

HEIDER●BECK

LEIDENSCHAFT UND
TRADITION

RHEINGAU AFFINEUR

*Der
Rheingau
Affineur®*



2. AUFLAGE



Marc Heymach,
Anke Heymach,
Reiner Wechs

Der Name „Rheingau Affineur“ steht für außergewöhnlichen und erlesenen Gourmet Käsegenuss in passionierter Manufakturarbeit.

Tradition und Leidenschaft

In Taunusstein in Hessen kreiert die Affineurin, Anke Heymach, edle Spezialitäten allerhöchster Delikatessgüte mit feinsten Zutaten. Zusammen mit ihrem Ehemann, Marc, und ihrem Vater, Reiner Wechs, bilden sie den Rheingau Affineur. Ihr furioser Erfolg mit ihren „State of Art“ Gourmet Käsespezialitäten ist zum einen auf ihre lange Käse-Familientradition in der fünften Generation zurückzuführen und zum anderen auf ihre passionierte Leidenschaft für exzellenten Käsegenuss.

Rheingau im Herbst 2007

Hier beginnt die beispiellose Erfolgsgeschichte des Rheingau Affineurs. Als passionierter Käser und gelernter Molkereingenieur war Reiner Wechs schon

immer an der Kunst des Käseausreifens interessiert. Nach jahrzehntelanger Tätigkeit als Geschäftsführer und Werksleiter in verschiedenen Molkereien gründete er ein Ingenieurbüro für Molkereiwirtschaft, mit welchem er Käsereien für viele Unternehmen plante. Von einem Freund erfuhr er von einem jahrhundertalten Gewölbekeller im Weingut Jakob Jung in Erbach, einem Ortsteil der Stadt Eltville am Rhein. Hier lagerten die Spitzen Riesling- und Spätburgunder-Weine des Weingutes in Holzfässern. Schnell begriff Reiner Wechs, dass der historische Bruchsteinstollen die ideale klimatische und mikrobiologische Voraussetzung für die Ausreifung von Käse mit sich bringt und mietete sich per Handschlag im Gewölbekeller des Weingutes ein.





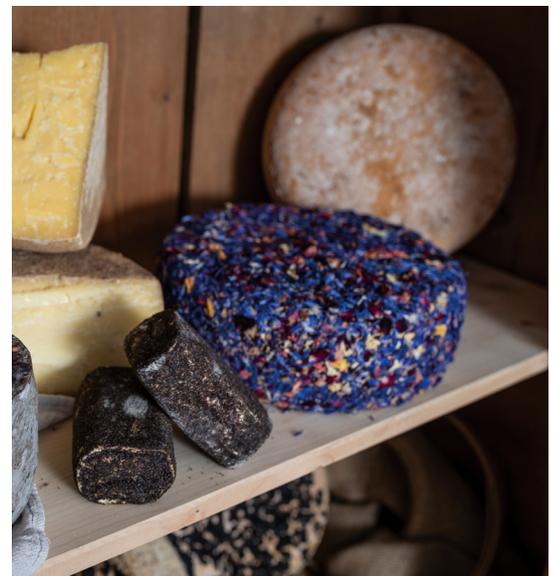
Weingut Jakob Jung

Seit 1799 existiert das familiengeführte Weingut rund um Alexander Jung und seinen Vater, Ludwig Jung, in Erbach im Rheingau. Insgesamt 16 ha Anbaufläche bewirtschaftet Alexander Jung mit seiner Familie und erzielt Spitzenbewertungen in Fachkreisen, welche die Opulenz seiner Spitzengewächse loben wie auch die Raffinesse seiner extravaganten Spätburgunder, die mit einer satten Kirschfrucht und einer rauchigen Würze begeistern. Ihre historischen Gewölbekeller verfügen über das ideale Klima, um Käse ausreifen zu lassen. Für die Affinage der Käse verwendet der Rheingau Affineur die hochprämierten Riesling- und Spätburgunder-Weine der Familie Jung.

