

hello
• AUGUST •



Guilde-News

August 2021



„DIE WELT GEHÖRT DEM, DER SIE GENIEßT“



*Liebe Güilde-Freude,
viel Freude bei der Lektüre der „Sommer-Good-News“ wünschen
Andreas Gstrein und Susanne Backes-Keck*



PLACE TO BE . . .

Genießen, Freude,
mit Freunden wieder
Lachen und Leben!





BERLIN





KAPITELSITZUNG GUILDE-CLUB DEUTSCHLAND – 18.- 20. Juni 2022



Wir freuen uns sehr
auf ein Wiedersehen
in Berlin 2022



KaDeWe
BERLIN





KÄSE

IMPRESSIONEN





Interview mit Geord Jud - Capriz

Heiderbeck: Lieber Georg, wie lange bist du schon Käsemeister und wie lange arbeitest du für Capriz?

Georg Jud: Ich arbeite seit 27 Jahren schon in der Milchwirtschaft. Im Jahr 2005 habe ich in Rotholz meine Meisterprüfung abgelegt und bin im Jahr 2016 zu Capriz gekommen.

Heiderbeck: Was ist deine Passion als Käser?

Georg Jud: Ich liebe Käse einfach! Trotz oder eben auch aufgrund meiner langjährigen Tätigkeit in der Milchwirtschaft habe ich mit Käse zu tun und liebe Käse wie am ersten Tag. Meine Passion für Käse ist unermüdlich!

Heidebeck: Du hast die neuen Sorten Carubiz und Fumus erfunden, wie kommst du auch diese tollen Ideen?

Georg Jud: Das passiert meistens spontan. Und diese spontanen Ideen kann ich in der Schaukäserei auch direkt umsetzen.

Heiderbeck: Was bedeutet dir die Arbeit bei Capriz?

Georg Jud: Capriz ist sehr vielseitig. Wir produzieren Weichkäse und Schnittkäse aus Kuhmilch und auch aus Ziegenmilch. Diese werden dann entweder pur oder veredelt angeboten. Das macht meine Aufgabe sehr abwechslungsreich und interessant. Vom Ziegello in Canapiz bis zum Hofers Alpträum mit Schüttelbrot und Cognac gibt es sehr vielseitige Affinagen, die mich als Käsemeister fordern. Hinzu kommt, dass wir ständig auf der Suche sind nach neuen Kreationen.

Heiderbeck: Was war deine größte Herausforderung als Capriz Käsemeister?

Georg Jud: Die größte Herausforderung ist es bei Capriz, die geforderte Käsequalität zu halten und auch noch weiter zu entwickeln. Die aufwendigen Verfahren zur Herstellung der Capriz Käsespezialitäten verlangen viel Fingerspitzengefühl.

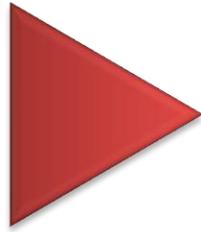
Heiderbeck: Welcher ist dein Lieblingskäse von Capriz?

Georg Jud: Der Kasus Caverna- die Reifung im Bunker verleiht dem Käse einen einzigartigen Geschmack und auch der neue Fumus!

FAMIGLIA



Der legendäre Blu di Bufala
von unserem Guilde-Mitglied
Bruno Gritti mit Famiglia





Nur Feta & Olivenöl



KÄSE WURDE VON GÖTTERN ERFUNDEN.
JEDEM MENSCHEN SOLL ES MUNDEN.
EGAL IN WELCHER FORM.
KÄSE SCHMECKT ENORM.
SELBST KLEINE KINDER,
SAGEN DANK AN DIE RINDER.
OB IHR NOCH MEHR WOLLT?
HER MIT DEM GELBEN GOLD!
AUF DEM BROT BESONDERS LECKER:
EIN WAHRER GENUSSVOLLSTRECKER.
AUCH ZUM ÜBERBACKEN,
GÄNSEHAUT IM NACKEN.
ZWISCHENDURCH ZUM SNACKEN,
DIE LEBENSGETISTER WECKEN.
AUF DER PIZZA ALS BELAG,
VON MIR AUS JEDEN TAG.
DRUM MACHT GENAUSO FLEIßIG WEITER.
DANK AN ALLE MITARBEITER!



Rohmilch-Schafskäse
„Briquette Paulinetoise“
mit Tee

Fabienne Effertz



Fabienne Effertz





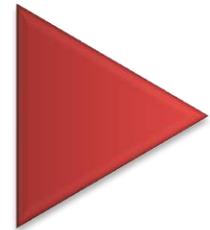
FROMAGERIE *Käse - unsere Leidenschaft!*
Holzapfel
NATURKOST, KÄSE & WEINE





**CYPRESS
GROVE®**

FINE CHEESE ALCHEMY





Loire, Frankreich – Aus Ziegenmilch gewonnen, reift er 18 Tage zu einem zart cremigen Weichkäse heran und eignet sich perfekt für jeden Käsewagen, Käseteller, zum Gratinieren oder als Hors d'œuvre: der Petit Bichon Ziegencamenbert

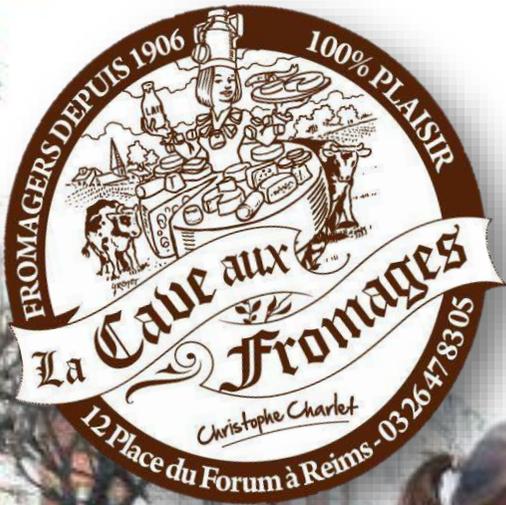
Was den Käse so besonders macht? Neben dem feinen Geschmack hat er dank der Ziegenmilch besonders viel Vitamin A, B, D, K, Thiamin und Niacin: Diese sind gut für Knochen und diverse Stoffwechselprozesse



Was für eine Augenweide! Dieses Prachtexemplar trägt den Namen Pecorino Il Pistacchio und stammt aus der Toskana Mit Slow Food zertifizierten Pistazien aus Bronte verfeinert, passt der milde und fruchtige Käse optimal zu Weißwein und Prosecco

*Ein Käse für alle Sinne!
Traditioneller Münsterkäse mit Kümmel
dazu ein elsässischer Gewürztraminert
und die Welt ist wieder in Ordnung!*





MONASTÈRE ORTHODOXE SAINT-NICOLAS



LINGOTS SAINT-NICOLAS
ROHMILCH-SCHAFSKÄSE AUS DEM
ORTODOXEN KLOSTER



P/2035
CENERI
Cendrée
TOMME





Original Simmentaler

Sanft gereifter Hartkäse aus den Waadtländer Alpen, aus der Rohmilch einer kleinen, horntragenden Herde von original Simmentaler Kühen. Die Zucht dieser Schweizer Ur-Milchkuh wird von Pro Specie Rara gefördert.

Ihre Milch wird von Maître Fromager Henchoz zu einem äußerst geschmackvollen Hartkäse verarbeitet.

Der original Simmentaler-Käse von MAUERHOFER wird bis zu 2 Jahren in unserem Sandsteinkeller ausgereift.



GENUSSFREUDE IST
SO EINFACH . . .

Ein Stück Brot,
ein Stück Käse und
ein Glas Wein



Bleu d'Auvergne AOP



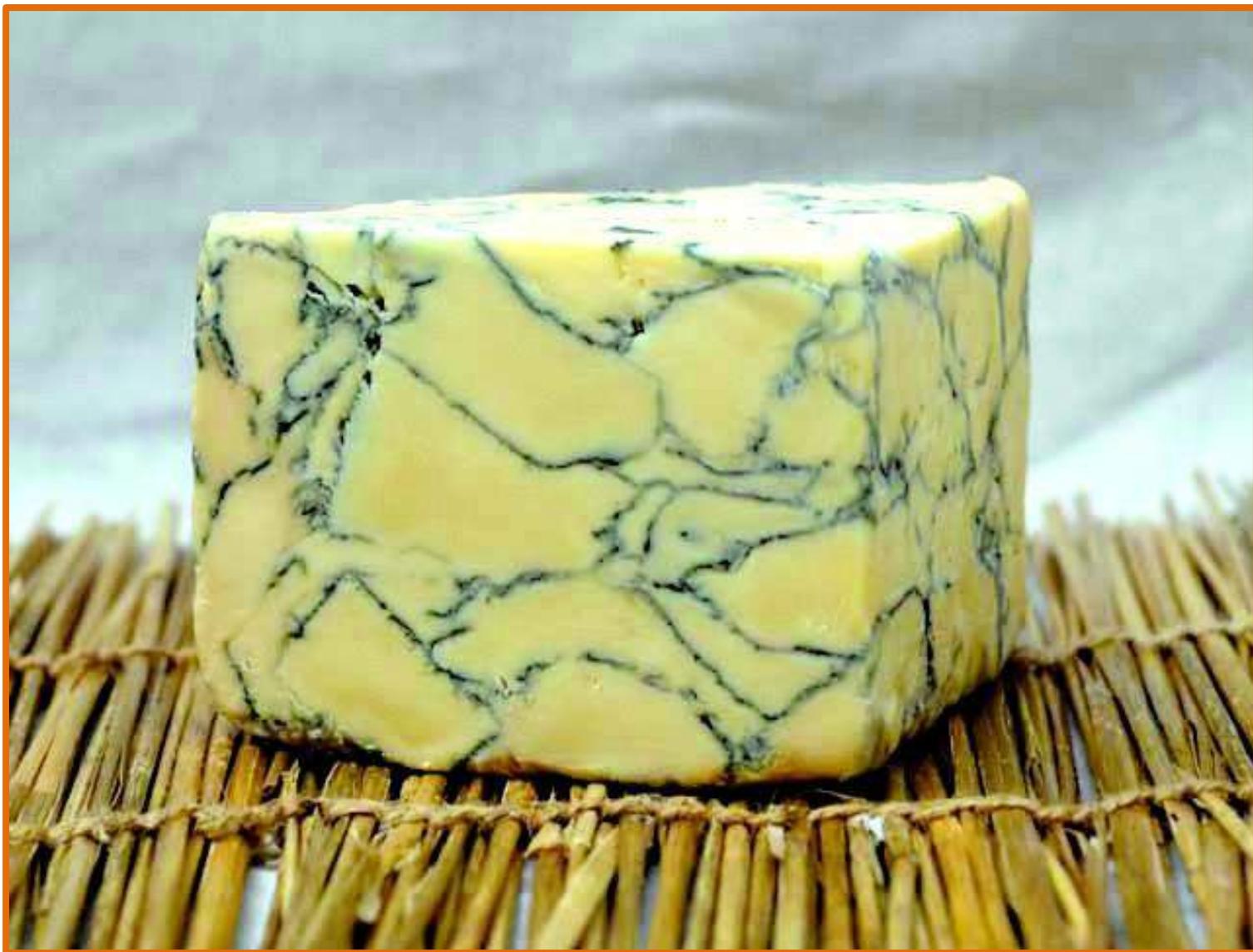
Dominik
Schmalhofer
Bereichsleiter
Käsetheke





