



*Affinage heißt so viel wie veredeln, die Affinage wird von einem Maître fromager affineur vorgenommen. Die Bezeichnung ist kein offizieller Titel, gehört aber zur höchsten Auszeichnung, die von der Gilde der Käser vergeben wird. Die Käse-Affinage hat Tradition, mit viel Liebe und noch mehr Fachwissen veredelt der Maître fromager affineur den noch jungen Rohmilchkäse im Keller, in dem hohe Luftfeuchtigkeit und eine gleichbleibend kühle Temperatur die optimalen Bedingungen für die Reifung des Käses bieten.*

*Jetzt beginnt die Entwicklung, die den Käse so einmalig im Geschmack macht. Neben fachgerechter Lagerung und regelmäßigem Drehen und Abbürsten der Käseläibe wird der Käse vom Affineur mit einem Sud aus eigener, natürlich geheimer, Rezeptur veredelt. Die jeweilige Affinage der verschiedenen Käsesorten entscheidet über den Geschmack und die außerordentliche Qualität des fertigen Käses.*

*Der Maître fromager affineur verändert mit seinen Veredelungsmethoden nicht den Geschmack des Rohmilchkäses, sondern unterstreicht damit seinen typischen Geschmack, der durch die Affinage vollendet abgerundet wird. Sobald der Käse auf den Punkt gereift ist, verlässt er den Keller, um die Gaumen der vielen Käsefreunde zu erfreuen.*

Eintrittskarten  
können zum Preis von € 30 pro Person nur im  
Sekretariat der Schule  
im Vorverkauf erworben werden.  
Telefon: 0316/281561  
Fax: 0316/281561-39

**Begrenzte Teilnehmerzahl**



# Einladung

zur

## 19. Grottenhofer Käsekost

*Lust✓Kunst✓Käse✓*

**zu Ehren der Steirischen  
Maîtres fromager affineur**

Begleitung  
**Weingut**

**Johannes und Luise Jöbstl  
Am Schilcherberg 1**

**Datum: Freitag, den 5. Februar 2009**

**Beginn: 19.30 Uhr**

**Ort: LFS Alt Grottenhof,  
Krottendorferstraße 110, 8052 Graz**



[www.kaesetheke.at](http://www.kaesetheke.at)

**Einladung**