VERKAUFSPRAXIS FÜR KÄSEFACHKRÄFTE IN BEDIENUNGSABTEILUNGEN

KÄSE-THEKE

Nr. 1 | 2024
www.kaeseweb.de

Création ARGENTAL
SINCE 1950 • IN FRANCE

Triplerousse D'ARGENTAL

HANDWERKLICHE QUALITÄT

Käse ist nicht gleich Käse. Kleine Unterschiede bei der Herstellung können große, geschmackliche Veränderungen herbeiführen - so auch beim Löffel-Gorgonzola.

„Die einzigartige Rezeptur macht den Löffel-Gorgonzola von Arrigoni zu einem besonderen Käse", meint Manfred Müller von Dicke Food.

Das Angebot an Gorgonzola ist im Lebensmitteleinzelhandel äußerst vielfältig. Der italienische Klassiker ist beliebt beim deutschen Kunden und findet auch gerne Verwendung in der warmen und kalten Küche. In den letzten Jahren wuchs zudem eine Vielfalt an Löffel-Gorgonzolas. Ob purer Blauschimmelgenuss oder verfeinert mit Zutaten, bietet diese Spezialität inzwischen nicht nur eine geschmackliche Vielfalt, sondern wird auch in verschiedenen Preisklassen angeboten. Daher hat die **KÄSE-THEKE** mit Käse-Sommelier Manfred Müller von Dicke Foods über die Qualitätsunterschiede beim Löffel-Gorgonzola gesprochen.

Herr Müller, wie beurteilen Sie das derzeitige Angebot im Segment der Löffel-Gorgonzolas?

Manfred Müller: Ursprünglich war die Spezialität Löffelgorgonzola ein qualitativ besserer Gorgonzola D.O.P. Heute sind viele Löffelgorgonzola qualitativ schlechter. Um das Handling in der Servicetheke zu verbessern, wird immer mehr Löffelgorgonzola ohne Rinde geliefert. Hierbei ist zu unterscheiden zwischen dem nur geschälten und dem geschälten und aufgerührten.

Woran erkennt man die Qualitätsunterschiede?

Ein qualitativ hochwertiger Löffelgorgonzola wird nur geschält und nicht aufgerührt. Dadurch behält er seine angenehme sahnige Konsistenz. Seine Struktur ist weich, locker, mit leichten Blauschimmelstücken vermischt. Im Geschmack ist er vollmundig, sahnig und mild aromatisch mit dezenten Blauschimmelaromen. Durch das mechanische Aufrühren verändert sich die Struktur und der Käse erhält eine schmelzkäseartige Konsistenz, wodurch sich der typische Gorgonzolageschmack verändert und das Mindesthaltbarkeitsdatum verkürzt wird.

Wie entsteht dieser Qualitätsunterschied?

Viele Hersteller selektieren aus ihrer „Gorgonzola dolce Linie" die weichen und cremigen aus und deklarieren diese dann als Löffelgorgonzola. Arrigoni hat eine eigenständige Rezeptur entwickelt und eine Herstellung für Löffelgorgonzola D.O.P. aufgebaut. Löffelgorgonzola der höchsten Qualitätsstufe wird nach

einem speziellen Verfahren ausgereift, was für die Cremigkeit sorgt und für die besondere dezente Blauschimmelnote verantwortlich ist. Dieser Löffelgorgonzola erhält somit seine besondere Konsistenz durch sein Herstellungsverfahren, ohne dass der Käse eine zusätzliche mechanische Behandlung erfährt – wie es bei manch anderen Produkten der Fall ist.

Was raten Sie Thekenverantwortlichen bei der Zusammenstellung des Sortiments?

Ich vermisse in den Theken Geschmacksvielfalt. Was ich sehe, sind häufig markenlastige Kopien aus dem SB-Regal. Auf differenzierungsstarke Spezialitäten wie Rohmilchkäse, Produkte mit Qualitätssiegel wie AOP beziehungsweise DOP mit einer hohen Euro-Netto-Spanne und entsprechendem Stücknutzen wird verzichtet, da in vielen Servicethekenteams nicht mehr genügend Fachkräfte vorhanden sind, die kompetent den Verkauf dieser Spezialitäten begleiten können. Wir sind gerne bereit die Teams im laufenden Betrieb zu trainieren. Dies hat auch den Vorteil, dass lange Fehlzeiten durch die Schulungsmaßnahmen vermieden werden und die Inhalte sich auf die Bedürfnisse des Händlers abstimmen lassen. tw

Dicke Food wurde 1997 von Wolfgang G. Dicke gegründet, der bereits seit 1989 unternehmerisch im Lebensmittelbereich tätig ist. Er war und ist immer getrieben von der Idee, den Lebensmittelhandel bei der Suche nach neuen Produkten zu unterstützen. Er ist Food-Scout und Mittler zwischen Herstellern und Handel. Der Name des Unternehmens „Dicke Food Makes Fun" ist Programm. Es möchten seinen Kunden, deren Mitarbeitern und dem Konsumenten die Freude an hochwertigen Lebensmitteln vermitteln. Neben der Leidenschaft an Delikatessen legt das Unternehmen einen besonderen Wert auf die Qualifikationen seiner Mitarbeiter und die des Handels. Informationen rund um das Unternehmen Dicke Food Makes Fun sowie das umfangreiche Spezialitätenangebot sind unter dickefoodmakesfun.com erhältlich.

ANZEIGE

Pflichtlektüre
„Kammerlehner"

Foto: Ivaylo_stock.adobe.com

„Käsetechnologie" aus der Feder des Käsereiexperten Josef Kammerlehner ist ein wertvolles und unentbehrliches Nachschlagewerk für alle Fachleute.

Das Buch beinhaltet auf 971 Seiten geballtes Wissen und richtet sich nicht nur an handwerkliche Käsehersteller und Großproduzenten, sondern auch an Forschung und Entwicklung sowie Zulieferfirmen. Es ist für Studenten, Lehrende und Wissenschaftler unentbehrlich.

Josef Kammerlehner,
Käsetechnologie, 971 Seiten,
ISBN 13-978-3-928709-23-1;
159,90 € (inkl. MwSt.)
+ 5,00 € Versandkostenpauschale.

Jetzt bestellen unter:
blmedien.de/kaesetechnologie
und **fachbuch@blmedien.de**

molkerei industrie DAIRY Milch-Marketing KÄSE-THEKE moproweb KÄSEWEB