

Freund oder Feind

BLAUFRÄNKISCH AUS DEM MITTELBURGENLAND
UND KÄSE AUS ÖSTERREICH – GEHT DAS?

POLARISIEREND.

Mit Ausnahme von würzigen Käsesorten gilt Blaufränkisch als problematischer Partner zu Käse. Für nicht vorbelastete Verkoster eine spannende Entdeckungsreise.

Haben sie schon einmal mit vinophilen Freunden oder dem Sommelier ihres Vertrauens darüber diskutiert, ob Blaufränkisch ein geeigneter Partner für Käse ist? Probieren Sie es aus, Sie werden erstaunt sein, wie weit die Meinungen darüber auseinanderklaffen. Um der Frage auf den Grund zu gehen, haben wir für unsere Verkostung ein hochkarätiges Expertenteam eingeladen.

MITTELBURGENLAND – KÄSEBEGLEITERLAND?

Widmen wir uns zunächst einmal der Herkunft der Weine. Das Mittelburgenland zählt zu jenen Weinbaugebieten, die es dank der Pionierarbeit einiger Winzer bereits in den 1980er-Jahren geschafft haben, durch ihre herausragenden Weine mediale Aufmerksamkeit zu erwecken. Das Gebiet ist allgemein bekannt und die meisten Weinliebhaber können auf Anhieb mindestens zehn favorisierte Top-Produzenten nennen. Rund 2.100 Hektar Rebfläche werden hier bewirtschaftet, die vom Einfluss des milden, pannonischen Klimas begünstigt sind. Für die Stilistik eines Weins sind neben dem Klima die Bodenformation, die Art des Rebmaterials (Klone) und die lenkende Hand des Winzers in Weingarten und Keller richtungsweisend. Welche dieser hier vorherrschenden und weit auseinanderdriftenden Stilistiken als gebietstypisch gelten, ist derzeit beliebtes Thema unter Weinfreunden. Für unsere Verkostung war jedoch lediglich die Harmonie der einzelnen Weine mit den gegenübergestellten Käsearten relevant.

AUSNAHMEN BESTÄTIGEN DIE REGEL

Rotwein zu Frischkäse gilt in Fachkreisen als Sakrileg. Wer über einen unvoreingenommenen Zugang zu dieser Kombination verfügt, wird hier mit den Blaufränkisch der Weingüter Bauer-Pörtl und Lang aufgrund deren samtiger Textur einen recht guten Partner finden. Allerdings muss betont werden, dass bewusst ein sehr kompakter Käsevertreter mit topfiger Konsistenz gewählt wurde. Da diese Kombination in unserer Jury sehr polarisierte, kann sie nicht wirklich als empfehlenswert erachtet werden. Ähnlich erging es dem zweiten Problemkind unter den Käsearten. Denn, welcher ▶

DIE KÄSESORTEN.



▶ Frischkäse aus Ziegenmilch, Markus Schörpf

Würzig, frisch mit dezentem Anklang von Ziegenmilcharomen; mollig-topfige Konsistenz, angenehmes Mundgefühl.

Preis. € 23,90/kg

Erhältlich. Meinel am Graben



▶ Weichkäse mit Weißschimmel, mild, Biokäserei St. Leonhard

Hefig, zitronig frisch, animierendes Pilzaroma; von zart schmelzender Konsistenz und würziger Rinde.

Preis. € 19,-/180 g

Erhältlich. Naturkost Spittelberg



▶ Weißschimmel und Rotkultur, würzig, Rosso Affineur, Berglandmilch

Ausgewogenes und finessenreiches Aroma, die würzigen Rotkulturnoten zeigen sich von ihrer vornehmen Seite.

Preis. € 16,50/kg

Erhältlich. Merkur



▶ Schnittkäse würzig bis intensiv, Murtaler, Obersteirische Molkerei

Dezente Würze, erinnert an frisch geriebene Haselnüsse; schön gereift, rahmig, dezenter Säureanflug.

Preis. € 12,96/kg

Erhältlich. Nah und Frisch



▶ Schnittkäse mild, Sulzberger Rotweinrebell

Fruchtig, würzig aromatisch, noch jugendlich anmutend; kompakte, halbfeste Textur, nussige Noten, kernig.

Preis. € 19,40/kg

Erhältlich. Spar



▶ Hartkäse würzig, Vorarlberger Bergkäse, Jodok Felder

Intensiv und unvergleichlich typisch für Sorte und Herkunft; nussig, röstige Noten, perfekt gereift, tolle Harmonie.

Preis. € 19,40/kg

Erhältlich. www.kaes.at



▶ Grün- und Blauschimmelkäse, Schärddinger Affineur, Kracher

Herzhaft-würzig, fruchtiger Charakter; die spürbare Säurepräsenz wird vom cremigen Schmelz abgedeckt.

