

Unternehmen im Portrait: Schreier Fromager

Himmelreich für Käseliebhaber

Käseladen? Nein, ein „Käseladen“ ist das, was Sieglinde und Wolfram Schreier in der Ekkehardstraße in Singen betreiben, wirklich nicht. In welchem „Käseladen“ steht schon ein mehrfach von der Zeitschrift „Feinschmecker“ ausgezeichnete „Maitre Fromager“, also ein Meister der französischen Käsegilde, hinter der Theke?

► Sicher, die Verkaufsräume des Singener Spezialitätenanbieters sind nicht riesig. Aber die Liebhaber französischer Käsekunst strömen ja auch nicht wegen des hübsch dekorierten Ladenlokals zu den Schreiers (obwohl auch das durchaus sehenswert ist). Sie kommen wegen der außergewöhnlichen Qualität der Waren, die dort mit viel Liebe und Fachwissen, aber ohne elitäres Gehebe offeriert werden.

► „Wir sind leidenschaftliche Käser“, beschreibt Wolfram Schreier das, was ihn und seine Frau mit ihrer Arbeit verbindet. „Wir wollen unseren Kunden den besten französischen Käse anbieten, der in Deutschland zu haben ist.“ Kompromisse kommen für die Schreiers nicht in Frage. Logisch also, dass die Zeitschrift „Freundin“ schreibt: „Hier gibt's das Beste vom Besten aus traditioneller Herstellung!“

► Dass dafür unkonventionelle Wege zu beschreiten sind, versteht sich von selbst. Nur logisch also, dass die Schreiers keinen industriell hergestellten Käse anbieten.

ten. Sie beziehen direkt von überwiegend bäuerlich strukturierten Herstellern, deren Käse in Singen sorgsam gelagert und gepflegt wird. Und: Sie kennen alle ihre Käseproduzenten höchstpersönlich!

► Sieglinde Schreier: „Die Tage, an denen wir nicht hinter der Käsetheke stehen oder unseren Käse im Lagerkeller pflegen, sind wir in Frankreich. Dort besuchen wir unsere Lieferanten und tauschen uns über Qualitätsfragen mit ihnen aus. Im Laufe der Jahre sind dadurch viele freundschaftliche Verbindungen entstanden. Aber wir sind auch ständig auf der Suche nach neuen Lieferanten, die unseren Qualitätsansprüchen genügen.“

► Was gar nicht so einfach ist. Schließlich sind diese Ansprüche extrem hoch. Außerdem ist es gar nicht leicht, Lieferkontingente der besten französischen Kleinkäseserien zu bekommen. Oft dauert es Jahre, bis es gelingt, in den elitären Kreis der Abnehmer aufgenommen zu werden!

► Wolfram Schreier: „Viele Fachschäfte haben überhaupt keine Chance, bestimmte Käseköstlichkeiten ins Sortiment zu nehmen. Uns ist es im Verlauf von 20 Jahren gelungen, als Fachleute in Frankreich anerkannt zu werden. Doch selbst wir müssen gelegentlich auf besonders seltene Spezialitäten warten. Ein Beispiel: Nach fünf Jahren ist uns jetzt endlich gelungen, Käse von einem klei-



Wolfram und Sieglinde Schreier leben für guten Käse.

nen orthodoxen Kloster zu beziehen, dessen Käse in Frankreich Kultstatus genießt. Vor wenigen Tagen wurden wir von dort das erste Mal beliefert ...“

► Schreier ist stolz, Käse von solchen Herstellern zu bekommen. Denn die Käsespezialitäten werden oft nur in geringen Mengen hergestellt. Die Herde des

orthodoxen Klosters, das seit kurzem zu den Lieferanten der Schreiers gehört, zählt beispielsweise gerade einmal 50 Ziegen!

► Verständlicherweise sind solche exquisiten Köstlichkeiten nicht zum Nulltarif zu haben. Trotzdem legen die Schreiers großen Wert darauf, dass bei ihnen nicht etwa nur Großverdiener einkaufen. „Unser Kundenkreis ist bunt gemischt. Da gibt es zwar auf der einen Seite den Manager, der mit der Limousine von Zürich anreist, um sich bei uns mit seinem Lieblingskäse einzudecken. Auf der anderen Seite kauft aber auch eine weit über 90-jährige Dame mit eher knapper Rente regelmäßig bei uns ihren Käse.“

► Wolfram Schreier weiter: „Unsere Kunden schätzen besonders die umfassende fachliche Beratung und die breite Auswahl an verschiedenen französischen Käsesorten, die wir ihnen bieten. Vom Charolais aus Ziegenmilch bis zum 30 Monate gereiften Comté aus der Bergmilch der Montebéliard-Kühe gibt es – je nach Saison – mehr als 100 Sorten. Und alles in Spitzenqualität!“

► Dass diese überdurchschnittliche Qualität ihre Abnehmer findet, zeigt sich am Erfolg der Schreiers mehr als deutlich. Die Nachfrage nach deren französischen Käsespezialitäten sowie nach dazu passenden Wurst-, Pasteten- und Weinköstlichkeiten ist kontinuierlich hoch. Das Ladengeschäft in der Ekkehardstraße 29 findet regen Zuspruch und auch die Internetplattform (www.kaesereich-frankreich.de) wird bestens angenommen. Qualitätsverluste beim Internetkauf sind übrigens nicht zu befürchten. Wolfram Schreier hat eigens eine spezielle Klimalieferbox entwickelt, in der der wertvolle Käse selbst weitere Lieferwege hervorragend übersteht.

INFO

Gegründet: 1985

Adresse: Ekkehardstraße 29, 78224 Singen

Öffnungszeiten:
Dienstag – Freitag 9:00 – 12:30 Uhr
und 14:30 – 18:00 Uhr
Samstag 9:00 – 14:00 Uhr
Montag geschlossen

Internet: www.kaesereich-frankreich.de



Im Lager reifen die Köstlichkeiten heran. Manche von ihnen sind richtige Kunstwerke.



Der Maitre Fromager berät gerne bei der Käseauswahl.

Interview mit Wolfram Schreier von Schreier Fromager

Thema Qualität: Billig um jeden Preis?



Viele Verbraucher orientieren sich mittlerweile fast nur noch am Preis eines Produktes. Stellt sich die Frage: Sind wir auf dem Weg zur Dumping-Gesellschaft? Die SEeseiten sprachen mit Wolfram Schreier über sein persönliches Verständnis von Qualität und über die Frage, warum heute selbst bei Lebensmitteln für viele nur noch der Preis zählt.

Scheitert guter Geschmack letztlich am Geldbeutel?

Schreier: Fakt ist, dass in Deutschland mittlerweile sehr viele Menschen leben,

die wirklich mit jedem Cent rechnen müssen. Das ist nicht wegzudiskutieren und diesen Menschen zu raten, nicht so sehr aufs Geld zu achten, wäre schlichtweg unverschämte. Schade finde ich allerdings, dass auch viele Menschen mit ganz anderer finanzieller Lage ausschließlich auf den Preis fixiert sind und die gebotene Leistung dabei völlig außer Acht lassen. Hochwertiger Käse ist zum Beispiel jeden Cent wert. Er ist lecker, gesund und hält sich auch besonders lange. Es rechnet sich durchaus, ein Vielfaches an Geschmack für einen vergleichsweise kleinen Aufpreis zu bekommen und Gramm für Gramm

einen hochwertigen Käse genießen zu können.

Gerät das Preis-Leistungsverhältnis zu Gunsten des absoluten Preises mehr und mehr ins Hintertreffen?

Schreier: Ich glaube jedenfalls, dass es sich lohnt, mehr auf Qualität zu achten und lieber etwas weniger zu kaufen – dafür aber keine Abstriche an der Qualität zu machen. Leider fehlt allerdings in vielen Bereichen das Bewusstsein dafür. Bleiben wir nur mal beim Thema Nahrungsmittel, so fällt auf, dass sich immer mehr Menschen einseitig oder

ungesund ernähren, ohne viel über ihre Ernährung nachzudenken.

Lässt sich Qualitätsbewusstsein denn an andere weitervermitteln?

Schreier: Durchaus. Wir selbst legen in unserem Geschäft zum Beispiel Wert darauf, Hemmschwellen niedrig zu halten und auch zögernden Kunden den Zugang zu unseren Qualitätsprodukten zu erleichtern. Mit erstaunlichem Erfolg! Wir haben heute viele Kunden, die zunächst keinerlei Bezug zur Qualität von Käse hatten und heute höchste Ansprüche an ihren Käse stellen.