

KÄSE & WEIN

SLOWFOOD NORDBÜNDEN ANLASS VOM 28.03.2014

An diesem Abend spüren wir der gegenseitigen Beeinflussung des Geschmacks zweier ganz urtümlicher Lebens-Mittel nach. Sowohl Wein wie auch Käse werden hauptsächlich aus nur einem einzigen Grundstoff hergestellt - Trauben und Milch - und doch sind die Resultate so unglaublich vielfältig. Ursprünglich hat man beide genutzt, um wertvolle Rohstoffe zu konservieren, damit sie über das ganze Jahr zur Verfügung standen.

Beim Wein ist es das Spiel der Geschmacksrichtung der verschiedenen Traubensorten, der Säure und des Tannins, verbunden mit dem Alkohol, beim Käse ist es die Art der Milch, der Zusatz von Kulturen und eventuellen Edelschimmelsporen, die über Farbe, Geschmack und beim Käse Konsistenz entscheiden. Die Verarbeitung, angewandte Techniken und Temperaturen während des Herstellungsprozesses spielen ebenfalls bei beiden eine grosse Rolle, ebenso wie der Reifegrad.

Jedes Produkt für sich ist schon spannend, vertiefter kennenzulernen - was übrigens lebenslänglich dauern kann - umso spannender ist die Kombination der Beiden! Je nach dem kann der Wein oder der Käse dominieren, es können unangenehme Noten wie Bitterkeit oder Metallgeschmack dazu kommen, oder es passiert einfach gar nichts.

Im Idealfall aber, ergänzen sich die beiden wunderbar oder entsteht sogar eine neue Geschmacksrichtung, die eine wahre Explosion im Gaumen passieren lässt, so dass man die neue Entdeckung am liebsten ewig auskosten würde. Wir laden Sie herzlich dazu ein, mit uns auf die Suche zu gehen!

REFERENTEN

Peter Kropf, erfahrener Weinfachmann, der sich seit Jahren mit der Sensorik auseinandersetzt und sich ein umfassendes Wissen bei den Bioweinen angeeignet hat. Er leitet interessant durch Degustationen und lässt mit seiner feinen Art viel Spielraum für die Empfindungen der Teilnehmenden.

Urs Reichen, ursprünglich Molkerist, beschäftigt sich seit über 30 Jahren mit der ganzen Käsevielfalt, die die Schweiz und Europa zu bieten hat. Bei ihm bleibt keine auch noch so aussergewöhnliche Frage zum Käse unbeantwortet und gerne gibt er sein Wissen auf seine unaufdringliche Weise weiter.