

Harmonisches Zusammenspiel

Empfehlungen

Honig zum Käse

Honig ist nicht gleich Honig. Es gibt Unterschiede hinsichtlich Farbe, Konsistenz sowie Duft und Geschmack. Das macht das Kombinieren nicht leichter, und so geht Affineur Hansi Baumgartner bei der Wahl des Honigs zum Käse nach dem Kontrast-Prinzip vor:

- Milder, blumiger Akazienhonig passt zu einem milden Blauschimmelkäse. Bei stark gereiftem, sehr würzigen Blauschimmelkäse ist kräftiger Honig besser.
- Weichkäse, wie Camembert und Brie, munden mit Blütenhonig.
- Löwenzahnhonig hat einen stärkeren, blumigen Geschmack und schmeckt gut zu einem gereiften Schafskäse, der seine typische Note schon entwickelt hat.
- Damit sowohl Honig als auch Käse geschmacklich nicht untergehen, greift man bei einem lang gereiften Hartkäse zu Kastanienhonig.
- Beim Almkäse liegt man mit einem Erika-Honig (lokale Spezialität aus Südtirol) richtig.
- Zu Guter Letzt: Geben Sie den Honig direkt auf den Käse. Oder genießen Sie zuerst den Honig, und reichen dann den Käse dazu.

Käse und Soßen

Soßen wecken in der Kombination mit Käse völlig neue Genusserlebnisse.

Käse genießen sieht heute anders aus als früher. Während man dem Käse früher wenig Beachtung schenkte und die Käsescheibe einfach aufs Brot legte, heißt die Devise heute Genuss! Das zeigt sich mitunter in vielfacher Weise. Es ist der Klassiker Käse und Wein und es sind Kombinationen mit Obst, Brotsorten, Bier, Destillaten oder Soßen, die neue schmackhafte Genusserlebnisse mit Käse versprechen.

„Der Bauer soll nicht erfahren, wie gut Käse zu den Birnen schmeckt“, lautet ein altes und bekanntes italienisches Sprichwort, das der Bauer natürlich schon längst kennt. Und nicht nur mit Birnen, kombiniert mit Soßen, Honig, Konfitüren und ausgewähltem Traubensenf schenken verschiedene Käsesorten dem Feinschmecker ungeahnte Gaumenfreuden und dem Auge eine Farbenpracht, die jeden Tag bereichert.“

(Hansi Baumgartner, Käseaffineur aus Südtirol, Geschäftsführer Degust)

Käse pur genießen und den Geschmack mit einer Soße zu verfeinern, liegt im Trend. Das Angebot an Beigaben zum Käse ist vielfältig. Süße und würzige Soßen, Chutneys, Marmeladen, Senfsoßen, Konfitüren, Dips, Fruchtaufstriche, Gelees, Pasten und Honig

Neue Geschmackswelten erleben

Interview

Käse wird gerne mit Soßen, Konfitüren, Chutneys oder Honig kombiniert. Die Theke erfreut sich dadurch über wachsende Zusatzumsätze. Doch welche Kombination ist die Richtige? Was sollte beachtet werden? Wir haben mit Petra Esche, Sortimentsmanagerin Käse bei Globus, gesprochen.

KÄSE-THEKE: Kann man bei der Kombination von Käse und Soßen von einem Trend sprechen?

Petra Esche: Ja, die Kunden sind sehr aufgeschlossen, neue Kombinationsmöglichkeiten und dadurch neue Geschmackswelten zu erleben und auszuprobieren.

Was sollte beim Zusammenspiel der schmackhaften Begleiter zum Käse beachtet werden?

Die Soßen sollten den Käsegeschmack unterstreichen, nicht überdecken.

Ist die Nachfrage nach Soßen, Chutneys, Konfitüren, Senfsoßen, Honig etc. zum Käse an der Bedienungstheke groß?

Die Soßen werden an der Theke als klassischer Cross-Merchandise-Artikel platziert, die Nachfrage ist steigend. Die Kunden haben so die Möglichkeit, auch die Soßen erst einmal zu probieren und in Kombination mit Käse zu verkosten.

Wie sollten die Soßen zum Käse an der Theke präsentiert werden?

Als Blockplatzierung direkt an der Theke oder in der Prepacking-Theke, je nachdem, ob die Artikel kühlpflichtig sind.

Was muss das Personal an der Theke über das Zusatzsortiment wissen?

Das Personal sollte die Soßen selbst probiert haben und wissen, welche Soße zu welchem Käse passt. Wichtig ist auch das Wissen über die Inhaltsstoffe, z. B. Allergene, Zusatzstoffe oder Farbstoffe.

Wie lauten Ihre Empfehlungen zu den schmackhaften Kombinationen?

Je kräftiger und gereifter ein Käse ist, desto intensiver darf auch die begleitende Soße sein. Edelpilzkäse/Ziegenkäse harmonisieren ideal mit süßen Komponenten. Roquefort harmoniert ideal mit Honig- oder Aprikosensenfsoße. Bergkäse passen hervorragend zu fruchtig-pikanten Senfsoßen. Ich empfehle Ziegenkäse in Kombination mit Honig oder Fruchtmarkmeladen. Aber auch die Kombination von Tête de Moine-Rosen oder Gruyère mit dunkler Schokolade bilden harmonische Duette.



