

Sie weiß alles über Käse – dem leckeren Nahrungsmittel mit ganz viel Charakter



Den Teilnehmern ihrer Kurse bringt Roswitha Boppeler auch bei, eine Käseplatte ansprechend zu dekorieren



Roswitha Boppeler (44) ist Käsespezialistin

den passenden Wein zu einer Sorte auszuwählen. Seit drei Jahren darf sie sich nun „Käse-Sommelière“ nennen. „Wurst oder Schinken schmecken immer gleich“, findet sie. „Im Gegensatz zum Käse. Der verändert sich je nach Reifezeit. Da muss man viel Fingerspitzengefühl entwickeln. Für mich ist es der höchste Genuss, eine neue Geschmacksvariante zu entdecken.“

„Bei uns wird ganz viel geschnuppert und probiert“

Seit Kurzem kann man sich auch bei uns zum Käse-Sommelier ausbilden lassen, also zum Experten für die unendliche Vielzahl der Käsesorten – dank Frau Boppellers Initiative. Als Referentin gibt sie ihr Wissen weiter. Fachverkäuferinnen erfahren bei ihr alles über das hübsche Dekorieren von Käseplatten, die Herstellung und den Charakter der verschiedenen Sorten. „Da wird viel geschnuppert und probiert“, erzählt Roswitha Boppeler, die mit einem Winzermeister zusammenlebt. Sie lässt die Teilnehmer Bergkäse mit verschiedenen Reifezeiten testen, „damit sie lernen, die Reife an der Würze herauszuschmecken“. Denn ein Sommelier muss allein an Farbe, Geruch und Rinde erkennen können, ob der Käse aus Sommer- oder Wintermilch gemacht oder ob er foliengereift ist. „Es geht immer darum, den Käse mit allen Sinnen zu erfahren“, sagt sie.

Am meisten freut es die Allgäuerin aber, wenn ihre Schüler genießen, schwärmen und sich genauso für Käse begeistern wie sie selbst. „Ich könnte zehn Bücher darüber schreiben, welcher Wein zu welchem Käse passt – aber das funktioniert nicht. Man muss es selbst probieren und schmecken.“

„Für mich ist Käse höchster Genuss“

Die Allgäuerin hat einen seltenen Beruf: Sie ist Käse-Sommelière – und liebt das „gelbe Gold“

Wenn Roswitha Boppeler in ihrem Dirndl am Messestand steht, vor sich Berge von Allgäuer Käse, dann ist sie in ihrem Element. „Käse ist mein Leben“, sagt die 44-Jährige und schneidet geschickt ein großes Stück aus einem Laib. Die Powerfrau aus Obergünzburg (Ostallgäu) arbeitet als Käse-Repräsentantin auf

Messen und Veranstaltungen in ganz Deutschland. Außerdem bietet sie Gruppen-Seminare an. Im Kurs „Harmonielehre der Genüsse“ oder an Käse-Wein-Abenden verwandelt sie die Teilnehmer in überzeugte Käse-Genießer. Ihre Liebe zum Käse ist ansteckend. Zu jeder Sorte kann sie eine Geschichte erzählen. Denn, so sagt Frau Boppeler: „Man sieht den Käse mit anderen Augen, wenn man die Herkunft kennt.“

Schon als junges Mädchen hat sich die gelernte Verkäuferin dem gelben Gold verschrieben. Und bildete sich immer weiter fort: Sie ging auf eine Alm, um selbst Käse herzustellen, und lernte in Österreich die hohe Kunst, einen Käse zu verfeinern oder

Gut zu wissen

Ausführliche Informationen rund um das Thema Käse, Workshops und Seminare bekommen Sie auf der Homepage von der Fachfrau Roswitha Boppeler aus dem Allgäu: www.roswitha-boppeler.de