
WESTEN TRIFFT OSTEN

- ROHMILCHKÄSE AUS DEM BERGISCHEN LAND MIT WEINEN VON ELBE, SAALE UND UNSTRUT GENIESSEN -



Die Bauernhofkäserei „Jules Käsekiste“ stellt seit 1995 im Bergischen Land Rohmilchkäse aus Kuh- und Ziegenmilch her. Bei aller Vielfalt durch unterschiedliche Beigaben (Kräuter, Nüsse, Gewürze...) im Käseteig bleiben die Spezialitäten ein leichter Genuss, der gut in die sommerliche Zeit passt.



Auch wenn der Wein von Saale-Unstrut und aus Sachsen von nördlich des „Weinbau-Polarkreises“ (51° nördlicher Breite) stammt, werden hier, im warmen Mikroklima der engen Flusstäler, fruchtige Weine mit zurückhaltender Säure gekeltert, die einen lauen Sommerabend zum Fest werden lassen können. Die beiden nördlichsten Weinbaugebiete Deutschlands – eine Besonderheit sind sie allemal. Saale-Unstrut ist inzwischen deutschlandweit bekannt – der Rotkäppchen Sekt hat hier seine Heimat. Und das Elbtal mit seinen steilen Hängen ist die Heimat der Kleinwinzer – über 1500 von ihnen bewirtschaften kleine und kleinste, manchmal nur wenige Quadratmeter umfassende Flächen für die Sächsische Winzergenossenschaft Meissen und sichern so den Erhalt des Weinanbaus an der Elbe.

RÄUCHERLAIBCHEN UND MÜLLER-THURGAU

Wir beginnen unsere Weinreise im Gebiet Saale-Unstrut. An den Muschelkalkhängen der Saale, mitten im Naturschutzgebiet „Naumburger Göttersitz“ baut das Weingut Seeliger



2015 NAUMBURGER GÖTTERSITZ, MÜLLER-THURGAU, DQW
TROCKEN

Ein fruchtiger, im Duft an reifen gelben Pfirsich und Banane erinnernder Wein mit einer dezenten Muskatnote. Die zurückhaltende Säure und die frische Mineralität machen ihn zu einem guten Begleiter für eine abendliche Käse-Schinken-Platte.

Deshalb genießen wir dazu das Räucherlaibchen von Jules Käsekiste.

Die über Buchenholz geräucherten kleinen Laibe vermählen auf das Beste den an Schinken erinnernden Rauch mit den leichten Sauerrahmnoten des Käses. Dazu ein kräftiges Bauernmischbrot aus dem Holzbackofen, eine Kerze auf den Tisch und den Blick in den Sonnenuntergang – das ist Urlaub.



KLUTERT-KÄSE UND SILVANER

Die Winzervereinigung Freyburg ist der größte Weinproduzent im Gebiet Saale-Unstrut, rund 400 ha, das ist fast so viel wie die gesamte Rebfläche des Anbaugbietes Sachsen, werden von den Genossenschaftsmitgliedern bewirtschaftet. Silvaner ist eine der Hauptrebsorten.

Dieser Silvaner zeigt (vor allem in Bezug auf meine letzte Kolumne über fränkische Bocksbeutel) sehr schön die Bedeutung von Terroir und Kellerarbeit in Bezug auf das fertige Produkt in der Flasche.

SAALE-UNSTRUT 2015 SILVANER DQW TROCKEN,
WINZERVEREINIGUNG FREYBURG-UNSTRUT E.G.

Sehr fruchtig und mit einem ausgeprägten Aroma von Holunderblüten kann er ruhig etwas kühler als üblich genossen werden.



Der Klutert-Käse, den ich dazu empfehle, reift nach einer Anfangspflege in den Reiferäumen von Jules Käsekiste rund drei Monate in einer Höhle im Bergischen Land. Die gleichbleibende Temperatur und das feuchte Mikroklima lassen in diesem Käse mit gewaschener Rinde einzigartige nussige und vegetabile Aromen entstehen, die den Silvaner auf einzigartige Weise ergänzen. Als Grundlage empfehle ich ein reines Roggen-Sauerteigbrot mit Griebenschmalz.



ZIEGENKÄSE MIT SCHWARZKÜMMEL UND ROSÉ



Jetzt wird es fast mediterran! Der Rosé kommt aus der ältesten Sektkellerei Deutschlands, die nach langem Dornröschenschlaf seit 2003 wieder Wein und Sekt herstellt.

WEISCHÜTZER NÜSSENBERG 2016 ROSÉ FEINHERB,
NAUMBURGER WEIN- & SEKTMANUFAKTUR

Der feinherbe Rosé der Naumburger Wein- und Sektmanufaktur ist ein sehr runder und weicher Wein (kein Wunder bei ca. 15g/l Restzucker und einem Säuregehalt von nur 5 g/l.).

