

# KÄSE- THEKE

November 2011

# 6

Verkaufspraxis für Käsefachkräfte  
in Bedienungsabteilungen

[www.moproweb.de](http://www.moproweb.de)



Liebes Fachpersonal,  
Appenzeller® KRÄFTIG-WÜRZIG macht  
jeden Tag zum Fest – auch für Sie. (Siehe Seite 52.)

2.

21.

17.

10.

B&L Medien GmbH, Augustenstr. 10, DE-80333 München  
PVSt., DPAG, Entgelt bezahlt, G2435  
PRESSE UND BUCH INTERNATIONAL  
Milkon Südtrol Gen. und Landw. Ges.  
Herrn Florian Molling  
Innsbrucker Str. 43  
39100 BOLZANO  
ITALIEN

9.

Fromage Käse Queso Cheese  
**Appenzeller**  
SWITZERLAND

Der würzigste Käse der Schweiz.



Bildquelle: SMG/Clemens Zahn

**Mila Südtirol**

Südtirol ist als Erholungs- und Genussregion beliebt bei deutschen Urlaubern. Die Käsespezialitäten sind auch an den heimischen Bedienungstheken erhältlich.

Bergbauernhöfe, die auf natürliche Tierhaltung setzen sowie traditionelle Rezepturen machen die Käsespezialitäten aus Südtirol zu etwas Besonderem. Florian Molling ist als Product Manager bei Mila, dem größten Käseproduzenten Südtirols, tätig und zuständig für den Bereich Käse. Der **KÄSE-THEKE** stand er für ein Interview bereit, um die Besonderheit der Region und der Käse zu erläutern.

**Südtirol ist bekannt für zahlreiche Spezialitäten. Was macht die Region aus?**



Florian Molling ist im Hause Mila für die Aktivitäten rund um die gelbe Palette verantwortlich.

In Südtirol nimmt die Landwirtschaft im Gegensatz zu anderen Regionen immer noch einen sehr hohen Stellenwert ein. Unsere Apfelsorten sind weltweit bekannt und auch beim Weinanbau kann Südtirol an vorderster Front mitspielen. Südtirol ist jedoch gekennzeichnet von vielen Bergbauernhöfen, die in der Regel ab 800 Metern Höhenlage liegen. Unter diesen Gegebenheiten ist natürlich die Tierhaltung und demnach die Milchwirtschaft von größter Bedeutung. Schon seit Jahrhunderten stehen daher auch Käseerzeugnisse für die Südtiroler Wirtschaft im Fokus.

Zu den bekanntesten Spezialitäten unserer Region gehört, neben dem Graukäse, der Stilsfer-Käse, welcher als einziger Südtiroler Käse die europäisch geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) trägt. Die Herstellung dieses außergewöhnlichen Käses hat Tradition in Südtirol und die Rezeptur wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

**Worin liegt der Unterschied zwischen der Genussregion Südtirol und den anderen Regionen Italiens?**

Südtirol gehört seit knapp einem Jahrhundert zum italienischen Staatsgebiet, aber natürlich haben die Südtiroler ihre Kultur und ihre Küche nicht vergessen. Demnach kann man bei uns Spaghetti, Pizza, aber auch noch die alt bäuerliche Küche gleichzeitig genießen: Schlutzkrapfen, Tirtlan, Knödel, Erdäpfelblätter und und und, machen Südtirol zu etwas ganz Besonderem. Und natürlich ist Südtirol auch wegen der herrlichen Berglandschaft, der vielen Sonnentage und dem umfangreichen Angebot für Touristen ein einzigartiges Erlebnis das ganze Jahr über.

**Mila ist der größte Milchverarbeiter und Käsehersteller der Region. Können Sie uns das Unternehmen beschreiben?**

Mila ist ein genossenschaftlich organisiertes Unternehmen mit circa 3.500 Mitgliedern. Produziert wird in zwei Standorten. Im Werk von Bozen werden vor allem die Produkte der weißen Palette produziert wie Joghurt, Butter, Sahne, Milch (Frischmilch, haltbare Milch). Im Werk von Bruneck hingegen wird ausschließlich die gelbe Palette produziert wie Schnittkäse, Mascarpone, Frischkäse und in den Wintermonaten auch ein Parmesankäse. Insgesamt beschäftigt Mila in den zwei Produktionsstätten fast 400 Mitarbeiter. Dazu kommen noch unsere 3.500 Mitglieder, die mit der täglichen Milchlieferung zum Teil ihren Unterhalt verdienen.

