



# EINE BASTION GUTEN GESCHMACKS

*In Jülich könnte Kaiser Karl noch heute seinen Lieblingskäse kosten*

**W**ehrhaft und schön zugleich: die berühmte Zitadelle in Jülich. Nur ein paar Schritte entfernt präsentiert sich in ähnlicher Manier eine Pilgerstätte für Feinschmecker. Das *Caseus-Vinum* verwehrt sich der Convenience-Küche und gibt entspanntem Genuss ein elegantes Zuhause.

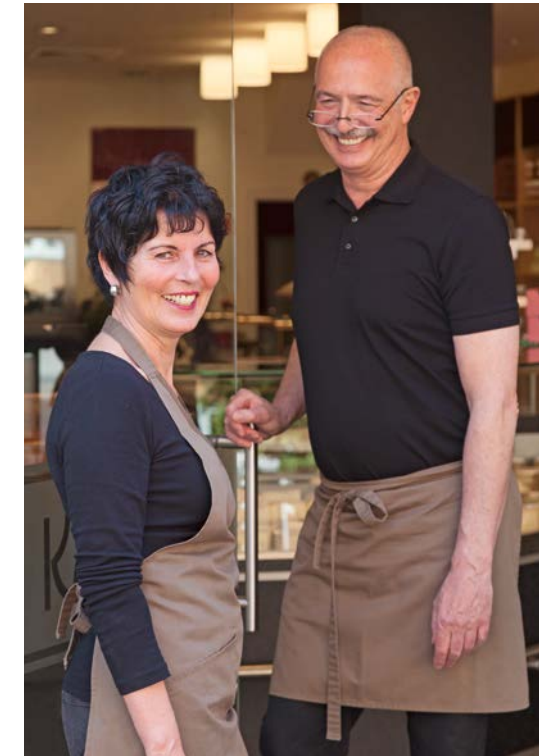
Zentral ist das im Westen einzigartige Sortiment an Käse. Rund 400 Sorten, zumeist aus Rohmilch gefertigt, hat Feinkostspezialistin Elke Pennartz zusammengestellt. Auf ihren Reisen durch Europa entdeckt sie in Manufakturen hergestellte Köstlichkeiten. Hartkäse, Weichkäse, Schimmelkäse – allesamt perfekt gereift landen sie schließlich in der großzügigen Theke des *Caseus* und werden von Elke Pennartz angenehm bereitet vorgestellt. Und nicht nur das: Man darf jedes Stück kosten.

Da gibt es zum Beispiel „Bleu de Termignon“ aus dem Savoie in den französischen Alpen. Zwei Bäuerinnen „impfen“ den Käse mit Blauschimmelkulturen, die im Laufe der Zeit blühen und der Delikatesse ein weltweit einzigartiges Aroma verleihen. Der bekannte „Brie de Meaux“ wiederum schmeckte schon Karl dem Großen und macht noch heute unverändert Appetit. Dazu ein aromatisches Fruchtbrot aus Valencia? Oder Baguette direkt aus Paris?

„Bis man sich hier durchprobiert hat, vergehen Jahre“, schmunzelt Dr. Peterheinrich May, Ehemann von Elke Pennartz, und präsentiert neben einer feinen Auswahl an Antipasti, Saucen, Gewürzen, Pasteten und Schokoladen den Genuss-Partner des Käse: Wein in exklusiver Selektion.

Wie schön, dass sämtliche Köstlichkeiten seit 2013 nicht nur zuhause, sondern direkt in der angrenzenden Kaffee- und Weinlounge *Vinum* schmecken. Das elegante Lokal ist schnell zum Treffpunkt für feinsinnige Jülicher und die Region geworden. Und noch mehr: May, ein echter Conférencier des Genusses, stellt hier regelmäßig die Harmonie von Käse und Wein mit Seminaren und Verkostungen vor. Salve delictum!

CASEUS-VINUM  
Elke Pennartz und Dr. Peterheinrich May  
Düsseldorfer Straße 3, 52428 Jülich  
Telefon 0 24 61 / 3 17 44 42  
info@caseus-vinum.de  
www.caseus-vinum.de



BRIE DE MEAUX, FEIGEN UND ORANGENSAUCE  
*Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 136*

