



FEINSTER KÄSE SEIT 1998



VERRÜCKT NACH KÄSE

Wenn man auf dem platten Land in Schleswig-Holstein eine Käse-Affinage betreibt, muss man ganz schön verrückt sein. So könnte es, von außen betrachtet, scheinen. Von innen fühlt es sich dagegen ganz normal an. Zumindest, wenn man was für Käse übrig hat. Und das haben wir!

Wir kennen hier in der Gegend jede Kuh, jedes Schaf und jede Ziege. Und wenn wir sie mal nicht kennen, dann kennen wir den Bauern dazu. Und wir wissen, was der mit der Milch seiner Tiere macht. Feinsten Käse nämlich in seiner Hofkäserei.

Diese Käse holen wir dann in unsere Affinage und reifen sie. Indem wir sie waschen und schmieren und salzen und mit Kräutern einreiben. Und ihnen Zeit geben, ihr Aroma zu entfalten und zu etwas ganz Besonderem zu werden.



VERLIEBT IN DEN NORDEN

Wir begreifen Käse als Kulturgut, als bodenständigen Botschafter der Region, der Tradition mit Terroir verbindet. Deshalb verwenden wir für die allermeisten unserer Käsesorten sowohl den Rohkäse aus heimischer Hofproduktion, als auch die Zutaten, mit denen wir ihn veredeln.

Also kein Rheingauer Riesling zur Veredlung eines französischen Käses, sondern hiesiger Apfellikör für den norddeutschen Rotgeschmierten. Das Gleiche gilt für Salz und Gewürze, die wir lieber von „um die Ecke“ beziehen als vom anderen Ende des Globus.

Um das Zusammenspiel von Milch, Käse, Herkunft und Tradition zu verstehen, braucht es sehr viel Erfahrung. Wir haben den Eindruck, dass wir nach 25 Jahren eine ganze Menge davon verinnerlicht haben.



ÜBERZEUGT VOM HANDWERK

Wir sind Käse-reifer. Nach dem Vorbild französischer Affineure arbeiten wir ausnahmslos mit handwerklichen Betrieben zusammen, die Ihre Landwirtschaft ganzheitlich betreiben, viele davon ökologisch.

Über die Jahre haben wir eine Vielfalt von über 150 Käsesorten entwickelt, die bei uns zu höchster Qualität und vollem Geschmack gereift werden – manche über vier Wochen, andere bis zu sechs Monaten und länger. Unser Ziel ist es, der Typizität eines jeden einzelnen Käses Ausdruck zu verleihen, ohne Fehltöne, ohne Spitzen, ohne Strenge. Purer Käse, der schmeckt, wie er schmecken soll.

Wir arbeiten ausschließlich per Hand, ohne den Einsatz einer einzigen Maschine! Die Käse werden von Hand in den Reifekeller gelegt, von Hand gewaschen, von Hand gewendet, von Hand geschmiert, von Hand gewürzt, von Hand verpackt und von Hand in unseren Lieferwagen gelegt. Das kann man altmodisch nennen. Wir nennen es selbstverständlich. Wir lieben unseren Käse und begegnen ihm mit Leidenschaft und Respekt.



VEREINT IN DER LEIDENSCHAFT

In der Gastronomie wird mit derselben Leidenschaft für erstklassige Produkte und besten Geschmack gearbeitet wie bei uns. Deshalb sind Gastronomen für uns seit über 25 Jahren die liebsten Kunden.

Da ein rein (nord-)deutsches Sortiment vielen unserer Kund:innen nicht immer reicht, arbeiten wir europaweit mit Partnern zusammen, die genauso verrückt nach Käse sind wie wir. Dazu zählen sowohl handverlesene Käsereien als auch Affneur-Kollegen aus Frankreich, der Schweiz, den Niederlanden und Dänemark.

Dabei versprechen wir unseren Partnern, dass jeder Käse genau so gepflegt wird, wie er es braucht. Und wenn er bei uns ausgepackt, gebürstet und gestreichelt werden muss, dann machen wir das, selbst wenn er nur für eine Woche bei uns ist.

DEUTSCHLANDS
NÖRDLICHSTE AFFINAGE



FEINSTER KÄSE SEIT 1998

Maison Kober · Affineur Culinaire GmbH & Co. KG, Oelixdorfer Straße 2, 25524 Itzehoe

Telefon +49 4821 887 87 15 · E-Mail info@maisonkober.de

maisonkober.de