

*Allgäuerin hat Heike Zeller,
eine der wenigen bayerischen Käse- und Milchsommelièren,
getroffen und herausgefunden,
wie man ein gutes Glas Milch erkennt.*

**STARKE
FRAUEN**
im Beruf



Der Geschmack von

Milch und Käse

»a HEU liebe Lit« – fühlen Sie sich begrüßt als Leserin und Leser dieses Artikels und von Heike Zeller, einer bayerischen Käse- und Milchsommelière und der Urheberin dieser Begrüßungsformel. Und damit sind Sie schon mittendrin, denn in diesen drei Worten steckt bereits viel von dem, was der Unternehmerin besonders wichtig ist: Eigenart und Offenheit. Mit »Heu« bezieht sich Heike Zeller erstens – klar – auf die Nahrungsgrundlage der Kühe, die wiederum die Milch produzieren, aus der Käse hergestellt wird und damit zwei Lebensmittel, mit denen sich Heike Zeller besonders gerne beschäftigt. Und zweitens drückt ein gut platziertes »Heu« im Allgäu Verwunderung und Erstaunen aus. »Heu, es gibt Käse- und Milchsommeliers«, könnte man beispielsweise sagen, wenn man Heike Zeller kennenlernt und ihr

zuhört, wie sie über ihre Qualifikation spricht.

Vielseitige Allrounderin

Mit ihrem Gruß, der im Wortlaut auch entfernt an einen nordischen Seemann erinnern könnte (das allerdings ist reiner Zufall), bleibt Heike Zeller in Erinnerung: »Manche Leute können sich meinen Namen nicht merken, aber aHEU bleibt hängen.« Und so wurde der Name ihrer Firma aHEU zu ihrem Markennamen, unter dem sie seit 2017 regionale Vermarktungsstrategien für »kleine und mittlere Lebensmittel-Unternehmen, Landwirtschaften und Händler in Bayern, Deutschland und darüber hinaus« anbietet, wie Heike Zeller ihre Arbeit beschreibt: »Ich unterstütze meine Kunden dabei, ihre vielfältigen Lebensmittel zu vermarkten und deren

Herkunft zu vermitteln.« Heike Zeller ist in Burgberg aufgewachsen, einem Bergdorf im Illertal zwischen Immenstadt und Sonthofen, dort hat sie bereits früh Berührung zur Landwirtschaft gehabt: Auf dem benachbarten Hof ihres Onkels hat sie beim Eintreiben, Melken und Entmisten der Kühe geholfen. Später arbeitete sie im örtlichen Supermarkt als Regalservicekraft und begann nach dem Abitur ein Studium generale in Tübingen am Leibniz Kolleg, machte danach an der Berufsakademie Ravensburg im dualen Studium ihr Diplom zur Betriebswirtin für Messe- und Kongressmanagement und schloss im Anschluss ihr Soziologiestudium an der LMU München ab.

Die Landwirtschaft hat Heike Zeller nie aus den Augen verloren und so ging sie nach dem Abschluss ihres Studiums in die Forschung und befragte Bergbau-



Gutes Handwerk, natürliche Zutaten und Zeit. Dann werden gute Käsesorten daraus.

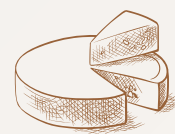




Heike Zeller weiß, worauf es bei der Käseverkostung ankommt.

ernbetriebe zu ihrer Arbeitsweise. Dabei merkte sie bald, dass ihr die praktische Arbeit fehlte, also besuchte sie einen Kurs für Alppersonal und arbeitete danach zwei Jahre auf einer Sennalpe im Allgäu, später auf einer Alm in Oberbayern und in Südtirol. Dazwischen beschäftigte sie sich als Gesellschaftskundlerin weiter mit der Landwirtschaft, beschaffte sich Wissen aus Büchern, Zeitschriften, ging auf Veranstaltungen, fragte Experten, schrieb Aufsätze und gab ihre Erkenntnisse in Vorträgen weiter. »Dabei wurde mir klar, dass mir viel an einer größeren Nähe zwischen der Landwirtschaft und dem Rest der Gesellschaft liegt«, sagt Heike Zeller und verfolgte dieses Ziel schließlich als Regionalitätsverantwortliche im Lebensmitteleinzelhandel. Wieder rufen der Berg und die Handarbeit: Ihren letzten Bergsommer verbrachte sie auf einem Schweizer Bergbauernhof mit Sennalpe. Mit theoretischem wie praktischem Fachwissen hat sie sich dann im Herbst 2017 in die Selbstständigkeit gewagt und aHEU gegründet. Und so

