



1

Text: Alexander Nortrup | Fotos: Olaf Mahlstedt

CHEESE

Käse gibt es in lila und rot, von Schaf und Ziege, aus Sardinien und dem Harz. Wer ihn genauer kennenlernen und probieren will, fährt am besten zu Europas größtem Käsezentrum nach Hannover. stylus hat sich an Blauschimmel und Büffelcamembert gewagt.

Die Herrin des Käses wollte eigentlich Skilehrerin werden. Elegant die riskantesten Pisten hinuntersausen – dieses Können wollte Katrin Heuer gern weitergeben. Es kam jedoch anders: Die 51-Jährige steht zwar weiterhin leidenschaftlich gern auf den Brettern, jetzt aber ausschließlich privat. Ihr Berufsleben hat sie stattdessen dem Essen und Trinken verschrieben. Und wer sich von ihr die Welt des Käses erklären lässt, kann diesem Entschluss nur begeistert zustimmen.

Katrin Heuer hat Hotelfachfrau gelernt – und zwar nicht irgendwo, sondern in Deutschlands höchstdekorierten und angesehenstem Gourmettempel, der Traube Tonbach, im kleinen Schwarzwaldörtchen Baiersbronn.

Später zog sie zu ähnlich ambitionierten Adressen nach Montreux am Genfer See und ins Elsass zu den Gebrüdern Haeblerlin nach Illhaeusern weiter und kehrte schließlich als Restaurantleiterin ins Geiselhotel Victoria nach Bad Mergentheim, ihrer Heimatstadt, zurück. Inzwischen lebt sie bei Hannover, wo sie seit 16 Jahren im European Cheese Center (ECC) als Referentin arbeitet; seit 2008 leitet sie das Zentrum.

Wir kommen zur Käse-Verkostung im ECC in Hannover-Anderten an. Das Zentrum für Präsentation, Verkostung und Ausbildung ist in einem Flachbau untergebracht, eng verbunden mit den Lagergebäuden von Deutschlands größtem Käsespezialitätengroßhändler Ruwisch & Zuck. Der lagert 2.300 Käsesorten auf sage und schreibe 4.500 m² Kühlfläche. Produzenten aus ganz Europa beliefern die Anderer mit köstlichen Milchprodukten. „Die Anfänge des Unternehmens in Hannover

nach dem Zweiten Weltkrieg waren recht einfach“, sagt ECC-Chefin Heuer. „Damals fuhr Familie Zuck noch mit dem Pritschenwagen durch die Straßen Hannovers und verkaufte Käse.“

Inzwischen beliefert man viele Jahrzehnte Einzel- und Zwischenhändler, Marktstände und Restaurants. Und hat es sich mit dem ECC zur Aufgabe gemacht, Menschen den Käse in all seinen Facetten zu vermitteln. Wer das wie ein Dorf aufgebaute Käsezentrum besucht, macht deshalb nicht nur eine Reise in die kulinarische Vielfalt des Lebensmittels, sondern zugleich in die Käsetraditionen vieler Länder. Und die unterscheiden sich teils drastisch: In den USA und Australien ist Rohmilch verboten, dort gibt es deshalb viele in Europa übliche Sorten wie Roquefort oder Cantal gar nicht. In Italien und Frankreich dagegen sind Weichkäse sehr beliebt, und auch Schimmel ist dort ein Qualitätsmerkmal. „Je mehr, desto besser“, sagt Katrin Heuer und illustriert das mit einem Beispiel: „Camembert für den Export nach Deutschland reift in Frankreich deutlich kürzer. Für den Heimatmarkt liegt er etwa fünf Wochen länger und bekommt dadurch deutlich mehr Reife und Aroma. So wollen ihn die Kunden. In Deutschland wäre er allerdings kaum verkäuflich.“

Und was ist nun guter Käse? Diese Frage will Katrin Heuer nicht pauschal beantworten. Günstig könne handwerklich hergestellter Käse kaum sein, sagt sie. Und eine bestimmte Region reiche als Orientierung für den Kunden auch nicht aus. Das ist beim Käse nicht anders als beim Wein. Schließlich komme es beim Riesling aus dem Rheingau auch auf den Produzenten und den Jahrgang an und nicht allein auf die Herkunft. Wichtig sei vor allem, dass er mit viel Zeit und Hingabe produziert wurde und natürlich auch schmeckt. Das empfindet jedoch jeder höchst individuell.

