



Heinzelcheese & Wein

ZIEGENKÄSE

VOM BRANDENBURGER CAPRIOLENHOF

Besonders konzentriert ist die Milch der langhaarigen Toggenburger Ziegen, aus denen Sabine Denell in der Schorfheide eine Vielfalt an großartigen Käsen macht. Zwei Sorten hat **Ursula Heinzelmann** zu verschiedenen Weinen probiert.

Terroir – beim Wein reden alle ständig davon, beim Käse ist die Idee der schmeckbaren Herkunft mindestens ebenso spannend. Sabine Denell und Hans-Peter Dill setzen sie mit ihren Ziegen auf dem Capriolenhof in der brandenburgischen Uckermark nördlich von Berlin um. Das ist beileibe nicht immer einfach und ein vieldimensionaler Prozess, denn die Kulturlandschaft, die im Käse zum Ausdruck kommt, die Kleine Schorfheide, wird genau dadurch auch erhalten. Ihre langhaarigen, goldbraunweißen Toggenburger Ziegen tragen stolz ihre Hörner: die brauchen sie, um Äste in Maulreichweite zu ziehen.

Die Freiheit, zu kreieren

Sabine Denell ist für die Käserei zuständig, Hans-Peter Dill für die Herde, doch für beide kommen die Tiere immer an erster Stelle. Man müsse ihnen schmeicheln statt mit einem Hund zu treiben, sagt Hans-Peter Dill: »Wir müssen auch Teile abhüten, die sie nicht so gern mögen, deshalb ist es wichtig, dass sie sich gut führen lassen, und die Geisteshaltung im Umgang mit

den Tieren ist wichtig für die Milchqualität, weil sich die Stimmung in der Herde auf den Hormonhaushalt überträgt.«

Ausschließlich unbehandelte, also rohe Milch wird auf dem Capriolenhof zu einer großen Vielfalt von Käsen verarbeitet. »Es gibt hier keine Käse-Tradition«, erklärt Sabine Denell, »und das bedeutet totale Freiheit; immer dieselben Käse finde ich langweilig«. Und so gibt es saftige, runde Regowtaler, eher trockene Havelspatzen und Hirtenknöpfe, cremigzarte Landschaften, intensiv duftenden Zehdenicker Handstrich... Alle reifen unter Bildung von Hefen und Schimmelpilzkulturen, die so freundlich sind wie die Ziegen, aber auch so ausdrucksvoll wie die dünn besiedelte Landschaft.

Milch, Käse, Fleisch

1992 haben die aus Niedersachsen stammende Tierärztin und der Schweizer Theaterwissenschaftler und Philosoph den kleinen Schleusenhof bei Bredereiche entdeckt, an einer der vielen Wendungen, die die Havel



ZWEI ZIEGENKÄSE AUS DER SCHORFHEIDE vom Capriolenhof

Fotos: Capriolenhof, Ursula Heinzelmänn



DER FRISCH-CREMIGE: BLÜHENDE LANDSCHAFTEN

Ein kleiner Riegel, mit sehr dünner Rinde, eigentlich eher eine Haut, mithilfe von Hefen und einem Hauch Weißschimmel gebildet, und sparsam aufgestreuten Lavendelsamen. Nach zwei Wochen noch recht frisch, eine dünne flüssige Schicht direkt unter der Rinde, der Teig hingegen wie fester, feinsten Quark, säuerlich aber nicht bröckelnd-sauer, sondern eher wie Buttercreme, aber schlanker durch die komplexe, unaufdringliche Würze – bei einem Wein sprächen wir längst von Mineralik. Schmilzt buchstäblich auf der Zunge.



DER GEREIFTE: ZEHDENICKER HANDSTRICH

Zehdenick war bekannt für seine Ziegeleien, die Briketts »handgestrichen«, jedes ein Unikat. Der rotgeschmierte Käse ist dieser Form nachempfunden, die Rinde trocken und furchig, nach Ammoniak und Stall duftend, der Teig ein fester, gereifter Weichkäse mit unregelmäßigen, kleinen Bruchlöchern und eher fruchtig im Aroma. Auch hier macht sich nach zehn Wochen Reife intensive Würze der von der Schorfheide geprägten Milch bemerkbar, die durch die Rinde noch unterstrichen wird – und trotzdem findet alles ausgewogen und harmonisch zusammen, statt scharf oder gar bockig zu wirken.

auf ihrem Weg von der Strelitzer Seenplatte nach Berlin und weiter in Richtung Elbe beschreibt. 1995 kamen die ersten fünfzehn Ziegen auf den Hof, und es gab den ersten Käse, 1998 begann die Verbindung zur Schorfheide. Heute melken sie 180 Ziegen.