Seine Tochter, Anke Heymach, begleitete ihn dabei bereits von Beginn an, um im Jahr 2012 vollständig in das kulinarische Unternehmen einzusteigen. Parallel zu der Käseausreifung im Gewölbekeller eines Weingutes bot es sich an, auch die Weine des Winzers zur Pflege und Affinage zu verwenden. So kam es im Jahr 2008 zur Feuertaufe des Rheingau Affineurs mit dem „Rheingauer Runden“ einem kleinen Weichkäse, den sie mit dem Riesling des Winzers Jung affinierten.

Der „Rheingauer Runde“ sollte schnell zu einem bekannten und beliebten Erfolgsprodukt in der Gastronomie der beliebten Touristenregion werden. Der zweite Streich folgte sogleich mit dem „Rheingauer Spätburgunder-Trester Käse“, denn das Weingut war neben seinen Riesling Weinen ebenso für seine Spätburgunder Rotweine berühmt.

Die Affinage im Trester der Spätburgunder Trauben bescherte dem Käse einen wahren Gourmet Charakter und dem Rheingau Affineur einen weiteren Meilenstein auf seinem erfolgreichen Weg.



Anke Heymach

„Meine Mission ist es, hochwertige Käse optisch und geschmackvoll zu Spitzenprodukten der Extraklasse zu veredeln. Wichtig dabei ist, bereits auf die Tierhaltung und Fütterung für das Grundprodukt zu achten. Jeder Käse wird dabei von Hand gepflegt, mit Wein affiniert und mit den edelsten Zutaten nach meinen Ideen verfeinert.“



Zeichenerklärung

-  Kuhmilch
-  Schafmilch
-  Ziegenmilch
-  Rohmilch

DIE KULINARISCH-KREATIVE AFFINEURIN

Als begeisterte und kreative Affineurin setzt Anke Heymach ihre Ideen in ihrer Manufaktur in Taunusstein mit viel Leidenschaft um. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt, jedoch ist es ihr besonders wichtig, dass sie ihre kunstvollen Gaumenfreuden im Einklang mit der Natur affiniert. Mit den süßlich-salzigen Kombinationen ihrer Zutaten baut sie stets einen kulinarischen Spannungsbogen auf, der sämtliche Geschmacksinne berührt und verführt. „Die Veredelung von Käse ist eine Herausforderung, gepaart mit Neugier und Spaß, nicht zu vergessen mit viel Geduld – da das Ergebnis bei der Affinage nicht gleich zu schmecken ist“, beschreibt Anke Heymach.

Heute führt Anke Heymach das Unternehmen zusammen mit Ihrem Ehemann, Marc, und ihrem Vater, Reiner Wechs.

„Affinage bedeutet für mich, dass ich Einfluss auf den Käse nehmen kann.

Die Laibe aus derselben Käserei kann ich unterschiedlich behandeln und so entstehen wiederum Käse mit sehr verschiedenem Charakter und Geschmack.

Wichtig ist hierbei die lange Reifezeit und



Anke Heymach

das besondere Klima meiner drei Käsekeller im Rheingau“, erklärt Anke Heymach. Die Zutaten für die Affinage wählt sie sehr sorgfältig nach Qualität und Natürlichkeit aus, so finden unter anderem rheingauer Wein, hessisches Bier, persische Pistazien, belgische Lakritze und peruanische Schokoraspeln Platz in ihrer Genusspalette. Der Name „Rheingau Affineur“ steht für erlesenen Käsegenuss.

Ihre Käselaike bekommt Anke Heymach von ausgesuchten Käsereien aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Darunter sind viele kleine Hofkäsereien, die mit naturbelassener Milch von exzellenter Qualität qualitativ hochwertige Käse verarbeiten.

