



Magazin 1/22

NEUES AUS DER KÄSEWELT

VKSÖ-Ausbildung 2022 Zertifizierter Milch- und Käsesensoriker

Nach dem erfolgreichen ersten Kurs im letzten Jahr geht die Ausbildung zum zertifizierten Milch- und Käse Sensoriker in die nächste Runde. Künftige Milch- und Käse-Sensoriker erlernen in dieser Ausbildung die Grundlagen, Normen und Prüfmethode der sensorischen Milch- und Käseprüfung. Durch gezieltes sinnesphysiologisches Training sollen sie anschließend in der Lage sein, eine entsprechende Qualitätsprüfung durchzuführen und eine Beurteilung des Produkts abzugeben. Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung und Prüfung erhält der Teilnehmer ein Zeugnis mit dem Titel „Zertifizierter Milch- und Käse Sensoriker“. Termin: 25. und 26. März 2022 in Wieselburg. Weitere Infos erhalten Sie auf unserer Website: www.kaesesommelier.at

Fusion in Salzburg?

Die Eigentümer der SalzburgMilch haben "vertiefende Gespräche" mit der Gmundner Molkerei über eine mögliche Zusammenarbeit beschlossen.

In den vergangenen Wochen fanden erste Sondierungsgespräche auf Eigentümerebene über eine engere Zusammenarbeit der beiden Unternehmen statt. Diese Gespräche seien bislang sehr konstruktiv, aber "völlig ergebnisoffen" geführt worden und verfolgten das Ziel zu ermitteln, ob eine Zusammenarbeit der beiden Firmen in Zukunft Vorteile bringen könnte, meldet die SalzburgMilch.

Hoheitlicher Käse

Das walisische Abergavenny ist nicht dafür bekannt, ein Käse-Hotspot zu sein.

Doch das hat sich, wie das People Magazin berichtet, kurzfristig geändert. Prinz William und Herzogin Kate nämlich besuchten den örtlichen Markt und dort auch den Käsestand von Nicky Hurst. Als sie den künftigen König fragte, was denn sein Lieblingskäse sei, nannte er den schweizer „Kaltbach“. Nicky hatte den Höhlenkäse tatsächlich in ihrer Theke. Ob der Prinz den Gewinner des World Cheese Awards 2021 auch gekauft hat, wurde nicht berichtet.





Vize-Obmann des VKSÖ: **Sepp Eisl**



Die Welt ändert sich aktuell sehr viel schneller als in vielen Jahren zuvor. Für uns bedeutet das: Mehr Regionalität, weil wir unabhängiger werden müssen. Und mehr Nachhaltigkeit, weil wir eine große Verantwortung unseren Kindern und Nachfolgern gegenüber haben."



Endlich wieder vor Ort: Das Käsefestival in Sand in Taufers

Vom 8. bis 10. April öffnet sich in Sand in Taufers (Südtirol) wieder der Käsehimmel. Drei Tage lang wird im Hauptort des Tauerer Ahrntals Käse in allen Variationen verkostet.

An die 100 Aussteller aus halb Europa werden erwartet: Neben den Südtiroler Lokalmatadoren sind die genossenschaftlich organisierten Käseereien ebenso mit von der Partie wie Alm- und Hofkäsereien. In einer gesonderten "Kocharena" lassen sich junge Talente und etablierte Spitzenköche aus Südtirol über die Schulter schauen.

Fixer Bestandteil der Veranstaltung sind auch die Genusslaboratorien. An allen drei Tagen teilen hochkarätige Referenten aus ganz Europa ihr Wissen mit den Besuchern.

In zahlreichen heimischen Restaurants werden anlässlich des Käsefestivals sogenannte Spezialitätentage angeboten. In allen teilnehmenden Gaststuben zieren zudem schmackhafte Käsegerichte die Speisekarte.

Und: Kleine Gäste kommen ebenfalls auf ihre Kosten. Sie können selbst Hand anlegen und unter fachlicher Anleitung der Produzenten alles selber herstellen.

Auch heuer werden Mitglieder des VKSÖ nach Südtirol fahren. Wer dabei sein will, meldet sich bitte bei Christian Kaufmann: veranstaltungen@kaesesommelier.at.

www.kaesefestival.com

Impressionen vom letzten Käsefestival in Sand in Taufers



IM GESPRÄCH
Käseentertainer Caspar Greber

„Vielfalt ist ja das Schöne beim Genießen.“



? Ich kenne nur wenige Leute, die so liebevoll mit Käse verbunden sind wie Du. Eine große Leidenschaft. Wann hat es denn bei Dir gefunkt?

