

KÄSE- THEKE

Nr. 5 | September 2016

www.kaeseweb.de



EINFACH URGUT.



Entdecke
ein
urgutes
Gefühl.





Genussvolle Kapitelsitzung



30 neue Mitglieder wurden in den Kreis der Gilde des Fromagers aufgenommen.

In Mainz traf sich die Gilde des Fromagers zur diesjährigen Kapitelsitzung, um ihr Netzwerk zu pflegen, auszubauen und affinierten Käsen auf die Spur zu gehen.

Käse genießen, neue Sorten entdecken, dabei Gleichgesinnte zu treffen und über Spezialitäten und den Handel mit Käse zu diskutieren gehört zu den Inhalten der Kapitelsitzungen der Gilde des Fromagers. In diesem Jahr traf sich das traditionsbewusste Käsenetzwerk in Mainz am Rhein. Nicht gerade eine Stadt, die für ihren Käse bekannt ist, sollte man meinen, jedoch für ihren Wein. Und wo guter Wein angebaut wird, ist guter Käse meist nicht weit.

Über 100 Anmeldungen konnte der Vorstand um Günter Abt am Begrüßungsabend vermelden. Käsefachverkäuferinnen, Fachberater, Käsetrainer, Affineure, Händler, Hersteller, Käse- und Weinsommeliers sowie Gastronomen mit Käseaffinität umfasst die Käse-Gilde, die sich auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe einfand. Man freute sich, bekannte Gesichter wiederzusehen und neue



Klaus und Adrienne Wolf begrüßten ihre Gäste in der Genießerwelt des Käse Wolf.

Mitglieder wurden sogleich in die Runde integriert. Da Petrus den ursprünglich in den Mainzer Weinbergen geplanten Aperitif mit einem kräftigen Regenschauer vereitelte, wurde die Begrüßung kurzerhand in die Reithalle des Hofgutes verlegt, wo regionale Winzer den Besuchern ihre Tropfen bei Dressur- und Voltigierführungen präsentierten. Von dort aus ging es weiter in den großen Saal der Laubenheimer Höhe, in dem beim köstlichen Abendmenü die alten und neuen Kontakte vertieft werden konnten. Ein Feuerwerk gab den Startschuss für den letzten Teil des Abends, bei dem kräftig gefeiert und getanzt werden durfte.



Anke Heymach und Reiner Wechs sind die Rheingau-Affineure.

Am nächsten Morgen starteten die Käseliebhaber mit zwei Bussen von Mainz in Richtung Odenwald, wo sie von Affineur Klaus Wolf und seiner Frau Adrienne erwartet wurden. In der Genießerwelt von Käse Wolf stellte Klaus Wolf seine Leidenschaft zum Käse sowie seine erfolgreichsten Kreationen des Odenwälder Käsekellers vor. Diese durften natürlich ausgiebig probiert werden, wobei sich die Gilde-Mitglieder fleißig über die Kostproben austauschten und diskutierten. Nach einem genussvollen Mittagessen bestieg die Gruppe wieder ihre Busse, um sich vom Odenwald in den Rheingau bei Wiesbaden zur nächsten



Der Vorstand der Käse-Gilde (v. li.) Maître Pierre Pfister, Günter Abt und Stefan Grosse durften sich über eine erfolgreiche Kapitelsitzung in Mainz freuen.



In der Genießerwelt lauschten die Käseliebhaber Gastgeber Klaus Wolf und durften anschließend die Kreationen des Odenwälder Käsekellers probieren.

Vor dem Eingang zum Reifekeller des Rheingau-Affineurs erwartete die Reisegruppe ein kleiner Wein- und Käsemarkt.



Auch im Keller des Rheingau-Affineurs standen die Käse und Weine im Mittelpunkt.

