camembert macht, kann man das für die Edelschimmelbildung notwendige Penicillium candidum in Apotheken oder Onlineshops für Käsereibedarf erwerben.

anuga TASTE THE FUTURE
KÖLN, 05.–09.10.2019
10 TRADE SHOWS IN ONE

# Die europäischen Gütesiegel zum Schutz von Qualitätsprodukten

## Käse mit geschütztem Ursprung

**DOP-SIEGEL IN ITALIEN**
Die Abkürzung DOP steht für „Denominazione d'Origine Protetta". Insgesamt 49 Käsesorten besitzen das rot-gelbe EU-Siegel.

**AOP-SIEGEL IN FRANKREICH**
In Frankreich tragen insgesamt 45 Käsesorten das rot-gelbe AOP-Siegel („Appellation d'Origine Protégée")

**D. O. P. SIEGEL IN SPANIEN**
Denominación de Origen Protegida ist das Gütesiegel Spaniens, das 26 Käsesorten schützt.

**P.O.P. Siegel in Griechenland**
21 Käsesorten werden in Griechenland durch das P.O.P.-Siegel geschützt

**g. U. SIEGEL IN DEUTSCHLAND**
In Deutschland sind 6 Käsesorten durch das g.U. EU-Siegel geschützt.

Auf der Webseite der Europäischen Kommission für Landwirtschaft und Ländliche Entwicklung (DOOR) kann man nach allen geschützten Herkunftsbezeichnungen suchen.

**Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)**
Europaweit gibt es bereits mehr als 600 Produkte, die das rot-gelbe Kennzeichen „Geschützte Ursprungsbezeichnung" (g.U.) tragen, darunter sind rund 200 verschiedene Käsesorten! Comté, Brie de Meaux, Roquefort, Reblochon, Chaource – Frankreich ist, nach Italien, der zweitgrößte Produzent von Käse unter geografischer Angabe. Das EU-Gütezeichen (g.U.) garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt ist. Das bedeutet, dass sämtliche Produktionsschritte in dem betreffenden Gebiet stattfinden müssen. Die Produkte weisen Merkmale auf, die ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion eng zusammenhängen und sich darauf zurückführen lassen.

**Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)**
Das Gütezeichen für die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) soll eine Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet dokumentieren, wobei nur eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – im Herkunftsgebiet durchlaufen worden sein muss, d.h. mindestens eine Phase des Produktionsprozesses muss in dem Gebiet erfolgen, während das für ihre Herstellung verwendete Rohmaterial aus einer anderen Region stammen kann. In Holland haben der Holländische Ziegenkäse, der Gouda Holland und der Edam Holland das g.g.A.-Siegel.

**Garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.)**
Das g.t.S. Gütezeichen bezieht sich nicht auf einen geografischen Ursprung, sondern hebt die traditionelle Zusammensetzung des Produkts oder ein traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren hervor. Der Produktionsprozess ist an kein Gebiet gebunden, entscheidend ist allein, dass dem traditionellen Rezept oder Herstellungsverfahren gefolgt wird. Zu dieser Kategorie gehören beispielsweise die „Heumilch", die auch in Deutschland produziert wird, oder der Serrano-Schinken.

Die EU-Gütezeichen wurden von der EU im Jahre 1992 als System zum Schutz und zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse eingeführt.

# Kleines Nachschlagewerk zu weiteren Käsesorten

## L'ETIVAZ AOP

**Beschreibung:** L'Etivaz ist ein Schweizer Hartkäse mit 45% Fett in der Trockenmasse.

- seit 2000 AOP (Appellation d'Origine Protegée)
- kleine Produktionsmenge von nur rund 430 Tonnen
-

Der L'Etivaz AOP ist ein Almkäse und wird von Mai bis Oktober noch traditionell von Hand, über dem offenen Feuer in Kupferkesseln und in kleinen Mengen hergestellt. Die Rohmilch wird direkt vor Ort verarbeitet und steckt voller feiner Aromen der Almwiesen, deren Gräser und Kräuter die Kühe fressen.

