

Reifeprüfung: Raffinierter Rheingau Käse

Die Rheingau Affineure überraschen mit Qualität

und ungewöhnlichen Sorten

Im Rheingau wächst nicht nur guter Wein, es reifen auch gute Käse. Die „Rheingau Affineure“, ein feines und handwerklich hochsolide arbeitendes Familienunternehmen, präsentierten ihre Erzeugnisse beim Rheingau Gourmet & Wein-Festival mit Weinen von F.B. Schönleber aus dem Rheingau, Michael Gross aus der Südsteiermark und Portweinen von Ramos Pinto. Dabei wurde auch endlich mit dem Fehltrick aufgeräumt, dass Rotwein besser zu Käse passt als Weißwein, da es grundsätzlich genau umgekehrt ist. Die Portweine umschmeichelten den Käse perfekt, aber sogar ein trockener Oestricher Klosterberg „Alte Reben“ korrespondierte mit dem kräftigen Zisterzienser-Käse von den Rheingau Affineuren.



Affineur Reiner Wechs

Der Affineur hat in Frankreich als Beruf eine lange Tradition. Dieser „Käse-Verfeinerer“ spürt die besten Käse auf und pflegt die Rohkäse in seinen eigenen Reifekellern, bis sie im idealen Klima das typische Aroma und den perfekten Reifegrad haben. Jeder Affineur hat seinen persönlichen Stil, was „seinen“ Käse so einzigartig macht. Die Rheingau-Affineure Reiner Wechs und Anke Heymach (Vater und Tochter) produzieren heimische Käse-Spezialitäten in höchster Qualität, wobei sie Kleinkäserein in der Region anleiten und unterstützen. Die Käse sind nach Meinung des Gourmet-Festival-Veranstalters H.B. Ullrich den großen französischen Käsen nicht nur ebenbürtig, sondern inzwischen sogar überlegen.



Opium in der Mitte

Beim Gourmet & Wein-Festival gab es eine Auswahl der besten Sorten: Rheingauer Runde (Munstertyp, samtweich, würzig-zart); Rheingauer Spätburgunder-Tresterkäse (eingelegt im Spätburgundertrester); Zisterzienser-Käse (kräftiger Bergkäse, würzig und markant); Äppelwoi-Käse (dezent); Bierkäse (aus dem Vorarlberg, mit Rheinessen Braubier verfeinert); Honig-Nuss-Käse; Blauschimmel-Lakritze-Schokolade sowie Blauer Opium-Käse. Die Milch stammt von heimischen Schafen und Ziegen, die Käse reifen in uralten Gewölbekellern, teilweise bei befreundeten Winzern. Unser Favorit bei diesem sehr lehrreichen und amüsant von Affineur Reiner Wechs und Berufsgenießer Erik Seitz moderierten Käse-Lunch war der Blauschimmelkäse „Opium“, der mit Mohn und Honig verfeinert wird.



Käse warm & kalt

Wer die Veranstaltung verpasst hat, kann sich trotzdem mit dem Rheingau-Käse versorgen: In der Frankfurter Kleinmarkthalle, dem Scheck-in-Center und der Käsestube in der Schillerstraße gibt es ausreichend Auswahl.