Ich bin auf der Landwirtschaft aufgewachsen und war über mehrere Sommer auf verschiedenen Alpen als Gehilfe eingesetzt. Dort oben gehörten fast alle anfallenden Arbeiten zu meinem Alltag: Melken, Butter rühren, Misten, Kühe hüten, Pferde stehlen ... (lacht).

“Melken,
Butter
rühren,
Misten ...”

Die letzten zwei Schuljahre war ich mit meinem Vater auf einer Sennalpe mit 40 Kühen. Mein Vater war einer der besten Alpsenner. Bei der Arbeit mit ihm, am Sennkessel und im Käsekeller, ist dann wohl der Funke übergesprungen.

? Sicher eine tolle Erfahrung?

Oh ja, denn mein Vater war kein verbohrtter Bregenzerwälder. Ich war total überrascht, wie offen er ist, wie er Käse herstellt, mit welcher Genauigkeit, Sauberkeit, mit welchem Engagement.

Später, als ich dann in der Gastronomie tätig war, haben wir dieselbe Begeisterung mitgenommen und sehr viele Produkte von den Alpen verarbeitet.

? Wie konnte man denn damals mit Käse Geld verdienen – das war ja noch kein Genussmittel wie jetzt?

Der Alpkäse war früher eher minderwertig, nicht so wie heute. Bis vor dem EU-Beitritt Österreichs war bei uns



“Meinen ersten Käse habe ich in Salzburg verkauft. Und nicht in Vorarlberg.”

ja alles ganz genau festgelegt. Der Käseexport über die Grenze wurde vom Staat mit 50% gefördert; so kostete der Käse in Österreich beispielsweise 100 Schilling, nach Deutschland wurde er für nur 50 Schilling verkauft. Klar, dass so nur Massenkäse produziert wurde, um “Kilo zu machen.”

Ganz anders war es bei unserem Nachbarn Schweiz und auch in Frankreich: Die hatten schon lange ihre Käsemarken kreiert und konnten mit hoher Qualität und entsprechenden Preisen punkten.

? Wie hat sich dann der Vorarlberger Käse zu dem hohen Niveau entwickelt, das ja immer wieder in vielen Verkostungen und Tests bestätigt wird?

Wie gesagt: Der Alpkäse war allenfalls ein paar Monate alt. Als Gastronom habe ich mich dann bemüht, ihn ganz neu in den Fokus zu stellen. Meine Idee war damals: Wir lassen den Käse länger reifen und geben ihm ein entsprechendes Umfeld. Bei mir war das der Alpkäseanschnitt, den es bis heute gibt. Alle Alpkäse, die wir Jahr für Jahr verkosten, müssen mindestens acht Monate gereift sein, damit sie ihre Aromen überhaupt entfalten können, gerne auch etwas länger. Im März werden die neuen Jahrgangskäse dann feierlich im Bregenzer Burgrestaurant Gebhardsberg beim Alpkäseanschnitt verkostet.

? Den Vorarlberger Käse gibt es ja von mild bis kräftig. Was sind Deine persönlichen Kriterien beim Käsegenuss?

Vielfalt ist ja das Schöne beim Genießen, das ist mir ganz wichtig. Und für mich muss der Käse die

sortentypische Reifezeit haben, so entfaltet er sich voll. Ich mag aber auch gerne einen Käse aus Italien oder Schweiz.

? Wie hat denn der Tourismus die Käseproduktion und vielleicht auch den Geschmack beeinflusst?

Der Tourismus sichert uns das Überleben, den Gastwirten und auch den Landwirten. Es ist ein unheimlich wichtiger Faktor für uns. Viele Gäste sind allerdings in Sachen Geschmack eher auf der zarteren Seite. Ich mache unseren Produzenten aber keinen Vorwurf: Wer den Käse mit drei Monaten verkaufen kann, der hat das Geld schnell verdient und braucht den Käse nicht lange pflegen. Aber die Gäste sind immer neugieriger geworden. Sie wollen inzwischen auch durchaus kräftige Käse, und nicht nur milde.

? Nun bist Du ja eine Art Supertalent: Ein Käse-Entertainer, bei Dir bekommt jeder Käse ein sympathisches Gesicht. Wie reagieren die Vorarlberger auf Dich und Deine neuen Ideen?

Ganz klare Antwort: Der Botschafter im eigenen Land braucht immer am längsten. Es dauert schon eine Weile bis man Dir auf die Schulter klopft und bestätigt: „Du kannst das, Dir ist das Käsen in die Wiege gelegt, Du kannst gut reden.“ Ich musste meine Nischen finden. Meinen ersten Käse habe ich in Salzburg verkauft. Und nicht in Vorarlberg. Heute habe ich gerade auch in Vorarlberg sehr verlässliche, treue Kunden und Partnerschaften.

