



Heinzelcheese & Wein

WENN KÄSE IM WEINKELLER REIFT

Wer seinen Käse aufmerksam reifen lässt, reift dabei auch selber – da ist sich Wahlwiener Anton Sutterlüty ganz sicher. Sein Reifekeller befindet sich in Wien, den Käse macht er aber auf der Alp. **Ursula Heinzelmann** hat zwei seiner Käse unter die Geschmackslupe genommen und sie zu weißem und rotem Biowein probiert.

In imposantes dunkelhölzernes Tor im ersten Bezirk von Wien: Das Kipferlhaus stammt aus dem 13. Jahrhundert, hat die Habsburger in ihren Anfängen erlebt und überdauert, den Türken und der Pest getrotzt, Beethoven, Mozart und Haydn gehört, Revolutionen, Kriege und Pogrome ausgehalten, Psychoanalytiker und Kaffeehäuser beobachtet. Heute, vermeldet ein diskret beleuchtetes mattweißes Schild neben dem Tor, residiert hier die »Winebank Wien«, ein Privatclub für Weinliebhaber. Darunter hängt ein zweites, eher bescheidenes hölzernes Schild: »Anton macht Ke:s im Keller«. Weinflaschen und hochstielige Gläser in einem alten innerstädtischen Gewölbekeller; ja, aber eine Käseerei?

Tatsächlich verarbeitet Anton Sutterlüty, Anfang 50, hochgewachsen, wildes graues Haar, in dieser historischen Umgebung keine Milch. Dies ist vielmehr sein Reifekeller, hier begleitet und pflegt er die Laibe – denn das gehört genauso zum »Ke:smachen«. »Ständige Bewegung, ständige Reifung« steht auf seiner Visitenkarte, und: »Indem wir das Produkt aufmerksam reifen lassen, reifen auch wir« auf der gläsernen Wand, die die hölzernen Käseregale vom restlichen Keller trennt. Einige Laibe thronen einzeln auf Gestellen wie Exponate, von der Gewölbedecke hängen in sich verschlungene Ringe als Leuchtobjekt – ist Käse hier Kunst?

Sehnsucht nach der Alp

Nun, Anton Sutterlüty ist nicht nur »Ke:smacher und –reifer«, sondern auch Kunstvermittler, er hat lange für die Sammlung Essl und das Museum für Angewandte Kunst gearbeitet. Und er ist mit Käse groß geworden. Er geht mit ihm so selbstverständlich um wie ein Bildhauer mit Gips oder Stein. Er ist im Bregenzerwald aufgewachsen, in Egg im »Hinteren« Teil dieses grünen Hochtals, als das »Auf-die-Alp-ziehen« dort noch zum Sommer gehörte wie

für andere Eisdielen und Freibad. »Als ich angefangen habe mit dem Käsen auf der Unteren Falz, hat man noch alles mit der Hand gemacht, alles war aus Holz, und die Milch blieb wärmer; der Käse war wie Schokolade«, erzählt er. Heute hat sich vieles verändert, es gibt immer weniger kleine Alpen und immer mehr Sammelsennerien, und auch oben, im Sommer, wird alles immer rationeller, rationalisierter, praktischer.

Aber Anton Sutterlüty, seit langem Wahlwiener, zieht weiterhin jedes Jahr für einen Monat zurück nach Egg, auf die Alp, und macht »Ke:s«, so wie das seiner Meinung am besten ist: mit Gepesen. Das sind flache runde Holzbottiche, die jeweils 20 Liter fassen und in denen die Milch vom abendlichen Melken über Nacht ohne weitere Kühlung aufgestapelt wird. Dabei steigt Rahm auf, der morgens abgeschöpft wird, und die Milch reift. Sie beginnt zu säuern, was durch die in den Poren des Holzes angesiedelten Kulturen (das daher wie ein Informationsspeicher wirkt und grundsätzlich nur mit heißer Molke gereinigt wird) unterstützt wird und in Verbindung mit dem Impfen mit gesäuerter Molke vom Vortag den ansonsten üblichen Zukauf von Fremdkultur erübrigt. Der Käse, der so entsteht, ist stark von seinem Ursprung bestimmt und jeden Tag ein wenig anders, abhängig vom Wetter und der Stimmung des Käasers.

