

Raritäten aus dem Rheingau

Der Rheingau Affineur veredelt handwerklich hergestellte Käserohlinge zu ausgefallenen Spezialitäten. In der Galeria Kaufhof in Köln bereichern diese affinieren Käse seit kurzem das Sortiment der Käsebedienungsabteilung.

Am frühen Morgen herrscht in der Käsebedienungstheke des Galeria Kaufhof Köln, Hohe Straße, emsiges Treiben. Große, halbe, kleine, runde und eckige Käselaike, mit Blüten, Kräutern, Kakaobohnen und Heu verziert, werden hin- und her transportiert. Schließlich stapeln sich die Laibe vor der Theke und warten darauf, eingeräumt zu werden.

„Die Ware stand bereits seit einigen Tagen im Kühlraum. Ich kann es gar nicht erwarten, bis wir die Käselaike auspacken dürfen“, sagt Heike Kropp, stellvertretende Erstverkäuferin der Käsebedienungsabteilung in der Galeria Kaufhof Köln Hohe Straße. Der Grund für ihre Euphorie und die des Thekenteams ist der Besuch von Reiner Wechs von „Der Rheingau Affineur“. Er führt die Schulungen für das Käsefachpersonal durch und erklärt, was seine Käsesorten so besonders macht.

In der Käsebedienungstheke der Kölner Filiale bereichern die verfeinerten Käsespezialitäten aus dem Rheingau zukünftig das Sortiment. „Die Käse vom Rheingau Affineur sind wirklich etwas Besonderes! Was sie auszeichnet und wie mit ihnen umzugehen ist, kann am besten der Käsemeister selbst erklären“, sagt Simone Heckersbruch, Warengruppenmanagerin Galeria Gourmet. Sie hatte im Vorfeld Schulungen und Verkostungen mit Reiner Wechs für das Käsefachpersonal organisiert.

In den Lebensmittelabteilungen der Galeria-Kaufhof-Filialen München Marienplatz, Frankfurt Hauptwache und Berlin Alexanderplatz wurde bereits mit einem Sortiment veredelter Käse vom Rheingau Affineur gestartet. „Nach ersten Rückmeldungen sind die Käse in den anderen Häusern sehr erfolgreich angenommen worden“, so die Warengruppenmanagerin. „Auch dort wurde das Personal im Vorfeld geschult, damit die Kunden auch kompetent beraten werden können.“ Nun werden Reiner Wechs' Kreationen auch in Köln eingeführt.

Bevor die Käse der Affineure erstmals geliefert wurden, fielen die ausgefallenen Käse-Bezeichnungen, wie Blauer Schoki-Lakritz, Alter Matrose, Das weiche Schaf oder Blaues Opium Heike Kropp bereits im Waagen-Wirtschaftssystem der Bedienungstheke auf. „Man braucht natürlich ein Gesicht zu den Käsebezeichnungen“, sagt die Käsefachverkäuferin. Für die Schulungen mit Reiner Wechs hat sie an diesem Morgen die Thekenmitarbeiter in zwei Gruppen eingeteilt. Während die erste Gruppe den freien Platz in der Theke mit den Käsen aus dem Rheingau bestückte, startete Reiner Wechs mit einer zweiten Gruppe und stellte 16 Käsesorten aus seinem Sortiment vor.

„Hochwertiger Käse braucht seine Zeit“. Der Hartkäse Rheingauer Kristall zum Beispiel reift über ein Jahr lang. Reiner Wechs bezieht die Rohware von verschiedenen Herstellern in Deutschland, Österreich und der Schweiz.



Gereift in Lakritze und mit rohen Kakaobohnen dekoriert, sorgt der halbfeste Blauschimmelkäse „Blauer Schoki Lakritz“ für ein ganz besonderes Mundgefühl.

Die neuen Käse aus dem Rheingau sorgen in der Theke für Aufmerksamkeit. Präsentiert auf einer Folie in Holzoptik wird so die handwerkliche Herstellung und Verfeinerung unterstrichen.



Zur Verkostung hat Reiner Wechs auch das „Weiche Schaf mit Blüten“ mitgebracht. Dieser milde Schafsmilchkäse ist mit getrockneten Blüten und Kräutern ummantelt.



Manuel Bacher, Michael Schmitz, Heike Kropp und Gabriele Vogel-Kleuch (v.l.n.r.) freuen sich auf die neue große Vielfalt der affinieren Käse aus dem Rheingau.



Auch in Köln standen Simone Heckersbruch und Rainer Wechs den Fragen rund um das Sortiment der affinieren Käsesorten zur Verfügung. Vorausgegangen sind bereits Schulungen für das Personal in den Galeria-Kaufhof-Filialen München Marienplatz, Frankfurt Hauptwache und Berlin Alexanderplatz.



Nicht nur fürs Auge: Das dekorative Käsepapier kleidet die edlen Käse des Rheingau Affineurs. Gut und sicher darin verpackt sind Sorten wie Blaues Opium, Smokey Rheingauer oder Der Rheingauer Runde.