



# Ein Korb voll LEBENSFREUDE

Die Zeiten, in denen zu Käse ausschließlich Rotwein getrunken wurde, sind längst vorbei. Voll im Trend ist es, Käse mit Schaumwein zu kombinieren. Eine spannende Liaison – ganz besonders im Sommer.

Petra Bader\*

Bilder: © Colored Pencil, Anastasia Nix, 501room, KOPNINA YEKATERINA, Pauleparaula, Daria Usiugova/Shutterstock.com

Bilder: © Maltise, Dneprstock, Kamieshkoval/Shutterstock.com

Es braucht nicht viel. Ein sonniger Tag, eine Picknickdecke im Garten oder ein schön gedeckter Tisch auf dem Balkon, ein mit gutem Käse und Brot gefüllter Korb, und dazu eine Flasche prickelnden Weines. Herrlich. Schon Marlene Dietrich sagte: „Champagner gibt dir das Gefühl, dass jeder Tag ein Sonntag ist.“ Wie wahr. Aber nicht nur der Luxus-Schäumer aus Frankreich, auch seine Alternativen aus Österreich, Italien oder Spanien heben die Laune und machen aus einem einfachen Picknick etwas Besonderes.

## DIE GEMEINSAME HERKUNFT

Die erste Wahl bei der Kombination von Käse und Schaumwein: „What grows together, goes together“ – was zusammenwächst, passt auch zusammen. Die

gemeinsame Herkunft verbindet nicht nur Menschen, sondern auch Wein und Speisen. Der Klassiker schlechthin: Champagner und Brie. Beide stammen aus der Île-de-France, unweit von Paris. Zarter, cremiger Käse trifft auf feinen und eleganten Schaumwein. Zwei kongeniale Partner auf Augenhöhe. Dasselbe gilt für feurigen Cava aus Katalonien und nicht zu stark gereiften Manchego-Käse. Sie haben ähnliche Aromen und matchen sich durch ihr spanisches Temperament. Zwei Norditaliener, die wunderbar zusammenpassen, sind Prosecco und junger Asiago. Besonders köstlich ist die Verbindung der beiden ergänzt durch reife, saftige Birnen.

In Österreich trinkt man zu heimischem Frischkäse am besten jugendlich-lebendigen Sekt. Wer den Typ Frischkäse ganz natur liebt, sollte als Begleiter zu Feinem, wie Welschrieslingsekt, greifen. Kommen Kräuter, Gewürze oder eingelegte Paprika und Co. zur Aromatisierung mit ins Spiel, macht eine bukettbetonte Sorte wie

Sauvignon Blanc oder Muskateller Sinn. Weichkäse brauchen einen Sprudler mit ganz feinem Prickeln und nicht zu viel Säure für ein harmonisches Miteinander. Diese Eigenschaften findet man bei Sekt aus Burgundersorten oder auch bei Grünem Veltliner. Intensiver Blauschimmelkäse ist etwas schwieriger zu kombinieren. Am besten passt dazu fruchtbetonter Sekt, der mild und nicht zu trocken ist. Generell gilt, dass ähnliche Aromen und Reifegrade gut zueinander passen.



## SO ZEIGEN SIE SICH VON IHRER BESTEN SEITE

**Gut gekühlt!** Prickelndes sollte immer gut gekühlt getrunken werden. Für Prosecco und Frizzante sind 6 bis 8 Grad gut; bei Sekt, Spumante und Cava dürfen es 8 bis 10 Grad sein. Was im Picknickkorb auf keinen Fall fehlen darf: eine Eismanschette. Frisch aus dem Tiefkühler, wird sie einfach über die Flasche gestülpt und garantiert so eine optimale Temperatur über eine längere Zeit.

**Kein Eis!** Eiswürfel im Getränk sind ein No-Go. Sie zerstören die Perlen.

**Das Glas!** Bauchige Sektgläser oder klassische Weißweingläser sind ideal.

\* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genuss-themen.

## Perfektes Partner-Matching: SOMMERFEELING IM PICKNICKORB



### GUT ZU WISSEN – DIE RESTZUCKERWERTE BEI SCHAUMWEINEN

Durch die Kohlensäure im Schaumwein wird der Restzucker viel weniger intensiv wahrgenommen als bei stillem Wein. Deshalb schreibt die Gesetzgebung andere Bezeichnungen und Werte für den Restzucker vor als bei Wein.

Brut Nature: bis 3 g/l  
Extra-Brut: bis 6 g/l  
Brut: bis 15 g/l  
Extra Dry/Extra trocken: 12–20 g/l  
Demi-Sec/Halbtrocken: 33–50 g/l  
Doux/Mild: über 50 g/l

### CHAMPAGNER & WEICHKÄSE AUS FRANKREICH

Wer träumt nicht von einem Ausflug in die Champagne? Ein Picknickkorb à la française hilft ein wenig über die Sehnsucht hinweg. Hinein muss neben einer rot karierten Decke unbedingt frisches, knuspriges Baguette, ein Brie aus dem Städtchen Meaux und eine Flasche Champagner aus dem Traditionshaus Taittinger, dazu vielleicht ein paar weiße Weintrauben.



