
JAN EUCHLER

KÄSE UND WEIN



La vie en rose...

*Sommerkäse und
Terrassenweine*

LA VIE EN ROSE – SOMMERKÄSE UND TERRASSENWEINE



Sommerzeit –endlich wieder draußen sitzen, die Natur genießen, die Haut von der Wärme streicheln lassen. Und das alles mit dem passenden Käse und Wein genießen.

Der Sommer ist für mich die Zeit der Rosé-Weine. Die kann man einfach nicht am warmen Ofen und mit dicken Socken an den Füßen trinken. Da schmecken sie nicht.

Die entsprechenden Käse ergeben sich da fast wie von selbst.

Viel Südliches ist dabei, viel Leichtes – aber auch ein Bergkäse kann ganz gut passen – vor allem mit den richtigen Beigaben.

Mal sehen, was wir so finden...



BURRATA DI ANDRIA IGP



Warum eigentlich „burrata“ – die „Gebutterte“? Der Name erklärt sich aus der Tradition, im heißen Klima Apuliens Butter in dünne Säckchen aus Pasta-Filata-Käse aufzubewahren und so länger frisch zu halten. In Zeiten, in denen Kühlschränke noch nicht zum Allgemeingut gehörten, eine sinnvolle und gute Methode.

Bei der Burrata umschließt so ein dünner Teig eine Mischung aus kleingezupftem Mozzarella und Sahne und hält sie frisch. Besonders nobel und cremig natürlich aus Büffelmilch, häufiger ist Burrata jedoch aus Kuhmilch. Das typische Lilienblatt, das um den Käse geschlungen wird, diente als Frische-Indikator. Da Burrata idealerweise innerhalb von 48 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden sollte, zeigte ein welk gewordenes Blatt eine mindere Qualität an. Funktioniert mit den heute meist verwendeten Kunststoffblättern nicht mehr – ist aber dank besserer Kühlmöglichkeiten und der Aufbewahrung in einer Salzlake auch nicht mehr



nötig.

Mein Vorschlag für eine sommerliche Vorspeise: Den Käse auf einem Bett aus Erdbeeren und etwas schwarzem Pfeffer servieren, mit gutem Olivenöl und etwas (!) Crema di Balsamico übergossen. Die Mischung aus süß, salzig, würzig und scharf ist himmlisch!



2018 MARCHESE DEL MELO PRIMITIVO ROSATO

Primitivo – nicht von „primitiv“ sondern von „prima“, was so viel wie „die erste“, „die wichtigste“ Traubensorte heißen soll. (Hatten wir ja in der letzten Kolumne erst.) Wird der Primitivo als Rotwein kräftig, und schwer, wird er als Rosé sehr fruchtig und cremig. Da schon in der Nase Erdbeeren dominieren, ist es kein Wunder, dass er zur Burrata, gerade in der vorgeschlagenen Kombination, sehr gut passt. Ein Wein, der lange am Gaumen bleibt, einen langen und angenehmen Abend verspricht und sich gut auch mit andern Käsen kombinieren lässt.

LA VOEU DES DEUX-SEVRE



Ein nicht so bekannter Käse aus dem Poitou, der durch seine ovale Form und die Dekoration mit einem Rosmarinzweig auffällt. Zwei Flüsse mit ähnlichem Namen stehen Pate für die Bezeichnung des Departements. Die Gegend gehört zum Kernland der Ziegenkäse in Frankreich. Es gibt sie in unzähligen Variationen. Dieser hier ist ein feinschmelzender Frischkäse mit sehr leichten Aromen. Milch, Sauerrahm, Ziege und Kräuter kommen der Nase entgegen. Letzteres ist auch kein Wunder, wird er doch mit Bohnenkraut (frz. „Sarriette“) verfeinert. Übrigens ein wirklich erstaunliches Gewürz, dessen deutsche Festlegung auf grüne Bohnen absolut unverständlich ist. Tut es mal in die Sauce für die nächste Portion Pasta – ihr werdet überrascht sein. Zum Ziegenfrischkäse macht Bohnenkraut eine hervorragende Figur und rundet den eher milden Teig mit einer pikanten Note ab. Der cremige Teig sorgt für einen langen Abgang. Frisches französisches Landbrot mit Maronemehl und ein paar gut gewürzte grüne Oliven machen den Genuss perfekt.

