



Quelle: Usinger Anzeiger

Käsewelten in der neuen Mitte

05.08.2011 - WEHRHEIM

In der Wehrheimer Mitte öffnete nun Manfred Seuss seinen Käsehaus-Ableger

(cju). Regionales kommt gut an - auch beim Käse. Und so hat sich Manfred Seuss neben dem Käsehaus im Freilichtmuseum Hessenpark ein zweites Standbein mit einem weiteren Ladengeschäft in der Wehrheimer Mitte geschaffen. Nun öffnete er seinen Ableger und die Wehrheimer strömten in den neuen Laden, um sich ihr eigenes Bild zu machen.

Hell und freundlich ist das Geschäft geworden und natürlich nimmt nicht nur die Käsetheke einen großen Raum ein. Auch ein gut sortiertes Weinregal zieht die Blicke auf sich. Hier findet man gut 100 Sorten Wein, wobei auch hier Wert auf regionale Herkunft gelegt wird. So freut sich Seuss, dass er unter anderem Produkte vom Talhof bei Wernborn im Angebot hat. Den Apfelsecco konnten die Gäste am Eröffnungstag gerne verkosten - pur oder mit Quitte aromatisiert kam der leicht perlende Aperitif gut an. Hinzu kommen selbst gemachte Antipasti wie gegrilltes Gemüse, eingelegt in Olivenöl oder auch Backwaren. Die Hauptrolle im Laden spielen allerdings die an die 170 Käsesorten, die in den Verkaufstheken angeboten werden. Allein 70 Sorten kommen von regionalen Anbietern und Seuss legt großen Wert darauf, dass neben Geschmack und Optik auch die handwerkliche Arbeit einwandfrei ist. Nicht vergessen werden dürfen die selbst gemachten Joghurts und der selbst hergestellte Kochkäse. Seit fünf Jahren ist Seuss im Käsegeschäft heimisch, in seinem „anderen Leben“ war er anerkannter Fachmann in der IT-Branche. Mehr oder weniger zufällig geriet er in den Bann der leckeren Milchprodukte und fuhr zunächst zweigleisig. Als dann die Verträge erfüllt waren, stürzte er sich voller Elan in das neue Projekt und hat diesen Schritt noch nicht bereut. Natürlich gibt es in der Wehrheimer Dependance fast alles, was es im Hessenpark auch gibt - nur die Verkostungen und Seminare werden weiterhin nur im Freilichtmuseum angeboten.

Am Eröffnungstag konnte man sich ein umfangreiches Bild vom Angebot machen und natürlich auch Käse probieren.