

SCHNAPS- IDEEN

Foto: fotolia.com/andriikoval

Käse und Destillate

Gourmets greifen gerne nach Käsesorten, die mit feinen Bränden veredelt wurden. Aber auch als Getränk passen sie zu Käse.

Dass Käse und Wein sehr gut harmonieren ist bekannt. Auch Biertrinker brauchen auf den Konsum von Bier zum Käse nicht zu verzichten. Dass aber auch Käse und Destillate gut zusammenpassen, ist keine Schnapsidee! Richtig miteinander kombiniert können solche Verbindungen zum intensiven Gaumenlebnis werden.

Es gibt Käsehersteller und Affineure, die Käse mit Destillaten verfeinern. Bekannte französische Käse wie beispielsweise Epoisses de Marc de Bourgogne werden regelmäßig während der Reifung mit Marc de Bourgogne, einem Burgunder-Schnaps, gewaschen. Auch in die Vertiefung auf der Oberfläche eines Langres wird häufig bei der Affinage Marc de Bourgogne gegossen. Anschließend lässt man den Käse noch etwas weiterreifen. Auch in Großbritannien und

*„Sowohl Käse wie auch Destillat werden durch das Zusammenführen intensiver, und Hochprozentiges macht den Gaumen nach dem Käse wieder herrlich frei.“
Hansi Baumgartner, Degust*

Diese Spezialisten haben uns unterstützt



Maître Affineur
Volker Waltmann



Joachim Brust, Inhaber
des Käsefachgeschäftes
„Der Käseladen“



Affineur Hansi
Baumgartner, Degust

Irland haben Käse mit Destillaten Tradition. Dort wird Cheddar gerne mit Portwein und/oder Brandy oder mit Malt Whisky verfeinert.

Affinage mit Destillaten

Die Affinage von Käse mit Destillaten ist für Maître Affineur Volker Waltmann sozusagen Tagesgeschäft. Er kreiert immer wieder neue Kombinationen. „Die Nachfrage nach veredelten Käsen mit Destillaten ist momentan ziemlich hoch“, sagt Waltmann. Aktuell hat er sein Sortiment um deutsche Käse, wie den

Fränkischen Apfel und den Fränkischen Kirsch (Bio) erweitert. Zwei rotgeschmierte Weichkäse, die bis zu zweimal wöchentlich mit fränkischem Apfel- oder Kirschnaps verfeinert werden. Auch ei-

nen mit Whisky veredelten deutschen Weichkäse bietet der Affineur an. Dieser Käse wird nach der Behandlung allerdings noch mit getrockneten Malzkörnern belegt. Die stetige Nachfrage nach Käse mit Hochprozentigem lässt den Erlanger Käseaffineur nicht zur Ruhe kommen. Weitere interessante Kombinationen, wie ein Käse, der mit Ingwerschnaps verfeinert wird, werden zurzeit noch entwickelt.

Destillate als Getränk zum Käse

Nach Meinung von Joachim Brust, Inhaber des Käsefachgeschäftes „Der Käseladen“ in Bretten und Absolvent des Käse-Sommelier-Kurses bei der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, kann die Kombination von Käse und Destillat eine Gaumenfreude sein. Wichtig, sei aber, dass die sehr feinen Fruchtaromen



Whisky (Foto: BSI)



Obstbrand (Foto: BSI)



Gin (Foto: BSI)



Likör (Foto: BSI)

eines Obstbrandes im ersten Schritt genau herausgeschmeckt werden. „Dafür nur ganz wenig des Obst-Brandes kosten. Vielleicht nur einen Teelöffel voll, ein halbes Schnapsglas wäre schon zu viel“, sagt Brust. Anschließend probiert man einen aromatischen Käse dazu. „Ich kenne kein Getränk, das so feine und konzentrierte Aromen abspeichern kann. Durch die Wohldosierung des Edelbrandes erreicht man einen wunderbaren Geschmack.“ Käse können dadurch noch einmal ganz anders wahrgenommen werden. „Kombinationen mit „Aha-Effekt“

sind Roquefort mit Himbeergeist, Brillat Savarin mit Kirschlikör, oder Langres zum Mirabellegeist. Auch die Kombination von Rüblikör mit einem Nussgeist begeistert mich“, sagt der Käsefachmann.