Citrusblu von Degust



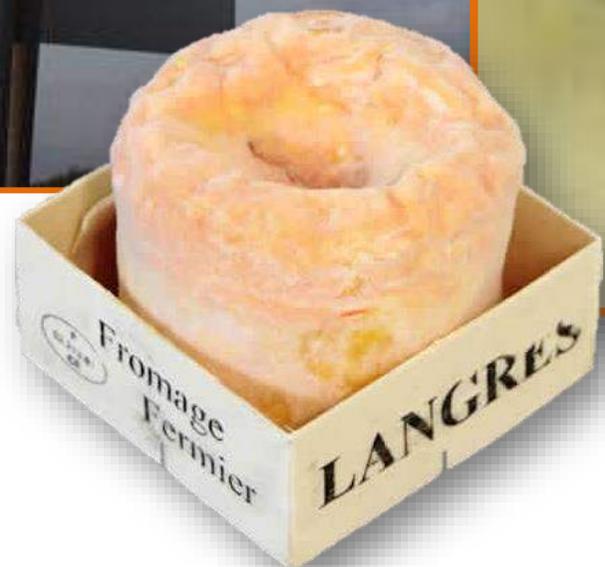


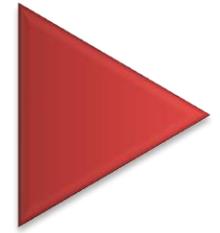
Bleu d'Achel oder Grevenbroecker

Weicher und cremiger Blauschimmelkäse mit einer einzigartigen geaderten blauen Marmorstruktur. Dieser Käse ist nicht gespritzt, seine blauen Adern sind das Ergebnis des präzisen Stapelns des Käsebruchs.

Dieser handwerkliche Bauernkäse wird aus frischer Rohmilch hergestellt.

Die Reifung dauert mindestens 10 Wochen. Der Geschmack wird mit zunehmender Reife ausgeprägter und bei den richtigen Bedingungen ist dieser Käse lange haltbar.



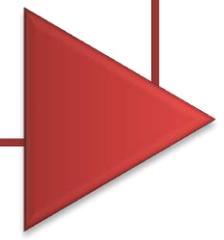
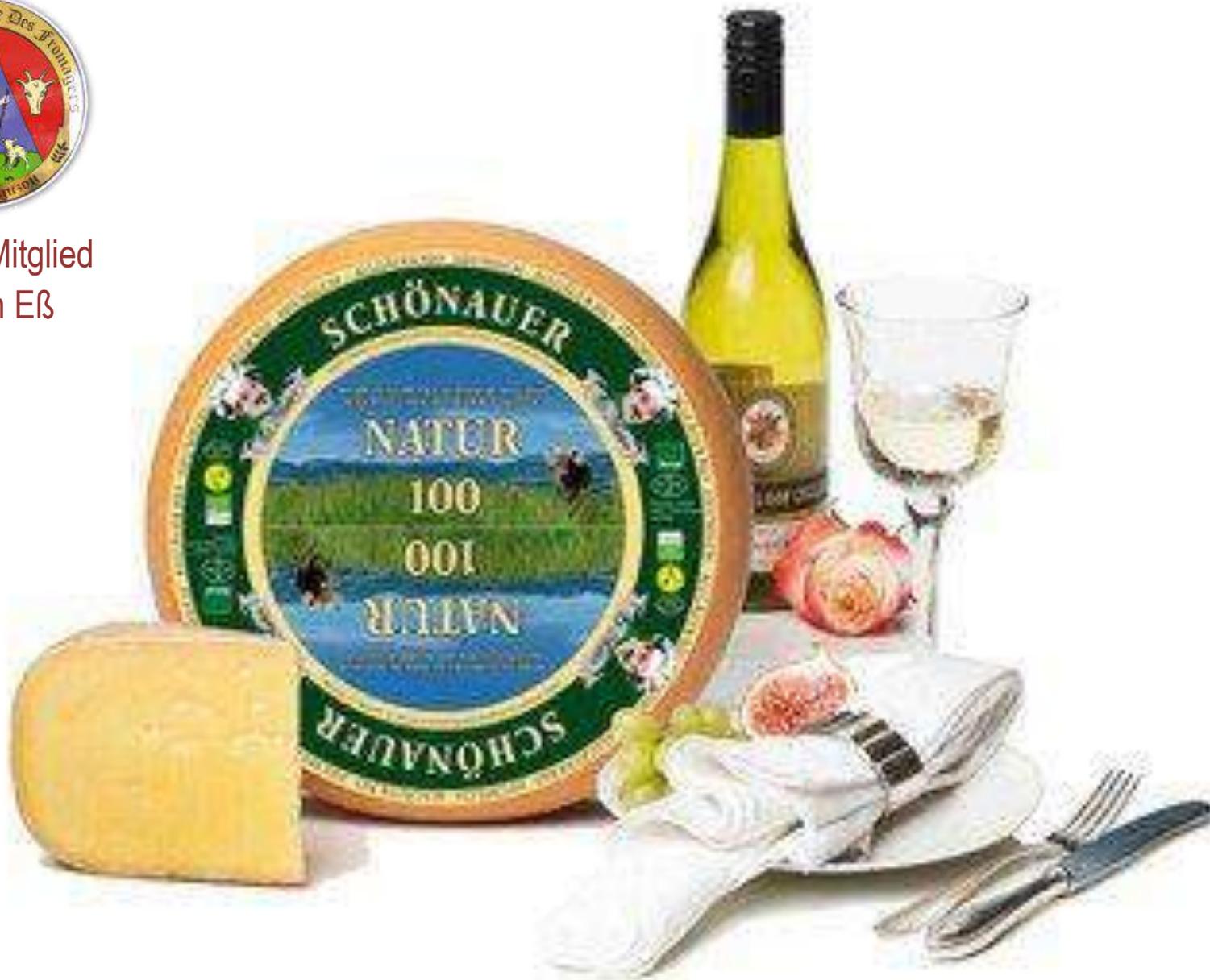


Die Meierei im Stadtpark von Wien, ein „muss“ für jeden Käseliebhaber – ein wahres Käsegenuss Paradies!

Über 140 Käsesorten



Gilde-Mitglied
Anton Eß



Neu

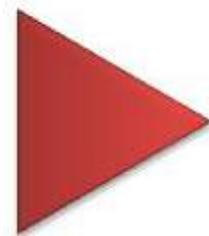
Bio Spicy Fruits

Die unwiderstehlichen Käsebegleiter.
Würzig, frech, natürlich.

www.furore.at

furore

Feinster Genuss aus Österreich





Caprese Dip
Fruchtig
ca. 1,5 l
2,99 €

ROBIOLA
FIORITA
WEICHKÄSE AUS
KUHMLICH

CAPIRANO
FRATELLI
1872

LA ORIGINAL
LABORATORIA

**ROBIOLA
FIORITA**
WEICHKÄSE AUS
KUHMLICH

VERTEILT VON HEIDERBECK
LEITUNG

Vertrieb exklusiv durch
Heiderbeck GmbH, Gewerbegebiet 4, D-82540 Olching
www.heiderbeck.com



HEIDERBECK

"The brand with 4 different types of milk"







Der Pompon ist ein Käse aus roher Ziegenmilch, mit weicher Textur und natürlicher Rinde, hergestellt im Périgord Vert von der Fromagerie du Chêne Vert in Saint-Front-sur-Nizonne, in der Dordogne, in der Nouvelle-Aquitaine Region.

Es besteht aus zwei Scheiben, wobei die als Basis dienende breiter ist als die obere "Le Pompon".

Die den „Pompon“ bildende Scheibe wird entweder mit Espelette-Pfeffer oder Timut-Pfeffer gewürzt (Fotoabbildung). Seine Rinde ist dünn, unregelmäßig, elfenbeinfarben und mit einem feinen weißen Flaum bedeckt. Sein weißer Körper ist sehr dicht.

Der obere Teil ist aromatisch pigmentiert: schwarze Punkte für Pfeffer und rote Punkte für Chili.

Am Gaumen ist er ein Weichkäse mit einem Hauch Säure und am Ende der Verkostung ist eine leichte Bitterkeit zu spüren.

Der aromatisierte Pompon bringt eine erhabene Note und eine perfekte Balance.



Camembert in Pancetta
Cornelius - Melbourne



Der Ofenfrische
Camembert
mit Pancetta

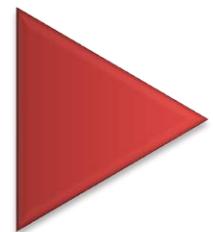






From Jersey with Love

In Lichtensteig verwandelt
Käser Willi Schmid
die nährstoffreiche Milch von
Jersey-Kühen in einen
preisgekrönten
Blauschimmelkäse.





Golden Cider Company



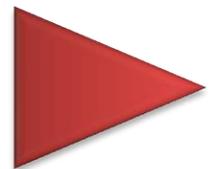
Äppelcider

100% NATURLIGT ÄPPLÄS
100% HELSKA ÄPPLÄN
KARBONATLÖST / ALCOHOL FREE





4 Sachen, die Sie noch nicht über den Montasio-Käse DOP wussten





La Fromagerie du Grand Cerf – Metz

Wasabrie – Brie mit Mascarpone, Wasabi und Erdnüsse





KÄSE-WISSEN
BY
SUSANNE HOFMANN



Mein Affineur

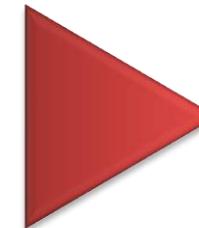
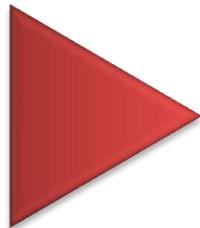
TÖLZER KASLADEN



Salers – Aromatischer Rohmilchkäse
aus der Auvergne



Sellers-sur-Cher – Traditioneller
Ziegenkäse mit geaschter Rinde



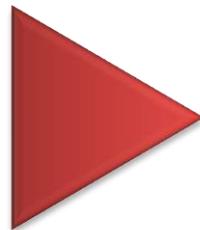


Mein Affineur

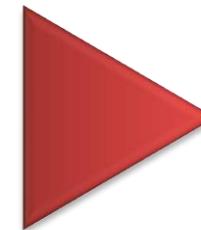
TÖLZER KASLADEN



Fontina – Berühmter Bergkäse
aus dem Italienischen Aostatal



Ricotta – Feiner Frischkäse
all'Italiana





SOMMER
KÄSE-REZEPTE



KICHERERBSENSALAT MIT GEGRILLTEN AUBERGINEN UND TOMME VAUDOISE

🕒 20 Min. Zubereitung, 8 Min. Koch-/Backzeit

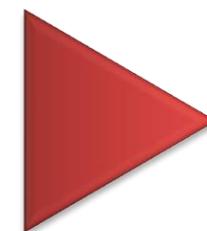
🌿 Fleischlos



(0 Sterne/0 Stimmen)



