

# „Anfassen, riechen und dann erst schmecken“

Interview DLG-Prüfer Alfred Becker erklärt, wie die Qualität eines Käses getestet wird – Großer Publikumswettbewerb in Fischen

**Lehern/Allgäu** Was einen guten Käse ausmacht, weiß Alfred Becker ganz genau. Er ist Geschäftsführer der Sennerei Lehern und seit 15 Jahren DLG-Käseprüfer. Daneben begleitet er fachlicherseits den Allgäuer Käse Cup in Fischen (siehe Info).

*Wieviel Käse essen Sie denn so im Jahr?*

**Becker:** Genau kann ich das nicht sagen. Es auf jeden Fall viel. Wenn ich bei einer Käseprüfung dabei bin, dann muss ich an manchen Tagen schon 65 bis 70 Proben testen. Da brauche ich dann abends zu Hause nicht unbedingt noch eine Käsebrozeit. (lacht)

*Auf was kommt es an beim Käse testen?*

**Becker:** Also der professionelle Käsetester geht diese Sache mit anderen Voraussetzungen an als ein normaler Verbraucher. Während der



Alfred Becker

*Kriterien sind das?*

**Becker:** Die Vorgehensweise bei so einem Test ist genau geregelt: Zuerst schaue ich den Käse an, lasse das Aussehen auf mich wirken. Dann

Verbraucher wohl eher unbewusst die Summe aller Eindrücke in eine Bewertung fließen lässt, vergleicht ein Prüfer die Eindrücke nach bestimmten Kriterien.

*Und welche*

## Allgäuer Käse Cup in Fischen

- Ein Höhepunkt der Allgäuer Herbstmilchwochen soll der Allgäuer Käse Cup sein, der am 4. (Samstag) und 5. September in Fischen veranstaltet wird. Unter anderem wird am Samstag erstmals ein großer Publikumswettbewerb ausgerichtet.
- Insgesamt 400 Käsetester werden für die Veranstaltung gesucht. Interessierte können sich mit nebenstehendem Coupon bewerben. Die Teilnahme ist kostenlos. Die Tester bewerten jeweils etwa zehn Proben aus vier verschie-

denen Käsesorten von Allgäuer Sennerien oder Hofkäsereien.

● Die drei besten Käsehersteller erhalten wertvolle Preise. Aber auch die Teilnehmer gehen nicht leer aus: Jeder Tester bekommt eine Schürze und ein Käsebrett.

● Die Veranstaltung wird vom sogenannten „Cluster Ernährung“ mit Sitz am Landwirtschaftsministerium in München finanziell getragen.

➔ [www.herbstmilchwochen.de](http://www.herbstmilchwochen.de)

nimmt man den Käse in die Hand, riecht an der Schnittstelle, um die flüchtigen Aromastoffe aufzunehmen. Erst dann wird der Käse verkostet.

*Und dann? Was schmecken Sie?*

**Becker:** Grundsätzlich schmeckt man süß, salzig, sauer und bitter. Aber beim Käse geht es um die Würzigkeit und wie man einen Käse dann einordnet. Ein Beispiel: Allgäuer Emmentaler sollte nussig schmecken – dann bekommt er eine hohe Punktzahl. Ist er jedoch im Abgang bitter, dann ist das ganz sicher nicht gut.

*Was können Sie noch herausfinden?*

**Becker:** Man bewertet beispielsweise auch die Konsistenz, das so genannte Mundgefühl: Ist der Käse weich, zu fest, breiig, mehlig oder krümelig? Manche Käse sind auch sandig – wenn man mit der Zunge über den Gaumen fährt, hat man den Eindruck, über Sandpapier zu reiben.

*Der Geruch ist ja auch ein wichtiges Kriterium. Aber mit Verlaub: Ein Käse stinkt oder eben nicht...*

**Becker:** Nein, nein, nein! Auch beim Geruch gibt es Nuancen. Der eine Käse riecht etwa mehr säuerlich, der andere mehr prickelnd. Was richtig ist: Manche Käse stinken. Das ist

aber auch abhängig vom Reifegrad. Und so ganz genau kann man das tatsächlich nicht theoretisch erklären wie ein guter Käse riecht. Das hat viel mit „learning by doing“ zu tun.

*Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz werden aber auch die Kriterien sein für die Tester beim Käse Cup in Fischen?*

**Becker:** Das ist richtig. Und wir werden den Testern auch vermitteln, wie sie bei der Prüfung vorgehen sollen. Wir

erwarten von den Käsetestern in Fischen quasi ein erweitertes Konsumentendenken.

*Können sich die Leute denn irgendwie vorbereiten auf den Käse Cup?*

**Becker:** Es wäre gut, die Geschmacksgorgane am Tag vorher nicht zu stark zu beanspruchen. Also vielleicht nicht unbedingt zum Chinesen gehen und ganz scharf essen. Auch starker Kaffee kann das Geschmacksempfinden beeinträchtigen. Das heißt: Am Tag der Käseprüfung morgens besser einen Tee trinken. *Interview: Dirk Ambrosch*

## Herbstmilch- Wochen



im  
Allgäu

## Allgäuer Käse Cup

am 4. September in der Fiskina in Fischen  
Rücksendecoupon für die Publikums-Käseprämierung

Hiermit bewerbe ich mich als Käsetester.

Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail Adresse \_\_\_\_\_

Coupon senden an:  
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten  
Adenauerring 97, 87439 Kempten

oder Bewerbung per E-Mail an:  
kaese.test@aelf-ke.bayern.de

**Hinweise:**  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, über die Zulassung entscheidet der Veranstalter bzw. der Eingang der Bewerbung. Von einer Familie darf nur ein Mitglied teilnehmen.

**Einsendeschluss:**  
Mittwoch, 11. August

Ich möchte mich gern am Samstag, 4. September, zwischen 10.30 und 14 Uhr für eine Stunde als Tester zur Verfügung stellen.

Unterschrift \_\_\_\_\_