Heinzelcheese & Wein

BIOKÄSE AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN TRIFFT BIOWEIN

Schon drei Jahrzehnte gibt es den Biolandbetrieb »Hof Berg«. **Ursula Heinzelmann** war dort und hat tolle Käse aus Kuhmilch probiert. Zwei davon wurden von ihr für Pairings mit Wein ausgewählt.

Sanfte Hügel und Senken, viele kleine Seen und Feldhecken prägen die Landschaft«, steht auf der Website von »Hof Berg« – und das trifft genau so zu. Als ich an einem sonnigwarmen Montagnachmittag Ende August nach Dannau komme, wirken dort nicht nur die Hügel sanft, sondern die Luft still, alles auf eine ganz besondere Art ruhig. Ein kleiner Ort, doch weder ausgestorben noch verlassen, sondern einfach: wunderbar ruhig. Auf dem Hof steht ein Markthänger, ich suche ein bisschen, bis ich René Kohler finde. Doch dann auch er: ruhig. Um es gleich vorwegzunehmen: Ich könnte mir kaum einen geordneteren Betrieb vorstellen.

Bioland-Pioniere

»Hof Berg« liegt zwischen Plön, Lütjenburg und Malente in der Holsteinischen Schweiz, ganze 15 Kilometer sind es zum Ostseestrand. Es ist der älteste Biolandbetrieb in Schleswig-Holstein. 1979 von Birgitta und Albert Teschemacher gegründet, ist er über all diese Jahre von einer gesunden Mischung von Idealismus und Realismus getragen worden, und nach 30 Jahren fand ein erfolgreicher Generationswechsel statt: Seit 2009 führt René Kohler den Hof zusammen mit Albert und Birgittas Sohn. Falk Teschemacher ist für die »Außenwirtschaft« verantwortlich, also die 75 Kühe, schwarzbuntes Holsteinrind und deutsches Niederungsvieh, und mittlerweile 150 Hektar Wiesen und Felder.

René Kohler stammt ursprünglich aus den Schweizer Alpen, ist bereits als Lehrling auf den Hof gekommen, inzwischen aber längst Agraringenieur. Seine Aufgaben sind Verarbeitung und Vermarktung, wobei er in der Käserei von Martina Netzel und einer Reihe anderer Mitarbeiter unterstützt wird. Insgesamt halten etwa 20 Menschen den Laden am Laufen. In erster Linie gibt es die Erzeugnisse von »Hof Berg« auf rund 15 Wochenmärkten in der Umgebung, wo zu den 15 bis 20 eigenen Käsesorten nochmals 30 bis 40 andere kommen sowie Fleisch und Wurst aus eigener Produktion. Freitagnachmittag wird direkt auf dem Hof verkauft – wo man sich übrigens auch in einem superschönen Ferienhaus einmieten kann.

Fotos: Hof Berg: Christina Kloodt., Manuel Krug

ZWEI KÄSE VON HOF BERG in Dannau/Schleswig-Holstein

DER WEICHE: FROHSINN

Ausschließlich aus Morgenmilch, denn durch das Kühlen der Abendmilch über Nacht wird das Kalzium träge – gutes Timing ist unabdinglich, um die Milch so einfühlsam in Käse zu begleiten. Die Rotschmierkulturen auf der Rinde sorgen für ein feines, angenehmes Knirschen, sind aber durch einen Hauch Weißschimmel gezähmt, der Teig milchig, nach hinten leise erdig-bitter. Mit vier Wochen verkostet, hat aber noch mehrere Wochen weiteres Reifepotenzial.

DER HARTE: DANNAUER BERG

Aus der ersten Weidemilch Anfang Mai 2019. Die Laibe etwa sechs Kilo schwer, die ockerbraune, zimtwarm duftende Rinde nahezu perfekt. Der blaßgelbe Teig mit unregelmäßig verteilten, eher kleinen runden Löchern erinnert im Aroma nicht mehr an frische Milch, sondern süße Backgewürze und »Dulce de Leche«, worauf am Gaumen frische Nüsse folgen, und alles zu einer sämig-glatten Paste schmilzt.

Käse nach der Saison

»Hof Berg« ist ganz eindeutig eine Rohmilch-Bastion (und verwendet ausschließlich tierisches Lab), aber auch in diesem Punkt herrscht Realismus: für Quark, Joghurt, saure Sahne und den »Kam'n Bär«, einen kleinen runden Weißschimmel-Weichkäse, wird die Milch pasteurisiert. Hartkäse, also der »Dannauer Berg«, entsteht ausschließlich aus Weidemilch; der erste Laib von insgesamt etwa 200 wird im Oktober angeschnitten. Und dann gibt es, solange der Vorrat reicht – das sei eben Saisonalität, sagt René Kohler, als wir nach einem Rundgang durch den Betrieb im Schatten sitzen und die Käse verkosten. Der drei Monate gereifte Haus- und Hofkäse hingegen wird das ganze Jahr über produziert, nach dem Vorbild des Bündner Käse in Doppelstockformen, in denen er ausschließlich durchs Eigengewicht presst und eine ganz eigene, weiche Textur entwickelt. »Pikanto« ist ein sämiger Schnittkäse, der mit fünf Monaten viel Umami-Würze zeigt, »Goudi« ein vergnüglich süßsauermilchiger, eher junger Schnittkäse, und »Kuhvella«, nur leicht gesalzen, supercremig frisch und fein, leitet dann schon zum Quark über – allein für den lohnt es sich, auf »Hof Berg« einige Tage Urlaub zu machen!