2018 TANICA NO. UNO CERASUOLO ROSATO

Aus den Abruzzen östlich von Rom kommt dieser weiche und harmonische Rosé. Die DOP Cerasuolo d'Abruzzo besteht erst seit 2010. Dominierende Rebe ist der Montepulciano. Der Tanico N°_Uno besteht zu 100 % aus dieser Sorte. Er ist füllig und weich am Gaumen, in der Nase herrlich fruchtig. Die Aromen von roten Beeren stehen dabei in einem angenehmen Kontrast zu Pfeffer- und Gewürznoten und zur kräftig reinen kirschroten Farbe des Weines. Ein angenehmer Essensbegleiter, der sich außer zu Käse und Salaten auch gut zu einem netten Grillabend unter Freunden eignet.



SCAMORZA AFFUMICATA



Es gibt ihn in unzähligen Variationen und vielen Qualitätsstufen – den geräucherten Brühkäse aus Italien. Ob der Name tatsächlich von „cappa mozza“ (abgetrennter Kopf) kommt, sei jetzt mal dahingestellt. Die klassische Birnenform erhält er jedenfalls, weil die Käse traditionell paarweise zusammengebunden und so in die Salzlake gehängt werden. Anschließend darf der Käse noch in paar Tage reifen und wird in unserem Falle geräuchert. (Es gibt Scamorza auch frisch – dann ist er etwas kräftiger und etwas fester im Teig als Mozzarella.) Scamorza affumicata ist ein leichter Käse, elastisch im Teig, mild säuerlich in den Aromen. Das Raucharoma ist deutlich ausgeprägt, manchmal etwas sehr dominant. Genau diese Käse eignen sich dann aber hervorragend für die warme Küche und geben gerade vegetarischen Gerichten nochmal einen besonderen „Kick“. Probiert ihn mal zum Überbacken von Brokkoli!



Eine Klasse für sich sind Scamorza aus Büffelmilch. Ich hatte neulich das Glück, einen solchen vom Büffelhof [Kragemann](#) in Bocholt zu bekommen. Die für mich typischen Büffelaromen geben dem Käse eine unglaubliche Tiefe und Vielfalt, die man bei einer so leichten Käsestilistik gar nicht erwarten sollte. Schaut euch mal auf der Homepage um – laut unserer Kollegin Angelika Niedenhoff aus Bonn ein wirklich vorbildlicher Betrieb. (Von ihr hab ich übrigens auch den Scamorza – danke dafür, Angelika!)

EL GOURMET ROSALINA ROSADO 2018

Die spanische Sierra de Moncayo ist die höchste Erhebung des Iberischen Gebirges und Teil der Wasserscheide Spaniens zwischen Atlantik und Mittelmeer. Im Schutze dieser imposanten Berge wachsen die Reben dieses Rosado-Weines. Aus 100 % Garnacha-Trauben gekeltert und im Edelstahltank ausgebaut ist der Wein von ausgesprochener Klarheit in den Aromen. Fruchtig und klar (Rote Beeren und Steinobst), mit einem dennoch fülligen Charakter, lässt ein leeres Glas eigentlich nur eine Reaktion zu: „Mehr!“ Aber Vorsicht – mit 13,5 Vol. % Alkohol gehört der Rosalina Rosado nicht gerade zu den Leichtgewichtigen. Man sollte noch heile ins Bett und am nächsten Morgen gut wieder raus kommen.

