LP
Lebensmittel Praxis

06_2018
10. April
Einzelverkaufspreis 4,90 €

ZURHEIDE FEINE KOST
Einkaufszettel trifft auf Speisekarte

SUPERMARKT DES JAHRES
Beste Wahl

Lionel Souque
Vorstandsvorsitzender der Rewe Group

INTERVIEW

WIE LIONEL SOUQUE REWE PRÄGT

Top-Markt Metzgerei

Rohmilchkäse – etwas Besonderes

Emotionale Werbung

Neue Ordnung im Sektmarkt

Hohe Ansprüche

WPR: Dufte Sache

Wie früher: Milch für Camembert wird von Hand in die Formen geschöpft.

Traditionell hergestellt, perfekt gereift

Keine Angst vor Rohmilchkäse! Wolfgang Dicke und Manfred Müller von „Dicke food makes fun" erklären, wie man mit den Spezialitäten an der Käse-Bedienungstheke Geld verdienen kann. **Heidrun Mittler**

>> **Was das Besondere** an Rohmilchkäse ist? „Der Geschmack natürlich!" Wolfgang Dicke kommt bei diesem Thema, einem seiner liebsten, so richtig in Fahrt: Bei Rohmilchkäse gibt es seiner Meinung nach keinen „Einheitsgeschmack". Vielmehr mundet der Käse in einer jungen Form anders, als wenn er lange und gut gereift ist. Wenn man den Großhändler und Gourmet von seinem Sortiment reden hört, läuft einem das Wasser im Mund zusammen: Er schwärmt vom Comté AOP, der 18 Monate lang gereift ist, oder vom würzigen, aromatischen Roquefort AOP, der mindestens drei Monate lang im französischen Bergmassiv gelagert hat, bevor er an die Käse-Bedienungstheke kommt. Beides Käse aus Rohmilch, die in kleinen Betrieben hergestellt werden. Genau so produziert wie schon seit Jahrzehnten, wenn nicht Jahrhunderten, auf traditionelle Art und Weise, mit Milch, die direkt von Kuh, Schaf oder Ziege kommt.

DIE URSPRÜNGLICHE LANDWIRTSCHAFT UNTERSTÜTZEN

Doch neben dem Genuss geht es Dicke noch um etwas anderes: „Wir forcieren die regionalen, traditionellen Produkte, auch um längerfristig die Landwirtschaft gesund zu halten." Der Geschäftsführer ist selbst

Zum Unternehmen

Das Unternehmen „Dicke food makes fun", gegründet 1997 von Wolfgang G. Dicke, ist auf Premiumlebensmittel spezialisiert. Die Erzeugnisse stammen aus etwa 80 kleinen und mittelständischen Betrieben, die hochwertige Fleisch-, Wurst- und Milchprodukte sowie Traiteur-Artikel wie Quiches fertigen. Der größte Teil der Ware stammt aus Frankreich, hinzu kommen Spezialitäten aus Italien, Spanien, Großbritannien und der Schweiz. Das Unternehmen liefert nicht nur Ware, sondern schult auch das Fachpersonal an den Bedienungstheken. Wolfgang Dicke bezeichnet sich selbst als „Food-Scout und Mittler zwischen Handel und Hersteller für Premium-Lebensmittel".

Fotos David Bacher, Dicke food makes fun, Peter Eilers

auf einem Bauernhof aufgewachsen – das Thema Nachhaltigkeit ist bei ihm kein bloßes Lippenbekenntnis. Käse aus „lait cru“, wie der Franzose sagt, sind das Gegenteil von industriell hergestelltem Käse. Die Produktion erfolgt vielmehr im kleinen Stil, in kleinen Mengen, oftmals ist Handarbeit im Spiel.

Bei der industriellen Fertigung hingegen schmeckt das Produkt das ganze Jahr hindurch gleich. Für eine standardisierte Herstellung ist es üblich, die Milch zu pasteurisieren, also kurzfristig auf mehr als 72 Grad Celsius zu erhitzen. Dadurch stirbt ein großer Teil der natürlich vorkommenden Bakterien ab. Darunter auch jene, die später die kontinuierliche Reifung des Käses verursachen.

Außerdem wird die Milch in ihre Bestandteile getrennt und später wieder nach einem bestimmten Schema zusammengefügt, so dass sie immer eine vergleichbare Zusammensetzung hat. Nach der Reifung in der Reifekammer hat pasteurisierter Käse sein Optimum erreicht, im Verkauf reift er nur noch wenig weiter. Ganz anders läuft die Herstellung bei Rohmilchkäse ab, bei der die Milch zumeist gleich nach dem Melken in den Kessel kommt und ohne Pasteurisation verarbeitet wird. Im Frühjahr, nach dem ersten Weidegang, hat die Milch eine andere Zusammensetzung als im Herbst.