Station bringen zu lassen. Hier warteten die Rheingau-Affineure Reiner Wechs und seine Tochter Anke Heymach. In den Kellergewölben des alten Spritzenhauses verfeinern die beiden ihre Käse und lassen diese perfekt ausreifen. Vor dem alten Gebäude war ein kleiner Wein- und Käsemarkt aufgebaut, auf dem an jedem Stand eine harmonisierende Käse-Wein-Kombination zum Probieren angeboten wurde. Selbstverständlich konnten auch das Kellergewölbe besichtigt und dabei die affinieren Köstlichkeiten der Gastgeber probiert werden.

Am späten Nachmittag wurde der Heimweg nach Mainz angetreten, denn dort stand für den Abend der wichtigste Punkt auf dem Programm. Zu jeder Kapitelsitzung gehört eine feierlicher Inthronisierungszeremonie. An diesem Abend wurden 30 neue Mitglieder aus den unterschiedlichsten Bereichen der Käsebranche in die Reihen der Gilde aufgenommen. Markthändler, Fachverkäuferinnen, Käsetrainer, Vertriebsverantwortliche von internationalen Käsereien sowie Gastronomen bereichern von nun an das traditionsbewusste Käsenetzwerk. Eines der neuen Mitglieder sorgte anschließend für den krönenden Abschluss: Philipp Stein ist Koch des Favorite-Hotels in Mainz und Deutschlands jüngster Koch, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. An diesem Abend sorgte er dafür, dass die Kapitelsitzung der Gilde des Fromagers den perfekten, genussvollen Abschluss erhielt.

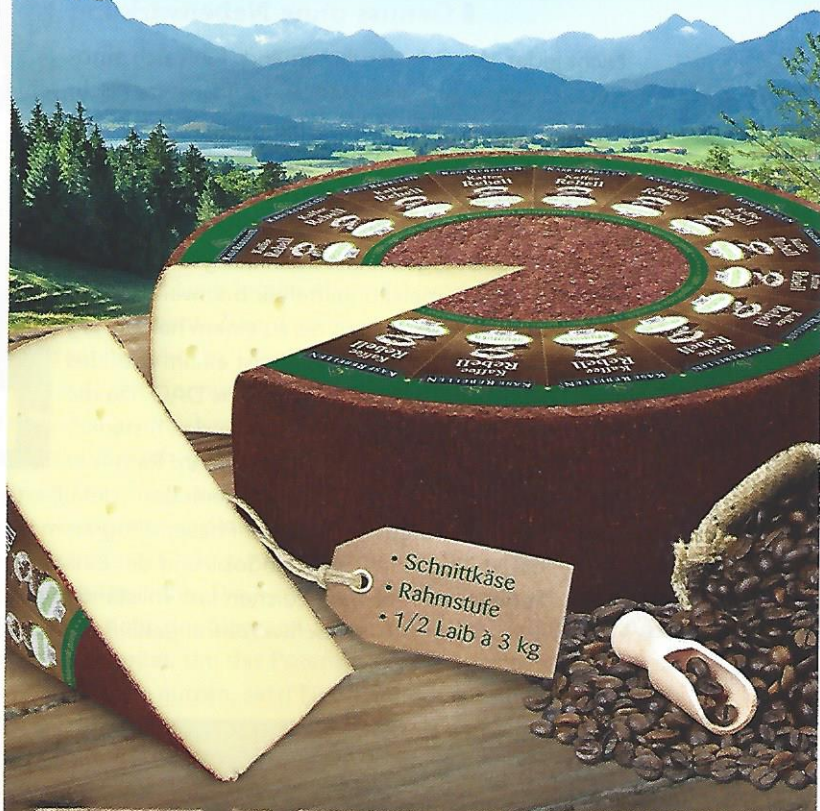
ANZEIGE



KÄSE REBELLEN

Kaffee Rebell

mit feinstem Arabica-Kaffee affiniert



• Schnittkäse
• Rahmstufe
• 1/2 Laib à 3 kg

Tagesfrische Heumilch macht den Unterschied!