**Käse
aus der
Schweiz**





GEMÜSE-LINSEN MIT LORBEERPOLENTA UND LE GRUYÈRE AOP



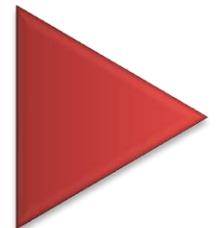
 Fleischlos



(5 Sterne/1 Stimmen)



**Käse
aus der
Schweiz**





CRÈME BRÛLÉE MIT TOMME VAUDOISE UND KUMQUATS



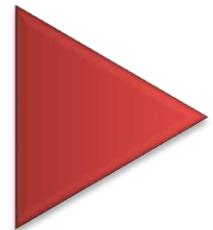
 Fleischlos



(0 Sterne/0 Stimmen)



**Käse
aus der
Schweiz**





BLÄTTERTEIG MIT L'ETIVAZ AOP UND PORTWEIN-BEEREN- SAUCE

🕒 15 Min. Zubereitung, 22 Min. Koch-/Backzeit, 1 Min. Gesamtzeit

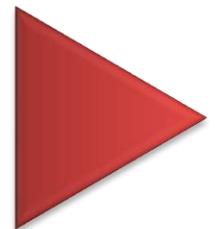
🌿 Fleischlos



(0 Sterne/0 Stimmen)



**Käse
aus der
Schweiz**





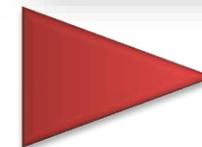
VINOTHEK



»WEINGUIDE DEUTSCHLAND 2021«:

DIE AM BESTEN BEWERTETEN WEISSWEINE

Im Sommer stehen sie hoch im Kurs: Weißweine. Wenn sie dann noch aus heimischen Anbau stammen, ist der Genuss umso größer.





Zwischen Florenz und Siena liegt mit dem Chianti eines der reizvollsten Weinbaugebiete Italiens. Hier hat der Chianti Classico seinen Ursprung – aber es gibt hier noch wesentlich mehr zu entdecken.



WAGRAM TROPHY DOPPELSIEGER

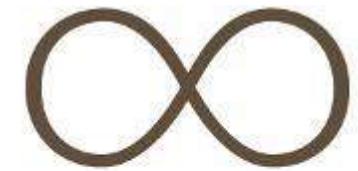


06.21 | Gleich in zwei Kategorien der Wagram Weintrophy steht unser Weingut heuer ganz oben am Treppchen.

Sowohl der Traminer Wagramlöss (Sortenvielfalt), als auch Fuxberg 2019 (Weißwein Reserve) dürfen sich nun Trophäesieger 2021 nennen.

Zum Drüberstreuen ist auch der Schafflerberg GV bei den gehaltvollen Veltlinern unter den Besten.

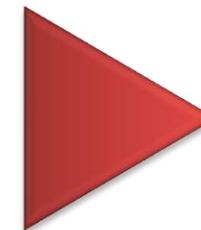
Alle Regionssieger zum Nachlesen gibt's [hier](#).



Nimmervoll



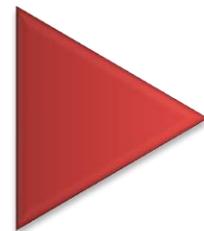
Gregor Nimmervoll
Mitglied der Gilde
Internationale des
Fromagers





Er wurde beim internationalen »ISW Spirit Award«
zum Aperitif des Jahres 2021 gekürt.

Von nun an ist der »L'Aperitivo Nonino Botanical Drink«
auch im heimischen Spirituosenfachhandel erhältlich.
Die Nonino-Brennmeisterinnen üben ihr Handwerk
mittlerweile in der dritten Generation aus.



Heumilch

EINFACH URGUT.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“



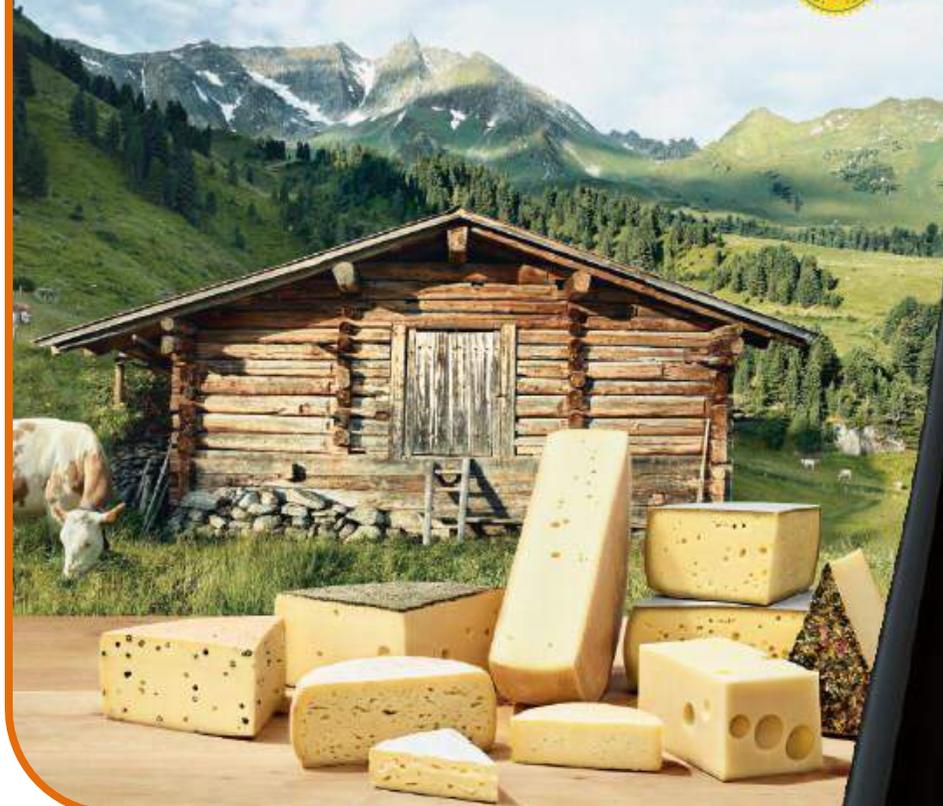
WEIN
VIERTEL

GENUSSDUO AUS ÖSTERREICH

Alm trifft Weingarten:
Erleben Sie ursprünglichen Genuss mit
HEUMILCH-KÄSE & WEINVIERTEL DAC

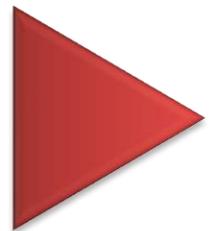


WEINVIERTEL DAC
DER ECHTE GRÜNE VELTLINER





Chianti Classico: »UGA« kräht der schwarze Hahn.
Gemeinde-Lagenbezeichnungen im Chianti Classico offiziell
festgelegt. Gelten bis auf weiteres aber nur für
Chianti Classico Gran Selezione.



A decorative floral arrangement in the top right corner of the slide. It features a red hibiscus flower, a yellow and white frangipani flower, a white frangipani flower, and an orange hibiscus flower, all with green leaves and thin, curly stems. The arrangement is positioned in the upper right quadrant of the slide, partially overlapping the text area.

GASTROSOPHISCHE
LEKTÜRE

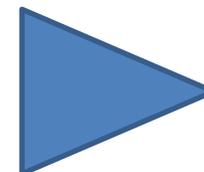


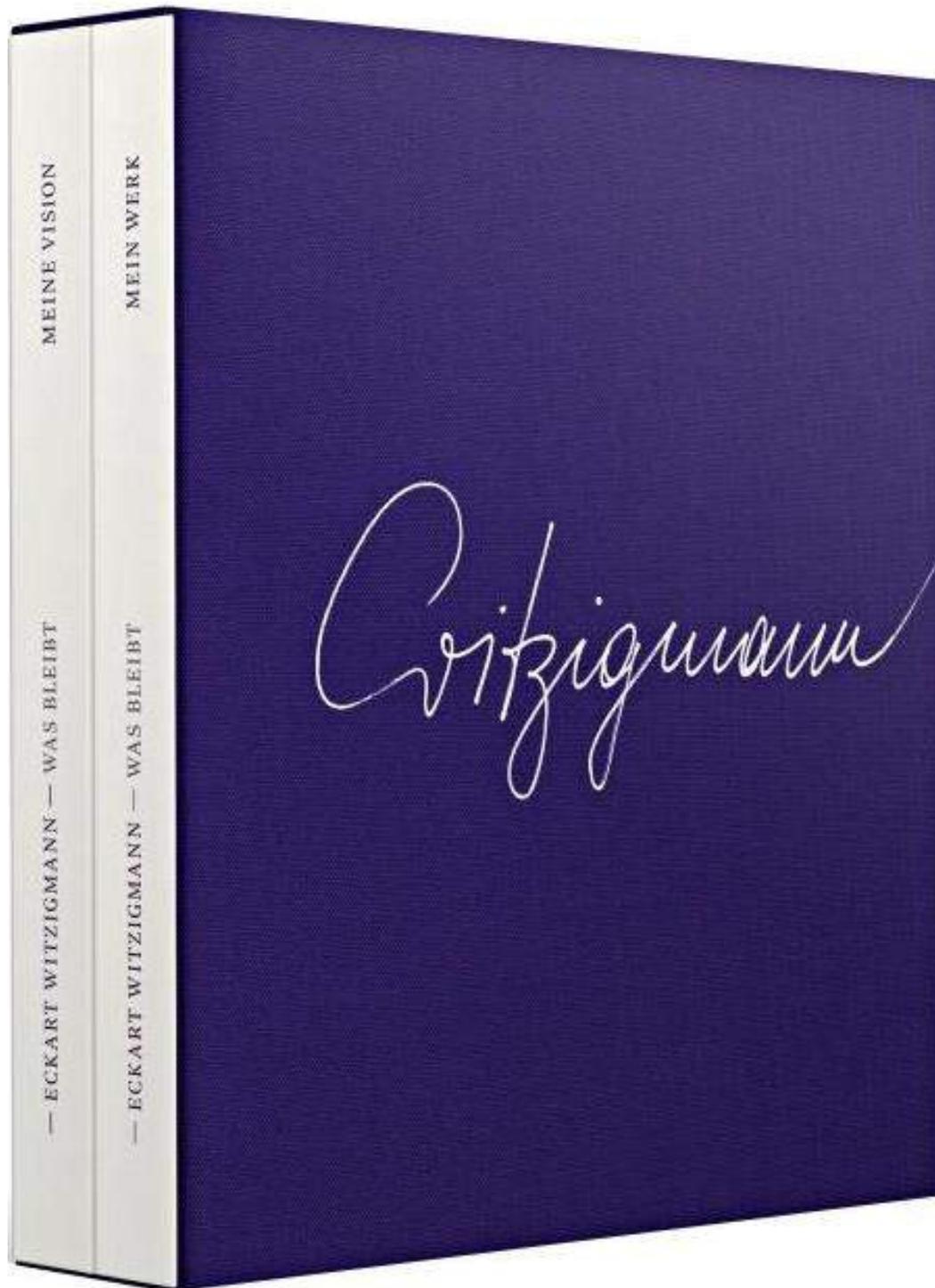
STEFAN GROSSE
FÜRS VERLANGEN
IST NOCH NIEMAND
BESTRAFT WORDEN
Memoir

