



Sonja Kirschbaum ist stolz auf das Sortiment ihres Fachgeschäftes.

Die Genuss-Botschafterin

Käse Kirschbaum

In ihrem Fachgeschäft und auf Wochenmärkten bietet Sonja Kirschbaum ihren Kunden besondere Genusslebnisse.

Im Gewerbepark von Betzdorf-Dauersberg im Siegerland sieht man – wie in den meisten solcher Areale – hauptsächlich LKWs und



Das Käsefachgeschäft von Käse Kirschbaum ist ein wahres Feinschmecker-Paradies.

Lieferfahrzeuge, die von und zu den ansässigen Herstellern und Dienstleistern unterwegs sind. Die klassische Laufkundschaft, wie sie eine Fußgängerzone hat, ist hier nicht zu finden. Einige haben jedoch ein anderes Ziel: Denn hier finden Genießer und Käseliebhaber ein ganz besonderes Feinkostgeschäft – das von Sonja Kirschbaum. Das Kerngeschäft der im sächsischen Rosswein geborenen Unternehmerin sind Wochenmärkte in Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und Hessen. Hier ist die Firma Kirschbaum mit ihren Verkaufsfahrzeugen unterwegs.

Die Liebe zu Lebensmitteln und das Gefühl für Qualität hat Sonja Kirschbaum von ihren Vorfahren in die Wiege gelegt bekommen. Sie stammt aus einer Familie, in der der Großvater eine Metzgerei, eine Tante ein Hotel, eine andere eine Gärtnerei und die Eltern in der ehemaligen DDR ein Lebensmittelgeschäft führten. „Darin bin ich überall ein bisschen groß geworden“, so Sonja Kirschbaum. Ihr Vater kaufte von Händlern und Kleingärtnern

im Gebiet um Dresden Produkte auf und verkaufte sie weiter, so dass er in seinem Geschäft viele Besonderheiten hatte, die es sonst in diesem Maße in der DDR nicht gab.

Mit 24 Jahren, 1978, gelang es Sonja Kirschbaum, der Liebe wegen offiziell auszureisen und sie heiratete im rheinland-pfälzischen



Kontaktdaten

Kirschbaum
Käse – Feinkost – Präsente
Gewerbepark 9
57518 Betzdorf
Tel.: 02741/3777
Fax: 02741/4846

Internet: www.kaese-kirschbaum.de



Liebevoll zusammengestellte Käseplatten und Präsentkörbe stellt das Team von Käse Kirschbaum für jeden Anlass passend zusammen.

Betzdorf. Jedoch war es ihr schnell zu wenig, nur Hausfrau und Mutter zu sein. Gerüstet mit dem Organisationstalent vom Vater und dem Fleiß der Mutter besann sie sich auf ihre Händlerwurzeln und begann, in einem Käsewagen auf dem Betzdorfer Wochenmarkt als Aushilfe zu arbeiten. Aber auch das reichte ihr nicht lange, und so kam der Entschluss, sich



In gemütlichem Ambiente können im neuen Gastro-Bereich die Köstlichkeiten genossen werden.

selbstständig zu machen. Mit einem kleinen Standardsortiment war sie fortan auf den Märkten der Region unterwegs. Als sie die Möglichkeit bekam, auf dem qualitativ recht gut besetzten Markt in Siegen einen Platz zu bekommen, nutzte sie diese. Jedoch war der Standplatz in einer Sackgasse, weit entfernt vom Marktmittelpunkt, ungünstig und die Konkurrenz mit vier weiteren Käsehändlern und dem ähnlichen Grundsortiment groß. Es wurde gerade hier deutlich: „Es muss doch noch anderen Käse geben, aber wo?“ Sie fuhr nach Paris zur größten Lebensmittelmesse (Sial) und zum nahegelegenen Großmarkt Rungis (wird auch gerne als „Bauch der Welt“ bezeichnet).

Hier lernte das „Mädchen aus der DDR“ eine unglaubliche Käsevielfalt kennen. Ab da bekam sie die Bestätigung von ihren Kunden, denn manch einer kannte bereits von Urlaubsreisen den einen oder anderen Käse und war

nun glücklich, ihn auch auf seinem Wochenmarkt beziehen zu können.

Von nun an fuhr sie jährlich ein bis zwei mal nach Rungis, besuchte Feinkostgeschäfte, Almen, Sennereien, Käseereifeller, Affineure und natürlich Hersteller kleiner, feiner Produkte in verschiedenen Ländern.

Vom Käsewagen zum Fachgeschäft

Der ganze Stolz von Sonja Kirschbaum ist ihr Käse- und Feinkostfachgeschäft im Betzdorfer Gewerbepark. Die ursprünglich als Verwaltung, Käselager und Garage für die Verkaufsfahrzeuge gebaute Halle mit angrenzendem Gebäude entwickelte sich im Laufe der letzten zehn Jahre zu einem Treffpunkt für Genießer. Aus dem Wunsch Betzdorfer Kunden, auch außerhalb des Wochenmarktes bei Käse Kirschbaum einkaufen zu können, stellte die Unternehmerin einen ihrer Wagen in ein geöffnetes Hallentor und verkaufte ihren Käse. Die Resonanz war so gut, dass sie schon bald einen Teil der Halle und des Verwaltungsbe-



Der neue Anbau wurde im November 2013 fertiggestellt und ergänzt das Fachgeschäft um einen Gastronomiebereich.

ANZEIGE



ALLES GUTE KOMMT VON OBEN

Jäckle Käse
www.jaeckle-kaese.de
0731 962420

Bergkäse und Alpkäse auf den Punkt ausgereift.
Schmecke die saftigen Bergkräuter aus den alpinen Regionen.

