

Der Käse macht den Unterschied

Mercure Hannover Mitte profiliert sich mit französischen Käsespezialitäten

HANNOVER. Petra Gemmel isst gerne Käse. Das glaubt man ihr, wenn sie so darüber referiert. Sie berichtet dabei von ihren Reisen mit dem Wohnmobil und Mountainbike durch Frankreich und weiß allerhand Wissenswertes und auch die eine oder andere Anekdote zu berichten. Das tut sie denn nun seit neuestem unter dem Motto „Käse küsst Wein“ an jedem ersten Sonntag im Monat im hannoverschen Mercure Hotel. Als Partner für Sie

steht ihr dabei der F&B Manager und Serviceleiter des Hauses Andreas Lichte zur Seite und referiert über den Begleiter des Käses, den Wein, der passend zum Käse des Abends aus der „Selektion Grands Vins Mercure“ genannten Weinkarte ausgewählt wurde.

Freundlich begrüßt vom Dreiergespann bestehend aus Petra Gemmel, Andreas Lichte und Ulrich Heim, dem Direktor des Hauses, geht es denn nach kurzer und

prägnanter Einleitung auch schon mit dem ersten der fünf frankophil angehauchten Käsegänge los. Bardierter, gebackener Ziegenkäse, lauwarm serviert kommt da aus der von Küchenchefin Madeleine Schneider verantworteten Küche und wird begleitet von einem frisch-fruchtigen Weißwein vom Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg aus dem Jahre 2005. Gemmel weiß in der Zwischenzeit davon zu berichten, dass es die Araber auf ihren Eroberungszügen waren, die sowohl die Ziegen als auch die dazugehörigen Rezepte mitbrachten und den Franzosen und Europäern so den Ziegenkäse und somit auch diese schon fast als klassisch zu bezeichnende Vorspeise näher brachten.

Das Probier-Repertoire besteht dabei zum größten Teil aus Rohmilchkäse, der nach alten Rezepten von französischen Kleinbauern hergestellt wird. Alle Sorten tragen das AOC-Gütesiegel, welches eine regional begrenzte, traditionelle Herstellung sowie strengste Qualitätskontrollen garantiert.

Anschließend erzählt Andreas Lichte Interessantes über den gereichten Weißburgunder und dass Servicemitarbeiter im Unternehmen Mercure zum sogenannten „Mundschenk“ weitergebildet werden. Die Weiterbildung erfolgt durch das deutsche Weininstitut, wird in drei Stufen durchgeführt (Bronze, Silber, Gold) und sei in den Prüfungsanforderungen höher anzusiedeln als die von der IHK angebotene Ausbildung zum Sommelier! An diesem Abend waren zwei bronzene Mundschenke im Service vertreten.

Schnell geht die Käse-Reise weiter durch die französische Landschaft und Petra Gemmel weiß immer wieder durch spannende Dinge rund um den Käse zu überzeugen. Ob beim Zwischengang mit

Morbier, den deshalb eine Mittelschicht aus Pflanzenkohlen-carbonat (Asche) ziert, weil die Bauern eben diese Asche zur Haltbarmachung der Milch nutzten. Allerdings nur die kleinen Bauern, die zu wenig Milch haben, um die großen Käseformen mit einem Melkvorgang voll zu bekommen und deshalb diesen Trick anwenden mussten, bis zum nächsten Melken. Oder beim Dessert, bei der Gemmel ganz freimütig ihr Geheimrezept für die Roquefortcreme zur Birne verrät. Auch auf die reichlich gestellten und gewünschten Fragen der Gäste weiß sie fast immer eine Antwort und erstaunt darüber hinaus mit dem Hinweis: Es gäbe nun auch vegetarischen Käse. Dabei werde das tierische Lab durch Milchsäurebakterien aus Datteln und Feigen ersetzt. Oder ein Tip für Lactose Allergiker: Im vollständig durchgereiften Käse sei die Lactose zu 100 % abgebaut.

Gelernt hat Petra Gemmel dies alles während ihrer mehrjährigen Ausbildung beim Weltmeister der Guilde des Fromages, die sie durch zahlreiche Käsereien in ganz Frankreich führte. Diesen Schatz an Erfahrungen vermittelt die Expertin mit viel Leidenschaft, Kompetenz und auf sehr unterhaltsame Art, sodass die freundlich hinterher gerufene Verabschiedung durch den Nachtportier nur noch das Tüpfelchen auf dem i-Punkt dieses gelungenen Abends war.

Kontakt

Mercure Hotel Hannover Mitte, F&B Manager Andreas Lichte, Postkamp 10, Am Klagesmarkt, 30159 Hannover, www.mercure.de
Feinkostservice Petra Gemmel, Petra Gemmel, Borsigstr.19, 30916 Isernhagen, www.feinkostservice-gemmel.de



Lichte, Gemmel, Pressechef Jan Hetebrügge: Auf Käse-Reise