Der Rheingauer Runde



Weichkäse aus Kuhmilch, 4 Wochen im Reifekeller gereift, rotgeschmierte Rinde, zartschmelzender Teig, cremifizierend unter der Rinde, mit Riesling affiniert, vollmundig-würziger Geschmack mit feiner Weinnote. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319900 ca. 100 g x 12



Ziege in Kirschwein



Weichkäse aus Ziegenrohmilch, 3 Wochen gereift, Weißschimmelrinde mit Weinfärbung, cremiger, heller Teig mit zartem Schmelz, mit Amorella Kirsch-Dessertwein affiniert, delikate Ziegenmilchnuancen mit edler Kirschnote. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319901 ca. 220 g x 4





Der Blaue Schoki-Lakritz ist nicht nur ein kulinarisches, sondern auch optisches Meisterwerk aus der Manufaktur von Anke Heymach. Mit diesem Käse baut sie gekonnt einen Spannungsbogen aus delikat bitteren, salzigen und süßlichen Noten auf, die sich in einem furiosen Crescendo in vollendeter Harmonie am Gaumen vereinen. Der Blaue Schoki-Lakritz steht für die grenzenlose Genusskreativität unter Verwendung von Spitzenzutaten wie Bio Rohmilchkäse, belgischer Lakritze und peruanischen Schokoraspeeln.



Marc Heymach ist der kreative Art Director. Seine Kunstwerke zieren Plakate und Cover. Er gestaltet nicht nur die Taschen oder Shirts, sondern auch präsentationsunterstützende Verkaufsmaterialien, wie Thekenunterlagen zur Blockplatzierung oder Preisschilder in ansprechender Optik. Mit seinem Stil der „Jungen Wilden“ prägt er den Auftritt des Rheingau Affineurs.

Ziege & Pistazien



Weichkäse aus Ziegenmilch, Weißschimmelrinde mit Honig gepflegt, cremefarbener Teig, Haube aus aromatischen Pistazien gekrönt, harmonisches Gaumenspiel der milden Ziegenmilchnote mit köstlichen Pistazien. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319906 ca. 700 g x 2



Im Weinblatt gereift



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmlch, 5 Wochen gereift, die Weißschimmelrinde wird mit Riesling gepflegt und mit Weinblättern ummantelt, cremiger, heller Teig, feiwürziges Aroma mit Weinnote und kräftigen Rohmilchnuancen. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319909 ca. 450 g x 4



Kleiner Honig-Nuss



Weichkäse aus Kuhrohmlch, Weißschimmelrinde mit Rotkulturen gepflegt, mit Honigwein übergossen und mit Honig und feinsten Haselnüssen ummantelt. Heller Teig mit einzelner Lochung, mit der Reifung zerfließender Teig. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319910 ca. 100 g x 12



Datteliges Schaf



Weichkäse aus Schafmilch, Weißschimmelrinde mit feingemahlenden Datteln ummantelt, cremig-weißer Teig mit vereinzelter Lochung, milde Schafmilchnote in perfekter Harmonie zu süßlichem Dattelaroma. Mind. 32 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319913 ca. 150 g x 6



In ihren zum Teil über 250 Jahre alten Gewölbekellern im Weingut Jakob Jung in Eltville-Erbach, im Schloss Wehen in Taunusstein und in der RheinWeinWelt in Rüdesheim auf dem ehemaligen Asbach Uralt Gelände affinieren die Rheingau Affineure ihre Käselaike in liebevoller Pflege drei- bis viermal wöchentlich.

Marc Heymach reift die auserwählten Laibe von kleinen Käseereien hier auf Fichtenholzbrettern. Die Gewölbekeller bieten ihm dabei ein perfektes Reifeklima mit einer konstanten Temperatur und einer hohen Luftfeuchtigkeit.



Ziege im Heusack



Weichkäse aus Ziegenrohmlach, braune Rinde mit Riesling gepflegt, 4 Monate in Heu gereift, kompakter, weißer Teig mit einzelner Lochung, würziger Ziegenmilchgeschmack mit köstlich-aromatischer Heunote. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319914 ca. 150 g x 4



Gudrun



Weichkäse aus Kuhrohmlach, 4 Wochen im Bananenblatt gereift, elfenbeinfarbener cremifizierender Teig, fruchtig aromatisch mit exquisiten Bananennuancen, eine Weichkäsedelicatesse! Mind. 50 % Fett i.Tr.