? Es gibt ja zusätzlich noch die “Greber-Brothers”. Du und Dein Bruder, der ein großes Restaurant betreibt, Ihr verbindet Käse mit Kulinarik. Wieweit schafft es der Käse denn in die Küche?

“Der Tourismus sichert uns das Überleben.”

Bei uns spielt der Käse in der Küche immer schon eine bedeutende Rolle. Käsknöpfe werden in jedem guten Gasthaus und Restaurant erwartet. Zudem finden sich zahlreiche Gerichte mit und um den Käse. Gerade auch die Haubenküche setzt schmackhafte Käsesorten raffiniert in ihren Gerichten ein. Dabei wurden für Käsecaspar's Alpensan, der Vorarlberger Interpretation von italienischen Hartkäsen, extra Gerichte kreiert.

? Du vertrittst auch Vorarlberger Käse im Ausland, bei Käsefestivals beispielsweise. Was nimmst Du aus dem Ausland mit, an Gelerntem und an Erfahrung? Findet da ein Austausch statt?

Ich bin ja nicht permanent auf Reisen. Wenn du irgendwo hinkommst, zum Beispiel nach Frankreich oder Tschechien, merkst Du aber, wie in der Region eigene

Käsegeschmäcker vorherrschen. Wir lernen von dort, und die Leute dort lernen von uns. Oft gibt das dann Überraschungseffekte auf beiden Seiten.

Caspar Greber (56) ist ein echtes Original aus Vorarlberg: Der kreative Käsesommelier rüttelt das traditionelle Gewerbe kräftig auf und überrascht immer wieder mit ungewöhnlichen Ideen.

So hat er in Coronazeiten 70prozentigen Schnaps als „Desinfektionsmittel“ angeboten – für den Käse natürlich, obwohl ihm mancher Gast überrascht die Hände hingehalten hat.

Sein Lieblingskäse stammt – wie sollte es anders sein – aus den Hochalpen, es darf aber gerne auch ein Camembert oder ein Bachensteiner sein ...

Interview: Rüdiger Niemz



**“Wir lernen von dort,
und die Leute dort
lernen von uns.”**

Auf einen Handkäs mit Musik

Stop-over in Frankfurt am Main

Frankfurt am Main ist eine sperrige Stadt, spröde, ungeduldig und auf den ersten Blick wenig einladend. Doch das täuscht.

Die Skyline von Frankfurt am Main, der "Ebbelwei"-Express bewirbt seine Gäste während einer Stadtrundfahrt, Handkäs mit Musik, Frankfurter Apfelwein, serviert im typischen Steinkrug, dem „Bembel“

Tag für Tag starten und landen in Frankfurt, das den viertgrößten Flughafen auf dem Kontinent besitzt, 55.000 Menschen, vor der Corona-Pandemie waren es fast 200.000. Nicht wenige haben hier zu tun: Die Europäische Zentralbank befindet sich in Frankfurt, weil die Börsenstadt am Main nach London und Zürich das drittgrößte Finanzzentrum Europas ist. Gut 200 Banken sind hier registriert, die größten von Ihnen arbeiten in den Wolkenkratzern, die Frankfurts Skyline prägen – Mainhattan.

6





Frankfurter Grüne Sauce

Schaut man aber genauer hin und folgt den Ratschlägen der Einheimischen, dann findet der neugierige Besucher nicht weit von den kalten Hochhäusern eine ganz eigene und unwahrscheinlich sympathische Kneipenkultur. Auf beiden Seiten des Mains, hauptsächlich aber im südlichen Stadtteil Sachsenhausen, wird seit 1754 der weltberühmte Apfelwein ausgeschenkt, der „Ebbelwei“, wie die Frankfurter ihr „Stöffche“ liebevoll nennen. Dazu gibt's Goethes Leibgericht, die „Grüne Sauce“, kalt gegessen und zuvor aus mindestens sieben unterschiedlichen Kräutern püriert, wer mag, vertilgt ein riesiges Rippchen mit Sauerkraut.

