

Käse für Braunschweig

Der Mann hatte schon immer einen Riecher für Käse. Der Braunschweiger Joachim Ahrend, seines Zeichens Käsebeauftragter der CMA, weiß einfach alles über Camembert und Co. Als Missionar in Sachen Käse bekehrte er sogar die Japaner mit seiner rollenden Käsebar zum Genuss von geronnener Milch. Und stellte fest: Die angebliche Käseallergie der Asiaten ist ein Geruch, Verzeihung: ein Gerücht. Jetzt hat sich Mr. Cheese einen lang gehegten Wunsch erfüllt: Seinen eigenen Käse nämlich. Ganze zwei Jahre beobachteten Ahrend in der kleinsten Käserei Schleswig-Holsteins die Entwicklung der gefertigten Käse, immer wieder probierte er einen speziellen Käse und diskutierte mit dem Vollblut Meieristen Hauke über die Qualität. Pünktlich zu seinem 50. Geburtstag ist es nun endlich soweit: Das Objekt seiner Begierde hat sich zu einem Grand Seigneur entwickelt, einem traditionellen Friesenkäse mit Bergkäse-Allüren aus Bio-Milch. Das Kind brauchte einen Namen, unverwechselbar sollte er sein. Ahrend taufte das gute Stück „JOMAT“. Das leitet sich von Joost-Mathias her, dem 14-jährigen Sohn von Ahrend. Damit alle Käsefans Braunschweigs nun auch in den Genuss des Edelkäses gelangen, gibt es ihn ab sofort in allen Göрге-Frische-Märkten.



Joachim Ahrend (rechts), stets in Sachen Käse kulinarisch unterwegs, hier mit Starkoch Tim Mälzer in Berlin

(Braunschweiger Zeitung erschienen am 03.05.2006, Artikel von Irina Neulen)