

KÄSE SPECIAL

Volles Pfund

In diesem Special stellen wir Ihnen hervorragende Produzenten und Affineure vor, bestens sortierte Läden und präsentieren die passende Weinbegleitung

Fr Frankreich ist und bleibt die Grande Nation des Käses – doch längst kommen die Delikatessen auch aus anderen Ländern. Das ist ein Grund, weshalb das Land des Camemberts in unserem Schwerpunkt nur punktuell auftaucht. Die Genusswelt verändert sich, und wir möchten zeigen, wo sie lebendig, vielfältig und neu gedacht wird.

Wir stellen Käseereien vor, die bei Husum prämierte Blauschimmelkate kreieren, und solche, die dem Schweizer Käse Weltruhm verschafften. Unsere Pairings mit Wein eröffnen neue Geschmackswelten und sind zur Nachahmung empfohlen. Wo Sie die richtigen Laibe dafür finden? Unsere Tipps für herausragende Geschäfte liefern Inspiration – eine kleine Auswahl, die zeigt, wie breit und spannend die Szene heute ist. Einzigartige Erzeugnisse finden Sie bei Top-Affineuren – hier werden die edlen Stücke zur Vollendung gebracht. Beim veganen Käse wird es innovativ: Die Entwicklung schreitet rasant voran, mit dem Ziel, Produkte mit eigenem Charakter zu schaffen, basierend auf natürlichen Zutaten. *Julius Schneider*

INHALT

- | | |
|--|------------|
| 1. Produzenten | 102 |
| Zehn hochengagierte Handwerker – aus Deutschland, Österreich und der Schweiz | |
| 2. Käse-Wein-Pairing | 110 |
| Fünf Freudespaare: gereifte Spezialitäten und kongeniale Weine | |
| 3. Geschäfte | 116 |
| Diese 15 Adressen begehren mit toller Auswahl | |
| 4. Toppings | 120 |
| Vier Rezepte für Chutney, Salsa und Marmelade | |
| 5. Vegan in die Zukunft | 122 |
| Innovativ und eigenständig: Käse ohne Milch | |
| 6. Zubehör | 124 |
| Reiben, Messer und Accessoires | |
| 7. Europas Affineure | 126 |
| Wir präsentieren acht Meister ihres Fachs | |
| 8. Warenkunde | 130 |
| Tipps zu Einkauf und Aufbewahrung | |



1



2



3

**Die Käsewelt ist
faszinierend vielfältig.
Wir zeigen kreative
Handwerker
und innovative Ideen**



4



5



6

1. Eine Ikone unter den Schweizer Affineuren: Rolf Beeler

2. Das passt: besondere Käse-Wein-Pairings

3. Chutney und Marmelade als perfekte Begleiter

4. Macht Käse wie kein anderer: Willi Schmid aus Lichtensteig in der Schweiz

5. Say cheese! Redakteur Julius Schneider mit Pascal Eggers von der Fromagerie Pascal in Hamburg

6. Reiche Auswahl im Findorffer Käsekontor in Bremen

HAMBURG**Fromagerie Pascal**

Ein schöner Neuzugang in der Käse-Welt ist die Fromagerie Pascal. Im März 2025 eröffnete der 30-jährige Pascal Eggers seinen kleinen Laden, in dem er hauptsächlich Biokäse von kleinen Betrieben aus Frankreich und Europa anbietet. Der ausgebildete Käse-Sommelier verkaufte über 15 Jahre Käse auf Hamburger Wochenmärkten. Mit seiner Fromagerie hat er sich einen lang gehegten Traum erfüllt.

OT Winterhude, Alsterdorfer Str. 59, 22299 Hamburg, www.fromageriepascal.de, Di-Do 10-13 und 15-18 Uhr, Fr 9-19 Uhr, Sa 8-13 Uhr ☞

Käse Thiele

Der gelbe Käsewagen auf dem Isemarkt und dem Markt in Großflottbek ist Kult: In mehreren Schlangen stehen die Kunden, um eine der rund 300 sorgfältig ausgewählten Spezialitäten zu ergattern. Frank Thiele verkauft vor allem Sorten von Affineuren und Käsereien, darunter viele Ziegenkäse in verschiedenen Reifestadien und Formen. Vieles ist bereits angeschnitten, und Kostproben sind selbstverständlich. Einige Exemplare reift Thiele in seinem eigenen Lager in Henstedt-Ulzburg nach.