Exkursion in die Welt der Destillate, die gut zu Käse passen

Brand: Brände werden durch das Destillieren vergorener Maische aus Obst, Wurzeln oder Getreide gewonnen. Die Früchte werden durch den Fruchtzucker zur Gärung gebracht

und in Alkohol umgewandelt. In einer Kupferblase wird die Maische destilliert. Diese Methode wird bei Rohstoffen angewandt, die genügend Zucker enthalten, um ihn in Alkohol umzuwandeln.

Obstbrände werden auch als Obstwasser oder Obstsnaps bezeichnet. Typische Obstbrände sind Kirschwasser aus Kirschen, Quittenbrand aus Quitten, Marillenbrand aus Aprikosen oder Birnenbrand aus der Williams Christ Birne. Wenn ein Brand nur als Obstbrand oder Obstler bezeichnet wird, ist er aus

ANZEIGE



BELSAGIO

Italienisch für Genießer

Bieten Sie Ihren Kunden ein besonderes Genuss-Erlebnis:

- ✦ Schnittkäse italienisch-venezianischer Art aus Kuhmilch mit 45% Fett i. Tr.
- ✦ Belsagio wurde entwickelt nach dem Vorbild einer alten Käsespezialität aus Venetien
- ✦ 4 – 6 Monate natürlich auf Fichtenholz gereift
- ✦ Einzigartiges Geschmacksprofil: pikant-aromatisch mit besonders vollmundiger, cremiger Konsistenz



Einfach köstlich.
Vierfach prämiert.





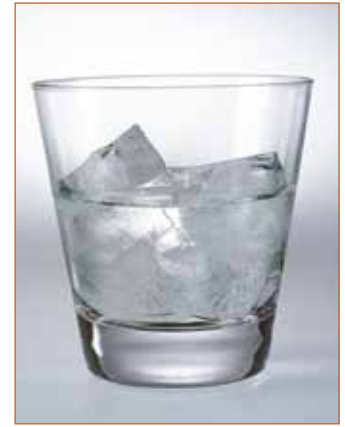
Calvados (Foto: BSI)



Grappa (Foto: Fotolia.com/ EcoPim)



Korn (Foto: BSI)



Weißer Rum (Foto: BSI)

mehreren Früchten (z. B. Äpfel und Birnen) hergestellt, bzw. gebrannt.

Geist: Hier werden die Früchte nicht vergoren, sondern zerkleinert und mit neutralem hochprozentigem Alkohol vermischt (mazeriert) und anschließend destilliert. Häufig wird diese Methode bei Beeren angewendet. Beeren enthalten viele Aromastoffe, aber wenig Zucker. Das macht sie ungeeignet zum Vergären. Typische Obstgeiste sind Brombeergeist, Himbeergeist oder Schlehengeist.

Liköre werden aus aromatischen Zutaten (z. B. zerstoßenem Anis, Fenchel und Kümmel) und Zucker hergestellt. Anschließend wird dem Gemisch Alkohol zugesetzt, der zuvor gebrannt wurde. Dieser Ansatz ruht einige Zeit, bis er filtriert wird und Likör entstanden ist.

Calvados: Der Apfelbrand wird in der Normandie hergestellt. Er wird nicht direkt aus

den Früchten, sondern aus dem zuvor gewonnenen Apfelwein (Cidre) destilliert.

Grappa: Beim Grappa handelt es sich um einen italienischen Tresterbrand. Unter Trester versteht man die gepressten Rückstände bei der Weingewinnung. Der überbleibende Trester wird zur Gärung gebracht und anschließend destilliert.