Wichtig für diesen Kreislauf ist, dass die Molke sorgfältig »abgesennt« wird. Dafür bringt man nach dem Ausziehen des Bruchs (dem geronnenen Kasein, das zum Käselaub gepresst wird) die Molke beinahe zum Kochen. Das Molkeneiweiß gerinnt dadurch zu hellen, duftigen Flocken: Abgeschöpft ist das die Sennsuppe, das zweite Frühstück der Alpkäser. Erst jetzt taugt die übrige Flüssigkeit als »Impfstoff« für den nächsten Tag und zum Reinigen der Holzgerätschaften.



Senssuppen-Glück

Alles zusammen ist das nicht unbedingt Kunst, aber es verlangt viel Einfühlung und Erfahrung. »Der achtmonatige Käse«, berichtet Anton Sutterlüty, »ist am 21. Mai 2018 auf der Alpe Untere Falz gemacht. Der dritte Laib von vier aus dem ersten Kessel. Vor dem Käseauszug schaue ich, ob der Käsebruch reif bzw. »rösch« ist. Dazu drücke ich eine Handvoll Bruch in der Hand zu einem Knödel – wenn er sich leicht brechen und verreiben lässt, ist er reif. Wenn ich aber vier Laibe aus dem Kessel hole, dauert das eine gewisse Zeit, daher muss ich anfangen, wenn er gerade so reif genug ist, damit die nachfolgenden nicht zu rösch werden. Der dritte Laib hat also eine ziemlich gute Lage. Es ist oft erstaunlich, wie unterschiedlich sich die einzelnen Laibe aus einem Kessel entwickeln können.

Das Wetter war letzten Mai wechselhaft, eher auf der wärmeren Seite, dennoch ist die Reifung der Milch eher auf der milden Seite geblieben. Da die Maikäse in den letzten Jahren in der Tendenz fast etwas zu weich waren, habe ich ihn dieses Jahr etwas höher gebrannt – auf 53-54°C statt wie vorher auf 52°C – und etwas mehr Rahm von den Gepsen genommen. Der Käse ist daher in den ersten Monaten etwas langsamer gereift, hat aber jetzt mit acht Monaten doch schon eine schöne Würze erreicht. Vor allem im Alter wird sich das höhere Brennen positiv auswirken. Der Zustand der Reifung lässt sich beim »Absennen« besonders gut beobachten. Der Geruch entfaltet sich beim Erhitzen stärker, und man kann deutlich riechen, ob eine gute Reifung im Kessel herrscht... Eine gute Senssuppe ist eine der Visitenkarten eines Senners. Am 21. Mai haben mich der Geruch, der Bruch und die Senssuppe glücklich gemacht.«

DIE ERGEBNISSE

Generell ist trockener, mineralischer Riesling zu Berg-beziehungsweise Alpkäse im Heinzelsee-Universum eine sichere Bank,

ZWEI KÄSE AUS ÖSTERREICH

von Anton Sutterlüty, Bregenzerwald und Wien

DER JÜNGERE,
VOM 21. MAI 2018,
**Alpe Untere Falz bei Egg/
Bregenzerwald:**

Hellgraubraune, etwas zerfresene Rinde, blassgelber Teig mit relativ vielen unregelmäßigen, eher kleinen, rundlichen Löchern. In der Nase leicht karamellig-süß, die Rinde dezent. Der Teig mürbe, die milchige Süße setzt sich geschmacklich sehr dicht und komplex fort, nach hinten sehr gut balancierte Säure und diskrete erste Reifearomen. Schmilzt sämig und üppig auf der Zunge: ein echtes Konzentrat.



DER GEREIFTE,
VOM JANUAR 2017,
**Sennerei Hof/Meßmer-
reuthe in Egg/Bregenzer-
wald:**

Geschlossene, dunkelbraun-graue Rinde; Teig helles, cremiges Elfenbein, einige kleinere rundliche Löcher, ganz wenige kleine Risse. Bricht schiefrig beim Schneiden, duftet nach viel Umami (Liebstöckel, Brühwürfel). Eine Ahnung von Kristallen. Jugendlich milchige Süße beinahe aufgezehrt, im Wesen ganz von Fettsäure bestimmt, fordernd: ein Charakterdarsteller.



