

Vinum



EUROPAS WEINMAGAZIN

OKTOBER 2011
PREIS: 6 EURO

WWW.VINUM.DE



Südliche Rhône

Alles im Fluss

INTERVIEW

Daniel Bahr,
Bundes-
gesundheits-
minister

«Ich bin nicht
der Oberlehrer
der Nation»



Alentejo Der
Globalisierung
getrotzt

Riesling Spätlese
Die Zukunft ist süß





Käse liegen im Lagrein (l.), Florian und Christian (r.) Molling: Ihr ganzer Stolz ist der Weinkäse.

Seitensprung

In Wein baden

Während allerorts Weinbäder als pflegende Anti-Aging-Anwendung gepriesen werden, ist es in Bozen genau umgekehrt: In einheimischem Lagrein reift eine Südtiroler Käsespezialität aufs Allerschönste.

Text: Daniel Böniger

Wann ist ein Produkt Massenware? Wenn es tonnenweise produziert wird? Wenn es maschinell hergestellt wird? Wer mit Florian und Christian Molling spricht, tut sich mit der Antwort schwer. Die beiden Brüder haben vor zehn Jahren im heimischen Keller den Lagrein-Käse entwickelt – inzwischen wird die Südtiroler Spezialität sogar exportiert. Wir befinden uns auf dem Gelände der Mila, so heisst das Milchverarbeitungsunternehmen, für das die Brüder tätig sind. Auf dem lackierten Holztisch im Sitzungszimmer liegen ein paar Käselaike, in schöne, längliche Dreiecke geschnitten, etwa ein pikanter Pfefferkäse oder das DOP-Produkt Stelvio. Die beiden betrachten die Käse kritisch. Der 35-jährige Christian Molling ist Betriebsleiter

der Molkerei in Bozen, wo die «weisse Linie», sprich Joghurt, Milch und Ähnliches, produziert wird. Der vier Jahre jüngere Florian ist zuständig für das Marketing der «gelben Linie» und ist der Produktmanager für Käseprodukte.

Weinkäse-Laike sind kleiner

Auch der Lagrein-Käse gehört zur Auswahl auf dem Tisch. Der etwa zweieinhalb Kilo schwere Laib mit grauer melierter Rinde ist aromatisch und von cremig-fester Konsistenz. Christian Molling streicht wiederholt mit beiden Händen über das tellergrosse Stück, während er über dessen Herstellung berichtet. Das spezielle Aroma komme vom Weinbad, das aus Rotwein der Rebsorte Lagrein von der Kellerei Bozen, Knoblauch, Thymian und zehn weiteren Gewürzen hergestellt werde. Jeder Laib wird

für fünf bis sechs Tage hineingelegt. Während der anschliessenden Reifung überzieht sich der Käse mit einer hellen Schimmelschicht, die vor dem Verkauf abgewaschen wird. Der «Lagrein» ist deutlich kleiner als herkömmliche, ungefähr neun Kilo schwere Käselaike: «So nimmt er den Geschmack des Weins am besten auf, es gibt wenig Verlust, wenn man ihn schneidet, zudem macht er sich so besser in der Käsevitrine.» Auch die Mitarbeiter in der Produktion dürfen das geringe Gewicht zu schätzen wissen: In den zwei Monaten, die zwischen Anlieferung der Frischmilch und dem fertigen Käse vergehen, nehmen sie das Produkt 30- bis 35-mal in die Hände. Trotz stolzer Menge wird fast jeder Arbeitsschritt von Hand ausgeführt.

Christian Molling erzählt von der Entstehung des Weinkäses in den Jahren



Frischer Lagrein-Käse (links), der gleiche Laib nach dem fünftägigen Weinbad (Mitte) und mit Schimmelmantel, der vor dem Verkauf wieder abgewaschen wird (rechts).

2000 und 2001: «Ich brauchte am Ende meiner Ausbildung zum Molkereimeister in Kempten ein Meisterstück für die Abschlussarbeit.» Ein spezieller Käse sollte es sein, auf Märkten in Italien machte er sich über diverse Sorten kundig – bis ihm sein Meister vom Weinkäse erzählte. Er ging der Sache nach, stiess in der Bibliothek auf eine Quelle aus dem 19. Jahrhundert, die ebenfalls von einem solchen Produkt berichtete, bloss war nicht verbürgt, wie man es herstellt. «Ich probierte zuerst, die Ausgangsmilch mit Wein zu versetzen», so der Produktionsleiter, «doch das Resultat erinnerte mehr an Ricotta als an Schnittkäse.» Er probierte auch, seine Laike mit Weisswein einzureiben, doch die Farbe war zu wenig intensiv. Oft liess er gleich fünf Käsevarianten im Keller

31-Jährige mit einem Lächeln. Auch er hat die Lehre bei der Mila gemacht und sorgte in der Abteilung Produktentwicklung dafür, dass die Erfindung seines Bruders «serienreif» wurde.