Petra Esche startete 1986 eine Lehre als Einzelhandelskauffrau bei Globus. Anfangs ohne Kenntnisse über Käse, wurde sie durch intensives Eigenstudium in den darauffolgenden Jahren eine begehrte Ansprechpartnerin. 2008 stieg sie zur Teamleiterin auf und machte drei Jahre später den Karriereschritt zur Sortimentsmanagerin Käse. Seitdem betreut sie zusammen mit Kollege Jürgen Pauly die Käsebedienungstheken der 46 Globus-SB-Warenhäuser im Bundesgebiet. „Die Arbeit macht unheimlich viel Spaß. Da ich von der Basis komme, weiß ich, was zu tun ist“, sagt Petra Esche. „Der Erfahrungsaustausch untereinander ist sehr wichtig. Ständig stehe ich mit den Käsebedienungsabteilungen in Kontakt.“ In den Zuständigkeitsbereich von Petra Esche fällt auch die Ausbildung der Globus-Mitarbeiter zum „IHK-Fachberater Käse“.

ANZEIGE

TRENDItionell®
Quer Denken

Termine
01.03.15
SommerKatalog
11.03.15
KäseSeminar
QuerDenken

Anmeldung unter:
0731 962420

Jäckle Käse

aus der Dörfkäserei

Vollmilchkäse

www.jaeckle-kaese.de

Komplexes Geschmackserlebnis

Interview

Johannes Einzenberger vom Verein Käsesommelier Österreich gibt Tipps zum Umgang mit Soßen, Chutneys, Konfitüren und Honig zum Käse.

KÄSE-THEKE: Seit einiger Zeit hat sich der Trend, Käse mit Soßen, Chutneys, Konfitüren oder Honig anzubieten, durchgesetzt. Sollte man bei Käse nicht eher den Eigengeschmack sprechen lassen?

Johannes Einzenberger: Ich selbst bezeichne mich gerne als Puristen, ohne dennoch auf die eine oder andere Zugabe verzichten zu wollen. Grundsätzlich ist der natürliche Geschmack eines Käses – optimal erzeugt und

bestens gereift – schon ein Erlebnis für sich. Oft können Soßen, Chutneys oder Honig das Geschmackserlebnis noch komplexer machen. Eine reife, süße Birne zu Käse ist jedermann geläufig. Heute serviert man stattdessen schon gerne mal ein Birnengelee.

Was macht die Kombination von Käse und süßer/würziger Beigabe aus?

Das Ganze basiert auf den Grundregeln der Harmonielehre des Geschmacks. Salzige, bittere und auch säuerliche Noten werden durch Süße ausgeglichen – gewissermaßen kompensiert, so dass der Gesamtgeschmack der Produkte von uns sehr viel positiver empfunden wird. Gewürze wiederum intensivieren das Geschmacksbild.

Worauf sollte man beim Zusammenspiel von Käse und Soßen achten?

In erster Linie sollte man darauf achten, dass der Eigengeschmack des Käses nicht durch zu viel der Beigaben wie Chutneys etc. überdeckt wird. Zweitens sollte man auf die prägenden Geschmackskomponenten achten. Habe ich einen Käse, der durch seine Rotkulturrinde sehr salzig und würzig ist, benötige ich eine konzentrierte fruchtige Süße wie von einem Rotweingelee. Habe ich aber einen Käse, der würzig-kraftig ist, wie beispielsweise einen lange gereiften Bergkäse, so begleitet man besser mit einem Wald- oder Lavendelhonig.

Es gibt süße, würzige und scharfe Begleiter zum Käse. Wie lauten Ihre Empfehlungen?

Den persönlichen Vorlieben sind ja beinahe keine Grenzen gesetzt. Grundsätzlich aber kann man sich nach der Intensität der Käse orientieren:

bieten eine reiche Auswahl und eröffnen neue Geschmackswelten. Für die Theke bietet diese Vielfalt zusätzliches Absatz- und Umsatzpotential.

Es gibt Kunden, die im Umgang mit Soßen zum Käse noch unsicher sind und Beratung benötigen. Wichtig dabei ist: Die Soße sollte den Eigengeschmack der Käsesorte nicht überdecken! „Die Beilagen sollten sparsam eingesetzt werden, denn der Käse spielt stets die Hauptrolle. Weniger ist in diesem Fall mehr“, sagt Hansi Baumgartner, Käseaffineur und Geschäftsführer Degust. Zudem geben die Soßenhersteller Tipps, die man bei der Kombination mit Käse beachten sollte.

Aktionen mit Begleitern

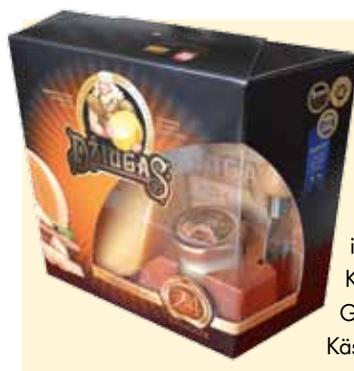
Cross-Promotions mit Käse und Senfsoßen, Konfitüren, Honig oder Chutneys im Handel sind beliebt. Die Käserei Champignon setzte in der Vergangenheit auf Konfitüren. Beim Kauf von Weichkäse der Marken Mirabo, Cambozola Classic, Montagnolo oder Grand Noir von Cambozola erhielt der Kunde ein Probierglas Darbo-Konfitüre Rosenmarille gratis dazu. Auch Beamster platzierte im vergangenen Jahr Cross-Promotions mit Beamster-Käse und Original Tessiner Senfsoßen von Wolfram Berge in den Märkten. „Das Ziel war, den Kunden die diversen Geschmackskombinationen



Der holländische Käsehersteller Beamster und Delikatessenanbieter Wolfram Berge veranstalteten im vergangenen Jahr Cross-Promotions im Handel mit Original Tessiner Senfsoßen und Käse von Beamster. So gesehen bei Edeka Zurheide und bei Hit in St. Augustin. Die Kunden probierten Beamster-Käse zusammen mit verschiedenen Senfsoßen und entdeckten dabei interessante Geschmackskombinationen.

nahe zu bringen und die Bekanntheit sowie den Absatz beider Produkte gleichermaßen zu

steigern“, sagt Jan Roelofs, Geschäftsführung Beamster-Käserei Deutschland.