Tasting-Box feinster Terroir-Olivenöle



Wählen Sie selbst aus und stellen Sie sich Ihre eigene Box zusammen

Italien: No.2 – Sizilien, No.3 – Kalabrien, No.7 – Apulien, No.9 – Toskana

Spanien: No.11 – Katalonien, No.13 – Andalusien

Griechenland: No.23 – Korinth, No.27 – Messenien, No.29 – Kreta

Dazu ein ausführliches Booklet zu den Oliviers, den Olivensorten, zur Verwendung der Olivenöle in der Küche, mit Rezepten und einem Exkurs über die Herstellung von Olivenöl und die Standards für Spitzenqualitäten.

arteFakt
Olivenölkampagne
www.artefakt.eu



DIE WEINE



1. TROCKENER WEISSWEIN, TENDENZ SCHLANK UND FORDERND:

2017 Müller-Thurgau trocken
Weingut Stefan Vetter,
Gambach/Franken
10 Vol-%, 11,90 Euro,
Tel 09353. 984 35 05,

→ www.vetter-wein.de

»Gesunde Müller-Thurgau-Trauben, schonend gepresst, spontan vergoren und ohne Behandlungs- oder Schönungs-mittel unfiltriert abgefüllt. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.« So schreibt Stefan Vetter auf dem Etikett dieses leicht trüben, nach frischem Tomatengrün und Tabakblättern duftenden Wein, der auf wohltuend bekömmliche Art viel Säure ins Glas bringt und sich Apfelessig statt breiten Muskat- aromen annähert.



3. TROCKENER ROTWEIN. TENDENZ FRUCHT UND FUNDAMENT:

2017 Lemberger trocken
Stettener Häder
Weingut Karl Haidle,
Kernen-Stetten/Württemberg
13 Vol-%, 16,40 Euro,
Tel 07151. 94 91 10,

→ www.weingut-karl-haidle.de

Viel einladende, reife Holunderfrucht, die erfrischend (aber nicht hart!) herb und transparent auch am Gaumen präsent und federführend ist. Versteckt darunter sind trockene Gerbstoffe, die für Transparenz sorgen; eine ausgesprochen gekonnte Balance von reifer, runder Dichte und fokussierter, animierender Tiefe – und alles zusammen bereits sehr zugänglich.



2. TROCKENER WEISSWEIN, TENDENZ SCHLANK UND FRUCHTBETONT:

2017 Wachenheimer Riesling trocken
Weingut Bürklin-Wolf,
Wachenheim/Pfalz
12,5 Vol-%, 18 Euro,
Tel 06322. 95 33 55,

→ www.buerklin-wolf.de

Bürklin-Wolf ist einer der Biodyn-Pioniere Deutschlands. Die Weine haben mittlerweile eine selbstverständliche Gelassenheit und Ruhe erreicht, die für die gelungensten Ergebnisse dieser Anbauweise charakteristisch sind, Spiel und Lebendigkeit aber keinen Abbruch tun. Es besticht der Duft nach Orangengelee, ein leises Glühen, das sich am Gaumen als sehnige Agilität mit reifer, schlanker Säure entpuppt.



4. DER JOKER AUS DEM HEINZELCHEESE-KELLER:

2001 Riesling Spätlese Felsterrasse
Pündericher Marienburg
Weingut Clemens Busch,
Pünderich/Mosel
12,5 Vol-%, im Handel ist 2011 erhältlich für ca. 39 Euro,
Tel 06542. 181 40 23,

→ www.clemens-busch.de

Hellgrauer Schiefer mit eisenhaltigen Schichten – so wird die Felsterrasse beschrieben, vom Bodentypus zwischen Schiefer und Rotliegendem, ein ganz eigener Teil der Lage Marienburg. Wie üblich bei Clemens und Rita Busch aus sehr reifen Trauben, spontan und kühl und daher sehr langsam vergoren, bis er bei knapp 15 Gramm Restsüße nicht mehr wollte. Brauchte lange Zeit auf der Flasche und ist jetzt ein goldgelb leuchtendes, balsamisch duftendes Elixir, weder süß noch trocken, an Bienenwachs, Tannenhonig und Bratapfel erinnernd – und doch ganz anders.



die auch beinahe jedem zugänglich ist. Daher fiel meine Wahl einerseits mit dem Wachenheimer auf einen genau solchen, eher frischen Wein aus einem aktuellen Jahrgang. Tatsächlich war der jüngere Käse davon begeistert. Wie ein Löffel allerfeinste Sauce nach Art der Haute Cuisine verlieh er der milchigen Süße Eleganz und brachte ohne die Brachialgewalt vieler Chutneys Frucht ins Spiel – die beiden strahlten vor Glück.