**Welche Aufgabenbereiche betreuen Sie bei Mila?**

Ich bin zuständig für das Produktmanagement der gesamten Käsepalette. In Zusammenarbeit mit der Forschungs- und Entwicklungsabteilung gilt es, marktgerechte Produkte zu entwickeln und das bestehende Sortiment kontinuierlich zu optimieren. Ich betreue bei Neuprodukten die Markteinführung und beobachte natürlich die Entwicklung unserer gesamten Käsepalette. Weiter bin ich gerade in Deutschland bei Kundenbesuchen mit dabei und kann so unsere geplanten Aktivitäten dem Kunden vorstellen bzw. mit ihm abstimmen. Auch andere Marketingaktivitäten wie Messeauftritte gehören zu meinen Aufgaben.

**Neben den Milchprodukten stellt Mila auch einige Käse her. Welche sind das und was macht sie zu besonderen Spezialitäten?**

Sicherlich ist unsere frische Bergbauermilch ausschlaggebend für die hohe Qualität unserer Produkte. Im Durchschnitt besitzen unsere Bauern zwölf Kühe, welche fast ausschließlich mit eigenen angebauten Futtermitteln gefüttert werden. Dazu wird bei uns die Milch noch täglich abgeholt, 365 Tage im Jahr. Und da man nur aus einem guten Rohstoff gute Käse herstellen kann, ist uns dieser Aufwand einiges wert.

Mila produziert insgesamt 15 verschiedene Käsesorten, für den deutschen Markt sind hauptsächlich nachstehende Käsesorten von Bedeutung: **Stilsfer g.U.:** Der erste und einzige Käse Südtirols mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) Dieser Käse überzeugt durch seinen einzigartigen Schmelz und seinen harmonischen Geschmack.

**Pustertaler:** Ein cremiger Schnittkäse mit herzhaftem Geschmack.

**Dolomitenkönig:** Kirschkerngroße Lochung mit mildem süßlich nussigem Aroma.

**Weinkäse Lagrein:** Käse affinert mit Südtiroler Wein Lagrein.

**Pfefferkäse:** Käse mit rotem und grünem Pfeffer im Käseteig, die Oberfläche mit schwarzem Pfeffer bedeckt, welche gerade bei Pfefferliebhabern sehr geschätzt wird.

**Kräuterhexe:** Die neueste Kreation aus dem Hause Mila: Der Käse ist durchzogen mit Kräutern, die Oberfläche bedeckt mit Kräutern und Alpenblumen, welche verzehrt werden können.

**Welche Kombinationsmöglichkeiten mit Wein, Bier oder Soßen und den Käsespezialitäten von Mila empfehlen Sie?**

Eigentlich brauchen unsere Käse keine geschmacksverstärkenden Beilagen wie Mostarde oder Chutneys. Jedoch kann man trotzdem unsere Käse hervorragend kombinieren, wie z. B. mit Pellkartoffeln. Südtirol ist bekanntlich ein Weinland und daher ist nur zu empfehlen, den Käse mit einem guten Tröpfchen Südtiroler Wein zu kombinieren. Natürlich darf bei einer typisch Südtiroler „Speckmarende“ (Jause) mit Schüttelbrot unser Mila-Käse nicht fehlen. Nach dieser Jause wird dann mit einem duftigen und kräftigen Grappa der feinsten Südtiroler Weintrauben angestoßen.

Darüber hinaus kann unser Stilsfer-Käse sehr gut als Raclettekäse verwendet werden. Besonders empfehlen wir Polenta mit geschmolzenem Stilsfer-Käse. Polenta ist ein aus Mais-Grieß hergestellter Brei, der in Norditalien zur Kochtradition gehört. Der „Plentn“, wie man

Polenta in Südtirol nennt, ist mittlerweile eine beliebte Beilage in Südtirol geworden.