Korn: Ein Kornbrand wird aus Weizen oder Roggen gebrannt. Auch Getreidesorten, wie Hafer, Buchweizen oder Gerste kommen zum Einsatz und eignen sich für einen Kornbrand. Sie haben allerdings nur einen geringen Eigengeschmack. Kornbrände aus Roggen haben ein würziges und kräftiges Aroma, die auf Weizenbasis eher ein mildes.

Rum: Der Zuckerrohschnaps stammt aus Jamaika. Der einfache Rum wird aus der Melasse, einem Abfallprodukt bei der Zuckerherstellung, gewonnen. Wird er gebrannt und sofort abgefüllt, nennt er sich weißer Rum. Brauner Rum reift in Holzfässern weiter, die ihm ein typisches, Aroma nach Karamell verleihen.

Unverzichtbare Buchtipps zu Destillaten, zum Selbrennen und zum Ansetzen von Likören



Das Buch „Schnapsbrennen und Liköre“ die beiden Autoren Waltraud Jöbstl und Matthias Pirker. Sie geben in dem Nachschlagewerk Tipps, wie man aus Gewürzen,

Samen, Beeren oder Früchten Schnäpse und Liköre ansetzt. Die darin enthaltenen Rezepte sind dabei über Generationen weitergegeben. Der Leser erhält detaillierte Erklärungen zur Arbeitsvorbereitung, Ablauf, Reifezeit und vielem mehr. Er erfährt u.a., welche Geräte, Gläser und Flaschen zur Herstellung benötigt werden oder ob Säfte, Früchte, Kräuter, Blüten, Samen, Wurzeln und Rinden als Zutaten ideal sind? *Waltraud Jöbstl, Matthias Pirker: Schnäpse und Liköre – Rezepte zum Genießen-, avBuch/Cadmos, 128 Seiten, ISBN 978-3-8404-3015-2, 16,99 Euro,*

Destillata



In dem Fachbuch „Destillata“ geben eine Reihe von Fachautoren und Profis einen umfassenden Überblick vom Obst zum Edelbrand. Beginnend beim Rohstoff Obst erfährt der Leser alles

über die Produktion, Technik sowie die gesetzlichen Grundlagen bis zur Sensorik von Destillaten. Zudem werden die Voraussetzungen und Vorgänge der alkoholischen Gärung bis zu den ausführlichen Grundlagen der Destillation und die Handhabung der Brenngeräte erläutert. Darüber hinaus wird in dem Ratgeber über die gesetzliche Regelung von Spirituosen in der EU sowie über die Verkostung von Destillaten und die genaue Beschreibung von Spirituosen berichtet. *Destillata Handbuch - So produziere ich die besten Destillate-, Cadmos, 280 Seiten, ISBN 978-3-8404-4780-8, 21,85 Euro.*

Schnapsbrennen

Das Buch „Schnapsbrennen“ von Josef Pischl wurde neu gestaltet und wieder aufgelegt. Es

Nach Hansi Baumgartner, Degust

Degustations-Möglichkeiten von Käse und Destillaten

- Den Käse in mundgerechte Stücke schneiden und auf Spießchen servieren
- Es geht um den Geschmack, also Käse sparsam reichen.
- Bei Fruchtdestillat und Käse jeweils die entsprechende Frucht auch als Trockenfrucht oder Mostarde (Senfsauce) einflechten.
- Süßlich ausgebaute oder lang gereifte Destillate wie Calvados, Armagnac oder im Barriquefass gereifte Grappas zusammen mit einem kleinen Würfelchen Edelschimmelkäse anbieten.



enthält alle relevanten gesetzlichen Bestimmungen und EU-Vorschriften und ist ein umfassendes Buch über die Schnapsbrennerei. Es enthält Beiträge über Rohstoffe, Gärbehälter und deren Pflege. Was passiert während der alkoholischen Gärung? Diese und weitere Kapitel beschreibt der Autor auf 178 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Zusätzlich berichtet im Anhang Autor Peter Jäger über den Kornbrand. Schnapsbrennen,