Käse aus Litauen

Käse und Honig im Paket

Der aus Litauen stammende Džiugas ist ein Hartkäse aus Biomilch. Über das Hamburger Käselager wird er in den drei Reifestufen zwölf, 24 und 36 Monate angeboten. Der Geschmack ist intensiv und würzig mit fruchtigen Aromen. Der litauische Käseproduzent des Džiugas bietet über die Frischeparadies Gourmetshops ein Geschenkset, das neben einem Käsestück ein Käsebrett, ein Messer sowie ein Glas Honig zum Käse enthält.

Frischkäse: Prosecco- oder Quitten-Gelee
Weichkäse mit weißem Edelschimmel: Chutneys und Gelees von der Marille, vom Pfirsich oder aber auch von Heidelbeeren. Auch Marillen-Senfsoßen zu milden Käsen dieses Typs passen.
Weichkäse mit Rotkultur: Birnen-Soßen und -Gelees, Mango-Gelee, Weiß- bzw. Rotwein-Gelee, Trauben-Gelee
Schnittkäse: Cassis-Gelee, Birnen-Chutney, Erdbeer-Chutney, auch Feigensenfsoße, Blütenhonig

Hartkäse: Honige allgemein - von Waldhonig bis Trüffelhonig, aber auch ein Himbeer-Balsamico-Essig weiß zu gefallen.
Blauschimmelkäse: konzentrierte süße Gelees wie Beerenauslese- oder Trockenbeerenauslese-Gelee. Auch Erdbeer-Chutneys passen gut.

terkäse manchmal schon sehr pikant ist, kompensiert das Traminer-Gelee durch seine Aromatik dies perfekt.

Wie kann der Verkauf der Soßen über die Bedienungstheke angekurbelt werden?

Man sollte die Kunden verkosten lassen, denn sie sollten sich erst einmal persönlich überzeugen können. Viele Kunden werden dann tatsächlich kaufen. Auch fertige Pakete mit persönlicher Empfehlung anzubieten, hat sich als vorteilhaft erwiesen.

Liegen Ihnen spezielle Soßen/Käse-Kombinationen besonders am Herzen? Warum ist das so?

Eine spezielle Soßen-Kombination ist Traminer-Gelee und Münsterkäse. Da der Müns-



Johannes Einzenberger ist Lehrgangleiter bei der Ausbildung Dipl. Käsesommelier (WIFI) und stellvertretender Obmann im Verein Käsesommelier Österreich. Der gemeinsame Verein Käsesommelier Österreich wurde 2006 gegründet. Als Partner für Käseerzeuger, Gastronomie, Handel, Tourismus und Gastgewerbeschulen bietet er kulinarische Veranstaltungen mit Käse und Getränken, Genuss-Schulungen und Mitarbeiter-Schulungen für Handel, Produzenten und für die Gastronomie. Der Verein begleitet die Ausbildung zum Dipl. Käsesommelier (WIFI) und verleiht alljährlich die Auszeichnung zum Käsesommelier des Jahres. Weitere Infos zum Verein unter: www.kaesesommelier.at