Der Etivaz AOP hat einen ausgeprägten, würzig-fruchtigen Geschmack mit einer leicht nussigen Note, die von Alm zu Alm leicht variiert. Nach einer Woche Affinage auf der Alm reift der Käse in den Kellern von L'Etivaz für mindestens 5 Monate auf Fichtenbrettern. Die besten Exemplare werden in 36 Monate zu Hobelkäse veredelt.

**Passende Weine:**

- Trockener Gewürztraminer wie der Viña Llopis (auf Seite 14)
- Dézaley
- Grauburgunder

## GRANA PADANO

**Beschreibung:** Grana Padano ist ein italienischer Hartkäse mit 32% Fett in der Trockenmasse.

- seit 1996 DOP-Label (Denominazione d'Origine Protetta)
- Über 4,9 Mio. Käselaibe wurden 2018 produziert

Grana Padano DOP wird in der Po-Ebene und einigen anderen, durch italienische Gesetze genau definierten Gegenden, in Norditalien hergestellt. Seine Geschichte geht auf das Jahr 1100 zurück. Für die Produktion wird nur die Milch aus maximal zwei Tagesmelkungen, also Morgen- und Abendmilch eines Tages, verwendet. Die Morgenmilch lässt man stehen, damit sich der Rahm oben absetzen und abgeschöpft werden kann. Diese auf natürliche Weise teilentrahmte Milch füllt man wie früher in Kupferkessel. Die Laibe werden in speziellen Reifelagern für ein bis zwei Jahre affiniert. Ein Grana Padano DOP Riserva reift für mindestens 20 Monate.

**Passende Weine:**
- Dolcetto d'Alba
- Prosecco extra brut DOCCG
- Grillo
- Bouquet
- Brunello di Montalcino
- Strohwein

## SBRINZ

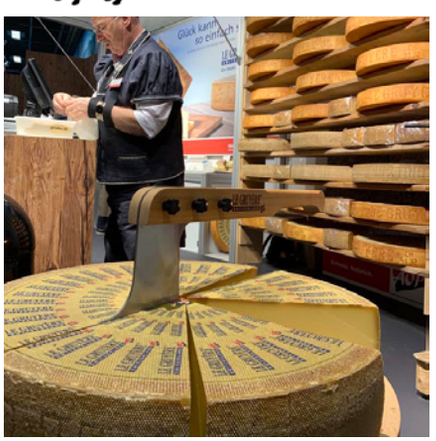
**Beschreibung:** Sbrinz ist ein schweizer extraharter Vollfettkäse mit 45% Fett in der Trockenmasse.

- seit 2002 AOP-Label (Appellation d'Origine Protegée)

Der Sbrinz AOP wird der Innerschweiz nach einer jahrhundertealten Tradition hergestellt. Der Käse wird fast ausschließlich aus der Milch des Braunviehs gemacht, die im Sommer das Gras der Almen und im Winter das Heu davon fressen. 26 ausgesuchte Tal- und Alpkäsereien produzieren den Sbrinz täglich aus erstklassiger Rohmilch, Lab und Salz. Seine Lagerung muss im Ursprungsgebiet erfolgen. Dann braucht er Zeit, sehr viel Zeit – mindestens 18 Monate. Sein volles Aroma entwickelt der Käse aber erst nach ungefähr 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet. Rolf Beeler, ein ausgewiesener Experte in der Kombination von Käse und Wein, empfiehlt zu den verschiedenen Reifegraden des Sbrinz folgende Weiß- und Rotweine aus der Schweiz.

