

## Wein und Käse – eine nicht immer ganz einfache Kombination

Welcher Wein passt zu welchem Käse? Der tolle Abschluss eines guten Essens ist oftmals ein guter Käse. Eines vorweg – Geschmack ist auch hier subjektiv – was für den Einen ein Genuss kann für den Anderen ein absolutes „geht nicht“ sein. Trotzdem sollte man ein paar Grundregeln beachten.

Hier ein paar Tipps, wie der Wein- und Käsegenuss unter einen Hut zu bringen sind. Grundsätzlich gilt: je kräftiger der Käse, umso kräftiger der Wein. Je cremiger der Käse umso mehr Säure muss ins Glas und je intensiver das Aroma des Käses, umso süßer der Begleiter. Und nichts geht über Probieren!

Frischkäse (auch mit Kräutern)	leichte, trockene und spritzige Weine wie z.B. ein Pinot Grigio oder ein Rosé.
Schaf- und Ziegenkäse	trockene, bouquetreiche Weißweine – z.B. Sauvignon Blanc oder Morillon mit einer knackigen Säure.
Weißschimmelkäse	fruchtbetonte Weißweine mit wenig oder gereifter Säure oder wenn Rot, dann ein extraktreicher Tropfen, allerdings mit nicht zu starken Tanninen, denn diese werden mit den Bitterstoffen der Käserinde verstärkt spürbar.
Milder Schnitt- und Hartkäse	leichte, fruchtige Weißweine oder junge Rotweine wie St. Laurent oder Zweigelt.
Kräftiger Schnitt- und Hartkäse	etwa ein Grüner Veltliner Reserve, Pinot Noir oder Blaufränkisch; die Extrasüße reifer Jahrgänge kommt dem Bergkäse entgegen.
Rotkulturkäse	braucht einen pikanten Gegenpart wie Gewürztraminer, kräftige Merlots oder Pinot Noir. Wenn Weiß, dann gereifte oder Prädikatsweine.
Blau- und Grünschimmelkäse	schreit förmlich nach Süßwein oder Port; kein Barrique, denn diese Käse haben einen hohen Anteil an Glycerin, niedrige Fettsäuren und viel Salz.
Käseplatte	die kräftigste Käsesorte gibt den Ton an – also auch die Auswahl des Weins.

Und eine alte Regel hat immer ihre Gültigkeit – Käse und Wein aus derselben Region passen immer, denn sie sind geprägt durch dieselben klimatischen und geografischen Gegebenheiten.

Also: Brie & Chardonay, Gruyere & Sauvignon Blanc, Gouda & Merlot, Roquefort & Riesling, Cheddar & Cabernet Sauvignon, Ricotta & Pinot Grigio, Parmesan & Chianti, Mozzarella & Sauvignon Blanc...

Übrigens stimmt es nicht, dass Käse den Magen schließt. Käse bildet Säure und mildert diese nicht ab!