Es sind Dreinutzungstiere: Erstens geht es um die Milch, zweitens und ebenso wichtig ist jedoch das Fleisch, großartiges, selbst geschlachtetes und gut abgehangenes Fleisch. »Fleisch und Käse gehören zusammen«, sagt Hans-Peter Dill, der fürs Schlachten zuständig ist, mit provozierend blitzenden Augen, »das Thema Schuld und Essen... die Vorstellung, dass wir uns bei immer größeren Reichtum durch Verdrängung von dieser Schuld befreien könnten, ist weitverbreitet. Diese Problematik müsste viel präsenter sein, um die unsägliche industrielle Landwirtschaft aufzuhalten!«

Und drittens, die blühenden Landschaften im wortwörtlichen Sinn, die tatkräftige Pflege des Ursprungs von Milch- und Fleischcharakter. Denn die Heidelandschaft ist ein Kulturphänomen, das ohne ständige Pflege erstaunlich schnell wieder zuwächst. Hundert

Hektar werden von den Ziegen freigehalten. Die weit verbreitete deutsche Edelziege gäbe zwar mehr Milch, doch die der Toggenburgerinnen ist nicht nur konzentrierter, sie sind auch trittsicherer, und das ist wichtig, wenn Hans-Peter Dill nahezu täglich vier Stunden mit ihnen hinauszieht. Dann beißen und treten sie vergnügt junge Bäume und Büsche klein, schaffen Licht und Raum für Silbergras, Moos, Flechten und die honigduftenden Heideblüten im Spätsommer. Daneben gehören zum Capriolenhof inzwischen gut fünfzig Hektar Niedermoorwiesen entlang der Havel als direkte Nutzfläche für Heu, sodass nur sehr wenig Futter zugekauft werden muss und so weit wie möglich tatsächlich nur die Schorfheide ohne jegliche Fremdfaktoren im Käse zum Ausdruck kommen kann.

Capriolenhof

Schleusenhof Regow 1, 16798 Fürstenberg
OT Bredereiche/Brandenburg, Tel 033087.511 83,

→ www.capriolenhof.de

DIE WEINE

1. TROCKENER PETNAT:

Naturtrüber Schaumwein mit eigener Hefe
Weingut Janson Bernhard, Zellertal/Pfalz
12,5 Vol-%, 13,80 Euro, Tel 06355.17 81,
→ www.janson-bernhard.de



Auf Anregung der »Weinhandlung Suff« in Berlin der (gelungene!) erste Versuch eines PetNat in diesem Weingut, aus Weißburgunder mit etwas Auxerrois, der mit der eigenen Hefe auf der Flasche zum Schaumwein wurde. Naturtrüb und mit der feinen, vollmundigen Textur und den Umami-Noten des Hefedepots. Erinnert beinahe an einen unpasteurisierten Sake, bringt aber zusätzlich den herben, mineralischen Trinkfluss mit, der für das Kleinklima des Zellertals so typisch ist.

2. TROCKENER SILVANER:

2018 Silvaner trocken
Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld/Franken
13 Vol-%, 7,50 Euro, Tel 09321. 237 78,
→ www.weingut-zehnthof.de



Trocken, einfach, gut: im großen Holzfass ausgebaut, lässt dieser äußerst entspannt wirkende Silvaner in der Nase und am Gaumen an duftendes, goldgelbes Stroh denken, ist durchaus fruchtig, aber etwa so, wie frische gelbe Paprika auch eine fruchtige Seite hat. Fließt wie ein ruhiger, verlässlicher Strom, von reifer Säure getragen.

3. TROCKENER RIESLING:

2017 Riesling Alte Reben 1889 Spätlese trocken
Weingut Frank Brohl, Pünderich/Mosel
13 Vol-%, 2017 ab Hof ausverkauft, 2018 12,90 Euro,
Tel 06542. 221 48,
→ www.weingut-brohl.de



1889 gepflanzte, wurzelechte Reben in der Lage Reiler Goldlay, die nach 130 Jahren wenige, kleine, lockerbeerige Trauben hervorbringen. Das ist ein Kulturschatz, den man mit einer Patenschaft unterstützen kann – und trinken: Himbeer-, Birnen- und Pfirsichfrucht, von mineralischer Säure lange geführt, Saft und Kraft, zugleich vergnüglich und komplex, endet trotz Alkohol und etwas Restsüße ganz auf herber Zitrusfrische.

4. TROCKENER SPÄTBURGUNDER:

2017 Pinot Noir
Weingut Enderle & Moll, Münchweier/Baden
12,5 Vol-%, ca. 11 Euro im Handel,
→ www.enderle-moll.de



Nicht geschönt, filtriert oder gepumpt, sondern einfach nur in gebrauchten Barriquefässern in Ruhe gelassen – Sven Enderle und Florian Moll übersetzen seit 2007 in ihrem kleinen Weingut zwischen Lahr und Freiburg ihre ganz eigene Philosophie in transparente, leicht wirkende und doch sehr »bissige« und präzise Weine. Dieser duftet nach rauchigen Pflaumen, schmeckt herb und minzigfrisch.

DIE ERGEBNISSE

Die große Überraschung dieser Geschmackslupe: Entgegen aller Erwartungen, dass die zarte Textur und feine Säure der Landschaften »selbstverständlich« gut mit den Weinen harmonieren würde, entpuppte sich der bauernhofduftende, kräftige Zehdenicker Handstrich als der unkompliziertere und vielseitigere Weinpartner.