ALL YOU NEED IS



2



3

Auf der Platte für das stylus-Tasting liegt „Polderkaas“, ein holländischer Ziegenkäse mit Lavendel in verführerischem Lila. Daneben „coeur gourmand aux figues“, ein französischer Ziegenkäse mit Feigen. Beide haben ein feines, zart schmelzendes Aroma, wobei die Feige ein köstlicher Kontrapunkt ist. Der Einstieg ist gelungen. Es folgt „Kuh auf Rot“, ein Husumer Biokäse, dazu „Camembert di bufala“, der persönliche Favorit meiner Frau. Ein sardischer „Pecorino“ mit Trüffeln sorgt ebenfalls für Entzückung unter den Anwesenden. Und das Ziegenröllchen mit Wildkräutern aus Österreich? Ein Traum! Zum Abschluss gelangen wir zum englischen „Stilton DOP“, einem kräftigen Blauschimmel, der aber weder zu salzig noch unangenehm scharf ist. Zwischendurch gibt es leckeres Brot, ein paar Schlucke Wein – und Antworten auf Fragen aller Art. Alle Sorten zu beschreiben bringt wenig. Besser ist es, donnerstags zum Schlemmerbuffet ins ECC zu kommen. Dann können mehr als 30 Sorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch probiert und bestaunt werden. Im Zentrum kann auch akribisch gelernt und Weiterbildung betrieben werden. Diplom-Käse-Sommelier etwa kann werden, der bereit ist, zwei Wochen täglich von acht bis 18 Uhr jedes Detail zu festen Milcherzeugnissen aus aller Welt zu lernen. „Viele Teilnehmer arbeiten an ambitionierten Käsetheken im Einzelhandel“, sagt Ausbilderin Heuer. „Die sind ohnehin schon voll im Thema.“

Trotzdem bekommen sie von den ECC-Dozenten viel Wissen zu Regionen, Produkten und Aussprache der einzelnen Namen mit – und jede Menge Geschmackseindrücke dazu. „Zwei Wochen lang so viel Käse probieren, das ist hart“, sagt Katrin Heuer und meint das tatsächlich ernst.

Dennoch gibt es noch einiges zu tun, da ist sich die zweifache Mutter sicher: „Dass die Mitarbeiter von der Wurstabteilung auch den Käse mit bedienen, ist leider immer noch weit verbreitet“, seufzt sie, „so sollte es eigentlich nicht sein.“ Allerdings, und das ist positiv zu vermerken, wird im Lebensmitteleinzelhandel immer besser beraten – auch dafür hat Katrin Heuer die Skistöcker gegen das Käsemesser eingetauscht.

- 1 Käse aus Holland muss nicht gelb und Gouda sein: Der lilafarbene Lavendel-Ziegenkäse ist ein echter Hingucker.
- 2 ECC-Chefin Katrin Heuer kennt sich nicht nur mit Käse aus – die Wein-Sommelière kann auch die passenden Tropfen dazu empfehlen.
- 3 Das Käse-Mekka in Hannover-Anderten ist nach Ländern gruppiert und wie ein Dorf aufgebaut.

Die bieten mehr!

Individuelle Küchenplanung & Beratung



Meine Küche ist von ROON

musterhaus küchen
FACHGESCHÄFT

Einbauküchen • Hausgeräte



Marie-Curie-Str. 1
(gegenüber real)
30966 Hemmingen
www.roon.de • Tel 0511 - 420 330
Mo - Fr 9 - 19 Uhr • Sa 9 - 16 Uhr



DER KÄSE-KNIGGE

Wann ist Käse schlecht?

Käse wird viel zu oft weggeworfen, klagt Fachfrau Katrin Heuer. Dabei sei – außer bei Frischkäse – selbst größerer Schimmelbefall kein wirkliches Drama: „Einfach dünn abschneiden und den Rest weiter genießen.“

Wo bewahrt man Käse auf?

Käse kommt der Expertin zufolge am besten ins Gemüsefach des Kühlschranks. Frischkäse, Schnittkäse und Hartkäse sollten straff in Frischhaltefolie eingewickelt werden. Weichkäse mit Kulturen brauche dagegen Luft. Er solle weiterhin in Käsepapier und eventuell in lockerer Frischhaltefolie aufbewahrt werden.