Heumilch wird nicht ohne Grund als die ursprünglichste Milch bezeichnet. Denn so naturnah und traditionell wird sonst keine Milch hergestellt. Unsere Käsespezialitäten werden alle aus tagesfrischer Heumilch und garantiert ohne Gentechnik hergestellt.

Das Geheimnis vom besten Käse:

- die tagesfrische Heumilch
- die traditionelle Herstellung der Käseläibe
- die lange Naturreifung und die sorgfältige Pflege



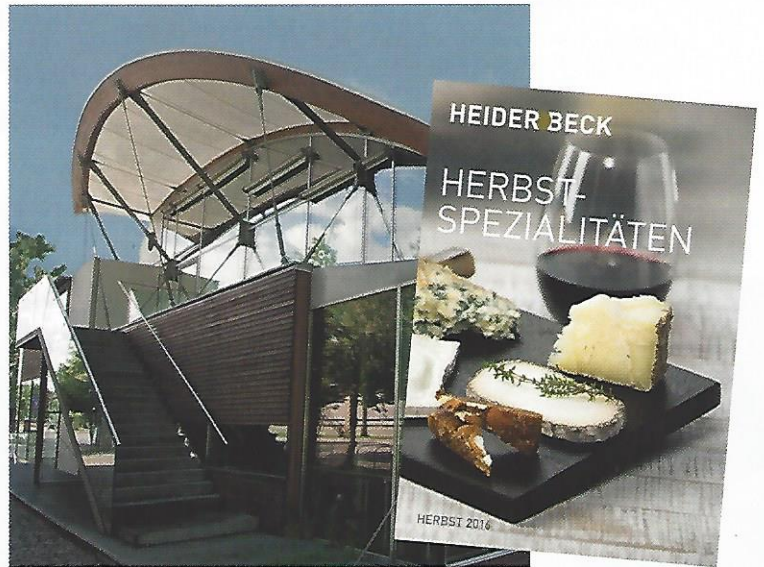
www.kaeserebellen.com

Heiderbeck

Auftakt in die neue Käse-Saison

Die Käsebörsen von Heiderbeck haben sich über die Jahre zum Branchentreff für Facheinkäufer und Vertriebsverantwortliche aus den Zentralen des Lebensmittelhandels sowie des Verkaufspersonal aus den Käse-Bedienungsabteilungen des Einzelhandels entwickelt. Die Fachmesse startet in diesem Jahr am 10. September und bleibt für weitere zwei Tage für die Fachbesucher geöffnet. Internationale Produzenten präsentieren sich und ihre Sortimente, ebenso wie neue Käsespezialitäten und aktuelle Trends vorgestellt werden. Im Fokus stehen in diesem Jahr Käse aus Italien, Spanien und Portugal, aber auch Käse aus dem Allgäu. Ein weiterer Schwerpunkt sind Ergänzungssortimente, die zum Käse passen. Neu sind die am Rande der Käsebörse veranstalteten drei Workshops, die von der Verkaufstrainerin Verena Veith durchgeführt werden. „Bedienst Du noch, oder verkauft Du schon?“, ist eines der drei Themen, die zusätzlich kostenfrei für die Fachbesucher angeboten werden.

Zur Hausmesse wird auch der neue Katalog „Herbstspezialitäten“ präsentiert. Darin enthalten ist eine Vielfalt neuer Käse-



spezialitäten aus Italien, Spanien, Schweiz und dem Allgäu, wie die Tarte Suisse in drei neuen Geschmacksrichtungen sowie vier handwerklich gefertigte Käsespezialitäten aus dem Allgäu. Weitere Informationen zur Hausmesse sowie eine Downloadmöglichkeit des neuen Kataloges sind im Internet unter www.heiderbeck.com zu finden.

UNTERWEGS

Bei Käse Wolf konnten Christian Oberdörfer, Exportleiter der Bergmilch Südtirol und Thorsten Witte, Redakteur **KÄSE-THEKE**, die affinierten Schnittkäse des Odenwälder Käsekellers probieren und über die Käse Südtirols in deutschen Theken sprechen.



