

Fühlen, riechen und schmecken

Premiere Beim 1. Allgäuer Käsecup wählen über 200 Laintester ihre Favoriten aus

VON DIRK AMBROSCH

Fischen Während die übrigen Beschrzten Aufstellung an den Tischreihen nehmen, sitzt ein Bub etwas abseits. Letzte Besprechung mit der Großmutter. Ob alles in Ordnung sei? „Ja, ja Oma.“ Und sichtlich froh, dass es nun endlich los geht, macht sich Max auf und reiht sich ein in die Schlange der Käsetester.

Mit seinen elf Jahren ist Max Hein augenscheinlich der mit Abstand jüngste Teilnehmer an diesem Samstag in Fischen (Oberallgäu) am 1. Allgäuer Käsecup im Zuge der Allgäuer Herbstmilchwochen. Angemeldet hat sich der Bub aus Missen ganz alleine, nachdem er von der Veranstaltung in der Zeitung gelesen hatte. Seine Motivation unterscheidet sich aber nicht von der, der übrigen 214 Teilnehmer. „Ich esse einfach gern Käse.“

Und den gibt es ausreichend an diesem Vormittag. Insgesamt 17 Sennereien, Molkereien, Almen und Hofkäseereien aus den Landkreisen Ost- und Oberallgäu sowie Lindau stellen sich mit ihren Produkten dem Publikum (siehe Info). In den Kategorien Allgäuer Emmentaler, Bergkäse, Sennalpkäse und Schnittkäse sollen die Laintester nach vorgegebenen Kriterien ihre Favoriten herausfinden: Aussehen, Geruch, Geschmack und das sogenannte Mundgefühl. Jeder Teilnehmer testet nur Käse aus einer Kategorie.

Bevor es an den Käse geht, gibt



„Der Käsecup kam gut an. Wir sind schon um eine Neuauflage gebeten worden.“

Gerhard Hock, Amt für Landwirtschaft

Alfred Becker den Testern noch eine Einweisung über die Vorgehensweise. Becker ist Geschäftsführer der Sennerei Lehern, seit 15 Jahren DLG-Käseprüfer und hier dabei als fachlicher Begleiter des Käsecups. „Es wird richtig spannend. Aber ich habe großes Vertrauen in die Teilnehmer“, sagt Becker. Die vier langen Tischreihen mit den Proben werden freigegeben. Der Käsetest beginnt.

Optisch geben nicht nur die verschiedenen Käse, sondern auch die



Der 1. Allgäuer Käsecup fand im Rahmen des Fischinger Bürgerfestes statt, mit dem das 1150-jährige Bestehen Fischens gefeiert wurde. An dem Festwochenende gab es ein abwechslungsreiches Programm: Käse-, Bauern-, und Handwerkermarkt, Musik, Schaukochen oder Schauprägungen an einer mittelalterlichen Münzpresse.



Fühlen, riechen und schmecken war beim 1. Allgäuer Käsecup von den Testern gefordert.

Fotos: Martina Diemand

Tester ein schönes Bild ab. Alle trugen Gummihandschuhe und blau-weiße „Freistaat Bayern“-Schürzen. Die Prüfer schauen konzentriert, drehen Käsewürfel in der Hand, riechen. Die Probe in den Mund gesteckt, langsam kauen, schlucken und wirken lassen. Dann werden Noten in den Prüfungsbogen eingetragen: Von eins („davon möchte ich mehr“) bis sechs („ungenießbar“) reicht die Skala. Wichtig zwischen

den acht bis elf Proben, die die Teilnehmer bewerten sollen: Den Geschmack im Mund neutralisieren. Mit etwas Weißbrot und einem Schluck Wasser. Nicht ausblenden lässt dich dagegen der Geruch an den Gummihandschuhen. Einige Tester behelfen sich daher mit Bleistiften als Käsespieße, um einen unbeeinflussten Geruch der Probe zu bekommen.

Für den Oberstdorfer Ewert Becker soll der „Spaß im Vordergrund

stehen“. So hatte er das vor Testbeginn gesagt. Gut gelaunt steht er in der Reihe der Bergkäse, von denen er schon einige gekostet hat. Die Aufgabe ist nicht leicht, findet er. „Die Käse unterscheiden sich nur in Winzigkeiten.“ Dennoch hat er einen Favoriten ausgemacht. „Die Nummer 6 – da war die Würzigkeit am besten.“ Schwierig ist das Unterfangen auch bei den Schnittkäsen. Es gilt viele Aromen herauszuschmecken: Bärlauch oder Rosenblüten etwa, ein anderer schmeckt sogar nach Karotten.



Max Hein

Petra Schilling aus Immenstadt ist ganz angetan: „Es ist toll, so verschiedene Sorten testen zu können.“

Und auch Max Hein hat schließlich seinen Testbogen ausgefüllt. Ganz professionell erklärt der Elfjährige, was seinen Favoritenkäse auszeichnet: „Gut im Aussehen, Geruch und Geschmack, angenehm im Mund.“ Den Käsegeschmack hat er mit einem Mohrenkopf neutralisiert. Und so sagt er: „Jetzt könnt’ ich schon wieder einen Käse vertragen.“

Die besten Käse

Die Sieger des 1. Allgäuer Käsecups, sie kamen beim Publikum am besten an:

- **Allgäuer Emmentaler:** 1. Bergkäserei Diepolz 2. Sennereigenossenschaft Steibis 3. Sennereigenossenschaft Rutzhofen
- **Bergkäse:** 1. Hochsennerei Besler 2. Hofkäserei Kraus 3. Bergkäserei Diepolz
- **Sennalpkäse:** 1. Hofkäserei Kraus 2. Gebrüder Baldauf GmbH 3. Schönegger Käse-Alm
- **Schnittkäse:** Bio-Schaukäserei Wiggensbach 2. Schönegger Käse-Alm 3. Gebrüder Baldauf GmbH