

# Schulung an der Theke

Das Unternehmen „Der Rheingau Affineur“ verfeinert handwerklich hergestellte Käserohlinge zu feinsten Spezialitäten. In der Galeria Kaufhof Köln Hohe Straße bereichern diese affinieren Käse seit kurzem das Sortiment der Käsebedienungsabteilung.

Am frühen Morgen herrscht in der Käsebedienungsstheke des Galeria Kaufhof Köln Hohe Straße emsiges Treiben. Große, halbe, kleine, runde, eckige Käselaike, mit Blüten, Kräutern, Kakaobohnen und Heu verziert, werden hin und her transportiert. Schließlich stapeln sich die Käselaike 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 des Thekenteams ist der Besuch von Reiner Wechs von „Der Rheingau Affineur“. Er führt die Schulungen für das Käsefachpersonal durch und präsentiert die affinieren Käse. In der Käsebedienungsstheke 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“, erzählt die Warengruppenmanagerin. „Auch dort wurde das Personal im Vorfeld geschult, somit können wir unseren Kunden eine kompetente Beratung bieten.“ Nun wird das Sortiment in der Kölner Galeria Kaufhof-Filiale an der Hohe Straße eingeführt. „Ich bin gespannt, wie hier die von Hand verfeinerten Käsespezialitäten angenommen werden.“

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 Waren-Wirtschaftssystem der Bedienungstheke auf. „Man braucht natürlich ein Gesicht zu den Käsebezeichnungen“, sagt die versierte Käsefachverkäuferin, die seit 28 Jahren mit Käse zu tun hat. Für die Schulungen mit Reiner Wechs hat sie an diesem Morgen die Thekenmitarbeiter(innen) Petra Arnold, Rosi Scheid, Manuel Bacher, Gabriele Vogel-Kleuch, Michael Schmitz und weitere Mitarbeiter in zwei Gruppen eingeteilt. Während die erste Gruppe den freien Platz in der Theke mit den Käsen aus dem Rheingau bestücken, startet Reiner Wechs mit einer zweiten Gruppe und referiert zu 16 verschiedenen Käsesorten aus dem Sortiment.

„Guter Käse braucht seine Zeit“, referiert Reiner Wechs vor den Damen und Herren aus dem Bedienungsbereich der Galeria Kaufhof Köln Hohe Straße. Die Käse beziehen die Affineure von verschiedenen Herstellern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Sie kennen sie alle persönlich. Der Hartkäse Rheingauer Kristall reift über ein Jahr im Reifekeller. Erst wenn er für gut befunden wird und die Milbenreifung weit fortgeschritten ist, wird er verkauft.



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

Die neuen Käse aus dem Rheingau sorgen in der Theke für Aufmerksamkeit. Eine Folie in Holzoptik, die vorher in die Theke gelegt wurde, unterstreicht die handwerkliche Herstellung und Verfeinerung der Käsesorten.

## Der Rheingau Affineur

Reiner Wechs, Molkereitechnik-Ingenieur und Käsemeister, der von sich behauptet, „dass weißes Blut durch seine Adern fließt“, machte aus seinem Hobby eine Profession. Vor über zehn Jahren begann er mit der Käse-Affinage und setzte den Grundstein für das Unternehmen. Heute führt Tochter Anke Heymach das Unternehmen „Der Rheingau Affineur“. Zusammen mit ihrem Mann Marc und ihrem Team machen sie in historischen Gewölbekellern wie dem 300 Jahre alten Bruchstein-Gewölbe des Weinguts Jakob Jung in Eltville sowie im Kellergewölbe von Schloß Wehen in Taunusstein aus hochwertigen Käsesorten außergewöhnliche Spezialitäten.

[www.rheingau-affineur.de](http://www.rheingau-affineur.de)



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



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



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