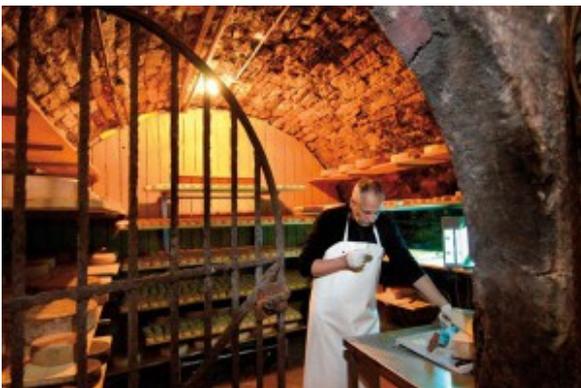


# Cheese please: Die Käse vom Rheingau-Affineur

## Meisterhafte Käse & edelsüße Weine beim Gourmet-Festival

Aus dem Rheingau kommt nicht nur fabelhafter Wein, sondern auch großartiger Käse. Die „Rheingau-Affineure“, ein feines und handwerklich hochsolide arbeitendes Familienunternehmen, macht mit ihren Erzeugnissen Furore. Beim kommenden Gourmet & Wein-Festival im Kronenschlösschen in Hattenheim wird diesem Thema eigens ein moderiertes Mittagessen gewidmet. Das Festival beginnt zwar erst im nächsten Jahr, doch die Tickets sind stets schnell bereits im Vorverkauf vergriffen, der jetzt begonnen hat.



Affineur Reiner Wechs

Der Affineur hat in Frankreich als Beruf eine lange Tradition. Dieser „Käse-Verfeinerer“ spürt die besten Käse auf und pflegt die Rohkäse in seinen eigenen Reifekellern, bis sie im idealen Klima das typische Aroma und den perfekten Reifegrad haben. Jeder



Affineur hat seinen persönlichen Stil, was „seinen“ Käse so einzigartig macht. Die Rheingau-Affineure Reiner Wechs und Anke Heymach (Vater und Tochter) produzieren heimische Käse-Spezialitäten in höchster Qualität, wobei sie Kleinkäserein in der Region anleiten und unterstützen. Die Käse sind nach Meinung des Gourmet-Festival-Veranstalters H.B. Ullrich den großen französischen Käsen nicht nur ebenbürtig, sondern inzwischen sogar überlegen.

Beim kommenden Gourmet & Wein-Festival soll es eine Auswahl der besten Sorten geben: Rheingauer Runde (Munstertyp, samtweich, würzig-zart); Rheingauer Spätburgunder-Tresterkäse (Rarität, im Gewölbekeller gereift und eingelegt im Spätburgundertrester); Zisterzienser-Käse (kräftiger Bergkäse, würzig und markant); Äppelwoi-Käse; Bierkäse (aus dem Vorarlberg, mit Rheinhessen Braubier verfeinert); Honig-Nuss-Käse; Blauschimmel-Lakritze. Die Milch stammt immer von heimischen Ziegen und Schafen, die Käse reifen in Gewölbekellern.



Zum Abschluss gibt es heimische Camembert und Brie im Blätterteig gebacken mit glasierten Portwein-Äpfeln. Dazu werden rare Ports von Ramos Pinto (Collector Reserva 2011 Late Bottled Vintage und 1994 Quinta da Ervamoira Single

Quinta Vintage Port) serviert. Das Käse-Menü begleiten mit

ihren Weinen außerdem die Winzer Bernd Schönleber (Weingut F.B. Schönleber, Rheingau) mit Alte Reben, Oestricher Klosterberg Riesling trocken und Oestricher Doosberg Riesling Auslese edelsüß sowie Michael Gross aus dem Familienweingut Gross/Südsteiermark mit seinen Spezialitäten Gewürztraminer und Sauvignon Blanc. Moderiert wird der Lunch von Kulturhistoriker und Journalist Erwin Seitz.

*Käse-Lunch, Mittwoch 7. März 2018, Kronenschlösschen Hattenheim. Preis für Käse und sämtliche Weine: 85 € pro Person.*

*Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Rheinallee, Tel. 06723 640. Buchungen über: [info@kronenschloesschen.de](mailto:info@kronenschloesschen.de)*

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