»Für gute Produkte brauchst Du gute Milch«, fasst René Kohler es ganz schlicht zusammen. Wieviel Arbeit und Hingabe in diesem Satz stecken… »Und der Käse muss zur Käserei passen. Wenn wir ausschließlich Hartkäse machen wollten, bräuchten wir eine ganze Reifehalle, und außerdem ist uns eine gewisse Produktbreite wichtig.« Die als Ko-Produzent mitzutragen, ist nun wirklich eine ausgesprochen vergnügliche Angelegenheit – und dass ich auf dem Hof einen alten Bekannten wiedergetroffen habe, nämlich Tobias Schüller, der früher auf »Hof Dannwisch« für die Käserei verantwortlich war und nun für »Hof Berg« mit all seiner Ruhe und Begeisterung auf Wochenmärkten steht, das ist eine Art zusätzliches Gütesiegel.

Hof Berg
Dorfplatz 3, 24329 Dannau, Tel 04383. 420,
→ **www.hof-berg.com**

DIE WEINE

1. TROCKENER RIESLING:

2018 Riesling trocken Schieferblume
Weingut Rita und Rudi Trossen,
Kinheim-Kindel/Mosel
11,5 Vol-%, ca. 12,50 Euro (nur im Handel),
Tel 06532. 27 14,
www.trossenwein.de

Es weht ein Hauch von weißen und schwarzen Johannisbeeren durchs Moseltal, grüßen leise frische Himbeeren und Schiefer, schwebend, schwerelos… um dann trotz aller »Lieblichkeit« doch angenehm herb und zugleich trocken zu erfrischen. Reif und leicht zugleich, Eleganz ohne einen Funken von Anmaßung.

2. TROCKENER GRAUBURGUNDER:

2018 Grauburgunder trocken
Weingut Klumpp, Bruchsal/Baden
13 Vol-%, 9,50 Euro,
Tel 07251. 167 19,
www.weingut-klumpp.com

Eine Ahnung von Rotgold im strahlenden Wein, der Anklang von Honig und frischer Sahne im Duft, dann gelbe und weiße Blüten, würzige Apfel- und Quittenpaste; rund, warm und doch transparent, keinerlei Karamel- oder Buttertöne. Der extreme Jahrgang ist hier extrem gelungen ein- und aufgefangen, der Alkohol bestens eingebunden.

3. TROCKENER ROTWEIN:

2018 Frühburgunder Mayschosser Burgberg
Weingut Bäcker, Walporzheim/Ahr
14 Vol-%, 9,50 Euro/0,5 l,
Tel 02641. 35 91 92,
www.weingutbaecker.de

Saftig warme Kirsch- und Holunderfrucht steigt aus dem Glas, breitet sich wohlig und geschmeidig am Gaumen aus. Säure und herbe Gerbstoffe bilden gekonnt ein Gegenüber zu Alkohol und üppiger Frucht, und das Ergebnis ist besonders im Kontext dieses Jahrgangs und dieser Rebsorte wunderbar unaufgeregt.

4. TROCKENER GEWÜRZTRAMINER:

2018 Gewürztraminer
Weingut Mehling, Deidesheim/Pfalz
12 Vol-%, 7,90 Euro,
Tel 06326. 274,
www.weingut-mehling.de

Birnen, ein Hauch von Rauch und Speck, getrocknete Orangenschalen, darunter Herbstrosen und gelbrosa Grapefruit ... immer wieder neue Schichten von Aromen tun sich auf – und doch ist der Gesamteindruck ein angenehm schlanker, erfrischender, trinkfreudiger, weil die Säure alles zusammenhält.

DIE BEGEGNUNGEN

Zwei sehr unterschiedliche Käse, weich und zäh sowie stark von der Rotschmiere geprägt der »Frohsinn«, fest, nussig und süßlich der »Dannauer«, die Rotschmiere der Rinde nur ganz dezent im Hintergrund. Und die Unterschiede machten sich in den Begegnungen mit den Weinen deutlich bemerkbar. Wer sich jetzt fragt, was denn der »Dannauer« mit Rotschmiere zu tun habe: Ja, all diese »Bergkäse« (inklusive Comté!) werden rotgeschmiert wie Münster, Tilsiter und Epoisses. Hat sich ausreichend Rinde gebildet, lässt man sie abtrocknen, die Rotschmier- beziehungsweise *Brevibacterium linens*-Kulturen sterben ab, und ihr Aroma bindet sich immer mehr in den Käse ein.

