

Bier passt besser zu Käse als Wein

Der perfekte Pairing-Partner für Käse ist Bier: Dieser These wollte die ÖGZ auf den Grund gehen und hat zwei Top-Experten zur Verkostung gebeten

Text: Alexander Grübling Fotos: Wolfgang Schmid

Michael Kolarik-Leingartner liebt schwierige Aufgaben. Anders können wir uns nicht erklären, warum er unserer Einladung überhaupt gefolgt ist. „Michael, kannst du ein Käse-Bier-Pairing zusammenstellen, ohne die Käseproben vorher zu verkosten?“, lautete die Frage, auf die wir durchaus ein „Nein“ erwartet haben.

„Klar, kein Problem“, sagte er am Telefon. Schließlich sei ihm diese Aufgabe nicht neu, hat er doch schon einmal Dutzenden Käsesommeliers spontan und ohne viel Vorbereitung die Magie der Kombination aus Käse und Bier nähergebracht. Spannende

Erkenntnis damals: Handelsübliche, nicht intensiv schmeckende „Standard-Biere“, also etwa Lager/Märzen oder Zwickbiere, können Käse geschmacklich „überfahren“. Gehaltvolle Biere hingegen mit mehr Körper und Alkohol begeben Käse eher auf Augenhöhe und eignen sich zum Teil besser für ein Pairing. Aber der Reihe nach.

Bier statt Wein

Dass wir mit unserer Headline „Bier passt besser zu Käse als Wein“ vielleicht ungläubiges Kopfschütteln bei Lesern verursachen könnten, ist uns bewusst. Die ÖGZ als verlässliches Branchenme-

dium stellt aber nicht nur Behauptungen auf, wir können diese auch belegen. Kolarik-Leingartner: „Charmant beim Verkosten von Bier und Käse ist die Tatsache, dass sich durch den Kohlendioxidgehalt und dem Aufschäumen des Bieres im Mund die Aromen mit dem Käse viel besser vereinen und diese auch besser zur Geltung kommen, als etwa bei Wein.“ Ein weiterer Grund sei die dichtere Textur und der cremigere Körper von Bier – das passt einfach besser zu Käse.

Aber zurück zur Aufgabenstellung: Sieben inländische Käse aus Klein- bzw. Kleinstsennereien, die auf jeder Käseplatte Eindruck schinden wurden,



Käsesommelière Daniela Pavel (Käseschatztruhe, Wien) und Biersommelier-Staatsmeister Michael Kolarik-Leingartner.

von der Käseschatztruhe-Inhaberin ausgewählt. Die passenden Biere sowie die Kostnotizen finden Sie unten.

Wie verkostet man richtig? „Zuerst ein Stück vom Käse, kauen, erst dann einen Schluck vom Bier nehmen“, empfiehlt der Staatsmeister. Und beide empfehlen, sich bei Pairings etwas zu trauen: „Greift in die Vollen. Wenn ihr euch nicht traut, ist das Erlebnis nicht vorhanden“. Deshalb hier ein kleiner Leitfaden für eine Verkostung in ihrem Betrieb: Tschechisches Helles zu milden Käsen, belgisches Starkbier zu würzigen Käsen, Stout und dunkle Biere zu Schimmelkäsen. Trauen Sie sich, probieren Sie es aus!



Duvel und Laurentius extra pikant

„Laurentius extra-pikant“ von der Sennerrei Schnifis, Vorarlberg. Sieben Monate reift dieser bergkäse-artige Käse aus thermisierter Heumilch. Sehr salzig und intensiv. Toll mit den fruchtigen Aromen, der seidigen Kohlensäure dieses belgischen Strong Ale. Das Schmelzverhalten des Käses wird durch dieses Bier sehr positiv beeinflusst. Für einen Wow-Effekt sorgt die Tatsache, dass der Käse im Mund durch das Bier noch geschmacksintensiver wird und letztlich profitiert. Das Bier wiederum wird nochmals trockener. Dremteam!