• OT Eppendorf, Isestr. 21/Isemarkt, 20144 Hamburg, Tel. 04193-904948, www.kaesethiele.de, Di, Fr 8.30-14 Uhr
• OT Großflottbek, Osdorfer Landstr. 1a, Mi, Sa 8-13 Uhr ☞

OLDENBURG**Feinkost Frieze**

Die Vitrine ist mit 125 Käsesorten gefüllt, viele davon aus Rohmilch und handwerklich hergestellt. Mit Klassikern wie Munster, Maroilles und Reblochon ist Frankreich vertreten, Italien unter anderem mit frischem Büffelmozzarella, Büffelbrie und dem Ziegenkäse Capriolo Rustico. Ein besonderes Highlight ist La Bomba, ein mit Biolindenblütenhonig gefüllter Kuh-Rohmilchkäse.

OT Innenstadt, Gaststr. 23, 26122 Oldenburg, Tel. 0441-25997, www.feinkost-frieze.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 8.30-17 Uhr ☞

HAREN**Feiner Käse Hemmen**

Das Geschäft steht seit 1993 für handgemachten Käse höchster Qualität, der sich am Marktstand oder online erwerben lässt. Hildegard und Christian Hemmen bieten über 120 erlesene Sorten, viele lang gereift und aus bäuerlicher Produktion. Mit Leidenschaft und durch persönliche Kontakte zu Erzeugern begeistern sie ihre Kunden, sei es mit einer perfekten Käseplatte oder mit eigenen Kreationen, beispielsweise einem Trüffelbrie.

Auf mehreren Wochenmärkten im Emsland, www.feiner-kaese.de, 7-13 Uhr ☞

BREMEN**Findorffer Käsekantor**

Bei Katrin Grosch geht es um mehr als nur Käse. Jeder der rund 130 Laibe erzählt eine Geschichte von Bauernhöfen und Traditionen. Ob Saint-Nectaire aus der Auvergne oder der Dunkle Deichgraf, der mit Bier veredelt wurde: Grosch kennt die Herkunft und das Handwerk dahinter und berät mit echter Überzeugung. Wer hier einkauft, entscheidet sich bewusst für den besten Käse und gelebte Wertschätzung.

OT Findorff, Hemmstr. 180, 28215 Bremen, Tel. 0421-69503878, www.findorffer-kaesekantor.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 7.30-14 Uhr ☞

BERLIN**Alte Milch**

Mit seinem Laden in der Markthalle Neun in Kreuzberg bringt Matthias Becker frischen Wind in Berlins Käseszene. In kunstvoll bestückten Holzregalen reifen handverlesene Sorten, darunter Nordirlands erster Rohmilch-Blaukäse und alter Alpkäse vom Bodensee. Becker verfolgt mit Leidenschaft das Ziel, außergewöhnlichem Käse eine Bühne zu geben. Seine Spezialitäten sind auch in Top-Restaurants wie „Coda“ oder „Otto“ zu finden.

OT Kreuzberg, Eisenbahnstr./Markthalle Neun 42-43, 10997 Berlin, www.altemilch.de, Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-18 Uhr ☞

Maitre Philippe & Filles

Seit 1996 ist der Laden von Philippe Causse eine Institution für Rohmilchkäse. Heute führen seine Töchter mit Leidenschaft das Geschäft. Bei idealem Klima reifen sorgfältig ausgewählte Sorten überwiegend aus Frankreich – sowie Entdeckungen aus England, etwa der Stichelton. Neben Käse gibt es Weine, Konfitüren und die wohl größte Auswahl an Fischkonserven aus dem Atlantik in Berlin.

OT Lichterfelde, Emser Str. 42, 10719 Berlin, Tel. 030-88683610, www.maitrephilippe.de, Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-14 Uhr ☞



Französische Feinkost bei Maitre Philippe & Filles

DER FEINSCHMECKER



DIE BESTEN KÄSEGESCHÄFTE 2025

**Fromagerie Pascal,
Hamburg**

Ausgezeichnet von DER FEINSCHMECKER
als eine herausragende Genuss-Adresse in Deutschland

Gabriele Heins
Gabriele Heins, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER