



Heinzelcheese & Wein

HÖHLENKÄSE AUS DEM BERGISCHEN LAND

Im ersten Heft des neuen Jahres startet **Ursula Heinzelmann** ihre neue Reihe, Rohmilchkäse unter die Geschmackslupe zu nehmen und unseren Lesern ihre Macher vorzustellen. Dazu gibt es selbstverständlich wieder verschiedene Weine, selbstverständlich Bioweine! Welche harmonieren mit den zwei Käsen von Rainer Schmitz?

Als ich vor gut zehn Jahren bei der Recherche für mein erstes Käsebuch nach Reinshagen kam, erwartete mich hier eine außergewöhnliche Entdeckung. Damit meine ich nicht die kleinen, mit buntem Coating überzogenen und vielen verschiedenen Kräutern aromatisierten Minilaibe nach Gouda-Art – die hatte ich sogar erwartet. Das Bergische Land zwischen Ruhr, Kölner Bucht und Sieg ist trotz aller grünen Mittelgebirgshügel von Industrie und der Nähe zu Großstädten geprägt, hier bestimmen die nahen Märkte das Denken. Milchwirtschaft ja, aber warum daraus Käse machen, wenn die Städte so viel Milch frisch abnehmen?! Rainer Schmitz, heute Anfang 50, hatte hingegen schon bald erkannt, in welche Abhängigkeit das führt, und verarbeitete bereits bei meinem ersten Besuch die Milch seiner 90 Kühe und 250 Ziegen in einer 2001 neu eingerichteten Käserei.

Trotzdem herrschte hier vor allem pragmatische Effizienz in Form der oben erwähnten Minikäse – immerhin aus Rohmilch. Doch dann der »Atta-Käse«, da kam sie erst richtig zum Tragen, da war Charakter! Die großen runden Laibe lagerten rund drei Monate in der Attendorner Tropfsteinhöhle, durften aber wegen der Einwände eines Großkonzerns nicht als Höhlenkäse vermarktet werden.

Von der Atta- in die Klutert-Höhle

Meine Freude war groß, als ich meinen neuen Käse-Höhlen-Freund dann sogar in einem großen Kaufhaus bei mir um die Ecke in Berlin entdeckte. Doch leider währte dieses Glück nicht sehr lange. Bald gab es keinen »Atta-Käse« mehr und auch keinen Kontakt ins Bergische Land. Bis ich Rainer Schmitz vor Kurzem erst über die »Guilde des Fromagers« und dann auf der letzten Cheese Berlin im November wiedertraf. Da hatte er zwar immer noch ein paar bunte Käse mit Kräutern dabei – aber auch »Bergisch Würzig« (viel

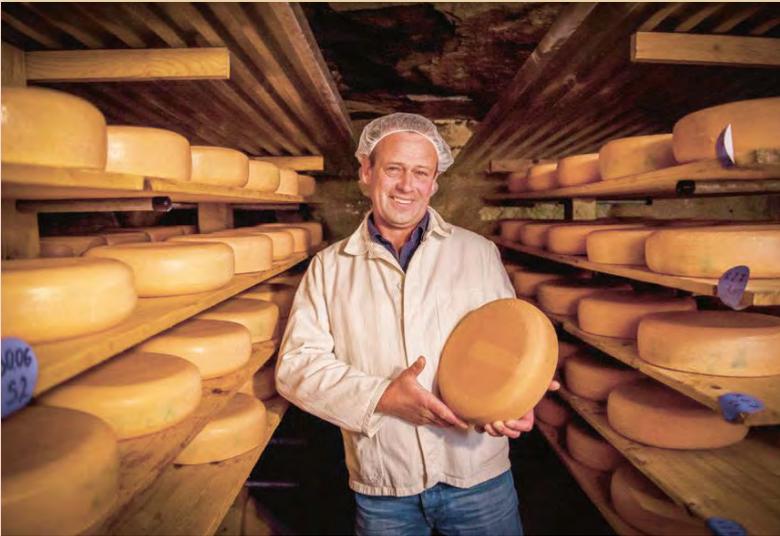
geradliniger und selbstbewusster, siehe S. 43) und zwar keinen »Atta«- aber »Klutert-Käse«.

