

Käse ist ihre kulinarische Leidenschaft

Bei Heike Fackeure gibt's immer etwas zum Probieren / „Antjes Kaaswinkel“ in der Pappelstraße wird 25 Jahre alt

Von Birgit Krieger

NEUSTADT. Heike Fackeure braucht nicht viel, um glücklich zu sein. Eine Platte voller Käse, dazu ein Stück Baguette – und der Abend ist für sie gerettet. „Gutes Essen ist für mich ein Stück Lebensqualität“, sagt die 32-Jährige. Dieses Credo verfolgt die gelernte Restaurantfachfrau auch beruflich. Seit sechs Jahren führt sie das Käsefachgeschäft „Antjes Kaaswinkel“ an der Pappelstraße. In diesen Tagen wird das Geschäft 25 Jahre alt.

Es war Anfang September 1983, als Antje Bracht ihren Käseladen eröffnete. Sie führte das Geschäft viele Jahre lang. Eines Tages lernte sie Heike Fackeure kennen und bot ihr an, den Laden zu übernehmen. Fackeure überlegte nicht lang, schließlich war Käse schon immer eine ihrer kulinarischen Leidenschaften gewesen. Seither führt die gebürtige Brandenburgerin das Geschäft.

Wer den Laden zum ersten Mal betritt, weiß zunächst gar nicht, wohin er schauen soll. In der blitzblanken Theke liegen mehr als 120 verschiedene Käsesorten, auf den hölzernen Regalen stehen fein säuberlich aufgereichte Gläser mit selbst gemachter Marmelade. In geflochtenen Körben liegen frische Aprikosen, Tomaten und Weintrauben bereit. Außerdem gibt es viele liebevoll arrangierte Details zu bestaunen, beispielsweise einen hölzernen Butterbottich und einen alten Melkschemel. Dazu duftet es einfach herrlich.

Mit einer Schale voller Leckereien kommt Heike Fackeure hinter der Theke hervor. „Ich habe gerade eine französische Aprikosentorte fertig. Wie wär's mit einem Stück?“, fragt sie. Bei ihr gibt es immer etwas zum Probieren. Fast alles, was Fackeure anbietet, hat sie selbst gemacht. Das Angebot reicht vom Salat, über den Frischkäse bis zur echten französischen Quiche.

Die Kunden mögen ihren Käsekuchen und die individuell gestalteten Käseplatten am liebsten, erzählt Fackeure. Klar könne man fast alles, was sie anbietet, auch im Supermarkt bekommen. „Aber der Käse dort ist häufig nicht richtig ausgereift, sieht blass



Egal ob weich und würzig oder fest und mild – Heike Fackeure bietet ein reichhaltiges Sortiment an Käse und anderen Leckereien. FOTO: GERBRACHT

aus und hat auch weniger Geschmack“, sagt die Expertin. Außerdem bietet sie ihren Kunden auch ausgefallene Dinge an. Erst kürzlich kreierte sie ihre erste mehrstöckige Hochzeitstorte, in der sogar die Windbeutel aus Käse waren.

Fackeure fühlt sich in der Pappelstraße sehr wohl. „Die Läden hier ergänzen sich ganz hervorragend. Meine Kunden gehen häufig noch eben nach gegenüber und ho-

len etwas Wein und ein paar Oliven“, hat die Neustädterin beobachtet. 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 erklärten sie ihren Besuchern nicht nur, welcher

Wein mit welchem Käse harmoniert, sondern auch, wie die beiden Produkte richtig gelagert werden. Zum Beispiel sollte man weichen Käse wie Camembert einmal täglich umdrehen, damit er schön flach bleibt und keinen trockenen Rand bekommt, verrät Fackeure. Die Kunden wissen solche Tipps zu schätzen. Wenn es weiter so gut läuft, scheinen die nächsten 25 Jahre „Antjes Kaaswinkel“ gesichert zu sein.