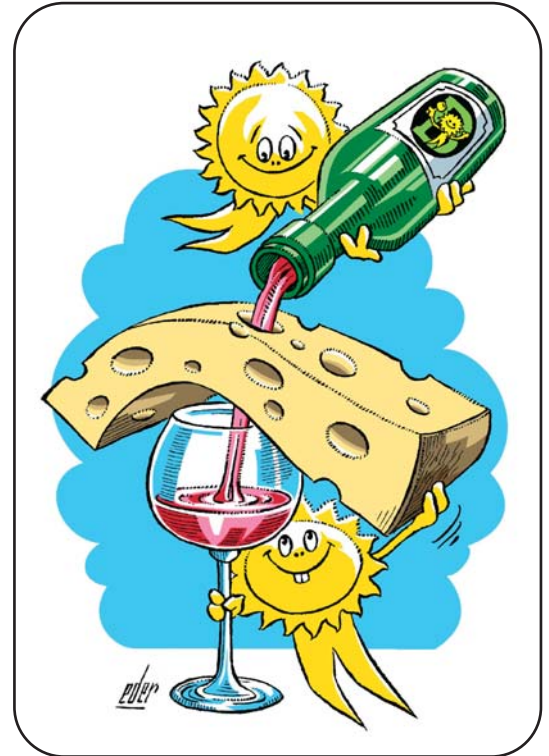


Riesling bei jungen, milden Käsesorten, Kerner, Bacchus und Gewürztraminer bei etwas kräftigeren Sorten, ebenso wie leichte Spätburgunder und Schwarzriesling begleiten sehr harmonisch.

**Hartkäse** wie Emmentaler, Gruyère, Manchego, Parmesan, Cantal, alter Gouda, Cheddar: hier passt ein gehaltvoller Weißwein wie beispielsweise Chardonnay oder Ruländer aus dem Barrique oder auch mit feiner Restsüße ebenso gut wie ein samtiger, nicht zu tanninreicher Rotwein. Gereiftem Hartkäse, in dem das Salz schon auskristallisiert ist, dürfen Sie gerne einen Süßwein entgegensetzen.



## Käse und Wein

### Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Bodenseestr. 281 • 81249 München

Telefon: 0 89-863 39 50

[www.badisches-weinhaus-muenchen.de](http://www.badisches-weinhaus-muenchen.de)

*Badisches Weinhaus*  
MÜNCHEN

Ein bekanntes Duo und seit jeher eine beliebte und spannende Kombination. Doch auch hier macht nicht nur der Duft eines sehr aromatischen Münsterkäses die bekannte „Musik“, sondern bringt in der Verbindung mit ausgewählten Weinen wahre Gaumenfreuden.

An seinen Geschmackspartner Wein stellt der Käse höchste Ansprüche; er darf nicht übertönen, sondern soll unauffällig ergänzen. Hierbei bedeutet „ergänzen“, der Wein soll zu noch mehr Genuss beitragen, er darf sich also auch nicht verstecken.

Da es jedoch nicht DEN Wein zu Käse gibt, bestehen auch keine festen Regeln was die „richtige“ Kombination angeht. Ein paar grundlegende Prinzipien können jedoch als Orientierung dienen - davon abweichende Experimente sind natürlich nie ausgeschlossen!

Die Weinauswahl orientiert sich am Käse, seinem Fettgehalt, dem Alter und der Intensität des Geschmacks:

- je würziger der Käse, desto bukett- und geschmacksbetonter darf der Wein sein
- je fettreicher der Käse, umso süßer der Wein
- je strenger der Käse, desto gehaltvoller der Wein
- je trockener und salziger der Käse, umso gerbstoffbetonter der Wein

Vor allem Salz und Fett sind die Parameter, an denen man die Auswahl festmachen kann, was auch verdeutlicht, dass weniger bei Rotweinen, sondern vielmehr bei der breiten Palette der Weißweine würdige Partner zu finden sind.

**Weichkäse mit weißem Edelpilz** wie Brie, Camembert: trockener oder halbtrockener Riesling, jugendlich frischer Grauburgunder, Gutedel, sowie die fruchtigen Vertreter der Spätburgunder und Trollinger schmecken hier, da sie das Pilzaroma aufgreifen und den Schmelz des Käse am Gaumen weitertragen.

**Weichkäse mit gewaschener Rinde** wie z.B. Livarot, Münster: ein trockener Riesling oder der duftige Klassiker Gewürztraminer empfehlen sich ebenso wie Silvaner Spätlese und bei den Rotweinen würzig-kirschiger Regent und Dornfelder. Die kräftigsten Vertreter dieser Käse können jedem Wein den Boden unter den Füßen wegziehen, dazu genießen Sie dann eher ein Bier, das durch gleichfalls herbe Aromen von Hopfen und süßlich-kräftigem Malz einen ebenbürtigen Partner darstellt.

**Frischkäse, Rahmkäse, Mozzarella, Mascarpone:** Frischkäse und junge, rindenlose Käse harmonieren am besten mit nicht zu fruchtigen und säurebetonten Weißweinen, leichte lebhaft Silvaner, Weißburgunder und auch Bacchus passen.

**Blauschimmelkäse, Edelpilzkäse** wie z.B. Bavaria Blue oder Roquefort: die Süße einer Beerenauslese verträgt sich gut mit dem Salzgehalt des Käses, spannende Partner sind bei Auslesen und Beerenauslesen von Ruländer, Weißherbst und Spätburgunder zu finden.

**Schnittkäse und halbfeste Schnittkäse** wie z.B. Edamer, Tilsiter, Morbier: das Geschmacksspektrum der Schnittkäse ist sehr weit gefächert. Allgemeine Empfehlungen sind daher schwer zu geben. Müller-Thurgau, Weißburgunder und halbtrockener