Josef Pischl, Stocker Verlag, 178 Seiten, ISBN 978-3-7020-1198-7, 16,90 Euro



Das Handbuch der Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre

Peter Jäger ist auch Autor des Buches „Das Handbuch der Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre“, das alle notwendigen Grundlagen für die Erzeugung hochwertiger Branntweine und Liköre enthält. Er beschreibt in seinem Nachschlagewerk Schnäpse und Edelbrände aus Obst, Wein und Getreide,

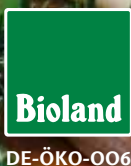
Kartoffeln, Holunder, Enzian, Rüben und anderen. Hinzu kommen Liköre aus Früchten, Kräutern, Gewürz- und Bitterliköre, Eier-, Sahne- und Milchliköre, Rum- und Whiskyliköre. Techniken der Edelbrand- und Likörerzeugung sowie die Geruchs- und Geschmackstoffe und viele weitere Kapitel ergänzen das Praxishandbuch, dass sowohl für Einstei-

Weiterbildung zum Käse-Sommelier

Die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. und das Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung bieten eine Weiterbildung zum „Käse-Sommelier“ an. In der 15-tägigen Ausbildung vertiefen Interessenten ihr Wissen rund um Käse und schließen die Schulung (in sechs einzelne Blöcke aufgeteilt) nach bestandener Prüfung mit einem Zertifikat zum „Käse-Sommelier“ ab. Neben Themen wie Käseherstellung, Warenkunde, Sensorik und Hygiene, Käse im Handel, Affinage, Käse und Bier, Käse und Wein mit Exkursionen, Kalkulation, Käse aus dem Ausland u.a. widmet sich die umfangreiche Ausbildung auch dem spannenden Thema Käse und Edeldestillate. Infos zur Ausbildung über Dr. Regine Rosner, Telefon 0 81 61/9 11 41 00, E-Mail: kaese-sommelier@online.de. Die Alternative dazu wird im European Cheese Center in Hannover angeboten. Dort findet zwei Mal im Jahr ein Lehrgang zum Diplom-Käse-Sommelier in Zusammenarbeit mit dem Verein der Käse-Sommeliers Österreich statt. Im Gegensatz zur bayerischen Variante wird dieser Kurs als Blockunterricht angeboten. Weitere Informationen und Termine sind unter www.cheese-center.de oder telefonisch unter 0511 5866626 erhältlich

ger, als auch praktizierende Brenner ein wertvolles Nachschlagewerk ist. Es enthält zudem zahlreiche farbige Abbildungen. *Das Handbuch der Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre – Vom Rohstoff bis ins Glas*, Peter Jäger, Stocker Verlag, 248 Seiten, ISBN 978-3-7020-1131-4, 24,90 Euro

ANZEIGE



Dorfkäserei SÖBBEKE



Pfefferliese



Bockshornkäse



Feuerkäse



Italiener



Bärlauchkäse

Unsere Käsebröte

Weitere Informationen finden Sie auf www.soebbeke.de

Molkerei Söbbeke GmbH
Amelandsbrückenweg 131
D - 48599 Gronau-Epe
vertrieb@soebbeke.de

BESCHWIPSTE KÄSE



v. l. n. r.: Trappe Echourgnac, Carré de l'Est, Langres, St. Marcellin, Wacholderkaserl, Fränkische Apfel, Fränkische Kirsche, Ländle Mestikäse, Cahill's, Cheddar Portwein, Cheddar Malt Whisky, Cheddar Dunlop, venezianische Ubriaco, Ziegen Ubriaco, Ocelli Frutta e Grappa, Ocelli al Malto d'Orzo e Whisky, Ocelli al Barolo, Feigenkäse, Apfelkäse, Ca-RuBlú, Kloaznakas, Nocillo. Lord/Degust ohne Abbildung.

