

Verliebt in Käse

*Exklusives Wein-Käse-Seminar
für unsere LeserInnen*

Diplom-Käsesommelière Roswitha Boppeler
bietet zusammen mit ihrem Mann und Winzer
Alexander Holdenried ein exklusives
Wein-Käse-Seminar an. Weitere Infos dazu auf S. 45.

Roswitha Boppeler ist die erste Käse-Sommelière im Allgäu. Für sie ist Käse der höchste Genuss. »Die Allgäuerin« war zu Besuch bei der Käsefachfrau aus dem Allgäu.



Gerade heute kommt etwas vor, was sonst nie vorkommt: Es ist kein Käse im Haus. Nicht im Kühlschrank, nicht im Keller. Aber woran kann Roswitha Boppeler jetzt zeigen, wie man Käse richtig schneidet? Oft ist es ja so: Am Ende bleibt immer das Stück übrig, das niemand essen will, weil so viel Rinde dran ist. Dabei muss man den Käse nur tortenförmig schneiden. Dann bleibt an jedem Stück nur ein klein wenig Rinde und man kann herzhaft in den vorderen Teil beißen. An der Spitze, sagt Roswitha Boppeler, beginnt der Genuss. So, wo bekommt sie jetzt den Käse her? Nach hektischer Suche findet sie tatsächlich noch ein Käsestück im letzten Winkel. Dass kein Käse im Haus ist, kommt sonst wirklich nie vor.

Denn Roswitha Boppeler ist nicht nur Käsesommelière, sondern eine Frau, die ihre Käseleidenschaft wirklich in jeden

Aspekt ihres Lebens mit einbezieht. So hat bei ihrer Hochzeit letzte Woche der Käse eine wichtige Rolle gespielt. Es gab zwei Laib Käse in Herzform und eine der Hochzeitstorten war pikant mit Pumpernickel und drei verschiedenen Frischkäsevariationen gefüllt. Klar, dass das auch die Torte war, die sie zusammen mit ihrem Mann angeschnitten hat.

Was sie schon erlebt hat, stöhnt sie und verzieht den Mund. Am Tag vor ihrer Hochzeit hat sie ihre eigene Käseplatte gelegt, die ihren Hochzeitsgästen um Mitternacht serviert wurde. Das Gasthaus konnte das nicht anbieten. Auch in anderen Gasthöfen sieht sie Verbesserungsbedarf.

Zu Wissen gibt es viel

Wie kann es sein, dass es im Allgäu schwierig ist, einen Käseteller zur Nachspeise zu bekommen? Auf einem richtigen Käse-Dessertteller ist übrigens der Käse im Uhrzeigersinn angeordnet. Man fängt bei sechs Uhr an und isst sich im Uhrzeigersinn von den milden zu den würzigeren Käsesorten. Aber da, betont Boppeler, wäre halt wichtig, dass die Servicekraft Bescheid weiß und die Anordnung dem Kunden erklären kann. Man merkt schon, es gibt viel, was sie FachverkäuferInnen über Käse beibringen könnte. In Kursen und Seminaren zeigt sie, wie man Ware optimal präsentiert, wie man Käse verlustfrei schneidet oder wie man Buffets arrangiert. Roswitha Boppeler sagt, dass der Käse in den Lebensmittelgeschäften hier im Allgäu stiefmütterlich behandelt wird. Wirklich? Es gibt Fleisch-, aber keine KäsefachverkäuferInnen, erklärt sie. Wie sollen die VerkäuferInnen hinter der Theke den Kunden erklären können, wie ein Käse schmeckt und zu was er passt, wenn sie es nicht gelernt haben? Und es gibt wirklich viel, was man rund ums Thema Käse wissen kann. Ist er ein Sommer- oder Winterkäse? Welcher Wein, welches Bier, welches Brot passt dazu? Was kann man als Beilagen reichen? Feigen,

Birnen, Chili, Chutneys, Marmeladen – ach, es gäbe so viele leckere Kombinationen. Wie zum Beispiel folgendes Traumpaar: Statt Mozzarella, der ihr zu langweilig ist, serviert sie lieber Limburger mit Tomaten.

