

Käsewagen

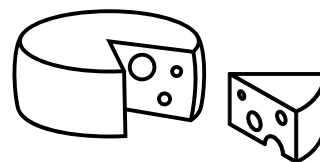
Alles Käse oder was? Der Klassiker aus den Achtzigern hält sich erstaunlich frisch. Das Angebot auf Rädern ist immer für eine Überraschung gut.

Text: Claudio Zemp

Ungebrochen im Trend Alles Gute kommt aus Frankreich: Seit den Achtzigern wird auch in der Schweiz nach dem Hauptgang der Käsewagen an den Tisch gerollt. Entgegen aller Unkenrufe hält sich der Klassiker.



Hart oder weich Nichts muss, alles darf: Der Gast kann selber wählen, ob er vom butterweichen Ziegenkäse probiert. Oder nur ein Stück Sbrinz.



Aufwendig Das ist die Krux: Kein Käsewagen ist je effizient. Der Wirt muss damit rechnen, dass er ihn vergeblich vorfährt. Aber wer es nicht probiert, gewinnt auch nichts.

Ausgewogen Alles ganz bekömmlich: 20 bis 40 Sorten dürfen es schon sein. Bestückt wird der Käsewagen zumeist vom Maître. Front und Küche arbeiten Hand in Hand für die tägliche Frische.



Surprise Der Witz am rollenden Buffet ist das Überraschungsmoment. Der Käse steht nicht auf der Karte – und plötzlich ist er da: die Verführung auf Rollen.



Selten Raritäten machen das Buffet aus. Ein Schafskäse von der Alp, die niemand kennt? Ein kleines Raclette vorfahren? Feuer auf dem Wagen ist gewagt, doch da schmilzt mancher Gast.

CHF

Chassis Einen soliden Käsewagen kriegt man für 500 Franken. Natürlich kann man auch das Doppelte bezahlen. Oder das Dreifache, wenns etwas Spezielles sein darf. Spitzengeführte sollen 10000 Franken kosten.



Lieber später Am Mittag hat der Käsewagen einen schwereren Stand als am Abend, vor allem aus Zeitgründen.

Neugier am Tisch Das Konzept lässt den Gast probieren. Zum Käseerlebnis passt ein Glas Wein. Darf es ein Portwein sein oder lieber ein süsser Weissler? Der Sommelier ist mit Rat und Tat zur Stelle.

