



Schaumwein und Käse bilden kulinarisch oft Traumpare, davon konnten sich Schüler der Tourismusschule Klessheim überzeugen (unten).
BILDER: SN/PETRA BADER

Sekt und Käse haben einiges gemeinsam: Fermentation, Pressen und Reifung. Fast logisch, dass sie zusammen unschlagbar sind.

PETRA BADER



SIEGERPAARE NACH KÄSE-KATEGORIEN

Fein und mild: 2017 Muskateller, Steininger, Langenlois + Ziegenfrischkäse mit Wildkräutern, Käsemacher, Vitis (Vbg.)
G'schmackig: 2018 Golden Pet Nat, Christina Hugl, Mollands + Jersey's Edelweiß natur, Käserei Fürstenhof, Kuchl
Kräftig und würzig: 2013 Francisca Rosé, StephanO, Dt.-Schützen + Mattigtaler Weichkäse, Biokäserei Seekirchen.

Sekt und Käse: Eine prickelnde Liaison

Es hält sich nach wie vor das hartnäckige Klischee, Rotwein und Käse seien das ideale Paar. Wahrscheinlich stammt die mittlerweile eingebürgerte Empfehlung aus Frankreich. Franzosen sind ja bekanntlich große Rotweinfans. Wobei es hier auch schlaue Ausnahmen gibt. Im Tal der Ziegenfrischkäse und Sauvignon Blancs – am Ufer der Loire – wird kaum jemand Rotwein in der Kombination verwenden. Der Hintergrund:

Was gemeinsam wächst, passt auch gut zusammen. Überhaupt ist Weißwein oft die bessere Wahl zum Käse, und Sekt in der Kombination überhaupt ein Geheimtipp. Nur was ist wirklich harmonisch? Im Rahmen eines Workshops an der Tourismusschule Klessheim wurde die Harmonie von Sekt und Käse auf die Probe gestellt. Fachlehrerin Marianne Witzko, die ihre Schüler in Sachen Wein und auch Käse ausbildet, stellte ein Panel aus zehn besonders talentierten Schülern zusammen. Gemeinsam wurden je 15 verschiedene Käse und Schaumweine aus Österreich in drei Geschmacksgruppen verkostet. Jeder Schüler probierte pro Flight fünf Käse, dazu fünf ausgewählte Sekte. In jeder Kategorie wurde ein Siegerpaar ermittelt (siehe Detailkasten).

Bei der Kombination von Käse und Schaumwein sind ein paar wenige Regeln zu beachten. Sekt ist, genauso wie Wein, ein Spiegel seiner Herkunft. Hinzu kommen Einflussfaktoren wie die Handschrift des Winzers, der Ausbau im Keller und die Zeit der Reife. Ganz ähnlich ist es beim Käse. Hier entscheiden der Standort und die Rasse der Kühe, Ziegen oder Schafe über die Qualität der Milch. Die Fertigkeit des Käasers prägt das Produkt zum Schluss.

Die Kompetenz von Sekt als Speisenbegleiter lässt sich nach Rebsorten, Herstellungsart und Dosage (Süßegrad) zuordnen. Käse wird in drei Gruppen eingeteilt, was die Zuordnung einfacher macht. Zur Kategorie „fein und mild“ zählen Frischkäse (mit und ohne Kräuter) oder ganz milde Schnittkäse. Zur Gruppe der „G'schmackigen“ zählen der Typ Camembert, ganz gleich ob von Kuh, Schaf oder Ziege, milde Weichkäse mit Rotkultur oder klassische Schnittkäse. Die dritte Gruppe heißt „kräftig und würzig“. Sie umfasst intensive Hartkäse, Blauschimmelkäse oder gereifte Weichkäse mit Rotkultur.

Generell gilt, dass sich ähnliche Aromen und Reifegrade gut vertragen. Prickelndes aus ausdrucksstarken Rebsorten gekeltert, passt zu intensiven Aromen im Käse. Schaumweine mit milder Aromatik lieben hingegen milde Frischkäse mit dezenter Aromatik. Genial im Tasting abseits des Siegerpaares war hier der Rollino Kräuter von Schärdinger zum sehr trockenen und zart-fruchtigen Brut nature von Müller-Grossmann aus dem Kremstal. Cremige Käse kombinieren gut zu ebensolchen Schäumern. Ein Universalgenie: der Schloss Gobelsburg Blanc de Blancs. Er bestach zu verschiedenen Käsen (Bio-Ziegencamembert, Stiftskäserei Schlierbach oder Roter Mönch mit Birne, Ennstal Milch). Aber nicht nur Harmonie bringt eine gelungene Kombination. Spannend sind auch Kontraste, die sich wie Yin und Yang ergänzen. Zu Kräftig-Würzigem mit salzigem und pilzigem Ausdruck punkten Sekte mit Restsüße. Die Süße balanciert die gehaltvollen Aromen am Gaumen. Schwierig ist es natürlich, den passenden Sekt zur gemischten Käseauswahl zu finden. Hier gilt allgemein: nichts zu Feines wählen, und sich einfach vom eigenen Gefühl leiten lassen. Der persönliche Geschmack ist meist ein guter Ratgeber.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.

Sekt g.U. aus Österreich ist die eleganteste Möglichkeit, jeden Tag mit Kunst zu veredeln. Lassen Sie sich verführen von starken Charakteren und genießen Sie geprüfte Qualität mit geschütztem Ursprung in drei Stufen: Klassik, Reserve und Große Reserve. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.