ANZEIGE

Unsere Käsescheiben in neuem Design

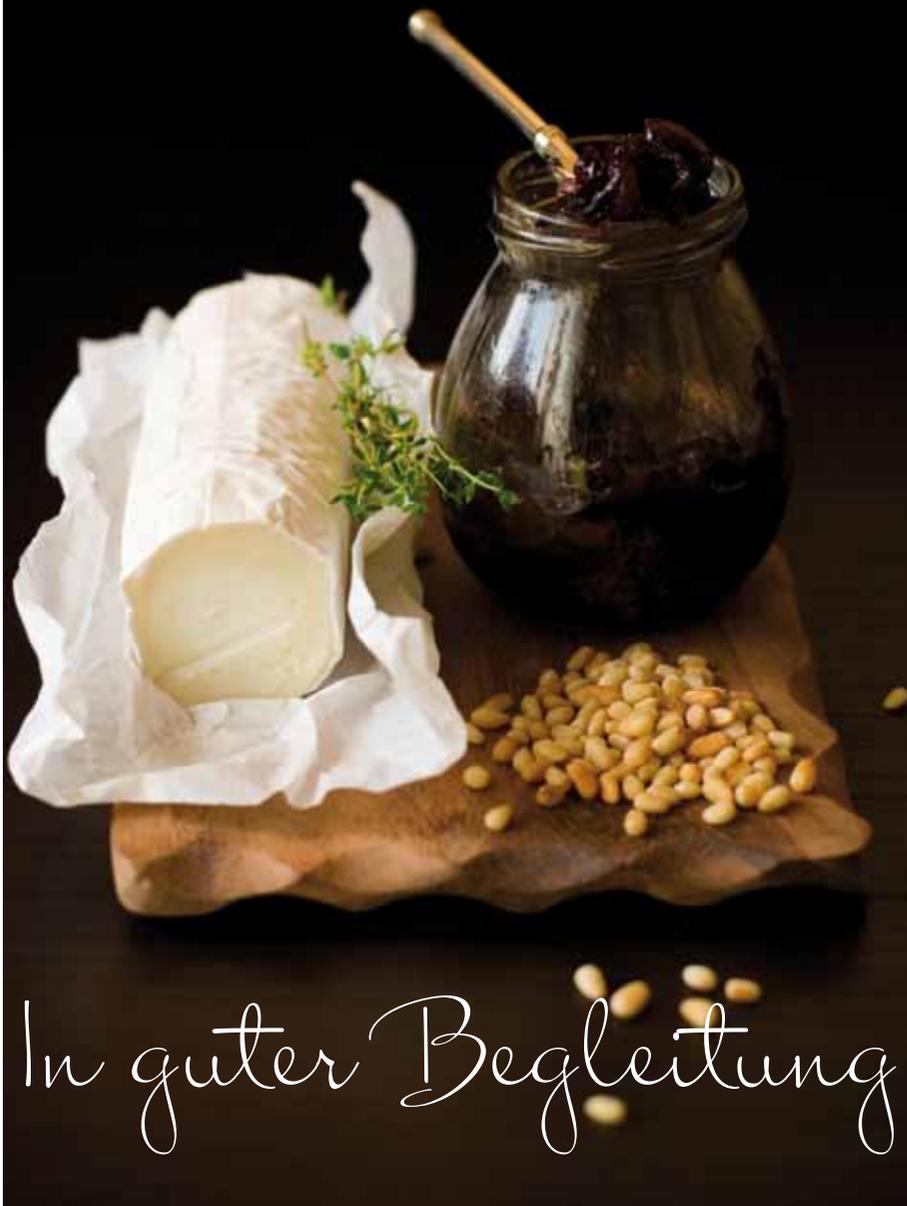
SÖBBEKE
Pauls Biomolkerei



Neue Sorten
Käseaufschnitt
& Bergkäse



DE-ÖKO-006



Sortimentsübersicht

Marmeladen, Fruchtaufstriche, Senfsoßen, Gelees, Pasten, Chutneys und Honige sind nur einige von vielen Begleitern, die mit Käse zusammengebracht werden können. Eine Auswahl interessanter Soßen & Co. finden Sie hier:

Honig

Das französische Traditionsunternehmen **Maille**, das sich neben Essig, Salat-Dressings, Ölen und Cornichons auf Senf spezialisiert hat, bietet u.a. auch Senf namens *Maille au Miel* an. Feinster Honig verleiht diesem

Senf einen süß-scharfen Honiggeschmack. In Deutschland wird der Honig-Senf über das Importhaus Wilms vertrieben. Nicht nur zu Blauschimmelkäse, Maille au Miel harmoniert zu vielen Käsesorten. Auch zum Dippen mit sehr würzigem Käse oder als Brotaufstrich unter dem Käse wird der Honig-Senf empfohlen.

Der Affineur Hansi Baumgartner (**Käsehandel Degust**) führt diverse Honigsorten zum Käse, die überwiegend aus Südtirol stammen. Darunter ist auch Honig von *Mieli Thun*. Dessen Alpenrosen-Honig verfeinert beispielsweise Robiola und gereiften Bergkäse. Akazien-Honig von Mieli Thun empfiehlt Degust zu Ziegen- und Blauschimmelkäse sowie

zu Pecorino, Ricotta und Taleggio. Parmigiano Reggiano wird mit Kastanien-Honig von Mieli Thun kombiniert. Zudem gibt es im Degust-Sortiment Trüffelhonig von *Savini Tartufi*, der in drei verschiedenen Größen (40 g, 120 g, 250 g) und als Trüffelhonig mit getrockneten Feigen im 125-g-Glas erhältlich ist.

Auch **Di Gennaro**, Italien-Feinkosthändler aus Stuttgart, bietet diverse Honigsorten zum Käse. Unter der Marke *Mama Andrea* gibt es Orangen-, Akazien-, Kastanien-, Zitronen- und Blütenhonig. Die Honige stammen aus Sizilien und begeistern zu würzigem Käse.

Honig von **Darbo** (Österreich) ist über das Importhaus Wilms auf dem deutschen Markt vertreten. Ob mild, lieblich, blumig, süß, würzig oder herb, jede Honigsorte schmeckt anders. So können zum Käse Honige in den Geschmacksrichtungen *Linden-, Wald-, Sonnenblumen-, Blüten- und Hochlandhonig* angeboten werden.

Unter der Marke *Käfer Feinkost* bietet Honigexperte **Breitsamer** drei süße und pikante Honigsoßen (115 ml) an. Als Basis dient ein besonders milder Honig. Die süß-pikanten Begleiter verleihen Käsespezialitäten sowie Fondue und Raclette eine besondere Note. Die zitronige Schärfe des Ingwers gibt dem Honig *Ingwer trifft Honig* einen exotischen, milden Geschmack, der mit würzigen Käsesorten wie Parmesan harmoniert. Chili verwandelt die Honigsorte *Chili trifft Honig* in eine würzige Honigsoße, die kräftigen Käse-Spezialitäten wie Bergkäse, Pecorino und Roquefort einen Hauch Raffinesse verleiht. Dijon-Senf und das Orangen-Aroma lassen ein fruchtig-pikantes Geschmackserlebnis bei der Honigsoße *Feine Honigsoße Orange-Senf* entstehen. Dieser Honig passt ideal zu Weichkäse wie Brie oder Camembert und wird auch zum Fondue empfohlen. Auch der klassische *Breitsamer Edelkastanienhonig* (500 g) mit eigener, zartbitterer Note ist ein adäquater Käse-Partner. In Kombination mit Montasio Mezzano (ital. Bergkäse), jungem Manchego sowie zu einem kräftigen Camembert sollte er probiert werden.

