



Käsesommelier Harald Weidacher, Restaurantleiter Igor Dugina, Küchenchef Alexander Stöckl, Hans Riedmann (Kaspar Fuchs, Wörgl), Küchenchef Stefan Hofer, Käsesommelier Josef Stiendl (v. l.). Foto: Anzeiger

Die Mitarbeiter von Küche und Service in die Welt des Käses eingeweiht

„Alles Käse“ für Gastronomie

Wie wird Käse am besten serviert, wie wird er angerichtet und welche Weine passen dazu? Diesen Fragen gingen die Mitarbeiter der Harisch-Hotelbetriebe kürzlich bei einer Käse-Wein-Schulung nach.

Kitzbühel | „Käse ist nicht gleich Käse.“ Das wird jedem durchschnittlichen Konsumenten spätestens dann bewusst, wenn er an einer Käseschulung von Harald Weidacher, Käsesommelier und Fachlehrer an den Tourismusschulen Wilder Kaiser in St. Johann, und Josef Stiendl, Käsesommelier und Leiter der Schärldinger Käseakademie, teilnimmt.

Käse, dabei vor allem die heimischen Sorten, werden für die Gastronomie zunehmend attraktiver, sind sich die bei-

den Käseexperten bewusst. In einem eigenen Seminar haben sie erst kürzlich die Mitarbeiter der Harisch-Hotelbetriebe Weißes Rössl, Schwarzer Adler und Restaurant Neuwirt in die weit verzweigte Materie der Käseproduktion und des Käseservice eingeschult.

Schneidetechnik ist Basis für Präsentation

Dazu die Anleitung, wie die Köstlichkeiten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch am besten angerichtet und serviert wird: Von mild bis würzig, also zuerst Frischkäse und Schnittkäse, dann die würzigen Sorten wie Bergkäse und zum Schluss die Blauschimmelkäse. Dabei ist die richtige Schneidetechnik die Basis jeder Käse-Präsentation: Das richtige Werkzeug, vom Doppelgriffmesser über das Weichkäsemesser bis

zur Käseharte und dem Käsehobel, darf beim gehobenen Service deshalb nicht fehlen.

Keine Butter zum Käse reichen

Wichtig: Zum Käse soll keine Butter serviert werden, wie Weidacher und Stiendl betonen. „Butter ist nicht nur fett, sie überdeckt auch den Geschmack des Weines.“

Apropos Wein: „Ideal zum Käse passen Weißweine wie Chardonnay und Riesling, der Bergkäse verträgt auch leichte Rotweine. Blauschimmelkäse schmeckt am besten mit einem Glas Süßwein“, erklärten Weidacher und Stiendl.

Käse ist in der Gastronomie außerdem ein starker Umsatzbringer, ist Weidacher überzeugt: „Wer Käse anbietet, verkauft auch mehr Wein.“

Alexandra Fusser