

Meenzer Handkäs mit Musigg im Weinfreundeskreis

Weinfreundeskreis in der kühlen Kellerröhre des Weinbaumuseums

Käse und Wein ist eine Kombination, die man gerne bei Weinpräsentationen wählt, ergänzen sich beide doch ausgezeichnet. Aber Handkäs, der kleine Stinker, und Wein? Kann das funktionieren? „Aber sicher“, sagte sich der gebürtige Mainzer und Weinfreund Otmar Reinheimer, den viele Hochheimer auch als den Honigmann vom Wochenmarkt kennen.

Er hatte in den vergangenen Jahren regelmäßig mit dem jüngst verstorbenen Weinfreund Gert Moderegger und dessen Ehefrau Waltraud jeweils zum Ende des Wochenmarktes immer wieder unterschiedliche Handkäse verkostet, um die Qualität der unterschiedlichen Produkte kennen zu lernen und den „besten“ Handkäs zu ermitteln.

Meenzer Stange dominiert die Tischreihen

Und daran wollte er nun die Weinfreunde teilhaben lassen. Hierzu, so hatte sich Reinheimer überlegt, passt dann am besten der einfache Schoppenwein, den man auch gerne mit Wasser gespritzt genießen kann. So dominierten am vergangenen Freitag nicht die Weingläser, sondern viele Weinfreunde hatten stilsicher die Meenzer Stange, das Schoppenglas, mitgebracht. So fühlte man sich schnell in eine Mainzer Weinwirtschaft versetzt, etwa in den (alten) Hottum, in der der Handkäs zum Schoppen gehört.

Zunächst erläuterte Reinheimer, was denn überhaupt das Schoppenglas ausmacht. Die echte Meenzer Stange unterscheidet sich nicht nur in der Form vom Gerippten (Apfelweinglas) oder vom Dubbeglas (Pfälzer Schoppenglas) sondern auch vom Hohlmaß. Als Schoppe wurde in früheren Zeiten die Menge, die in ein normales Glas passt, bezeichnet.

Und wie früher üblich unterschied man hier ja nach Region, was denn nun ein „normales“ Glas ist. In vielen Regionen war das ein halber Liter, in Rheinhessen hingegen stets 0,4 l. Wenn man in Mainz also „en Halwe“ bestellt, bekommt man 0,4 l Wein in der Meenzer Stange serviert.

Anders als sonst üblich wurden die Weine nicht ausgeschenkt, sondern die Weinfreunde konnten sich bei den Weinen, die Reinheimer ausgewählt hatte, selbst bedienen. Und so entstand ein reger Austausch zu den Flaschen und deren Inhalte über die Tische hinweg. Neben den traditionellen Rieslingen aus Hochheim (Weingüter Schäfer, Schreiber, Dienst, Weinegg) oder Kostheim (Weingut Schilling) konnten die Weinfreunde auch aus Silvaner (Weingut Zehe-Clauß, Hechtsheim) oder Weißburgunder (Weingut Frosch, Kostheim) sowie einer Cuvee aus Silvaner und Scheurebe (Weingut Lemb-Becker, Hechtsheim) auswählen. Dabei konnte jeder wählen, ob der Wein pur oder als Schorle getrunken werden sollte.

Otmar Reinheimer hatte aber auch zum Hauptakteur des Abends ausführlich recherchiert. Erfunden wurde der Handkäs, der in anderen Gegenden auch als Harzer bekannt ist, zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Gegend von Groß-Gerau. Der relativ einfach

herzustellende Käse wurde schnell sehr beliebt und so eröffneten immer mehr Käsereien. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war die Nachfrage jedoch so groß, dass nur noch größere Betriebe diese befriedigen konnten und die kleinen Familienbetriebe ihre Produktion einstellten. Einen weiteren Einschnitt stellte dann der erste Weltkrieg mit der anschließenden französischen Besatzung und der anschließenden Wirtschaftskrise dar, wodurch ein weiteres Käsereisterben einsetzte. Gab es vor dem Ersten Weltkrieg noch 26 Käsebetriebe, waren es nach dem zweiten Weltkrieg gerade noch fünf.

Handkäse werden gegessen, nicht operiert

Den Abend garnierte Reinheimer mit zahlreichen Anekdoten rund um den Handkäs. Früher wurde der Handkäs von echten Meenzern traditionell mit zwei Fingern auf das Brot gedrückt und gegessen. Fragte ein Tourist dann nach Messer und Gabel wurde er vom Wirt gerne darauf hingewiesen, dass der Handkäs gegessen und nicht operiert werden soll. Bei einer internationalen Auswertung wurde der Handkäs einmal auf Platz 4 der „schlechtesten Käsesorten der Welt“ gewählt, was für den Meenzer einer Art Ritterschlag für seine Delikatesse ist.

Seit 2010 ist der Begriff „Hessischer Handkäs“ eine von der EU „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (gU) für den in Hessen hergestellten Handkäse mit wenig Fett und viel Eiweiß.

Das man den kleinen runden Stinker entweder mag oder eben nicht konnte man an diesem Abend im Weinbaumuseum nicht feststellen. Die einhellige Meinung aller Anwesenden war: Der von Otmar Reinheimer ausgewählte Handkäs hat hervorragend geschmeckt. Und auch die dazu gereichte Musik, die Marinade aus rohen Zwiebeln, Essig, Öl und Wein, führte zu keinen ungewollten Tönen unter den Teilnehmenden.