

Käse Knigge.

„Bescheiden ist, wer sich den Käse mit den größten Löchern nimmt“, rät Adolph Freiherr von Knigge in seinem Benimmratgeber „Über den Umgang mit Menschen“. Heutzutage sollte der Mann oder die Frau von Welt nicht nur perfekte Umgangsformen beherrschen, sondern sich auch auf dem kulinarischen Parkett sicher bewegen. Ob mit oder ohne Löcher - auch der richtige Umgang mit Käse will gelernt sein.

Der richtige Rahmen

Temperamentvoll oder sanftmütig - wie jeder Mensch besitzt auch jeder Käse seinen ganz eigenen Charakter. Nur wer sich auf das Lebensmittel Käse einlässt, kann die unterschiedlichen Facetten des wertvollen Naturprodukts entdecken und genießen. Dabei ist der Vergleich mit dem Menschen gar nicht so abwegig: Käse atmet - deshalb schwören echte Käseliebhaber auf die klassische Käseglocke aus Ton, deren Innenseite nicht glasiert sein sollte, damit sie die Feuchtigkeit des Käses gut aufnehmen und nach außen abgeben kann. Wird der Käse unter der Glocke serviert, können frische Apfelstücke dazu gelegt werden, die ein Austrocknen verhindern.

Das perfekte Aroma

Käse ist ein „lebendiges“ Produkt, das nach dem Kauf noch nachreift. Wer den Käse-Knigge beherrscht, kauft Hart- und Schnittkäse am Stück, damit das Aroma möglichst lange erhalten bleibt und der Käse nicht austrocknet. Je nach Vorliebe lässt der Genießer seinen Weichkäse in Ruhe reifen, bis er den richtigen Reifegrad erreicht hat. In den unteren Fächern des Kühlschranks findet der Käse ein optimales Umfeld. Echte Käse-Kenner wissen jedoch, dass die Käsespezialitäten eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden sollten, damit das Aroma sich entfalten kann.

Stilsicher in den Accessoires

So wie der Mann von Welt bei festlichen Anlässen niemals auf die Fliege zum Smoking verzichtet, ist für den Käsefeinschmecker eine Auswahl an Käsemessern ein absolutes Muss. Hartkäse wie Emmentaler oder Bergkäse werden am besten mit einem klassischen Käsemesser oder einem Käsebeil angeschnitten. Mit einer Girolle, einem runden Käsehobel, lassen sich schöne Käseblüten zaubern. Ein Käsemesser mit geätzter Klinge lässt den perfekten Anschnitt bei Schnittkäse gelingen ohne unschöne Käsereste am Messer zu hinterlassen. Weichkäse wie Camembert, Brie oder Romadur bevorzugen ein Weichkäsemesser mit gelochter Klinge. Der Frischkäse wird stilecht mit dem Frischkäsespatel angerichtet.

Der edle Schimmel

Edelschimmelkäsesorten bestehen aus bestimmten Schimmelpilzkulturen, die den Käse nicht ungenießbar machen, sondern ihn geschmacklich aufwerten. Ob champignonartiger Geschmack beim Weißschimmelkäse oder kräftig-würzige Noten beim Blauschimmelkäse - Edelschimmelkäse gehört zu den ganz besonders delikaten Vertretern unter den Käsesorten. Beim Anschneiden von Edelschimmelkäse empfiehlt der Käse-Knigge, ein eigenes Messer zu verwenden, damit die Schimmelkulturen nicht auf andere Käsesorten übergehen.

Die „Sitzordnung“ auf der Käseplatte

Für jede stilechte Abendgesellschaft gibt es eine feste Sitzordnung, so auch auf der Käseplatte. Deshalb sollte von Hartkäse über Edelpilzkäse, Weichkäse bis hin zum Frischkäse jede Sorte darauf vertreten sein. Käse mit Paprika, Nüssen und Kräutern setzt gelungene Farbakzente. Frische Trauben gelten als die Klassiker zum Garnieren der Käsevariationen. Doch auch Erdbeeren oder Birnen sowie exotischere Früchte wie Zuckerkürbis, Feigen, Datteln oder Pfirsich vertragen sich gut mit Käse. Für Käse als Hauptgericht sollten 200-300 g Käse pro Person eingerechnet werden, für ein kaltes Buffet ca. 100 g und für einen Menü-Gang 50 - 80 g pro Gast.

Käsegenuss pur

Purismus wirkt nicht nur in der Garderobe edel und geschmackvoll, sondern auch bei der Auswahl der Käsesorten. Echte Käseliebhaber bevorzugen den schnörkellosen Geschmack und greifen am liebsten zu Käse pur. Auch die Reihenfolge des Genusses ist keineswegs beliebig. Leichte und milde Käsesorten stimmen den Gaumen zunächst auf den Käsegenuss ein, die kräftig-würzigen Vertreter runden das Geschmackserlebnis ab.

Angenehme Begleiter

So wie der Gentleman der attraktiven Dame als zuvorkommender Tischherr den Stuhl anbietet, schätzt auch der Käse backfrisches Brot als knusprigen Begleiter. Baguette, frisch gebackener Toast oder Bauernbrot sind die Klassiker. Sehr beliebt sind auch raffinierte Brotspezialitäten wie Nuss- oder Salbeibrot. Aber auch beim Genießen des Käses sollte auf die Etikette geachtet werden: Bei Hartkäse wird das Brot zum Käse gegessen. Der Weichkäse wiederum wird auf das Brot gelegt, jedoch niemals geschmiert.

Perfektes Duett: Käse und Wein

Leichte, spritzige Weißweine munden zu feinrahmigen, mildsauerlichen Käsesorten wie dem bayerischen Emmentaler oder zu Kräuterquark. Bukettreiche, kräftige Rotweine harmonieren bestens mit reifem, vollmundigem Käse wie dem Allgäuer Bergkäse oder Blauschimmelkäsesorten.

Käse schließt den Magen

Für viele Genießer setzt der Käsegang den raffinierten Schlussakzent eines festlichen Menüs. Der feine Geschmack des Käses bleibt im kulinarischen Gedächtnis des Gourmets haften. Ganz nebenbei verlängert Käse auch das Sättigungsgefühl. Dafür verantwortlich sind Aminosäuren sowie freie Fettsäuren, welche die Bewegungen des Magens verlangsamen.