

Foodpairing Bier & Käse: der aromatische Wow- Effekt!

WEITERBILDUNGSSEMINAR | Hans und Dorothea Wächtler, Seminarleiter und Organisatorin von Bierbegeisterung.de, begrüßten am 30. und 31. Oktober 2019 im traditionsreichen „Gasthaus zum Sternla“ in Bamberg fast 30 Teilnehmer zum Seminar „Bier & Käse“. Das Seminar war offen für alle Interessenten, aber auch Bestandteil des Präsenzs Schulungsprogramms der „Candidates of the Institute of Masters of Beer“.

DER WINZER, Wein- und Sensorikexperte, Autor und Sommelier-Ausbilder Martin Darting eröffnete die Veranstaltung mit den wichtigsten Fakten rund um den Käse. Es gibt über 10 000 Käsearten. Auf deren Geschmack nehmen sowohl das Riechen wie auch das Schmecken, das Fühlen und das Sehen Einfluss. Zu diesen bei allen Menschen sehr ähnlichen Fähigkeiten kommen individuelle Faktoren wie Emotionalität, Befinden, Visualität, Erfahrung, klassische Konditionierung, Erinnerung, Vorlieben, Abneigungen und Erwartungen hinzu.

Die Qualität eines Käses hängt von Modetrends, Stil, Moderne und Ursprünglichkeit, Produktionskompetenz, Originalität, Ökologie, Regionalität und Konzentration ab. Um diese Qualität zu bewerten, wendet Martin Darting ein international anerkanntes Schema an.

Grundprinzipien der Geschmackswahrnehmung

Beim Foodpairing kommt es darauf an, die Charakteristika des Bieres in Form von Alkohol, Säure, Süße, Mineralstoffen, Phenolen und weiteren Aromen mit denen der Speise in Gestalt von Fett, Säure, Süße, Salz, Eiweißen und weiteren Aromen zu kombinieren.

Um die besten Kombinationen zu finden und Disharmonie im Vorfeld zu vermeiden, ist es erforderlich, die Grundprinzipien der Geschmackswahrnehmung zu kennen. Menschliche Geschmacksrezeptoren nehmen entweder sauer und salzig oder süß und bitter wahr. Ist der jeweilige Rezeptor bereits mit sauer oder süß belegt, nimmt er salzig und bitter zumindest im ersten Moment nicht mehr wahr, er ist blockiert. Enthält eine Speise jedoch sowohl saure als auch salzige Aromen, so neutralisieren sich beide – gleiches passiert mit süß und bitter.

Säure und Salz sowie Phenole und Eiweiß ergeben zusammen einen unangeneh-

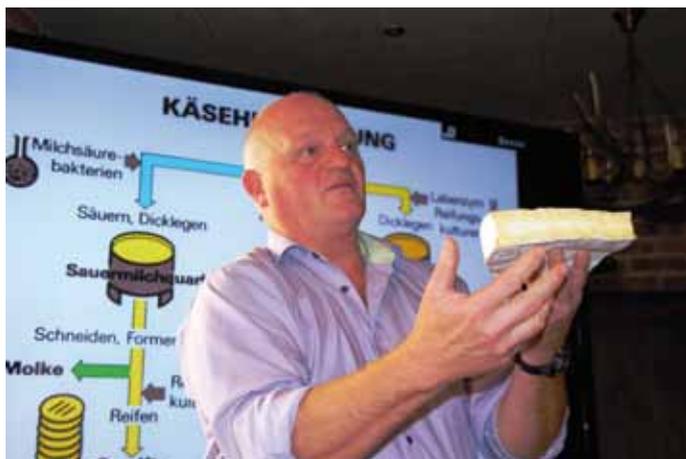
men Effekt. Auch hoher Alkoholgehalt, wie er etwa in Spirituosen vorliegt, und hoher Fettgehalt harmonieren nicht, sondern erzeugen einen metallischen Eindruck.