Der geschmackliche Orientale in Jules Käsekiste ist ein Ziegenkäse mit Schwarzkümmel. Die kräftigen Aromen des gut gereiften Ziegenkäses ergeben ein schönes Zusammenspiel mit dem ausdrucksstarken Gewürz. Der süffige Rosé ist hier zusammen mit Fladenbrot und ein paar milden Oliven ein perfekter Begleiter.



ZIEGENKÄSE GRÜNER PFEFFER UND GOLDRIESLING

Wir reisen weiter an die Elbe: Goldriesling ist eine nur in Sachsen angebaute Rebsorte – schon deshalb darf er nicht fehlen. Diese spät austreibende Sorte, die trotzdem relativ früh geerntet wird, stammt ursprünglich aus dem Elsass und ist für die hier herrschenden klimatischen Bedingungen gut geeignet:

2014 GOLDRIESLING, DQW TROCKEN, SÄCHSISCHES
STAATSWEINGUT GMBH SCHLOSS WACKENBARTH

Das Farbspiel – ein helles Gelb ohne grünliche Reflexe – erklärt den Namen dieses Weines. Seine Aromen exotischer Früchte und die leichte Muskatnote sowie die feinherbe Säure machen ihn zu einem guten Essensbegleiter.



Der Ziegenkäse mit grünem Pfeffer nimmt den sommerlichen Charakter dieses Weines auf und setzt mit seiner würzig-scharfen Pfeffernote eigene Akzente. Ein kräftiges Holzofen-Ciabatta und getrocknete Tomaten wären die perfekte Ergänzung.



BASILIKUM-PEPERONI MIT TRAMINER

1.500 Genossenschaftsmitglieder bewirtschaften insgesamt 135 ha Rebfläche. Hier bekommt das Wort „Kleinwinzer“ eine ganz eigene Dimension. Entstanden ist diese Struktur Ende des 19. Jahrhunderts, um dem durch Reblausbefall und hohe Bodenpreise fast schon zum Erliegen gekommenen sächsischen Weinbau wieder auf die Füße zu helfen.

2014 TRAMINER BEREICH MEISSEN, KABINETT HALBTROCKEN,
SÄCHSISCHE WINZERGENOSSENSCHAFT MEISSEN E.G.

Meissner Traminer ist für mich persönlich ein wichtiger Wein. In der DDR schwer zu bekommen, war er der erste Wein, der mir wirklich geschmeckt hat und begann, mich für dieses Getränk zu interessieren. Der hier vorgestellte Traminer mit seinen

vielfältigen floralen und Gewürzaromen ist ein guter Begleiter zu stärker gewürzten Speisen. Sein Restzucker macht ihn zu einem unkomplizierten Partner.



Der Basilikum-Peperoni aus Jules

Käsekiste nimmt einiges dieser Aromen auf und ergänzt sie mit Sauerrahm- und milchigen Noten. Ein zurückhaltendes Baguette und eine schöne Mischung Oliven und der Abend ist mein Freund.



SONNENKÄSE MIT SPÄTBURGUNDER

Ein sanfter Roter für einen perfekten Sonnenuntergang... Diese sehr alte Rebsorte ist immer noch einer der Könige unter den Weinen. Typisch für die kühleren Gegenden des Burgund, findet er auch im kleinsten und östlichsten Weinbaugbiet Deutschlands gute Bedingungen.

2012 SPÄTBURGUNDER, VDP GUTSWEIN TROCKEN, WEINGUT
SCHLOSS PROSCHWITZ

Schloss Proschwitz ist das älteste private Weingut Sachsens. Hier wird schon seit über 800 Jahren Wein angebaut – der Weg ging vom Messwein für den Bischofssitz Meißen bis hin zur Mitgliedschaft im renommierten Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter VDP.

Der am Gaumen samtige Wein erfreut die Nase mit Aromen von Kirsche und Pflaume sowie leichten Nuss-Noten. Er ist gehaltvoll ohne zu bestimmend zu wirken.

Ein schöner Käse dazu der Sonnenkäse. Der Möhrensaft, der dem Käse sein sonniges Gelb verleiht, gibt eine gewisse Süße – dazu knackige Sonnenblumen- und nussige Pinienkerne. Ein stimmungsvoller Sonnenuntergang auf dem Teller und im Glas.

Es gäbe noch viel zu entdecken – in Jules Käsekiste ebenso wie in den Anbaugebieten Saale-Unstrut und Sachsen. Ich wünsche dabei Neugier und Freude.





Inh. Jan Euchler,
Dipl. Käsesommelier und Assistant Sommelier
Mitglied der Guilde Internationale des Fromagers

