



v. l.: Pierre Pfister, Stefan Grosse und Günther Abt vor dem Abflug nach Japan

IM LAND DER AUFGEHENDEN SONNE

Guilde Internationale des Fromagers

Die Guilde de Fromagers hielt ihre **Kapitelsitzung in Japan** ab und unterstützte damit die dortigen Käse-Pioniere.

Die Tradition der handwerklichen Käseherstellung zu erhalten und zu fördern ist das vorgegebene Ziel der Käse-Gilde, ganz im Sinne des französischen Gründers, Maître Pierre Androuet, Paris, vor mehr als 40 Jahren. Jeder Käse ist einzigartig und trägt den Charakter seiner Region. Diese Besonderheiten und Tradition zu bewahren, zu fördern und sie in die Welt hinauszutragen hat sich die Guilde Internationale des Fromagers de la Confrérie de Saint-Uguzon zur Aufgabe gemacht.

Dazu reiste vor kurzem eine Delegation von 40 Gilde-Mitgliedern aus sechs Nationen bis nach Japan. Mit dabei war auch eine deutsche Abordnung mit den Vorstandsmitgliedern Pierre Pfister, Günther Abt und Stefan Grosse. „Japan gilt in Sachen Käse als Entwicklungsland, mit einigen Pionieren, die es gilt zu unterstützen“, so Pfister. Vom Flughafen Charles De Gaulle Roissy in Paris ging es in einem 20-stündigen Flug nach Tokio. Sieben Tage reiste die Gruppe durch das Land der aufgehenden Sonne, bei der sie nicht nur auf den Spuren des Käses waren, sondern auch die Esskultur kennenlernen durfte. „Diese ist, genauso wie die japanische Kultur, geprägt vom Gegensatz zwischen Tradition und Moderne“, erzählen die deutschen Gilde-Mitglieder. Sushi und Reis sind die bekanntesten Lebensmittel aus Japan. Zudem bedeutet das Wort „Gehan“ zugleich Reis und Essen und zeigt, welchen Stellenwert das körnige Lebensmittel hat. Daher ist es wenig verwunderlich, dass Reis und das klassische Sushi auf dem Speiseplan der Gruppe stand.

Besonders im Fokus stand aber der Käse. In Shizuoka besuchte die Delegation das Käse-Restaurant Gentil von Keiko Kubota. Hier kehren Japaner erst nach ihrem eigentlichen Abendessen ein, um zur Abrundung ihres

Menüs noch Käse, der vor allem aus Frankreich stammt, zu genießen. In der Nähe der Ruinen des Takatenjin-Schlusses liegt der Herstellungsort einer weiteren japanischen Spezialität, die die Reisenden kennen lernen durften, die Sake-Brauerei Doi in Shizuoka. Dieser Reiswein ist ein klares oder weißlich-trübes Getränk mit ca. 15 bis 20 Prozent Vol. Alkohol. Das Familienunternehmen wird in vierter Generation betrieben und für Kiyoaki Doi, Präsident der Sake-Brauerei, war es eine Ehre, der europäischen Reisegruppe seine Produkte vorstellen zu dürfen. Als weitere Besichtigung stand eine Wasabi-Plantage auf dem Programm. Der japanische Wasser-Meerrettich ist zur Zeit eines der Trendgewürze in unseren Breiten und wird auch in einigen Schnittkäsezubereitungen verwendet.

Ein ganz besonderes Einkaufserlebnis erwartete die Gilde-Mitglieder in Tokyo. Dort bietet das Kaufhaus Matzuya Ginza alles, was Genießer suchen. Von der Exklusivität und der Produktvielfalt ist es mit dem Kaufhaus des Westens (KaDeWe) in Berlin zu vergleichen. Das Geschäft mit seinen rund 200 Angestellten ist ein wahres Feinschmeckerparadies, in dem auch eine Käsetheke nicht fehlen darf. Die etwa zehn Meter lange Bedienungstheke ist mit fünf bis sechs Fachverkäufern/innen besetzt. Das Sortiment besteht zum größten Teil aus französischen Käsen, ergänzt durch einige Schweizer und italienische Sorten. Grund für die Vorliebe für Käse aus Frankreich liegt an Frau Hisada, Ehefrau des Kaufhausbesitzers. Diese betreibt in Paris einen Käseladen und bildet damit die Verbindung zwischen französischem Käsegenuss und dem Tokioter Feinkost-Tempel.

In den sieben Tagen feierte die Guilde des Fromagers drei Inthronisierungs-Zeremonien, nahm 20 neue Mitglieder auf oder beförderte sie in einen höheren Rang. Hinzu kamen unzählige Erlebnisse und Erinnerungen, die die Reise zu einem unvergesslichen Ereignis machten.



Keiko Kubota betreibt ein Käserestaurante in Shizuoka.