Das gleichschenklige Dreieck

Beim Abendessen im Restaurant werden die Brüder Molling freizeittlicher: Sie sprechen über Fussball, über die gemeinsame Wohnung, die sie gerade bauen, über ihre Zusatzausbildung zu Käsesommeliers. Im Rahmen eines über hundertstündigen Kurses, organisiert vom Südtiroler Bauernbund, haben beide gelernt, wie man Käse korrekt präsentiert und mit welchen Produkten man ihn kombinieren kann (siehe Kästen). Der Schnitt in Dreiecksform ist kein Zufall, jedes Stück soll gleich viel Anteil

Angeblich ist der Weinkäse entstanden, weil Bauern Käselaike in Weinfässern aufbewahrten, um sie vor den Steuervögten zu verstecken. Einmal ging ein solcher Laib vergessen...

des Elternhauses reifen, «zwischen den eingelagerten Skiern». Am Ende zeigte eine Degustation mit über hundert Mila-Kunden, dass der Lagrein-Käse die besten Marktchancen hatte.

Wenn es um Zahlen geht, meldet sich Bruder Florian zu Wort. 2002 ging der Käse in Grossproduktion. Waren es erst 15 Tonnen jährlich, wird inzwischen das Achtfache hergestellt. Ein Grossteil davon wird in Südtirol verkauft, eine beachtliche Menge geht nach Deutschland, ein geringer Anteil gar in die USA. Offenbar kommt der Mythos, der sich um den Weinkäse rankt, bei den Kunden gut an: Demnach ist er entstanden, weil Bauern Käselaike in Weinfässern aufbewahrten, um sie vor den Steuervögten zu verstecken. Einmal ging ein solcher Laib vergessen, und so entstand der Weinkäse... Glaubt Marketingmann Florian Molling das tatsächlich? «Dass Käse eingelegt wurde, kann ich mir hundertprozentig vorstellen», antwortet der

vom Aussenstück und vom Kern des Käselaikes haben; es soll möglichst wenig Verlust entstehen. Dass etwa Emmentaler im Gegensatz dazu in Würfeln präsentiert wird, hat mit der Käselochung zu tun: Längliche Stücke würden auseinanderbrechen.

Ist der Lagrein-Käse, der aus Marketinggründen vielleicht bald Südtiroler Weinkäse heissen soll, nun ein internationales Massen- oder ein regionales Liebhaberprodukt? Das ist schwierig zu sagen. Aber es ist sympathisch zu wissen, dass auch die Mollings nicht jede Erfindung in bare Münze verwandeln können. So hat Florian bei seiner Meisterprüfung, drei Jahre nach Christian, auch ein eigenes Milchprodukt entwickelt, einen fettarmen Mascarpone. Doch nach einigen Monaten wurde die Produktion wieder eingestellt, weil der Hauptabnehmer in England diese Spezialität wieder aus dem Sortiment genommen hat.

Das passt zum Lagrein-Käse

Ein Glas Lagrein von der Kellerei Bozen
Piazza Gries 2
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 27 09 09
www.kellerei-bozen.com

Zugegeben, diese Kombination ist sehr naheliegender – aber genau darum die perfekte Mariage.



Ein original von Hand hergestelltes Schüttelbrot aus Südtirol von Eggerbrot
Kugelgasse 2
I-39021 Latsch
Tel. +39 0473 62 33 66
www.eggerbrot.com

Wer Käse isst, soll auch vom Brot nehmen. So hat es unsereins wenigstens als Kind mal gelernt.

Ein echter Südtiroler Bienenhonig von Andreas Platzer
Afiging 97
I-39050 Jenesien
platzerA@fachschule-laimburg.it

Süss und salzig ergibt im Idealfall eine Harmonie: Der Honig dieses Kleinproduzenten ist direkt bei ihm zu bestellen.



Etwas Mostarda aus Prags von Alpe Pragas
Ausserprags 38
I-39030 Prags
Tel. +39 0474 74 94 00
www.alpepragas.com

Was der Engländer als Chutney kennt, also gewürztes Früchte- und Gemüsekompost, wird von dieser Manufaktur im Herzen der Dolomiten unter dem Namen Mostarda verkauft.

Grappa von der Hofbrennerei Fischerhof
Schreckbichl 12
I-39057 Girlan
Tel. +39 0471 66 06 27
www.fischerhof-mauracher.it

Die Liaison von Schnaps und Käse ist zwar nicht allen geläufig, sie hat aber ihren besonderen Reiz. Sieben verschiedene Brände aus Traubentrester sind erhältlich.