»Ein gutes Glas Milch muss in erster Linie schmecken.«



Genuss-Tipp:

Ausflug zu Beslers Hofladen in Oberstdorf. »Morgens und abends werden die Kühe gemolken. Die frische Milch fließt direkt vom Melkstand in den Käsekessel. Johannes Besler verarbeitet die Rohmilch mit Lab und Kultur zu bestem Allgäuer Bergkäse. Er wird dann im Käsekeller bis zu einem Jahr gepflegt und reift ganz natürlich ohne chemische Zusätze.«

schließt sich der Kreis: Jetzt berät Heike Zeller Landwirtschaften und andere Lebensmittelbetriebe zu Unternehmensstrategie, Marketing und Vertrieb, sie hält Seminare und Vorträge und leitet als Moderatorin Veranstaltungen.

Expertin für Milch und Käse

Der rote bzw. weiße Faden ist bei Heike Zeller eindeutig die Milch in ihren unterschiedlichen Verarbeitungsformen und so ist es nur konsequent,



In Fachkreisen werden Milch und Milchprodukte in zwei Hauptkategorien unterteilt: die Weiße Linie und die Gelbe Linie.

dass sie nach ihrer Ausbildung zur Käsesommelière 2018, 2021 dann auch ihren Milchsommelière-Titel an der Genussakademie Bayern absolvierte und sich nun eine der wenigen Käse- und Milchsommeliären Deutschlands nennen kann. »Beide Themen haben mich sehr interessiert und ich wollte mir in erster Linie mehr Wissen aneignen. Schließlich kann man nie genug Milch-Wissen haben«, sagt Heike Zeller über ihre Motivation der Kursbelegung.

Gute Milch, die man schmeckt

Und woran erkennt eine Milchsommelière ein gutes Glas Milch? »Zunächst einmal muss es schmecken. Das wird oft vergessen. Wenn man beim Trinken Genuss empfindet, ist das bereits ein Kriterium dafür, dass man sich gerade etwas Gutes tut. Dann muss die Milch natürlich rein sein und darf keine Fehlgeschmäcker haben. Grundsätzlich hat jede Kuh ihren eigenen Milchgeschmack. Dabei spielt zum Beispiel das Alter der Kuh eine Rolle, in welcher Phase der

Laktation sie sich befindet, die Jahreszeit (im Sommer ist die Milch dünner), das Futter usw. Nach der Verarbeitung in der Molkerei ist die Milch allerdings sehr ähnlich und für den Verbraucher und die Verbraucherin fast nicht zu unterscheiden«, sagt Heike Zeller und gibt einen Tipp: »Kaufen Sie einmal eine H-Milch und eine Frischmilch und machen Sie eine Blindverkostung. Sie müssen das Fachvokabular nicht kennen, aber Sie werden einen Unterschied schmecken. Hier gilt zum Beispiel: Je weniger man riecht, desto frischer ist die Milch.« Und sollten Sie bei Ihrer Verkostung Nuancen wie grasige Noten oder einen leichten Himbeergeschmack erkennen, wäre die Ausbildung zum/r Milchsommelier/ière vielleicht auch etwas für Sie. Dazu ein letzter Tipp von Heike Zeller: »Vertrauen Sie beim Schmecken immer Ihrem ersten Eindruck.«

*Text: Katharina Kümmerle;
Fotos: Ruth Krayer (5), barmalini/stock.adobe.com (S. 25 L.), Dozey/stock.adobe.com (S.25 r.), Grafvision/stock.adobe.com (oben), Grafik: vectorgoods/stock.adobe.com, Zettel: picoStudio/stock.adobe.com 8*



KREATIVE (R)AUSZEIT



Kreativität & Entspannung mit allen Sinnen erleben:

Die Vielfalt des Allgäus:

Käuterworkshop · BaumArt ·
Glasperlendreher am
Brenner · Yoga mit Alpakas
uvm.

pfronten

Jetzt buchen:
www.pfronten.de/outdoor