
Riechen, Schmecken, Erleben: Mit Gaumenfreuden mediterrane Qualität erkennen

Veröffentlicht am: 16.11.2015, 18:02

Pressemitteilung von: **Gourmet Connection GmbH // Vanessa Nühren**

Ein kleines nordrhein-westfälisches Lebensmittelgeschäft voll mit luftgetrocknetem italienischen Schinken, von Hand produziertem Schafskäse aus den Pyrenäen und spanischer Chorizo vom Pata-Negra-Schwein bringt seit fünf Jahren mediterranes Flair nach Hückelhoven. Peter Mund, der Geschäftsführer von Gaumenfreuden Käse, Schinken & Co, berät jeden seiner Kunden mit Leidenschaft und erklärt, woher seine Spezialitäten stammen, wie sie hergestellt werden und auf welche Qualitätsmerkmale man beim Kauf achten sollte.

Hückelhoven, November 2015. "Der beste Eindruck entsteht auf der Zunge", sagt Mund, deshalb dürfen seine Kunden alle Käse- und Wurstspezialitäten selbstverständlich probieren. "Gute Qualität schmeckt und riecht man, und wenn ein Kunde nicht von einem Produkt überzeugt ist, probiert er eben weiter. Früher oder später findet jeder seinen Lieblingskäse oder -schinken", erklärt Peter Mund. Selbstverständlich kennt der passionierte Genießer auch alle Hintergründe zu seinen Produkten, seien es die exakten Unterschiede zwischen verschiedenen Käsereifungsprozessen oder die aufwendigen Produktionsstufen, die der ausgezeichnete Culatello di Zibello durchlaufen muss, bevor er in der Theke des Italienkenners landet. Besonderen Wert legt der 59-Jährige darauf, seinen Kunden ein Gefühl für die Herkunft und Qualität seiner Produkte zu vermitteln. Dazu gehört auch das Wissen, wie man gute Lebensmittel erkennt und was sie von weniger hochwertigen unterscheidet. Aussehen und Geruch eines Produkts sind erste Anhaltspunkte für die Qualität, bevor Geschmack und Konsistenz weiteren Aufschluss geben. Nicht zuletzt spielt auch der Preis eine Rolle, denn Top-Produkte "sind nun einmal nicht für ganz kleines Geld zu haben", so der Geschäftsführer.

Käse wird zuerst in verschiedene Reifegrade unterteilt. Ein guter Hartkäse reift oft mehr als ein Jahr, bis er in den Verkauf kann, ein halbfester Schnittkäse braucht in der Regel zwischen zwei und zehn Monaten, während der Reifeprozess eines Weichkäses nur vier bis acht Wochen dauert. Auch die Konsistenz ist ein Altersmerkmal. Je älter ein Käse wird, desto härter wird er, da der Wasseranteil der Milch entweicht und somit das Produkt trockener und dichter wird. Ein wichtiger Hinweis auf qualitativ hochwertigen Käse ist eine traditionelle Produktion, denn hier wird meist handwerklich und im Familienverbund gearbeitet.

Bei Schinken- und Wurstprodukten ist für Peter Mund eine artgerechte Haltung der Tiere Grundvoraussetzung für gute Qualität. Ein Fettanteil von mindestens 20 Prozent zeichnet Qualitätsschinken aus. Der Unternehmer ermutigt seine Kunden daher, das Schinkenfett nicht zu entfernen. "Vielen Kunden ist nicht bewusst, dass auch das Fett viel über die Güte des Schinkens aussagt und ein elementarer Bestandteil hochwertigen Schinkens ist. Daher sollte man immer beide Komponenten gemeinsam probieren." Beim Kauf von luftgetrocknetem Schinken rät Mund seinen Kunden, auf einen mindestens zwölfmonatigen Reifeprozess, die feine Marmorierung und einen angenehm nussigen Geruch zu achten.

Gaumenfreuden hat Dienstag bis Donnerstag von 10 bis 13 Uhr und von 15 bis 18.30 Uhr, Freitag von 9 bis 13 Uhr und 15 bis 18.30 Uhr und Samstag von 10 bis 14 Uhr geöffnet. Ausgewählte Produkte gibt es auch im Onlineshop zu kaufen.

Weitere Informationen gibt es unter www.gaumenfreuden-hueckelhoven.de

Das familiengeführte Lebensmittelgeschäft Gaumenfreuden Käse, Schinken und Co in Hückelhoven entstand 2010 aus der Begeisterung für regionale Produkte nach mediterranem Vorbild heraus. Inhaber Peter Mund und seine Frau bieten hochwertige und frische Produkte von Kleinbauern und Familienunternehmen in Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland an. Zum Produktsortiment gehören unter anderen ausgesuchte Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten, handgefertigte Pesto-Sorten und Antipasti.

Pressekontakt

Frau Vanessa Nühren
Praktikant

Gourmet Connection GmbH

Münchener Str 45
60329 Frankfurt am Main, Deutschland

Telefon: +49 - 69 - 25 78 12 8 - 0

E-Mail: vnuehnen@gourmet-connection.de

Website:

Firmenportrait

Gourmet Connection ist eine international tätige Marketing- und Kommunikations-Agentur mitten in Frankfurt, die sich auf die Bereiche Essen & Trinken, Genuss, Hotellerie & Tourismus mit kulinarischem Schwerpunkt und Lebensart spezialisiert hat. Wir bieten innovative Marketing- und Kommunikationslösungen für die Märkte in Deutschland, Österreich und der Schweiz an, um Menschen und Marken nachhaltig in Szene zu setzen.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.de/haftungsausschluss>