Produkte

Während der Reifung kann die Rinde von Käse mehrmals mit Bränden, Geisten, Likören, Trester, Calvados, Whisky oder Rum veredelt werden. Wir stellen Ihnen einige „beschwipste“ Käse vor.

Käse-Ecke

Der Käseaffineur Volker Waltmann verfeinert den halbfesten Schnittkäse **Trappe Echourgnac** (45 % Fett i. Tr., 300 g) mit Walnusslikör. Während der Reifung wird die Rinde des französischen Käses mit dem Nussdestillat abgewaschen. Die Rinde wird dadurch dunkelbraun und der Käse entwickelt einen fruchtigen Geschmack nach Nüssen. **Carré de l'Est** (40 % Fett i. Tr., 200 g) wird mit Mirabellegeist verfeinert. Der rotgeschmierte Weichkäse stammt aus der Champagne (Frankreich). Als junger Käse ist sein Geschmack leicht säuerlich, mit zunehmender Reife entwickelt er eine erdige und milchig-aromatische Note. Der französische Weichkäse **Langres** (50 % Fett i. Tr., 180 g, 800 g) wird regelmäßig mit Calvados gewaschen. Während der drei- bis vierwöchigen Reifezeit wird er nicht gewendet, so dass sich in der Mitte des Käses eine Vertiefung entwickelt. Die Mulde wird mit Calvados aufgefüllt, das Destillat sinkt in den Käseteig ein. Der Käse wird dadurch noch etwas cremiger und kräftiger. Bei **St. Marcellin** (50 % Fett i. Tr.) handelt es sich um einen Frischkäse, der in Trester reift. Sofort nach der Herstellung werden die 60-g-Bällchen in einem Weinfass auf Rotweintrester gelegt und auch damit bedeckt. Darin reift der Käse etwa vier Wochen und entwickelt einen leicht würzigen Geschmack. Das **Wacholderkaserl** (40 % Fett i. Tr., 500 g) ist ein halbfester Schnittkäse, der aus Südtirol stammt und einen leicht würzigen Geschmack hat. Er wird mit einem Wacholderschnaps verfeinert und reift auf Wacholderbeeren sowie diversen Kräutern. Der **Fränkische Apfel** (50 % Fett i. Tr., 150 g) und die **Fränkische Kirsche** (50 % Fett i. Tr., 150 g) sind Bio-Weichkäse mit Rotschmiere und gehören zu den Neuheiten des Erlanger Affineurs. Die Käse werden handgeschöpft und stammen aus Deutschland. Waltmann wäscht die Käse während der Affinage zweimal pro Woche, je nach Sorte mit einem fränkischen Apfelschnaps oder mit einem Kirschschnaps. Dadurch bleiben die Käse geschmeidig und entwickeln einen intensiven, aromatischen Geschmack.

Ruwisch & Zuck

Auch die Käsespezialisten Ruwisch und Zuck bieten diverse Käse, die mit hochprozentigen Alko-

holsorten behandelt werden. Aus dem Vorarlberg (Österreich) stammt der **Ländle Mostkäse** (50 % Fett i. Tr., 4 kg). Der Schnittkäse reift mindestens drei Monate und wird während dieser Zeit mit einem Most aus Apfel und Birne eingerieben. **Cahill's** (50 % Fett i. Tr., 1,1 kg) aus Irland ist ein sechs Monate alter Cheddar, der mit Whiskey („Kibeggan“) verfeinert wird. Mit echtem Portwein hingegen wird der aus Großbritannien stammende **Cheddar Portwein** (48 % Fett i. Tr., 2 kg) verfeinert. Der Hartkäse reift drei Monate und hat einen pikanten Geschmack. Ebenso aus Großbritannien stammt der **Cheddar Malt Whisky**, der, wie sein Name bereits verrät, mit echtem Malt Whisky veredelt wird und fünf Monate Zeit zum Reifen bekommt.

