



Frischkäse mit Algen, Kapern oder Kräutern, selbst gemachter Obatzda, Brie, Rohmilch- oder handgefertigter Biokäse aus Martfeld – Heike Fackeure und ihre drei Mitarbeiterinnen bieten ihren Kunden 120 verschiedene Sorten an. FOTO: FRANK THOMAS KOCH

# Weich, fett oder mit Tannenrinde

Heike Fackeure verkauft in „Antjes Kaaswinkel“ außer Käse auch Leckereien

Von unserem Redaktionsmitglied  
Tina Birke

**BREMEN.** Sobald die Kunden die Tür öffnen, läuft ihnen das Wasser im Mund zusammen: Im Laden duftet es köstlich nach selbst gebackenem Käsekuchen. Auf einem Tablett stapeln sich deftige Käsefrikadellen. In der Kühltheke und im Holzregal dahinter liegen mehr als 120 Käsesorten – zum Teil mit äußerst kräftigem Geruch.

Seit fünf Jahren lockt Inhaberin Heike Fackeure in „Antjes Kaaswinkel“, Pappelstraße 98, ihre Kunden mit Kuh-, Schafs-, Ziegenkäse und selbst gemachten Käseleckereien. Viel gelernt hat sie von der vorherigen Inhaberin Antje Bracht. Die kannte sich im Käsegeschäft so gut aus, dass die berühmte Dresdner Molkerei Gebrüder Pfunds sie kurz nach der Wende einlud, um die eigenen Mitarbeiter auf den neuesten Stand zu bringen.

Heike Fackeure ist eigentlich Restaurantfachfrau. Als sie vor Jahren im „L'Orchidée“ die Käseteller als Dessert für die Gäste zusammenstellen sollte, bat sie Antje Bracht um Hilfe. „Ich wollte wissen, wie das geht und mehr über Käse erfahren“, berichtet Heike Fackeure. Die beiden Frauen verstanden sich auf Anhieb. Irgendwann machte ihr Antje Bracht das Angebot, den Laden zu übernehmen. Fackeure: „Ich bekam dann von der Bremer Wirtschaftsförderung Starthilfe. Dadurch war das Risiko nicht so groß.“

Egal ob Frischkäse mit Algen, Kapern oder Kräutern, selbst gemachter Obatzda, Brie, Rohmilch- oder handgefertigter Biokäse aus Martfeld: Heike Fackeure und ihre drei Mitarbeiterinnen finden aus rund 120 Sorten stets den zum Geschmack der Kunden passenden Käse heraus, denn – „sie können immer ein Stück probieren“, sagt die Inhaberin.

Ein Paar steht vor der Kühltheke. Sie sind Stammkunden. Heute kaufen die beiden für einen Abend mit Gästen ein. „Es soll etwas Besonderes sein“, sagt die Frau um die 50. Einen Weichkäse zum Löffeln oder einen mit Tannenrinde wollen sie jedoch nicht.

„Wie wär's mit dem hier? Der hat eine Panade aus Calvados“, erklärt die 32-jährige Einzelhändlerin. „Ach nein, lieber Käse pur“, meint die Kundin. Heike Fackeure hält ein Stück Soumaintrain hoch: „Dieser Brie ist cremiger, milder und hat mehr Fettgehalt als üblich.“ Das Paar probiert – und bestellt 200 Gramm. Dazu kommt ein Stück Chaource, auch ein Weichkäse, aber mit säuerlicher Note.

Auch den Augen wird in „Antjes Kaaswinkel“ etwas geboten: In und auf den Holzregalen stehen ein Melkschemel, ein hölzerner Butterbottich und eine Käsemaschine. Schwarzweiß-Fotos zeigen, wie Bauern einst Käse zubereitet haben. Natürlich fehlt auch nicht der Deko-Klassiker: die Holzschuhe der Käsefrau Antje.

## DER KLEINE LADEN NEBENAN

Die Nostalgie macht den Charme des kleinen Geschäfts aus. Dies allein bringt aber keine neuen Kunden. Deshalb legt die gebürtige Brandenburgin Visitenkarten dazu, wenn sie mehrstöckige Käsekuchen zu Hochzeiten oder Käseplatten für Partys liefert. Mit einer neuen Aktion möchte Heike Fackeure weitere Kunden gewinnen: „Ich veranstalte Probierabende zusammen mit einem Weinhändler.“ So erschließt sich der Weinspezialist den Kundenstamm der Käsefrau und umgekehrt.

Während des gemeinsamen Abends erklären sie ihren Besuchern nicht nur, welcher Wein mit welchem Käse harmoniert, sondern auch, wie die beiden Produkte richtig gelagert werden. Heike Fackeure: „Viele wissen gar nicht, dass Käse seinen Geschmack erst richtig entfaltet, wenn man ihn

eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank holt.“

Auch, dass man Camembert nur am Rand anlässt und Stücke wie aus einer Torte schneidet, damit der Reifeprozess gleichmäßig bleibt, sei längst nicht allen Käseliebhabern bekannt. Natürlich verrät Heike Fackeure solche Tipps auch ihren Kunden, die ins Geschäft kommen – neben den ausgefallenen Sorten ein weiterer Grund, in „Antjes Kaaswinkel“ einzukaufen