

Käse im Rausch

Dass Käse mit zahlreichen alkoholischen Getränken harmoniert, ist wahrlich kein gut gehütetes Geheimnis. Was liegt also näher, als die Oberfläche des Käses schon während der Reifezeit mit Alkohol einzureiben und zu pflegen?

Da für eignet sich bekanntlich nicht nur Wein, sondern auch Weingeläger, also auch jene Trubstoffe, die sich am Ende der Gärung im Weinfass absetzen, Bier oder Spirituosen. Auf diese Weise werden fruchtig-weinige, bierige oder nussige Aromen in den Käse eingebracht und es wird die Rindenfarbe beeinflusst.

Nun diene das „Affinieren“ mit Alkohol in seinen Ursprüngen nicht dem Rausch der Sinne. Zum einen ist das Veredeln mit Alkohol dessen konservierender Wirkung zu verdanken. So entstand etwa der Banon, ein französischer Weichkäse aus Ziegenroh-milch, der in Branntwein getaucht und in Kastanienblätter gewickelt wird, ganz einfach weil Bauern den Käse lagerfähig machen wollten, um ihn im Winter essen zu können. Seit 2007 genießt der Banon in der EU den Status mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Eine ganz andere Historie haben Käse, die mit Weintres-ter gepflegt werden. Der Trester diene zu Kriegszeiten angeblich dazu, den Käse vor Soldaten zu verstecken.



Womit affinert wird, hängt meist von den alkoholischen Produkten aus der Region ab. Wir finden Käse, die mit lokalen Apfel-, Birnen-, Zwetschken- oder Tresterbränden oder mit Nusslikör eingerieben werden. Rotwein wird in Weingegenden wie der Steiermark oder Südtirol verwendet, Cider-Brandy in England, Bier in Belgien.

Weinkäse – wahrlich nicht zum Weinen!

Weinkäse sind Weich-, Schnitt- oder Hartkäse, die im Zuge der Reifung mit Wein oder Weingeläger eingerieben werden. Dabei reifen Weichkäse nur wenige Wochen, Schnittkäse 1-3 Monate, und Hartkäse noch deutlich länger. In Österreich wird meist Rotwein der Sorte Zweigelt verwendet, vereinzelt auch Spätburgunder oder Rosé.

Hierzulande gibt es „weinige“ Weichkäse aus unterschiedlichen Bundesländern: aus der Steiermark den Schärdinger Affineur Weinkäse, ein Kuhmilchkäse, der mit Zweigeltgeläger affinert wird. Aus Salzburg den Mattigtaler Weinkäse, der täglich in Rotweingeläger gelegt wird. Aus Oberösterreich stammen der Schlierbacher BIO Bacchus, der mit Rotkultur, Rotwein und Weingeläger der Sorte Zweigelt gepflegt wird, sowie das Schlierbacher WEIN-Erlebnis, ein Kilolaib, der mit Zweigelt-Weingeläger affinert wird.

Zu den weinaffinen Schnittkäsen zählt der Fasslkäs der Hofkäserei Deutschmann aus der Steiermark. Dieser Rohmilchkäse wird mit Rotweingeläger affinert, ein weißer Milchsimmel bildet sich auf der dunklen Rinde. Aus Vorarlberg kommen der Ländle Weinkäse, der Hillkater Weinkäse sowie der Spätburgunder Weinkäse von Rupp. Sie werden allesamt aus Kuhmilch hergestellt. Anders der spanische Murcia al Vino DOP, ein Ziegen-Schnittkäse, der mit lokalen Rotweinen – Jumilla und Yecla – gewaschen wird. In Südtirol affinert Hansi Baumgartner, der seit über 20 Jahren Käse veredelt, Schnittkäse mit Wein und Trester vom Lagrein, einer in Südtirol verbreiteten roten Rebsorte, oder mit Wein und Trester vom Rosenmuskateller.

Spannend ist auch ein heimischer Hartkäse. Der steirische Schärdinger Affineur Le Rosé wird nicht nur mit Roséwein, sondern auch mit Kräutern und Gewürzen behandelt.

Bierkäse – auch ohne Bier!

„Bierkäse“ gibt es spannenderweise mit und ohne Bier. Der Chimay à la Bière, ein Trappistenkäse aus Belgien, wird mit Trappistenbier gewaschen, reift vier Wochen, und riecht und schmeckt angeblich nach Hopfen. Es handelt sich dabei um einen Kuhmilchkäse. Auch der Südtiroler Affineur Hansi Baumgartner verfeinert einen Weichkäse mit dunklem Bier und Hopfenblüten, und nennt den Käse Humulus, was auf lateinisch Hopfen bedeutet.