Grosse Bertha und Schwarzes Schaf

„Schwarzes Schaf“ von der Hofkäserei Nuart, Kärnten, ist ein Schafkäse aus

Rohmilch in Holzschale gereift. Ein Frischkäse mit topfigem Geschmack. Hier empfiehlt sich die „Grosse Bertha“ von Brussels Beer Project, einem belgischen Weizenbock (7,0% Alc.).

Intensives Prickeln im Mund, der Käse verstärkt die Fruchtigkeit des Biers. Behält man Bier und Käse länger im Mund, zeigt sich sogar ein weinartiges Aroma.

Hopfenaufwurf und Montanaro

Montanaro von Almenland, ein parmesanartiger Käse, reift in einem steirischem Silberbergwerk. Der Hopfenaufwurf (Pale Ale) der Wiener Brew Age-Brauerei wiederum reift in Salzburg, im Gusswerk – dort werden die meisten Sude gebraut. In der Nase sehr fruchtiges Bier. In Kombination mit diesem Käse wird die Bittere plötzlich kräuterbetont, schmeckt ein wenig wie getrocknetes Heu. Leichte Thymian-Note im Abgang! Eine tolle Geschmacksvermählung, aber nicht die Liebe auf den ersten Blick.



Rodenbach Grand Cru und Büffel Blue

Bio-Büffel Blue von der Käserei Paget, NÖ. Der intensivste Kandidat der Verkostung, sehr scharf und sehr salzig-intensiv. Eigentlich eine Mission Impossible. Aber: Ein Staatsmeister findet immer einen Ausweg. In diesem Fall liegt der Ausweg im Grand Cru von Rodenbach, einem belgischem Lambic. Ein Bier für Weintrinker. Das Bier kann die Intensität dieses Käses kaum bändigen. Die Säure lindert die Salzigkeit zumindest kurzfristig. Im Antrunk leichtes Kirscharoma, dann Balsamico. Eine extreme Kombination, die Zeit braucht (mehr als fünf Sekunden mindestens im Mund behalten). Für Spezialisten!



Budweiser Black und Zarte Zenzi

„Bio Zarte Zenzi“ der Sennerrei Milchmäderl aus Wallsee, NÖ. Ein Schafcamembert bzw. gereifter Weißschimmelkäse mit cremiger Konsistenz und karamelligem Camembert-Geschmack. Für Käsesommelière Daniela Pavel ein Dream-Team mit dem Budweiser Black, einem böhmischen Dunklen (4,7% Alc.). „Es gibt keine bessere Kombination“. Zum Käse mit prägnantem Geruchsmerkmal nimmt man am besten ein Bier mit prägnantem Geruchsmerkmal. Zenzi macht das Bier schokoladiger und bildet eine aromatische Verbindung! Top-Empfehlung!



Budweiser Original und Caprissimum

Caprissimum von Almenland, Steiermark. Ziegen-Hartkäse mit dezent-harmonischem Ziegenaroma. Verpartnert sich schön mit einem Klassiker, dem Budweiser Original, einem böhmischen Pils. Dieses Pairing erhöht die ohnehin hohe Drinkability des Bieres noch einmal. Der Käse wird geschmacklich nicht abgemildert und bleibt eigenständig. Umsatzbringer!

Gandolf IPA und Großer Stinker

„Großer Stinker“ von Wilder Käser, Tirol. Ein würziger Rot-schmierkäse aus Kuhmilch passt ausgezeichnet zum Kaltenhäuser Gandolf IPA. Experten-Tipp: IPAs mit intensiver Bittere können bei gereiften Schnittkäsen eine Affinierung (Verfeinerung, Veredelung, Reifung) ersetzen! Einerseits schneidet der Käse dem Bier die Bittere in der Spitze ab. Gleichzeitig überdauert die Rinde das Bier geschmacklich. Schönes geschmackliches Wechselspiel, keine Übertonung!