**Passende Weine:**
- Heida
- Petite Arvine
- Merlot

## GREYERZER



**Beschreibung:** Greyerzer oder Le Gruyère ist ein schweizer Hartkäse mit 49 bis 53% Fett in der Trockenmasse.

- Seit 2001 AOP-Label (Appellation d'Origine Protegée)

Die Käseherstellung lässt sich im Greyerzerland bis in das Jahr 1115 zurückverfolgen. Das geografische Gebiet umfasst die Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie mehrere definierte Gebiete, die zugelassen sind. Gruyère wird in 18 Alpkäsereien des Naturparks Waadtländer Jura hergestellt. Die Kühe ernähren sich ausschließlich auf lokalen Weiden bzw. von Heu aus der Region. Während der langsamen, mehrere Monate dauernden Reifung in den Veredelungskellern werden die Laibe regelmäßig gewendet und mit einer Mischung aus Salz und Wasser gewaschen. Die Reifung dauert zwischen 5 und 18 Monaten.

**Passende Weine:**
- Chasselas
- Gutedel
- Pinot Noir
- Dornfelder
- Lemberger

## EMMENTALER

**Beschreibung:** Emmentaler ist ein schweizer Hartkäse mit 38% Fett in der Trockenmasse.

- seit 2002 rechstgültig AOP (Appellation d'Origine Protegée)
- aber kein Mitglied der schweizerischen Vereinigung der AOP - IGP

Für die Produktion von Emmentaler AOP wird ausschließlich frische Rohmilch verwendet. Der AOP-Käse wird heute in rund 200 Dorfkäsereien hergestellt aus der frischen unbehandelten Milch von Kühen, die ausschließlich Gras und Heu fressen. Die bäuerlichen Betriebe sind alle in der näheren Umgebung der Molkerei angesiedelt. Emmentaler AOP gibt es in verschiedenen Reifegraden für jeden Geschmack und Verwendungszweck: vom nussig-milden «Classic» (mind. 4 Monate gereift), über den ausgeprägt würzigen «Réserve» (mind. 8 Monate gereift) bis hin zum vollaromatischen «Höhlengereiften» (mind. 12 Monate gereift). Wohl das typischste Merkmal des Emmentaler AOP sind seine Löcher. Sie sind kirschen- bis nussgroß und entstehen während der Reifung.

**Passende Weine:**
- Weißburgunder
- Grauburgunder
- Pinot Noir
- Syrah

## PECORINO

**Beschreibung:** Pecorino ist ein italienischer Hartkäse mit mindestens 36% Fett in der Trockenmasse.

- seit 1985 mit DOP-Label (Denominazione d'Origine Protetta)

Seit über zweitausend Jahren geben die Schafherden, die frei auf den Wiesen der Region Latium und auf Sardinien grasen, die Milch für den Pecorino Romano. Seine Verarbeitung, die auf die Region Latium, Sardinien und der Provinz Grosseto in der Toskana begrenzt ist, ist das Ergebnis von jahrhundertelanger Erfahrung.
Der Pecorino Romano kann nach einer mindestens 5-monatigen Lagerung als Tafelkäse und nach 8 Monaten als Reibkäse verkauft werden. Als Tafelkäse ist sein Geschmack aromatisch, leicht scharf und salzig. Er entwickelt mit zunehmendem Alter einen schärferen Geschmack.

**Passende Weine:**
- Primitivo
- Chianti Classico
- Pecorino-Weißwein

## RONCAL

**Beschreibung:** Roncal ist ein spanischer Hartkäse mit 50% Fett in der Trockenmasse.

- seit 2003 mit DOP-Label (Denominación de Origen Protegida)
- der erste Käse, der im Jahr 1981 die geschützte Ursprungsbezeichnung Denominación de Origen de Quesos de Españades erhielt

In der Region rund um das Roncal-Tal, dem östlichsten Tal der Pyrenäen, wird seit dem 13. Jahrhundert eine Wandertierhaltung betrieben. Die Schafe werden im Sommer auf die Hochalmen in den Pyrenäen getrieben und im Herbst auf die Weiden im Süden, wo sie überwintern. Es handelt sich bei ihnen um Latxa-Schafe, einer sehr urtümlichen Rasse aus Navarra und dem Baskenland. Noch heute liefern diese Schafe den Großteil der Milch für den Roncal-Käse. Nach einer mindestens viermonatigen Reifezeit ist der Roncal im Geschmack voll und pikant, mit leicht scharfen Noten und mit nussigen Aromen.

