



Bei Heike Fackeure dürfen auch Schulpraktikanten mal in den Berufsalltag „reinschnuppern“.

FOTO: MARC JÜHDES

# Käseladen statt Gourmet-Restaurant

Berufstraum korrigiert: Gelernte Restaurantfachfrau offeriert heute Rohmilch-Käse-Spezialitäten

Von unserem Mitarbeiter  
Marc Jühdes

**BREMEN.** Fasan am Tisch vor den Augen des Gastes an Champagnerkraut filettieren, tranchieren und flambieren – nur ein kleiner Auszug aus dem früheren Berufsalltag von Heike Fackeure, bevor sie mit einem eigenen Käseladen in der Bremer Neustadt den Sprung in die Selbstständigkeit wagte.

„Ich muss häufiger duschen“, schmunzelt Heike Fackeure, als sie über Nachteile ihrer heutigen Tätigkeit nachdenkt. „Nach einem Arbeitstag im Käseladen duftet man mitunter ziemlich abenteuerlich“, so die 29-Jährige zu ihrem „Traum-Arbeitsplatz“ zwischen 120 unterschiedlichen Käsesorten auf neunzehn Quadratmetern.

An einem Sommertag im Jahre 2002 übernahm sie „Antjes Kaaswinkel“ von ihrer langjährigen Vorgängerin Antje Bracht. „Als sie mir das Angebot machte, dachte ich: Jetzt oder nie“, sprudelt es aus der heutigen Inhaberin heraus.

Nach ihrer dreijährigen Ausbildung zur Restaurantfachfrau in Regensburg, wo sie Mitte der neunziger Jahre noch Zweite bei der Bayerischen Meisterschaft in ihrem Berufszweig wurde, sammelte sie zunächst in England Erfahrung. Zurück in Bremen war sie im früher dem „Hotel zur Post“ angeschlossenen Gourmet-Restaurant „L'Orchidée“ hauptsächlich für die Präsentation des Käses zuständig. Auf Einkaufstour kam sie das erste Mal in den „Kaaswinkel“: „Ich war sofort begeistert von der großen Vielfalt“, beschreibt Fackeure ihren mutmaßlichen Wendepunkt in Sachen Berufsraum.

Durch Fahrten auf Käsemärkte, zu kleinen Händlern in Belgien und Holland, und Besuche von Käsereien vertiefte sie fortan ihr Wissen um die runden bis blockförmigen Laibe. Heute müssen die selbstständige Fachverkäuferin und ihre sechs Angestellten den Käse in all seinen Vorkommensarten kennen, Zusatzangebote zubereiten und täglich die acht bis zwölf Kilogramm schweren Käserollen vom Kühlraum in den Laden schleppen.

„Die Fachberatung nimmt den wichtigsten Platz in meinem Berufsalltag ein“, so die gebürtige Brandenburgerin, die von der Bremer Wirtschaftsförderung bei der Finanzierung unterstützt wurde. Der Gebrauch spezieller Käsevokabeln, die beispielsweise die Teigkonsistenz zwischen „schnittfest“ oder „schmelzend“ zu unterscheiden vermögen oder den Geschmack als „nussig“, „säuerlich“ oder „typisch rustikal“ charakterisieren, ist für sie unabdingbar geworden. Denn: „Drei von vier Kunden entscheiden erst an der Käsetheke, welche Sorte sie kaufen möchten.“

„Gehört der Schimmel zum Käse?“, sieht sie sich häufig der gleichen Frage ausgesetzt. „Blaue Kulturschimmelpilze werden speziell in Labors gezüchtet. Erst bei grünem oder schwarzem Schimmel müssen wir uns Gedanken machen“, entgegnet sie schmunzelnd den rätselnden Kunden. Auch auf Kinderfragen, ob die Löcher im Käse wirklich von den fleißigen Schweizern gebohrt werden, weiß sie eine Antwort.

„Gerade im existenzbedrohten Einzelhandel muss ich auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden eingehen“, lautet ihre Berufsphilosophie: „Ein gutes Image baut sich

sehr langsam auf. Ein schlechtes Image braucht nur so lange, wie meine Kundin Zeit benötigt, um mit ihren Freundinnen zu telefonieren.“ Somit werden dem mit Meerrettich, Kapern und Frühlingszwiebeln zusammengerührten Frischkäse wunschgemäß schon einmal „knackige“ Algen oder frische Kräuter untergemischt. Selbst zubereitete Zucchini-Puffer oder Dattelspieße mit Büffel-Mozzarella – die Ideen scheinen ihr nicht auszugehen.

Auf den regelmäßigen Käseexpeditionen durch Frankreich „wird von mild bis kräftig alles durchprobiert“. Während die französischen Sorten danach per Lieferant in die Regale kommen, wird der Gouda noch mit dem eigenen Auto aus Holland abgeholt. Bei der Lagerung der gelben Leckerbissen sind Temperatur und Feuchtigkeit wichtige Faktoren. „Ein Bergkäse muss mindestens drei Jahre reifen. Ein französischer Comté Beaufort liegt schon über sieben Jahre unangeschnitten im Kühlraum“, bringt die in Sudweyhe lebende Expertin ihren größten Schatz ins Spiel.

„Die Rohmilch der produzierenden Bauern macht den Unterschied“, sieht sie den entscheidenden Vorteil zum schnellproduzierten, aus pasteurisierter Milch hergestellten Supermarktprodukt: Die Milch bei Rohmilchkäse ist nicht wärmebehandelt. Natürlich vorkommende Mikroorganismen, die für die Geschmacksbildung wichtig sind, können somit direkt in den Käse übergehen und sind verantwortlich für den intensiven Geschmack. Bei ihr ist zurzeit in Sachen Verzehr Käsepause: „In der Schwangerschaft muss man mit Rohmilch vorsichtig sein“, so die Käsetante.