

## **PRESSEMITTEILUNG**

Zell-Merl, 26. Mai 2015

### **Welcher Käse passt am besten zum Wein?**

Unter allen Sorten wählen die Deutschen am liebsten Hartkäse zum Wein

Hartkäse passt viel besser zum Wein als Frisch- oder Schimmelkäse, wenn man nach dem Geschmack der Verbraucher fragt. Über 46 Prozent der Deutschen essen gerne Hartkäse zum Wein, etwa Emmentaler, Cheddar oder Pecorino. Das zeigt eine neue repräsentative Umfrage im Auftrag des Weinguts Albert Kallfelz. Jeder fünfte Befragte favorisiert Schnittkäse – das kann Butterkäse sein, aber auch Edamer, Tilsiter oder Gouda. Blau- und Weißschimmelkäse schneiden bei den Verbrauchern nicht so gut ab: Nur jeweils rund acht Prozent der Verbraucher essen gerne ein Stück davon zum Wein. Am wenigsten aber wird Frischkäse zum Wein gegessen: Lediglich zwei Prozent der Befragten entscheiden sich für diese Sorte.

„Den passenden Käse zum Wein zu finden, ist wegen der großen Vielfalt nicht leicht“, weiß Rebecca Stein, Sommelière vom Weingut Albert Kallfelz aus Zell-Merl an der Mosel. „Lange hielt sich das Denken, dass Käse nur zum Rotwein passt. Dieser Mythos ist aber längst widerlegt“, erklärt sie. „Je cremiger der Käseteig ist, desto weniger passt ein Rotwein dazu. Das merkt man zum Beispiel bei Blauschimmelkäse: Ein Rotwein kann dazu stark metallisch schmecken. Ein süßer Weißwein hingegen passt wunderbar.“ Auch zu einem Weichkäse mit Weißschimmel passt am besten ein geschmacklich feinherber bis leicht fruchtsüßer Weißwein. Die Sommelière erklärt, warum: „Dieser Käsetyp puffert die Säure im Wein und lässt die Frucht angenehm in den Vordergrund treten.“



**KALLFELZ**  
**RIESLING**  
WEIN & SEKT

Auch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft rät, dass Käse und Wein sich angenehm ergänzen sollen, ohne dass eine Seite die geschmackliche Dominanz übernimmt: Wer also Rotwein zusammen mit Käse servieren möchte, sollte darauf achten, dass der Käse nicht zu pikant und ausgereift ist. Der Grund: Je reifer ein Käse wird, desto mehr feine Salzkristalle bildet er. „Zu einem gereiften Hartkäse wie zum Beispiel einem Gruyère, in dem das Salz schon auskristallisiert, passt ein gehaltvoller Süßwein, um ein angenehmes Mundgefühl zu bilden“, so Rebecca Stein.

Welcher Käse am besten zum Wein schmeckt, hat das Meinungsforschungsinstitut Smart Research 1000 Personen in einer repräsentativen Umfrage gefragt. Auftraggeber der Umfrage war das Weingut Albert Kallfelz aus Zell-Merl an der Mosel, das von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in seiner Top-100-Liste als bester Riesling-Erzeuger Deutschlands ausgewiesen wird.

**Bildzeile zum Pressefoto:**

*Mehr als die Hälfte der Deutschen isst gerne Hartkäse zum Wein. Foto:  
Schnorbach (honorarfrei)*

Weitere hochauflösende Pressefotos unter [www.kallfelz.de](http://www.kallfelz.de).