

Wien, im Jänner 2016
Pressemitteilung

Ungeschönte Tatsachen: Heumilchkäse & Orange Wein – eine gemeinsame Philosophie

Wie gut passen Weine ursprünglicher Entstehung zu ebensolchen Käsespezialitäten? Die vier Käseexpertinnen Eva Derndorfer, Dagmar Gross, Christiane Mösl und Christina Nussbaumer haben sich mit Orange Wein-Spezialist Egon J. Berger zusammengetan, um dieser Frage in einer kleinen Runde themenaffiner Genussmenschen auf den Grund zu gehen.

Jeweils acht Weine und Heumilchkäse wurden für die Probe aufs Exempel ausgewählt: Egon Berger schickte Orange Weine aus Österreich, Slowenien, Kroatien und Italien in den kulinarischen Partnerbewerb, die Käse – allesamt aus Heuwirtschaft – waren österreichischer und Schweizer Herkunft. Auf 16 mögliche Kombinationen konnten die Juroren insgesamt zehn Punkte verteilen und so ihre Favoriten küren. Rasch kristallisierten sich Schnitt- und Hartkäse als die bevorzugten Orange Wein-Begleiter heraus, wenngleich Weich- oder Edelschimmelkäse mit cremig-mürber Textur und mittlerer Reife ebenfalls gute Bewertungen erhielten. Als Top-Paar mit echtem „Wow-Effekt“ ging schließlich Tauss Roter Traminer 2012 mit Jumi Emmentaler 15 Monate gereift hervor, gefolgt von Radikon Jakot (Tocai Friulano) 2007 mit Sennerei Schnifis Schnifner Laurentius extra pikant 8 Monate gereift und Kabola Malvazija Amfora 2009 mit Sennerei Zillertal Edelschaf 3 Monate gereift. Kommentare wie „das ist purer Gaumenkitzel“, „faszinierend, das sind völlig neue Geschmackswelten“ oder „das will ich bald in meiner Freundesrunde nachmachen“, untermalen dieses Ergebnis.

Abwechslung für den Genussalltag

Produkte, deren Herstellung sehr ursprünglich ist und bei denen keine „schönenden“ Techniken zum Einsatz kommen, sind oft schwerer zugänglich und man muss sich auf sie einlassen. In diese Gattung gehören Orange-Weine und Heumilchkäse von kleineren Produzenten, denen der Rohstoff und die Bewirtschaftungsweise (biologisch, Heuwirtschaft) ein großes Anliegen sind. Diese Produkte haben Ecken und Kanten und sind keine Gaumenschmeichler, bringen aber Abwechslung in den Genussalltag und regen zu Diskussionen an. Es lohnt sich also, sich bei Käse und Wein auch einmal auf ungeschönte Pfade zu begeben.

Die Verkostungsmethode

Weine verkostet man üblicherweise nach dem COS (Color-Odor-Sapor)-System, das heißt, man betrachtet zuerst die Farbe des Weins, analysiert den Geruch und anschließend Geschmack und Mundgefühl. Käseverkostungen lassen sich ähnlich durchführen, beinhalten als vierte Dimension jedoch die Textur (Consistentia) des Käses, man spricht vom COSC-System.

Wie aber ist vorzugehen, wenn die Harmonie von Käse und Wein bewertet werden soll? Diese wird nur bei gemeinsamem Kosten offensichtlich. Dazu nimmt man ein Stück Käse in den Mund, kaut ihn etwas und nimmt einen kleinen Schluck Wein dazu, noch während der Käse im Mund ist! Nur so wird deutlich, ob sich Wein und Käse auf Augenhöhe treffen, oder ob ein Partner den anderen überlagert. Und nun ist zu beurteilen, ob die beiden Partner eine Symbiose eingehen, voneinander profitieren. Zur Gaumenneutralisation dienen bei Bedarf Brot und Wasser.

Detailinformationen zu Produkten, Verkostung und Bezugsquellen finden Sie unter www.grosswerk.com/presseservice.

Pressekontakt

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com