Lieber Tacheles reden ...

Boppeler hat den typischen, ruppigen Allgäuer Charme, der es möglich macht, den Kunden auch mal über den Mund zu fahren, ohne dass dann jemand beleidigt ist, wie z.B. auf der Grünen Woche in Berlin, zu der sie seit 18 Jahren fährt, dort mit ihrem Team drei Tonnen Käse verkauft und sich jedes Jahr aufs neue darauf freut. Hier das Best-Of ihrer Kundensprüche: Wenn die Kunden sich über die Rinde beklagen, dann fängt sie gar nicht an zu erklären, dass die Rinde schützt und so das Aroma erhält. Denn das würde in ein Ohr des Kunden gehen und flugs aus dem anderen wieder raus. Dann lieber gleich Tacheles reden. Also sagt sie: Sie kaufen die Banane ja auch mit Schale! Zum Unterschied zwischen einem natürlich und einem in Folie gereiften Emmentaler, hören die Kunden folgendes: Auch wenn beide Käsescheiben gleich aussehen, schmecken sie komplett anders. Man sieht ja auch nicht, sagt Boppeler dann und zeigt auf den Hals der Kundin, ob sie Modeschmuck oder echten Schmuck trägt. Und



Was ist ein Käsesommelier?

Für den Sommelier gilt es, mit fundiertem Wissen die feinen Unterschiede herauszuschmecken und durch die Harmonielehre der Genüsse die richtige Kombination zu unterstreichen. Eine Käsesommelière ist eine hoch qualifizierte Fachberaterin in der Präsentation und im Verkauf von Käse im Lebensmittelhandel, in Gastronomie und Hotellerie. Bei Seminaren sind Käsesommeliers gefragte Dozenten zur Fortbildung von fachkundigen und interessierten Personen.

ebenso kostet es halt mehr, wenn ein Käse lange reift. Die Kunden sollen sich einfach vorstellen, was es kostet, wenn man das Auto zwei Jahre lang am Flughafen stehen lässt. Ja, ja. Roswitha Boppeler muss noch ein wenig Überzeugungsarbeit leisten – auch hier im Allgäu. Aber sie ist auf einem guten Weg. Sie selbst musste sich noch im Vorarlberg zur Käsesommelière ausbilden lassen.

Inzwischen gibt es Kurse in Bayern, die sie als Dozentin unterstützt. Wenn die neuen Sommeliers nur ein klein wenig von Boppelers Käse-Begeisterung besitzen, dann sieht es für den Käse im Allgäu wirklich prächtig aus.

*Text: Monika Läufler;
Fotos: Monika Läufler (2), © Printemps/fotolia.com (1),
© HLPphoto/fotolia.com (1) §*



Tipps von Roswitha Boppeler für den Käsegenuss zuhause

- **Käse niemals kühl genießen**
Nehmen Sie den Käse mindestens ½ bis 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank, damit sich das volle Aroma entfalten kann. Eine Ausnahme dieser Regel ist Frischkäse. Käse ist, außer er ist gerieben, zum Einfrieren nicht geeignet.
- **Aufbewahrung**
Bewahren Sie den Käse immer in einem Käsepapier auf, nie in einer Fischhaltefolie. Auch in geschlossenen Vorratsbehältern aus Plastik, Kunststoff, etc. den Käse im Käsepapier aufbewahren. Nur in Käseglocken aus Glas oder Keramik braucht es das Käsepapier nicht. Bei größeren Käsestücken (ab ca. 500 g) empfiehlt es sich, ein Portionsstück für das Essen abzuschneiden, damit nicht das gesamte, große Käsestück mehrmals unter den Temperaturschwankungen leidet.
- **Kenner kaufen Käse am Stück**
Wird der Käse erst kurz vor dem Verzehr mit einem Käsehobel oder einer Brotmaschine aufgeschnitten, schmeckt er aromatischer und frischer. Die Verwendung ist außerdem vielseitiger. Man kann ihn je nach Bedarf und Wunsch in Streifen oder in Würfeln schneiden oder reiben. So (s. Bild) schneidet man Käse richtig.