

Herr Wühle und sein Gespür für Käse

Für viele ist er einfach nur ein Brotbelag, den sie aus der Plastikschaale nehmen und zwischen zwei Brötchenhälften legen. Auf dem Schulhof, im Büro oder abends vorm Fernseher wird er achtlos weggekaut. Für Michael Wühle (35) dagegen ist er das Größte überhaupt, sozusagen die große Liebe. Na ja, von seiner Frau und seinem elfjährigen Sohn natürlich abgesehen. Gemeint ist – der Käse!

Hundert von goldgelben, manchmal auch weißen, blauen und sogar steingrauen Sorten widmet sich der Kappelrodecker jeden Tag. Von morgens bis abends. Manchmal auch nachts. Dann, wenn er mit Käse herumtütelt und eine neue Sorte kreiert. Käse – das ist sein Beruf. Seine Leidenschaft. Ach was, es ist sein Leben!

Michael Wühle ist ausgebildeter Käse-Sommelier. Jemand, der sich im Käse-Universum bestens auskennt (und das will was heißen – es gibt weltweit nämlich mehr als 5000 Sorten!). Der weiß, wo und wie ein Käse hergestellt wurde, woraus er besteht, wie er schmeckt, womit man ihn kombinieren kann – und womit besser nicht. Viele Sommeliers-Kollegen tun dies in gehobenen Restaurants, rollen nach dem Menü zum Dessert die Käsevitrine an den Tisch der Gäste, erläutern das

Wie wird man leidenschaftlicher Käse-Sommelier? Der 35-Jährige erzählt uns eine ganz besondere Geschichte – und stellt uns seine Lieblingsarten vor...

erlesene Angebot und empfehlen dazu einen bestimmten Wein, eine Brotsorte, passende Früchte oder einen Honig-, Senf- oder Gemüse-Dip.

Michael Wühles Arbeitsplatz dagegen ist fest installiert, beeindruckende 14 Meter lang und beherbergt nicht weniger als 330 Sorten Käse in (fast) allen Farben und Formen. Traditionelle wie verschiedene Goudas, Emmentaler, Appenzeller, aber auch eher exotische ... Da lockt zum Beispiel ein original irischer Cheddar, mit Port oder Brandy versetzt. Oder der „Nachtwächterkäse“, gereift in Rotweinhafe. Oder der herrliche Bellavitano einer italienischen Auswanderer-Familie aus Amerika – mit geraspelten Espresso-Bohnen als Rinde!

Auch nach 20 Jahren im Beruf: Ein Gespräch über Käse bringt Michael Wühle immer noch zum Strahlen



FOTOS: Stefanie Herbst



Schwarzwälder Käsetorte

Mit einem Hauch Kirschlikör (Weisenbach Edelbrände, Kappelrodeck) ... Ein Weichkäse, geschichtet mit Frischkäse und Kirschen. Außen herum Frischkäse und geraspelte Zartbitterschokolade. Etwa 3,30 Euro pro 100 Gramm