Wann schmeckt er am besten?

Direkt aus dem Kühlschrank solle man Käse niemals essen, erklärt Katrin Heuer. Seine Aromen kämen erst bei Zimmertemperatur zur vollen Entfaltung: „Das ist so, als wenn man mit einem Porsche auf der Autobahn 80 fährt.“ Vier bis fünf Stunden könne man ihn dann ohne Probleme draußen lassen. Anschließend wieder verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

4 Neben den Ziegenröllchen mit Wildkräutern von den Käsemachern aus Niederösterreich (links) liegt Kuh auf Rot von Backensholz in Schleswig Holstein.

5 Der Bio-Dorfkäse mit Wildblüten stammt aus dem thüringischen Belrieth.

6 Aus Ziegenmilch und Lavendel besteht der holländische Polderkaas; rechts daneben der im Loiretal produzierte Coeur gourmand aux figues aus Ziegenmilch.



7 Im Périgord wird Le Timanoix aus Kuhmilch von Trappisten-Mönchen hergestellt. Während der zweimonatigen Reife wird er immer wieder mit Walnusslikör eingerieben. So bekommt er seine nussige Note und die braune Farbe.



SO PLANEN SIE SELBST EINEN KÄSE-ABEND MIT FREUNDEN

... stylus-Tipps von Expertin Katrin Heuer ...

„Ein Abend mit Käse hat viele Vorteile: Niemand muss ständig in die Küche rennen. Man kann Käse problemlos über mehrere Stunden bei Zimmertemperaturen stehen lassen. Mit Käse kann man in fremde Länder reisen, Erinnerungen an vergangene Urlaube wecken – und außerdem macht Käse ganz wunderbar satt. Man sollte zart starten und den Gaumen nicht überfrachten. Anfangs wären deshalb zarte Ziegenkäse ideal, auch Frischkäse, dazu leichte, frische Weine oder sogar einen Schaumwein. Dann kann man die Intensität steigern mit Bergkäsen und Käsespezialitäten mit gewaschener Rinde. Hier passt ein kräftig aromatischer Weisswein oder ein milder weicher Roter. Und dann mit intensiven Blauschimmeln wie Gorgonzola enden – dazu wäre dann ein edelsüßer Wein perfekt. Rechnen Sie ganz grob gesagt mit 300 Gramm Käse pro Person. Dann wird

garantiert jeder satt. Kaufen Sie am besten bei einer gut sortierten Käsetheke ein, wo man Sie mit Leidenschaft und Sachverstand berät. Davon gibt es immer mehr – wir schulen hier im ECC viele Mitarbeiter aus der Region. Von großer Bedeutung sind nicht allein die Käsesorten. Auch das, was dazu angeboten wird, sollte passen. Am besten mehrere Sorten Brot: ein neutrales Baguette oder Chiabatta, dazu rustikales Ofenbrot und eines mit Nüssen. Und schließlich noch ein Früchtebrot zum Käse mit gewaschener Rinde oder Blauschimmelkäse. Butter darf nicht fehlen, gern auch ein geschmacklich interessantes Chutney, Marmeladen und Saucen. Es ist wichtig, auch attraktive Alternativen zum Käse anzubieten. Trotz seiner Vielfalt lieben ihn nicht alle. Und vor allem soll es ja ein Abend werden, an dem jeder Freude hat – ob mit Käse oder ohne.“



| KERAMISCHE- UND NATURSTEINBELÄGE |
| ARMATUREN | BADMÖBEL | SANITÄRTECHNIK |

Tauchen Sie ein in unsere Fliesenvielfalt!



Idee, Planung und Umsetzung aus einer Hand – bei Krüger. Besuchen Sie unsere inspirierende Ausstellungsfläche für aktuelle Fliesen- und Badideen. In Hannover Empelde.

BADEN UND WOHNEN IN NEUEN DIMENSIONEN

Krüger Hannover GmbH & Co. KG

Lägenfeldstraße 1 | D 30952 Ronnenberg/Empelde | Tel. 0511-43896-0 | www.kruegerhannover.de

Öffnungszeiten
Mo-Fr 9 - 18 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr