

16. Dezember 2013

Kompetenzzentrum in Sachen Käse

**Monte Ziego öffnet Ladengeschäft in Endingen / Im April startet das Käse-
Museum / Schwarz: Ein Glücksfall für Endingen .**



Ladeneröffnung: Das Angebot von Gästeführerin Monika Reinbold, Feinkostimporteure Franco de Sanctis und dem Ehepaar Irena und Martin Buhl stieß auf großen Anklang in Endingen. Foto: Christel Hülter-Hassler

ENDINGEN. Pünktlich zum Endinger Weihnachtsmarkt eröffneten Irena und Martin Buhl am Freitagabend ihren "Monte Ziego Käseladen" an der Rempartstraße. Wie der Chef des Teninger Ziegenmilchverarbeitungsbetriebes im Beisein zahlreicher Gäste verriet, soll die historische Käserei Risch schrittweise zu einem "Käsekompetenzzentrum" gestaltet werden.

Solche Termine liebt der Endinger Bürgermeister: In den sorgsam und pfiffig restaurierten Räumen der ehemaligen Käserei Risch atmet überall das Flair vergangener Zeiten, erlesene Käse sind ausgebreitet und ein Sortiment von rund 50 Weinen liegt in Regalen. Mitten im Städtle gibt es jetzt "Monte Ziego – Laden für Käse, Wein und feine Kost" mit besonderen Spezialitäten. Hier finden sich nicht nur ausgesuchte Erzeugnisse, sondern auch geballte Käsekompetenz hinter den Ladentheken.

"Darum sind wir hier", sagte Martin Buhl. Nie habe er daran gedacht, einen Laden zu eröffnen – bis er mit dem Besitzer der ehemaligen Käserei in Kontakt gekommen sei. An diesem Platz, so der größte Verarbeiter von Ziegenmilch im Land, könne er verwirklichen, was weit über die Produktion und Vermarktung von Ziegenkäse hinausgehe: Ein Ensemble von Ladengeschäft, Käsereimuseum und Käseschule.

Mit der Öffnung des Ladens sei der erste, wichtigste Schritt getan. Ziel sei, interessierten Besuchern den Wert handwerklicher Käsekunst und individuell hergestellter Erzeugnisse zu vermitteln. "In den vergangenen 50 Jahren hat sich ein gewaltiger Strukturwandel in der Milchwirtschaft vollzogen", so Buhl am Freitag. 98 Prozent des verkauften Käses in Deutschland würden mittlerweile industriell hergestellt. Sein junges Unternehmen in Teningen sei erfolgreich, weil zunehmend mehr Verbraucher die regionalen Produkte suchten.

"Wir wollen Menschen hierher holen und ihnen zeigen, wie aus Milch das wunderbare Lebensmittel Käse entsteht", so Buhl. Im angestammten Teninger Werk seien Einblicke aus produktionstechnischen Gründen nur als Fensterblick möglich. In Endingen könne aus dem Thema Käse ein Fundus verschiedenster Veranstaltungen und Angebote erwachsen.

In diesen Planungen ist Gästeführerin Monika Reinbold mit von der Partie. Ihre Aufgabe ist die Einladung zu Arrangements mit Führungen, Verkostungen und Weinproben in Verbindung mit Käse.

Geplant ist, im April das Käserei-Museum neu zu eröffnen. Doch auch während der Umgestaltungsphase könnten Führungen gebucht werden. "Lassen Sie uns Zeit", wandte sich Buhl an Bürgermeister Schwarz. Dann zeigte er, dass sich ein Besuch im neuen Laden lohnt: Hier finden Kunden nicht nur die bekannten Marken "Monte Ziege" und "Mona Liesel", sondern unter anderem ein bemerkenswertes Sortiment von Biokäse aus Kuh-, Schaf- Büffel- und Ziegenmilch. Den direkten Draht zu den handwerklich arbeitenden Käsereien stellt Buhl beispielsweise über die Einkaufsgenossenschaft mit dem schönen Namen "Lust am Käse" her.

Buhl informierte darüber, dass er im Gespräch mit der Edeka Südwest sei, weil man nicht nur Verbrauchern, sondern auch Thekenpersonal Schulungen anbieten wolle. "Wir sind Genussbotschafter!" betonte Buhl. Entsprechend sinnlich sind die Räume gestaltet: Unter der über 100 Jahre alte Stalldecke aus gebrannten Ziegeln laden himmelblaue Plüschsessel auf gefliestem, restauriertem Käsereiboden zum Verkosten ein. Bis zu 45 Personen finden hier Platz.

"Für Endingen ist das ein Glücksfall" freute sich Rathauschef Schwarz nach diesem ersten Einblick. Dieses Angebot für Einheimische und Touristen bedeute für die Stadt einen weiten Sprung in die Zukunft.

Öffnungszeiten bis zum 31. Dezember: Montag bis Donnerstag von 12 bis 18 Uhr, Freitag von 12 bis 20 Uhr, Samstag von 9 bis 18 Uhr und Sonntag (kein Verkauf) von 14 bis 17 Uhr.

Autor: Christel Hülter-Hassler