STEFAN GROSSE
FÜRS VERLANGEN
IST NOCH NIEMAND
BESTRAFT WORDEN
Memoir

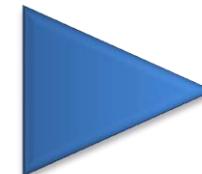


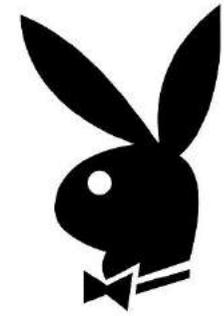
HOTEL
BLAUER BOCK
IM HERZEN VON MÜNCHEN





*Jubel-Bände:
Zum 80. Geburtstag
von unserem Gilde-Mitglied
Eckart Witzigmann erscheint
ein 600-Seiten-Doppelband,
prall gefüllt mit Erinnerungen,
Rezepten und Interpretationen
von Witzigmann-Schülern
Liminierte Sonderausgabe*



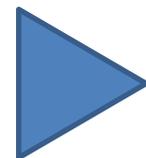


PLAYBOY

Interview:

„Ich wollte nicht jeden Tag
eine neue Explosion auf den
Teller zaubern“

Eckart Witzigmann
Maître Honoris Caseus
Gilde Internationale
des Fromagers



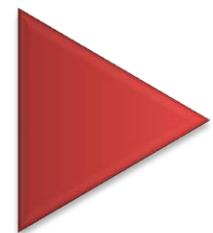


„80 years of Eckart Witzigmann“

Eckart Witzigmann ist Schöpfer und Schirmherr des Gastkochkonzeptes im Restaurant Ikarus, das die besten und kreativsten Köche aus aller Welt nach Salzburg bringt. Im Juli feiert Eckart Witzigmann seinen 80. Geburtstag und zu diesem besonderen Anlass begrüßen wir niemanden anderen als Marc Haerberlin, Martin Fauster, Matthias Hahn, Jan Hartwig und Tohru Nakamura, um dem Koch mit kulinarischem Feuerwerk zu gratulieren.



SALZBURG. Sternekoch Eckart Witzigmann ist am Sonntag zu seinem 80. Geburtstag in Salzburg mit dem "Großen Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich"



ECKART 2021



**Symposium:
„Wie schmeckt
Nachhaltigkeit“**



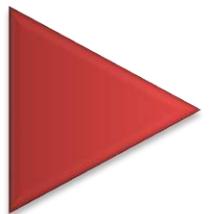


Eckart Witzigmann bekam 1979 die ersten 3 Sterne in Deutschland

© BMW Media | [Zoom](#)



Der Südtiroler Starkoch Roland Trettl hat nicht nur an der Rezeptur für den Giniz Käse mitgewirkt, sondern er hat ein tolles Kochbuch für die Feinkäserei Capriz geschrieben. **Auf den Link hier können Sie sich das Erlebnis Käse anschauen.** Wir wünschen viel Vergnügen und Genuss beim nachkochen!



JOHANN LAFER

Das Journal für den feinen Geschmack

Kochen wie der TV-Star
40
REZEPTE
Gelingen garantiert

TISCHGESPRÄCH
Heimspiel mit
Marcel Re

GESUND GENIESSEN
Lieblingsgericht
mit Kräutern und
vielen Gewürzen

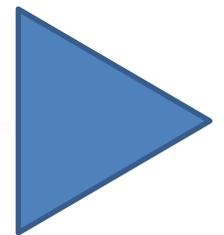
CAFÉ & MOZARTKUGELN
Schlemmertour
durch Salzburg
mit Insidertipps

