

Der Sommelier

Käsesommelier Daniel Schwarz vermittelt Gästen
Käsewissen – auf genussreiche Art.

Text – MARTIN HOCH / Bild – TINA STURZENEGGER

Daniel Schwarz begutachtet den Käse. Mit dem fachkundigen Blick eines Käsesommeliers stellt er fest: «Dieser Käse ist vom Frühjahr.» Als Besucher der Degustation ist man verblüfft. Wie nur hat er das erkannt?

Beim Wein haben die meisten etwas Ahnung. Da glänzt man beim Anstossen gerne, auch ungefragt, mit seinem Wissen. Weiss, dass man das Glas zeremoniell schwingen muss, setzt beim Riechen gerne einen hochkonzentrierten Blick auf. Und auch wenn es mehr Halbwissen als Wissen ist, das in den Ring geworfen wird, so ist man über den Wein schnell im Gespräch mit dem Gegenüber. Und beim Käse? Da hört es meist bei der Feststellung mild oder rezent auf. Nicht so bei Daniel Schwarz. Also lassen wir uns vom Käsesommelier erklären, wie man Käse richtig degustiert.

GENUSS IN DER ALTSTADT VON CHUR

Vorbei am Fontanapark, die Nicolaigasse und die Herrengasse hoch und schon steht man mitten in der Churer Altstadt auf dem lauschigen Pfisterplatz. «Gust» steht in grosser roter Schrift an der Hauswand. Und die Türe daneben führt ins Genussreich von Daniel Schwarz.

Eigentlich ist er, der diplomierte Wein- und Käsesommelier, Informatiker. «Aber die zu viele Zeit vor dem Bildschirm brachte mich zu diesen Natur- und Genuss Themen.» Er erzählt von Chur, seiner Liebe zur Altstadt, dass hier am Pfisterplatz bereits der Neni, der Grossvater seiner Frau, ein Geschäft betrieb. Eine Druckerei. Und dass sich mit seinem Laden der Kreis sozusagen wieder schliesse, die Familie wieder zurück auf dem Platz sei. Doch lange hält er sich nicht damit auf. Lieber redet er über seine Passionen, über Wein und Käse.

Daniel Schwarz mag
die Atmosphäre
der Churer Altstadt.

EINE ANNÄHERUNG AN DEN KÄSE

«Beim Degustieren von Käse darf man sich an drei Schritten orientieren», der erste sei, dass man einen Blick auf ihn werfe. Schwarz zeigt auf den Alpkäse. «Er hat einen gelblichen Farbton, das zeigt mir, dass er im Frühling hergestellt wurde.» Es sei das kräftige Gras des Frühjahrs, das der Milch und dadurch dem Käse diese Farbe verleihe. Im Winter produzierter Käse sei eher weisslich. Aha! Nun ist alles klar. Dieses Wissen ist abgespeichert, um in Zukunft beim Fachsimpeln zu punkten. Dann nimmt der Käsesommelier den Alpkäse in die Hand. «Schau, der ist noch weich, gummig», das schliesse darauf, dass es ein junger Käse sei, der erst wenige Monate im Keller reifte und dadurch noch wenig Flüssigkeit verlor. Zum Vergleich zeigt er einen gereiften Schafkäse von der Alp Flix aus Surses. «Dieser ist bereits etwas brüchiger, was von einer längeren Reifezeit zeugt.»

Als zweiter Degustationsschritt ist die Nase an der Reihe. Daniel Schwarz nimmt ein Stück Käse, bricht ihn in der Mitte und riecht daran. «Beim Brechen entlockt man dem Käse seine intensiven Geschmacksnoten.» So wie wenn man beim Wein das Glas schwingt. Das erste Einatmen sei dazu da, festzustellen, ob mit dem Käse etwas nicht stimme. Danach darf man Aromen entdecken. Oh, der riecht blumig und nach Kräutern! Ist das die richtige Einschätzung? Die Frage geht an den Sommelier. Dieser lacht und sagt: «Wahrscheinlich hast du zu Hause einen Garten oder gehst gerne wandern.» Nicht ganz falsch. Woher er das weiss? «Wir assoziieren Gerüche mit Dingen, die wir gut kennen. Jemand, der einen starken Bezug zu Früchten hat, hätte vielleicht geantwortet, dass man gedörrtes Obst herausriechen kann.» Damit spricht er seine Philosophie als Sommelier an. «Ich bin nicht der Sommelier, der den Leuten vorschreibt, was sie riechen müssen. Ich versuche zu vermitteln, was es zu entdecken gibt. Aber dann soll jeder darin frei sein.» Und der dritte Degustationsschritt? «Nun darf man den Käse in den Mund nehmen und kräftig kauen.» Nichts lieber als das. ●

Reisetipp – Wer wissen möchte, was es beim dritten Degustationsschritt noch zu entdecken gibt und welcher Wein zu welchem Käse passt, besucht eine Degustation bei **GUST** 7 in **CHUR**. gustchur.ch

→ **Kulinarische Touren im Rheintal & Chur** siehe Seite 78.

«Wir assoziieren Gerüche mit Dingen, die wir gut kennen.»



BILD UNTEN – Lynn Valance

«Käse und Wein sind eine Traumkombination» – Daniel Schwarz in seinem Element.