

# Botschafterin des Allgäuer Bergkäses

Seltener Beruf Roswitha Boppeler ist erste Sommelière für das Produkt in der Region

VON BARBARA HELL

Kempten Feinschmecker bezeichnen die Kombination von Käse und Wein gern als „Traumpaar“. Bei den Neu-Kemptenern Roswitha Boppeler und Alexander Holdenried funktioniert die Mischung auch auf zwischenmenschlicher Ebene: Roswitha Boppeler ist die erste Käsesommelière im Allgäu und lebt mit dem Winzermeister Alexander Holdenried zusammen. Eine harmonische Verbindung, wie zwischen Käse und Wein, versichert sie. Kennen gelernt hat sie den gebürtigen Mainzer auf der Travemünder Woche in ihrer Mittagspause bei einem Glas Prosecco.

Boppeler ist als Botschafterin des Allgäuer Käses bereits seit 15 Jahren auf der Grünen Woche in Berlin. Auf der größten Endverbrauchermesse der Welt in Sachen Landwirtschaft und Ernährung informiert sie die Besucher fachkundig über Herkunft, Herstellung, Geschmacksrichtung und Reifegrad der Käsespezialitäten und verkauft an viele Kunden auch größere Stücke. „Das Publikum in Berlin ist kauffreudig und wissbegierig“, freut sich die 44-Jährige. Besonders amüsiert es sie, wenn Besucher aus dem Allgäu in Berlin ihren Bergkäse kaufen und

ihn dann mit nach Hause transportieren.

Wie wird man eigentlich Käsesommelière? Der Tochter eines Metzgers aus Obergünzburg war von klein auf klar, dass sie Verkäuferin werden will und so begann sie nach der Hauptschule eine Lehre als Fleischereifachverkäuferin. Schon mit 20 wurde sie Abteilungsleiterin, dann wechselte sie als Fachberaterin zu einem Lebensmittelunternehmen in Freiburg. Ihr wurde bewusst, dass es zwar Fleisch- und Bäckereifachverkäuferinnen gab, aber keine Käsefachverkäuferin. Also bildete sie sich in diesem Bereich fort, arbeitete für drei Jahre in einem Feinkostgroßhandel in Ulm, wo sie für den ganzen süddeutschen Raum zuständig war. „Dort habe ich viel kennengelernt und bin viel gereist“, erzählt die redegewandte

Allgäuerin.

Dann wollte sie auch wissen, wie Käse hergestellt wird. Sie lernte das Handwerk in der Schönegger Käsealm in Sellthurn, machte sich 1998 selbstständig und legte 2001 ihre Prüfung zur Handelsfachwirtin ab. Seither

schult sie Personal im Lebensmittelbereich und arbeitet als Repräsentantin für Käse- und Wurstspezialitäten auf Messen oder bei anderen Events sowie in der Erlebnisgastronomie.

Zur Sommelière ließ sie sich 2010 in Österreich ausbilden, weil es dieses Ausbildungsangebot in Deutschland bisher noch nicht gab. Noch immer werde der Käse an den Theken stiefmütterlich behandelt, bedauert Roswitha Boppeler. Um das zu ändern, hält sie Seminare und freut sich sehr darüber, dass ihre Kurse immer ausgebucht sind.

## Fortbildung organisiert

Zudem ist sie die Initiatorin, dass jetzt die Fortbildung zum Käsesommelier in Bayern von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft und Ernährung angeboten wird. Der erste Kurs hat gerade begonnen. In Zukunft, so hofft Roswitha Boppeler, können die Verbraucher eine bessere und fachkundigere Beratung an der Käsetheke erwarten.

Käsesommelière  
Roswitha Boppeler.  
Foto: Ralf Lienert