**Passende Weine:**
- Rioja Rotwein
- Languedoc Rotwein
- Cava brut

## CHAVIGNOL

**Beschreibung:** Der Crottin de Chavignol ist ein französischer Weichkäse aus Ziegenmilch mit 45% Fett in der Trockenmasse.

- seit 1996 EU-weit mit dem AOP-Siegel (Appellation d'origine protégé) ausgezeichnet

Der Chavignol ist wohl der berühmteste Ziegenkäse aus dem Berry. Er reift mindestens 10 Tage, um seine charakteristische kompakt-feste und bröckelige Konsistenz zu erhalten. Dann besitzt er eine angenehme säuerliche Note, Nussaromen und dem typischen, leichten Ziegengeschmack. Zur Herstellung von Crottin de Chavignol wird ausschließlich Ziegenrohmilch verwendet. Diese wird mit nur einer sehr kleinen Menge Lab dick gelegt. Der Käsebruch wird dann in spezielle zylinderförmige Formen gefüllt, in denen er 12 bis 24 Stunden Form annimmt. Anschließend wird der Crottin de Chavignol aus den Formen genommen, eingesalzen und reift für mindestens 10 Tage. Er kann aber auch bis zu 3 Monaten und länger gereift werden, wobei seine Aromen immer kräftiger werden. Er eignet sich gut zum Gratinieren und als Chèvre chaud zum Salat.

**Passende Weine:**
- Sancerre
- Sauvignon Blanc

## CHABICHOU

**Beschreibung:** Der Chabichou du Poitou ist ein französischer Ziegenrohmilchkäse mit 45% Fett in der Trockenmasse.

- seit 1996 mit AOP-Label

Typisch für den Chabichou du Poitou ist sein Aussehen in Form eines Kegelstumpfes. Er zählt zu den ältesten Käsesorten Frankreichs. Einer Legende nach soll er von den Sarazenen in der Nähe von Poitiers erfunden worden sein. Heute darf der AOP-Chabichou du Poitou nur im Kalkgebirge des Haut-Poitou in den Departements Vienne, Deux-Sèvres und Charente hergestellt werden.

Für einen Chabichou von 120 Gramm werden rund 1,3 Liter Ziegenmilch benötigt. Der Käse besitzt einen zarten, süßlichen Geschmack mit sanft salziger Note und einer milden Säure. Der Käse reift mindestens 10 Tage bis zu zwei Monaten.

**Passende Weine:**
- Sancerre
- Pouilly Fumé
- Sauvignon Blanc

## VALENÇAY

**Beschreibung:** Der Valençay ist ein französischer Ziegenrohmilchkäse mit 45% Fett in der Trockenmasse.

- seit 1998 mit AOP-Label

Im Berry werden neben dem berühmten Crottin de Chavignol auch Selles-sur-Cher und Valençay hergestellt. Der abgetropfte Bruch wird in Formen geschöpft mit gesalzener Holzkohleasche bestäubt. Fertig gereifter Valençay hat die typische Form einer Pyramide ohne Spitze und ist mit einer natürlichen Schimmelschicht bedeckt. Wie zu fast jedem Käse gibt es auch zum Valençay eine Geschichte zu seiner Form zu berichten. Angeblich schlug Napoleon dem ursprünglich pyramidenförmigen Käse die Spitze mit seinem Schwert ab, weil er sich nicht an seine Blamage in Ägypten erinnern wollte.

Von Käseliebhaben wird der Valençay erst ab der vierten Reifewoche geschätzt, er schmeckt dann sehr ausgewogen, leicht säuerlich und nussig. Valençay wird gerne auf warmem Toast oder in pikanten Crêpes serviert.