PICTA FLEUR



Wie der Voue weiter oben aus dem Departement Deux Sevre, gibt hier die alte Geschichte der Region den Namen. Die Piktonen – ein keltischer Stamm – waren hier ansässig und haben die Gegend geprägt. Urtümlich auch das Aussehen des Picta Fleur: eine Rinde, die deutlich gezeichnet ist von der Kellerreifung und zusätzlich mit Asche versehen wird, ein Maronenblatt, in das der Käse eingeschlagen wird. Man fühlt sich in alte Bauernhäuser versetzt mit offenem Feuer, wenn man ihn nur sieht. Im Geschmack ist er deutlich jünger. Mit einer zurückhaltenden Ziegennote, säuerlich-salzig und mit wunderbaren pflanzlichen Anklängen, die wohl nicht wenig dem Maronenblatt geschuldet sind, verwöhnt er uns den Gaumen. Der Teig variiert von topfenartig bis zu cremig-flüssig – je nach vorheriger Lagerung auch gerne mal im gleichen Stück – unter der Rinde flüssig – innen noch quarkartig cremig. Eine spannende Kombination, die ich persönlich sehr mag. Ich

empfehle ihn mit ein paar getrockneten Tomaten und etwas Holzofen-Baguette. Oder (solange er jung ist) mit etwas Kastanienhonig. Dann sollte man aber den Wein darauf abstimmen. Wir bleiben mal bitte bei der ersten Variante:

2018 DOMAINE DU TARIQUET ROSE DE PRESSEE, COTES DE GASCOGNE IGP

Aus der Gascogne kommt dieser unkomplizierte Rosé. Eine Gegend, die hauptsächlich für Weißweine und Armagnac bekannt ist, kann durchaus auch angenehme Rosé-Weine produzieren. Dieser hier wird ebenfalls im Stahltank ausgebaut und hat dadurch eine klare Struktur. Die Farbe ein blasses Rosa, in der Nase dann aber unheimlich präsent und deutlich fruchtige Aromen von Erdbeere und Himbeere, gepaart mit Pfeffer und warmen Gewürzen. Durch seine klare Linie erschlägt er den Käse aber nicht, sondern ist einfach ein ebenbürtiger Partner im Glas.



WALDVIERTELER KNOBLAUCHKÄSE



Die [Käsemacher](#) in Niederösterreich sind ja immer mal wieder für überraschende Käsekreationen gut – gerade auch bei Schaf- und Ziegenkäse. Ich habe vor der Innovationskompetenz des Teams aus dem Waldviertel allergrößte Hochachtung. Diese Neuheit in der Käsewelt ist für mich eine wundervolle Entdeckung. Knackiger Knoblauch paart sich mit karamellig-mildem Schafkäse zu einem Sommergegnügen der besonderen Art. Vorsicht – der Käse ist definitiv nichts für Vampire oder vor dem Küssen. Der Knoblauch ist ziemlich deutlich zu spüren. Dennoch ist er nicht dominant, sondern wird in das Gesamtbild des relativ brüchigen Schnittkäses gut eingebunden. Auch cremig bleibt der Käse. Trotz des brüchigen Teiges. Der Abgang ist eher mittel einzustufen, was ich sehr angenehm finde. So ist der Käse leichter zu kombinieren. Der Käse macht sich gut in sommerlichen Salaten. Und Knoblauch-Liebhaber können ihn mal als Caprese mit frischen Tomaten, Basilikum, eventuell noch *etwas* Rosmarin und Olivenöl probieren.

2018 BARÓN DE LEY ROSADO

Dieser Rosado aus dem Rioja stammt aus einem sehr prominenten Weingut. Zu dem ehemaligen Benediktinerkloster im Ebro-Tal gehören etwa 100 ha Rebfläche, die überwiegend von Hand gelesen werden. Das Weingut „Baron de Ley“ ist mehrfach ausgezeichnet worden.

Der Rosé aus 100 % Tempranillo kommt recht feurig und gehaltvoll daher – nicht weiter überraschend für einen Wein aus dem Rioja. Mit einem kräftigen Erdberrot im Glas erfreut der Wein die Nase durch eine Vielfalt an roten Früchten. Von Erdbeere bis Kirsche ist für jeden was dabei. Und auch Kräuter sind zu finden. Ein Begleiter für die späten Stunden auf der Terrasse, wenn es eigentlich doch schon etwas kühler wird. Ein toller Wein, der zeigt, dass es nicht immer ein roter Rioja sein muss.