Franzosen mit Format:
1 Roquefort AOP von Gabriel Coulet
2 Comté AOP von Charles Arnaud, 18 Monate gereift
3 St. Maure de Touraine AOO, Ziegenkäse aus der Fromagerie Jacquin

EINZELNE AROMEN GEHEN VOM GRAS DIREKT IN DIE MILCH ÜBER

Der Camembert du Normandie AOP schmeckt im April anders als im Oktober. Bei Bergkäse kann ein Feinschmecker erahnen, welche Kräuter die Kuh gefressen hat. „Beim Thema Wein versteht das jeder“, so Dicke. Beim Käse allerdings sind die Unterschiede nur wenigen Kunden bewusst. Genau hier kann und sollte das Personal an Käse-Bedienungstheken ansetzen. Manfred Müller, Servicetheken-Coach bei „Dicke food makes fun“, betont die Chance, die Spezialitäten aus Rohmilch zur Differenzierung bieten: „An der Bedienungstheke hat die Fachkraft die Möglichkeit, das Mehr an Geschmack probieren zu lassen“.

Vielleicht mag die Kundin den frischen, säuerlichen Geschmack des jungen Camemberts lieber als das Aroma, das der Käseteig hat, wenn er nach ein paar Wochen zu fließen beginnt und seinen vollen Duft verströmt? Die Kunst beim Verkaufen ist, den richtigen Zeitpunkt zu treffen, weiß Müller, der viele Jahre lang ein Käsefachgeschäft betrieben hat.

Die Konsequenz: Das Verkaufspersonal muss mit seinem Kunden sprechen und erfragen, welches Geschmackserlebnis dieser erwartet. Und möglichst Ware in verschiedenen Reifestufen bevorraten: jung, mittel und durchgereift.

Aber birgt das Handeln mit Rohmilchkäse nicht auch die Gefahr, viel Geld zu versenken? Schließlich ist die Ware deutlich teurer als pasteurisierte, der Aufwand im Verkauf aber zeitintensiv. Diese Argumentation lässt Müller nicht gelten: Wenn man das Geschäft an der Theke nicht beherrscht, kann man auch mit pasteurisiertem Käse hohe Abschriften und somit Verluste verursachen. Käseliebhaber aber lassen sich in einem netten Verkaufsgespräch, unterstützt durch ein Geschmacksmuster, durchaus dazu anregen, für die Spezialität tiefer in die Tasche zu greifen.

„Früher musste man bei uns hungrige Menschen satt machen. Heute geht es darum, satte Menschen hungrig zu machen.“

Wolfgang Dicke (l.) und Manfred Müller wecken Appetit auf guten Käse.

Was Sie wissen sollten

Käse aus Rohmilch ist ein lebendiges Produkt, das reift und geschmacklich immer intensiver wird. Was man wissen und beachten sollte, kurz zusammengefasst. **Heidrun Mittler**

Noch jung: Dieser Camembert hat noch einen festen Kern, später wird der Teig immer weicher, bis er zerfließt.

Foto Dicke food makes fun

Was ist Rohmilchkäse?
Käse aus Rohmilch darf sich Käse nennen, dessen Milch bei der Zugabe des Labs nicht wärmer als 40 Grad C warm ist. Die frische Rohmilch muss sorgfältig behandelt und rasch verarbeitet werden. Das geht nur durch die unmittelbare Nähe von Bauernhöfen und Rohmilchkäseherstellern.

Was bedeutet die Kennzeichung „au lait cru"?
Au lait cru heißt auf französisch: aus Rohmilch. Das spricht man in Lautschrift etwa: „oh läh krü". Wenn ein Käse aus Rohmilch ist, wird er zwingend als solcher gekennzeichnet. Andersherum: Wenn nichts auf der Packung steht, ist es kein Rohmilchkäse.

Was ist das Besondere an Rohmilchkäse?
Diese „leben" (reifen kontinuierlich) und verändern ihren Charakter je nach Milchart, Jahreszeit, Reifungsbedingungen und Reifegrad. Sie erfordern einen größeren Aufwand und hohes Wissen in Bezug auf Rohstoffauswahl, Herstellung, Reifung, Pflege und Verkauf. Wie sie hergestellt werden, ist in einem Lastenheft festgelegt.

Stammen alle Rohmilchkäse aus Frankreich?
Die meisten, aber nicht grundsätzlich alle. Es gibt auch Rohmilchkäse aus der Schweiz (Beispiel: Le Gruyére AOP), Italien (Robiola), Österreich (Tiroler Bergkäse g.U.) oder Deutschland (Allgäuer Bergkäse g.U.).

Bedeutet AOP (Appellation d'Origine Protegée) immer auch Rohmilchkäse?
Nicht unbedingt, man muss aufs Etikett schauen.

Wie verändert sich der Geschmack von Rohmilchkäse?
Er reift kontinuierlich weiter. Beispiel Camembert au lait cru: Anfangs schmeckt er quarkig, mit einem festen Kern, dann wird der Teig immer weicher und aromatischer, Fachleute sprechen von der Genussreife. Wenn er zu lange reift, bekommt er eine leicht ammoniakalische Note.

Warum sollten Schwangere keinen Rohmilchkäse essen?
Das ist eine vorbeugende Empfehlung: Schwangere und Menschen mit einem schwachen Immunsystem sollten wissen, dass sich im ungünstigen Fall im Rohmilchkäse auch unerwünschte Keime vermehren können, die ihnen schaden könnten (Beispiel: Listerien).

Was ist Mikrofiltration?
Eine Art, Milch zu behandeln: Dabei filtert man Bakterien aus der Milch heraus, daraus kann man keinen Rohmilchkäse herstellen.

Heidrun Mittler, LP-Redakteurin für Käse, erklärt gern die Aussprache von Käse in Lautschrift. Auch wenn Franzosen das furchtbar finden.