

# Tradition und Moderne

## Interview

**Maitre Fromager Günther Abt** ist Vorstandsvorsitzender der *Guilde International des Fromages Confrérie de Saint-Uguzon Deutschland*. Der **KÄSE-THEKE** stand er für ein kurzes Gespräch zum zehnjährigen Gilde-Jubiläum zur Verfügung:

**K**äse begeistert Günther Abt schon sein ganzes Leben lang. Sein Vater, der im Vertrieb von Molkereiprodukten gearbeitet hat, hatte dadurch Zugang zu Käseproduzenten und begann seine Selbstständigkeit mit einem Wochenmarktstand, wo er Topprodukte verkaufte. „Mein Vater“, sagt Günther Abt, „war ein Genussmensch, und so bin ich von klein auf immer zu guten Produkten erzogen worden.“

Seine Lehre hat Günther Abt beim Feinkost Dallmayr in München begonnen und daraus sind dann 17 Jahre geworden, am Schluss war er Verkaufsleiter. In München führt Günther Abt das Traditionsunternehmen fort und ist neben seinen zwei Delikatessgeschäften auch auf verschiedenen Wochenmärkten in Bayern täglich unterwegs. Im Oktober wird das Käse-Unternehmen um einen weiteren Delikatessenladen erweitert.

Seit Mai 2009 ist Günther Abt Vorstandsvorsitzender der Deutschen Käsebruderschaft und Vize-Prévoit der Internationalen Gilde. Sie vereint die Milchwirtschaft, Käsehersteller, Fachhändler, Gastronomen, Wein- und Käseliebhaber sowie Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens, die bestrebt sind, die traditionelle Käseherstellung zu fördern und sich für den Erhalt des Kulturgutes naturbelassener Rohmilchkäse einzusetzen.

**KÄSE-THEKE: Herr Abt, was sind Ihre Ziele als Vorsitzender der Käse-Gilde?**

Günther Abt: Mit der Unterstützung und Begeisterung der Gilde-Gemeinschaft möchte ich als Vorstandsvorsitzender der Deutschen Sektion unsere Leidenschaft zum Naturprodukt Käse in „Deutschen Landen“ verbreiten. Insbesondere auch die Faszination Rohmilch-



käse dem Konsumenten näherzubringen, Vergangenheit und Zukunft verknüpfen und die Fach- und Sachkompetenz der Gilde und ihrer Mitglieder durch Veröffentlichungen, Stellungnahmen, Schulungen usw. zu bewerben.

Kinder und Jugendliche an das Thema „Guter Käse“ heranzuführen, möglichst über die Schulen, denn dies sollte längst auf dem Lehrplan stehen. Vielen Kindern, aber nicht nur Kindern, fehlt einfach der Bezug zur Natur. Sie kennen keine Zusammenhänge und würden dann feststellen können, dass die Kuh doch nicht lila ist!

**Was sind Ihre Grundsätze?**

Wir stehen für das Reinheitsgebot für Lebensmittel – von der Weide bis zur Theke. Die Tradition der handwerklichen Käseherstellung zu erhalten und zu fördern, ist das vorgegebene Ziel, ganz im Sinne des Gründers der französischen Gilde, Maitre Pierre Androuët, Paris, vor mehr als 40 Jahren.

**Was begeistert Sie am Käse?**

Jeder Käse ist einzigartig. Er trägt den Charakter seiner Region – des Terroirs wie die Franzosen es respektvoll nennen. Käse ist Kultur. Erlebnis, Gaumenfreude, Genuss – Qualität, die man zu jeder Jahreszeit schmeckt.

**Was ist das Geheimnis eines guten Käses?**

Zunächst einmal die Weiden mit Ihrer Artenvielfalt von Gräsern und Kräutern, wo die Kühe, also die „Milch-Produzentinnen“ nach Herzenslust alles Schlemmen, was die Natur hergibt – die Milch der „Freigängerinnen“

schmeckt besser! Sie ist die beste Voraussetzung für einen einzigartigen, geschmackvollen Käse. Nicht zu vergessen der Milchbauer, der seinen Tieren solch ein Gourmet- und Gourmandleben ermöglicht und die Natur für sich arbeiten lässt. Ganz wichtig ist, dass der Käse direkt vor Ort auf der Alm oder auf dem Bauernhof aus dieser naturbelassenen Milch hergestellt wird.

**Aus: „Alles nur Käse“?**

Käse ist nicht einfach nur Käse. Käse ist eine Wissenschaft – eine Leidenschaft – eine Passion. Man muss es probieren und vergleichen, um es zu verstehen, um den Unterschied zu „schmecken“. Käse ist vielseitig einsetzbar, als Brotzeit, im Backofen, im Kochtopf, als Zutat und Geschmacksträger, als Begleiter zum Wein oder einfach nur so ... pur!

Auf unserer Gilde-Homepage [www.kaesegilde-saint-uguzon.de](http://www.kaesegilde-saint-uguzon.de) haben sich die besten Köche, wie Eckart Witzigmann, Vincent Klink, Alfons Schuhbeck, Johann Lafer und viele mehr diesem Thema angenommen und einige ihrer Käse-Rezepte veröffentlicht.

**Ist Käse also Genuss pur?**

Auf jeden Fall! Wobei es grundsätzlich der Fähigkeit und der Bereitschaft zu bewusstem Erleben und Genießen bedarf. Dies erfordert Zeit – Zeit, sich Wissen anzueignen – Zeit zum Einkaufen – Zeit zum Genießen. Leider ist der Faktor Zeit immer knapper, da die Zeit immer schnelllebig geworden ist. Doch wir haben alle die gleiche Zeit, nutzen wir sie einfach sinnvoll, um die Früchte unserer Arbeit auch zu ernten und zu genießen. Die Zeit ist beim Käseherstellen, Reifen, Lagern und Affinieren immer ein entscheidendes Qualitätsmerkmal. Gutes braucht seine Zeit und diese Zeit wird dann sichtbar ... schmeckbar. Der Käse kann sich entwickeln, seinen Charakter und unmissverständliche Herkunft entwickeln und so schmecken wie eh und jeh definiert, anspruchsvoll und unverfälscht, ohne vom agrarindustriellen „Fortschritt“ deformiert und standardisiert zu werden. Billigkäse muss schnell gehen ... hat keine Zeit ... keine Chance ... schnell produziert – schnell wertlos!

**Ist Käse „trendy“?**

Zur Zeit sind regional handwerklich hergestellte Käsespezialitäten der absolute Trend. Aber auch Ziegenkäse sowie Weichkäse mit frischem Charakter erfreuen sich immer stärkerer Nachfrage, besonders bei Kuhmilchunverträglichkeit. Bei uns finden sie heute 40 Sorten Ziegen- und Schafkäse. Früher waren wir viel französischer ausgerichtet. Heute nehmen wir gute Produkte daher, wo sie herkommen.