Vallée Verte

Vallée Verte bietet den aus Großbritannien stammenden **Cheddar Dunlop** (50 % Fett i. Tr., 6 kg) (Bio) nur im Herbst an. Er wird mit Whisky verfeinert und wurde 2010 bei den British Cheese Awards zum besten Käse Englands/Schottlands ausgezeichnet. Nach der Herstellung wird der junge Käse einige Tage mit Whisky (Benchromach) gewaschen, bevor er dann in einen Leinensack eingepackt wird und fünf Monate weiterreift.

Jürgen Würth

Der **venezianische Ubriaco** (Bio-Schnittkäse aus thermisierter Milch, 50 % Fett i. Tr., 6 kg) liegt zehn Tage im Bio-Trauben-Most. Der Trester verbleibt auf der Oberfläche des Käses. Der Geschmack des Schnittkäses wird als sehr aromatisch bezeichnet und über den Biokäse-Spezialisten Jürgen Würth vertrieben. Ebenso erhältlich ist der **Ziegen Ubriaco** (42 % Fett i. Tr., 6,5 kg), das Pendant zum venezianischen Ubriaco. Der Italienische Schnittkäse wird aus reiner Bio-Ziegenmilch gekäst. Da Trauben auch der Käsekonservierung dienen, lässt der Hersteller die Proseccotrauben auf dem Käse.

Heiderbeck

Ocelli Frutta e Grappa (57 % Fett i. Tr., 1,7 kg) ist eine Hartkäsezubereitung aus Kuh- und Schafsmilch und stammt aus dem Piemont (Italien). Wie der Name vermuten lässt, wird die Oberfläche des Käses während der Reifung mit Grappa getränkten Trauben, Aprikosen, Feigen und Zwetschgen affinert. Der zwölf Monate gereifte Käse hat einen leicht körnigen Teig und einen fruchtigen Geschmack mit leichter Grappanote. Er wird über Heiderbeck vertrieben. **Ocelli al Malto d'Orzo e Whisky** (57 % Fett i. Tr., 1,7 kg) wird aus Kuh- und Ziegenmilch gekäst. Die Rinde wird während der zwölfmonatigen Reifung mit Gerstenmalz und Whisky behandelt. Zudem ist er mit ganzen Gerstenkörnern umhüllt. Auch er hat einen leicht körnigen Teig, sein Geschmack jedoch verspricht eine edle Whiskynote. Mit Traubentrester und Barolowein wird **Ocelli al Barolo** (51 % Fett i. Tr. 3 kg, 2 kg) affinert. Nachdem der italienische Hartkäse, der aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt wird, vier Monate gereift ist, wird er zwei weitere Monate mit Traubentrester und Wein affinert. Die Spezialität stammt auch aus dem Piemont.

Odenwälder Käsekeller

Der **Feigenkäse** (48 % Fett i. Tr. 2,5 kg) vom Odenwälder Käsekeller wird während seiner drei- bis viermonatigen Reifezeit mit Feigenlikör affinert. Zum Abschluss seiner Reifezeit werden in den Käse 24 Löcher gebohrt, die dann mit Feigensenf gefüllt werden. Sein charakteristisches Aussehen erhält der Käse durch das Bestreichen mit Feigensenf und der anschließenden Belegung mit getrockneten Feigen. Zu den mit Destillaten verfeinerten Käsen vom Odenwälder Käsekeller gehört auch der **Apfelkäse** (50 % Fett i. Tr. 2,5 kg), ein halbfester Schnittkäse, der mit Calvados verfeinert wird. Durch die

Affinage erhält der Käse nicht nur seinen ausgeprägten Geschmack, sondern auch eine besondere Cremigkeit.

