



Die Kemptener Käse-Sommelière Roswitha Boppeler in ihrem Metier. Im Reiferaum sieht die Expertin in der Bio-Schaukäserei Wiggensbach nach, wie sich die Laibe entwickeln.



Auf die Auswahl kommt es beim Käse ohnehin an, aber auch auf den richtigen Anschnitt und die Verpackung. Fotos: Anne-Sophie Schuhwerk

Zuhause in der Käsewelt

Unzählige Geschmacksrichtungen und Sorten zeichnen das Traditionslebensmittel aus. Die Kemptener Sommelière Roswitha Boppeler hat einige Ratschläge für Liebhaber.

Von Anne-Sophie Schuhwerk

Kempton/Oberallgäu Das Allgäu ist neben Natur und Brauchtum auch für seinen hochwertigen Käse bekannt. Das weiß auch Käse-Sommelière Roswitha Boppeler aus Kempten. Aber selbst in der Region würden viele Menschen Fehler im Umgang mit dem Lebensmittel machen, die sich negativ auf den Geschmack auswirken. Rund um die Themen Einkauf, Lagerung, Haltbarkeit und Verzehr hat sie einige Ratschläge parat, die den Käsegenuss steigern.

„Für den Esser beginnt alles schon beim Einkauf“, sagt die 55-Jährige, die selbst würzige Hart- und Weichkäsesorten bevorzugt. Sie rät dazu, Käse in Käseläden zu kaufen und auf Stückware zu setzen. „Scheibenkäse verliert an Aroma und ist in Supermärkten außerdem in Plastik verpackt.“ Das mindere den Geschmack, sagt die Expertin, der Lebensmittel schon immer am Herzen lagen. Boppeler

absolvierte in jungen Jahren eine Lehre zur Fleischereifachverkäuferin, bevor sie ihr Herz an Käse verlor und einige Jahre später die Ausbildung zur Sommelière machte.

Aufgrund der negativen Auswirkungen von Plastik auf den Geschmack ist Boppeler auch keine Freundin des Vakuumierens. „Ordentlicher Käse gehört in Käsepapier und dann in eine belüftete Käsebox“, sagt die Expertin in der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, einer der vielen Käsereien, mit denen sie zusammenarbeitet. Für Skeptiker, die mit längerer Haltbarkeit argumentieren, hat sie einen anderen Vorschlag. „Wer ein großes Stück Käse kauft, kann es länger frisch halten, indem er beide Seiten im Wechsel anschneidet“, sagt Boppeler. Durch die stets frischen Schnittstellen halte sich der Käse rund zwei Wochen im Kühlschrank.

Auch für den Verzehr hat Boppeler Ratschläge. Zwar habe sich herumgesprochen, dass Käse – mit Ausnahme von Frischkäse – nicht

kalt gegessen werden sollte. „Aber dass auch das Aufschneiden den Geschmack verändert, ist kaum bekannt“, sagt Boppeler. Sie rät von Käsewürfeln ab, und stattdessen zu einer besonderen Schneidetechnik. „Ich lege ein schmales tortenförmiges Stück auf die Schnitt-

fläche. Dann schneide ich zwei Streifen von der Spitze ab. Den Rest schneide ich fächerartig zum Rand hin auf“, erklärt Boppeler. So nehme der Esser nicht zu viel Käse auf einmal in den Mund, der Geschmack intensiviere sich.

Vorsicht bei der Brotzeit ist in

puncto Hygiene geboten. Boppeler rät, ein eigenes Messer nur für Hartkäse zu verwenden. Jede Weichkäsesorte solle ebenfalls mit einem separaten Messer geschnitten werden: „Sonst übertragen sich die Pilzkulturen auf einen anderen Käse, der dann verdirbt.“

Außerdem entstünden über Kombinationen mit anderen Lebensmitteln immer neue Geschmackserlebnisse. „Man darf sich ruhig etwas trauen“, sagt Boppeler mit einem Augenzwinkern. Privat setzt sie auf Varianten wie Weißlacker mit Kirschwein oder Edelpilzkäse mit Portwein. „Tomate lässt sich auch hervorragend mit Limburger verbinden“, verrät sie.

Für Fachkräfte in Handel und Gastronomie veranstaltet Boppeler regelmäßige Seminare und Schulungen. „Es gibt in Deutschland ja keine Ausbildung zum Käsefachverkäufer. Es ist schwierig, sich fundiertes Wissen anzueignen“, sagt die Fachfrau. Auch die Ausbildung zum Käse-Sommelier sei erst seit 2012 möglich.

Rezept für Allgäuer Kässpätzlen

Nach einem Original Allgäuer Kässpätzlen Rezept aus Oberstdorf werden für vier bis fünf Personen diese Zutaten benötigt:
 500 g Mehl
 5 Eier
 1 Pr. Salz
 1/8 l Milch (alternativ auch Mineralwasser)
 Zum Anrichten:
 200 g alter Allgäuer Bergkäse
 100 g junger Allgäuer Bergkäse
 100 g Weißlacker
 4 Zwiebeln
 80-100 g Butter zum Anbraten
 Schnittlauch

- Zubereitung: Käse reiben, Weißlacker in Stücke schneiden. Zwiebeln und Schnittlauch klein schneiden.
- Aus Mehl, Eiern, Salz und Milch einen Teig anrühren und so lange schlagen, bis er Blasen wirft.
- Teig in Portionen durch den Spätzlehobel in kochendes Salzwasser geben.
- Wenn die Spätzlen an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.
- Die Spätzlen in eine vorgewärmte Schüssel lagenweise mit geriebenem Käse anrichten. Die in Butter gerösteten Zwiebeln darüber geben und mit Schnittlauch anrichten – fertig.