Preis. € 10,60/150 g

Erhältlich. Meinel am Graben



PERSÖNLICHE GESCHMACKSFRAGE. Trotz massiver Gegenargumente verteidigten einzelne Verkoster ihre subjektiven Favoriten.

geschmacksgebildete Genießer würde je auf die Idee kommen, einen Blaufränkisch mit dem Kracher von Schärddinger zu empfehlen? Fachlich betrachtet spricht kein Argument dafür. Doch haben einige Freigeister der Jury sich hier zu subjektiv hohen Punktevergaben hinreißen lassen. Aufgrund

ADRESSEN.

HIER IST DER KÄSE ZUHAUSE.

- ▶ **Bio-Käserei St. Leonhard** 4152 Sarleinsbach, St. Leonhard 8, Tel.: 07283/88 88, www.biokaeserei.at
- ▶ **Jodok Felder** 6866 Andelsbuch, Bersbuch Tanna 228 Tel.: 05512/49 32, www.kaes.at
- ▶ **Obersteirische Molkerei** 8720 Knittelfeld, Anton-Regnerstraße 11, Tel.: 03512/861 00-0, www.oml.at
- ▶ **Markus Schörpf** 3532 Rastenfeld, Mottingeramt 4, Tel.: 2826/211 13, m.schoerpf@surfeu.at
- ▶ **Schärddinger Berglandmilch** 4066 Pasching, Schärddinger Straße 1, Tel.: 07229/684, www.schaerdinger.at
- ▶ **Sulzberger Käsebell** 6934 Sulzberg, Dorf 2, Tel.: 05516/20 46, www.kaeserebell.at

HIER IST DER WEIN ZUHAUSE.

- ▶ **Daniel Bauer Pörtl** 7312 Horitschon, Unterpetersdorf, Brunnenweg 1, Tel.: 02610/432 26, www.bauerpoeltl.at
- ▶ **Andreas Draxler** 7311 Haschendorf 17, Tel.: 02610/423 91, www.weingut-draxler.at
- ▶ **Johann Heinrich** 7301 Deutschkreutz, Karnergasse 59 Tel.: 02613/896 15, www.weingut-heinrich.at
- ▶ **Rotweingut Lang** 7311 Neckenmarkt, Herrengasse 2 Tel.: 02610/423 84, www.rotweingut-lang.at
- ▶ **Graf Trauttmansdorff** 2325 Pellendorf, Lanzendorferstraße 8, Tel.: 01/504 279-25, www.gtwin.es.com
- ▶ **Franz Weninger** 7312 Horitschon, Florianigasse 11 Tel.: 02610/421 65, www.weninger.com

der mehrheitlichen Ablehnung kann dieser Käse objektiv zu keinerlei Stilistik von Blaufränkisch empfohlen werden. Unter vorgehaltener Hand verraten wir aber wagemutig, dass es für die Kombination mit dem Blaufränkisch von Draxler und dem von Weninger einzelne Höchstbewertungen gab. Letzterer Wein zeigte sich in der Verkostung als wählerische Diva, bei welcher in Summe nur die drei Vertreter Bergkäse, Murtaler und Biocamembert durchgehend Anklang fanden.

LIAISON OHNE EIGENSCHAFTEN

Recht ähnlich in ihrer Bewertung zeigten sich die beiden Weichkäse der Hersteller Biokäserei St. Leonhard und Schärddinger/Bergland. Der Camembert der Biokäserei St. Leonhard geht trotz toller Qualität mit den meisten Weinen eine Liaison ohne Höhen und Tiefen ein. Unglaublich homogen erwies sich die Kombination mit dem Sulzberger Rotweinrebell. Im Grunde kann jeder Typ Wein dazu genossen werden. Mehr als Durchschnittsbewertungen gab es dafür zwar nicht, am besten zeigten sich dazu aber die Vertreter von Bauer-Pörtl und Trauttmansdorff.

MITTELBURGENLAND



FOTOS: HANS LEITNER, PRODUZENTEN

DIE VERKOSTUNG.

Zehn hochkarätige Käse- und/oder Weinexperten haben uns mit ihren geschulten Gaumen für diese exemplarische Degustation unterstützt. Mit dabei waren die Restaurantleiterin von Das Turm **Christina Fieber**, Dipl. Käsesommelière **Dr. Simone Tasché**, **Jürgen Schmücking** von Bio Austria, **Sándor Bánfalvi** vom Restaurant Das Turm, **Josef Stiegl**, Leiter der Schärddinger Käseakademie, Dipl. Käsesommelier **Johannes Einzenberger**, GENUSS.wein.pur Autor und Weinexperte **Alexander Lupersböck** sowie Chefredakteurin **Angelika Kraft**, Produktmanager **Oliver Krainz** und **Dagmar Gross** von GENUSS.käse.pur.

