

**ARMANDO PIPITONE, 39,** führt das Käserestaurant **Caveau du Sommelier**. Er präsentiert eine Auswahl seiner Rohmilchkäse.



## Das Käserestaurant

**Der «Caveau du Sommelier» in Olten SO ist das erste Käserestaurant der Schweiz. Im Angebot: erstklassige Rohmilchprodukte.**

**Armando Pipitone, warum haben Sie ein Käserestaurant eröffnet?**

Ich bin Weinsommelier. Und da ist es naheliegend. Käse hat mich schon immer fasziniert. Gerade die Rohmilchspezialitäten sind für mich einzigartige Delikatessen.

**Also servieren Sie nur Rohmilchkäse?**

Ja, was anderes tischen wir nicht auf. **Kommen die Produkte aus der Schweiz?**

Natürlich, es gibt hervorragende Käser bei uns. Aber wir führen auch Rohmilchspezialitäten aus anderen europäischen Ländern.

**Was servieren Sie dazu? Nüsse, Früchte, Honig oder Chutneys?**

Ich bin ein grosser Gegner von Käsebeilagen. Käse hat so viel Eigengeschmack, Aroma und Raffinesse – da brauchts nichts anderes dazu. Ausser natürlich Kartoffeln oder ein Stück Baguette.

**Ist Käse eine Hauptmahlzeit?**

Selbstverständlich. Gschwellti mit Käse ist nach wie vor ein beliebtes Essen.

**Ein anderes Schweizer Nationalgericht ist Fondue.**

Das gibts bei uns auch. Den Klassiker aus Vacherin, Emmentaler und Gruyère. Oder ein Trüffel Fondue mit Champagner. Momentan sehr im Trend.

**Wie sieht der ideale Käseteller aus?**

Je ein Stück Weisschimmel-, Rotschmier-, Ziegen-, Schaf-, Alphart- und Blauschimmelkäse gehören drauf.

**Sie sind ja nicht nur Käse-, sondern auch Weinsommelier.**

**Welche Weine gehen denn zu Käse?**

Für mich gibt es eine wichtige Grundregel: Nur ein Wein passt zu einem Käse. Einen Universalwein gibt es nicht!

**Und wenn jemand eine Platte mit diversen Käsesorten bestellt?**

Dann rate ich zu einem Teller mit Hartkäse oder nur Geisskäse, damit die Weinempfehlung perfekt ist. Die Gäste sind sehr interessiert, lassen gerne mit sich reden. *Isabel Notari*

[www.caveau-olten.ch](http://www.caveau-olten.ch)

**Caveau du Sommelier, Kirchgasse 17, 4600 Olten, Tel. 062 212 90 90**  
Geschlossen: Sonntag und Montag

## FONDUE im Wald

**Fondue** hat Saison. Ein spezielles Erlebnis ist es, den heissen Käse draussen in der Kälte unter freiem Himmel zu geniessen. Die *Molkerei Kaufmann* in Sirmach TG liefert alles, was es dafür braucht: Dreibein mit Kochkessel, Feuer-schale, überlange Gabeln, Brot, Käse!



[www.molkereikaufmann.ch](http://www.molkereikaufmann.ch)

Tel. 071 966 11 04, Fondueplausch im Wald (pro Person) ab CHF 16.–

## FEINSTES Fleisch

**Das Fleisch der japanischen Wagyu-Rinder**, auch bekannt als Kobe-Beef, ist eine der teuersten Spezialitäten der Welt. Die Rinder werden aber auch in Argentinien gezüchtet. Bei Fleischspezialist *Gaucha Delux* gibts exklusiv für die Festtage einen Wagyu-Mix, bestehend aus Filet, Huft und Entrecôte (je 200 g).



[www.gaucha.ch](http://www.gaucha.ch)  
600 g  
CHF 200.–