

# Alles Profit

## Mit Käse Geld verdienen

*Ist die Käseerei kunst landesweit schon zelebriert, so wird die Kunst mit dem Käseverkauf leider als eher brotlos denn gewinnbringend verstanden. Eine weitere Spezialität, die als solche Potenzial in sich trägt.*

Angebot und Nachfrage sind eng ineinander verwoben. Zahlen belegen, dass Käse mittlerweile sehr wohl fixer Bestandteil der Speise- beziehungsweise Dessertkarte ist. Das spricht von grundlegendem Interesse. Die Frage, ob die Mühe sich lohnt, wird hingegen nur selten mit Überzeugung beantwortet. Käse kann auf jeden Fall gewinnbringend sein. Aber wie bei allen Spezialitäten ist das Wissen die Krux und besondere Handhabung erforderlich – hinter den Kulissen sowie am Gast!

### Das gewisse Etwas

Meist liegt Kunst und Erfolg nicht in „Alles für Jeden“ sondern „Spezielles für besondere Gäste“. Eine kleine, aber feine Auswahl ist nicht nur ausreichend sondern auch überzeugend. Thematische oder sortenspezifische Wochen, die eine schöne Möglichkeit für direkte Vergleiche bieten, ziehen den Gast gleichermaßen in den Bann wie die



**Scheurebe  
Beerenauslese 2010**  
Zancho, Neusiedlersee  
Welch geschmeidige Textur  
und angenehmer Trinkfluss.  
Dazu gefallen der helle Duft  
von Blütenhonig und reifer  
Marillen sowie die animie-  
rende Fruchtsäure.  
Einfach köstlich!  
**Gereifter Camembert**



215517 € **7<sup>35</sup>**



**Kamptal DAC Reserve  
Grüner Veltliner  
Lamm 2010**  
Schloss Gobelsburg,  
Kamptal  
Hier tritt Opulenz auf die  
Bühne und bezaubert mit  
ganz selbstverständlicher  
Verführungskunst. Ein großer  
Wein, der zu den besten des  
Landes zählt.  
**Hühnercurry mit Cashewnüssen**



213999 € **18<sup>85</sup>**

Präsentation einer einzelnen Käserei. Richtig geschnitten ist halb gewonnen: Beim Aufschneiden ist es wichtig, dass an jedem Stück gleichviel Rinde und auch vom innersten Teil des Käses etwas dabei ist. Erst so können die verschiedenen Reifegrade und deren unterschiedliche Geschmacksnuancen genossen – und unnötiger „Schnittabfall“ vermieden werden. Auch die Lagerung trägt hier Wesentliches bei. Die Schnittfläche soll vor dem Austrocknen geschützt werden, die Rinde hingegen benötigt weiterhin Luft zum Atmen. Feuchte Tücher, Pergamentpapier oder Frischhaltefolie sind empfehlenswert – letztere nur für den Anschnitt. Käsereste oder -verschnitt genau sowie Weichkäse, die nicht mehr repräsentativ sind, können Speisen verfeinern und diese so zu etwas Besonderem machen. Ausgezeichnet für zahlreiche traditionelle wie kreative Gerichte. Je größer das Geschmackserlebnis, desto größer auch die Nachfrage. Um geschmacklich das volle Potenzial von Käse auszureizen, soll dieser bei Zimmertemperatur serviert werden. Erst dann entfalten sich seine speziellen Aromen, die den Gast nach mehr fragen lassen. Zu kühl serviert wäre eine Verschwendung. Gleichermaßen gilt, dass Gelees, Senf und weitere Köstlichkeiten zur Geschmacksvielfalt beim Genuss beitragen, der Käse selbst aber Thema und Mittelpunkt ist. Und genau aus diesem Grund ist es auch essentiell, die Käsesorten dem Gast namentlich zu präsentieren und seinen Wissensdurst zu stillen. Weil, wie bei allen Spezialitäten, ist Wissen über die Produkte eine Bereicherung im Genuss. Leider ist das momentan noch eher eine Rarität als Usus.



Irmi Füreder  
Experte für Internationales  
Tourismusmanagement  
[www.geschmack-sache.at](http://www.geschmack-sache.at)