Degust

Lord (50 % Fett i. Tr., 4 kg), nennt sich eine exklusive Kreation von Käseaffineur Hansi Baumgartner (Degust). Dabei handelt es sich um einen Schnittkäse aus Rohmilch, der im leeren Whiskyfass veredelt wird. Der Käse hat einen würzigen und intensiven, leicht salzigen, Geschmack. Ein weiterer Schnittkäse aus Rohmilch ist der **CaRuBlú** (50 % Fett i. Tr., 1,6 kg). Bei ihm handelt es sich um einen Blauschimmelkäse, der von Baumgartner während der 45-tägigen Reifung mit Rum und geriebenen Kakaobohnen affinert wird. Zu den Käse-Kreationen von Degust gehört der **Kloaznakas** (150 g, 250 g), ein handgeschöpfter Camembert aus Rohmilch, der mit Birnenmehl (früher Zuckerersatz) und Birnendestillat veredelt wird. **Nocillo** (50 % Fett i. Tr., 800 g, 300 g Nocillo Salé) ist ein rotgeschmierter Weichkäse, der mit Nusslikör und Nussblatt verfeinert wird. Nocillo hat einen fein-herben Geschmack und eine cremige Konsistenz. Der Tannin-Gehalt der Nussblätter und des Likörs unterstützen die Haltbarkeit des Käses.

ANZEIGE

Essen Sie Ihren Käse etwa immer noch ohne unsere raffinierten Senf-Träume?

WOLF'S SOMMELIER

Senfträume

Außergewöhnliche Senfspezialitäten für kreative Kombinationen.

Zum Beispiel: Birne, Ananas-Kokos, Chianti, Johannisbeer-Chili, Himbeer-Zitronenmelisse

mit Fruchtstückchen & ganzen Senfkörnern

ODENWÄLDER KÄSEKELLER,
Reinhard-Müller-Ring 1 a • 64853 Otzberg-Lengsfeld
Tel.: 06162 / 91 99 830 • www.odw-kaesekeller.de



Michael Habel (rechts) mit dem Restaurantleiter Serkan Akgün, ebenfalls Mitglied der Käse-Gilde.

WECHSELSPIEL DES GESCHMACKS

Ihr Geschmack lässt sich häufig als weich und rund beschreiben. Es ist ein gesundes Wechselspiel zwischen beiden Partnern. In der Regel probiert man zuerst den Käse und dann das Destillat zum Abgang.

Welche Käsesorten harmonieren gut zu Destillaten?

Ich würde sagen, dass fast alle Käsesorten zu Destilliertem passen. Ein Rotschmierkäse passt beispielsweise sehr gut zu einem Obstbrand wie Kirsch, Mirabelle, Birne oder Himbeere. Hartkäse harmoniert prima zu einem im Holzfass gelagerten Whisky. Es gibt ja auch Käseaffineure, die Hartkäse in einem Whiskyfass lagern. Zum Einstieg in die Verkostung sollte man milde Käsesorten wählen und sich dann bis zu den kräftig-würzigen Käsesorten steigern.

Wie lauten Ihre Tipps zu möglichen Kombinationen?

Junge, frische Ziegenkäse oder leicht gereifte Ziegenkäse kombiniere ich gerne mit Himbeer- oder Brombeergeist. Zu einem Weichkäse aus Ziegenmilch empfehle ich beispielsweise einen Obstbrand aus der Williamsbirne. Camembert ergänzt sich gut mit einem im Holzfass gelagerten Apfelbrand, ein Brie zusammen mit einem Walnussgeist oder ein Münster zum Trester. Zu einem Blauschimmelkäse empfehle ich gerne Brände aus Steinobst wie Kirsch, Mirabelle, Pfirsich, Aprikose oder Pflaume.

Wie viele Käse und Destillate können verkostet werden?

Ich empfehle, maximal sechs Sorten Käse und sechs verschiedene Destillate zu probieren. Sonst ist der Gaumen überfordert. Ich würde nicht zu viele Käse aus verschiedenen Ländern an einem Abend verkosten. Achten Sie darauf, dass Sie bei der Auswahl der Käsesorte bei einem Herkunftsland bleiben.

