Fachexkursion nach Fernost

Eine Delegation der Guilde des Fromagers erkundete auf ihrer Fachexkursion das japanische Käseangebot.

Japan ist bekannt für Reis, Sushi und seinen Reiswein Sake. Als Käsenation kann man das Land der aufgehenden Sonne nun wirklich nicht bezeichnen. Jedoch sind die Japaner inzwischen auch auf den Geschmack hochwertiger Käsespezialitäten gekommen. Daher machten sich 33 Mitglieder der Guilde des Fromagers aus Frankreich, Holland, Italien, Brasilien, der Schweiz und Deutschland unter dem Motto „Von Kyoto nach Tokyo" auf den Weg nach Japan, um die dortige Käseleidenschaft näher kennenzulernen. Empfangen wurden sie dort von Sanae Hisada und ihrer Familie, die 25 Käsefachgeschäfte – einige mit dazugehörigem Käse-Restaurant – sowie einen Käsehandel betreiben.

Einerseits pflegt Japan eine uralte Tradition. Auf der anderen Seite wandelt sich der Geschmack und das Interesse nach Neuem. So konnten in der Vergangenheit nicht nur europäische Weine den feinen Gaumen überzeugen, auch Käse, besonders französische Weichkäse, erfreuen inzwischen Japans Feinschmecker. „Käse ist hier ein Luxus-Produkt, ein Camembert de Normandie AOP kostet in Japan umgerechnet rund 15 Euro", berichtet Sanae Hisada. „Daher wird er nur zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten, Familienfeiern oder Essen mit Freunden gekauft. Käse ist kein Produkt für den täglichen Einkauf, dafür ist er viel zu teuer", erklärt sie weiter. Der Käse steht damit in Japan auf einer Stufe mit anderen Luxuslebensmitteln wie Kaviar oder Schokolade.

Der Vorstand der deutschen Guilde-Sektion (v.r.) Günter Abt, Maître Pierre Pfister und Stefan Grosse lernten japanische Tradition kennen.

Käsedeklaration auf japanisch.

In den 1980-er Jahren begann sich Sanea Hisada für den Käse zu interessieren. Zu dieser Zeit gab es kaum japanische Bücher zu dem Thema. So begann sie französisch zu lernen und saugte Verkaufsbroschüren rund um den Käse in sich auf. Mit 31 Jahren begann sie ihr Käseabenteuer und eröffnete ihr erstes Fachgeschäft. „Anfangs war es sehr schwierig den Käsen die richtige Feuchtigkeit und Lagerung zu bieten", erinnert sich die Käsepionierin. Es dauerte zehn Jahre und die Eröffnung von zehn Filialen sowie dem Boom des Rotweins in Japan, bis aus der Pionierarbeit ein funktionierendes und ertragreiches Geschäft wurde. Da sie mit dem Angebot der lokalen Käsegroßhändler nicht zufrieden war, be-

Wie Käsepräsentation in Japan aussieht, davon durften sich die Guilde-Mitglieder ein Bild verschaffen.

Das Team von Sanea Hisada baute ein Käsebuffet für die Gäste aus Europa auf.

Auch eine traditionelle Teezeremonie wurde der europäischen Reisegruppe nähergebracht.

Sanea Hisada zeigte Roland Bartélemy ihre vom französischen Staat verliehene Auszeichnung zum Officier de l´Ordre National du Mérite Agricole.

gann sie vor rund zehn Jahren einen eigenen Käsegroßhandel aufzubauen. Regelmäßig reist sie seitdem in Europas Käsenationen, probiert die Käse und kauft selbst ein. Dank ihres gewachsenen Filialnetzes hat Hisada inzwischen auch die nötigen Volumen, so dass sich ein Import aus Europa für sie lohnt. Auch in Japan müssen Kunden zu den Spezialitäten fachgerecht beraten werden, um ihnen diese erfolgreich zu verkaufen. In hauseigenen Seminaren schult sie ihre Verkaufskräfte zu echten Käsespezialisten.

Angetan von der französischen Käsekultur hat Sanea Hisada zwischenzeitlich auch ein Käsefachgeschäft in Paris eröffnet. „Etwa 20 Prozent unserer Kunden in Paris sind Japaner", berichtet sie. Vakuumverpackt bietet sie ihren Landsleuten die Käse als kulinarische Mitbringsel an.

Auf ihrer Reise von Kyoto nach Tokio durften die Guilde-Mitglieder nicht nur französische Käse probieren. Besichtigung einer traditionellen Tempelanlage und einer Sake-Produktion, typisches japanisches Essen sowie die Erläuterung und Teilnahme an einer Teezeremonie durften nicht fehlen. Ebenso gehörten zwei Kapitelsitzungen zum Programm, bei der wieder einige neue Mitglieder in die Guilde Internationale des Fromagers aufgenommen wurden.

Zur Eröffnung des neuen Standortes überreicht Andreas Maag (l.), Erster Bürgermeister der Stadt Olching, symbolisch das Stadtwappen an Peter Steding.

Heiderbeck

Große Eröffnungsfeier

Am 3. Juni hatte Fachvermarkter Heiderbeck Lieferanten und Geschäftspartner nach Olching bei München eingeladen, um sein neues Firmengebäude feierlich einzuweihen. 150 nationale und internationale Lieferanten sowie am Neubau beteiligte Partner wie Banken und Architekten folgten der Einladung in die Räumlichkeiten der Heiderbeck-Akademie. 80 Jahre Firmengeschichte, mit dem Zusammenschluss der Unternehmen Heider und Beck sowie einem kontinuierlichen Wachstum machten es erforderlich, den alten Firmensitz in Puchheim aufzugeben, um sich an einem neuen Standort weiterentwickeln zu können. „Nicht die Bedürfnisse des Kunden steigen, sondern seine Erwartungen an uns. Mit unserem neuen Standort sind wir für die Zukunft gerüstet", ist Peter Steding, Heiderbeck-Geschäftsführer, überzeugt. Entstanden ist ein 4.000 Quadratmeter großes und 7,5 Meter hohes, gekühltes Lager mit reichlich Fläche für die Kommissionierung der Spezialitäten. Daran angrenzend sind das neue Verwaltungsgebäude des Käsefachvermarkters sowie das Schulungszentrum Heiderbeck-Akademie angesiedelt. „Unser Anspruch war ein Neubau mit maximaler Nachhaltigkeit, so dass unsere Kunden bei uns mit einem ökologisch einwandfreien Gewissen einkaufen können", so Steding. Daher wurde beim Bau ebenso auf bestmögliche Energieeinsparung geachtet, wie auf eine Wärmerückgewinnung der Kühlanlage, die zur Erwärmung der Büros im Winter sowie der Klimatisierung im Sommer dient. Eine Photovoltaikanlage auf dem gesamten Komplex erzeugt den Großteil der benötigten Energie. Das Gesamtkonzept wurde daher bereits mit dem Deutschen Kältepreis durch Bundesumweltministerin Barbara Hendricks ausgezeichnet. Auch die Bewohner Olchings und Umgebung freuen sich bereits über den neuen Käsehändler vor Ort, denn er bietet Käseliebhabern im neuen Käse-Outlet eine Auswahl internationaler Käsespezialitäten und weitere Köstlichkeiten, so dass sich das kleine Fachgeschäft bereits als Feinschmeckertreff weit über Olching hinaus herumgesprochen hat.