Art.-Nr. 319920 ca. 400 g x 1



PlumBull



Weichkäse aus Büffelmilch, 4 Wochen gereift, lilafarbene Rinde mit Pflaumenwein affinert, cremiger weißer Teig, würziges Büffelmilcharoma gepaart mit vorzüglicher Pflaumennote in einem süßlich-salzigen Gaumenspiel. Mind. 60 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319919 ca. 200 g x 6



Rüdesheimer Weinbrandkäse



Weichkäse aus Kuhrohmlach, 3 Wochen in den berühmten Rüdesheimer Weinbrandkellern gereift, orangefarbene Rinde mit Weinbrand affinert, zartschmelzender Teig, aromatisch-fruchtiger Geschmack mit intensiver Weinbrandnote. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319918 100 g x 12



Der Smoky



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmlach, 3 Wochen gereift, braune Rinde, je nach Reifegrad halbfeste bis weiche Textur, der Käse wird über Rumfasshölzern gesmoked, kräftig-würziges Raucharoma mit leicht süßlicher Rumnote. Mind. 50 % Fett i.Tr.

Art.-Nr. 319912 ca. 450 g x 4



Der Marcus Böhmer Käse



Schnittkäse aus Kuhmilch, 9 Monate im Gewölbekeller gereift, mit einem Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder affinert, schnittfester Teig mit Schlitzlochung und kristalline Textur, superb aromatischer Geschmack mit Anklängen an Haselnüssen und Röstnuancen. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319921 ca. 2 kg x 1





Äpfelwoi & Blüte



Schnittkäse aus Kuhmilch, 7 Monate gereift, Rinde mit Kornblumen und Rosenblüten versehen, kompakter und heller Teig, in hessischem Apfelwein affinert, wodurch ein säuerliches und aromatisch-fruchtiges Aroma verliehen wird. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319905 ca. 4 kg x 1



Rheingauer Spätburgunder-Trester



Schnittkäse aus Kuhmilch, 7 Monate im Gewölbekeller gereift, in Spätburgunder-Weintrester eingelegt, hellrote Rinde mit getrocknetem Traubentrester, kompakter Teig, kräftig-würziger Geschmack mit fruchtig-süßlichem Weinaroma. Mind. 45 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319904 ca. 3,7 kg x 1



Der Kristall



Hartkäse aus Kuhrohmilch, 12 Monate im Gewölbekeller gereift, dunkelbraune Rinde, in Riesling affinert, gelber Teig mit kristalliner Textur und cremigem Schmelz, anhaltender Abgang mit Röst- und Karamellnoten, ein Meisterwerk. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319911 ca. 6,5 kg x 1



Alter Matrose



Schnittkäse aus Kuhmilch, 18 Monate im Gewölbekeller gereift, rustikale dunkelbraune Rinde, strohgelber Teig mit kristalliner Textur und unregelmäßiger Lochung, die Affinage mit Rheingauer Riesling vollendet den norddeutschen Käse auf seinen Genusshöhepunkt. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319907 ca. 5,3 kg x 1



Blauer Schoki-Lakritz



Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch, 2 Monate gereift, bräunliche Rinde in Lakritzsud gebadet, hellgelber Teig mit Blauschimmeladern, Genussvermählung aus Lakritz und pikanter Blauschimmelnote, die von den süßen Schokoraseln im Abschluss geadelt wird. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319902 ca. 1,8 kg x 1



Blaues Opium



Weichkäse aus Kuhrohmilch, 1 Monat gereift, Weißschimmelrinde wird mit Honig bestrichen und in gedämpften Mohn gerollt, elfenbeinfarbener Teig mit Blauschimmeladern, kräftig-würziges und intensivlanganhaltendes Aroma. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Art.-Nr. 319903 ca. 230 g x 6





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4
82140 Olching

Telefon +49 8142 44567-0
Telefax +49 8142 44567-211
info@heiderbeck.com