



Wie eine vorbildliche Käsepräsentation heute in der Gastronomie aussehen kann, zeigt Christian Kaiser, Küchenchef im Hotel Arosa in Klosters.

Die Gastronomie als Botschafter des Käses

Mitglied der Gilde des Fromagers und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann liebt den Käse und seine vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der Gastronomie.



Eckart Witzigmann ist 1994 vom französischen Restaurantführer „Gault Millau“ zum „Koch des Jahrhunderts“ gekürt worden und reihte sich damit in die Riege der größten Köche ein. Sein Restaurant „Aubergine“ erhielt als erstes außerhalb Frankreichs drei Michelin-Sterne. Zudem gehört der Österreicher zu den erfolgreichen Buchautoren, wenn es um das Thema Genuss und Kochen geht. Dabei

ist auch immer der Käse ein Thema. Der **KÄSE-THEKE** berichtet Eckart Witzigmann über die Bedeutung des Käses in der Gastronomie:

Für mich war Käse von jeher nicht ein weiterer Gang in einem ausgewogenen Menü, sondern immer ein essenzieller Bestandteil des Menüs.

Dementsprechend groß war der Aufwand, den wir damals getrieben haben. In den siebziger Jahren war das Angebot an französischen Käsen in Deutschland eher dürftig. Das war der Grund, warum mein Freund und Kollege Henry Levy – Restaurant Maître in Berlin – und ich direkt in Frankreich eingekauft und uns von den dortigen Affineuren Christian Cantin (Paris) und Edouard Ceneri (Cannes) haben beliefern lassen. Es lag aber nicht an den hohen Transportkosten, dass der Käsegang der teuerste im ganzen Menü war. Wann immer der Käse an den Tisch kam, sollte er so aussehen, als wären die Produkte „à point“ – auf den Punkt – gereift und affinert soeben aus Frankreich angekommen. Das hatte zur Folge, dass Käseabschnitte auch in Zubereitungen wie Käse-Soufflé oder Soßen Verwendung fanden. Gleichzeitig habe ich großen Wert darauf gelegt, dass auch das Service- und Küchenpersonal alle Käse gekostet haben, um ihr Käse-Fachwissen auch auf dem Gaumen zu festigen.

Später wurden wir von Maître Fromager und Affineur Wolfgang Hofmann vom Tölzer Kasladen beliefert. In den letzten Jahrzehnten hat sich das Angebot an Käse im Handel, wie in den Hotels extrem verbessert. Es ist immer wieder schön zu

beobachten, wie fachkundiges Personal voller Passion die Gäste bedient oder auch in den Hotels die Käseauswahl beim Frühstücksbuffet stetig umfangreicher, aber auch qualitativ wertiger wird. Das ist vor dem Hintergrund, dass Käse zu den hochwertigsten und wertvollsten Lebensmitteln zählt, besonders wichtig und erfreulich. Einen großen Anteil am Erfolg hat sicher die Gastronomie, die hier als eine Arte „Botschafter des Käses“ fungiert. Sie bringt den Gästen neue Sorten und Qualitäten nah, weckt Neugierde und macht Lust auf mehr.

In Zeiten der Globalisierung ist auch das Käse-Angebot vollständiger geworden und präsentiert hervorragende landestypische Käsespezialitäten aus ganz Europa. Immer mehr und zu meiner großen Freude werden regionale, handwerklich hergestellte Käse angeboten und auch die Jahreszeiten respektiert.

Aber Käse ist für mich auch als „Hauptgericht“ eine Offenbarung. Gerne denke ich da an meine Zeiten bei den französischen Starköchen Paul Bocuse in Lyon und Paul Haeberlin in der Auberge de L'ill im Elsaß. Ein Stück Käse, Baguette und etwas Wein...formidable! Wobei auch ein Cidre oder ein Bier ihre Berechtigung als Begleiter zum Käse haben.