**Wenn eine Käsebedienungstheke die Käse aus Südtirol mit einer Aktion hervorheben möchte, welche Tipps haben Sie für sie? Gibt es Werbematerialien, die bei Ihnen angefordert werden können?**

Unser stärkstes Argument, neben den guten Produkten, ist sicherlich unsere Heimat Südtirol. Jedes Jahr kommen Urlauber aus Deutschland, um sich selbst ein Bild von Südtirol zu machen. Sie finden bei uns noch eine intakte Landschaft vor, welche die vielen Bauern noch aus Überzeugung bewirtschaften. Die Almwirtschaft, welche hauptsächlich in den Sommermonaten betrieben wird, ist für unsere Urlauber sicherlich ein Höhepunkt. Saubere Luft, freilaufende, grasende Kühe und urige Almhütten, das bewegt und weckt viele Emotionen, an die man sich sehr gerne erinnert.

Bezüglich Werbematerialien haben wir in den letzten Jahren sehr stark aufgeholt. Kunden können über unseren Partner in Deutschland Aktionskartons bestellen, die alles notwendige für eine erfolgreiche Promotion beinhalten: Zwei Portionen zur Verkostung, Verkostungsfähnchen, Prepacking-Etiketten und ein Produktblatt mit einer detaillierten Beschreibung des Produktes und natürlich das Produkt selbst.

Des Weiteren bieten wir die Natural-Rabattaktionen an, bei der Kunden bis zu 25 Prozent des Produktes gratis bekommen. Für unsere Thekenfachverkäufer/innen bieten wir einmal pro Jahr ein Gewinnspiel an, bei dem es tolle Preise zu gewinnen gibt. Für das Jahr 2012 haben wir uns wieder einige neue Aktionen ausgedacht, welche wir jedoch rechtzeitig über die Fachzeitschrift KÄSE-THEKE ankündigen werden.

**Verraten Sie uns Ihren Lieblingskäse und in welcher Form oder Kombination Sie ihn am liebsten genießen?**

In den Sommermonaten wird auf den Südtiroler Almen noch Graukäse nach alter Tradition hergestellt. Angerichtet mit Essig, Öl und Zwiebeln ist dieser eine Südtiroler Spezialität, die ich nur weiterempfehlen kann, wenn jemand dazu die Gelegenheit hat.

Was hingegen unsere Käse von Mila betrifft, so habe ich eigentlich zwei Favoriten, die ich als meine Lieblingskäse bezeichne: Der Weinkäse Lagrein und der Stilsfer-Käse in Kombination mit Brot und einem guten Glas Rotwein, wie z. B. dem Südtiroler Lagrein. So kann man den harmonischen Geschmack eines guten Käses am besten genießen.

**Mit Stilsfer nach Südtirol**

Seit 2007 trägt der Südtiroler Käse Stilsfer die geschützte Ursprungsbezeichnung. Diese steht für unverfälschte Qualität, Authentizität und die historische Beziehung zu seinem Ursprungsgebiet. Der Stilsfer ist ein typischer Käse aus naturbelassener Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen. Er hat eine weiche, geschmeidige und leicht schmelzende Konsistenz. Dabei schmeckt er aromatisch und ist voller Kraft und dominanter Würze. In diesem Herbst verlost der Stilsfer für die Fachkräfte der Bedienungstheke drei Mal drei Tage Wellness-Urlaub für je zwei Personen in Südtirol. Darüber hinaus werden 25 Alpin-Sets mit Rucksack und Jacke vom Outdoor-Spezialisten Salewa sowie weitere tolle Preise verlost. Um zu gewinnen, muss die Gewinnspielfrage „Für was steht die Bezeichnung g.U. beim Stilsfer-Käse?“ richtig beantwortet werden. Teilnahmekarten werden über den deutschen Mila-Vertriebspartner Heiderbeck zusammen mit dem Stilsfer ausgeliefert.

