



Mit Sesam oder Edelbrand-Einreibung lässt sich Käse verfeinern.

BILD: SN/STELLNER

Mit Aromen spielen und den Geschmack steigern

JUDITH EMPL

SALZBURG. Käse sollte mit Respekt behandelt und würdevoll präsentiert werden. Das ist das Credo des Salzburger Käsesommeliers Otmar Stellner. Vor der Präsentation steht allerdings der Einkauf. Vor allem bei Weichkäse gelte, dass er „die beste Genussreife hat, wenn er etwas über dem Haltbarkeitsdatum liegt“, sagt Stellner. Je weicher ein Weichkäse, desto reifer ist er. Mit einem Fingerdruck lässt sich das leicht überprüfen.

Bevor der Käse auf den Tisch kommt, wird er am besten im Kühlschrank aufbewahrt. Vor dem Verzehr soll er sich einige Zeit an die Raumtemperatur anpassen und dadurch seinen vollen Geschmack entfalten können. Bei Weichkäse ist das mindestens eine halbe Stunde, bei Hartkäse sind es 30 bis 60 Minuten. Frischkäse hingegen kann gekühlt genossen werden.

Für einen Käseteller ist auf das richtige Zuschneiden des Käses

zu achten. Bei Käse, bei dem die Rinde mitgegessen wird, sollte bei jedem Stück der Rindenanteil gleich groß sein. Außerdem schneidet Stellner Käse in eine ansprechende Form. Gleichmäßige Dreiecke bieten sich an. Stellner achtet aber auch auf die Wirtschaftlichkeit: Käse sollte so aufgeschnitten werden, dass nicht ein unansehnliches Stück übrig bleibt. Deshalb sollte man nicht auf der Dreiecksform beharren, auch rechteckige Stücke sind möglich. „Käse soll auf keinen Fall zu dünn aufgeschnitten werden“, empfiehlt der Sommelier. Mehr Genuss habe man, wenn man in ein größeres Stück beißt.

Die Stücke schneidet er mit Käsesemessern zurecht, bei denen sich Löcher in den Klingen befinden. Dadurch bleibt weniger Käse daran kleben. Für jeden Käse verwendet Stellner ein Messer mit einem andersfarbigen Griff, damit er zum Beispiel mit dem Messer für einen Käse mit grünem Edelschimmel keinen Camembert zuschneidet. Der grüne

Edelschimmel könnte auf den Camembert übertragen werden und auf ihm wachsen. Der Camembert wäre dann nicht mehr sortenrein.

Für Hartkäse wie Parmesan verwendet Stellner einen Hartkäsebrecher, bei Weich- und Frischkäse greift er zur Käselyra. Mit deren dünnem Draht schafft er einen sauberen Schnitt durch

„Beim Anrichten von Käsetellern ist auf die Gaumenlogik zu achten.“

Otmar Stellner, Käsesommelier

den cremigen Teig. Für Schnitt- und Hartkäse bietet sich ein Eingriffmesser an. Für Schnittkäse gibt es zudem einen Hobel, mit dem sich einfach Streifen herunterschneiden lassen.

Ist der Käse geschnitten, geht es ans Anrichten. Dies geschieht am besten nach der Gaumenlogik, erklärt der Sommelier. „Mit dem mildesten Käse beginnen und mit dem würzigsten enden.“

Durch diese Reihenfolge ergibt sich eine geschmackliche Steigerung. Beginnt man mit dem würzigsten Käse, ginge der Geschmack der milden Käse unter.

Da das Auge mitisst, sollte der Käseteller garniert werden. „Ideale Begleiter sind Walnüsse, Kürbiskerne und Obst, das wenig Säure hat“, sagt Stellner und empfiehlt Äpfel, Birnen, Weintrauben oder Erdbeeren. Dörrmarillen oder -zwetschken passen hervorragend zu würzigen, salzigen Rotkulturen. Mit der Garnitur lassen sich die einzelnen Käsearten auf dem Teller trennen.

Derzeit werden gern Fruchtgelees und Chutneys, die es fertig zu kaufen gibt, zu Käse gereicht. Laut Stellner sollen sie nicht zwanghaft zu jedem Käse angeboten werden. „Aber bei manchen ist es eine spannende geschmackliche Bereicherung.“ Gut passen sie vor allem zu würzigem Käse. Grünschimmelkäse kann man auch in der Kombination mit Honig probieren. Fruchttige Beilagen bieten sich für Ca-



Käsesommelier Otmar Stellner (Mitte) weiß, wie man Käse richtig präsentiert.

BILD: SN/TOURISMUSCHULE KLESSHEIM

Damit Käse seinen vollen Geschmack entfaltet, sollte beim Kauf und Anrichten der Spezialitäten einiges beachtet werden. Auch auf die Beilagen und die Getränke, die zum Käse gereicht werden, kommt es an.

membert an. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Birnen-Senf-Sauce mit gerösteten Mandeln oder einem Weintraubengelee? Stellner rät, nie zu viel Sauce, Chutney oder Gelee zu verwenden. Der Käse sollte lediglich in sie gedippt werden oder es sollte etwas davon auf die Käsespitze gegeben werden. Der Geschmack des Käses bleibt dadurch im Vordergrund.