Ich probierte – und war sofort wieder hin und weg. Diese Textur... drei Monate ist an sich jung, auch für einen Schnittkäse (der im Kessel weniger hoch erhitzt wird als ein Hartkäse, sodass weniger Molke austritt). Diese reife Cremigkeit, diese Umami-Geschmackstiefe waren bei einem fünf Kilo schweren Laib eigentlich noch gar nicht zu erwarten. Rotgeschmierte Naturrinde – ja sicher – und Rohmilch, doch das erklärte diesen Käse noch nicht vollständig.

»Wir konnten die Atta-Höhle nicht mehr nutzen«, erklärte mir Rainer Schmitz, »aber dann bin ich auf die Klutert-Höhle gestoßen.« Die liegt bei Ennepetal und gehört zu den größten Naturhöhlen Deutschlands. Die Käse lagern nun in 30 Meter Tiefe bei konstanten zehn Grad und 95 Prozent Luftfeuchtigkeit auf Holzregalen in einem ausgebauten Teil des versteinerten Korallenriffs. »Und wir können sie jetzt selbst pflegen, das ist wesentlich besser als vorher.«

Hin zur Naturrinde

Ich merke schnell, dass Rainer Schmitz sich inzwischen auf eine andere Art mit seinen Käsen identifiziert. Er ist immer noch durch und durch Landwirt und Viehzüchter, hat aber die Landwirtschaft vor drei Jahren zwei Bauern überlassen. Sie liefern die Milch, während er sich ganz auf Käserei und Vermarktung konzentriert. Zwei Käserinnen und insgesamt 15 Mitarbeiter helfen ihm, seine Ideen umzusetzen. »Früher hat regional und Handarbeit als Verkaufsargument gereicht«, sagt er, »heute müssen wir neue Hürden an der Theke überwinden, wo es häufig nur noch um Hygienevorschriften und Bestimmungen geht. Dabei versteht der Verbraucher sofort, wenn er ein glaubhaftes, gutes Produkt bekommt. Auf lange Sicht möchte ich weg von den Kräutern und hin zur Naturrinde.«



ZWEI KUH-ROHMILCH-KÄSE

VON RAINER SCHMITZ,
REINSHAGEN/BERGISCHES LAND

DER »NORMALE«: BERGISCH WÜRZIG

Ein Schnittkäse (li.) im großen, runden, knapp fünf Kilo schweren Laib. Wenig dünne Rinde mit etwas Rotschmiere, kleine Schlitzlochung (wie im Tilsiter). Duftet eher dezent und buttrig jung, noch ganz nah an der (guten) Milch, lässt an Säure denken. Das setzt sich am Gaumen fort: In dem leicht elastischen Teig sind milchige Süße, Säure und Salz gut ausgewogen. Perfekter Allrounder, auch frühstücks- und pausenbrottauglich.

DER AUS DER HÖHLE: KLUTERT-KÄSE

Der erwachsene Bruder (re.). Mit etwas anderen Kulturen, aber sonst identisch gekäst. Nach zehn Tagen Schmieren und Wenden im »normalen« Reiferaum verbringen die für die Höhle bestimmten Laibe erst zehn Tage in einem mit 20°C deutlich wärmeren Raum, um dann mit etwa drei Wochen für mindestens zwei Monate (eher drei) in der eine Autostunde entfernten Klutert-Höhle eingelagert zu werden. Das Besondere hier ist die Luft, konstant 10°C mit 95 Prozent Feuchtigkeit und so sauber und mineralstoffreich, dass auch Asthmakranke die 30 Meter zur Kur hinuntersteigen. Im Käse führt das zu einer ganz besonderen, bestechend weichen Textur und sehr eigenständigen, komplexen und doch nicht lauten Aromatik.



Wohngesunde Biohäuser

Nachhaltig
Effizient
Zertifiziert
www.baufritz-sf.de





DIE WEINE

1. Trockener Weißwein, Tendenz schlank:

2017 Riesling trocken Gleisweiler Buntsandstein Weingut Heiner Sauer, Böchingen/Pfalz 12 Vol-%, 7,20 Euro, Tel 06341. 611 75,

→ www.weingut-sauer.com

Duftet lebhaft nach gelben und roten Kirschen, erinnert aber auch an Limette und süße Kräuter. Das setzt sich geschmacklich mit einer angenehmen frischen, kernigen Säure fort, die von dunkler roter Würze getragen wird. Trotz wenig Alkohol sehr ausgewogen zwischen Reife und Leichtigkeit, ohne überflüssige Schnörkel oder Firlefanz.



3. Trockener Weißwein, Tendenz körperreich:

2017 Grauburgunder trocken Herzstück Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl/Baden 13 Vol-%, 13,50 Euro, Tel 07663. 10 63,

→ www.schmidt-weingut.de

Steht noch ganz am Anfang seiner Entwicklung, erinnert noch an Hefe. Ausgesuchte Partien sind hier im Holzfass ausgebaut worden, und das verbindet sich bestens mit dem Hauch von Honigsüße und relativ kräftigem Alkohol. Die Schmidts gehören zu den Qualitätspionieren des Bio-Weinbaus am Kaiserstuhl.



2. Trockener Rotwein, Tendenz leicht:

2015 Lemberger trocken Heilbronner Stiftsberg* Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn/Württemberg

12,5 Vol-%, 8 Euro, Tel 07131.16 24 54,

→ www.schaefer-heinrich.de

Ein weich-vanilliger Schmeichler, der unaufdringlich und doch mit Charakter viele rote und blaue Früchte auf die Zunge legt; ein herbstliches Arrangement voller Kirschen und Pflaumen, durch den Holzfassausbau angenehm gerundet und mit gerade so viel Gerbstoff ausgestattet, dass der leicht herbe Nachhall Lust auf den nächsten Schluck macht.



4. Der Joker aus dem Heinzlcheese-Keller:

2012 Weinheimer Riesling S Weingut Alexander Gysler, Weinheim/Rheinhausen 12 Vol-%, aktueller Jahrgang 2015 als Riesling Klangwerk »vum Helle«, 18,50 Euro, Tel 06731. 412 66,

→ www.alexander-gysler.de

Die runde, tiefe gelbrote Frucht getrockneter kleiner Pfirsiche zieht einen betörend tief ins Glas, lockt weich und streichelnd mit balsamischen Aromen. Der Wein wollte nicht ganz trocken durchgären – jetzt wissen wir warum, denn diese Art von Fruchtbalance entsteht erst durch Flaschenreife mit ein paar Gramm Traubensüße.



Ich muss mich richtig zurückhalten, um nicht laut Hurra zu schreien. Für mich hat das nie richtig Sinn gemacht: Der Milch offensichtlich zu vertrauen, wie es in der Verarbeitung als nicht erhitzte, also rohe Milch zum Ausdruck kommt, und sie dann doch zusätzlich aromatisieren? Es geht voran.

DIE ERGEBNISSE

Beginnen wir mit einer Rekapitulation: Was passiert beim Verkosten? Die meisten denken dabei vor allem an die Grundkomponenten, die wir mit den Geschmackspapillen auf der Zunge wahrnehmen: süß und salzig, sauer und bitter und das ganz anders geartete Umami, das keinen Geschmack als solchen beiträgt, sondern für herzhaftes Geschmackstiefe sorgt. Alles andere, die vielen Aromen, die uns bei manchen Weinbeschreibungen so übertrieben vorkommen, von Pfirsich über Stachelbeeren bis hin zu Kirschen, von

Kräutern bis zu Tabakblättern, nasser Wolle bis zum Bauernhof, erreichen uns über die Nase, entweder direkt oder retronal über den hinteren Rachenraum, wenn wir Wein oder Käse im Mund kauen, zerdrücken, einspeicheln und schließlich schlucken. Das bedeutet, dass es beim ersten Kennenlernen wichtig ist, Wein oder Käse länger im Mund zu bewegen, als es die reine Nahrungsaufnahme beim Kauen und Schlucken erfordert.

Letzteres ist aber auch aus einem anderen Grund wichtig: Wenn wir uns ein Urteil darüber bilden, wie etwas schmeckt und ob es uns schmeckt, spielt unser Tastempfinden und damit die Textur eine ebenso große Rolle wie die Aromatik. Was wir uns einverleiben, soll sich gut anfühlen, idealerweise sogar Spaß machen. Denken wir an zwei identisch und gut gewürzte Kartoffelchips: Der eine sorgt knusprig für viel Spaß und Unterhaltung im Mund, der andere, labbrig-weiche, erscheint uns fad und langweilig – er »schmeckt« uns nicht. Wir machen uns nur selten bewusst, dass wir den einen Alpkäse mögen, weil er wie eine dicke Sahnewonne schmilzt, während wir den anderen ablehnen, weil er einen

Fotos: Stefan Abtmeyer



mehlig-trockenen Eindruck hinterlässt. Hinschmecken heißt also auch: bewusst hinfühlen.