Zum gereiften Käse wirkte der Wein durch die enorme Dichte deutlich herber, blieb aber souverän und erinnerte den Käse an die Bergluft. Er fing nach bestem Vermögen seine leicht adstringierende Säure auf und erinnerte darin an Manzanilla-Sherry zu gereiftem Iberico-Schinken; weißgelbgolden und unaufgeregt stützend im Hintergrund.

Der Müller-Thurgau von Stefan Vetter kam unter diese Käse-Geschmackslupe als schlankere Version des Rieslings. Doch das Bergfrische-Spiel hat ganz klar seine Grenzen. Die unbeschwertere, noch üppige Jugendlichkeit des ersten Käses freute sich über die stürmische Art des Weins, während bei 24 Monaten, noch dazu aus der Milch eines kalten Januars, Säure auf Säure traf und für ein masochistisch anmutendes Gesamtbild sorgte.

Früchtebrot zum Käse

Dann: Rotwein. Wie würden die beiden Käse mit Gerbstoff umgehen, der herb und sauer und bitter zugleich wirkt – aber in diesem Fall von so wunderbar animierender Frucht umhüllt war? Der junge Käse war befremdet, bis seine eigene Säure den Zugang zum leicht adstringenten Gerbstoff fand und die Milchsüße zur Holunderfrucht: Plötzlich lag ein sehr feines Früchtebrot beim Käse. Zum älteren Käse gab sich der Wein als großes weiches Sofa, in den sich der Älpler erleichtert und freudig hineinsinken ließ. Um dann allerdings festzustellen, dass es durch das Aufeinandertreffen von Käse-Fettsäure und Wein-Gerbstoff nicht ganz so tief war. Nichts für müde Momente, sondern aufgeweckte, wache Genießer: Der Käse macht aus dem Wein einen richtigen Jungspund.

Tendenziell sind gereifte Weine zu gereiftem Käse aufgeschlossener. Das gilt allerdings nicht linear mathematisch, denn Käsejahre verhalten sich im Vergleich zum Wein wie Hundejahre, was das Reifen betrifft. 2001, 18 Jahre alt also, und mit ein paar Gramm Restsüße (was zu einer harmonischen Flaschenreife beiträgt): Beide Käse waren davon mehr als beeindruckt. Der jüngere belebte die goldene Reife des Weins und zollte seiner Gelassenheit den gebührenden Respekt. Der herrschte auch bei der letzten Begegnung, die perfekt auf Augenhöhe stattfand. Der Wein legte sich verständnisvoll um jegliche Säure, füllte wohlwollend jeglichen Riss, ohne sich dabei in den Vordergrund zu drängen, und der Käse nahm dies alles an. Der eine wuchs am anderen – als säße man mit seinem Lieblingsmenschen am Kaminfeuer. »Leichtigkeit oder Schwere, Frische oder Trägheit ... die Verbindung ist gegenseitig. So wie ich auf die Milch zugehe, so kommt sie mir auch entgegen« – Anton macht »Ke:s«. ●

Anton Sutterlüty

Bregenzerwald und Wien
+43. 664. 456 12 49,

→ www.antonmachtkes.at

Historische Senfmühle Monschau

Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie bei einer **Führung** mehr über die aufregende Geschichte der **Historischen Senfmühle in Monschau**.

Im angeschlossenen **Senflädchen** können Sie die derzeit **22 verschiedenen Senfsorten** probieren. Ihren Lieblingssenf können Sie auch **online bestellen**.

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie leckere Senfgerichte unseres Meisterkochs.

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
Tel. +49 (0) 24 72/ 22 45 · www.senfmuehle.de

Der Gewölbekeller natürlich. slow. reifen.

Barriquekeller Weingut Ziereisen, Efringen

Reifekeller Hofkäserei Le Frombaar, Hüfingen

NEUSCHWANDER

Einfache und schnelle Montage durch Fertigerteiltechnik

Whisky-Keller Weidhof, Ormalingen

Neuschwander GmbH - Ziegelfertigerteilwerk
D-74336 Brackenheim · Tel. +49 7135 961090
www.neuschwander.de