GRILLEN

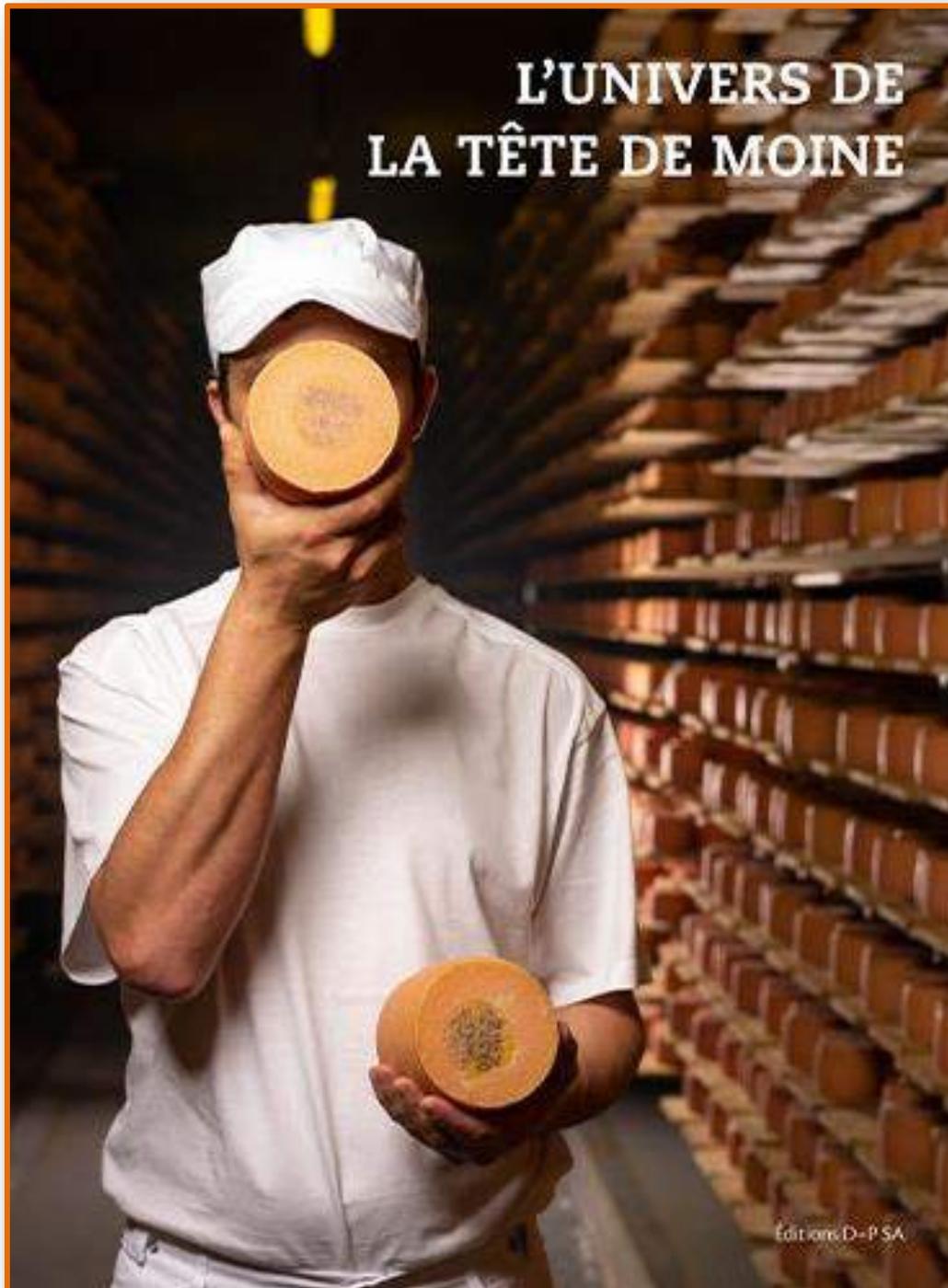
Meine besten
BBQ-Rezepte
aus aller Welt



JAHRES
ZEITEN
VERLAG



L'UNIVERS DE LA TÊTE DE MOINE



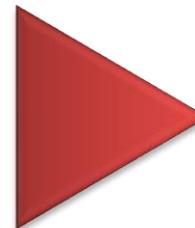
Éditions D-P SA

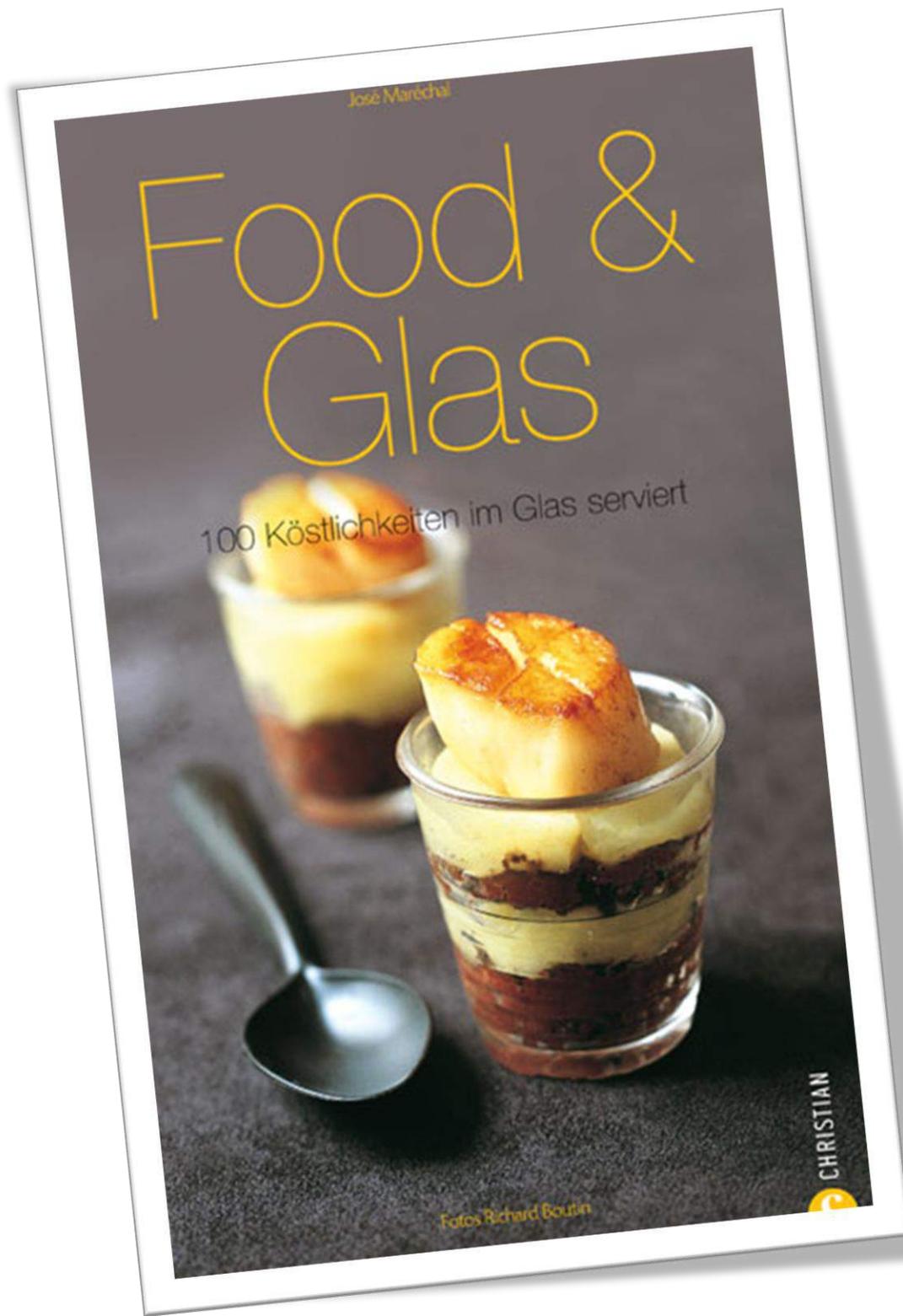


MAISON DE LA TÊTE DE MOINE

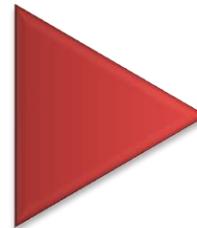


Das Buch «Das Universum des Tête de Moine AOP»
ist auf Deutsch, Französisch und Englisch erhältlich





Glas für Glas, Löffel für Löffel - Freunde und Gäste werden von Ihren Kochkünsten begeistert sein! Hier kommen 100 Köstlichkeiten, die, raffiniert im Glas serviert, nicht nur die Papille, sondern auch die Pupille erfreuen. Klassisch-Raffiniertes wie Jakobsmuscheln mit Blutwurst und grünem Apfel, exotische Genüsse wie Garnelen mit Curry & Mango, Süßes wie Zitrusfrüchte-Flammeri mit Brioche entfalten ein Feuerwerk der Farben, Aromen und Texturen.



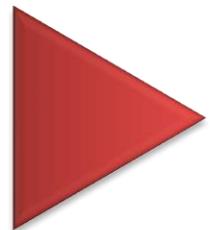
© 2014 Christian Verlag



JAMES
STRAWBRIDGE

SELBER- MACHEN — DAS KOCHBUCH

VOM FERMENTIEREN, EINLEGEN,
BROT BACKEN UND MEHR





BREACKING
NEWS



Wieso Käse gerade den Schweizer Grill erobert



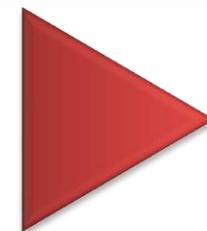
MARILYN MONROE & DIE APPENZELLER-VERSUCHUNG

Das würzigste Geheimnis der Schweiz
bleibt geheim!





Wie die Landwirtschaft dem Tourismus hilft:
«Brauchtum ist weltweiter Tourismus-Trend»

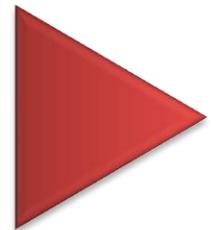




ZIEGENMILCHEIS

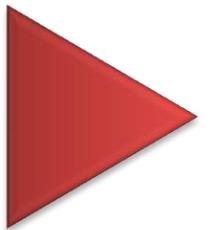


Gilde-Mitglied
Martin Buhl





Rewe eröffnet ersten Supermarkt
mit nachhaltigem Green Farming



HEIDERBECK

AKADEMIE

INTERVIEW
MIT INA STEPHAN
ASPIRANTIN
ZUR
DIPLOME
KÄSESOMMELIÈRE



Marcus Böhmer / HEIDERBECK: Interview mit Ina Stephan

Ina Stephan absolviert zurzeit den Kurs zum Diplom Käsesommelier/ière an der Heiderbeck Akademie. Sie ist Ladenleiterin bei der Dresdner Molkerei Gebrüder Pfunds, welcher in der November Ausgabe 1997 des Guinness-Buch der Rekorde zum schönsten Milchladen der Welt ausgezeichnet wurde. Mit ihr führen wir ein Interview:

HB: Frau Stephan, Sie absolvieren zurzeit den Kurs zum Diplom Käsesommelier/ière an der Heiderbeck Akademie. Warum sind Sie hier:

Ina Stephan: Ich arbeite schon seit über 19 Jahren in der Käsebranche, zuerst als Verkäuferin und seit 6 Jahren auch als Ladenleiterin. In dem Kurs kann ich noch vieles dazulernen, was ich in meiner täglichen Arbeit mit Käse gut gebrauchen kann, wie Kundenberatung, Argumentationen zu den verschiedenen Käsen, Schnitttechniken und vieles mehr. Dazu kann ich auch mein Personal besser schulen und lerne so viele neue Käsesorten kennen.

HB: Wieviele Sorten haben Sie im Sortiment?

Ina Stephan: Wir führen 200-250 Sorten mit einem Schwerpunkt an regionalen Käsen aus Sachsen, die zumeist von kleineren Hofkäsereien kommen. Abgerundet wird unser Sortiment durch einige ausgewählte Käse, welche wir u.a. auch von Heiderbeck bekommen.

HB: Wie kamen Sie darauf, den Kurs in der Heiderbeck Akademie zu lernen?

Ina Stephan: Ich wollte den Diplom Käsesommelier gerne machen und habe mich über die Heiderbeck Akademie informiert und viele Infos von Akademieleiter René Münzner erhalten. Zum anderen werden wir ja auch von Heiderbeck beliefert. Die Akademie hier gefällt mir sehr gut, sie ist sehr modern und bestens ausgestattet.

HB: Der jetzige Kurs findet erstmals im Blended Learning Format statt. Wie gefällt Ihnen das Format?

Ina Stephan: Super! Das Konzept ist durchdacht und ich bin persönlich froh, dass ich mehr Zeit, zum lernen habe.

HB: Wie hat Ihnen der Online-Unterricht gefallen

Ina Stephan: Super, es hat alles gut funktioniert und die Dozenten haben einen sehr guten Unterricht gemacht! Es war eine Pionierarbeit, die sich sehr gelohnt hat.

HB: Wie hat Ihnen die Käseauswahl gefallen, die Sie mit Heim nehmen konnten?

Ina Stephan: Ich habe gestaunt, wie groß und vielseitig das Sortiment von Heiderbeck ist. Die Auswahl war fantastisch und wir werden auch einige neue Produkte von Heiderbeck mitaufnehmen.

HB: Wie gefällt Ihnen die Ausbildung zum Diplom Käsesommelier/ière generell?

Ina Stephan: Sehr gut, aber ich hätte mir es nicht so schwer und so umfangreich vorgestellt. Man braucht unheimlich viel Disziplin und natürlich auch viel Liebe zum Käse.



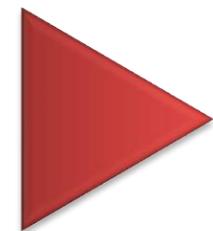
Sepp und Luzia präsentieren im Käsekeller ihre hergestellten Sbrinz AOP.

Bild: Ruedi Wechsler
(Buochs, 16. Juni 2021)



Der beste Sbrinz AOP der Schweiz kommt aus Buochs

Die Milchbauern, das Handwerk, die Tradition und der Berufsstolz des Käasers Josef Gut führen zu diesem Erfolg.



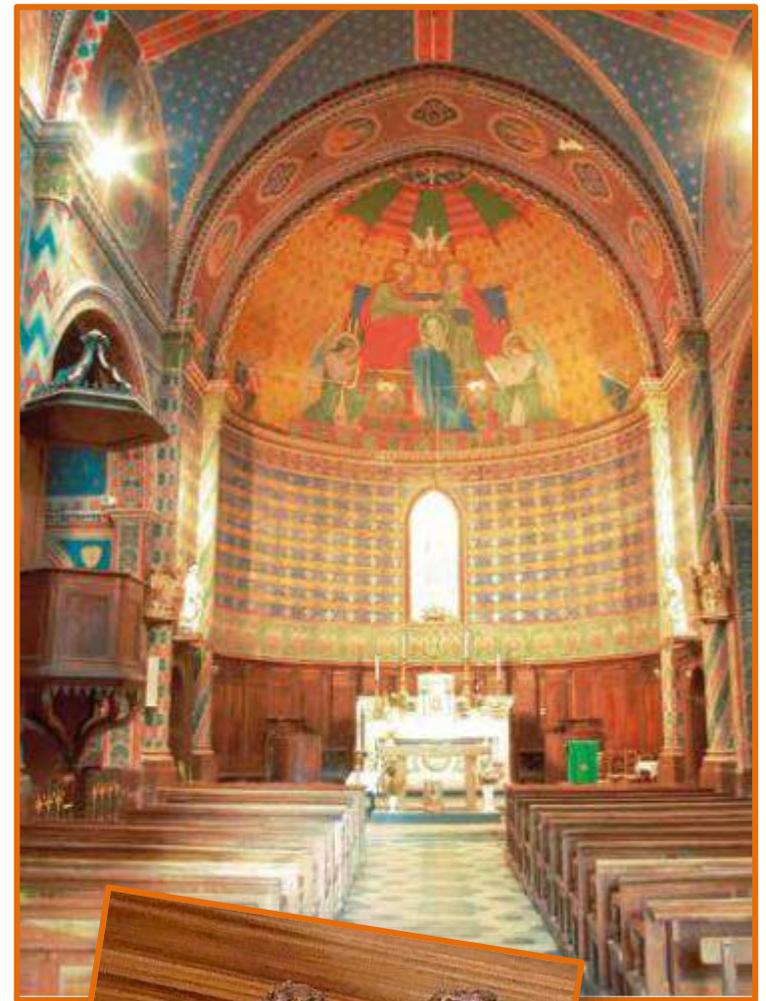
PERNES-LES-FONTAINES

L'église Notre-Dame des Valayans en cours de restauration

e Pour le 50^e anniversaire de l'association des œuvres paroissiales, le président Sauveur Lanaïa a fait le point sur les actions en cours, visant à restaurer l'église construite entre 1852 et 1855. Des études et essais ont été menés concernant les différentes fresques qui ornent l'église. Suite à la découverte d'une poutre en piteux état, des travaux vont commencer cette semaine. Quatre salles ont été réaménagées et bien agencées. Nommées Sainte Geneviève, Sainte Claire, Saint Pierre et Saint Paul, elles ont été bénies ce samedi. Elles portent le nom de paroissiens ayant œuvré pour l'animation de la paroisse et l'entretien de l'église : Geneviève Richard, Marie-Claire Lalèque, Pierre Bono et Paul Bono. Plusieurs santons rénovés ont été installés dans ces salles. Ils ont été rejoints par celui de Saint Uguzon, patron des fromagers, sous la conduite de Roland Barthélémy, président de la guilde internationale des fromagers. La confrérie a proposé plusieurs fromages en accompagnement du cocktail de clôture de cette journée.



