

# Käseservice-Ablauf

geschrieben von  
**Anna Modersbacher**

Eine Torte wird in Tortenstücke geschnitten. Das Prinzip „Tortenstück“ ist auch für das Teilen von Käse elementar. Auch beim Zerteilen von größeren Stücken wird das Prinzip verfolgt. Mit einem Eingriff- bzw. Doppelgriffmesser werden kleinere Dreieckstücke portioniert.

Um die Käseauswahl aufzubauen, werden die Käsesorten aus Sicht des Gastes von links nach rechts, von mild nach würzig aufgelegt. Aus kleinen runden Laiben wird ein Dreieck herausgeschnitten und auf den Käselaiß gesetzt.

Die Käsesorten präsentieren und beschreiben (mit dem Vorleger auf die jeweilige Sorte zeigen).

- 1 Käseauswahl nach dem Wunsch des Gastes. Für Käse als Hauptgericht werden 7 bis 8 (180-200g) Käsesorten gereicht, zum Dessert 4 bis 6 (80-120g)
- 2 Den Käse fachgerecht, mit passendem Werkzeug, entsprechend der Käseform schneiden.
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9

www.minibooks.ch

- 1 Käseteller einstellen mit dem Hinweis: Das beste Geschmackserlebnis hat man, wenn man sich im Uhrzeigersinn von mild bis würzig durchkostet.

- 1 Empfehlen Sie Beigaben, wie Weintrauben, Äpfel, Feigen, getrocknete Früchte, verschiedene Nüsse, Gelees, Honigsorten, Marmelade, Saucen. Entweder direkt am Teller oder extra angerichtet.

- 1 Käsestücke nach der sogenannten Käseuhrmethode auf Tafeltellern anrichten. Das heißt, die Käsestücke im Uhrzeigersinn auflegen, beginnend mit dem mildesten Käse auf 6.00 Uhr. Der Tellerand muss dabei frei bleiben. Die Spitzen der Käsestücke sollten immer nach außen weisen.
- 2 Man kann auch den mildesten Käse in der Mitte des Tellers platzieren und auf 6.00 Uhr mit dem nächsten Käse fortfahren. Der Teller muss nur richtig platziert sein.
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9