

Немецкий таможенник определяет швейцарский сыр по запаху | Il peut "flairer" les fausses fromages

Автор: Людмила Клот, [Констанц](#) , 14.04.2011.



Герхард Шляйх на работе (© Simon Städeli, 20 Minutes)

Нос Герхарда Шляйха из города Констанца обладает выдающимися способностями: он способен отличить подлинный швейцарский сыр от поддельного. Нетрудно догадаться, что на работе способного сотрудника таможни нещадно эксплуатируют.

Le douanier Gerhard Schlaich mène la vie dure aux contrebandiers. En humant les meules, il peut dire s'il s'agit d'authentiques «Swiss made».

Il peut "flairer" les fausses fromages

Офицер Герхард Шляйх работает в таможенной службе в Констанце (Германия) уже больше 10 лет. За это время он получил прозвище «вынюхивателя сыра», на которое несколько не обижается, а наоборот, с гордостью принимает как заслуженное.

Шляйх способен на нюх определить около 300 сортов и разновидностей пищевых продуктов, отличая всевозможные подделки от сертифицированных товаров.

Ведь контрабандисты, нелегально ввозящие в страну сыр, используют очень простой и одновременно рентабельный прием: они укладывают дешевый сыр непонятного происхождения в упаковки с надписью «Сделано в Швейцарии», а кто же не любит швейцарский сыр? В последнее время все чаще подделывают и макаронные изделия, твердые и мягкие, которые – когда речь идет об известных марках – тоже подорожали и пользуются постоянным спросом.

И вот здесь уникальное обоняние Герхарда Шляйха служит угрозой бизнесу контрабандистов. Вместо того, чтобы отправлять подозрительные товары на долгую и дорогостоящую экспертизу, он просто обнюхивает их и выносит свой вердикт. «Недавно мне принесли швейцарский сыр [вашрен](#) на проверку подлинности. Стоило мне воткнуть нож в его корочку, как сразу же почувствовалось отсутствие характерного для вашрена нежного насыщенного запаха. Я немедленно заключил, что перед нами – подделка». Вся партия была задержана, а изготовитель ее заплатил штраф.

Гроза контрабандистов не поживает на лаврах успеха и не расслабляется, а делает все, чтобы поддерживать нос в рабочей форме. «Я регулярно путешествую по Швейцарии, чтобы тестировать новые продукты», - рассказал он журналисту Симону Штадели. Не скрывает Шляйх и симпатий: оказывается, по вкусу из всех швейцарских сыров ему больше всего нравится аппенцелльский.

[швейцарский сыр](#)

Статьи по теме

[Сыр с Золотой горы в еловом лукошке](#)

[Война сыров](#)

[Валезанский раклет защитили по всем параметрам](#)

[Кусочек Грюйера в Женеве и... Москве?](#)

[Вкусный запах швейцарского сыра долетает до границы](#)

[Сбринц – старейший твердый сыр Швейцарии](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/11630>