Saint Uguzon est en bonne place. Le DL/J-C.I



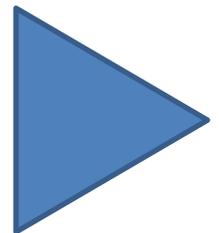
Gesegnet

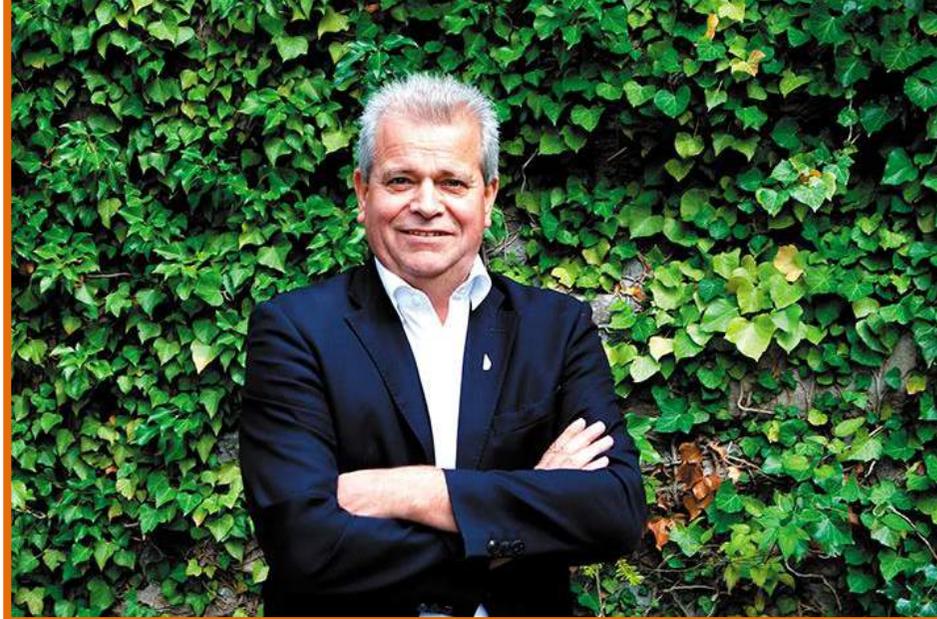


Eckart Witzigmann spricht. © Andreas Gebert/dpa/Archivbild

Witzigmann: „Nahrung aus dem Labor“ Thema der Zukunft

München - Der Sternekoch Eckart Witzigmann erwartet, dass angesichts von Klimawandel und wachsender Weltbevölkerung in fernerer Zukunft völlig neue Nahrungsmittel auf den Teller kommen. „Die Endlichkeit der Ressourcen auf unserem Planeten macht bereits heute deutlich klar, dass hier drastisch umgesteuert werden muss“, sagte Witzigmann, der am 4. Juli 80 Jahre alt wird, der Deutschen Presse-Agentur.





PREMIUM-PARTNER
DER GUILDE

Fantastische Käsebegleiter – Interview mit Christian Greber

Zu den neuen Bio Spicy Fruits von Furore führten wir ein Interview mit Christian Greber, dem Chef von Furore:

Heiderbeck: Mit den Bio Spicy Fruits verlassen Sie erstmals das Terrain der klassischen Senfsaucen. Wie kam es zu der Idee, nachdem Sie seit über 20 Jahren ausgezeichnete Senfsaucen herstellen?

Christian Greber: Auf der Suche nach Bio Früchten und Bio Zutaten für unsere neuen Spicy Fruits Saucen wurden wir vom Gedanken getragen, die Kombination auf reiner Fruchtbasis, ohne die Geschmackskombination von Senf oder Senföl zu machen.

Heiderbeck: Was zeichnet die Bio Spicy Fruits aus?

Christian Greber: Die neuen BIO-Geschmackskombinationen sind unserer Meinung nach eine sehr gelungene Weiterentwicklung zu unserem bestehenden Sortiment von Senfsaucen mit einzigartigem Geschmackserlebnis.

Heiderbeck: Die Bio Spicy Fruits werden in Bio Qualität hergestellt. Wie wichtig sehen Sie die Bio Qualität an und wie wichtig ist Ihnen der Verzicht auf Konservierungstoffe, künstliche Aromen und Farbstoffe?

Christian Greber: Durch unsere natürliche und handwerkliche Art der Produktion können wir gänzlich auf Konservierungstoffe verzichten. Die frischen Bio-Früchte bringen genug Farbe ins Glas und somit können wir auf alles rundherum verzichten.

Heiderbeck: Kreationen, wie Brombeer & Piemont, Himbeer & Kardamon oder Marille & Goji Beere sind außergewöhnlich. Wie kommen Sie auf solche Kombinationen?

Christian Greber: Seit den Anfängen 1999 haben wir uns der Kreativität verschrieben. Nicht zuletzt durch meine Hauptberufung als Gastronom und leidenschaftlicher Genießer und Gastgeber, bewegt man sich permanent auf dem Weg neues zu probieren und zu entdecken.

Heiderbeck: Für die Sorten empfehlen Sie bestimmte Kombinationen aus allen Käsegruppen und aus allen Milcharten. Wie wichtig sind Käsebegleiter für Sie?

Christian Greber: Ich finde, zu einem tollen Käseerlebnis passt ein fruchtiger Käsebegleiter einfach perfekt. Und sollte der Käse mal nicht so recht schmecken, hilft eine Bio Spicy Fruits von furore übers Ärgste hinweg!

Heiderbeck: Welche ist Ihre Lieblingsauce?

Christian Greber: Ich bin von allen neuen sehr begeistert – sehr zugetan hat es mir die Himbeer-Kardamom

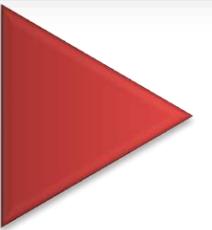
Frische „Steiler Anstieg bei Markenklassikern“



Auf gut 2000 Quadratmetern hat der Dortmunder Rewe-Händler Uli Budnik gemeinsam mit Ehefrau Martina einen Bilderbuch-Supermarkt für Genießer geschaffen. Auch bei Frische und Tiefkühlkost ist das Besondere Trumpf. Im Coronajahr 2020 waren bewährte Brands die Umsatztreiber.



Schwarze Nüsse - der unterfränkische Trüffel





GUILDE-FRIENDS ON TOUR
AM HAFEN IN DUISBURG



PRODUKT Champion 2021 „Granitbeisser“

Fachmagazin PRODUKT zeichnet
PRODUKT Champion aus

Bei der Premiere des PRODUKT Champions im Bereich Milchprodukte wurde deutlich, dass sowohl Innovationskraft als auch Nachhaltigkeits-Aspekte hier derzeit eine enorme Bedeutung haben. Aus allen eingereichten Innovationen ging der „Waldviertler Granitbeisser“ in der Sorte „Der Mediterrane“ von DIE KÄSEMACHER als Sieger hervor. Auf Platz 2 und 3 landeten zwei ganz auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Konzepte. Silber holte sich die Berglandmilch für die „Schärdinger Berghof Milch“ in der Mehrweg-Glasflasche und Bronze ging an die „SalzburgMilch Premium Frühstücks-Heumilch“ von Milchkühen, die 365 Tage im Jahr Auslauf haben. Bei den eingereichten Emmentalern siegte der „Schärdinger Rahm-Emmentaler“ vor dem „Woerle Emmentaler Der Milde“, der Platz 2 belegte. Platz 3 ging an den „Bio-Emmentaler“ von den Käse rebell en.

Guilde-Mitglied Doris Ploner – Rechts im Bild



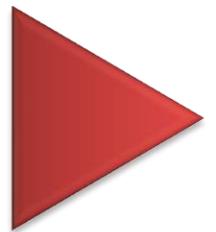


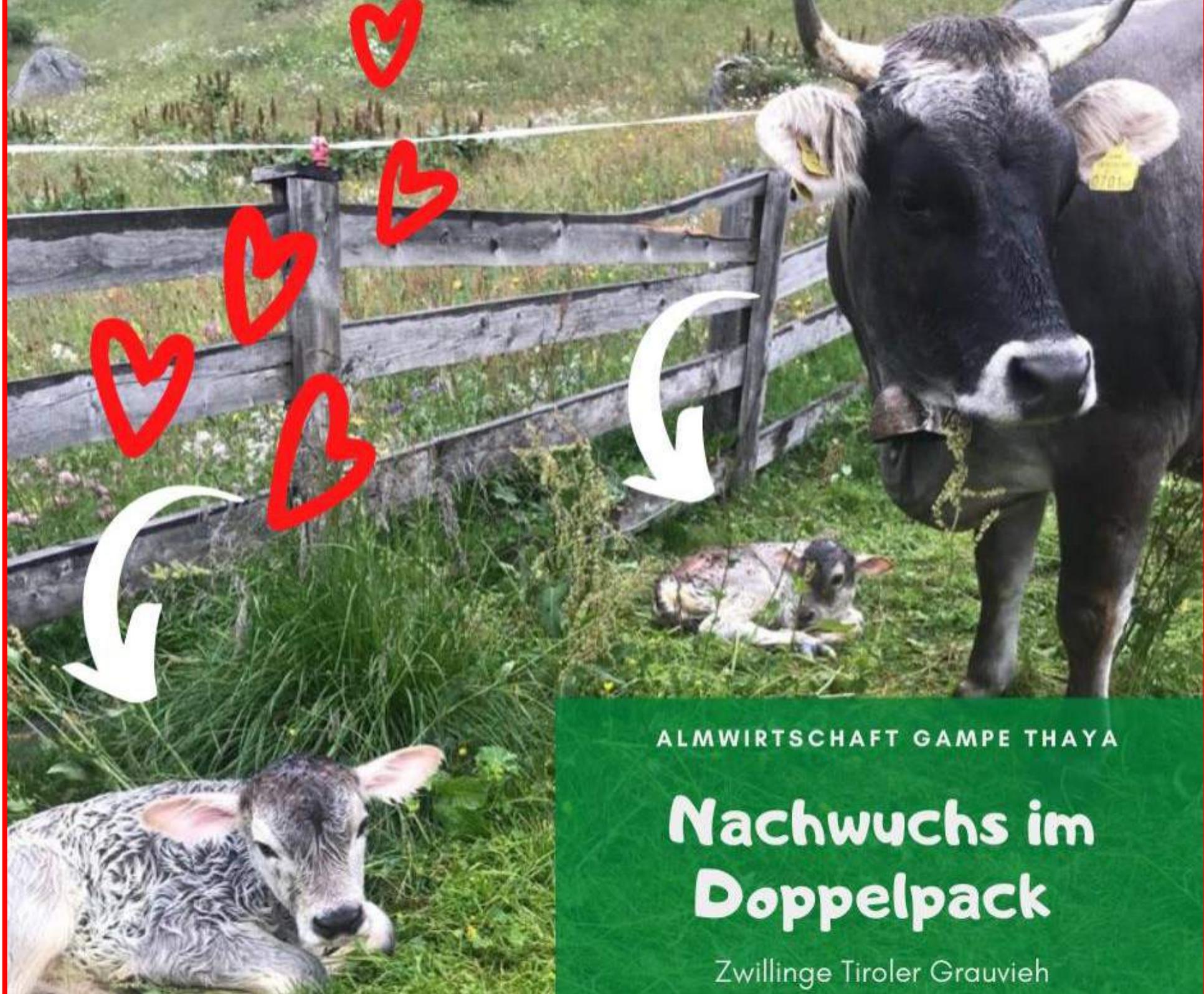
Definitiv keine Drei-Käse-Hochs (v.l.): Johannes Klappacher, Franz Stuffer und Sebastian Kreuels von der Münchner Käse-Manufaktur.

