



Die Größe der Löcher ist beim Käse genauso wichtig wie der Geruch. Das hat Frank Fritzsche beim Kurs gelernt.

Sommelier Frank kennt von jedem Käse die Geschichte

LENGEFELD - „Käse muss atmen, wie ein guter Wein“, sagt Frank Fritzsche. Und sein Wissen kommt nicht von ungefähr, denn der 44-Jährige aus Lengefeld ist einer der ersten diplomierten Käsesommeliers Ostdeutschlands.

Seit 2012 werden in Hannover Diplom-Käsesommeliers ausgebildet. Fritzsche war im ersten Kurs dabei. Rund 50 Käsesorten haben er und die restlichen Teilnehmer während der zweiwöchigen Ausbildung gekostet. „Jede Käsesorte hat ihre eigene Geschichte“, erzählt Fritzsche. „So baut man nach und nach auch eine Beziehung zum Käse auf und er schmeckt ganz anders.“ Der Fachmann bewertet nach sechs Kriterien: Farbe der Rinde, Geruch, Aussehen, Konsistenz, Größe der Löcher und natürlicher Geschmack.

In seinem Frischemarkt in Lengefeld bietet Fritzsche bis zu 80 Sorten Käse an. „Die Nachfrage ist groß, gerade vor Feiertagen geben die Leute auch gern mehr für einen guten Käse aus, der Trend geht zum Genuss“,

sagt Fritzsche. Seine Lieblingssorte ist der Stiltser aus Südtirol, ein Hartkäse mit kräftigem Aroma. „Aber das wechselt je nach

Jahreszeit.“ Fritzsche plant, bald auch selbst hergestellte Sorten anzubieten: „Aber ich verrate lieber noch nicht zu viel.“ **cast**



Es herrscht ständig Andrang an der Käsetheke im Frischemarkt von Frank Fritzsche. Rund 80 Sorten Käse liegen hier kaufbereit (F.o.). Auch der Sommelier selbst isst gerne mal ein Stück (F.I.).

Fotos:
Uwe Meinhold