

## **Zum Käse-Ritter geschlagen Grosse Ehre für den Käsesommelier Armando**

Der bekannte Oltner Sommelier du fromage, Armando Pipitone, wurde kürzlich in München, im Restaurant Schwarzer Bock, zum Käse-Ritter geschlagen. Die «Gilde des Fromages Confrérie de Saint-Uguzon», ihres Zeichens die traditionsreichste und wichtigste Käse-Gilde Frankreichs, nahm Pipitone huldvoll in ihre Reihen auf.

Das schafft nur, wer sich für das Kulturgut Käse überdurchschnittlich verdient gemacht hat, zwei Paten als Bürgen benennen und letztlich das Wohlgefallen der strengen Ordenszentrale in Frankreich gewinnen kann. Maurer, seinerseits Procureur Syndic und Präsident der deutschen Sektion, der die Laudatio für Pipitone schrieb, erwähnte immer wieder, dass sein Einsatz für die traditionellen Käse dieser Welt vorbildlich ist und er ein Meister sei, in der individuellen Kombination zwischen Wein und Käse. Pipitones einzigartiges Käserestaurant Caveau du Sommelier in Olten, ist bekannt für seine qualitativ hoch stehenden Rohmilchkäse, welche die gesamte Breite der europäischen Rohmilchkäsekultur widerspiegelt.

Mit neuem Titel und noch grösserem Elan werden weiterhin regelmässig in Olten die beliebten und vielseitigen Events rund um das Thema Käse stattfinden. Ort des genüsslichen Erlebnisses ist der 300-jährige Gewölbekeller vom Caveau du Sommelier an der Kirchgasse 17. Hier werden Käse- und Weinabende, Käseseminare und ein Käse-Stammtisch für die «kulinarische Intelligenz» stattfinden. Ein besonderer Leckerbissen dieser Eventreihe ist sicherlich «Le monde du fromage» welche die kulinarische Kombination der beiden hoch individuellen Protagonisten Käse und Wein in den Vordergrund stellt. (mgt)