© Daniel von
Loeper

München - Handwerk

liegt im Trend, möchte man meinen. Die Münchner legen gerne etwas mehr Geld hin für handwerklich gemachtes Brot oder Craft-Bier. Dass die Herstellung von Käse auch ein Handwerk ist, scheinen viele vergessen zu haben. In der Stadt gibt es keine einzige Molkerei mehr, die handwerklichen Käse herstellt.





ALMWIRTSCHAFT GAMPE THAYA

Nachwuchs im Doppelpack

Zwillinge Tiroler Grauvieh

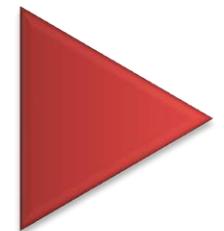


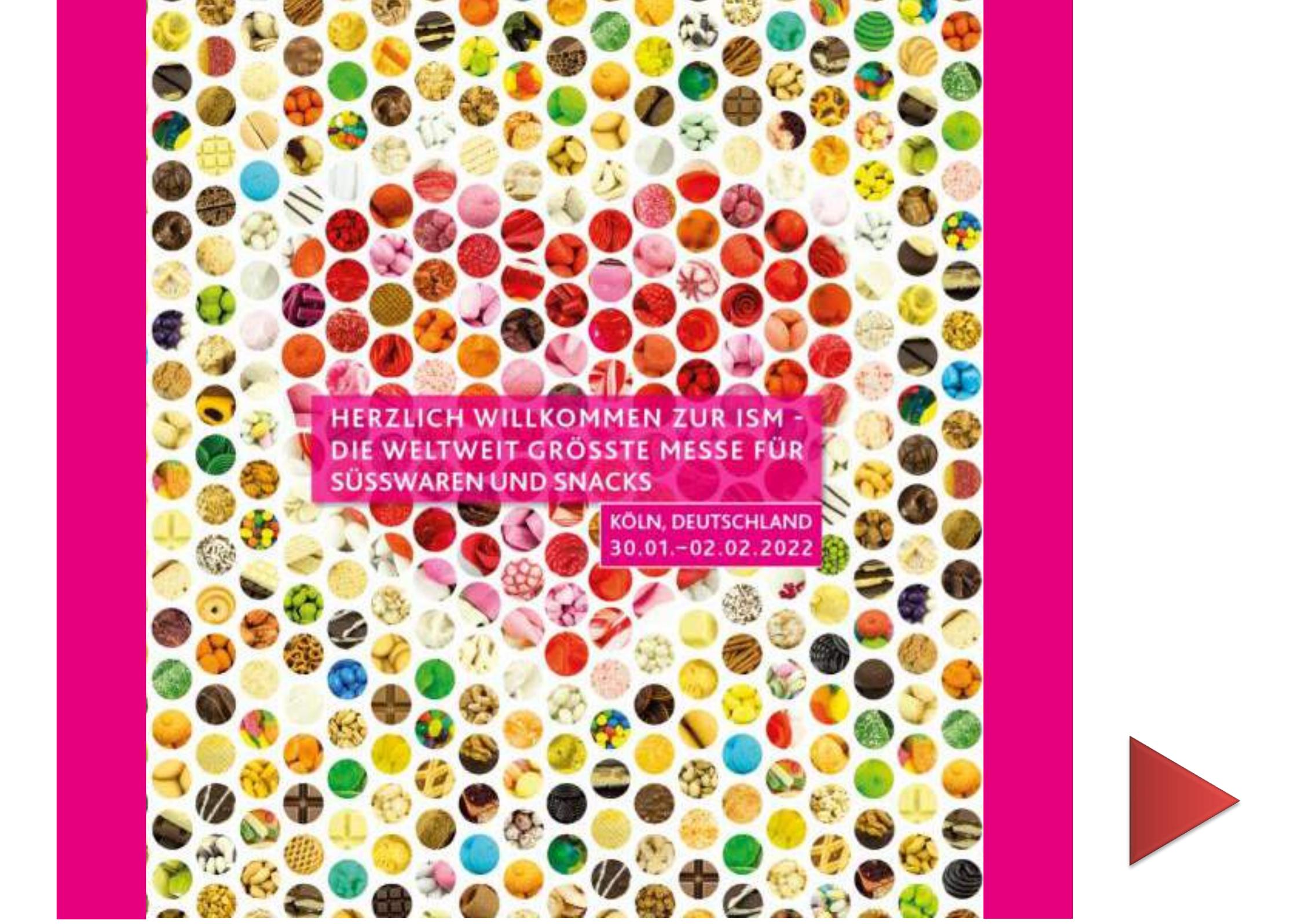
SAFE THE DATES
TERMINE 2022



fancy food show 2022

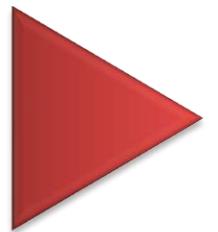
Fancy Food Show 2022- January 2022
in San Francisco





HERZLICH WILLKOMMEN ZUR ISM -
DIE WELTWEIT GRÖSSTE MESSE FÜR
SÜSSWAREN UND SNACKS

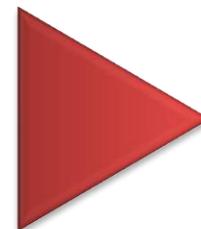
KÖLN, DEUTSCHLAND
30.01.-02.02.2022





INTERGASTRA

Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
5.-9.2.2022 | Messe Stuttgart

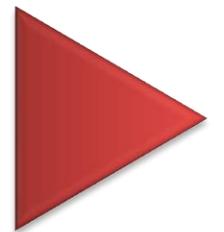


BIOFACH2022
into organic

im Verbund mit

VIVANESS2022
into natural beauty

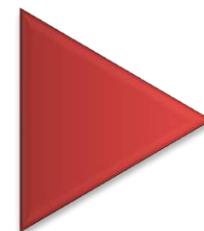
15.- 18. Februar 2022
Nürnberg

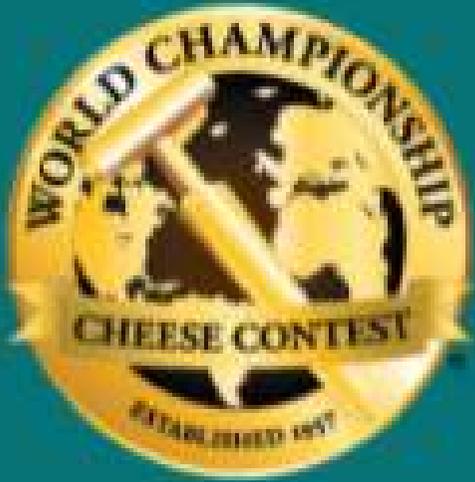


Salon du
FROMAGE
ET DES
produits laitiers
PARIS

Du 27 fév au 02 mars 2022

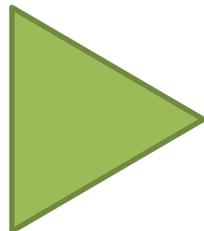
Paris Expo - Porte de Versailles





WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

**WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST
POSTPONED UNTIL MARCH 2022**



LAND *und* GENUSS[®]

Entdecken. Einkaufen. Genießen.

LAND und GENUSS in Leipzig

21. bis 24. April 2022

LAND und GENUSS in Hamburg

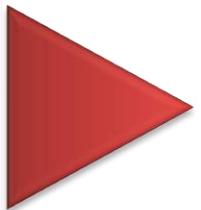
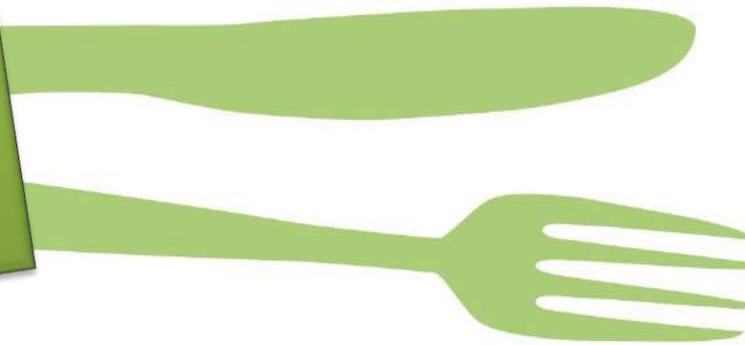
30. April bis 1. Mai 2022



Die Slow Food Messe

MARKT GÜTEN DES GÜTEN GESCHMACKS

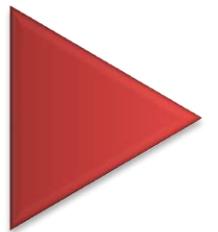
21.- 24. April
2022





Österreich, wir kommen!

Premiere in Wien
02. - 03. Mai 2022



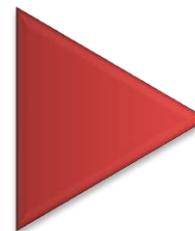


CHEFALPS

INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

Photo: ReheRills

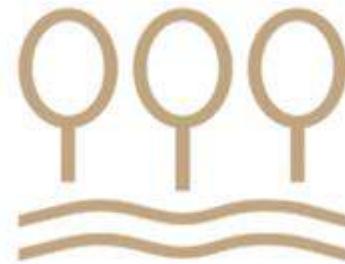
12. & 13. JUNI 2022 - ZÜRICH



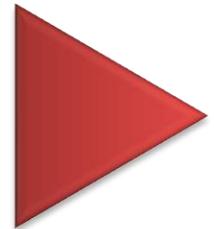
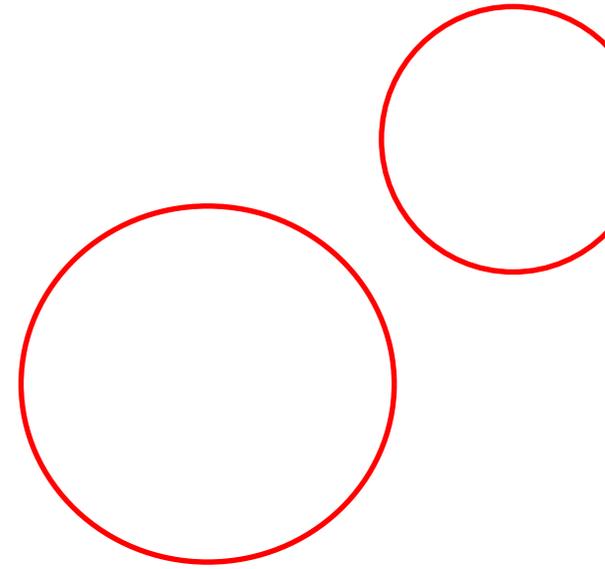


26.- 28. August 2022

G O U R M E T
F E S T I V A L



KÖNIGSALLEE
DÜSSELDORF



SWISS CHEESE AWARDS

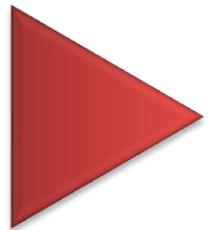
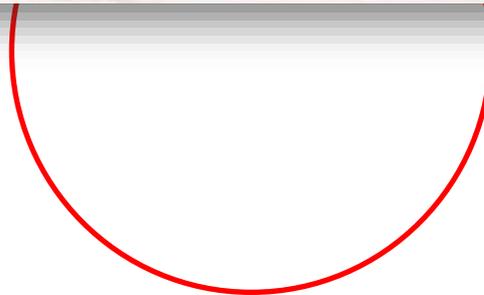
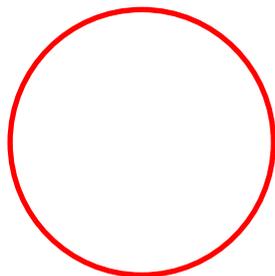
Val de Bagnes  Septembre 2022

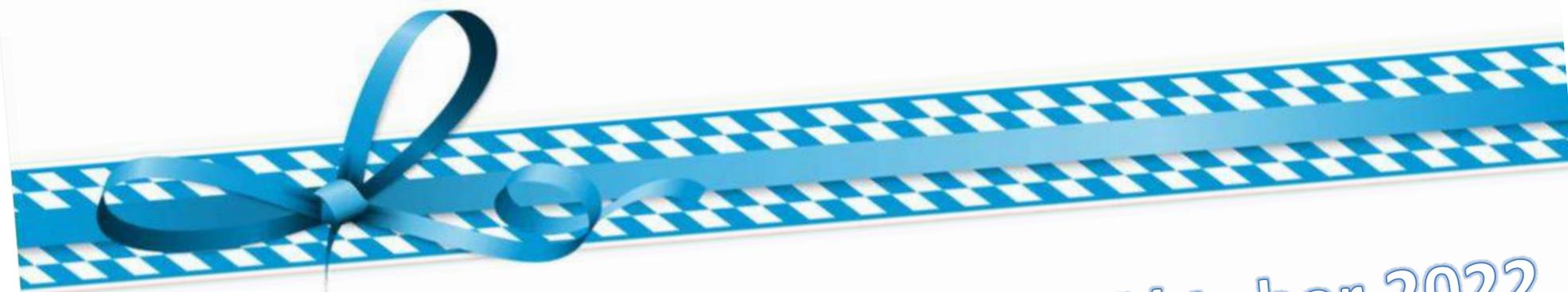


Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch





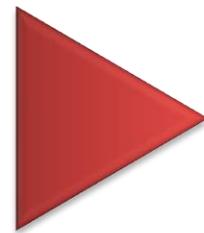
17. September bis 03. Oktober 2022



PREMIUM-PARTNER
DER GUILDE











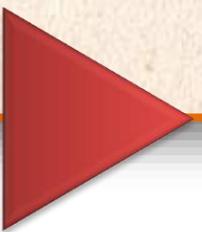
KAISER
Käse seit 1922

*"Käsehandwerk ist
mein Leben"*

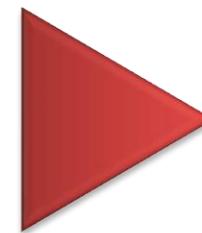
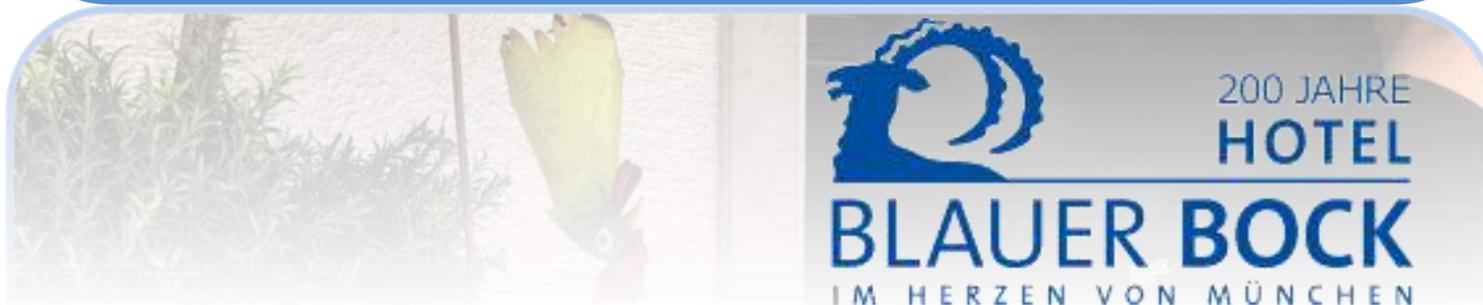
Stefan Kaiser

Handwerk mit Tradition! Bereits seit 1922 wird in der Käserei Reißler Käse nach alten Familienrezepten und traditionellen Verfahrensweisen hergestellt.

2007 übernahm Molkereimeister Stefan Kaiser den Familienbetrieb. Mit damals 23 Jahren war er der jüngste Molkereimeister Bayerns. 2012 wurde in Kaisers Heimatort, in Nordendorf, die Käserei neu gebaut.



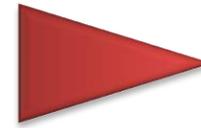




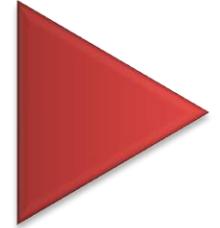




Der Käse Wolf







SAIRET®

GOURMET
DRESSING
AUS FERMENTIERTER MOLKE

CONDIMENTO
A BASE DI SIERO DI LATTE
FERMENTATO

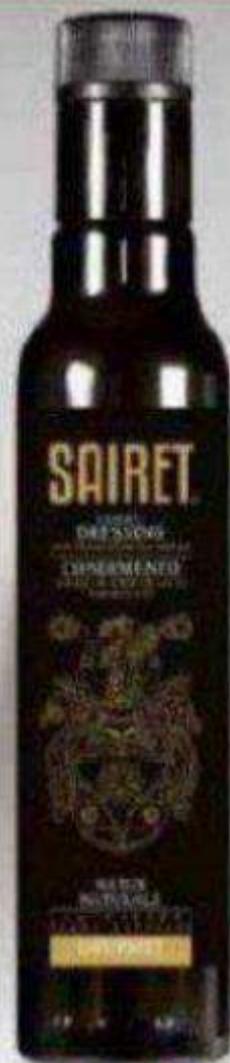


Sennerei Algund
I-11022 Algund (BZ)
www.sennerei.algund.it

LAKTOSEFREI

NACH EINEM
ÜBERLIEFERTEN
REZEPT AUS
SÜDTIROL

INHALT: 250 ml
MADE IN ITALY



NEUE REZEPTUR · NEUES DESIGN · NEUES FORMAT

„Sairet“ ist eine überlie-
ferte Südtiroler Spezialität
aus hochwertiger, frischer,
fermentierter Molke zum
Würzen bekömmlicher
Speisen. Sein angenehmer,
einzigartiger Geschmack,
sowie seine delikate Frische

verleihen den Gerichten
einen exklusiven Charak-
ter. Dabei werden in der
schonenden Herstellung des
„Sairet Gourmet Dressing“
keine Farbstoffe, Konser-
vierungsstoffe, Emulgato-
ren, Geschmacksverstärker

oder gentechnisch verän-
derte Zutaten verwendet.
Die behutsame Verarbei-
tungsweise erhält zudem
alle wichtigen Inhalts-
stoffe und garantiert eine
optimale Entfaltung der
Aromen.



S

KASE REBELLEN

Leit • Echtheit • Köstlichkeit

AMA
GRÜNERHAU

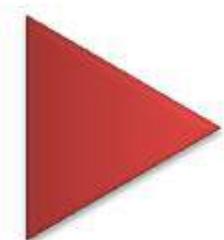
HEUMILCH



*Sepp Krönauer & Family
mit Tochter Katharina und Sohn Andreas*



FROMI



DIE TRÜFFELMANUFAKTUR

TM
seit 2008

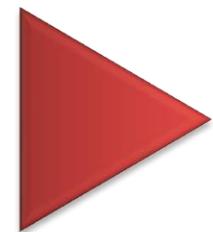


SUSANNE BACKES-KECK



TRÜFFELSHOP

WIR KÖNNEN
TRÜFFEL



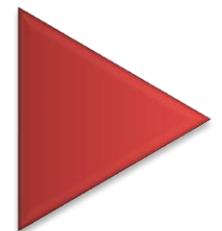


HEIDERBECK

Lehrgang zum Diplom Käsesommelier/ière

Eine kleine Verschnaufpause muss schon sein...die Teilnehmer unseres aktuellen Wifi Lehrgangs zum Diplom Käsesommelier/ière freuten sich, die Sonnenstrahlen auf unserer Dachterrasse zu genießen. Heiderbeck Akademieleiter René Münzner und Wifi Trainerin Christina Nussbaumer verbrachten mit den Teilnehmern einen sonnigen Präsenztage in Olching. Die nächste Staffel des Lehrgangs wird wieder online durchgeführt.

Das „Blended Learning Konzept“ (gemischter Lehrgang aus Präsenz und Online-Unterricht) wird erstmals mit dem aktuellen Kurs durchgeführt und auch für den Herbstlehrgang angewendet. Für den kommenden Herbstlehrgang sind noch Plätze frei! Wir freuen uns über Anmeldungen!





PREMIUM-PARTNER DER GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS



DIE GUILDE SAGT: „HERZLICHEN DANK“



DAS REDAKTIONS-TEAM
BEATRIX BUTSCHAL &
MAÎTRE PIERRE PFISTER



SEPTEMBER AUSGABE
12.08.2021