Herstellung von Käse

Zur Verkostung mit Bier standen im Rahmen des Seminars zahlreiche Käsesorten zur Verfügung. Doch vorab ging es um die Herstellung von Käse. Jeder Käse entsteht aus Milch. Es gibt zwei Wege der Verarbeitung: Gereifte Sauermilchkäse entstehen durch Zugabe von Milchsäurebakterien, gereifte Labkäse durch Zugabe von Labenzym. Beide Wege führen zum Ausfallen von Eiweiß, das man anschließend von der Molke trennt. Labenzym kann man auf natürlichem Weg aus dem Magen von Kälbern oder Ziegen gewinnen, aber auch technisch



Seit 1380: Gasthaus zum Sternla in Bamberg



Martin Darting erläutert die Grundlagen der Käseherstellung



Zahlreiche Käsesorten standen zur Verkostung mit Bier bereit

im Labor. Frisch- und Weichkäse entstehen tendenziell durch Säuerung, Schnitt- und Hartkäse durch Lab. Viele moderne Käse haben Anteile von beidem.

Die Rinde eines Käselaiibes entsteht durch Aufbringen von Salz. Dieses entzieht dem Käse Wasser und die Rinde härtet aus. Milchsäureverzehrende Hefen entsäuern anschließend die Käseoberfläche. Danach kommen Oberflächenreifungskulturen als Rot-, Weiß- oder Blauschimmelkulturen hinzu.

Durch Spaltung von Eiweißen entstehen Peptide und Aminosäuren. Eine dieser Aminosäuren ist die Glutaminsäure, ein Geschmacksverstärker. Das entstehende Aroma heißt „Umami“. Einheiten von rund 100 Aminosäuren heißen Peptide, sie können wir schmecken. Peptide wiederum können sich mit Glutaminsäure verbinden, wodurch ein weiterer Geschmacksverstärker mit Namen „Kokumi“ entsteht. Die Bildung von Peptiden benötigt Zeit, weshalb das Aroma eines Käses mit wachsender Reifezeit zunimmt.

Wichtig für die Qualität eines Käses ist die Verwendung von Biomilch bzw. eine art-

gerechte und möglichst natürliche Viehhaltung im Sinne von Demeter. Dazu zählt, dass Kühe kalben sollen, auf der Weide grasen und nicht ausschließlich im Stall leben, zumindest ab und an mit der Hand gemolken werden und ihre Hörner behalten können. Als Qualitätsfaktoren eines hochwertigen Käses gelten ferner:

- silofreie Biomilch;
 - keine Fütterung genmanipulierter Produkte;
 - handwerkliche Fertigung;
 - ausschließliche Verwendung von einwandfreier Rohmilch;
 - maximale Hygiene bei höchster Kontrollfrequenz;
 - umgebungsspezifische Flora (sie verleiht dem Käse herkunftstypische Charaktere).
- Mit Antibiotika wie Natamycin oder Nicin behandelte Käse und solche mit behandelter Rinde, mit Wachs oder Plastikcoat sind aus gesundheitlichen Gründen nicht zu empfehlen – Allergien oder Resistenzen können die Folge sein.

Beim Servieren sollte man Rot-, Weiß- und Blaukulturen trennen und mit unterschiedlichen Messern schneiden. Anderen-

falls vermehren sich die Kulturen des einen innerhalb von Stunden auch auf den anderen Käsen.

■ Kombination von Bier und Käse

Im Anschluss an diesen ersten und eher trockenen Teil der Veranstaltung moderierte der praktizierende Gastronom und 1. Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner den Workshop „Bier und Käse – Die besten Kombinationen“. Er erläuterte zunächst die Grundregeln bei der Kombination von Käse und Bier:

- Käse und Bier sollen sich im Geschmack ergänzen.
- Geschmacksgegensätze wie salziger Käse und bitteres Bier sind harmonisch.
- Bier unterstützt und verlängert den Käsegeschmack.
- Der Reifegrad beeinflusst die Partnerwahl.
- Regionale Produkt-Partnerschaften sind zu bevorzugen.
- Erlaubt ist, was schmeckt!
- Um die besten Kombinationen mit Bier und Käse zu erhalten, muss man probieren.