Er begegnete dem PetNat auf Augenhöhe, weil der mit seiner herben Art das Würzig-Komplexe inklusive der Rotschmiere verstand und aufgrund der Hefepartikel an die dichte Textur andocken konnte. Als Gesamtergebnis nicht gerade zum Chillen, sondern eher fleischig und intensiv für anspruchsvolle Genießer im positiven Sinne. Auch der Riesling freute sich über die »stinkigen« Aromen und diese Form der Schorfheide. Er brachte selbst ausreichend Alkohol, Körper und Ausdruck mit, um seine Frucht und Säure zur Geltung zu bringen. Alles zusammen ergab eine inspirierende, interessante Begegnung.

Traum paar Rotschmiere und Silvaner

Beim Pinot Noir brachte der Handstrich dessen »Naturwein«-Seite deutlich zum Vorschein, indem er vor allem durch die Rotschmiere die Säure in den Vordergrund stellte. Das wirkte gewagt, aber auch belebend, lebendig, bekömmlich, während der Wein seinerseits den Käse wie eine gelungene »Sättigungsbeilage« erdete. Und schließlich, der Handstrich-Höhepunkt: der Silvaner. In wohlgelaunter, wohlwollender, goldener Gelassenheit legte der sich nämlich respektvoll um alle Ecken und Kanten, trug ihn mit seiner goldenen Frucht, die hier zu ihrer Stimme fand, als sänge eine Amsel im Morgenlicht an der am Capriolenhof entlang mäandernden Havel.

Toleranz gegenüber den Landschaften

Zu den Landschaften sang die fränkische Silvaner-Amsel wesentlich leiser, wurde beinahe ganz in den Hintergrund gedrängt, weil die dichte Struktur des Käses den Gaumen nahezu ausschließlich für sich beanspruchte. Doch der Wein gab sich duldsam und tolerant, und sobald der Käse die Bühne freigab, tauchte er mit reifer gelber »Frucht« auch hier alles in warmes Sonnenlicht.

Komm genießen - Comté

Der Riesling hingegen zeigte etwas weniger Geduld; diese Kombination offenbarte einmal mehr, dass Gleich und Gleich – Säure, Aromen, Beschwingtheit – ganz und gar nicht immer zusammenpassen. Der Wein gab sich schlank, tirilierend und tanzend, aber mit weniger Ausdruck als solo, während die Landschaften in die Bässe abtauchten und die Geschmacksknospen für sich in Anspruch nahmen. Man war gut erzogen genug, um sich zu respektieren, aber das war's dann auch. Mit dem Pinot Noir wurde diese Fähigkeit zur Toleranz einer noch härteren Belastungsprobe unterzogen. Denn auch hier war die cremige Art auf Käseseite sehr dominant, der Wein auf eine Nebenrolle reduziert, als habe man ein paar Tropfen Pflaumen-Balsamessig darüber geträufelt – der allerdings ziemlich herb und sauer schmeckte.

Vollends und vollkommen unerwartet enttäuschend schließlich PetNat und Landschaften. Der Wein wirkte nun vollkommen neutral und nicht sehr ausgewogen, die Kohlensäure hart, während der Käse leicht bitter vor sich hinschmolte.

Elegant mit Gewürztraminer

Wie gut, dass eine Jokerflasche in der Reserve wartete, die sich dann mit beiden Käsen gut verstand! Die 2016 Gewürztraminer-Spätlese vom Weingut Oberhofer aus Edesheim in der Pfalz stammte aus der Lage Rhodter Rosengarten. Ob es sich bei dieser nun tatsächlich um den ältesten, noch tragenden Weinberg der Welt handelt, sei dahingestellt, aber aus dem Glas duftete es wunderschön und bilderbuchbeispielhaft nach Rosen, geschmacklich erinnerte er ein wenig an Räucherspeck und Bananenpüree. Den Landschaften gefiel die Verbindung von viel Aroma mit sehr dezenter Säure, sie drehten den Wein noch mehr ins Elegante, und zusammen gaben die beiden ein eindrucksvolles Paar ab. Was überraschenderweise auch für den Handstrich galt, obgleich es hier der Wein war, der Schorfheide und Rot-schmiere in ein (historisches!) feines Gewand kleidete und sie flanieren ließ – duftend, parlierend, entspannt. ●



Natürlich köstlich genießen

Das macht COMTÉ so einzigartig: Die herrliche Natur des französischen Jura-Massivs, einer urgesunden Landschaft im Osten Frankreichs, in der die rot-weißen Montbéliard-Kühe zu Hause sind, die natürliche Zubereitung aus frischer Rohmilch und zum Reifen die Ruhe, die nur die Natur schenken kann. Mindestens vier Monate, aber auch zwölf und mehr Monate, ruht jeder Laib im Reifekeller, wo er regelmäßig gewendet und mit Salzwasser eingerieben wird. Was auf den kräuterverwöhnten Wiesen im Jura-Massiv beginnt, kommt so als naturreines, würzig-mildes Geschmackserlebnis auf den Tisch.



www.comte.de
www.comte.de/facebook