Per Hand geformt, mit dem Messer gegessen

Zuvor aber gibt es den berühmten Handkäs, einen Sauermilchkäse, der traditionell per Hand geformt und mehr oder weniger reif mit einem Stück Brot genossen wird. Nur mit dem Messer, wie die Frankfurter betonen, ohne Gabel. Der Käse wird abschnittsweise zwischen die Schneide und den Daumen geklemmt und genüsslich in den Mund geschoben. Damit er nicht am Gaumen kleben bleibt (wie etwa der Tiroler Graukäse), marinieren und beträufeln ihn die Frankfurter mit aromatischen Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl – der „Musik.“



Neu aufgebaut: der historische Stadtkern

Je nach Alter zeigt der Handkäs dann ganz unterschiedliche Seiten: Nach wenigen Tagen hat er noch einen topfigen Kern, gereifter wird der ganze Käse geschmeidig, durchaus streng im Geschmack und nimmt auch die Nase wie die Verdauung in die Pflicht.

Zum ersten Mal erwähnt wurde diese schlanke Spezialität – sie enthält nur 0,5 Prozent Fett – 1813 im nahen Mainz, als eine Bäuerin den Handkäs auf dem Wochenmarkt feilgeboten hatte. Varianten gibt und gab es auch etwas südlich der Stadt im Odenwald (allerdings wird der geschützte Frühstückskäse hier mit Lab dickgelegt) und nördlich, über die Wetterau bis zum bergigen Harz, der berühmte „Harzer Roller“. Viele genießen den Handkäs auch mit einer Prise Kümmel – eine durchaus gesunde Entscheidung: Die Zwiebeln sorgen nämlich nicht selten für eine gewisse Flatulenz (daher der Name „mit Musik“), der Kümmel soll, sagen Mediziner, gegen die ungewollten Winde wirken.

Herzliche Unfreundlichkeit am langen Tisch

Alles in allem ist der Besuch in einer der Frankfurter Ebbelwei-Kneipen ein wahres Erlebnis. Hier trifft man die alteingesessenen Sachsenhäuser, die ihr „Stöffche“

mit einem geschnittenen Holzdeckel schützen – angeblich sitzen sie so lange hier, dass die eine oder andere Fliege am Rausch gehindert werden muss. Der Dialekt klingt noch unverfälscht nach Heinz Schenk (die älteren Leserinnen und Leser erinnern sich), und die Kellner zeigen, was herzliche Unfreundlichkeit ist: Ungefragt bekommt jeder Gast, der gemeinsam mit vielen anderen an den langen Tischen sitzt, den Ebbelwei solange ausgeschenkt, bis er aufgeben muss.

Drei Überlebensstipps noch für Ihren Stop-Over-Kneipenbummel: Haben Sie Geduld, das Stöffche schmeckt vielen erst nach dem dritten Glas, dann aber richtig gut. Fragen Sie niemals, niemals, nach einem Bier. Und: Vergessen Sie den kleinen und knubbeligen Handkäs nicht. Wie gesagt: Nur mit Messer. Und immer mit Musik.

Rüdiger Niemz



Handkäs mit Musik und Frankfurter Ebbelwei



Schnell gemacht: Feine Käsesuppe mit Croutons

Rezept: Christian Kaufmann



Zutaten für 4 Portionen

1lt Rindsuppe od.
Gemüsesuppe
200 ml Sauerrahm
1 TL Kartoffelstärke
1Stk. Mehliges Kartoffel
50g Zwiebel
40g Butter
150g würziger
Bergkäse
100g Bachensteiner
ohne Rinde
1Schuss Weißwein
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, 1
Messerspitze gem.
Kümmel

Für die Brotwürfel:
120g Weißbrot
40g Butter
1Knoblauchzehe

Sie gibt es fast überall dort, wo es Käse gibt: die Käsesuppe. Ihre Zubereitung variiert dabei von Land zu Land, von Region zu Region. Mal wird einfacher Schotten geduldig ausgekocht, mal kommen altes Brot, gedünstete Zwiebeln oder auch Brokkoli dazu. Hier die klassische Variante von Käsesommelier Christian Kaufmann.

Die Butter schmelzen und die feingeschnittene Zwiebel darin glasig anschwitzen. Die Suppe und den Weißwein angießen. Die feingewürfelte Kartoffel zufügen und ca. 15 Minuten köcheln. Den Bergkäse entrinden und raspeln und unter die Suppe rühren.

Den Bachensteiner dazugeben und verrühren. Die Kartoffelstärke mit dem Sauerrahm verrühren und einrühren. Kurz aufkochen und unter stetigem Rühren ca. 4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Für die Brotwürfel das Weißbrot in Würfel schneiden und mit der angedrückten Knoblauchzehe in der Butter goldgelb rösten. Danach die Knoblauchzehe wieder entfernen. In Teller schöpfen und mit dem geschnittenen Schnittlauch bestreuen.

