

# Komplexe Liebschaften: Food Pairing



## DELINAT

Ich hatte die Gelegenheit, im September 2015 am [Delinat](#)-Weinkurs „[Käse & Wein](#)“ teilzunehmen. Das Paaren von Käse und Wein ist eine Kunst für sich. Wer hat sich beim Zusammenstellen eines Dinners für Freunde nicht schon mehrmals gefragt, welcher Wein denn zu welchem Käse passt oder welchen Käse man zu welchem Wein servieren soll.

Erstmals organisierte nun der [Schweizer Pionier für biologische Winzerweine](#) DELINAT einen solchen Kurs. Die Idee dahinter war es, die Vermählung von Wein und Käse aufzuzeigen.

Mit Experimentierfreude, Fingerspitzengefühl und etwas Erfahrung gelingen aussergewöhnliche Geschmackskombinationen. Dennoch: Eine geschickte Kombination von Aromen, die schlussendlich harmonische Geschmäcker erzielen will, muss erst einmal gelernt sein. Wein und Käse sind grundsätzlich ein „bockiges Paar“ und daher ausgesprochen vielseitige und dynamische Lebensmittel. Ihre Paarung stellt demzufolge eine besondere Herausforderung dar.

Unter der bewährten Leitung von Diplom Sommelier Dirk Wasilewski wurden wir in zwei Teilen in die Geheimnisse des Food Pairings eingeweiht.

Im ersten Teil führte er in die Geschichte und Herstellung verschiedener Käsesorten ein. Weiter hat er die Grundregeln eines erfolgreichen Food Pairings verraten. Ein Beispiel: Gereifte Rotweine passen auf Grund des feineren Gerbstoffes (Tannin) besser zu Hartkäsesorten, weil sie die Geschmacksrezeptoren weniger in Beschlag nehmen.

Im zweiten Teil des Kurses lernten die Teilnehmer zuerst die fundamentalen Techniken der Weinverkostung. Anschliessend verglichen wir acht verschiedene Delinat Weine, allesamt aus Weinbergen mit hoher Biodiversität, mit den unterschiedlichsten Käsesorten wie Hart- und Weichkäse aus Kuh-, Schaf- sowie Ziegenmilch.



Dirk Wasilewski

## Alles Käse?

Der Abend begann also nach dem Theorieteil mit sechs verschiedenen „Vermählungen“. Das heisst, einem ganz speziellen Käse werden jeweils zwei Weine zugeordnet. Ausgewählt wurden ordentliche, aber nicht ausserordentliche Weine, die entweder zu einem Käse passen sollten oder eben nicht. Daher beschreibe und bewerte ich in diesem Bericht keine Weine. Wichtiger sind in unserem Fall die Harmonien oder eben die Disharmonien der kulinarischen Ehen. Der ebenfalls anwesende Käsehändler [Matthias Kündig](#) gab jeweils kurz Auskunft über die Art und Herkunft der verschiedenen Käsesorten.

Die erste Vermählung wurde als Beispiel für den weiteren Ablauf des Abends ausgewählt. Man servierte uns einen BIO Mascarpin, ein Ziegen-Ziger aus dem Kanton Graubünden und dazu einen Chasselas aus Vinzel.

Nach verschiedenen Gaumentests und eingehenden Diskussionen waren sich dann auch alle Teilnehmer über eine Harmonie von Käse und Wein in diesem ersten Fall einig.

Nun folgte die zweite Vermählung mit einem Tuma, einem Kuh-Weichkäse aus roher Jersey Milch aus dem Toggenburg und zwei verschiedenen Weissweinen. Der eine, ein [Saxum](#) Sauvignon Blanc aus Spanien und der andere, eine Assemblage L'Amandier von [Chateau Duvivier](#) aus der Provence. Einhellige Meinung aller Teilnehmer war, dass dieser Käse besser mit dem mineralischen L'Amandier harmonierte.

Für die dritte Vermählung wurden zu einem Andeer Bio, ein Rohmilch-Kuhkäse aus Graubünden, einerseits ein [Riesling Terra Rossa](#) aus Deutschland und andererseits ein [Cabernet Jura](#) von Lenz gegenübergestellt. Hier gab es keine einheitliche Meinung. Die meisten der Teilnehmer bevorzugten den Roten von Lenz.

Weiter ging es bei der vierten Vermählung mit einem 2-jährigen „Schoof Mokkä“ aus dem Toggenburg. Dazu gereicht einerseits ein weisser Vinya Llopis Pago Casa Gran aus Valencia und ein roter [Albet i Noya](#) aus dem Penedes. Hier schien sich die Mehrheit der Teilnehmer auf den mit einer charmanten Muskatnote versehenen Weisswein festzulegen. Ich persönlich bevorzugte die Kombination mit dem roten Wein.

Die fünfte Vermählung hatte als Käse einen würzigen Alpen Greyzer aus dem Kanton Fribourg bereitgehalten. Dem gegenübergestellt wurden einerseits ein [Gewürztraminer](#) von Eugene Meyer aus dem Elsass und ein [Roches d'Arice](#) aus dem Corbières. Einheitliches Resultat hier war die Kombination mit dem Rotwein aus dem Corbières.

Für die sechste und für diesen Abend letzte Vermählung präsentierte man uns den Käse Klassiker, wiederum aus dem dem Toggenburg, den Jersey Blue. Dem gegenübergestellt wurden die [Riesling Spätlese Bee Honigberg](#) aus Deutschland und der Saussignac von [Chateau Richard](#). Wohl, weil der Saussignac entschieden süsser war (oder die deutsche Spätlese noch zu jung), haben sich die Teilnehmer auch auf diesen Wein festgelegt. Gelernt habe ich an diesem Abend auch, dass bisherige, sogenannte „wichtige allgemeine Regeln“ problemlos über den Haufen geworfen werden können. Meiner Meinung nach sollte jeder selber darüber entscheiden, welche Verkuppung am besten passt. Probieren geht eben über Studieren oder erlaubt ist, was schmeckt. Wichtig scheint mir, dass inhaltsstoffliche Wirkungen von Käse und Wein erkannt werden. So lassen sich Überlegungen anstellen, welche Inhaltsstoffe im Wein und welche im Käse zusammen ein Wohlgefühl auslösen. Meine eigene Grundregel lautet demzufolge: Nie ein dezentes, elegantes Produkt mit einem dominanten kombinieren. Der stärkere Partner sollte der elegantere sein.

Autor: Andi Spichtig  
6. Oktober 2015

Fotos: Delinat



**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**