URTYROLER



Jetzt doch noch was Kräftiges – auch solche Käse passen zu heißen Tagen: Der Urtyroler von Tirol Milch in Wörgl ist ein einfach toller Käse. Schon im Anschnitt, wenn man mal selbst einen ganzen Laib teilt, sieht er mit der unregelmäßigen Schnittfläche einfach urig aus. Seine Reifekristalle verleihen ihm eine interessante Struktur und ein dazu passendes Mundgefühl. Trotzdem der Teig ziemlich brüchig ist, bleibt er in der Konsistenz cremig. Und obwohl er doch sehr kräftig, ja schon deftig im Geschmack ist, wird er im Mund nicht scharf, brennt nicht auf den Schleimhäuten. Seine Aromen reichen von Orangenschale über reife Früchte bis zu gerösteten Zwiebeln. Sehr kräftig und leicht salzig bietet er sich als Mineralstofflieferant geradezu an und wird auch bei warmem Wetter wirklich gern gegessen. Ein Käse zum pur Genießen – oder aber mit ein paar gerösteten und gesalzenen Honignüssen.

2018 LES MOUGEOTTES SYRAH ROSÉ

Fast schon ein klischeehafter Rosé aus dem Languedoc. Körperreich, fruchtig – aber ohne zu bestimmend zu sein. Ein Wein, der einem einfach ein gutes Gefühl vermittelt – Leichtigkeit und Gelassenheit als Lebenseinstellung in einem Weinglas. Das hat schon was. Nicht die kräftigste Farbe, nicht die dominantesten Aromen – dieser Wein aus Chinian kommt nicht mit breiter Brust sondern mit einer gewissen Raffinesse daher. Und dennoch (oder vielleicht eben genau deshalb) passt er gut zu dem Hartkäse aus Tirol. Er lässt den bodenständigen Käse gewissermaßen anfangen zu schweben. Eine spannende Kombination, die durch eine Kerze auf dem Tisch nur noch schöner werden kann.



BLU DI BUFALA



Zum Schluss noch mein derzeit absoluter Lieblings-Blauschimmel – Blu di Bufala aus der Lombardei. Das ist ein Blauschimmelkäse, der die Kunden beim ersten Probieren immer wieder überrascht. Die zerfurchte Rinde ist ein absoluter Hingucker, die brüchige Struktur des Teiges steht in einem überraschenden Kontrast zum überwältigend cremigen Mundgefühl. Die typischen Blauschimmel-Aromen nach Pilz usw. – alle da. Aber sie werden angenehm ergänzt durch überraschend fruchtige Anklänge an grüne Äpfel, und Pfirsich, Aromen von Heu und Kräutern. Ein Käse, den man kaum noch verbessern kann, der einen durch seine geschmackliche Vielfalt jeden Tag aufs Neue überzeugt. Ich esse ihn gerne, ich biete ihn gerne an – und ich empfehle dazu mal einen Waldhonig (Kastanie geht auch) mit Rosmarin zu mischen und davon dann

etwas (nicht zu viel!) über den Käse zu träufeln. Jetzt noch ein mildes Weißbrot und das Essen hat seinen krönenden Abschluss.

2016 MUSKATTROLLINGER ROSÉ, HEUCHELBERGER WEINGÄRTNER

Nein – eindeutig nicht zu alt, obwohl Roséweine eher jung getrunken werden sollen. Diesem hier tat die Zeit in der Flasche ganz gut. Ich mag ja Muskattrollinger sowieso – seine reiche Aromatik überrascht die Gäste positiv und macht ihn immer wieder zu einem spannenden Begleiter verschiedenster Gerichte. Die sollten nicht zu schwer sein, dürfen aber durchaus prägnante Aromen haben. Genau deshalb bietet er sich als Begleiter zum Blu di Bufala auch an. In der Nase kommen vielfältige Eindrücke an – rote Beeren und Südfrüchte, Rose und andere Blüten, Gewürze und Kräuter... All das ist vorhanden und durch aus präsent zu spüren. Da der Wein außerdem fruchtig ausgebaut ist, macht er als Begleiter eines ebenso vielfältigen Blauschimmelkäses eine ausgesprochen gute Figur.

Ich wünsche euch in diesem Sommer noch viele schöne Stunden auf der Terrasse, dem Balkon, am Wasser oder sonst wo – und guten Käse und passenden Wein dazu. Vielleicht war ja die eine oder andere Anregung dabei.

