Interview

Vom Beruf zur Leidenschaft: Wie der „Käse Abt“ zum Käse kam

Wer kennt ihn nicht, den „Käse Abt“? Seit 1977 gibt es den Käsestand am Starnberger Donnerstagsmarkt. Früher war es Günther Abt senior, heute ist es Günther Abt junior, auf den die Kunden zählen können. Der 50-Jährige ist Fierant und noch ein bisschen mehr: Maître Fromager, Meister zur Veredelung von Käse und Vorsitzender der Deutschen Käsegilde. Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann nennt ihn sogar den „Münchner Käsepapst“. Wie Käse zu seinem Beruf, Hobby und einer Leidenschaft wurde, hat Günther Abt dem Stadtmarketing Starnberg erzählt.

Günther Abt, Käsehändler aus Leidenschaft

Was fasziniert Sie an Käse?
Käse ist einfach sehr vielfältig – vergleichbar mit Wein. Denn handwerklich hergestellter Käse spiegelt die verschiedenen Regionen im Geschmack wider. So verleihen jedes Gebiet („terroir“) und dessen naturgegebene Faktoren wie Flora und Klima dem Käse eine bestimmte Identität. Hinzu kommt, dass Käse ebenso wie Wein reifen muss und so seinen Charakter entwickelt. Außerdem ist Käse ein sehr hochwertiges Lebensmittel und hat seinen Platz in der gehobenen Gastronomie inzwischen gefunden.

Woher stammt Ihr Interesse für Käse?
Der Bezug zum Käse wurde mir quasi in die Wiege gelegt. Mein Vater war zuerst im Vertrieb von Molkereiprodukten und ab 1976 Käsehändler auf verschiedenen Wochenmärkten in der Region. Während meiner Schulzeit habe ich samstags natürlich auf den Märkten mitgeholfen. Daher bin ich von Anfang an mit verschiedenen feinsten Käsesorten in Berührung gekommen. Das war ja nicht selbstverständlich, denn damals war die Käselandschaft in Deutschland sehr eintönig und nicht so vielfältig wie wir sie heute kennen. Mein Vater aber ist immer zu Produzenten im In- und Ausland gereist, hat kleine Hofkäsereien ausfindig gemacht und Rohmilchkäse importiert. So bin ich auf den Geschmack gekommen.

Ziegenkäse-Auswahl

Seit 1977 steht der „Käse Abt“ jeden Donnerstag bei Wind und Wetter am Kirchplatz.

Wie ist Käse zu Ihrem Beruf geworden?
Nach der Schule bin ich zum Münchner Delikatessenhaus Dallmayr. Dort habe ich meine Ausbildung zum Feinkostkaufmann gemacht. Meine erste Abteilung, die ich geleitet habe, war natürlich die Käseabteilung, in der ich auch für den gesamten Käseeinkauf von etwa 300 Sorten zuständig war. Insgesamt war ich bei Dallmayr 17 Jahre, zuletzt als Verkaufsleiter. Als 2002 mein Vater gestorben ist, war klar, dass ich den elterlichen Betrieb übernehme. So kamen dann neben dem Wochenmarktverkauf ab 2003 noch der Käsegroßhandel dazu und ab 2004 die Münchner Käsefachgeschäfte.

Gereifter Bergkäse aus verschiedenen Alpenregionen

Was zeichnet einen guten Käse aus?
Ein guter Käse ist traditionell hergestellt, und in ihm sollen sich die Liebe und Zeit, die ein Käsemeister in die Herstellung investiert hat, widerspiegeln. Das bedeutet: er soll ansprechend aussehen, super schmecken, gut riechen und natürlich eine gleichmäßige Textur haben und damit auf allen Ebenen der Sensorik punkten.

Was erlebt man als Käsespezialist?
Zum Beispiel war ich gerade zwei Wochen in Frankreich und habe Käse- und Weinproduzenten verschiedener Terroirs besucht. Diesmal ging es von Straßburg bis an die Loire, wo ich verschiedene Käsesorten probiert und mir die neuesten Kreationen angeschaut habe. Die Reise endete in Tours auf der Käseweltmeisterschaft („Mondial du fromage“). Dort wurde der weltbeste Käsehändler gekürt, wo ich in der Finaljury saß - ein „mords“ Spektakel.