



Männer & Kulinarik

Männer kochen mehr als in den vergangenen Jahren – das belegte jüngst eine Studie des Gallup-Instituts. Doch die Beweggründe sind andere. Während die Frauen kochen, um die Familie zu ernähren, kochen die Männer überwiegend am Wochenende aus Spaß am Genuss. Dabei mögen sie die schnelle (29 Prozent), fleischreiche (28 Prozent) und italienische Küche (11 Prozent). Aber „Mann“ „ist“ auch gerne Paul Bocuse – 16 Prozent der Herren bringen aufwendige und raffinierte Spezialitäten auf den Teller. Im Veedel haben wir uns bei den Klassikern umgehört, was „Mann“ gerne mag und worauf zu achten ist.

Ulrike Baumann von Eier & Käsespezialitäten Baumann:

Ein Diplom-Käsesommelier zu werden ist ein weiter Weg, doch mit etwas Wissen zur Käsekultur kann ‚Mann‘ schnell beeindruckt werden. Käse ist ein wertvolles Lebensmittel und liefert das Beste der Milch in konzentrierter Form.



Bereits 100 Gramm Schnittkäse decken den Tagesbedarf an Calcium. Für den Käsegenuss gibt es ein paar Regeln. Kaufen Sie lieber Qualität und dafür weniger. Für eine Käseplatte sollte es ein Hart- und zwei bis drei Weichkäse sein. Nehmen Sie Ihren Käse eine gute halbe Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank.



Dann kann er sein volles Aroma entfalten. Auf dem Käseteller ordnen sie die Käse von mild bis kräftig an. Es bleibt immer die Frage, wann der Käse bei einem Menü serviert werden soll. Eine Faustregel hilft Ihnen da vielleicht weiter: Wenn Sie Rotwein serviert haben, dann kommt der Käse vor dem Dessert, bei Weißwein passt er zum Abschluss. Bei der Zusam-

menstellung der Käseauswahl sind keine Grenzen gesetzt. Schön ist beispielsweise ein Käseteller nach Regionen, Milchsorten oder nach Jahreszeit. Bei uns können Sie sich für die Zusammenstellung Ihrer Käseauswahl gerne beraten lassen und Sie bekommen gleich dazu selbstgebackenes Bauernbrot, das wir natur, mit Oliven, Nüssen oder Körnern anbieten.

Ein gut abgestimmtes Feinkostsortiment rundet das Käseangebot bei uns ab – so haben wir immer ausgesuchte Senfsoßen und Marmeladen vorrätig, die den Käse hervorragend ergänzen.

Am Dienstag sind wir mit dem Wagen in Sülz, am Freitag finden Sie uns auf dem Markt in Frechen und samstags in Heimersdorf. Schauen Sie gerne vorbei.“

www.kaese-baumann.de