



Smoky Rheingauer

Dass sich ein Grill nicht nur zur Zubereitung köstlicher Fleischspezialitäten eignet, beweist der Rheingau-Affineur. Dafür wendet Affineurin Anke Heymach ein Kalträucherungsverfahren an, um einem cremigen, aus Rohmilch hergestellten, Bio-Käse ein außergewöhnliches Raucharoma zu verleihen. Der nach deutschen Bio-Kriterien hergestellte, halbfeste Schnittkäse wird vorher von der Käserei mit Rotkulturen gepflegt und hat 50 Prozent Fett i. Tr. Durch die Affinage wird daraus der Smoky Rheingauer, eine Spezialität für echte Käsekenner.

Ein ganz großes, herzliches Dankeschön möchten meine Familie und ich an die super Fachkräfte der Käsebedienungstheke aussprechen. Sie sind es, die nicht nur für den Erfolg Ihrer Käseabteilung stehen, sondern auch für die fachlich-kompetente Beratung und damit den Abverkauf unserer Käse. Wir legen viel Herzblut und Arbeit in die Entwicklung und Pflege unserer Kreationen und freuen uns riesig über Ihre Unterstützung. Denn es sind nicht nur Verkaufszahlen, sondern vor allem Ihr Engagement, dass für uns ein Zeichen der Wertschätzung unserer Arbeit im Reifekeller ist. Nur dadurch konnten Ideen reifen, haben aus einem Hobby einen kleinen Familienbetrieb gemacht und lässt uns voller Tatendrang in die Zukunft blicken! Zusammen mit meiner Familie und dem Team des Rheingau-Affineurs möchte ich ein großes Dankeschön an die super Fachkräfte der Käsetheken aussprechen.

Anke Heymach, Der Rheingau-Affineur