Das Unternehmen **Walter Lang** arbeitet in der eigenen Sonnentracht-Imkerei nach Biolandrichtlinien und mit festen Partnern aus Europa und Übersee. Der *Lederbaumhonig* hat einen eigenständigen, blumigen und abgerundeten Geschmack mit exotischer Note und balsamartigem Nachgeschmack. Er stammt aus Tasmanien/Australien. Dieser Honig wird besonders zu Ziegenfrischkäse empfohlen. Der *Orangenblütenhonig* stammt aus Sizilien. Mit seiner blumigen, feinen und dezenten Zitrus-

note passt er besonders gut zu Ricotta. Zu Hartkäse wie Parmigiano Reggiano wird der *Weißstannenhonig* aus dem Schwarzwald empfohlen. Dieser Honig hat eine leicht harzige Note und einen intensiv würzigen und delikaten Geschmack.

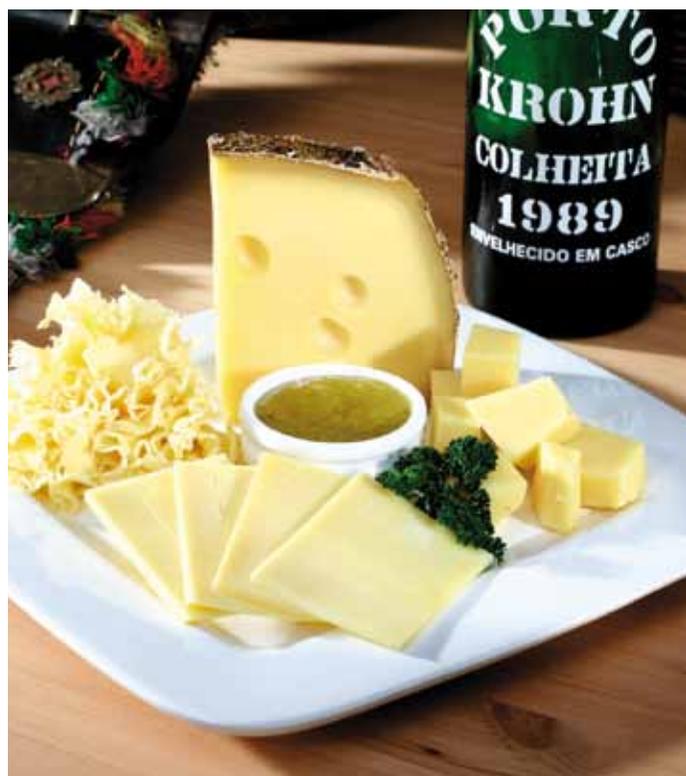
Chutneys

Veronique Witzigmann, Tochter des Sternekochs Eckhart Witzigmann, vertreibt eigene Chutneys, Fruchtaufstriche und Soßen. Sie sucht für ihre würzigen und pikanten Kreationen erlesene Kräuter und Gewürze aus. Um die Zutaten möglichst schonend zu verarbeiten, werden nur kleine Mengen ausschließlich in Handarbeit gekocht. Eine wunderbare Ergänzung zur Käseplatte ist das *Feigen Balsamico Chutney*, denn durch den Balsamico-Essig hat das Chutney eine recht würzige Note. Ihr *Aprikosen Chutney* ist ein eher mildes und harmonisiert gut zu Pecorino. Besonders passend zu Weichkäse mit Walnüssen und Pecorino ist die *Birnen-Senf-Soße*. Dem Klassiker unter den Käsegerichten „Gebackener Camembert“ stellt sie *eingemachte Preiselbeeren*, fein abgeschmeckt mit Gewürzen, an die Seite.

Ein Kompott aus Erdbeeren und Balsamessig (*Composta di Fragole all'Aceto Balsamico di Modena IGP, Le Tamerici*) ist beim Feinkostanbieter **Di Gennaro** erhältlich. Saftige Erdbeeren mit süß-saurem Balsamessig aus Modena sollten mit frischem Ziegenkäse oder auf Panna Cotta kombiniert werden. Unter der Bezeichnung *Confettura Extra di Cipolle Rosse* verbergen sich fein-würzig, eingelegte rote Zwiebeln, die zu gereiftem und würzigem Käse munden.

Ebenso Genuss versprechen auch die Chutneys der *Alpe Pragas* (erhältlich über **Degust**), wie das *Chutney mit orientalischen Feigen & frischen grünen Tomaten*, das zu gereiftem Kuh- und Schafskäse sowie kräftigem Bergkäse probiert werden sollte. Eine andere Variante ist die der *Himbeere & Balsamessig*, der mit fassgelagertem aromatischem Balsamessig hergestellt wird. Gereifte Käse, Hartkäse und Parmesan munden mit diesem Chutney besonders gut.

Zu Ziegenkäse, Comté und Cantal gibt Frankreichspezialist **Fromi** den Tipp, das Chutney Grüne Tomaten aus Marmelade aus der Produktreihe



**KÄSE-
THEKEN-RENNER 2014**

Davon würden sich andere gern ein Stück abschneiden!

Intensiv und aromatisch im Geschmack, delikat am Gaumen – der Stiltser hat, was Käseliebhaber suchen. Aus frischer Bergbauernmilch hergestellt, steht er seit nahezu 100 Jahren echt und unverfälscht zu seinem Ursprungsgebiet.

So ist er bis heute der einzige Südtiroler Käse, der das Prädikat «Geschützte Ursprungsbezeichnung» tragen darf. Eine Erfolgsgeschichte, die er gerne mit Ihnen teilt.

