

# Wo Gaumengenüsse echte Leidenschaft sind

**Handel** Feinkost Kirschbaum in Betzdorf feiert 30-jähriges Bestehen – Verkaufsfläche im Gewerbepark Dauersberg vergrößert

Von unserer Mitarbeiterin  
Sabrina Fuchs

**Betzdorf.** Das Betzdorfer Feinkostgeschäft Kirschbaum feiert in diesem Jahr sein 30-jähriges Bestehen. Das größte Geburtstagsgeschenk hat sich der Spezialist für besondere Gaumenfreuden nun selbst gemacht: In einer kleinen Feier wurde am Dienstag die erweiterte Verkaufsfläche im Gewerbepark Dauersberg eingeweiht, mit deren Bau im vergangenen Jahr begonnen worden war.

Geschäftsinhaberin Sonja Kirschbaum (60) erzählt von den ersten Schritten ihrer Selbstständigkeit, die vor drei Jahrzehnten mit einem Käseverkaufswagen auf dem Betzdorfer Wochenmarkt begann. Der Stand war jedoch nur ein kleiner Vorgeschmack auf das Geschäft im Gewerbepark Dauersberg. Sonja Kirschbaum kaufte dort vor zwölf Jahren eine ehemalige Fahrzeughalle und etablierte dort ein Feinkostgeschäft, das die Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ als eines der besten in ganz Deutschland ansieht. „Es ist mein gemütlicher Stil“, beschreibt Kirschbaum das Ambiente in ihrem Laden, „die Leute, die zu uns kommen, sollen sich wohlfühlen.“

Der Verkaufsraum strahlt mit seinen hellgrün gestrichenen Wänden und den bodennahen Fenstern Freundlichkeit und Wärme aus. Behagliche Sitzecken laden zum Verweilen und Genießen ein. Die Dekorationen erinnern ein wenig an einen Vintagestil und ergeben zusammen mit den Schwarz-Weiß-Fotografien an der Wand ein harmonisches Ganzes. Die alten Aufnahmen zeigen Kirschbaums Heimatstadt Roßwein in Sachsen. Sie dokumentieren aber auch, wie

**„Die Leute sollen sich bei uns wohlfühlen.“**

Sonja Kirschbaum

hen Qualitätsstandard ihrer Produkte.

Der persönliche Kontakt zu den Käseherstellern in den schweizerischen und französischen Bergregionen sei ihr sehr wichtig, betont Sonja Kirschbaum. Aus dem persönlichen Kontakt entstand auch die „Selection Kirschbaum“, die „Lillys Rahmkäse“, „Lottes Feinwürziger“, „Floris

Chäslis“, „Sonjas Bergkristall“, „Katharinas Köstlicher“, „Henris Bergwiesenkäse“ und „King Luis Berggenuss“ vereint. Alle diese Käsesorten tragen ihre Namen nicht von ungefähr – sie sind nach den Kindern und Enkeln von Sonja Kirschbaum benannt. Exklusiv werden darüber hinaus noch die französische Sorte „Beaufort Châlet d'Alpage“ und verschiedene Ziegen- und Schafskäse hergestellt. Zu einem vollendeten Käse-

genuss gehört zudem auch Feinkost, die herzhaften Gaumenfreuden wie Schinken, Olivenöle und Balsamicoessig vereint.

Würzig-süßer Senf wird speziell auf die unterschiedlichen Käsesorten abgestimmt. Jeden Donnerstag wird das Feinkostgeschäft Kirschbaum mit frischen Pastaspezialitäten aus Italien beliefert. Je nach Saison sind diese mit Trüffeln, Steinpilzen und Rucola gefüllt. Eine besondere Auswahl an Weinen,

Sekt und Edelbränden gehört gleichfalls dazu: Die Weinsélection soll einzeln auf die Bedürfnisse und Geschmäcker der Kunden abgestimmt werden.

Das zehnköpfige Team berät die Kunden donnerstags und freitags von 9 bis 18 Uhr, sowie samstags von 9 bis 14 Uhr. Morgens laden eine raffinierte Zusammenstellung des Frühstücksangebots und das behagliche Ambiente zum Verweilen ein.



**Das Käse- und Feinkostgeschäft Kirschbaum feiert in diesem Jahr 30-jähriges Bestehen. Sonja Kirschbaum (links) und ihre Mitarbeiterinnen präsentieren zum „Geburtstag“ eine Selektion ihres umfangreichen Angebots.**

Foto: Sabrina Fuchs