

Käsesommelière Roswitha Boppeler aus Kempten

# Mit dem Käse auf Du & Du



Wenn ich den Ausdruck  
Sommelier höre, dachte  
ich bis jetzt automatisch  
an Wein! Doch so ganz  
war es mir nie klar, was ein  
Sommelier zu tun hatte:  
Ist er ein Berater, der die  
passenden Weine zum  
Essen empfiehlt,  
hat er vielleicht sogar den  
ausgesuchten Wein  
vorher zu probieren,  
ist er auch für  
Weinbestellungen des  
Hotels zuständig oder  
muss er sogar im  
Weinkeller tätig sein und  
die Lagerung der Weine  
überwachen?  
Ich habe mich erkundigt  
und erfahren, das sei nicht  
überall gleich:  
interne Absprache,  
individuelle Aufgaben-  
verteilung u.s.w.  
Also, ich brachte weiter  
den Sommelier mit Wein  
in Verbindung, bis ich vor  
Kurzem von Roswitha  
Boppeler – einer  
Käsesommelière – hörte.  
Und da sie zu meiner  
Überraschung im Allgäu  
und noch dazu in Kempten  
wohnte, beschloss ich  
sie anzurufen und  
zu fragen: „Was macht  
eine Sommelière  
mit dem Käse?“

**I**ch habe Neuland betreten.“  
Neuland dachte ich mir, warum  
Neuland? Jeder der irgendwo  
in Deutschland den Namen Allgäu  
hört, denkt wohl kaum in erster  
Linie an Wiener Schnitzel. Er denkt  
– und Sie wahrscheinlich auch – an  
Käse! Und Käse gibt es im Allgäu  
nicht erst seit der Fertigung des  
ersten Emmentalers im Jahre 1827  
und auch nicht erst seit Karl  
Hirnbeins Idee, aus dem Blauen  
Allgäu ein Grünes Allgäu zu  
machen.

Käse gab es schon in der Kelten-  
und Römerzeit und sicher hatten  
auch schon die Menschen in der  
Steinzeit ein käseähnliches Pro-  
dukt. Natürlich machten sie sich  
keine Gedanken über die Lagerung  
des Käses, über Verfeinerungen,  
über Haltbarkeitsdaten. Und die  
Frage, ob zur Käseherstellung Silo-  
futter verwendet darf, spielte auch  
keine Rolle. Silofutter gab es noch  
nicht. Und der Fettgehalt des Käses  
spielte auch keine Rolle, ebenso die  
Laktoseempfindlichkeit.

### Eine „Lanze“ für den Käse

Das alles hat sich heute geän-  
dert, wobei wir auf einmal bei den  
Aufgaben einer Käsesommelière  
wären! Und da der Käseverbrauch  
in Deutschland Jahr für Jahr steigt  
(im Moment liegt er bei ca. 22 kg  
pro Kopf im Jahr), rückt der Käse  
immer mehr ins Bewusstsein der  
Menschen.

Also: Machen wir doch die „Pro-  
be auf 's Exempel“ und gehen in  
Geschäfte, in denen Brot, Wurst  
und Käse verkauft wird! Wir finden  
eine Bäckereifachverkäuferin, eine  
Fleischereifachverkäuferin, aber  
keine Fachkraft, die sich mit Käse  
auskennt.

Und damit wären wir wieder  
beim „Neuland“. Roswitha Boppe-  
ler wollte nämlich für den Käse  
„eine Lanze brechen“. Ihr Ziel war  
es nach ihrer Ausbildung zur Flei-  
schereifachverkäuferin und einer  
mehrjährigen Tätigkeit in einem  
Feinkostgroßhandel sich voll und  
ganz ihrer Lieblingsspeise zu wid-  
men. Noch mehr lernen wollte sie  
über die einzelnen Herstellungs-

weisen, über Geschmacksrichtun-  
gen, über das „verführerische“ Her-  
richten von Käseplatten – kurzum  
über alles, was dazugehört!

Nun, in einigen Käsereien konn-  
te sie den Meistern über die  
Schulter schauen, eine Ausbildung  
zu einer richtigen und anerkannten  
Käsesommelière konnte sie weder  
im Allgäu noch in Deutschland  
machen. „Mir blieb nichts anderes  
übrig, als mich zu einem Kurs in  
Hohenems in Vorarlberg anzumel-  
den und die weiten Anfahrtswege  
in Kauf zu nehmen. In Österreich  
gab es nämlich schon seit mehr als  
zwanzig Jahren Käsesommelière.  
Dort wird auf eingehende Beratung  
an den Käsetheken und in der  
Gastronomie viel mehr Wert gelegt  
als bei uns.“

### Sie hat Interesse geweckt..

...und das bei vielen, die hinter  
der Theke stehen, um Käse zu ver-  
kaufen und denen das nötige  
Grundwissen fehlt. Schließlich  
merkt eine Verkäuferin ja, wenn sie  
„überfragt“ ist und den wenigsten  
ist es gleichgültig, wenn sich ein  
Kunde unzufrieden zeigt.

