



FOTOS: ZVG

2008 angeboten». Gerade deshalb unterstützt Coop Wettbewerbe wie die «Swiss Cheese Awards».

In Unterwasser ist Käsesommelier Niklaus Stadelmann an zwei Seminaren für die passende Käsauswahl zu Wein oder Bier besorgt. «Die Beurteilung der Reife ist verschieden», erläutert er. «Bei Weichkäse wie Camembert oder Tomme wölbt sich die Schnittfläche nach aussen, er kann sogar fließen, dann ist er genussreif. Reifer Schnittkäse wie Tilsiter oder Edamer hat einen guten Biss, darf einen kräftigen Geschmack haben und sollte nicht gummig sein. Länger gereifter Hartkäse wie Emmentaler oder Greyerzer kann in den Löchern Salzwasser bilden – sogenannte Tränen – oder im Käseteig können sich bereits Kalziumsalzkristalle gebildet haben, die als weisse kleine Körnchen sichtbar werden.»

►► besten Käse anzubieten. «Im Juni verkauften wir an unseren Käsetheken die beiden Weltmeisterkäse Emmentaler und Greyerzer. Und aktuell wird der Meister-Tilsiter

Unsicheren Käsekonsumenten empfiehlt Stadelmann: «Die geschmackvolle Rinde von Weichkäse mit weissem Schimmel kann gegessen werden.»



Hansruedi Gallmann, Fritz Jäckle und Franz Schwegler (v. l.) prüfen kritisch.

Acht Tipps von Käseprofis für Käsegeniesser

- 1.** Käse unbedingt frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit er bei Zimmertemperatur sein Aroma optimal entfalten kann.
- 2.** Schön angerichtet und garniert, macht Käse noch mehr Freude. Eine Spiegelplatte eignet sich für die attraktive Präsentation besonders gut.
- 3.** Sich Zeit nehmen beim Käsegenuss: Käse richtig geniessen heisst, ihn kauen, bis im Mund ein Brei entsteht. So entfalten sich die vielfältigen Aromen und Geschmacksstoffe erst richtig.
- 4.** Als Beilage passen Nüsse, Dörrfrüchte und alle Früchte, ausser säurebetonte. Süsser Senf passt zu kräftigem Käse, Essigfrüchte und starker Senf sind eher zu meiden.
- 5.** Wichtig zu Käse ist die passende Brotbegleitung. Gourmets wissen: je kräftiger der Käse, desto chüschtiger darf das Brot sein.