Mitglieder der Gilde des Fromagers lesen die **KÄSE-THEKE**. Und das nicht nur, wenn sie gemeinsam unterwegs sind, um die besonderen Spezialitäten der Gilde-Brüder und -Schwestern näher kennenzulernen. Wie in diesem Sommer, als sie mit zwei Bussen Klaus und Adrienne Wolf in deren Odenwälder Käsekeller sowie Anke Heymach und Reiner Wechs, die Rheingau-Affineure aus Eltville, besuchten. Und mit dabei war bei allen Gilde-Mitgliedern natürlich die **KÄSE-THEKE**, die für eine kurzweilige Busfahrt sorgte.



Pont- l'Évêque	Pong Lewäk	K, (R)	WR	AOP
Poulligny Saint-Pierre	Pulinjih Ssäng-Pijär	Z, R	W	AOP
Reblochon	Rö.blo.schon	K, R	hS	AOP
Rocamadour	Ro.kama.dur	Z, R	W	AOP
Rochebaron	Rosch.Ba.rong	K	W E	
Roquefort	Rock.for	S, R	hS E	AOP
Saint Agur	Ssäng Agühr	K	hS E	
Saint-Nectaire	Ssäng Nektähr	K	hS	AOP
Saint-Marcellin	Ssäng Marssölläng	K oder Z, (R)	W	
Sainte-Maure de Touraine	Ssant Mohr dö Turähn	Z, R	W	AOP
Selles-sur-Cher	Ssäll ssür Schär	Z, R	W	AOP
Soignon Ziegenrolle	Soan.jong	Z	W	
Soumaintrain	Ssu.mäng. träng	K, (R)	WR	
Tomme de Savoie	Tomme dö Ssa.woa	K	S	
Valençay	Wallongssäh	Z, R	W	AOP

Vache: Kuh	Wasch			
Chèvre: Ziege/ Ziegenkäse	Schähwrö			
Brebis: Milch- schaf/Schaf- käse	bröbih			

Legende:

Milch:

- Z:** Ziegenmilch
- K:** Kuhmilch
- S:** Schafsmilch
- R:** Rohmilch
- (R):** auch als Rohmilch-
version, dann meist
vom Bauernhof

Gruppe:

- H:** Hartkäse
- S:** Schnittkäse
- hS:** halbfester Schnittkäse
- hS E:** halbfester Schnittkäse
mit blauem Edelpilz
(Edelpilzkäse)
- W:** Weichkäse
mit Weißschimmel
- WR:** Weichkäse
mit Rotkulturen
(Rotkulturkäse)
- WE:** Weichkäse mit
blauem Edelpilz
(Blauschimmelkäse)
- F:** Frischkäse

Pyrénées hergestellt. Seinen kräftigen Geschmack verdankt er der Reifung in natürlichen Felsenkellern auf den Kalksteinplateaus der Causses. Dort reift der Bleu des Causses mindestens 70 Tage, meistens jedoch zwischen drei und sechs Monaten.

HANDWERKLICH



Robert Aberle ist studierter Land- und Milchwissenschaftler. Während der letzten zehn Jahre war er unter anderem für den Käse-Einkauf bei Metro C&C sowie als Key Accounter für Schweizer Sorten bei Emmi Deutschland tätig. Gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Hermann Lüttge hat Robert Abele vor rund einem Jahr R&H Delicat gegründet und ist im Auftrag von derzeit zwölf französischen Käseereien für Vertrieb, Auftragsabwicklung und QS-Fragen für Deutschland und Österreich tätig. R&H Delicat hat „Klein, immer ansprechbereit, schlagfertig und kompetent. Wir können nahezu alle Käse aus Frankreich zu Top-Qualitäten bieten“ als Motto auf die Fahnen geschrieben.

