



Effilee

TIM MÄLZER IM INTERVIEW

»In London habe ich eigentlich erst Kochen gelernt«

ESSEN OHNE BRITEN

Was fehlen wird und was nicht

NEUDEUTSCH

Und wie wird in Zukunft bei uns gegessen?



*Zeit für
Soulfood*



Kathrein van Strien liebt am Käse den Geschmack, die Kultur und die Tradition

DIE KÄSESOMMELIÈRE

Eigentlich wollte Kathrein van Strien sich in einer Motorradwerkstatt zur Mechanikerin ausbilden lassen. Stattdessen landete sie in einem Feinkostgeschäft und fand heraus, dass man auch für Käse brennen kann

Die Werkstatt, in der sie schon zu Schulzeiten geschraubt hatte, gab es nicht mehr, als sie so weit war, ihre Ausbildung anzufangen. Klar, dass die Enttäuschung groß war und die Begeisterung für die Alternativen sich in Grenzen hielt. »Dann mach ich das halt«, sagte sich Kathrein van Strien, als sie die Stellenanzeige von Langer Käse und Feinkost sah.

Es stellte sich aber schnell heraus, dass es keine schlechte Wahl war. Der Laden war relativ klein, das Arbeitsklima war gut und der Lehrmeister kompetent und geduldig. »Wir hatten immer schon besondere Produkte und natürlich auch besondere Kunden«, erzählt sie, »das fand ich von Anfang an spannend.« Als Kind war sie mit besonderen Lebensmitteln kaum in Berührung

gekommen, was sie jetzt entdeckte, war geradezu eine neue Welt, Kultur, Tradition und nicht zuletzt die Menschen, die dafür leben. So blieb sie nicht nur dabei, sondern fing an, sich umzusehen, Bücher zum Thema Käse zu kaufen und zu lesen, auf Verkostungen zu gehen und auch Ver-

Vom Einkauf bis zum Fensterputzen, die Verantwortung liegt ganz bei ihr

kostungen durchzuführen, immer gemeinsam mit ihrem Lehrmeister.

Als der einige Jahre später überraschend das Geschäft verlässt, stellt sich die Frage, wie es weitergehen soll. Kathrein van Strien ist mittlerweile seit vier Jahren dabei und schlägt den Eigentümern vor, es

mit ihr zu versuchen. Die haben Mut und Vertrauen und übergeben ihr die Leitung.

Kathrein van Strien renoviert den Laden und setzt ihre Vorstellungen auch beim Angebot durch, kauft neue Sorten ein, aber auch ungewöhnliche, traditionelle Käse. Vom Einkauf bis zum Fensterputzen – die gesamte Verantwortung liegt jetzt bei ihr. Weil Frankreich einfach das wichtigste Käseland ist, macht sie einen Französisch-Sprachkurs und dringt auch sonst immer tiefer in die Materie ein. Vor allem baut sie das Geschäft mit Seminaren und Verkostungen aus: »Beim ersten Mal hatte ich noch zehn Bücher an der Seite liegen, so nervös war ich«, denn die Leute wollen tatsächlich eine ganze Menge wissen.

»Ein wirkliches Problem«, erklärt sie, »ist, dass es gar keine richtige Ausbildung zum

Käsefachverkäufer gibt. Nur in der Ausbildung zum Metzger hat man mal drei Stunden in der Berufsschule, aber das war es dann auch schon.» Entsprechend groß war ihr Interesse, als sie von der Ausbildung zum Käsesommelier bei der Genussakademie erfuhr. Sie war zwar jetzt schon fünfzehn Jahre im Geschäft, brachte also auch einiges an Wissen mit, hatte aber dennoch mehr und mehr das Gefühl, dass es auch noch sehr viel zu lernen gab, egal, ob es um Foodpairing mit Bier und Wein ging, die Kombination mit Gewürzen oder das Affinieren, also das gekonnte Reifenlassen und Veredeln des Käses. Ein ganz wichtiger Punkt war auch die Produktion von Käse, über die man nicht so viel erfährt, wenn man nur hinter der Theke steht. Ebenso interessant: der Austausch mit den anderen Teilnehmern. Zu erfahren, wie zum Beispiel im Supermarkt gearbeitet wird, nicht nur beim Umgang mit der Ware, sondern auch im Einkauf, hat ihr wichtige Anregungen gegeben.

»Die Ausbildung und vor allem auch die Prüfung waren doch ganz schön anspruchsvoll«, blickt sie zurück. Aber gelohnt hat es sich allemal. Ihre Seminare und Verkostungen, sagt sie, sind wesentlich professioneller geworden, es fällt ihr leichter, sie ist souveräner und kann dementsprechend auch wesentlich mehr anbieten; zwei- bis dreimal im Monat führt sie mittlerweile Interessierte in die Materie ein, die Nachfrage ist groß, alle Kurse sind schnell ausgebucht.

Besonders freut sie sich über das persönliche Netzwerk, das sich aus der Ausbildung ergeben hat. Die Genussakademie veranstaltet immer wieder *Updates* genannte Treffen, und obwohl die Teilnehmer aus ganz Bayern (und darüber hinaus ...) kommen, gelingt es immer mal wieder, jemanden in seinem Betrieb zu besuchen.

Und ja, das Zertifikat hängt im Laden und wird von den Kunden auch wahrgenommen: »Wenn mich dann einer fragt, »Sind Sie Käsesommelier?«, dann kann ich stolz sagen: Ja!«

LANGER KÄSE UND FEINKOST

Allersberger Str. 185 G, 90461 Nürnberg
kaeselanger.de, kaesekultur.de



Das Affinieren des Käses und eigene Rezepturen sorgen für ein unverwechselbares Angebot



Wenn man etwas über Tradition und Herstellung erfährt, schmeckt der Käse gleich noch besser