

### **Schneckentisch „Käsekunde mit Käseprobe“ – 25. April 2022**

Es war eine gelungene Veranstaltung mit Herrn Grützmacher vom Bioversand "[Dein Biokäse](#)". Er ist ein ausgesprochener Käsekenner, der dies auf seiner WEBseite "Käse heißt Leidenschaft" seit langem dokumentiert. Von Beginn an ist er Mitglied des Netzwerkes "[Gute Lebensmittel im Revier](#)" und versorgt uns zuverlässig mit Produkten bester Qualität. Und das mit Lieferung ins Haus aus dem Windrather Tal, mitten in Nordrhein-Westfalen.

Nun hatten wir die Gelegenheit, dass er uns 4 x 3 sehr unterschiedliche Käsesorten vorstellte und jedes Dreierpäckchen korrespondierte mit einem Prosecco. Hervorragend!

Über die Rotkultur Ribeaupierre aus Kuhmilch z. B. ging es weiter zu einem Buche de Chevre aus Flandern, dem Bleu d'Auvergne von der Hochebene des Massiv Central bis zum Reutebacher Schafskäse, der durch seine Milde und Cremigkeit überzeugte. Man kann hier gar nicht alle Sorten vorstellen. Gehen Sie auf seine Seiten.

Ganz herzlichen Dank für diese gelungene Käseprobe! Sehr spannend war es, dazu die korrespondierenden, alkoholfreien Fruchtsekte (Prosecco) aus der [Manufaktur Jörg Geiger](#) verkosten zu können.