Wir danken dem Team vom Restaurant Das Turm für die tolle Gastfreundschaft und die professionelle Betreuung.



DIE WEINSORTEN.

▶ 2006 CLASSIC (Abb. 1)

Angenehme Frucht von Waldbeeren, Hagebutten und Veilchen; sehr harmonisch, fein gewoben, elegant, gefällig.

Typ. Klassisch ausgebaut mit klarem Sortencharakter.

Preis. € 6,- ab Hof

Weingut. Daniel Bauer Pörtl

▶ 2005 RESERVE (Abb. 2)

Die Sorte ist im Duft schön erkennbar, feines Beerenaroma, blättrige Würze; von eleganter Struktur, feinnervig, spannungsvoll, ein Wein mit hintergründigem Charakter.

Typ. Filigrane, an Blauburgunder erinnernde Struktur.

Preis. € 12,- ab Hof

Weingut. Andreas Draxler

▶ 2005 GOLDBERG MITTELBURGENLAND DAC (Abb. 3)

Tiefe Beerenfrucht, etwas röstig, Rumtopf und Aromen von Orangenzesten; samtiges Tannin, Noten von dunkler Schokolade, lockermaschige Textur mit festem Kern.

Typ. Samtig, mit reifem Tannin.

Preis. € 12,50 ab Hof

Weingut. Johann Heinrich

▶ 2004 HORITSCHON RESERVE (Abb. 14)

Hier fühlen sich Liebhaber eines gereiften Barolos angesprochen: Wildwürzige Noten vereinen sich stimmig mit dem duftigen Waldbeeraroma; herzhaft, das Tannin ist fein in die elegante Struktur eingewoben, schöner Trinkfluss.

Typ. Elegant, kompakte Struktur und dezenter Barriqueton.

Preis. € 14,50 ab Hof

Weingut. Graf Trauttmansdorff

▶ 2005 EXCLUSIV HOCHBERG (Abb. 5)

Bitterschokolade und Herzkirschen; dicht, füllig, feinkörniges Tannin, Wacholderbeeren, getrocknete Orangen, die karamelligen Holzröstaromen sind gut integriert.

Typ. Lagenwein, mollige Struktur, im Barrique ausgebaut.

Preis. € 13,- ab Hof

Weingut. Rotweingut Lang

▶ 2004 DÜRRAU (Abb. 6)

Gibt schon im Duft die Richtung vor: charaktervoll, tief, eigenständig, mächtig; mineralische Würze und reife Beeren, Dörrobst; kompakt mit kernigem Tannin, stilvoll.

Typ. Lagenwein, kräftige Struktur, im Barrique ausgebaut.

Preis. € 49,- ab Hof

Weingut. Franz Weninger

CONCLUSIO

Nachträglich sei zusammengefasst, dass die klassischen Parameter zur Harmonie von Wein und Käse sehr wohl ihre Berechtigung haben. Schließlich erlangten der gereifte Bergkäse, gefolgt vom würzigen Schnittkäse der OM und dem Rosso von Schärddinger die besten Bewertungen. Will man auf Nummer sicher gehen, greift man daher bei Blaufränkisch zu einem würzigen Käsetyp. Wer aber grundsätzlich keine Berührungängste hat, kann durch so manches spannende Geschmackserlebnis seinen sensorischen Horizont erweitern. ◀

DIE BESTEN KOMBINATIONEN.

Sieg der Favoriten – je würziger der Käse, desto wahrscheinlicher ist die Harmonie mit Blaufränkisch.

▶ Frischkäse Markus Schörpf

2006 Classic Bauer Pörtl; 2005 Exklusiv Hochberg, Lang

▶ Biocamembert Biokäserei St. Leonhard

2005 Goldberg Mittelburgenland DAC; Heinrich, 2004 Horitschon Reserve, Trauttmansdorff

▶ Rosso Affineur, Berglandmilch

2006 Classic Bauer Pörtl; 2005 Goldberg Mittelburgenland DAC, Heinrich

▶ Murtaler, Obersteirische Molkerei

2005 Reserve, Draxler; 2005 Exklusiv Hochberg, Lang

▶ Sulzberger Rotweinrebell

2006 Classic Bauer Pörtl; 2004 Horitschon Reserve, Trauttmansdorff

▶ Vorarlberger Bergkäse, Jodok Felder

2005 Reserve, Draxler, 2004 Horitschon Reserve, Trauttmansdorff

▶ Kracher, Schärddinger Affineur

2005 Reserve, Draxler; 2005 Goldberg Mittelburgenland DAC, Heinrich