DEM HIMMEL SO NAH

Gewinnen mit Appenzeller

Im Frühjahr stand der Appenzeller Kräftig-Würzig an den Bedienungstheken im Fokus. Dabei wurde auf die natürliche Herstellung des geschmackvollen Schweizers aufmerksam gemacht. Bei einem Gewinnspiel wurden 33



Appenzeller-Rucksäcke und ein elektro-betriebener Roller der Marke Ebrelli im Wert von 2.500 Euro verlost. Auch das Käsefachpersonal konnte einen dieser Roller im exklusiven Appenzeller-Rot gewinnen. Anfang August überreichte Christian Pelka

von der Switzerland Cheese Marketing (SCM) der glücklichen Gewinnerin Katarina Klaasen von Käse Kirschbaum in Betzdorf die Schlüssel ihres neuen E-Rollers.

Käse Wolf

Einladung zur Hausmesse

Käse-Großhändler Klaus Wolf lädt am 27. und 28. September zur Hausmesse in die Genießerwelt von Käse Wolf nach Otzberg im Odenwald ein. Zahlreiche Käselieferanten des Käsespezialisten werden ebenso vor Ort sein, wie Wolfs Team des Odenwälder Käsekellers. Zwei Tage lang können Einzelhändler und Fachkräfte der Bedienungstheken neue Sorten probieren, Fragen

und Probleme mit den Herstellern besprechen sowie Kontakte knüpfen und pflegen. Auch für das leibliche Wohl hat Klaus Wolf gesorgt und freut sich, wie im vergangenen Jahr, zahlreiche Kunden begrüßen zu dürfen. Weitere Informationen sind unter www.kaese-wolf.de erhältlich.



reichs in einen kleinen Laden umbaute. Anstoß dafür war ein befreundeter Metzger, der seinen Laden schloss und ihr seine Bedienungstheke anbot.

Ein kleiner schöner Laden, der ein größeres Sortiment an Köstlichkeiten als die Verkaufswagen bot, lockte zahlreiche Kunden aus dem Westerwald an. Sonja Kirschbaum wollte ihren Kunden noch mehr Atmosphäre bieten und erweiterte im vergangenen Jahr das Ladengeschäft um einen modernen Anbau auf 110 qm. Die neue Fläche kann nun auch gastronomisch genutzt werden. Seit Anfang des Jahres wird hier gerne der Wochenendeinkauf mit einem feinen Frühstück begonnen. Gemütlich im Landhausstil eingerichtet, können die Käse Kirschbaum-Kunden auch bei einer Tasse Kaffee aus der roten italienischen Espres-



Auch Antipasti und selbst hergestellte Frischkäsezubereitungen und -Torten zählen zum Sortiment.

somaschine, Flammkuchen oder einer kleinen Käseplatte verweilen und die eine oder andere Spezialität genießen. „Ich möchte meinen Kunden ein kleines Genusserebnis bieten.“ Die zum Anbau gehörende Terrasse mit Bachlauf und Gartenambiente unterstreicht dieses Vorhaben.

Eigene Sorten

Neben den bekannten Käsen aus der Schweiz, Frankreich, Holland, Dänemark, Deutschland, Belgien, Spanien und Italien machte sich Sonja Kirschbaum vor einigen Jahren auf die Suche nach einer Besonderheit. Anlass war die Geburt des ersten Enkelkinds. Gemeinsam mit ihrem Schweizer Lieferanten entwickelte sie einen milden Rahmkäse, der nach der kleinen Enkelin Lilly benannt wurde. Mit den weiteren Enkelkindern musste somit auch das Sortiment wachsen. Und auch die Tochter und der Sohn hatten Geschmack an einem eigenen Käse bekommen und erhielten ebenso eine eigene Sorte, wie die Chefin selber. Damit gibt es unter der Marke Selection Kirschbaum heute die Varianten Lilly's Rahmkäse, Lottes



Mit vier Verkaufsfahrzeugen ist das Team von Sonja Kirschbaum auf den Märkten der Region präsent.

Feinwürziger, Katarinas Köstlicher, King Lui's Berggenuss, Henri's Bergwiesen Chäs, Flori's Chäsli sowie Sonja's Bergkristall (ein 18 Monate feucht-gereifter Schweizer Hartkäse).

Anlässlich des in diesem Jahr stattfindenden 30-jährigen Jubiläums von Käse Kirschbaum lädt Sonja Kirschbaum ihre Mitarbeiter zu einem dreitägigen Aufenthalt nach Paris ein, natürlich mit Besuch des Großmarktes in Rungis und vieler Feinkosthändler, damit sich das Team immer wieder neu inspirieren lassen kann. Zudem wird die Flotte mit zwei neuen Verkaufsfahrzeugen erweitert.

Kunden, die zu ihrem Käse noch eine geschmackliche Besonderheit suchen, werden in Sonja Kirschbaums Fachgeschäft ebenfalls fündig. Konfitüren, Senfsoßen, Weine, Pasta und neuerdings auch frisches Obst wie Melonen und Zitronen aus Italien ergänzen das Sortiment. Wer für kleine oder große Feiern auf der Suche nach Präsentkörben oder Käseplatten ist, wird ebenfalls bei ihr fündig, alles wird mit viel Liebe zusammengestellt. Und sollte der Kunde den lohnenden Besuch in Betzdorf nicht machen wollen, so ist das ganze Sortiment auch über den Online-Shop auf www.kaese-kirschbaum.de erhältlich.



So wie Enkelsohn Henri erhielten auch die anderen Enkelkinder, Sonja Kirschbaums Sohn und Tochter sowie die Chefin selber einen eigenen Käse.