



## FIX UND FERTIG!

„Weihnachten und Ostern sind wichtige Absatzperioden für die Käseplatten“, erzählt Robert Abele, Geschäftsführer R & H Delicat Vertriebs- und Beratungsgesellschaft. Vor einigen Jahren starteten sie mit fertig konfektionierten französischen Käseplatten für den Handel. Anfangs war es schwierig die richtige Zusammenstellung von Käsesorten für die Kunden zu finden“, so Robert Abele. Das hat sich aber im Laufe der Zeit gegeben. „Die Platten werden von Kunden gekauft, die gerne französischen Käse essen, sich aber nicht übermäßig mit Käse auskennen.“ Mit den fertigen Käseplatten bekommen Kunden ein perfekt zusammengestelltes französisches Käsesortiment mit echten Spezialitäten, das zuhause nur noch geöffnet und gegessen werden muss.

In der Regel sind es drei bis fünf Käsesorten, die sich auf einer Platte befinden (Gewicht: 500 g – 600 g). Je nach Bedarf und Geschmack gibt es noch die Möglichkeit, ein 30 g schweres Konfitüreglas auf der Platte zu platzieren. Dabei handelt es sich meist um eine korsische Konfitüre, z. B. Schwarzkirsche mit Thymian. „Wir verwenden hauptsächlich Weichkäse sowie Hart- und Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenmilch“, berichtet Robert Abele. Je nach Hersteller gibt es auch Plattenkombinationen mit verschiedenen Käsen aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch. „Als Plat-

te werden Baskörbe, Holzbretter oder Schieferplatten genutzt. Der Kunde hat also gleich auch einen Mehrwert, indem er eine hochwertige Schieferplatte oder Tonschale zur Weiternutzung besitzt“, erklärt der Fachmann.

Die verschiedenen Plattenarrangements sind zu vielen Anlässen einsetzbar: zum Abschluss eines Weihnachtsmenüs oder zum Osterbrunch, zum Geburtstagsbuffet oder zu einer kleinen Feier im Büro. R & H Delicat unterscheidet Platten, wie das Plateau à deux (185 g) für zwei Personen. Die Käse dieser Platte stammen von der Fromageries de l'Etoile. Mit dabei sind der Kuhmilchkäse St. Marcellin IGP, ein Cabecou, ein Käse aus Ziegenmilch, Le Palet des Causses aus Schafsmilch und mit dem Bouchon de Chèvre ein weiterer Ziegenkäse als kleines Röllchen. „Auf Grund ihrer Größe ist diese Platte perfekt für den deutschen Markt. Sie ist klein und überschaubar und enthält cremige und nicht zu intensive Käse. Bei einem Verkaufspreis zwischen sechs und sieben Euro ist sie zudem preislich interessant“, so Abele.

Die Käse Saint-Marcellin IGP, Saint-Félicien, Bouchons de chèvre, Provençal und Palet Gourmand, ebenfalls von der Fromageries l'Etoile, werden in einer Tonschale (440 g) präsentiert. Das Plateau 3 fromages enthält drei verschiedene AOP-Käse aus Savoyen und stammt von

Fruitières Chabert. Darüber hinaus enthält die 900-g-schwere Platte von der Fromagerie Gillot Camembert aus der Normandie, Pont l'Eveque AOP, Le Palet und Rollenbutter. Weitere Highlights im R&H Delicat-Angebot sind die Käseplatten, die von einem Schneidebetrieb in Avignon zusammengestellt werden. Unter den Bezeichnungen Plateau Tradition Rochebrune (600 g, Baskörbchen), Plateau Ardoise (750 g, Schieferplatte) oder Plateau Ardoise mit Konfitüre (ca. 700 g, Schieferplatte) stammen die Käse für diese Platten von ausgesuchten Herstellern. Sie werden geschnitten und je nach Geschmack zu verschiedenen Arrangements zusammengestellt und verpackt.

R&H Delicat arbeitet mit den Vertriebspartnern Ruwisch & Zuck, Müller Moers, Heiderbeck, Tiedemann & Homanner sowie Carl Fr. Scheer zusammen. Infos unter: R&H Delicat Vertriebs- und Beratungsgesellschaft, Tel.: 0 83 74/5 89 88 85, Robert.abele@rh-delicat.de, www.rh-delicat.de