



Bernd Socher und Jeanette Marquis präsentierten Wein und Käse bei der Genuss-Akademie im Weingut Welker-Emmrich. Foto: Simone Mager

Probieren und studieren

SOONAH Bei der Genuss-Akademie werden Teilnehmer für regionale Produkte sensibilisiert

Von Simone Mager

RÜDESHEIM. An diesem Abend im Weingut Welker-Emmrich geht es um echte Originale, Originale, die schon beim Eintritt in die vom Abendlicht durchflutete Probierstube des Winzers Duftmarken setzen. Eine lange Tafel, gedeckt mit Weingläsern und Tellern grenzt an einen Tisch, an dem fein aufgereiht das präsentiert wird, um was es bei der Premiere der Genuss-Akademie der Regionalmarke SooNahe geht: Wein und Käse, wie sie miteinander harmonieren, was sie als hochwertige Produkte kennzeichnet und eben darum, wie sie schmecken. 15 Plätze waren zunächst von SooNahe hauptsächlich unter den Mitgliedern des Regionalbündnisses ausgeschrieben worden. Wegen der guten Nachfrage wurden dann 20 Teilnehmer aufgenommen.

Bewusstsein bilden

Den Begriff Genuss-„Event“ will Bernd Socher, Diplom-Agraringenieur und Referent, nicht gelten lassen. „Event – mag ich nicht so gern“, sagt er. Er sieht seine Seminare eher politisch. Es gehe auch darum, Bewusstsein zu bilden. „Kann es sein, dass wir so

günstig Milch einkaufen?“, fragt er und erklärt, er wolle seine Zuhörer dafür sensibilisieren, sich Gedanken zu machen und sie dazu bewegen, „eingetretene Pfade des alltäglichen Einkaufs zu verlassen.“ Den Einstieg in die Akademie findet Socher, der auch Wein-Walking-Touren und Wein- und Genussreisen anbietet, beim Plaudern aus dem Nähkästchen. Im nördlichen Allgäu sei er aufgewachsen. Er könne sich noch an den Geruch in einer echten Käseerei erinnern, den er im Alter von sechs, sieben Jahren wahrgenommen hätte. „Käsig riecht es dort, nicht stinkig. Eben nach Milch, die gerade Käse geworden ist.“ Dazu reicht er ein Bild herum, das ihn ihm Kuhstall zeigt.

Es ist eine Typenfrage

Dann kommt Socher wieder auf die Originale zu sprechen, um die es an diesem Abend geht. „Der Riesling von der Nahe schmeckt eben anders als der aus anderen Regionen. Das ist eine Typenfrage“, wie eben beim Käse. Auch dort gebe es eklatante Unterschiede zwischen dem Original und dem Imitat.

Socher fordert die Akademieteilnehmer auf, die Käse, die er mitgebracht hat, zuzu-

DIE IDEE

► Die Genuss-Akademie zielt darauf, **regionalen Einkauf regionaler Produkte und Betriebe** zu bewerben – Probieren und Studieren lautet das Motto.

► Zudem geht es um die Schulung der regionalen Verbraucher auf **Qualität**, den Blick über den Tellerrand zu wagen und dabei die Geschmacksnerven anzusprechen, erklärt Rainer Lauf.

ordnen. Was ist ein Frischkäse, was ist ein Hartkäse, was ist ein Schimmelkäse, will er wissen. Während des Abends sollen sie ihre Geschmackseindrücke von Käse und Wein auf einem Blatt notieren.

Fünf Käsesorten – Ziegenfrischkäse, Parmigiano, Edelschimmel, Camembert und Pecorino – darunter Produkte von den vier SooNahe-Käseereien sowie vier Weine vom Weingut Welker-Emmrich probieren die Gäste. Nacheinander werden die Produkte auf einer „Käsemaus“ herumgereicht, und jeder nimmt sich ein Stückchen. Zum Ziegenfrischkäse serviert Socher einen Riesling, dazu Informationen über die Herstellung von Käse. „Mein Tipp: Macht

euch nur wenig Wein ins Glas, es kommen noch ein paar“, rät er. „Und dann am besten erst mal Wein probieren, damit der Käse nicht am Gaumen schmiert“ – Expertenwissen eben.

Vier Käseereien gibt es unter den Mitgliedern von SooNahe, die es nicht geben würde, hätten die Landwirte auf diesen Höfen nicht auf Direktvermarktung gesetzt. Bornwiesenhof, Lehmühle und Schwalbenhof seien Beispiele dafür, wie man „in den 80er Jahren das Wuseln angefangen habe, nicht bloß dahergeredet, sondern angepackt“ hätte, sagt Socher. Alle drei hätten genau deshalb überlebt, „sonst gäbe es vom südlichen Hunsrück bis zum Schwarzwald keine echte Milch mehr“, weiß der Genussexperte. Käse – das sei ein Luxusprodukt, weil die Ausbeute aus zehn Litern Milch je nach Käsesorte nur zwischen ein und zwei Kilogramm liege.

Das Fazit von SooNahe-Chef Rainer Lauf: Die kleine Gästebefragung am Ende ergab nur positive und sehr zufriedene Rückmeldungen. Also eine gute Ausgangsbasis, weiter zu machen. „Mit jedem Käse und jedem Wein wurde die Sache noch lockerer, die sehr authentische Art von Bernd Socher trug dazu bei.“