Im Gespräch mit der **KÄSE-THEKE** berichtet Robert Abele, was die Spezialitäten aus Frankreich so besonders machen und wie deutsche Bedientheken davon profitieren können.

KÄSE-THEKE: Was macht französische Käsespezialitäten so besonders?

Robert Abele: Sicherlich ist es die Geschichte, die hinter (fast) jedem Käse steht. Und die damit verbundene Tradition. Dies zeichnet sich in dem Kennzeichen AOP aus, das für Ursprung und Qualität steht und nach dem auch in Deutschland viele Konsumenten bewusst suchen. Hinzu kommen natürlich auch die handwerkliche Produktion und die Kreativität der Käsemeister.

Was unterscheidet französische Spezialitäten von ihren internationalen Pendanten?

Man muss unterscheiden zwischen „Spezialitäten“ im deutschen Sinn und im französischen Sinn. Hier wird meiner Meinung nach viel vermischt. Für mich sind französische Spezialitäten Käse aus kleinen und mittelständischen Käsereien und nicht von den großen Herstellern, die auch in Deutschland als französische Spezialitäten angeboten werden. Die wirklichen Spezialitäten aus den kleinen und mittelständischen Käsereien bestechen durch ihre handwerkliche Produktion, die Authentizität der Artikel, die Kreativität der Hersteller/Käsemeister und die Verbindung zur Region, in der sie hergestellt werden. Und man schmeckt den Unterschied einfach.

Der Teig des Sommerkäses ist feucht und elfenbeinfarben, der der Winterkäse ist weiß. Ein weiterer Grund für die französische Käsevielfalt sind die Affineure. Sie haben das Gespür für die außergewöhnliche Qualität jedes einzelnen Käses und verstehen

es, diese auf den Punkt perfekt auszureifen oder mit verschiedenen Zutaten derart während der Reifezeit zu pflegen, so dass ein noch außergewöhnlicheres Genussprodukt daraus entsteht.

UND AUTHENTISCH

Mit welchen französischen Käsen kann sich eine Bedienungstheke von anderen abheben?

Frankreich bietet viele Käse, die ein Thekensortiment bereichern können. Aus den Savoyen (Franz.: Savoie) wären dies der Tomme de Savoie AOP, Reblochon AOP, Abondance AOP, mindestens neun Monate gereifter Coeur de Savoie oder ein Gruyère de France IGP. Auch die Pyrenäen bieten mit Tomme Noir IGP, Baskeri (Schaf), Ossau Iraty AOP (Schaf), Itchebai (Ziege+Schaf), Caprinelle (Ziege) interessante Sorten für die Theke. Zudem sollte man die unterschiedlichen Käsevorlieben berücksichtigen, die wir in Deutschland haben. So sind im Süden Käse mit Rotkultur gefragt, beispielsweise ein Münster AOP aus dem Elsass und seine affinierten Verwandten (z. B. Le Welsche - mit Gewürztraminer). Im Osten können Kunden leicht mit milden Blauschimmelkäse wie einem Fourme d'Ambert AOP oder Bleu d'Auvergne AOP begeistert werden, während im Norden und Westen Hart- und Schnittkäse wie die Schafskäse aus den Pyrenäen oder Tomme de Savoie AOP, Coeur de Savoie ein guter Tipp für die Kunden sind.

Zudem lassen sich andere Reifestufen den Kunden gut vermitteln. Dafür sind zum Beispiel Fourme d'Ambert AOP im Gebirgstunnel gereift oder Camembert de Normandie AOP Affiné Gourmet Edition perfekt durchgereift erhältlich.

Worauf sollte geachtet werden, wenn man in seiner Theke französische Käse präsentieren möchte?