**Passende Weine:**
- Sancerre, Quincy oder Reuilly
- Rotwein von der Loire
- Roséwein aus Valençay
- Cidre brut de Normandie
- Chablis

## FOUGERUS

**Beschreibung:** Der Fougerus ist ein Weichkäse mit 40 bis 45% Fett in der Trockenmasse.

Die ursprüngliche Heimat des Fougereus ist die Region Ile-de-France im Zentrum Frankreichs. Der Fougerus Rouzaire wurde in den 1960er Jahren vom berühmten Käsemacher und Affineur Robert Rouzaire erfunden. Der brieähnliche Fougerus hat bis heute ein charakteristisches getrocknetes Farnblatt auf der Oberseite seiner Rinde, von dem er auch seinen Namen hat (fougére frz. "Farn"). Das Farnblatt hat jedoch keinen Einfluss auf Aroma oder Geschmack des Käses.

Das Original wird vollständig von Hand hergestellt, angefangen beim Schneiden des Käsebruchs über das Schöpfen des Bruchs in die Formen bis zum Einsalzen der Laibe. Der Käse reift in speziellen Kellern in Tournan en Brie in der Nähe von Paris. Der Käse hat einen milden, leicht süßlichen und wenig salzigen Geschmack.

**Passende Weine:**
- Merlot
- Chardonnay mit Holzausbau
- Silvaner

## CHAOURCE

**Beschreibung:** Der Chaource ist ein Weichkäse mit mind. 45% Fett in der Trockenmasse.

- seit 1996 AOP-Label (Appellation d'Origine Protegée)

Das Städtchen Chaource, in Aube, einem Département nördlich von Burgund, gab dem Käse aus dieser Gegend seinen Namen. Zum ersten Mal wurde er im 14. Jahrhundert erwähnt. Der Chaource ist ein Weichkäse mit einer blumig-weißen Rinde, der ausschließlich aus frischer Kuhmilch hergestellt wird. Die Reifung dauert mindestens 14 Tagen, meist jedoch einen Monat und länger. Während der Reifezeit bildet der Käse einen weißen Edelschimmel auf der Oberfläche. Der Geschmack ist mild, fruchtig und cremig mit einem Aroma, das an Pilze erinnert. Mit zunehmender Reife wird der Käse cremiger und entwickelt einen nussigen, leicht salzigen Geschmack.

**Passende Weine:**
- Rosé Champagner
- Coteaux Champenois
- Chablis
- Grauburgunder
- Weißburgunder

## TALEGGIO

**Beschreibung:** Taleggio ist ein Weichkäse aus Kuhmilch mit 48% Fett in der Trockenmasse.

- Seit 1993 mit DOP-Status

Der Taleggio aus der Region um Bergamo gilt als einer der ältesten Weichkäse der Welt überhaupt. Der Käse hat nicht die sonst übliche runde, sondern traditionell eine quadratische Form. Die Herstellung von Taleggio folgt noch heute weitgehend der handwerklichen Tradition aus alten Zeiten. Die Milch wird zunächst erwärmt und dann gesäuert. Anschließend wird sie mit natürlichem Lab dick gelegt. Die Dickete wird zweimal mit der Käseharfe geschnitten. Der Bruch wird in rechteckige Formen gefüllt, wo er einige Zeit ruht. Die frischen Laibe werden von Hand gesalzen oder für mindestens 8 Stunden in Salzlake getaucht. Der Käse reift in klimatisierten Kellern mindestens 40 Tage. Während dieser Zeit wird er regelmäßig von Hand mit Salzwasser und Rotschmiere-Kulturen gewaschen. Der Taleggio hat ein ausgesprochen würziges Aroma und einen Geschmack, der angenehm würzig und fruchtig mit Nuancen von gerösteten Nüssen ist.

