



Für die meisten Menschen zählen gutes Essen bzw. Käse und Wein zu den größten Genüssen. Der persönliche Geschmack lässt für jeden einzelnen Spielraum für Kreativität. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Die Kunst der Harmonie zwischen Käse und Getränken unterliegt daher keinen fixen Regeln. Einige Kriterien erleichtern allerdings den Weg zu Harmonie und Genuss.

Zwei die sich mögen – Käse und Wein

Für viele bedeuten diese beiden den Inbegriff österreichischer Genusskultur, der Lebens- und Sinnesfreude. Beide verbindet eine Jahrtausende alte Geschichte. Für die Entwicklung ihrer Aromen brauchen sie Zeit und Pflege. Danach staunt jeder über die unverwechselbaren Charaktere und deren Vielfalt an Farben, Düften und Geschmäckern. Letztlich wecken sie verführerisch immer mehr Interesse und laden zu einem besonderen Rendezvous der Sinne ein.

Quelle chose à boire? Etwas zu trinken?

Käseexperten wissen, dass die Getränkeauswahl gut überlegt sein will, denn diese runden den Geschmack erst so richtig ab. Für den neutralen Schluck verwenden Sie Mineralwasser, ansonsten vollenden Wein, Bier, Most oder Fruchtsäfte den kulinarischen Höhepunkt. Jeder Käseliebhaber soll seinen „Favoriten“ für den persönlichen Hochgenuss wählen.

Folgende Grundregeln vereinfachen die Käse-Getränke-Harmonie:

- Wein vor Bier
- Weißwein vor Rotwein
- Rotwein vor Dessertwein
- Trockene vor süßen Weinen

3 weitere Genussregeln:

- Je reifer der Käse, umso reifer der Wein
- Je cremiger der Käse, umso mehr Säure im Wein
- Je intensiver der Käse, umso süßer der Wein

Etwas Kulturgeschichte:

Wein und Käs' sind nicht nur ideale Geschmackspartner, sie sind auch geschichtlich miteinander verwurzelt: So munkelt man, es war der römische Weingott Bacchus, der den Menschen die „Erleuchtung“ schickte, dass das Lab aus dem Kälbermagen die Milch schneller gerinnen lässt.

Käse und seine Freunde

| Käse | Alkoholische Getränke | Alkoholfreies | Garnierung |
|---|---|---|---|
| Frischkäse aus Kuhmilch | Leichte, trockene, spritzige Weine (zB Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc) aber auch Roséweine (zB Blauer Zweigelt rosé), Sekt, Champagner; Weißbier (hell/dunkel); leichte, spritzige Moste | Fruchtsäfte, Grüner Tee, (Leicht)Milch, Molke Drinks | Schnittlauch, Knoblauch, edelsüßer Paprika, Kümmel |
| Frischkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch | Fruchtige, junge nicht zu körperreiche Weine (zB Grüner Veltliner, Chardonnay); leichte, spritzige Moste | Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molke Drinks | Schnittlauch, Knoblauch |
| Weichkäse mit Weißschimmel, Schaf- und Ziegenkäse | Bukettreiche, trockene Weißweine (zB Weiß- oder Grauburgunder, Chardonnay); samtige, tanninarme Rotweine (zB Blauer Burgunder); trockener Sekt; Märzenbier; milde bis halbmilde Moste | Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molke Drinks | Rucola, Tomaten, Nüsse, Kürbiskerne geröstet, ev. Zwiebeln und Radieschen |
| Rotkulturkäse | Trockene, gehaltvolle, kräftige Weine (zB Weißburgunder, Traminer, Blaufränkischer); Lagerbier; kräftige, resche Moste | Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molke Drinks | Trauben |
| Milde Schnitt- und Hartkäse | Trockene, leichte Weiß- oder Rotweine (zB Riesling, Zweigelt, St. Laurent); Bier; halbmilde bis kräftige Moste | Fruchtsäfte, Traubensaft, Mineralwasser, Molke Drinks | Trauben, Nüsse, Äpfel, Birnen |
| Würzige Schnitt- und Hartkäse | Gehaltvoller, trockener Weißwein (zB Sämling); samtige, würzige Barrique- und Cuvée-Weine (zB Merlot, St. Laurent, Blaufränkischer); Bier; kräftige, resche Moste | Traubensaft, Fruchtsäfte, Milch, Molke Drinks | Trauben, Nüsse, Äpfel, Birnen |
| Grün- und Blauschimmel-käse | Süßweine (zB Trockenbeerenauslese, Ausbruch oder Eiswein); Stout; Bockbier; Mostcider, Mostsekt bzw. Portwein | Traubensaft, Fruchtsäfte, Milch, Molke Drinks | Trauben |
| Sauermilchkäse | Ist kein Weinfreund, es empfehlen sich: stark aromatisches Bier, Weißbier, kräftiger Most oder Schnaps | Mineralwasser | Zwiebelringe, Essig und Öl |