

# **Käser und Winzer zu Gast**

## **Wenn eine Weinprobe zu einem außerordentlichen Ereignis wird.**

Unter dem Motto „Wein und Käse“ stellte sich am Samstag, dem 18. Oktober das Prädikatsweingut Kaufmann aus Hattenheim in einer Abendveranstaltung des Weinfreundeskreises Hochheim im Weinbaumuseum vor.

Bereits mit der Schilderung seiner ungewöhnlichen Berufslaufbahn gelang es Urban Kaufmann, der seit 2013 zusammen mit seiner Frau Eva Raps das Weingut Kaufmann in Hattenheim besitzt, die Aufmerksamkeit der Weinfreunde und ihrer Gäste von Beginn seiner Präsentation an zu fesseln. Der gebürtige Schweizer aus Sankt Gallen hatte als junger Mensch zunächst das Handwerk des Käasers erlernt und bereits mit 28 Jahren eine renommierte Appenzeller Käserei übernommen. Schon früh hatte er neben dem Käse ein besonderes Interesse an Wein, hat an Sensorik-Seminaren teilgenommen, seine Kenntnisse über Wein vertieft, worüber allmählich der Traum, einmal selbst auf einem eigenen Weingut Wein anzubauen, entstand.

Anschaulich, mit einer sympathischen Neigung sich selbst nicht immer allzu ernst zu nehmen, schildert Kaufmann die Schwierigkeiten, die sich beim Versuch der Erfüllung dieses Traums auftaten. So ist es in der Schweiz quasi unmöglich ein Weingut zu erwerben, da diese grundsätzlich innerhalb der Besitzerfamilien verbleiben. Im attraktiven Piemont erwies sich die Sprachbarriere als großes Hindernis. Mit der Unterstützung eines professionellen und gut vernetzten Beraters gelangte er schließlich nach Hattenheim im Rheingau, wo das Weingut Hans Lang mangels eines Nachfolgers zum Verkauf stand. Nach eigenen Angaben überzeugte ihn sein ganzheitlich denkender Ratgeber auch davon, dass zu einem Weingut eine Frau gehört und trug wohl dazu bei, dass Urban Kaufmann Eva Raps, damals Geschäftsführerin des VDP-Bundesverbandes und ihrerseits auch vom eigenen Weingut träumend, kennenlernte. Ganz offensichtlich fanden die beiden noch mehr Verbindendes als den gemeinsamen Traum vom eigenen Weingut, den sie sich 2013 erfüllten und seitdem als Ehepaar mit großem Erfolg verwirklichen.

## **Gute Weine mit tadellosem Geschmack**

Während seiner Ausführungen legte Kaufmann hin und wieder kurze Pausen ein, in denen seine durchweg tadellosen Weine ausgeschenkt wurden, auf deren Charakteristika er knapp, aber erschöpfend einging. Insgesamt wurden, beginnend mit einem 45 Monate auf der Hefe gelagerten Rieslingsekt aus dem Jahrgang 2020, neun Weine präsentiert. Nach einem Weißburgunder (2024) und einer Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay (2024) wurden zwei trockene Rieslinge aus den Jahren 24 und 23 ausgeschenkt, gefolgt von einem Riesling Großes Gewächs (Hattenheimer Wisselbrunnen) aus dem Jahr 2022. Nach einem feinherben Riesling Kabinett (2024) wurde die Reihe mit zwei Spätburgunder Gutsweinen aus den Jahren 24 und 23 abgeschlossen.

## **Crashkurs über wesentliche Schritte der Käseherstellung**

Was diese Weinprobe zu einem außergewöhnlichen Ereignis machte, waren zum einen die drei herausragenden Schweizer Käse Appenzeller, Emmentaler und Greyerzer (Gruyère), die der Winzer und Käsereimeister für die Weinfreunde mitgebracht hatte und die im Rahmen der Probe serviert wurden. Zum anderen aber auch die kurze, durch Folien illustrierte Einführung in die Entstehung eines Appenzeller Käses, für die man keinen kompetenteren Referenten hätte finden können. Beginnend mit der Rohmilchanlieferung, dem anschließenden Filtern und Kühlen der Milch auf 10°C in einer blitzsauberen Edelstahlanlage, der weiteren Einleitung von mehreren tausend Litern Milch in den Kupferkessel, wo unter Zugabe von Lab und Milchsäurebakterien das Stocken der Milch und damit der Beginn der Käseung ausgelöst wird, erfuhren die Teilnehmer alle wesentlichen Schritte der Käseentstehung, deren vollständige Aufzählung diesen Rahmen sprengen würde. Selbstverständlich wurde nicht nur über Käse, sondern auch viel über Wein gesprochen. Interessant waren aber dennoch die Bezüge, die der Quereinsteigerwinzer zwischen der Käseherstellung und der Weinproduktion herstellte.

Seine Hygieneerfahrungen aus der Käserei empfand er im Weinbau als außerordentlich hilfreich. Sie haben ihn auch in gewisser Hinsicht geprägt, so dass ihm in hygienischer Hinsicht ein Edelstahltank immer noch vertrauter als ein Holzfass ist, was ihn jedoch nicht daran hindert, einen Teil seiner Weine im Barrique auszubauen. Die Einhaltung präziser Temperaturen ist in der Käseproduktion unverzichtbar, dass die Gärungstemperatur beim Wein ohne gravierende Konsequenzen auch mal um einen halben Grad abweichen darf, musste er erst lernen.

### **Weinfreunde zieht es nach Hattenheim zum Fondue**

Kaufmanns Format „Wein und Käse“ war ein Erfolg, sicherlich auch in seinem Sinne. Denn nach der Verabschiedung des Referenten durch den Vorsitzenden des Weinfreundeskreises Jürgen Lüttges, wandten sich einige Teilnehmer an diesen mit dem Vorschlag, eine gemeinsame Fahrt nach Hattenheim zu organisieren, um vor Ort „Wein und Käse“ bei der angebotenen Weinprobe mit Käsefondue noch einmal zu genießen.