

Käse und Rotwein: eine unglückliche Ehe

Von Jan Graber. 04.06.2010

Die Heirat von Wein und Speisen kann Glücksgefühle auslösen – oder umgekehrt nach der Scheidung verlangen. Verlässliche Regeln gibt es dafür keine – ausser, dass Käse und Rotwein selten zusammenpassen.



Ein Scheidungsgrund?

Nur gerbstoffstarke Rotweine mit hohem Säureanteil passen wirklich gut zu Käse.

Das Bild hat sich unauslöschlich in den Köpfen der Menschen festgesetzt: das opulente Mahl, das mit einer Käseplatte und einem kräftigen Rotwein abgeschlossen wird – ein Inbegriff des Hochgenusses. Die Kombination von Rotwein und Käse gilt seit jeher als perfekte Verbindung des vergorenen Traubensafts mit einem Nahrungsmittel – und ist doch eher eine Zweckehe als eine himmlische Heirat. Dazu später mehr.

Carl Studer ist Weinhändler und eine Koryphäe, was die Kombination von *Wein* mit Nahrungsmitteln angeht.

Sagt Stefan Wiesner, der seinerseits als gastronomische Koryphäe in Sachen Aromen gilt. Wenn Wiesner, auch bekannt als «Hexer vom Entlebuch», seine neue saisonale Karte aus Gerichten zusammenstellt, in denen auch mal mit Gold, Lavasteinen oder Schnee gekocht wird, denken sich beide zusammen ideale Kombinationen aus Wein und Speisen aus. Damit beim Gast das höchstmögliche Glücksgefühl entsteht, reicht Wiesner zu jedem Gang eines Menüs einen passenden Wein. Wiesner und Studer entscheiden weitgehend aus dem Bauch heraus. *«Wein darf kein Statist sein», sagt Wiesner, «sonst macht er das Gericht kaputt.» Der Wein müsse eine Funktion erfüllen.*

Lukullisches Ping-Pong

«Ein erfrischender, sommerlicher Wein kann zum Beispiel die Zunge von den Aromen reinigen und den Mund auf den nächsten Bissen vorbereiten», verdeutlicht Studer. So ergebe sich eine Art Ping-Pong-Spiel, das Spass mache. Um einen passenden Wein zu einem Gericht zu finden, müssen die Zubereitungsart und die verwendeten Aromen bekannt sein. Studer arbeitet gerne mit Gegensätzen: Zu einem aromatischen Gericht wähle er zum Beispiel einen Wein, der sich zurücknimmt, um beim nächsten Gang «Vollgas» zu geben. Nicht immer wird bei Wiesner indessen der Wein zur Speise gewählt, sondern das Gericht zum Wein. «Ich verwende dazu das Aromarad», sagt Wiesner. Mit seiner Hilfe analysiert der «Hexer» den Wein. *«Schmecke ich im Wein Brombeeren oder Lakritze, nehme ich die Geschmäcker auf und verwende sie auch im Gericht».*

Festgefahrene Regeln gibt es für Wiesner nicht – diese würden in der Gesellschaft gemacht und alle glaubten daran. Ein paar Generationen später sähe alles wieder anders aus. «Früher waren süsse Aromen zum Käse verpönt», sagt Wiesner, «Heute isst man aber auch Honig dazu.» Dass zu Fisch nur Weisswein passe und zu rotem Fleisch Rotwein getrunken werden soll, entspreche Klischees. Gerade zu Fisch empfiehlt auch Studer zum Beispiel einen Wein aus der südlichen Röhne –beispielsweise einen Châteauneuf-du-Pape. Der Wein besteht vorwiegend aus Grenache-Trauben und reift vorwiegend in aromaneutralen Behältern: alten Fässer, Stahl- und Betontanks. Was wiederum bedeutet, dass der Wein keine Holzaromen aufweist, die sich schlecht mit Fisch vertragen. Merlots und Cabernet Sauvignons enthalten hingegen zu viele Gerbstoffe, und die Holzaromen in Bordeaux-Weinen vertragen sich ebenfalls schlecht mit dem feinen Fleisch von Fisch. Studer: «Ein Burgunder kann hingegen hervorragend passen.»

Gar nichts hält Studer von der derzeitigen Mode, Schokolade mit trockenen Rotweinen zu kombinieren. «Mit viel Goodwill passt eine Schokolade mit mindestens 70 Prozent Kakaoanteil zum Wein. Wenn Schokolade, dann sollte es ein süsser Rotwein sein», sagt er. Zu einer Salatsauce würde er gar keinen Wein trinken, ausser es handle sich um eine leichte Vinaigrette, die mit einer Prise Zucker und wenig Wasser angerichtet sei. Auch Tomaten machen Probleme: Oft sind sie zu sauer. Nur zu reifen, süssen Tomaten passen Weine. Studer kennt noch andere Knacknüsse: «Zu Artischocken passt eigentlich nur ein Wein, der aus der piemontesischen Brachetto-Traube besteht sofern der Wein trocken ausgebaut wurde. Was zum Beispiel beim Anthos der Fall ist», sagt er.

Die Klassiker

Trotz allem gibt es sie: die klassischen Kombinationen, auf die sich der Grossteil der kulinarischen Welt einigen kann. Stilton und Portwein gehen bekanntermassen eine ebenso faszinierende Verbindung ein, wie zum Beispiel ein kalifornischer Chardonnay hervorragend zu Hummer passt oder Champagner zu Kaviar. Ein Cabernet Sauvignon verbindet sich in der Regel gut mit Rind- und Lammfleischgerichten: das Fett im Fleisch mindert die Tannine. Besonders gegrilltes Fleisch kann sich wunderbar mit den Holzaromen von Bordeaux und Burgunderweinen verbinden. Ebenfalls ein süsser Klassiker: Eine Tarte Tatin mit einem Süsswein.

Doch zurück zum Käse: «In 90 Prozent der Fälle passt ein Weisswein besser», sagt Carl Studer von der Vinothek Studer. Rotweine zusammen mit Hartkäse bereiten deshalb keine Freude, weil der hohe Fettanteil die Geschmacksrezeptoren in Beschlag nimmt. Rotweine verlieren in dieser Kombination meistens ihren Charakter. Die Säure eines Weissweins kann dem Hartkäse hingegen gewachsen sein. Zu Rotweinen können allerdings milde Hartkäse passen. Bei der Kombination von Weichkäse und Rotwein spricht Studer von einer «Harmonie auf negativer Basis, eine Nivellierung gegen unten»: Sowohl der Käse wie auch der Wein büssen ihren Charakter ein und treffen sich in harmonisierter Bedeutungslosigkeit. Dies birgt allerdings einen Vorteil, wie Studer erklärt: «Mit einem Weichkäse kann ein Weundefekt, zum Beispiel ein zu gerbstoffreicher Tropfen, kaschiert werden. Ein unglücklicher Einkauf lässt sich damit eventuell trinkbar machen.»

Fazit: Abgesehen von den vollendeten Kombinationen erstreckt sich ein unendlich weites Spielfeld vor den Geniessern. Nicht zuletzt ist es Geschmackssache, welche kulinarische Ehe einem am zusagt. Ausprobieren, experimentieren und vor allem festgefahrene Bilder aufbrechen heisst die Devise. Oder daran festhalten: Wem ein Käse mit Rotwein zusagt, soll diese Partnerschaft auch in Zukunft pflegen. Denn auch das Gebot der Regellosigkeit ist letztlich eine Regel, die bisweilen in Frage gestellt werden muss.