**Passende Weine:**
- Pavese Pinot Nero
- Rosso Piceno
- Dornfelder

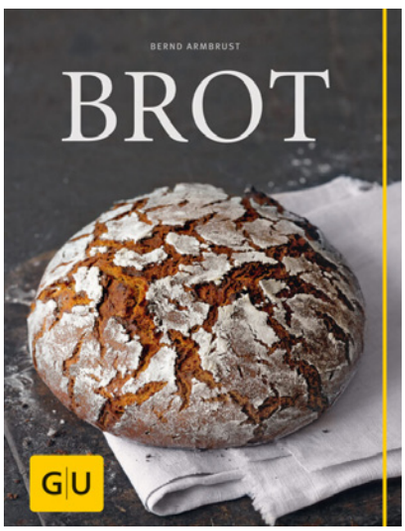
ANZEIGE

# Viele der leckeren Rezepte in diesem Magazin findet Ihr in diesen Kochbüchern des GU-Verlages:

**BESCHREIBUNG**

Stullen sind in! Kein Wunder, denn ein dick belegtes Sandwich oder eine handfeste Stulle sind die besten Botschafter der neuen Bodenständigkeit. Und an den kulinarischen Hotspots dieser Welt kommt man an ihnen sowieso nicht vorbei: In Städten wie Berlin oder London reiht sich eine Stullen-Bude an die andere. Ein prima Beweis dafür, wie hip das gute alte Butterbrot mittlerweile ist. Mindestens genauso hip: sein Brot ab und an selber backen – ob Weizenmischbrot, Vollkornbrötchen, Ciabatta oder Bagel. Warum für das gute Darunter dann nicht auch das leckere Darauf kreieren – und damit so spannende Stullen wie Kimchi-Bergkäse, Artischocke-Lavendelbutter, Feige-Ziegenfrischkäse-Balsamicozwiebel, Tahin-Rote-Zwiebel-Rosine oder Matjes-Blaubeere?

**Das Stullenbuch** | Autoren: Anna Walz, Alexander Dölle | Umfang: 168 Seiten
ISBN: 9783833858277 | Buchpreis: 9,99 € | eBook-Preis: 7,99 €




**BESCHREIBUNG**

Bernd Armbrust, Bäckermeister präsentiert zum ersten Mal in einem Buch 70 klassische und neue Brotrezepte für süße und herzhafte Brote. Die wichtigsten Klassiker der deutschen und internationalen Brotbackkunst werden kombiniert mit neuen und ungewöhnlichen Brotkreationen des Autors. So finden sich neben einem Vollkornbrot für Anfänger, einem französischen Baguette und einem rustikalen Buttermilchbrot, gefüllte Brote wie ein Belugalinsenbrot, ein Tomaten-Basilikum-Ciabatta und süßes Birnen-Walnuss-Brot. Der Bäckermeister gibt Tipps zur Teigbereitung und zum Backen. Im Einführungsteil werden Grundrezepte wie Sauerteig, Hefeteig oder das Ansetzen von Sauerteig Schritt-für-Schritt erklärt, damit auch Anfänger mit wenig Erfahrung die beste Anleitung bekommen.

**Bernd Armbrust** | Autor: Bernd Armbrust | Umfang: 168 Seiten
ISBN: 9783833821967 | Buchpreis: 16,99 € | eBook-Preis: 13,99 €

**GU Buchtipp**

Frankreich
Tanja Dusy
ISBN: 9783833821981
Buchpreis: 29,99 €

**GU Buchtipp**

Fondues
Tanja Dusy
ISBN: 9783833841200
eBookpreis: 6,99 €

**GU Buchtipp**

Spanien
Margit Proebst
ISBN: 9783774288300
Buchpreis: 19,90 €

**GU Buchtipp**

Meine fabelhafte Bistro-Küche | Anne-Katrin Weber
ISBN: 9783833843563
eBookpreis: 15,99 €