Der Stiltser



FORMAGGI
ALTOADIGE



KÄSE AUS
SÜDTIROL

TRADITION UND LEIDENSCHAFT

www.mila.it

Erhältlich bei unseren Vertriebspartnern

**heider
beck**
Käse vom Feinsten

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

SCHEER

von *Lucien Georgelin* zu probieren. Die Zutaten dieser Chutneys werden sorgfältig ausgewählt und anschließend im Kupferkessel gekocht. Weitere Varianten sind Mango, Feige, Quitte, schwarze Kirsche, Williams-Birnen und Pflaume. Es gibt dazu ein Verkaufsdisplay für die Theke. Der französische Hersteller *Epicurien* bietet ebenfalls ein Theken-Display zum Kennenlernen. Es enthält die vier Sorten Apfel mit Cidre und Calvados, Williamsbirne mit Weißwein, Feige und Walnuss sowie Schwarze Kirsche. Im Verkaufsdisplay befinden sich jeweils neun Gläschen (125 g) pro Sorte.

Bei den *Frechen Senffrüchtchen* der **Historischen Senfmühle Monschau** handelt sich

um eingelegte Bio-Trockenfrüchte in Essig-Senfsud. Sie haben einen pikant-süßlichen Geschmack und passen gut zu Käse. Ebenfalls aus der Senfmühle stammt die *Senfmojo*, die zum Käse ein perfekter Partner ist. Sie ist eigentlich eine spanische Soße aus Tomaten und Paprika, die mit Chilisenf abgewandelt wird.

Konfitüren / Marmeladen / Fruchtaufstriche

Das Familienunternehmen **Schwartau** ist für seine Konfitüren bekannt. Im Sortiment fest integriert ist seit über 20 Jahren der Artikel Mövenpick Gourmet-Frühstück. Mit der

Sorte Himbeer-Mango lancierte der Konfitürenspezialist das *Mövenpick Gourmet-Frühstück des Jahres 2015*. Der Fruchtaufstrich vereint fruchtig-intensive Himbeeren und exotisch-süße Mangos, die in Verbindung mit Käse eine Liaison eingehen. Mit Käse harmoniert auch die Sorte Sauerkirsche mit Johannisbeere aus dem Konfitürensoriment *Schwartau Hofladen*. Ein weiteres Kombinations-Highlight mit Käse ist die Sorte Kirsche-Pfirsich aus dem Sortiment *Schwartau Extra*. Das Unternehmen legt bei den verwendeten Früchten besonderen Wert auf die Herkunft. So stammen bis zu 90 Prozent aller Früchte aus der EU.

Fromi führt ein breites Sortiment an süßen und würzigen Beigaben zum Käse. Bei den *Douceurs pour Fromages von Favols* handelt es sich um leicht gesüßte Konfitüren, die sich gut mit vielen Käsesorten kombinieren lassen. Die Neuheit für Erdbeer-Fans lautet Erdbeere/Sichuan-Pfeffer zu Weich- und Hartkäse. Auch Geschmacksrichtungen wie Feige/Honig, Quitte/Thymian/Rosmarin, Schwarze Kirsche sind von Favols erhältlich.

Darbo Konfitüren und Fruchtaufstriche stammen aus Österreich und werden nach einem alten Familienrezept hergestellt. Die Früchte werden schonend erwärmt und gerührt. Kennzeichnend ist der hohe Fruchtanteil der Produkte. Das Darbo-Sortiment umfasst neun Fruchtaufstriche und 16 Konfitüren-Sorten. Wild Preiselbeeren zu gebackenem Camembert oder Sorten wie Garten-Erdbeeren, feinste Himbeeren oder Himbeere/Rhabarber harmonieren mit Schnitt- und Hartkäse.

Das Importhaus für Delikatessen **Wolf-ram Berge** führt ein Sortiment von rund 2.000 internationalen Spezialitäten z. T. im Exklusivimport und Vertrieb in Deutschland. Aktuell wurde eine eigene Produktion von Fruchtaufstrichen begonnen. Neben Fruchtaufstrichen wie Rosé Rhabarber und Deutsche Himbeere ohne Kern umfasst das Sortiment 20 verschiedene Geschmacksrichtungen. Neueste Kreation ist *Cassis ohne Kerne*. Die Fruchtaufstriche (250 g) werden in handwerklicher Herstellung in kleinen Chargen gefertigt. Sie enthalten einen hohen Fruchtanteil (bis zu 65 %) und werden u.a. auch mit Käse kombiniert.

Paste

Die feine Fruchtpaste von *Paiarrop* ist in Spanien Pflicht auf jeder Käseplatte. In Deutschland werden die Fruchtpasten zum Käse über Käsefachgroßhändler **Heiderbeck** vertrieben. Sie



verfeinern kräftige und gereifte Käsesorten und sind in den Geschmacksrichtungen Feige und Quitte erhältlich.

Gelees

Bei den Weingelees der *Alpe Pragas* handelt es sich um süße Gelees mit unverwechselbarer Weinnote. Die Weingelees werden von **Degust** vertrieben und harmonisieren zum Käse. Sie enthalten zwischen 55 Prozent und 60 Prozent Südtiroler Qualitätsweine. Das granatrote *Lagringgelee* duftet nach Veilchen und Brombeeren und schmeckt zu pikant gereiftem Bergkäse. Ideal zu Frisch- und Weichkäse harmonisiert das *Gewürztraminer Weingelee*. Während das *Vernatschgelee* in der Kombination mit mittelgereiften Käsen aus Kuhmilch seinen Geschmack entfaltet.

Di Gennaro empfiehlt ein Prosecco-Schaumwein-Gelee namens *Gelatina di Prosecco* von Le Tamerici zu Frischkäse und Ricotta.