Bierfrei ist hingegen der klassische österreichische Bierkäse. Er wurde bereits im 17. Jahrhundert hergestellt und ist vor allem, aber nicht nur, im Pinzgau beheimatet. Der Käse wird aus Magermilch produziert, und zwar aus Kuhmilch, wobei Ziegenmilch zugesetzt werden darf. Zur Namensgebung des Käses kursieren zwei Geschichten: einer zufolge wurde der Käse früher in biergetränkte Tücher gewickelt und gelagert, einer anderen zufolge lagerte er in leeren Bierfässern. Der Schnittkäse hat eine Rotkulturrinde und schmeckt dementsprechend kräftig. Im Pinzgau wird er vor allem zu Hausmannkost wie Kasnocken oder Kaspressknödeln verarbeitet. Und er wird gerne zum Bier genossen.

Käse mit Spirituosen – berauschende Aromen

Einer der bekanntesten französischen Kuh-Rohmilchkäse ist der Époisses, ein Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus dem Burgund. Er ist nach dem kleinen Ort Époisses benannt und wurde bereits im 16. Jahrhundert von Zisterzienser-Mönchen hergestellt. Der Käse wird mit Brandy oder Marc de Bourgogne, einem Tresterbranntwein ähnlich dem Grappa, eingerieben. Seine orangefarbene Rinde verdankt der Käse aber nicht nur dieser Pflege, sondern auch der aufgetragenen Rotkultur. Ebenfalls aus Burgund ist der Ami du Chambertin, ein Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, der mit Wasser, das mit Burgundertrester versetzt wird, gewaschen wird.

Im Elsass gibt es Le Vigneron, einen Münsterkäse, der mit Gewürztraminer oder mit Marc de Bourgogne affinert wird.

In der Normandie wird Le Cados erzeugt. Der Weichkäse besteht aus Kuhrohmlch und wird mit Calvados, einem Apfelbranntwein aus derselben Region, affinert. Mit ►





Alkoholbereit. Käse harmoniert in zweifacher Hinsicht mit Alkohol – nicht nur zum Dazutrinken, sondern auch zum Affinieren.

Walnusslikör gewaschen wird der Trappe d'Echourgnac, ein französischer Schnittkäse aus Dordogne. Aus Ziegenrohmlach wird der französische Weichkäse Banon hergestellt. Der Käse stammt aus der Provence, er wird in Brantwein getaucht und in Kastanienblätter gewickelt.

Die Briten haben ein Pendant dazu: Little Wallop ist ein drei bis sechs Wochen alter Ziegenweichkäse aus Somerset, der mit Cider-Brandy gewaschen und in Weinblätter verpackt wird. Blauschimmelkäse eignet sich besonders gut zur Verfeinerung mit Hochprozentigem. ◀

Tartelettes mit Petersilie, schwarzen Johanninüssen und Weinkäse

4 Stück

Weinempfehlung: Neuburger, wuchtig, 3 bis 4 Jahre im Holz gereift, säurearm

120 g Mehl	in gezuckertem Essigwasser
60 g Butter (oder halb Butter, halb Sauerrahm)	eingelegte Walnuss)
etwas kaltes Wasser	50 g Weinkäse (Weichkäse)
1 Prise Salz	1 Ei
1 großer Bund Petersilie (55 g)	7 EL Schlagobers
2 Schalotten	Salz
etwas Olivenöl	1 Messerspitze Muskatblüte, gemahlen
20 g Walnusskerne	Butter für die Förmchen
1 Johanninuss (schwarze,	

Aus Mehl, Butter, einer Prise Salz und etwas kaltem Wasser einen Mübteig kneten, die Teigkugel eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Backofen auf 180 Grad Celsius Heißluft vorheizen. Die Petersilie fein hacken. Schalotten fein hacken und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Die frischen Wal-



nusskerne und die eingelegte Nuss fein hacken. Den Käse in Würfel schneiden und mit Petersilie, Schalotten und den Nüssen mischen. Ei und Schlagobers gut verquirlen und mit Salz und Muskatblüte würzen. Vier Tartlett-Förmchen (oder andere kleine Portionsbackformen) einfetten. Den Mübteig ausrollen und die Förmchen auskleiden. Die Kräuter-Nuss-Käse-Mischung darauf verteilen und mit der Eiermasse begießen. Circa 30 Minuten backen.