

# Käse und Wein

**Moderation : Hervé Gael und Sven Dittrich**

**Termin : Donnerstag 29. Oktober 2026**

**Zeitraumen : 18 bis 22 Uhr**

**Kosten : 99 Euro pro Person**

Degustation von 8 bis 10 Weinen

Verkostung von 12 bis 18 Käsesorten

Infos zur Wein- und Käse-Geographie

Infos zu Wein- und Käse-Aromen

Grundregeln zur Harmonie von Wein & Käse

Zahlreiche Infos zu Herstellung, Sorten, Reifung von Käse



Traditionell hält man Rotwein für den besten Begleiter zum Käse, aber das ist ein eher einschränkender Ansatz. Liebliche Weißweine vertragen sich bestens mit frisch schmeckendem Ziegen- oder Schafskäse. Die Franzosen sind Verfechter von süßem Sauternes zu blaugeädertem Roquefort, die Spanier bevorzugen süßen Sherry oder Portwein zum Blauschimmelkäse. Grundsätzlich aber gilt : der Reifegrad des Käses und der Säure- und Tanningehalt des Weins bestimmen, wie gut Käse und Wein zusammenpassen. Als einfache Regel kann gelten, dass säurereiche Weine gut zu salzhaltigen Käsesorten passen. Weine mit einem hohem Tanningehalt vertragen sich generell nicht so gut mit Käse.

Wie so oft bei der Harmonie von Speisen und Wein gilt aber auch beim Käse : die Region aus der ein Käse stammt, gibt meist vor, welcher Wein gut passt. Die spritzigen Sauvignons von der Loire harmonieren wunderbar mit den kleinen Ziegenkäseläiben, die es dort überall gibt. Ein alter Barolo passt gut zu reifem Parmesan (aber auch ein guter Champagner), zu sardischem Pecorino passen ein fruchtiger Cannonau oder ein kräftiger Vermentino und zu spanischem Manchego passen z.B. gereifte Tempranillos und trockener Sherry. Der Geschmack des Käses sollte das Aroma des Weins nicht erschlagen, beide sollten in Balance sein. Zu Käsesorten mit feinem Aroma sollte auch der Wein dezent und filigran sein. Kräftiger und pikanter Käse harmoniert am besten mit einem geschmacksintensiven Wein. Je gereifter und würziger der Käse, desto gehaltvoller der Wein.

Bei Säure und Süße sollten sich Käse und Wein nicht zu ähnlich sein. Hier ist vor allem der Kontrast spannend, zum Beispiel säuerlicher Käse plus süßer Wein. Beim Aroma hingegen sollten sich Käse und Wein ergänzen: fruchtige Aromen eines Käses harmonieren gut mit fruchtigen Weinen.

