

Botschafterin des Allgäus

Roswitha Boppeler ist die erste Käsesommelière der Region

OBERGÜNZBURG – Gestern zurück aus Kiel, morgen bereits wieder auf dem Weg in den Schwarzwald, danach zur Messe in Mainz – und dazwischen noch Käseplatten richten für eine private Feier. Die erste Allgäuer Käsesommelière Roswitha Boppeler aus Obergünzburg ist eine Powerfrau, der die Freude an ihrem Beruf aus den Augen leuchtet. In ganz Deutschland gibt es bisher nur eine Handvoll Personen mit dieser Ausbildung.

Die Bezeichnung Sommelier stammt aus dem Französischen und bedeutet Mundschenk – Weinfachberater oder Weinkellner: Mit fundiertem Wissen gilt es für ihn, die feinen Unterschiede der Produkte herauszuschmecken und durch die Harmonielehre der Genüsse die richtige Kombination zu unterstreichen. „Käsesommeliers sind hochqualifizierte Fachberater, die ihre Begeisterung für Käse mit Leidenschaft und Herz weitergeben“, erläutert Roswitha Boppeler. Und jeder, der sie so mit ihren strahlenden Augen sieht, nimmt ihr ihre Begeisterung für den Beruf ab.

Ihren beruflichen Werdegang begann die 43-Jährige nach der Hauptschule mit einer Lehre als Fleischerin-Fachverkäuferin bei Feneberg in ihrem Heimatort Obergünzburg. Bereits mit 20 Jahren war sie dort Abteilungsleiterin, wechselte dann als Fachberaterin in ein Lebensmittelunternehmen in Freiburg. Rasch merkte sie, dass der Bereich Käse recht stiefmütterlich behandelt wird – und dies nicht nur im Ausbildungsbereich. Es gebe zwar die Ausbil-



Roswitha Boppeler ist erste Käsesommelière des Allgäus - und als solche weit über die Region hinaus unterwegs. Foto: Klimm

dungsberufe zur Fleischerei- oder Bäckerei-Fachverkäuferin; für den Bereich Käse/Molkerei aber sei eine solche Ausbildungsrichtung nicht vorhanden, erzählt sie. So bildete sich Boppeler immer weiter fort. Für drei Jahre arbeitete sie in einem Feinkostgroßhandel in Ulm. Nachdem sie dort für den ganzen süddeutschen Raum zuständig war, viel reiste und dadurch auch viel kennenlernte, wollte sie noch tiefer in ihren Lieblingsbereich eindringen. Sie wollte nicht nur wis-

sen, wie Käse schmecken soll und appetitlich anzubieten ist, sondern auch, wie er hergestellt wird. In der Schöneegger Käsealm von Sellthüren und Prem erlernte sie dies von der Pike auf, arbeitete dort aber auch im Vertrieb mit.

1998 machte sie sich selbständig und legte 2001 die Prüfung zur Handelsfachwirtin ab. Inzwischen arbeitet sie als Repräsentantin für Käse- und auch Wurstspezialitäten auf Messen oder bei anderen Veranstaltungen sowie in der Erlebnistourismusgastonomie.

Erst kürzlich war Boppeler wieder als Botschafterin des Allgäus auf der Grünen Woche in Berlin. Viele Laibe typischer Allgäuer Käsesorten wie Bergkäse, Emmentaler und Weißlacker gingen über ihre Theke. Denn inzwischen hat sie stets ihr eigenes Equipment auf den Messen dabei. Den Kunden blieb die ausgewiesene Käsefachfrau keine Antwort auf ihre Fragen nach Herkunft, Herstellung und Geschmacksrichtung der Produkte schuldig.

Dabei ist es ihr besonders wichtig, dass der Kunde den Käse nicht nur isst, sondern praktisch erlebt. Denn nur Erlebnisse bleiben auch in Erinnerung. Darüber hinaus schult sie Personal im Lebensmittelbereich. Denn nur mit zusätzlichen Weiterbildungsmaßnahmen könne kompetentes Fachpersonal ausgebildet werden, das dem wachsenden Anspruch und Qualitätsdenken der Kunden

entspricht. Dabei arbeitet sie auch die Unterlagen für ihre Seminare selbst aus.

In ihren Kursen gibt sie nicht nur ihr Fachwissen über die einzelnen Produkte oder Verkaufsstrategien weiter, sondern zeigt auch, welche Beigabe mit welchen Sorten kombiniert werden kann. Entdeckerfreudig probiert sie aus, zu welchem Käse besser Nüsse als Trauben passen und zu welchem Produkt die verschiedenen neuen Senfsorten oder gar ein Akazienhonig mit Chili harmonisieren. Auch die Auswahl der Getränke zu den einzelnen Produkten ist wichtig.

Die renommierte, in Fachkreisen anerkannte Weiterbildung zur Käsesommelière mit Diplom-Prüfung absolvierte Roswitha Boppeler im vergangenen Jahr am Wirtschaftsförderungsinstitut Vorarlberg, da dies bisher in Deutschland nicht möglich ist.

Zwar soll demnächst eine solche Ausbildungsmöglichkeit geschaffen werden, leider aber nicht im Käse-land Allgäu – was Boppeler bedauert, nachdem sie sich gemeinsam mit Michaela Waldmann vom Landratsamt Ostallgäu und Alfred Becker von der Sennerei Lehern sehr dafür eingesetzt hätte. So ist sie derzeit auch noch als Dozentin am Wirtschaftsförderungsinstitut Vorarlberg tätig.

Trotz ihrer berufsbedingten Reisefreudigkeit ist Roswitha Boppeler nach wie vor fest in ihrem Heimatort Obergünzburg verankert. Die Kraft für ihre vielseitige Tätigkeit holt sie sich auf Wanderungen durch ihre geliebten Allgäuer Berge.

Rosemarie Klimm