Roswitha Boppeler war die Lage  
an den Allgäuer Käsetheken auch  
nicht gleichgültig. Sie bietet Semi-  
nare an, um das, was sie bei Ausbil-  
dung zur Sommelière gelernt hat,  
weiterzugeben. Und diese Semi-  
nare sind ein „Renner“, denn die  
gebürtige Obergünzburgerin führt  
die Kursteilnehmer in eine „Käse-  
welt“, die vielen bisher regelrecht  
verschlossen war.

„Wer Käse verkauft – und das im  
„Käseland“ Allgäu – muss über aus-  
reichendes Käse-Wissen verfügen.  
Wissen ist schließlich die Voraus-  
setzung für erfolgreiches Verkaufen“,  
betont Roswitha Boppeler.  
„Viele können zwar einen abgelag-  
erten Bergkäse von einem frischen  
unterscheiden, die wenigsten ken-  
nen aber die Unterschiede zwi-  
schen den zahlreichen Weichkäse-  
sorten, wissen welcher Käse aus  
welcher Gegend kommt, haben  
keine Ahnung von der Käseherstel-  
lung und schon gar nicht von der  
Käseveredelung und auf Fragen,

welche Beigaben (Chutney, Honigsorte etc.) zum Käse oder zu welchem Wein er passt, erhalten die Kunden oft recht unbefriedigende Antworten."

## Käse und Verkaufen

Dass all das eine ausgebildete Käsesommelière nicht gerade begeistert, versteht sich von selbst. „Gerade bei uns im Allgäu ist es doch wichtig, unsere Produkte herauszustellen und dem Käse – der ja das Markenzeichen für unsere Heimat ist – die Bedeutung einzuräumen, die ihm zusteht.“

Man spürt es, wenn man mit Roswitha Boppeler spricht: Käse ist ihr Leben – und das „richtige“ Verkaufen ist ihr in die Wiege gelegt. Und zum Verkaufen gehört das Präsentieren: „Nur in Folie eingewickelte Käsestückchen locken den Käufer ebensowenig an wie lieblos übereinandergestapelte Käsescheiben auf Platten bei einer Geburtstagsfeier.“

„Das Auge isst mit“, sagt Roswitha Boppeler, „das ist doch schon lange kein Geheimnis mehr!“ Deshalb lernen die Kursteilnehmer die

richtige Schneidetechnik ebenso wie die Garnierung einer Käseplatte mit Früchten, wie z.B. mit Erdbeeren, Feigen oder die herzhafte Variante. „Auch eine Nuss darf mal dabei sein“, meint sie „und eigene Ideen sind auch stets gefragt. Und wenn dazwischen ein großes Stück Bergkäse steht, das ist dann wie ein Blickfang.“

Doch vor einem warnt Roswitha Boppeler: „Zuviel Garnierung muss nicht sein. Schließlich spielt der Käse ja die Hauptrolle.“

## Vielfältige Lerninhalte

„Es sind sechs Blöcke, die jeweils zwei bis drei Tage dauern“, erfahre ich. „Und am Ende gibt es eine Urkunde und eine Bestätigung über den erfolgreichen Abschluss der Ausbildung zum Sommelier.“ Und was hat ein Kursteilnehmer nach dem Seminar gesagt:

„Die Ausbildung zum Käsesommelier ist eine optimale Ergänzung zu meiner Arbeit an der Verkaufstheke. Ich weiß nun in allen Fragen rund um den Käse Bescheid, von der Herstellung, Reifung, Lagerung, von Charaktereigenschaften der

einzelnen Produkte und über die passenden Getränke habe ich auch viel erfahren und kann meine Kunden nun viel besser beraten. Und all das schlägt sich natürlich im Verkaufserfolg nieder.“

Doch hier gehört noch etwas dazu: „Der Kunde soll ohne viel zu fragen sofort an der Käsetheke sehen, was ihn interessieren könnte. Alles sollte übersichtlich auf kleinen Schildchen stehen: Name des Käses, Herkunft, evtl. die Lagerzeit, Fettgehalt und – falls gegeben – ein Hinweis auf die Laktosefreiheit.“

