

Käse vom Feinsten wird aus Betzdorf geliefert

Lebensmittel Sonja Kirschbaum ist eine der besten Käsehändlerinnen Deutschlands – Feinkost im Gewerbepark

Von unserem Redakteur
Andreas Neuser

■ **Betzdorf.** Vor 30 Jahren stand Sonja Kirschbaum mit einem Käseverkaufswagen auf dem Betzdorfer Wochenmarkt. Dort ist sie auch heute noch anzutreffen – Käse Kirschbaum ist ein Begriff. Doch in drei Jahrzehnten ist viel passiert. Käse Kirschbaum ist ein Beispiel dafür, dass es auch in unserer Region Top-Geschäfte gibt. Käse Kirschbaum wird inzwischen von der Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als einer der besten Käsehändler Deutschlands geführt. Wer sich davon überzeugen will, der muss nur in den Gewerbepark Betzdorf bei Dauersberg fahren, dort ist das besondere Feinkostgeschäft zu finden. Es begann dort einmal mit einer Garage, wo ein Verkaufswagen abgestellt wurde.

Inzwischen gibt es hier nicht nur einen Feinkostladen mit riesiger Auswahl. Es sind in einem schönen Ambiente auch Sitzmöglichkeiten vorhanden. Bei Bedarf

sind Feiern mit bis zu 50 Personen möglich, erzählt Kirschbaum nicht ohne Stolz. Es war ein weiter Weg, um an die Spitze der Käsehändler in Deutschland zu kommen.

Qualität, Qualität und noch einmal Qualität, das ist das Erfolgsrezept von Kirschbaum. Die Fachzeitschrift Käsetheke nennt sie in einer aktuellen Ausgabe die „Genuss-Botschafterin“. Einfach Standardkäse verkaufen, das war nicht Kirchbaums Sache. Sie wollte mehr: ihren Kunden auf den Wochenmärkten das Besondere bieten. So fuhr sie nach Paris zur größten Lebensmittelmesse und zum Pariser Großmarkt Rungis. Hier gab es eine Vielfalt an Käsen, die sie auch ihren Kunden anbieten wollte. So fährt Kirschbaum auch heute noch regelmäßig nach Paris und zu Feinkostgeschäften in der französischen Metropole. Und wenn andere Urlaub machen, dann ist Kirschbaum auch auf Reisen. Bergregionen in der Schweiz und Frankreich sind Reiseziele. Aber Urlaub war nicht angesagt. Kleine

und feine Käsereien besuchte sie. Von hier gibt es dann die feinsten Käse. So wurde Käse Kirschbaum nach und nach in der Fachwelt ein Begriff. Denn die heute 60-Jährige aus Betzdorf war und ist auch immer wieder auf Spezialmessen in Deutschland anzutreffen, um ihre besonderen Produkte anzubieten. So sind die Produkte von Käse-Kirschbaum deutschlandweit und darüber hinaus gefragt. Zu beziehen sind sie auch über einen eigenen Onlinehandel.

Dass sie so auf Spitzenqualität und das Besondere bedacht ist, lacht Kirschbaum, liege in der Familie. Ursprünglich kommt sie aus Sachsen. 1978 kam sie der Liebe wegen, wie sie sagt, nach Betzdorf.

In Sachsen hatten ihr Großvater eine Metzgerei, eine Tante ein Hotel und die Eltern ein Lebensmittelgeschäft. Die junge Kirschbaum war immer mittendrin; so lernte sie viel. Ihr Vater war ein Vorbild: Für das Lebensmittelgeschäft kaufte er bei Händlern und Kleingärtnern

aus der Region um Dresden Produkte auf. So konnte er in dem DDR-Geschäft viele Besonderheiten anbieten.

So ist Kirschbaum auch heute immer noch auf der Suche nach besonderem Käse. Genusskäse, der auch etwas kosten darf. Aber sie hat in ihrem Geschäft auch günstige Produkte. „Aber die Qualität muss stimmen“, sagt sie.

Als vor einigen Jahren das erste Enkelkind geboren wurde, suchte sie eine Besonderheit. Mit einem Lieferanten aus der Schweiz kreierte sie einen milden Rahmkäse, den sie nach der kleinen Lilly benannte. Es folgten weitere Enkelkinder und Kreationen aus der Selection Kirschbaum. So gibt es inzwischen nicht nur Lillys Rahmkäse sondern auch Lottes Feinwürzigen, Katarinas Köstlichen, Henris Bergwiesen-Käse und ihren eigenen 18 Monate feucht-gereiften Schweizer Hartkäse mit dem Namen Sonjas Bergkristall.

Inzwischen wurde das Angebot in dem Feinkostgeschäft erweitert:



In ihrem Feinkostgeschäft im Gewerbepark Betzdorf bietet Sonja Kirschbaum (rechts) allerfeinste Käse an, die in ganz Deutschland gefragt sind. Über das umfangreiche Angebot freut sich auch Elke Küttner.

Foto: Andreas Neuser

Konfitüren, Senfsoßen, Weine, Pasta, Parmaschinken, Präsentkörbe und Dekoartikel. Aber trotz Laden und Onlineshop sind Kirschbaum die 13 Wochenmärkte sehr wichtig. Da gibt es den direkten Kontakt zu Kunden in der Region.

Im Rückblick erinnert sich die Händlerin an die Zeit, wo aus der Garage im Gewerbepark in Betzdorf das moderne Feinkostgeschäft wurde, das vor wenigen Monaten erweitert wurde. In der Anfangszeit wurde das Garagentor geöffnet, ein Verkaufswagen hineingestellt, und das erste Geschäft war vor Ort. Neun Mitarbeiterinnen

hat Kirschbaum. Im Jubiläumsjahr fahren alle gemeinsam drei Tage nach Paris zum Großmarkt und vielen Feinkostgeschäften. Auch da wird es sicher wieder viele Anregungen geben und so das ein oder andere neue Produkt, das dann im Feinkostgeschäft in Betzdorf zu erhalten ist.

Am 5. Oktober ist Barbarafest in Betzdorf. An dem Tag ist auch Kirschbaums Feinkostgeschäft im Gewerbepark geöffnet. Und morgens gibt es bereits Frühstück.



Mehr Infos im Internet unter www.kaese-kirschbaum.de