



Foto: picture-alliance/
ZB/dpa-Zentralbild

Legendär: die
Feinschmeckerabteilung des
KaDeWe - mit 1300
verschiedenen Käsesorten

In dem Luxuskaufhaus gibt es gleich vier Käsetheken, die nach Herkunftsländern unterteilt sind: 1. Spanien/Italien, 2. Schweiz/Österreich/Großbritannien, 3. Französischer Käse sowie 4. Deutschland/Holland/Dänemark. Insgesamt werden 1300 Käsesorten angeboten, im Winter jedoch „nur“ 900, da viele Sorten jahreszeitenbedingt gerade nicht produziert werden. Etwa der „Maigouda“, der aus Maimilch gemacht wird und ab dem 16. Juni erhältlich ist. Hier findet der Gourmet auch besondere Raritäten, etwa selektierte Ware von Philippe Olivier und Jacy Cang oder den „Beaufort Châlet d'Alpage“, einen Hochalpkäse von dem nur zwei Laibe pro Woche produziert werden.

Tautenzienstraße 21-24, Charlottenburg, Mo.-Do., 10-20 Uhr, Fr., 10-21 Uhr,

Sbd., 9.30-20 Uhr, Tel. 2121-0,

www.kadewe.de

Nola's

Das anheimelnde Restaurant im Weinbergspark hat sich auf Schweizer Küche spezialisiert und das bedeutet natürlich Käse-Köstlichkeiten in allen Variationen. Es geht los beim Frühstück „Chäsig“ mit Ziegenkäse-Mousse und Brie über „Geissä-Chäs usem Ofen“ (Ziegenkäse gratiniert mit Honig und Thymian), „Chäs Chnöpfli“ (Käsespätzle mit Apfelkompott) und natürlich der Schweizer Spezialität Käsefondue. Fans können zwischen „Chäs Fondue“ aus Greyerzer und Appenzeller, „Trüffel Fondue“ und „Tomatä“ wählen. Beim Verzehr sollte man unbedingt darauf achten, dass das Brot nicht in den Topf fällt, sonst muss man traditionellerweise die nächste Runde zahlen oder gemeine Aufgaben des linken Tischnachbarn erfüllen.

Veteranenstraße 9, im Weinbergspark, Mitte, Fondue gibt es ab 17 Uhr und zwei Personen, Tel. 44 04 07 66

www.nola.de

Peppi Käse

Bei „Peppi Käse“ am Herrfurtherplatz gibt es eine exquisite Auswahl an Käsespezialitäten aus Österreich und der Schweiz. Georg Peppi achtet bei seiner ausgesuchten Ware auf traditionelles Handwerk und beste Qualität, daher kauft er seinen Käse direkt bei den alpenländischen Bauern. Außerdem bietet der Spezialist käsige Koch-Aktionen und Verkostungen an und erklärt dabei gerne, warum Ananas Aromen im Käse sind, was Milben im Käse zu suchen haben und warum Käse laufen kann.

Sbd., 10-16 Uhr, Schillermarkt und Herrfurtherplatz, Neukölln, Tel. 0176/50 30 76 56

www.peppikaese.de

Gaerles Lafayette

An der Käsetheke des französischen Kaufhauses finden Käseliebhaber Leckerbissen aus allen Regionen Frankreichs. Etwa den einzigen Camembert aus dem Dorf Camembert, aber auch Comté, Beaufort, Cantal sowie das vielleicht größte Angebot an französischem Ziegenkäse in der Hauptstadt. Außerdem lagern hinter der Vitrine