Die Variante Biergelee mit Esskastanie stammt aus Korsika vom Hersteller *Korsika Gastronomica* und wird von **Fromi** im Sortiment Begleiter für Käse geführt. Es handelt sich dabei um eine Kombination aus korsischem Bier (Pietra) mit Kastanien-Geschmack

Bei der italienischen Mostarda Mantovana handelt es sich um ein typisch norditalienisches Produkt, bei dem die Früchte des Sommers und vom Herbst konserviert werden. Dazu werden die Früchte in Stücke geschnitten und anschließend mit Zucker und Zitronensaft überdeckt. Am nächsten Tag zieht man den Zuckersaft wieder ab, erhitzt diesen, bis er sich konzentriert und übergießt abermals die Früchte. Diese Prozedur wird vier bis fünf Tage wiederholt. Die Früchte verlieren einen Großteil des Wassergehalts und bereichern sich mit dem Zucker.

und Rohrzucker. **Fromi** empfiehlt das Gelee zu Weichkäse mit gewaschener Rinde.

Ein hoher Anteil edelster Fruchtsäfte sowie Blütenextrakte sind die Basis für die *naturreinen Gelees* von **Darbo**. Ideal zu Hartkäse können die Kunden zwischen Holunderblüte, schwarze Ribisel (Johannisbeeren) sowie Apfel und Quitte wählen.

Wolfram Berge hat auch eine Eigenproduktion von Gelees begonnen. Zu den neuesten Kreationen gehört das *Wolfram Berge Rotweingelee* (200 ml), das zu kräftigen, gereiften Käsen ein Geheimtipp ist. Das rubinrote Rotweingelee wird nur in kleinen Chargen von Hand hergestellt.

Jürgen Würth Biokäse und Feinkost vertreibt ebenfalls Bio-Gelees zum Käse. Vor al-

lem zu kräftigen spanischen Käsesorten passt die geleeartige Komposition aus Pflaumen und verschiedenen Gewürzen (*Pflaumen-Rosmarin Petit Four*) der Manufaktur Cosbaris (Groitzsch). Die Petit Four im 80-g-Einweg-Glas wird erst gestürzt und dann in kleine Stückchen zum Käse geschnitten. Das Angebot enthält u. a. die Variante *Apfel-Chili*, die gut zu Gouda, Butterkäse und Tilsiter passt, sowie das Petit Four *Birne und Eberesche*, verfeinert mit Ingwer, Estragon und Pfeffer, das zu mildem Ziegenkäse und Mozzarella empfohlen wird.

Senf-Soßen

Der Käsehandel **Degust** führt Mostarda-Senf-Marmeladen von der *Seibstock Manu-*

ANZEIGE



Wir arbeiten Seite an Seite. Vor und hinter der Theke.

Arbeiten, wo das Leben spielt.

Gleich bewerben als
**Abteilungsleiterin
Frischetheke (m/w)**

www.rewe.de/karriere oder hier im Markt.

REWE
.de/karriere

top
ARBEITGEBER
DEUTSCHLAND
2015
CERTIFIED EXCELLENCE IN EMPLOYEE CONDITIONS

Selbstgemachte Chutneys

Physalis-Kumquat-Chutney

Zutaten: 50 g Physalis, 50 g Kumquat, 200 ml Aprikosensaft, 20 g süßer Fruchtessig, 30 g brauner Zucker. **Zubereitung:** Zucker karamellisieren lassen, mit Essig ablöschen und mit Aprikosensaft aufgießen. Dann die Kumquat halbieren und im Fond weichkochen. Wenn sie weich sind, rausnehmen und von Kernen befreien, die entkernten Hälften in feine Streifen schneiden und wieder in die Flüssigkeit zurückgeben. Zum Schluss die Physalis halbieren und kurz mitkochen lassen.

Rohrbacher Apfel-Quitten-Chutney

Zutaten: 4 Quitten, 4 Äpfel, 12 Zwiebeln, 500 g Sultaninen, 600 ml weißer Essig (z.B. Champagneressig), 750 g brauner Zucker, 1 Zimtstange, 2 Sternanis, 4 ml Obstbrand, Kreuzkümmel, gemahlene Muskatblüte. **Zubereitung:** Quitten und Äpfel schälen, entkernen, und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln hacken. Alles, außer dem Zucker, in einen großen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Nach 20 Minuten, wenn die Äpfel weich sind, den Zucker einrühren. Köcheln lassen, bis die Mischung weich und dick ist. Die Gewürze je nach Geschmack weiter mitziehen lassen. In sterilisierte Gläser mit Schraubdeckel füllen.

Hagebuttenmark

Zutaten: 1 kg Hagebutten, 1 l Apfelsaft, Vanille, Tonkabohne, Rum. **Zubereitung:** Hagebutten in Apfelsaft lange weich kochen und durch eine Flotte Lotte drehen, mit Vanille, Tonkabohne und Rum abschmecken.

Alle Rezepte stammen von Stefan Fuß und wurden für die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft kreiert.



faktur (Südtirol). Die süß-scharfe Frucht Mischung Birne Williams Mostarda, die häufig auch ganze Stücke vom Obst enthält, passt perfekt zu einem Blauschimmelkäse und anderen Käsesorten. Beim Genuss von Ziegenkäse sollte man auf die Quitten-Mostarda zurückgreifen. Genussvoll ist auch die Kombination von Blauschimmelkäse und Marillen-Apfel-Mostarda. Die Mostardas von *Le Tamerici* gibt es in vielen Geschmacksrichtungen wie Feige, Mandarine, Südtiroler Apfel, Quitte, grüne Tomate, Peperoni und Zwetschge/Pflaume.