Karl Schiffner zelebriert Käse – sein Publikum ist gefesselt



Teilnehmer des Weiterbildungsseminars Bier & Käse

- Jedes Bier und jeder Käse haben Eigenheiten, die in Bezug auf die Auswahl beachtet werden müssen.
 - Die Temperatur bei der Verkostung spielt eine wesentliche Rolle.
 - Aromen und Konsistenz (Körper) sind entscheidend für den Genuss.
- Um die Wonnen des Traumpaars Bier und Käse in vollen Zügen genießen zu können, bietet sich diese Taktik an:

- Zuerst das Bier verkosten und so die Geschmacksknospen einstimmen.
- Dann ein Stück Käse in den Mund nehmen, es langsam und gründlich kauen und die Aromen wirken lassen.
- Den Käseschlucken, etwas Bier nachtrinken, dieses ein paar Sekunden im Mund belassen und auf die Informationen der Geschmacksnerven warten. Schon jetzt wird spürbar, dass hier Großartiges geschieht.
- Ein weiteres Stück Käse bedächtig mit der Zunge an den Gaumen drücken.
- Ohne zu schlucken, einen kleinen Schluck Bier zu sich nehmen. Gleich einer Vermählung vereinen sich die Aromen. Der lange Nachhall des intensiven Geschmackserlebnisses brennt sich ins Gedächtnis ein.

Verkostungsaufbau und Erfahrungen

Insgesamt zwölf Biere und 14 Käse standen zur Verkostung bereit. Dabei zeigte sich einmal mehr, wie sehr sich das Geschmacksempfinden individuell gestaltet: Die Verkostungsergebnisse waren sehr unterschiedlich, Tendenzen ließen sich aber dennoch erkennen.

Zum Weichkäse passen eher dunkle, malzige und karamellige Biere – hopfenbetonte Biere dagegen nicht, da hier schnell ein metallischer Geschmack entsteht. Sehr

Verkosten von Bier und Käse



gut schmeckten die starken Biere Lupulus, Durham und Samichlaus mit Roquefort. Ein Witbier passt ebenfalls sehr gut zu den einzelnen Käsesorten, genauso wie ein heller Weißbierbock. Letzterer gilt als perfektes Bier für Käseverkostungen. Auf der Käseseite passte ein 36 Monate gereifter Gouda zu allen Bieren. Im Vergleich zu Wein-Käse-Verkostungen besitzt Bier den Vorteil des Kohlensäuregehaltes und der größeren Aromenvielfalt – rund 2500 Aromen beim Bier und 1000 beim Wein. Kohlensäure wirkt erfrischend, was den tendenziell schweren und fettreichen Käse buchstäblich erleichtert.

Am Schluss einer Bier-Käse-Verkostung sollte eine Paarung stehen, die sowohl aromatisch-intensiv und spannend ist als auch von möglichst vielen Gästen angenommen wird. Als Tipp dafür kristallisierte sich die Paarung heller Weizenbock und 36 Monate gereifter Gouda heraus. Sauer-, Frucht- oder Gewürzbiere bieten interessante Geschmackserlebnisse, sind aber vielen Menschen zu fremd und zu ungewohnt, um ihnen zu gefallen. Sie sollten daher in der Mitte einer Verkostung stehen. Auch der Beginn einer Verkostung sollte gut besetzt sein – dies

etwa in Form eines herben Pilsbieres oder eines sauren Fruchtbieres. Beide erfüllen die Funktion eines anregenden Aperitifs.

Die gängige Weisheit „Käse schließt den Magen“ entspricht nicht den Tatsachen. Käse ist zwar fettreich und belastet die Verdauung, sollte aber in der Menüfolge der vorletzte Gang vor etwas Süßem sein. Letzteres verdaut der Mensch im Gegensatz zum Käse leicht, es entlastet ihn wieder.

Einen passenden Zwischengang, um die Verdauung anzuregen, bietet ein kühler cremiger Joghurt verquirlt mit einem bayrischen Märzen sowie einer Prise Zucker und Zitronensaft. Menschen, die einen solchen „Bierjoghurt“ konsumieren, erkennen meist nicht, dass dieser Bier enthält.

Affinieren von Käse

Einen Käse zu affinieren, bedeutet ihn noch einmal zu verfeinern, etwa ihn mit Bier, Wein oder einer Spirituose zu benetzen und dies über Nacht wirken zu lassen. Dies probierten die Teilnehmer am Beispiel eines Brie aus, affiniert mit Rodenbach Caractère Rouge. Ein Bier wie das Rodenbach, das zahlreiche Mikroorganismen enthält, ist besonders geeignet zum Affinieren. Um die

Wirkung zu optimieren, lagerte der Käse in einem Edelstahltopf bei geschlossenem Deckel. Der ohnehin relativ cremige Brie sollte nicht zur Gänze ins Bier eintauchen, da er dann zerfließen könnte.

