

# „Blauschimmelkäse passt sehr gut zu Früchten und Schokotarte mit Espresso“

Der Käse-Sommelier und Barista der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Stefan Langenbach, verrät Tipps, Tricks und sein Lieblingsrezept

**Memmingen/Wiggensbach (dk).** 20 landwirtschaftliche Betriebe bilden die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG. Alle Partner des mehrfach prämierten Unternehmens sind im bayerischen und baden-württembergischen Allgäu beheimatet und Betriebe der Anbauverbände Bioland, Naturland und Biokreis. Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach betreibt Fachgeschäfte in Wiggensbach, Memmingen, Adrazhofen und Zaisenhofen. Der Ladenleiter des „Allgäuer Kässtadls“ in Memmingen, Stefan Langenbach, ist das, was man einen Vollprofi nennt, wenn es um Fragen rund um das Thema Käse geht – der 48-Jährige ist seit 2015 ausgebildeter Käse-Sommelier. Weil Langenbach Ende 2017 zudem eine Ausbildung zum Barista absolvierte, weiß er verlässlich, dass Blauschimmelkäse gut zu Schokotarte und Espresso passt und weshalb der Schnittkäse „Roter Casanova“ prima zu schwarzem Tee oder trockenem Weißwein schmeckt. *In unserem Interview verrät* Langenbach weitere Tricks und Tipps bei der Zubereitung von Käse-Menüs und gibt sein Lieblingsrezept preis.

**Herr Langenbach, welche Käsesorten kann der Kunde bei Ihnen auswählen?**

**Stefan Langenbach:** Rund 30 verschiedene Sorten kommen ständig frisch aus dem hauseigenen Ziegel-Reifekeller in Wiggensbach in unsere Käsetheken. Von einem sehr jungen halbfesten Schnittkäse, dem „Gute Laune Käse“ mit essbarer Kräuterrinde, über länger gereifte Schnittkäse mit verschiedenen Zutaten, wie etwa der „Bockshornklee Käse“. Bis hin zu Hartkäsen zum Beispiel aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“, die sich in ihren Reifestufen unterscheiden und die es demzufolge in mildem, würzigem und kräftigem Geschmack gibt. Der Kräftige der Serie Glücksmomente wurde 2018 beim Wettbewerb „Bayerns Bestes Bio-Produkt“ sogar mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Dieses Grundsortiment wird bereichert durch besondere Käsespezialitäten mit Tradition und Geschichte aus der Schweiz, aus Frankreich und Italien.



### ***Verändert die Käsetheke im Jahresverlauf „ihr Gesicht“?***

**Stefan Langenbach:** Ja – wir passen unsere Käsetheke der Jahreszeit an: Im Winter werden eher kräftigere Käse mit nussigen und erdigen Noten nachgefragt. Ab dem Frühjahr sind wieder frische Schafs- und Ziegenkäse in unserer Theke zu finden, da dann die Melkzeit der Schafe und Ziegen wieder beginnt. Zur wärmeren Jahreszeit werden frischere und leichtere Geschmacksnoten bevorzugt – blumige, zitronige, fruchtige Käsesorten zum Beispiel.

### ***Welche Käsesorten würden Sie zum Kochen empfehlen?***

**Stefan Langenbach:** Würzige oder kräftige Käsesorten. Ich plädiere dafür, mutig und kreativ zu sein. Blauschimmelkäse passt zum Beispiel sehr gut zu Früchten und Schokotarte mit Espresso. Sehr rahmiger Schnittkäse, etwa unser „Roter Casanova“, ist wiederum wunderbar kombinierbar mit schwarzem Tee oder trockenem Weißwein. Wer auf der Zunge seiner Gäste eine regelrechte Geschmacksexplosion auslösen möchte, serviert kräftig-würzigen Hartkäse mit Orangen- oder Feigenmarmelade. Für das Kribbeln auf der Zunge sorgen Salzkristalle. Beim Kochen gilt darüber hinaus ein weiterer wichtiger Grundsatz.

### ***Welcher?***

**Stefan Langenbach:** Käse sollte in einem Gericht zu „spüren“ sein. Zu einem Risotto passt hervorragend der Wiggensbacher „ParNesan“ – eine Interpretation des italienischen Parmesans. Zu Saucen eignet sich sehr gut der Wiggensbacher „Blaublüter“ – in Anlehnung an eine Gorgonzola-Sauce. Zum Gratинieren kann ich den Würzigen aus der Reihe der Glücksmomente empfehlen. In ein typisches Schweizer Käsefondue gehören zwei verschiedene Käsesorten. Anstatt einem „Vacheron fribourgeois“ und einem Schweizer Emmentaler würde ich auch hierfür den acht Monate gereiften Wiggensbacher Glücksmoment-Käse sowie unseren Sonntagskäse bevorzugen, der dem Emmentaler ähnelt. Dabei wird ein sehr kräftiger Käse durch einen etwas rahmigeren, säurehaltigen Käse abgerundet.