Die Tessiner Senfsoßen von **Wolfram Berge** tragen den Namen „Das Original“, weil sie zum ersten Mal im Tessin (Italien), in enger Zusammenarbeit mit dem Hause Vanini, hergestellt wurden. Das Sortiment der Tessiner Premiumsoßen (200 ml) umfasst mittlerweile viele Geschmacksvarianten wie Orange, Ananas-Curry, Zitrone, Quitte, Apfel, Aprikose u.a. Die *Original Tessiner Birnen-Senfsoße* empfiehlt sich beispielsweise zu Weich- und Edelschimmel-Käsen sowie zu gereiftem Schafkäse und Blauschimmelkäsen. Würzige Kuh-, Schafs- und Ziegenkäsesorten werden mit der fruchtig-scharfen *Original Tessiner Senfsoße Rote Feige* kombiniert. Ein Muss ist der Klassiker unter den Senfsoßen, *Original Tessiner Senfsauce Grüne Feige*. Käse, mild oder würzig, jung oder alt, die Tessiner Feigensoße ist auch zu ofenwarmem Ziegenkäse der richtige Begleiter. Ein Mini-Display für die Käsetheke mit kleinen Probiergrößen (75 g/60 ml) in den Sorten Grüne Feige, Rote Feige und Birne gibt es seit letztem Jahr für die Theke.

In Bregenz am Bodensee werden die **Furore** Senfsoßen (180 g/250 g) hergestellt. Zwölf Stück an der Zahl umfasst das Sortiment, das Käsespezialitäten durch fruchtig-pikante Noten begleitet. Neben der klassischen Feigen-Senfsoße sind es Varianten aus Birnen, Quitte, Weintrauben, Tomaten, Marillen, Feige mit Ingwer und Limone, Orangen, Amarenakirsch, Paprika-Chili, Mango oder Bodensee-Apfel, die in der kreativen Küche auch als Dip zu Käse gerne genommen werden. Früchte und Zutaten stammen ausschließlich aus kontrollierter Herkunft. In Ergänzung zu dem Soßen-Sortiment gibt es eine Geschenkpäckung mit drei 100-g-Gläsern (Feigen Senfsoße mit rosa Pfeffer, mit Holunderbeeren und Natur).

Auch die neuen Senfräume aus Frucht-Soßen und Senf vom **Odenwälder Käsekeller** ermöglichen neue Geschmackswelten zum

Käse. *Wolf's Sommelier Senfräume* gibt es in neun verschiedenen Geschmacksrichtungen (Birne, Feige, Aprikose, Chianti, Erdbeer-Pfeffer, Johannisbeer-Chili, Ananas-Kokos, Himbeer-Zitronenmelisse, Orange-Pfefferminze und Drachenblut). Die Senfräume sind in praktischen 100-g-Bechern und in Schalen für die Theke à 1 kg erhältlich.

Beim *Steirischen Marillensenf* (150 g), der über **Jürgen Würth Biokäse und Feinkost** vertrieben wird, handelt es sich um eine gelungene Kombination aus fruchtiger Süße und angenehm milder Schärfe in Bioqualität. Der Bio-Marillensenf ist mit Chili verfeinert und stammt aus Österreich. Er ist in den Geschmacksrichtungen Marille und Zwetschge erhältlich.

Dips

Ein perfekter Begleiter zu Gorgonzola und Mascarpone ist der exotische Dip (*Chacha Iccfusion Ananas e coco*) aus Ananas und Kokosnuss von Le Tamerici. Er ist über **Di Gennaro** erhältlich.

Der italienische Feinkostanbieter **Consorzio Toscano D'Avitani** aus der Toskana hat im Sortiment auch Soßen zum Käse. 80 Prozent Chianti Classico enthält der *Chianti Wein Dip*, der gut zu Pecorino mundet. Kleine Pinienkerne und ausgesuchte Feigen, aufgekocht mit Pektin und Zucker, werden zum *Feigen Pinien Dip*, der mit gereiftem Käse neue Genüsse verspricht. Beim *Orangen Rosmarin Dip* werden bitter-süße Orangenschalen, Chili und etwas Rosmarin zu einem Dip gekocht. Alle Soßen werden in 40-g- und in 1-kg-Gläsern angeboten, deren Inhalt auch umgefüllt in einem offenen Glaspokal in der Bedienungstheke angeboten werden kann. Das Consorzio D'Avitani arbeitet dabei auch mit Veronique Witzigmann zusammen und vertreibt ihre Produkte auf dem deutschen Markt. Derzeit sind über das Consorzio die Feigen-Senf-Soße, die Williams-Christ-Birne mit roter Johannisbeere sowie das Feigen Balsamico Chutney (225-g- u. 1-kg-Gläser) von Veronique Witzigmann erhältlich.

Sirup

Die **Sonnentracht GmbH** vertreibt unter der Marke *Karin Lang Agava* einen Bio-Sirup, der aus Agavendicksaft mit eingedickten Fruchtsäften/Fruchtsaftkonzentraten hergestellt wird. Sowohl der Cassisirup und der Cranberrysirup können nach Aussage des Unternehmens mit Frischkäse kombiniert werden. Die Spenderflasche enthält 250 ml.

ORANJE

echt lekker

FRISCH UND NUSSIG



BEEMSTER
PREMIUM BEEMSTERKAAS

... macht Kühe glücklich

Exklusiv nur an Ihrer Käsetheke

Beemster Oranje ist Theken- Liebling 2015

**KÄSE-
THEKE**
KATEGORIE
SCHNITTKÄSE

*Theken-Liebling
2015*

Wir sagen
DANKE!



LAKTOSE- &
GLUTENFREI



Königlicher
Hoflieferant



Aus 100% Weidemilch

www.beemster.de