Taittinger  
Champagner  
Brut Réserve

0,75 l, Frankreich, Champagne  
brut

43<sup>99</sup>

Grundpreis/Liter: € 58,65  
Nr. 3932728



Bilder: ©Helge Kirchberger/PHOTOGRAPHY, KatherineKrasovskaya, Julia\_Lily, roundex, Neirfy, Paulaparaula/Shutterstock.com

Bilder: ©Helge Kirchberger/PHOTOGRAPHY, Michael Kaiser, Uniyok, Roman Samokhin/Shutterstock.com



### WINZERSEKT & FRISCH- KÄSE AUS ÖSTERREICH

Steinigers Sauvignon-Blanc-Sekt ist die geballte, erfrischende Frucht im Glas. Kongenial dazu geht eine Schaf-frischkäse Rolle von den Käsemachern. Am besten bestreut man sie mit gemischten, gehackten Kräutern. Und dazu: frische Tomaten, Wassermelone, vielleicht ein Hollerblütengelee, weil der Sekt so schön nach Hollerblüte duftet, und resches Schwarzbrot.

Steiniger Sekt  
Sauvignon Blanc 2016

0,75 l, Niederösterreich, Kamptal  
brut

19<sup>99</sup>

Grundpreis/Liter: € 26,65  
Nr. 7212109



### BIO-SEKT & BIO-WEICHKÄSE AUS ÖSTERREICH

Heimische Bio-Produkte schmecken besonders gut draußen in der Natur! Organic, der Bio-Sekt von Kattus, ein Grüner Veltliner, duftet und schmeckt nach gelbem Apfel. Perfekt dazu ist der cremige SPAR Natur\*pur Bio-Weichkäse mit Rotkultur. Er harmoniert besonders gut mit der zarten Restsüße im Sekt. Als Beiwerk: Bio-Kornstangerl und Golden-Delicious-Äpfel.

Kattus Sekt  
Organic Bio

0,75 l, Österreich

8<sup>99</sup>

Grundpreis/Liter: € 11,99  
Nr. 2020003125300





## PROSECCO & ASIAGO AUS ITALIEN

Prosecco ist „Everybody's Darling“. Deshalb hier eine Idee für einen Korb mit dem beliebten Schäumler aus Norditalien: Er verträgt sich super mit dem mittelkräftigen Schnittkäse Asiago aus Venetien. Aus Asiago kann man einen herrlichen Salat mit reifen Birnen, Walnüssen, Chicorée und Sauerrahm zaubern. Proseccoflasche auf, Salat auf den Teller. Mehr braucht es nicht.

### Astoria Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

0,75 l, Italien, Venetien  
extra dry

11<sup>99</sup>

Grundpreis/Liter: € 15,99  
Nr. 2020001633609



weinwelt  
INTERSPAR

## SPUMANTE ROSÉ & TRÜFFELKÄSE & PANNA COTTA AUS ITALIEN

Die Italiener verehren ihren Spumante. Besonders den rosafarbenen. Beim Picknick kombinieren sie ihn mit dem zarten Trüffelkäse Tuma und frischem Ciabatta. Zum Abschluss muss es, passend zum beerenfruchtigen Rosé, natürlich noch ein Dessert sein. Keines eignet sich besser als Panna Cotta mit sommerlich marinierten Beeren. Fehlt nur noch ein rosa Sonnenuntergang.

### Mionetto Spumante Prestige Collection Rosé

0,75 l, Italien, Venetien  
extra dry

10<sup>99</sup>

Grundpreis/Liter: € 14,65  
Nr. 2020001746354



Bilder: ©Helge Kirchberger PHOTOGRAPHY, givaga, Paulaparaula, Uniyok, Ryzhkov Photography/Shutterstock.com

Bilder: ©Helge Kirchberger PHOTOGRAPHY, Lukasz Szewaj, Uniyok, Natikka/Shutterstock.com



## CAVA & MANCHEGO AUS SPANIEN

Cava hat Feuer und Frische. Eine spannende Mischung, genauso wie die spanische Lebensfreude. Der Spanier liebt seine Comida auf der Picknickdecke. Mit dabei gekühlter Cava, grüne Oliven, gegrillte eingelegte Paprika, Serranoschinken und reifer Manchegokäse. Und dann: na klar – eine kleine Siesta. Denn auch genießen, nicht nur arbeiten, macht müde.



### Freixenet Cava Carta Nevada

0,75 l, Spanien, Katalonien  
trocken

7<sup>99</sup>

Grundpreis/Liter: € 10,65  
Nr. 6989002



weinwelt  
INTERSPAR