**GU Buchtipp**

Antipasti & Tapas
Martin Kintrup
ISBN: 9783833850134
eBookpreis: 6,99 €

**GU Buchtipp**

Partyrezepte
Margit Proebst
ISBN: 9783833825255
Buchpreis: 8,99 €

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele


**GU Buchtipp**

Raclette
Tanja Dusy
ISBN: 9783833837128
eBookpreis: 6,99 €

**GU Buchtipp**

Weihnachtsbäckerei
Franziska Schweiger
ISBN: 9783833843570
eBookpreis: 9,99 €

**GU Buchtipp**

Winterküche
Tanja Dusy
ISBN: 9783833830143
eBookpreis: 19,99 €

**GU Buchtipp**

Herbst, Winter, Gemüse
Cornelia Schinharl
ISBN: 9783833834387
Buchpreis: 16,99 €

**Kocht wieder mehr zu Hause!**
Wer mit frischen Zutaten kocht, leistet einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz! Planvolles Einkaufen, vorausschauende Vorratshaltung und clevere Ideen zur Resteverwertung erleichtern nicht nur die Haushaltsführung, sondern sie sparen auch bares Geld. Und der Zeitfaktor ist nur eine Ausrede, um nicht zu kochen! Denn es gibt so viele Rezepte, die in 30 Minuten auf dem Tisch stehen!

ANZEIGE

# Aus den blätterbaren Magazinen werden ab sofort lesefreundliche Seiten auf www.aromenspiele.de

Das große Wein & Käse-Spezial 2019 wird die erste Ausgabe sein, die nur auf **www.aromenspiele.de** erscheinen wird. Nach und nach werden dann auch alle bisher erschienen Ausgaben auf der Webseite integriert.

**AUS BLÄTTERN WIRD SCROLLEN – SONST ÄNDERT SICH NICHTS**

2019 sind sechs Magazinausgaben erschienen, das wird bleiben. Auch 2020 wird es Saisonausgaben zur Frühlings-, Sommer-, Herbst-, und Winterküche geben, sowie Spezialausgaben zur asiatischen Küche und ein Spezial für Grillfans. Der einzige Unterschied wird sein, dass es diese Ausgaben nicht mehr zum Blättern geben wird, sondern sie werden direkt auf der Aromenspiele-Webseite erscheinen. Das Erscheinungsbild ist für Computer, Tabletts und Mobiltelefone optimiert und wird noch lesefreundlicher. Wie das aussehen wird, könnt Ihr hier schon einmal sehen: Mediterraner Sommer 2019.

**ZUSÄTZLICHES ANGEBOT FÜR DIE LESER AB 2020**

Neu wird sein, dass ich testweise modifizierte Versionen einzelner Ausgaben als Digitaldruckversion anbieten werde. Teilweise können hier auch individuelle Wünsche berücksichtigt werden. Und es wird eine Möglichkeit geben, einzelne Magazine als eBook zum Herunterladen zu abonnieren. Eine Preisliste zu diesen Angeboten wird in Kürze online sein.

**JETZT WERBEPLÄTZE IN DEN MAGAZINEN SICHERN**

Wie werden die Werbeplätze zukünftig aussehen? Für meine Werbekunden wird es weiterhin speziell gestaltete Seiten geben, die das Produkt in den Fokus rücken. Bei Fragen stehe ich jederzeit zur Verfügung.

# Die letzte Ausgabe des Jahres: Winterzauber – von deftig bis festlich

**WINTERZAUBER 2019 – ab Mitte Dezember online!**

Welche Gemüsesorten hat der Winter zu bieten? Welche Salate schenken uns jetzt wertvolle Vitamine? Und wieso ist Soulfood gerade in dieser Jahreszeit so wichtig für uns? All diesen Fragen wird in dieser Ausgabe nachgegangen.

Vorgestellt werden Rezepte für vitaminreiche Wintersalate, köstliche Suppen und deftige Eintöpfe, feine Wild- und leckere Schmorgerichte sowie raffinierte Raclette- und Fondue-Rezepte. Und natürlich werden die passenden Weine darin besprochen, die zur Winterküche und den langen Abenden wunderbar passen!

**DORIT SCHMITT**

Freie Food & Wine Journalistin
Chefredakteurin und Herausgeberin des Onlinemagazins Aromenspiele