Und damit endlich zu unseren beiden Käse-Kandidaten und ihrer Begegnung mit den Weinen, die sich ihrerseits durch Säure, Gerbstoffe und Alkohol ganz unterschiedlich anfühlen und unsere Wahrnehmung der Käse verändern (und umgekehrt): Sie »passen« mehr oder weniger gut zueinander – was auf sehr unterschiedliche Weise geschehen kann, der eine oder andere im Vordergrund stehen kann.

Nettes Lächeln

Gegenseitige Ablehnung ist ebenso möglich: Der Pfälzer Riesling schien ratlos angesichts der üppigen Cremigkeit des Klutert-Käses, seine direkte, geradlinige Säure drehte ins Harte wie der Wutanfall eines Kleinkinds, das sich unverstanden fühlt. Bei der Begegnung zwischen Grauburgunder und »Bergisch Würzig« war es hingegen die Säure im Käse, die sich zwar anfangs versuchte in Toleranz zu üben, dann aber gegenüber der Konzentration im Weinglas kapitulierte und ins Bittere drehte, sodass der Käse mit dem badischen Begleiter schließlich sehr viel einfacher wirkte als für sich allein. Manche Begegnungen lassen beide unberührt: Der Gysler-Riesling gab sich duldsam, als er auf den »Bergisch Würzig« traf, ließ ihn aber dann als Jungspund links liegen – und versuchte trotzdem nett zu lächeln.

Klutert und seine Freunde

Tatsächlich als »ganz nett« empfand der Riesling aus Gleisweiler den unprätentiösen, jungen Käse, eine gute Grundlage für ein, zwei, vielleicht auch drei Gläser, weil man über die Säure sowohl im Käse als auch im Wein zusammenfand, und der Käse neidlos den komplexeren Aromen seines Gegenübers die Bühne überließ. Der Lemberger hingegen fand in diesem jungen Käse einen neuen Freund, dessen milchiger Üppigkeit er mit seiner Vanille-Seite Respekt zollte. Auch Grauburgunder und Klutert-Käse waren bald tief ins Gespräch vertieft, der Käse saugte all die Holz- und Alkoholüppigkeit des Weins förmlich auf und sang schließlich mit der feinen Honigfrucht im Duett. Der gereifte Riesling wiederum freute sich über die Reifearomen des Klutert-Käses, endlich jemand, der ihn verstand, und zusammen erinnerten sie an frische Walnüsse. Richtig superdicke Freunde, und vielleicht sogar mehr, wurden dann Lemberger und Klutert-Käse, weil weiche Gerbstoffe und cremige Textur ineinandergriffen und Raum schufen für all die rote Frucht – die sich wiederum sehr über den gehörigen Schuss an Umami freute.

Insgesamt war der höhlengereifte, weiterentwickelte Klutert-Käse aufgeschlossener – er hatte mehr Gegenüber zu bieten und forderte das seinerseits auch ein. Doch der Möglichkeiten so viele... ●

Rainer Schmitz – Jules Käsekiste

Reinshagen 14, 53804 Much, Tel 02245. 30 21,

→ www.juleskaesekiste.de

Historische Senfmühle Monschau

Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie bei einer **Führung** mehr über die aufregende Geschichte der **Historischen Senfmühle in Monschau**.

Im angeschlossenen **Senflädchen** können Sie die derzeit **22 verschiedenen Senfsorten** probieren. Ihren Lieblingssenf können Sie auch **online bestellen**.

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie leckere Senfgerichte unseres Meisterkochs.

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
Tel. +49 (0) 24 72/ 22 45 · www.senfmuehle.de

Der Gewölbekeller Natürlich. Slow. Reifen.

Barriquekeller Weingut
Ziereisen, Efringen



Käsereifekeller Affinage
Reiner Wechs





NEUSCHWANDER

Einfache und schnelle Montage
durch Fertigteiltechnik



Whisky-Keller Weidhof,
Ormalingen



Neuschwander GmbH - Ziegelfertigteilwerk
D - 74336 Brackenheim · Tel. 07135 - 961090
www.neuschwander.de