



Die ganze Vielfalt: Käse aus aller Welt täglich frisch

Fotos: z

Käseabend bei Gebauer's am 30. 10. um 19 Uhr

Käsepapst Johannes Münnich kommt!

Passend zur Jahreszeit wird die „Warme Käseküche“ vorgestellt

Der von Presse, Funk und Fernsehen anerkannte „Deutsche Käsepapst“ Johannes Münnich wird am 30. Oktober 2006 ab 19 Uhr Gebauer's Kunden an seinem reichen Wissen teilhaben lassen. Er wird ein Käsemenü erster Klasse inszenieren. Diesmal ist das Thema -passend zur Jahreszeit: Käse warm genießen. Darüber hinaus gibt es viele anregende Rezepte. Wer bisher nur industriell hergestellten Käse konsumiert hat, dem eröffnet sich an diesem Abend eine neue Welt an Sortenreichtum und Aromen.

Das Bessere ist der Feind des Guten. Entsprechend diesem Motto wandelt Johannes Münnich, „Grand Officier du Taste Fromage de France“, im Allgemeinen nur der „Käsepapst“ genannt seit Jahrzehnten auf den Spuren seines großen Vorbildes Pierre Androuet. Dieser schrieb mit dem gleichnamigen Pariser Restaurant Geschichte



Johannes Münnich mit Gebauer's Frische-Chef Rolf Drohmann.

indem er ausschließlich Käse und Gerichte mit Käse anbot. Johannes Münnich hat eine klare Botschaft: Die Erhaltung der alten und traditionsreichen Käsesorten und des Kul-

turgutes Rohmilchkäse. In der Philosophie und im Angebot von Gebauer's Märkten hat er einen Partner gefunden, der die gleichen Ziele verfolgt.

Er selbst ist ein großer Fan des sehr umfangreichen und mit großer Fachkompetenz zusammengestellten Käsesortiments bei Gebauer's: „Wenn man 50 Jahre beruflich der Lebensmittelbranche verbunden war, kann man aus seiner Erfahrung heraus objektiv beurteilen, welch großes Glück es für

Verbraucher bedeutet, einen „Gebauer Markt“ im näheren Einzugsbereich als Einkaufsstelle zu haben. Im ganzen Frankfurter Raum, in dem ich wohnhaft bin, haben wir ein solches Glück nicht. Mittelmäßigkeit wohin man schaut.“

Das Menü besteht aus sechs Gängen (siehe Info Kasten unten) und wird von den passenden Weinen begleitet.

Der Unkostenbeitrag beträgt diesmal 15,- €. Interessierte können sich bis Donnerstag, den 26. 10. in Gebauer's E-Frische Center dazu anmelden.

Johannes Münnichs Käsemenü:

Warme Käseküche

- Sektempfang mit Ziegenkäsespezialitäten
- Vorspeise mit Edelpilzkäse und weiteren Rezepten
- ein Käse der Saison zum warm genießen in gemütlicher Runde
- Käsegang mit verschiedenen Sorten und dazu passenden Rezeptvorschlägen
- kleine Überraschung mit Show-Effekt
- Dessert