### ***Eine Kardinalsfrage vereint seit jeher Hobby- und Profiköche – welcher Käse passt zu welchem Wein?***

**Stefan Langenbach:** Ein Klassiker aus unseren „Genießer-Abenden“ ist ein deutscher Riesling-Sekt in Kombination mit unserem „Gute Laune Käse“. Hier trifft eine ausgefeilte Frucht-Säure-Note auf einen sehr rahmigen, blumigen Käse. Säurebetonte Weine wie Riesling oder Silvaner passen sehr gut zu rahmigen Käsen. Bei mürberen und kräftigeren Käsen darf es ein fruchtiger Grauburgunder sein. Länger gereifte Hartkäse lassen sich gut zu fruchtigen und tanninarmen Rotweinen kombinieren – etwa einem jungen Spätburgunder. Zu Blauschimmelkäsen passen edelsüße Weine oder Liköre. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Weiß- und Roséweine oftmals besser mit Käsen harmonieren als Rotweine.



**Sehen Sie das Produkt Käse in der Gastronomie und Hotellerie ausreichend gewürdigt?**

**Stefan Langenbach:** Als Käsesommelier würde ich mir wünschen, dass Gastrologen und Hoteliers ihren Gästen regelmäßiger Käse als Vorspeise oder zum Dessert servieren und dass qualitativ hochwertiger Käse auf den Tisch kommt.

**Die Corona-Virus-Pandemie hat einmal mehr eine Debatte über das richtige Verhalten von Verbrauchern beim Einkauf von Lebensmitteln entfacht. Wie macht man es richtig?**

**Stefan Langenbach:** Die aktuelle Situation, in der wir uns befinden, ist eine gute Gelegenheit, das eigene Einkaufsverhalten zu überdenken und lieber an der Menge als an der Qualität zu sparen – dies gilt natürlich auch für Käse.

#### **Stefan Langenbachs Lieblingsrezept:**

##### **Vegetarische Käse-Gemüsequiche**

**Zutaten für den Teig:** 200 g Dinkelmehl 1050, 100 g Butter, 1 Ei, Salz, ca. 150 ml Wasser. Miteinander verrühren zu einem gut knetbaren Teig verarbeiten. Anschließend in die Form drücken. (**Hinweis:** Benötigt wird eine Quicheform mit einem Durchmesser von ca. 30cm.)

**Zutaten für den Belag:** 2 mittelgroße Birnen und 2 mittelgroße Chicorée in Olivenöl andünsten, salzen, pfeffern. Auf den Teig geben. Mit einer Eier-Rahm-Sauce angießen (200 ml Rahm mit 4 Eiern verrühren).

**Kochzeit:** Rund 25 Minuten bei 180 Grad backen. Zum Abschluss mit 150 g Wiggensbacher „Blaublüter“ und karamellisierten Walnüssen zehn Minuten gratinieren.

#### **Mediendownload (Presstext + Pressefotos)**

<https://denkinger-pr.de/blog-news/blauschimmelkaese-passt-sehr-gut-zu-schokotarte-mit-espresso>

#### **Bildunterschriften:**

**interview\_stefan\_langenbach\_01.jpg + interview\_stefan\_langenbach\_02.jpg**

Stefan Langenbach ist Käse-Sommelier und ausgebildeter Barista. Deshalb weiß er verlässlich, dass Blauschimmelkäse sehr gut zu Schokotarte mit Espresso passt und weshalb der Schnittkäse „Roter Casanova“ prima zu schwarzem Tee oder trockenem Weißwein schmeckt. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach



#### **interview\_stefan\_langenbach\_03.jpg**

20 Betriebe bilden die Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG. Das Bild zeigt Geschäftsführer Franz Berchtold (links) mit Betriebsleiter Robert Röhrle.  
Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **interview\_stefan\_langenbach\_04.jpg**

Den Preis „Bayerns beste Bio-Produkt“ erhielt 2018 der „Kräftige“ aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ (Bild). Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **interview\_stefan\_langenbach\_05.jpg**

Die Käseprodukte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach reifen im hauseigenen Ziegelgewölbe. Hier reift der Käse wie zu Urzeiten.  
Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **interview\_stefan\_langenbach\_06.jpg**

Die Käseprodukte der Bio-Schaukäserei Wiggensbach gibt es am Hauptsitz in Wiggensbach (Foto) sowie in Memmingen, Adrazhofen und Zaisenhofen.  
Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

#### **Kontakte:**

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG  
Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach  
Telefon: +49 8370 921010, Fax: +49 8370 921011  
E-Mail: [info@schaukaeserei-wiggensbach.de](mailto:info@schaukaeserei-wiggensbach.de)  
Internet: [www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://www.schaukaeserei-wiggensbach.de)  
Facebook: <https://www.facebook.com/Bio.Schaukaeserei.Wiggensbach>

Ansprechpartner: Franz Berchtold und Jakob Zeller (Geschäftsführer)

#### **Für Medien:**

Denkinger Kommunikation  
Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg  
Telefon: +49 8331 96698-47, Fax: +49 8331 96698-48  
E-Mail: [redaktion@denkinger-pr.de](mailto:redaktion@denkinger-pr.de)  
Internet: <https://denkinger-pr.de>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

**Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG**  
Kempter Straße 9  
87487 Wiggensbach  
[info@schaukaeserei-wiggensbach.de](mailto:info@schaukaeserei-wiggensbach.de)  
[www.schaukaeserei-wiggensbach.de](http://www.schaukaeserei-wiggensbach.de)