



Obwaldnerin bringt Käsegenuss auf ein neues Niveau

Gabriela Frei ist Mitinitiantin des Diplomlehrgangs zum Käsesommelier, der ein breites Fachwissen vermittelt.



Unter der Beobachtung der Expertin Gabriela Frei werden die unterschiedlichen Käsesorten degustiert. Bild: Ruth Bossert

Ruth Bossert

«Wir befinden uns in einem abgelegenen Tal im Berner Jura. Es riecht harzig, feucht, extrem geheimnisvoll...» Fritz Sommer, Teilnehmer am laufenden Käsesommelierkurs, schneidet sein Mutschli in mundgerechte Stücke, während er vom herb-würzigen Aroma mit Lakritzgeschmack erzählt.

Eine Geschmacksexplosion im Gaumen will er den Anwesenden bieten mit seinem Käselein, das er während der vergangenen Wochen mit viel Liebe, Absinth, Wacholder, täglichem Wenden und der Aufbewahrung in einer Sagexbox im Keller gepflegt hat. Die Degustanten nicken begeistert, der Käse mundet und das «Storytelling» ist ihm gelungen. Auch die Kursleiter sind zufrieden – und Fritz Sommer strahlt.

Engagement im Käsebusiness

Eine der Initianten der Diplomausbildung ist die Obwaldnerin Gabriela Frei Aggeler. Sie übernahm vor 13 Jahren zusammen mit ihrem Mann die Aktienmehrheit der Seiler Raclette-Käserei in Giswil (siehe Box).

Mit ihrem Engagement im Käsebusiness, den Besuchen vieler Fachmessen und einem absolvierten Käsesommelier-Lehrgang, merkte sie, dass sie einen neuen, umfassenderen Diplomlehrgang auf die Beine stellen will. «Ich will aus der hohen Schule des Käsegenusses eine noch höhere Schule machen», sagt sie. Alle die Käse verkaufen, Käse in Restaurants und Hotels kredenzen, oder auch als Tavolata-Gastgeberin

das hochstehende, natürliche und traditionelle Lebensmittel anbieten, müssten über die Käseherstellung, die Geschichte und die Sensorik der unterschiedlichen Käsearten Bescheid wissen.

All diese Anforderungen an eine kompetente Diplomausbildung hat sich Gabriela Frei, zusammen mit ihren beiden Mitinitianten Philipp Aggeler, Brauer, Mälzer, diplomierter Getränketechniker und Bier-sommelier sowie der Weinbäuerin Gertrud Bachmann mit dem Diplomlehrgang Käsesommelier erfüllt. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer seien alle bis auf einen in der Käseproduktion oder im Verkauf tätig und enorm interessiert am Gebotenen, sagt Frei. Der Diplomlehr-



gang biete ein breites Fachwissen rund um den Käse an und werde mit einer kombinierten Prüfung abgeschlossen. Die Ausbildung wird in sechs Zweigtagesmodulen oder als 2-Wochen-Blocklehrgang angeboten.

Im Restaurant Trübli in Winterthur findet das fünfte Modul

Preise für Raclette

Die Seiler Käserei AG mit ihren 20 Mitarbeitern verarbeitet jährlich ungefähr 12 Millionen Kilogramm Milch, vorwiegend zu Raclette. Ende 2018 wurde die Produktion von Sarnen in den Neubau in Giswil verlegt. Alle Käse reifen in einem ehemaligen Militärstollen.

Bereits siebenmal gewann die Obwaldner Firma den Swiss Cheese Award in der Kategorie Raclette. Nun ist sie – als eine von sechs – nominiert für den Swiss Venture Club Zentralschweiz 2020. (rb)

des Diplomlehrgangs statt. Alle haben sie beim ersten Modul ein kleines «Sarnerli» mit nach Hause bekommen, welches sie nach Lust und Laune und anhand von verschiedenen Zutaten oder Lagerungen veredeln, im Fachjargon affinieren, mussten. Sie erzählen Geschichten, vom Räucherofen am Schnebelhorn, von getrockneten Wildkräutern, von Leinsamen, Tannenschössli und Heidenblüten. Aber auch vom Munitionskeller im Angesicht von Eiger, Mönch und Jungfrau und dass man den Käse sicherlich Habkernschuss nennen würde.

Käsesorten haben eine eigene Geschichte

Jenny Wittenwiler nennt ihren Käse Antonio, ihn hat sie mit

Honig ummantelt und Blüten daran gepresst. Die Initianten des Lehrgangs, Gabriela Frei und Philipp Aggeler, sind begeistert vom Ideenreichtum und den unterschiedlichen Veredelungen: «Die Kursteilnehmer haben die Sensorik verstanden und gemerkt, dass hinter jedem Käse eine andere Geschichte steckt.»

Hinweis

Weitere Informationen gibt es unter www.käse-sommelier.ch.