Am zweiten Seminartag gab es den am Vortag mit Rodenbach Caractère Rouge affinieren Brie zu verkosten, einmal im Original und einmal affinieren. Das Affinieren verlieh dem Käse eine dunklere Farbe und eine deutlich cremigere Konsistenz. In Duft und Geschmack kam das fruchtige Bier zum Ausdruck. Im Antrunk überlagerte das Bier sogar den Käse, der jedoch im Nachgeschmack die aromatische Hauptrolle übernahm. Möchte man den affinieren Käse länger aufheben, so sollte man ihn abtrocknen, in Käsepapier einlegen und kühl lagern. Er wird das Bieraroma weiter behalten.



Karl Schiffner präsentiert affinieren Brie

Biermenü mit Schwerpunkt Käse: Anregungen

Am zweiten Seminartag verkosteten die Teilnehmer nicht nur Käse und Bier, sie diskutierten zudem über die besten Kombinationen eines Biermenüs mit Schwerpunkt Käse. Schafs- oder Ziegenkäse dient als „Neutralisator“ für säuerliche Speisen wie Salate oder auch für salzige Speisen. Auf der Bierseite passt ein Pale Ale dazu.

Als wunderbares Element eines Menüs bietet sich auch eine Käsesuppe an. Das passende Bier zur Käsesuppe verzückt genauso wie zum Käse selbst. Die Aromen der heißen Suppe und des kühlen Bieres vermählen sich hervorragend. Im Sommer bietet eine geeiste Käsesuppe sogar Erfrischung.

Am Beginn der letzten Verkostung stand ein junger Gouda mit Bockshornklee aus der Hafenkäserei Münster mit Finne Hell. Das helle Lager (Bio) stammt von der 2016 gegründeten Brauerei Finne, ebenfalls in

Münster. „Finne“ bedeutet in Münster eine Flasche oder ein Glas Bier. Diese Käse-Bier-Kombination kann durchaus auch am Beginn eines Bierkulinariums stehen. Zu intensiv aromatischen Hauptgerichten, wie z.B. einem Steak oder einem Gänsebraten, empfehlen sich aromatische und kräftige Biere wie ein Imperial Stout, ein belgisches Tripel oder ein Strong Blonde Ale. Beim Käsefondue kann man anstelle von Kirschwasser ein Sauerbier oder ein leicht saures Bier, z.B. ein Flanders Red, hinzugeben und es auch dazu trinken. Zu süßen Nachspeisen, beispielsweise einem Apfelstrudel, passt sehr gut ein Aventinus Weizendoppelbock.

Zum Abschluss bot sich die Möglichkeit, die wenige Wochen zuvor neu erbaute Brauerei zum Sternla zu besichtigen – eine Gelegenheit, die alle Teilnehmer nutzten, um die zwei gelungenen Seminartage abzurunden. ■

Auf dem Weg zum Certified Member of the Institute of Masters of Beer

Ein Titel, den die Doemens Academy nicht leicht hergibt – wozu auch. Aktuell hat sie ihn erst fünfmal vergeben.

Seit der Gründung 2013 haben sich sechs Ausbildungsinstitute sowie 136 Candidates aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien und Korea angeschlossen. Wer sich anmeldet – wie der Autor im Jahre 2014 – erhält zunächst den Status „Candidate of the Institute of Masters of Beer“. Nach insgesamt zwölf Präsenzs Schulungen, vier Hausarbeiten, bestandener Masterprüfung, abgegebener Master Thesis und erfolgreichem Colloquium steigt der Candidate zum Member auf. Für den Autor war diese Präsenzs Schulung die zwölfte bei vier Hausarbeiten und bereits abgegebener Master Thesis. Die Voraussetzungen für die Abschlussprüfung und das Colloquium sind damit gegeben, der Status als „Member“ rückt näher.

Mehr zum Thema unter www.masterofbeer.org