Wie lassen sich Destillate beschreiben?

Wichtig ist die Unterscheidung von Destillaten nach ihrer Obstsorte. Wir unterscheiden Brände aus Steinobst (wie Kirsche, Mirabellen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen), Kernobst (Birne, Apfel) und Beerenobst (wie Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren). Die Brände aus Steinobst haben einen intensiven Geschmack mit einem Hauch Mandel. Charakteristisch für die Beerenbrände ist ihr fruchtig-klarer Geschmack. Ein Brand aus Kernobst zeichnet sich durch den fruchtigen Geschmack vergorener Früchte aus.

Destillate aus dem Holzfass haben eine besondere Note. Sie haben viel Körper und Eleganz. Und dann gibt es natürlich auch noch die Whiskysorten. Ich habe beispielsweise mal einen Roggen-Whisky zehn bis zwölf Jahre im Holzfass gelagert.

Welche sind Ihre liebsten Käse-Destillat-Kombinationen?

Meine favorisierten Kombinationen lauten: Chaource (französischer Weichkäse mit Weißschimmel) mit einem Williamsbirnenbrand sowie Beaufort (französischer Hartkäse) mit Whisky.

Käse und Destillate

Interview mit Michael Habel von Habel's Brennerei, Sprockhövel

Michael Habel ist bekennender Käsefan, Mitglied der Guilde Internationale des Fromagers de Saint-Uguzon und Inhaber einer Destillerie. In seinem Haus werden regelmäßig Verkostungen durchgeführt, bei denen Käse und Destillate eine Liaison eingehen. Nach dem frühen Tod des Vaters versprach Michael Habel seiner Mutter, die elterliche Kornbrennerei und Gastwirtschaft in Sprockhövel für ein Jahr zu führen. Damals war er 19 Jahre alt. 45 Jahre später leitet er noch immer die unter Denkmalschutz stehende Destillerie und Brennerei sowie das angeschlossene Restaurant Habel's Bistro Manufactur. Das Sortiment der Brände und Liköre, das mittlerweile über 100 Sorten umfasst, wird ständig erweitert. Dass Michael Habel zudem über viele hundert verschiedene Whiskysorten führt, verwundert nicht, denn er destillierte 1977 einen Whisky, der bis heute gelagert und von ihm gepflegt wird (Deutschlands ältester Whisky). Ein angeschlossener Wein- und Spirituosenhandel ergänzt die Produktpalette.

KÄSE-THEKE: Herr Habel, wie kamen Sie auf die Idee, Käse und Destillate zu verbinden?

Michael Habel: Wir führen in unserem Restaurant bereits seit geraumer Zeit Verkostungen von Käse und selbstgebrannten Destillaten durch. Die Idee der gemeinsamen Verkostung edler Käsesorten ist bei mir während meiner Ferien in Frankreich gewachsen. Dort wurde nach dem Essen immer Käse und Wein, meist Süßweine, gereicht. So kam mir die Idee, dass man zum Käse auch Destilliertes reichen kann. Ein Klassiker in der Kombination mit Käse ist ja das Käsefondue- oder -Raclette, wozu Kirschwasser gehört.

Dominiert beim Zusammenspiel von Käse und Destillat nicht eher der intensivere, schärfere Geschmack des Brandes auf der Zunge?

Destillate brennen nicht auf der Zunge und sind auch nicht scharf. Sie ergänzen sich mit Käse wunderbar.

Destillerie & Brennerei
Restaurant Habel's
Gevelsberger Straße 127
45549 Sprockhövel
Tel.: 0 23 39/9 14 30 (Destillerie), 0 23 39/91 43 12 (Restaurant)
Fax: 02339/914335
E-Mail: info@brennerei-habel.de, info@habel-restaurant.de
www.habel-restaurant.de,
www.brennerei-habel.de