

Käsespezialitäten und Hausgemachtes

Ob Gouda, Brie oder Ziegenkäse: „Antjes Kaaswinkel“ bietet beste Qualität

NEUSTADT. Neulich kam ein Engländer zu Heike Fackeure ins Geschäft. Als der Brite entdeckte, dass sie Cheddar und Stilton, beliebte Sorten in seiner Heimat, führt, entfuhr ihm ein begeistertes: „Wow!“

„Antjes Kaaswinkel“ ist in der Tat die richtige Adresse für Käsespezialitäten. „Es ist ein tolles Produkt, das sich ständig weiterentwickelt“, schwärmt die Inhaberin von dem besonderen Lebensmittel. „Ich selbst mag es pur, ich liebe Brie und Camembert.“

Rund 160 Käsesorten führt Heike Fackeure zurzeit. Darunter sind Produkte aus Frankreich, der Schweiz und den Niederlanden ebenso wie regionale Ware, zum Beispiel der Schaf-Ziegen-Käse aus Martfeld. Als Begleiter zum Käse eignen sich neutrale Brote wie Baguette und Ciabatta. „Zum Ziegenkäse passt aber auch Walnuss-Rosinen-Brot“, erzählt Heike Fackeure. Der Stammbäcker, von dem sie ihre Ware bezieht, ist die Firma Schröder aus Walle.

Hausgemachtes anzubieten, ist Heike Fackeure wichtig. „In der Küche steht mein Mann, der Koch und Patissier ist“, erzählt die Unternehmerin. Die leckeren Produkte wie Käsekuchen gelten unter den Kunden längst als Klassiker. „Unsere Hochzeitstorten kommen auch sehr gut an, die nächste schon bestellt.“

Neben Käse führt Heike Fackeure auch Bio-Öle von der Wesermühle, Zucchini-Puffer, Gemüsekekchen und vieles mehr. Kunden aus anderen Stadtteilen fragen oft, ob sie ein zweites Geschäft eröffnen



Fachfrau in Sachen hochwertiger Käse: Heike Fackeure. Foto: BK

will, doch die gebürtige Brandenburgerin konzentriert sich lieber auf ihren kleinen, gut laufenden Laden. Wie köstlich ihre Produkte sind, hat sich längst über die Stadtgrenzen hinaus gesprochen. „Wir verschicken auch Ware nach Holland und Bayern“, berichtet Heike Fackeure. Näheres unter Telefon 50 21 21 und www.antjes-kaaswinkel.de. (BK)