Termine

20. Mai 2022

Verkostung skandinavischer Käse in Mondsee

Nach dem großen Erfolg bei britischen Käsen bieten die beiden Käsesommeliers Christian Kaufmann und Rüdiger Niemz eine neue und mindestens ebenso spannende Verkostung an: Am 20. Mai 2022 werden sie und ihre Gäste Käse aus Island, Norwegen, Schweden und Dänemark probieren, dazu gibt's passende Getränke und kulinarische Kostproben aus dem Norden. Das Tasting dauert etwa drei Stunden und kostet 99,- Euro. Anmeldung und weitere Infos unter +43 6232 37179.

15.-18. Juni 2022

Käserreise nach Deutschland und Frankreich

Nach vielen Monaten der Corona-Pause bietet der VKSÖ nun wieder eine Themenreise an: Diesmal wollen wir spannende Affineure in unserem Nachbarland und im französischen Elsass besuchen und uns in die hohe Kunst der Käseoptimierung einweihen lassen. Die Reise beginnt am 15. Juni und endet am 18. Juni, genug Zeit also, um interessante Käse und einiges mehr zu entdecken. Detaillierte Informationen und Anmeldung ab Ende März auf unserer Website: www.kaesesommelier.at

“So ein Käse”

Das ZDF zeigt Beispiele nachhaltiger Käseproduktion

Ganze 23 Kilogramm Käse essen die Österreicher pro Kopf im Jahr, ob aufs Brot, zu Nudeln oder als Pizzabelag. Doch ein Kilogramm Käse bedeutet auch durchschnittlich sechs Kilogramm CO2-Ausstoß.

Unter dem Titel “plan b: So ein Käse – Köstlich, kreativ und klimafreundlich” hat das ZDF jetzt einen Film vorgestellt, der anhand von drei innovativen Produzenten zeigt, wie Käse klimaschonender produziert werden kann. So hat der Allgäuer Landwirt Franz Berchtold Schritt für Schritt seinen Betrieb umgestellt und die ganze Wertschöpfungskette im Blick: Seine Kühe stehen das ganze Jahr auf der Weide und fressen Gras, Klee und Kräuter anstelle von Kraftfutter. Damit aus seiner Heumilch ein hochwertiger Käse entstehen kann, hat sich der Landwirt mit anderen Milcherzeugern in einer Genossenschaft zusammengetan und eine Käserei gegründet. Dort werden die Bio-Käselaibe dank neuer Technik und der Rückbesinnung auf traditionelle Kühlmethoden CO2-neutral hergestellt.

Die Schweizerin Doris Erne setzt auf ein Abfallprodukt aus der Käseherstellung: Sie hat einen völlig neuen



Ziegelkeller von Franz Berchtold, Franco Vessio macht Käse aus Reismilch

Molke entwickelt. Denn ganze 90 Prozent der Milch landen nicht im Käse, sondern werden als Molke nach der Käseproduktion entsorgt. Allein in der Schweiz fallen pro Jahr 1,3 Millionen Tonnen Molke als Nebenprodukt an.

Kuhmilch im Käse ist für Franco und Lisa Vessio aus dem italienischen Piemont Schnee von gestern: Ihr Mozzarella basiert auf Reismilch. Im Vergleich zur Produktion von anderen Käsealternativen setzen sie auf regionalen und umweltschonenden Anbau.

Die Dokumentation von Annie Hofmann und Katrin Kleemann ist aktuell in der ZDFmediathek zu sehen.



In ihrer neuen Frühjahrskampagne stellt die ARGE Heumilch das Thema Biodiversität in den Fokus ihrer Werbung für Österreich und Deutschland.

Neue Kampagne der ARGE Heumilch

Österreichweit sollen im Frühling TV-Spots im ORF und auf den privaten Sendern sowie Printanzeigen die Vorteile der heimischen Heumilch kommunizieren. Online gibt es ergänzend WebTV-Spots, Banner und Social-Media-Ads, in Wien runden Infoscreen-Schaltungen das Maßnahmenpaket ab. Insgesamt soll die Kampagne etwa 70% der Zielgruppe erreichen.

Motiv aus der neuen Kampagne

Auch im benachbarten Deutschland startet die ARGE Heumilch mit einer aufmerksamkeitsstarken Kampagne durch, die Heumilch als nachhaltige Milchsorte positioniert. Printanzeigen in Tageszeitungen, Publikumszeitschriften und Fachmedien und natürlich Online-Bannerwerbung und Social-Media-Ads sollen für Millionen Kontakte sorgen.



Claus von Gagernweg 26
5340 St. Gilgen



+43 664 4411826
+43 6227 7049



office@kaesesommelier.at
www.kaesesommelier.at