

Empfehlung
**Bier und
Käse –
eine tolle
Heirat**

Wein und Käse ist eine bekannte Verbindung. Dass aber auch Bier wunderbar mit Käse harmoniert, ist noch weitgehend unbekannt. Bier und Käse ist eine gelungene Symbiose mit positiven Nebeneffekten.

TEXT: MARTINA GRADMANN
FOTOS: FERDINANDO GODENZI
STYLING: MARIANNE ETTLIN

Käse schliesst den Magen», sagt eine alte Volksweisheit. Doch gerade nach diesen Tagen mit vielen opulenten Mahlzeiten, kann Käse ganz schön schwer im Magen liegen. Nach einem Käsefondue beispielsweise soll ein Kirsch oder ein Obstler bei der Verdauung helfen. Auch diese Weisheit hält sich hartnäckig, obwohl Forscher des Universitätsspitals Zürich unlängst belegt haben, dass Alkohol die Verdauung kalorienreicher ▶▶



Gemeinhin kennt man Wein und Käse als glückliche Verbindung, doch manch ein Käse passt besser zu Bier.



►► Käsemahlzeiten deutlich verlangsamt. Schaden würde der Alkohol allerdings auch nicht.

Noch immer gilt zu edlen Käsesorten der Wein als statthafter Begleiter. Doch auch Bier eignet sich ganz hervorragend zum Käse. Wer also nicht auf Alkohol zu Käse verzichten möchte, könnte sich dazu oder danach ein Bier gönnen. Denn gekühltes Bier mit acht bis zehn Grad Celsius fördert die Verdauung, während zu kaltes Bier die Verdauung lähmt. Für Feinschmecker und Bierfreunde ist diese Symbiose nichts Neues, doch Skeptiker wollen erst einmal überzeugt werden. Zu tun hat das auch damit, dass Bier als etwas Lapidares gilt. Dabei ist es ein

Käsesommelière Annagret Schlumpf testet, welcher Käse zu welchem Bier passt.



Produkt, das mit viel handwerklichem Können hergestellt wird und deshalb mindestens so viel Aufmerksamkeit verdient wie Käse oder Wein. Bier wirkt umhüllend im Magen, ist appetitanregend und eignet sich deshalb auch gut als Aperitifgetränk. Denn zum Aperitif sollte man keine Säure zu sich nehmen, also keinen Weisswein oder Orangensaft. Besser ist Apfelsaft oder eben Bier und dazu

die passenden Käsehäppchen.

«**Es gibt Geschmacksstoffe** im Käse, die das Bier besonders gut zur Geltung bringen, und gewisse Biersorten unterstreichen hervorragend die Qualität vieler Käsesorten», weiss Annagret Schlumpf, diplomierte Käsesommelière. Vor allem aromatische, fruchtige und nicht allzu bittere Biere verstärken die Qualität vieler Käse-

sorten. Und doch erscheint uns die Verbindung von Bier und Käse ungewöhnlich. Weshalb uns ein Bier manchmal besser mundet als ein Glas Wein, hat mit den unterschiedlichen Inhaltsstoffen zu tun. So liefern beispielsweise die Aromen aus der Getreidestärke einen ►►

Bier und Käse Degustations-Tipps

- Zuerst den Mund mit dem jeweiligen Bier ausspülen, damit sich der Geschmack entfalten kann.
- Mundgerechte Stücke zerbeißen, an den Gaumen drücken und dann den Käse herunterfallen lassen.
- Mit einem Schluck Bier umspülen.
- Gemeinsam hinunterschlucken.
- Abgang nachspüren.



Bio-Etivaz

Epoisses

Bio-Etivaz

Das kräftige Monsteiner Steinbock-Bier (Fr. 2.80/33 cl) passt zu gereiftem Hartkäse: Pro Montagna Bio-Etivaz, Fr. 3.10/100 g oder Rotschimmelkäse Epoisses, Fr. 8.95/250 g.



Bio-Le Moelleux

Die Hopfenperle von Feldschlösschen (Fr. 8.50/6 × 33 cl) schmeckt gut zu einem cremigen Käse wie dem Bio Le Moelleux-Weichkäse (Fr. 4.90/200 g).

►► süsslich-vollmundigen Geschmack, der Hopfen trägt die nötige Bitterkeit bei und die natürliche Säure und der CO₂-Gehalt des Bieres den Frischeeindruck. Und auch den Käse macht ein komplexes Geschmacksgeflecht aus würzigen, süssen und säuerlichen Komponenten reizvoll.

Welches Bier zu welchem Käse?

Auch hier gebe es wie beim Wein eine Grundregel, betont die Fachberaterin: Konsens statt Kontraste. Am besten passen folglich Bier und Käsesorten zusammen, die einen ähnlichen Charakter haben. Konkret heisst das:

- zu einem jungen Käse passt ein frisches Bier;
- zu einem feingliedrig-elegantem Bier wäre ein junger Schafs- oder Ziegenkäse besonders gut geeignet;
- ein alter würziger Käse verlangt eher nach einem kräftigen, malzbetonten Bier;



Die Tipps zu Käse und Bier per Handy-Click.

- bei stark alkoholhaltigen Bieren darf es gereifter Hartkäse oder ein Rot-schimmelkäse sein;
- Blauschimmelkäse wiederum eignet sich gut zu Bieren mit etwas mehr Hopfenbittere (ein Fachbegriff für die natürliche, anregende Bitterkeit des Hopfens);



starken Gewürzen bewirkt oft eine explosionsartige Verschärfung der Wahrnehmung von Gewürzen», weiss sie. Und sie ergänzt:

- Süsse in Getränken und Süsse im Käse ergänzen einander;
- Fette im Käse können Bitterstoffe und Säure in Getränken neutralisieren;
- Die Geschmacksintensität von Käse und Getränken soll ausgewogen sein;
- Kaltvergorene Biere (Lager) mit geringer Hopfenbittere sind passende, angenehme Begleiter für viele Käsetypen;
- Dunkle, malzige Biere lassen sich mit Edelschimmelkäse oder geräucherten Käsen kombinieren und
- Weissbier ist ein guter Partner für Frischkäse und würzige, kräftige Käse. ■

- Zu cremigem Käse passt ein stark kohlesäurehaltiges Bier.

Wichtig sei, so die Käsesommelière, dass man die Konsistenz des Käses beachte, denn der Fettgehalt habe grossen Einfluss auf den Geschmackseindruck. Salz, Säure und Bitterstoffe beim Käse verstärken sich in Kombination mit einem Getränk. «Die Verbindung von Säure, Alkohol und



Chavroux

Chèvre St. Jacques

Das Aroma eines jungen Schafs- oder Ziegenkäses wie Chavroux, (Fr. 4.40/150 g) oder Chèvre St. Jacques (Fine Food, Fr. 3.65/80 g) wird vom Quöllfrisch Lagerbier unterstrichen.



Appenzeller extra

Bio-Alpenlandtilsiter

Scharfer Maxx

Zu kräftigem Käse wie Appenzeller (Fr. 18.50 statt Fr. 22.-/kg), Bio-Alpenlandtilsiter (Fr. 2.45/100 g) oder Scharfer Maxx (Fr. 2.20/100 g) reichen Sie am besten ein Amberbier wie Ittinger Klosterbräu.