

Lust auf Genuss

Raffiniertes
einfach
kochen

KÖSTLICHE KÄSEKÜCHE

Gebackener Rahmkäse,
Ofenkartoffeln mit
Raclette, gratinierte
Crespelle, Bergkäse-
Schmarren, süße
Quarkknödel:
Gemütlichkeit pur!

Aus Ofen & Pfanne: zum Dahinschmelzen!

Trend: Bier zum Käse • Top: Lieferservice de luxe • Tipps: rustikale Käsestübchen

www.lust-auf-genuss.de

DIE TOP-WEINE ZUM HEFT

Lust auf Genuss
WINE
selection



EXKLUSIV VON SOMMELIÈRE CHRISTINA HILKER AUSGESUCHT: DIE BESTEN TROPFEN, PASSEND ZU UNSERER URIG-GEMÜTLICHEN KÄSEKÜCHE

Bei unserem heutigen Thema kommt mir als Erstes das Schweizer Käsefondue in den Sinn. Vermutlich hatten spitzfindige Mönche die Idee, während der Fastenzeit, in der nur flüssige Nahrung erlaubt war, Käse unter Zugabe von Weißwein zu erhitzen und so zu einem zwar flüssigen, aber sehr sättigenden Mahl zu gelangen. Die ideale Begleitung zu dieser üppigen Speise ist noch heute ein leichter, frischer, säurearmer Weißwein, in der Schweiz meistens ein Gutedel, dort als Chasselas bzw. im Wallis als Fendant bekannt. Aber: Heißt

die Faustregel nicht, Rotwein passt perfekt zu Käse? Warum trinken ausgerechnet Kenner aus dem Alpenland Weißwein zu ihren Käsefondues und Raclettes? Vor allem weil es schmeckt und bekömmlicher ist! Es sind in der Tat meistens Weiß- oder Süßweine, die viel besser mit Käse harmonieren. Großartig schmeckt ein aromatischer Sauvignon zu Ziegenkäse, ein saftiger Burgunder zu gereiftem Bergkäse oder ein Süßwein zu Käsedesserts. Brechen Sie also mit dem Klischee und wagen Sie einen Weißwein als Begleiter zu Ihren Kreationen.



2013 GRAUER BURGUNDER, WEINGUT GYSLER, ALZEY-WEINHEIM, RHEINHESSEN

Die Weine von dem bio-zertifizierten Weingut wachsen in einer natürlichen Umgebung – und das schmeckt man. Der Duft von Orangen, Wiesenblumen, Honig findet am Gaumen mit saftiger Frucht, Mineralität und anregender Säure seine Fortsetzung. Top z. B. zu pikantem Käsesalat.

Flasche: ca. 9 Euro, zu beziehen über www.weingut-gysler-shop.de, Tel. 0 67 31/4 12 66

2013 MÜLLER-THURGAU, KELLEREI KALTNER, SÜDTIROL, ITALIEN

In den alpinen Regionen Südtirol und Trentino ist diese Rebsorte nicht nur wegen ihrer Frostresistenz sehr beliebt. Mit seinem anregenden Duft nach Pfirsich, Muskat und Holunder sowie seiner saftigen Struktur ist dieser Wein unser Favorit z. B. zu Käse-Apfel-Tatar.

Flasche: ca. 7,50 Euro, zu beziehen über www.toerggelen.de, Tel. 0 89/65 66 24

2013 SAUVIGNON TOURAINE, CHÂTEAU DE LA PRESLE, LOIRE, FRANKREICH

Die Rebsorte von Sancerre ist die Sauvignon-blanc-Traube, die auch an der Loire gut gedeiht. Hier findet man beste, preisgünstige Alternativen wie den Château de la Presle – einen Wein, der nach Cassis, Stachelbeere, Pfirsich duftet und mit seiner Würze z. B. zu Ziegenkäse mundet.

Flasche: ca. 7 Euro, zu beziehen über www.linke-weine.de, Tel. 0 81 02/89 58 68

2012 AUVERNIER GOUTTE D'OR, LES CAVES DU PRIEURÉ, NEUENBURG, SCHWEIZ

Die kleine Genossenschaft wurde 1939 gegründet und hat ihren Sitz im ehemaligen Winzerhaus der Mönche von Môtiers. Der Wein aus der Rebsorte Chasselas duftet nach Birne, Apfel, Mandel, frischer Hefe. Mit seiner filigranen Struktur schön in Kombination z. B. mit Kasnocken.

Flasche: ca. 13 Euro, zu beziehen über www.linke-weine.de, Tel. 0 81 02/89 58 68

2013 ROSEN-MUSKATELLER, KELLEREI KALTNER, SÜDTIROL, ITALIEN

Als Fürst Heinrich von Campofranco 1851 von Sizilien nach Kaltern übersiedelte, brachte er Setzlinge dieser anspruchsvollen Rebsorte mit. Der edelsüße Wein verführt durch seinen Duft nach reifen Erd- und Himbeeren und Rosen. Perfekt z. B. zu Käsekuchen mit Mohn.

Flasche: ca. 8,50 Euro, zu beziehen über www.toerggelen.de, Tel. 0 89/65 66 24

2013 FENDANT LE GRAND MÉTRAL, PROVINS VALAIS, WALLIS, SCHWEIZ

Ebenso grandios wie das Wallis ist die Genossenschaft Provins mit ihrer kongenialen Önologin Madeleine Gay. Die Traube Chasselas, die wir im Wallis unter dem Namen Fendant antreffen, ist mit ihrem dezenten Duft nach hellen Früchten und Wiesenkräutern ein Muss z. B. zum Käsefondue.

Flasche: ca. 8,70 Euro, zu beziehen über www.jacques.de, Tel. 02 11/39 00 22-0