

Roswitha Boppeler (44) ist unsere **tina**-Frau der Woche

# „Für mich ist Käse höchster Genuss“

Roswitha Boppeler weiß alles über Käse. Für sie ist das ein Nahrungsmittel mit ganz viel Charakter

Die Allgäuerin hat einen seltenen Beruf: Sie ist Käse-Sommelière. Ihre Liebe zum „gelben Gold“ gibt sie mit Begeisterung weiter

Text: Ulrike Schäfer

**W**enn Roswitha Boppeler in ihrem Dirndl am Messestand steht, vor sich Berge von Allgäuer Käse, dann ist sie in ihrem Element: „Käse ist mein Leben“, sagt die 44-Jährige und schneidet geschickt ein großes Stück aus einem Laib.

Die Powerfrau aus Obergünzburg (Ostallgäu) arbeitet als Käse-Repräsentantin auf Messen und Veranstaltungen in ganz Deutschland, etwa auf der „Grünen Woche“ in Berlin. Außerdem bietet sie Gruppen-Seminare an. Im Kurs „Harmonielehre der Genüsse“ oder an Käse-Wein-Abenden verwandelt sie die Teilnehmer in überzeugte Käse-Genießer. Ihre Liebe zum Käse ist ansteckend. Zu jeder Sorte kann sie eine Geschichte erzählen. Denn, so sagt Frau Boppeler: „Man sieht den Käse mit anderen Augen, wenn man die Herkunft kennt.“

**Schon als junges Mädchen** hat sich die gelernte Verkäuferin dem gelben Gold verschrieben. Und bildete sich immer weiter fort: Sie ging auf eine Alm, um selbst Käse herzustellen, und lernte in Österreich die hohe Kunst, einen Käse zu verfeinern oder den passenden Wein zu einer Sorte auszuwählen. Seit zwei Jahren darf sie sich nun „Käse-Sommelière“ nennen. „Wurst oder Schinken schmecken immer gleich“, findet sie. „Im Gegensatz zum Käse. Der verändert sich je nach Reifezeit. Da muss man viel Fingerspitzengefühl entwickeln. Für mich ist es der höchste Genuss, eine neue Geschmacksvariante zu entdecken.“

Seit diesem Frühjahr kann man sich auch bei uns zum Käse-Sommelier ausbilden lassen, also zum Experten für die unendliche Vielzahl der Käsesorten – dank Frau Boppelers Initiative. Als Referentin gibt sie dabei ihr Wissen weiter: wie man eine Käseplatte dekoriert. Oder man erfährt bei ihr



Den Teilnehmern ihrer Kurse bringt Roswitha Boppeler auch bei, eine Käseplatte ansprechend zu dekorieren

alles über Herstellung und Charakter der verschiedenen Sorten. „Da wird viel geschnuppert und probiert“, erzählt Roswitha Boppeler, die mit einem Winzermeister zusammenlebt. Sie lässt die Teilnehmer Bergkäse mit 20 verschiedenen Reifezeiten testen, „damit sie lernen, die Reife an der Würze herauszuschmecken.“ Denn ein Sommelier muss an Farbe, Geruch und Rinde erkennen können, ob der Käse aus Sommer- oder Wintermilch gemacht oder ob er foliengereift ist. „Es geht darum, den Käse mit allen Sinnen zu erfahren“, sagt sie. „Käse braucht Herzenswärme.“

*„Es geht darum, den Käse mit allen Sinnen zu erfahren“*

Am meisten freut es die Allgäuerin aber, wenn ihre Schüler genießen, schwärmen und sich genauso für Käse begeistern wie sie selbst. „Ich könnte zehn Bücher darüber schreiben, welcher Wein zu welchem Käse passt - aber das funktioniert nicht. Man muss es selbst probieren und schmecken.“ ■

### Ihr Vorbild



**JÖRG LÖHR (51)** Der Motivationstrainer schreibt Bücher und hält Vorträge darüber, wie man beruflich und privat Erfolg haben kann. Sein Glücksrezept: eine positive Einstellung und der richtige Umgang mit Menschen. Boppeler ist ein Fan von Löhr. „Von ihm habe ich gelernt, optimistisch durchs Leben zu gehen“, verrät sie.

Fotos: image dpa Picture Alliance, PR

Kennen Sie auch jemanden, der für Sie die tina-Frau der Woche sein könnte? Eine Nachbarin oder Freundin? Dann schreiben Sie uns mit Foto an: Brieffach 30835, 20067 Hamburg, E-Mail: [tina@bauermedia.com](mailto:tina@bauermedia.com)