Mehr Prozente gefragt

Insgesamt tat sich der »Frohsinn« trotz seines wohlgelaunten Namens eindeutig schwerer. Das begann damit, dass sich sein etwas zäher Teig und die leise knirschende Rinde auf Zunge, Gaumen und Zähne legten und dem Wein nur begrenzten Raum einräumten. Mit dem Riesling führte das zu einem nun richtiggehend dünn wirkenden Wein und einem ausgeprägt bitter schmeckenden Käse. In der Nase ließen sich noch potenzielle Anknüpfungspunkte finden, aber am Gaumen schalteten beide auf klare Abneigung.

Mit dem Grauburgunder zeigte sich dann, dass bei dieser Art von dichter, leicht zäher Textur ein gewisser Mindestalkohol im

Fotos: oekom

Glas hilft. Auch hier wirkte der Wein in Verbindung mit dem Käse straffer und schlanker, aber man respektierte sich. Die feinsüßen herbstlichen Aromen des Grauburgunders kamen nun noch stärker zum Ausdruck, fast schien es, als habe ein begabter Koch eine Komposition aus gebackenen Äpfeln neben den Käse gesetzt.

Vollends vergnüglich fiel das Treffen mit dem Frühburgunder aus. Nochmals etwas mehr Alkohol und außerdem Gerbstoff – das war der perfekte Partner für die Beschaffenheit des »Frohsinns«. Der wiederum ließ den Wein von der Ahr strukturierter und eleganter auftreten und freute sich über die Kirschen, die plötzlich neben ihm auf dem Brett zu liegen schienen. Beim Gewürztraminer zeigte sich dann, wie wenig pauschale Empfehlungen taugen: Diese Rebsorte ist im allgemeinen die Standardempfehlung zum (ebenfalls rotgeschmierten, weichen) Münster im Elsass – funktioniert aber nur, wenn der Gewürztraminer ein wenig ins »Ölige« tendiert, also ziemlich hoch im Alkohol liegt. Fällt er so beschwingt und frisch (und an sich trinkfreudig) aus wie in diesem Fall, tut er sich schwer zu einem solchen Käse, dreht trotz aller wohlwollender Bemühungen ins Harte.

Umarmung vom Frühburgunder

Der »Dannauer Berg« hingegen zeigte sich ausgesprochen erfreut über dieses duftende Gegenüber im Weinglas, die beiden verschmolzen förmlich, waren kaum noch auseinanderzuhalten, so sehr mochten sie sich. Beide waren sich in der Balance zwischen Frische beziehungsweise Säure, Dichte und Duftigkeit ausgesprochen ähnlich, und der Wein wirkte so noch komplexer. Der Grauburgunder hingegen zeigte sich angesichts der Berge schlanker, freute sich aber trotzdem über die sämige Art. Der Käse kitzelte seine Honigseite stärker heraus und brachte ihn noch mehr zum herbstlichen Leuchten, während er selbst eine ungeahnte Frische zeigte.

Ganz anders beim Frühburgunder: Dessen weite, weiche Arme umschlangen voller Begeisterung die nussige Süßlichkeit auf dem Käsebrett und nahmen dafür auch in Kauf, selbst etwas Fruchtigkeit einzubüßen, also herber aufzutreten. Absolut gar nichts einzubüßen gab es schließlich bei der Begegnung zwischen dem »Dannauer« und der Schieferblume. Man fiel sich in die Arme, tanzte ausgelassen, ohne die Bodenhaftung ganz zu verlieren, träumte von Berghängen in Schleswig-Holstein und an der Mosel … der niedrige Alkoholgehalt war hier überhaupt kein Thema.

Derart inspiriert kam noch eine Flasche auf den Verkostungstisch, der Spätburgunder Rosé Brut, also schäumend, aus dem Hand in Hand-Projekt, das Markus Klumpp zusammen mit seiner Lebenspartnerin Meike Näkel betreibt, die ihrerseits Winzerin an der Ahr ist. Feine rote Süßkirschfrucht, die süffig und saftig einsetzte und nach hinten angenehm in herbe Sauerkirsche überging. Wunderbarer Stoff im Glas – was aber den »Frohsinn« nicht im Geringsten beeindruckte: wenig Alkohol (12 %), Frische und dazu noch Kohlensäure? Nein. Der »Dannauer« wiederum kehrte zwar eine überraschend erdige Seite heraus, fand aber auch hier zum Gleichklang, belebt und ruhig zugleich. ●

VAN NAHMEN
Privatkelterei seit 1917

NEU

0% ALKOHOL

SPARKLING Juicy Tea

SAFT ❤ TEE

Das Geheimnis eines Cuvées der Extraklasse liegt in seiner Komposition. Unterstützt von renommierten Tee-Sommeliers, haben wir unseren alkoholfreien Sparkling Juicy Tea kreiert. Hergestellt nach dem Cold-Brew-Verfahren, verbindet er die Fruchtigkeit sortenreiner BIO-Säfte mit ausgewählten Noten erlesenen BIO-Tees zu einem harmonischen Genusserlebnis.

DE-ÖKO-039

Erleben Sie die Vielfalt unserer Produktpalette. Bestellen Sie unsere optimal gelagerten Säfte online und wir beliefern Sie mit purem Genuss.

www.vanNahmen.de

PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN
Hamminkeln / Rheinland