



Alles was das Herz begehrt: Käse aus vielen Ländern.

Foto: cf

## Gebauer's großer Käsetag

Mit elf traditionellen Käseherstellern aus ganz Europa, dreht sich am Samstag, 28. April, bei Gebauer's Frische E Center in der Raiffeisenstraße 22 in Filderstadt-Bonlanden alles um Käse in seiner ganzen Vielfalt. Kleine Manufakturen, große Importeure, ein königlicher Hoflieferant aus Nordholland und natürlich „Käsepapst“ Johannes Münnich stellen ihre Spezialitäten vor.

Den ganzen Tag können Gebauer's Kunden die ganze Vielfalt der Käsesorten kennenlernen und probieren. Als unterhaltsamer Höhepunkt findet um 17.30 Uhr die feierliche Aufnahme neuer Mitglieder in die Käsegilde „Confrerie de Saint-Uguzon“ statt.

Ob EU-Normen oder Discountisierung, Fast-Food-Unkultur oder die industrialisierte Landwirtschaft – all dies führt zu uni-

formen Produkten, die die traditionelle Herstellung und die Vielfalt der Produkte gefährden. Daher wurde 1970 die Käsegilde in Dijon gegründet und ist heute in 37 Ländern aktiv für Vielfalt und Tradition – mit Erfolg! Neben der Gilde, die sich nur aus professionellen Mitgliedern der Käseherstellung und des Vertriebs zusammensetzt, gibt es die dazugehörige Bruderschaft von Saint Uguzon, dem traditionellen Schutzheiligen der Schäfer und Käser. Beide verfolgen mit viel Idealismus und noch mehr Fantasie ihr Ziel.

Schon allein mit ihren einzigartigen Festgewändern, die vom Amtskleid der französischen Kaufleute, den „Prévôts“ aus dem 14. Jahrhundert abgeleitet sind, sorgen sie für Aufsehen und symbolisieren damit den Erhalt der Traditionen.