## Käse und Allgäu

Schon fünfzehn Jahre ist die Allgäuer Käsesommelière auf der Grünen Woche in Berlin mit dabei. Und dort kennt man Roswitha Boppeler. „Viele Besucher kommen jedes Jahr und mit denen gibt es dann immer eine nette Unterhaltung am Rande.“

Am Rande? Klar, denn bei dem Andrang und bei den vielen Fragen, die sie dort beantworten muss, bleibt für Privatgespräche leider zu wenig Zeit. Wer aber am Stand der Landesvereinigung der Bayerischen



Roswitha Boppeler erklärt Seminarteilnehmer alles über Käse: Herstellung, Inhaltsstoffe, Sortenvielfalt, Präsentation, aktive Verkostung, gesetzliche Vorschriften, Preiskalkulation und vieles mehr. Mehr über das Thema Käse erfahren Sie unter per E-Mail: [roswitha-boppeler@t-online.de](mailto:roswitha-boppeler@t-online.de) oder im Internet unter [www.roswitha-boppeler.de](http://www.roswitha-boppeler.de)



*In ihrer Freizeit ist Roswitha Boppeler gerne in der Natur unterwegs und dabei liebt sie das Wandern im Allgäu, wie hier zusammen mit ihrem Lebensgefährten Winter Alexander Holdenried auf der Rohrkopfhütte bei Schwangau.*



Milchwirtschaft bei Roswitha Boppeler vorbeikommt, erhält nicht nur Allgäuer Käse zum Probieren, er nimmt auch einen „Vorgeschmack“ auf das Urlaubsland Allgäu mit nach Hause.

Denn auch das ist ein Anliegen der ersten Allgäuer Käsesommelière: Bei allen Besuchern klarmachen, dass es der Käse ist, der wie kein anderes Produkt den Namen Allgäu repräsentiert. Alle anderen Aufgaben – kurz und gut: alles was mit dem Käse zusammenhängt –, das ist bei Roswitha Boppeler in guten Händen.

### Lieblingsthema: Käse!

Klar, dass sie selbst gerne Käse isst, ob zu Hause in ihrem Haus in Kempten oder bei ihren Wanderungen in den Bergen. Dort weilt sie nämlich besonders gerne, wenn sie mal gerade keine Verkaufsaaktionen durchführt oder Kurse abhält. Der nächste Kurs beginnt übrigens im Herbst und ist bereits ausgebucht.

Doch eines ist bei Roswitha Boppeler klar: Freizeit und Bergwandern sind selten.... Es dreht sich nämlich bei ihr – fast das ganze Jahr – alles um den Käse! Schließlich war sie ja auch „unsere“ erste Allgäuer Käsesommelière. Diese Fortbildung wird seit 2012 von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. und Cluster Ernährung in Bayern durchgeführt.

Jochen König

### Fragen an Roswitha Boppeler

**Was machen Sie am liebsten, wenn Sie nicht arbeiten?**  
Sikfahren, bergsteigen, schwimmen und joggen

**Was schätzen Sie an Kempten und am Allgäu?**  
Berge, Seen, gute Luft und Traditionen. Kempten war schon als Kind immer unsere Einkaufsstadt und das ist auch heute noch so

**Wo würden Sie – außer in Kempten – noch gerne leben?**  
In Freiburg im Breisgau

**Welche drei Dinge würden Sie unbedingt zu Hause lassen wenn Sie auf eine einsame Insel fahren würden?**  
Handy, Laptop und berufliche Unterlagen

**Was essen Sie am liebsten?**  
Leberkäse, Wurstsalat mit Käse und alles, was mit Käse überbacken ist

**Was ärgert Sie bei Ihren Mitmenschen?**  
Leute, die ständig im Stress sind und nie Zeit haben

**Was schätzen Sie an Ihren Mitmenschen?**  
Freundliche, gradlinige Menschen, die offen durch die Welt gehen

**Ihr Lebensmotto?**  
Menschen zu motivieren im beruflichen und im privaten Bereich

Die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. und der Cluster Ernährung im Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn).



Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion, sind die beiden durchführenden Organisationen für Käse-Sommelier-Seminare. Informationen dazu gib es im Servicebüro Käse-Sommelier, Dr. Regina Rosner, Buchenweg 4, 85354 Freising, Tel. 08161/9114100, Fax 08161/5335516, E-Mail: koese-sommerliet@t-online.de