Darüber hinaus lässt sich Käse mit einigen Zutaten verfeinern. Stellner nennt das „affinieren“. Rotkulturkäse kann man zum Beispiel mehrmals mit einem Edelbrand einreiben und ihn beim Anrichten noch einmal mit dem Edelbrand besprühen. Oder man sticht Löcher in Grünschimmelkäse, über die eine Beerenauslese, Malzbier oder Portwein in den Käse einziehen kann. Frischkäse lässt sich gut mit Pesto verfeinern.

Was wäre Käse ohne die dazu passenden Getränke? Von Getränken, die zu viel Säure und zu viele Bitterstoffe wie Tannine

enthalten, rät Stellner ab. Die Milchsäure im Käse und die Säure im Getränk würden zu einem unangenehmen Geschmack führen. Wein ist der klassische Begleiter zu Käse. Bei würzigem Käse bietet sich Süßwein an, bei Rotkulturen eine Spätlese.

Sekt und Schaumwein passen zu Frischkäsespezialitäten und wirken erfrischend. Auch ein milder Birnen- oder Apfelmost kann zu Käse gereicht werden. Gleiches gilt für Apfel-, Birnen- oder Traubensaft. Aber auch Bier und Käse schließen sich nicht aus: Weißbier passt zu Frischkäse, Bock zu Hartkäse und Malzbier zu grünem Edelschimmel. Stellner trinkt auch Spezialbiere, wie etwa Honigbier, zu Käse.

Ein gute Ergänzung zu Käse ist Brot. Es muss aber nicht immer Weißbrot oder Baguette sein. Nussbrot harmoniert mit Ementaler, Weichkäse und Rotkulturkäse. Ein kräftiges Schwarzbrot reicht der Käsesommelier zu Bergkäse. Brioche oder Fruchtbrot findet er zu grünem Edel-

schimmel „sehr spannend“. Wird nicht der ganze Käse gegessen, sollte Weich- oder Grünschimmelkäse in der Originalverpackung oder in Frischhaltefolie aufbewahrt werden, damit er nicht austrocknet. Parmesan kann man in Butterpapier geben. Generell sollte jede Käsesorte einzeln verpackt werden, damit keine Schimmelkulturen übertragen werden. Außerdem nehmen Milchprodukte schnell Fremdgerüche an. Die einzeln verpackten Stücke können dann in einer Plastikdose oder Käseglocke im Kühlschrank lagern.

Der Verein Käsesommelier bietet mehrmals jährlich Käsesommeliertastmische zu verschiedenen Themen an. Bei den geplanten Stammtischen in Salzburg geht es um Käse und Whiskey (voraussichtlich im März) sowie um Schaf- und Ziegenkäse aus Österreich (Mai/Juni). Genaue Infos und der Link zur Anmeldung stehen zeitgerecht auf der Homepage des Vereins:

WWW.KAESESOMMELIER.AT

Von Köchen geschätzte Vielfalt

SALZBURG. „Die österreichischen Molkereien und die Direktvermarkter brauchen sich mit ihrem Käse international nicht zu verstecken“, sagt Käsesommelier Otmar Stellner. Dies belegen internationale Auszeichnungen, die heimische Spezialitäten immer wieder erhalten. Die europäischen Käsenationen sind Frankreich, Italien, Deutschland und die Schweiz. Auch Österreich zählt inzwischen dazu. „Österreich hat sogar die Vorreiterrolle bei der Käseausbildung inne“, sagt Stellner. Interessierte können sich zum Diplomierten Käsekenner – spezialisiert auf österreichische Käse – oder zum Sommelier ausbilden lassen.

Die breite Vielfalt an Käsesorten ist in Österreich in den 1990er-Jahren entstanden. Stellner führt das zum einen auf das veränderte Ernährungsbewusstsein der Menschen zurück, das auch viele Vegetarier hervorbrachte. Sie müssen auf Käse nicht verzichten, denn bei der Käseproduktion wird inzwischen neben tierischem auch mikrobielles und pflanzliches Lab verwendet.

Die wachsende Käsevielfalt verbindet Stellner mit anderen auch mit dem EU-Beitritt Österreichs. In der Folge wurden neue Produktionsstandorte errichtet und neue Spezialitäten entwickelt, um sich gegen die Konkurrenz aus dem Ausland zu behaupten.

Regionale Produkte haben inzwischen Einzug in die österreichische Topgastronomie gehalten, weiß Stellner, der nicht nur Käsesommelier ist, sondern auch Koch. „Es gibt dort heute einen hohen Anteil an österreichischen Käsespezialitäten.“ Früher habe Käse generell einen niedrigeren Stellenwert gehabt. Wenn Käse verwendet wurde, dann vor allem internationale Spezialitäten oder österreichischer Bergkäse. Weichkäse hingegen hatte es schwer bei den Köchen.