Das ist eine sehr gute Frage und aus meiner Sicht eine reine Frage der Philosophie. Ich persönlich würde zuerst nach Käsegruppe (Hart-, Schnitt-, Weich-, Rotkultur-, Frischkäse und Schafs- und Ziegenkäse) unterscheiden. Dann innerhalb der Käsegruppe nach Ländern. So bin ich der Meinung, dass ein Kunde der z. B. in der Regel österreichischen oder deutschen Bergkäse kauft, auch einmal zu einem Abondance oder Beaufort oder einem anderen Hartkäse greift, der ihm bisher nicht so geläufig war. Außerdem ist bei französischem Käse aus meiner Sicht das Zusammenspiel zwischen Bedienungstheke und der Cabrio-Theke immens wichtig.

Ein Grund dafür, dass es einige französische Käsespezialitäten nicht in die Käsetheken schaffen, ist unter anderem auch das schwierige Handling. So wie beim Brie de Meaux AOP oder beim Reblochon de Savoie AOP. Diese beiden Käse sind richtig durchgereift sehr cremig und ich denke für jede Thekenkraft ein Graus. Hier gibt es die Möglichkeit des „Selbstabpackens an der Theke“ oder des Bezugs von vorverpackter Ware. Aber bitte achten Sie dabei darauf, dass diese Vorverpackung „hand-

werklich“ ist, denn der Brie de Meaux AOP ist es schließlich auch. Beim Reblochon gibt es die Möglichkeit, einen halben Laib vorverpackt zu verkaufen. „Easy-Handling“ – jedoch auch hier kauft das Auge mit – nicht jede handwerkliche Verpackung ist geeignet für die Präsentation und Verkauf bzw. wegen der kurzen Restlaufzeit.

Welche Tipps haben Sie, um den Kunden französische Käse schmackhaft zu machen?

- Vermehrte Platzierung in der Theke oder in der Cabrio-Theke
- Themenwerbungen im Markt, beispielsweise mit einer französischen Woche, mit neuen und auch ausgefallenen Käsesorten. Der Discount in Deutschland macht es erfolgreich vor.
- Themenplatzierungen: Es ist wichtig, dem Kunden die Mentalität und das Bewusstsein des jeweiligen Landes näherzubringen. Und hier durchaus auch Cross-Promotions durchführen. Denn wer isst schon gerne Käse so ganz ohne etwas dazu.
- Fertige Käseplatten: aus meiner Sicht eine der Möglichkeiten, dem Kunden neue Käsespezialitäten näherzubringen und ihm dabei die schwere Entscheidung zu nehmen „Welchen Käse nehme ich denn?“

Soßen, Chutneys u. ä. in Verbindung mit Käse liegen im Trend. Können Sie uns Kombinationen mit französischen Sorten verraten, mit denen Thekenteams ihre Kunden begeistern können?

Ich muss gestehen, dass ich es wie die Franzosen sehe und Senfsoßen sowie würzige Chutneys nicht so gerne zum Käse habe. Sie überdecken meist den Käse und der sollte doch im Vordergrund stehen. Sonst brauche ich keinen guten Käse, wenn die Soße alles überdeckt. Dennoch ein Beispiel: Ein Schafskäse aus den Pyrenäen und eine Kirschkonfitüre mit Thymian oder eine Feige-Nuss-Konfitüre. Ein Gedicht – Sie schmecken beides.

Verraten Sie uns Ihren französischen Lieblingskäse?

Es gibt keinen Lieblingskäse. Es kommt auf die Tageszeit und den Anlass an und auch die eigene Stimmung. Ich kann Ihnen ein paar Beispiele geben: morgens z. B. einen schönen Camembert de Normandie AOP oder einen Brie, Tomme Noir oder Abondance. Mittags einen Baskeri oder einen Brie de Meaux und abends einen Rocamadour oder St. Marcelin mit Akazienhonig, einen Tomme de Savoie, einen Reblochon oder einen schönen Roquefort Pastorelle. Mit einer Anmerkung: Es gibt auch hier zwischen den verschiedenen Herstellern zum Teil enorme Qualitätsunterschiede – vergleichen Sie – und Preis ist nicht alles!