



Käse

begehrt wie eh und je

kaufen wir von hiesigen Bauernhöfen und Meiereien ein. Wir lagern ihn je nach Reifegrad-Wunsch und verkaufen ihn erst dann“, erzählt Marcus Sonat. In dieser Vorgehensweise liege der Unterschied zum Supermarkt-Käse: „Der wird sofort verkauft, ohne Nachreifung.“ Die Sonats wollen ihren Kunden immer den besten Käse anbieten – denn diese sind eine gleichbleibend hohe Qualität gewöhnt. „Sie lieben unsere Käsesorten und wollen ihn immer genau so, wie sie ihn kennengelernt haben.“

Darum verwundert es auch nicht, dass Marcus Sonat fast jeden Kunden persönlich kennt: „Wir leben von unserer Stammkundschaft“, erzählt der zweifache Vater. Aber: „Es kaufen mehr die älteren Leute bei uns ein. Die

jüngeren sind auf Märkten leider nicht so oft anzutreffen – aber diese müssen ja nun mal auch arbeiten.“ Dennoch wünsche er sich, dass auch junge Leute wieder den Spaß am Markteinkauf finden. Ein Wunsch, der legitim ist: Wo sonst kann man den Käse – und generell jede Marktware – sehen und riechen, außerdem nachfragen, wie und wo er/sie hergestellt wurde? Oder, wie es auch oft passiert: „Bei speziellen Kunden weiß ich, was sie wollen – oder auch mögen könnten. Ein Griff zu unserer ‚Bückware‘ unter dem Verkaufstresen und ich kann ihnen eine neue Sorte präsentieren oder einen ähnlichen Käse, falls ihr Lieblingskäse ausverkauft sein sollte. Außerdem“, fügt Marcus Sonat zu, „ist Käse sehr gesund. Er enthält viel Calcium und Vitamin A.“

Ja, Käse ist gesund. Recht hat der Mann. Und er schmeckt einfach gut! Zudem hat Käseherstellung Tradition: Die Kunst der Käseerei fand ihren Anfang wahrscheinlich schon in der Mittelsteinzeit, der Zeit zwischen dem 10. und 8. Jahrtausend v. Chr. Ab dieser Zeit standen den Menschen erstmals größere Mengen an tierischer Milch zur Verfügung – von Ziegen, Schafen und Rindern –, die in irgendeiner Weise haltbar gemacht werden mussten. Schon unsere Vorfahren wussten also, was gut ist, und wir genießen heute diese Erfahrung. Außerdem: „Käse kann man morgens, mittags und abends genießen. Oder als Nachtisch. Wie heißt es so schön: Käse schließt den Magen“, sagt Marcus Sonat und hat spätestens jetzt die Schreiberin „infiziert“, demnächst wieder mehr Käsesorten auszuprobieren. Definitiv. ■

Wie herrlich ist es, sich ein Stück buttrig-milden Käse auf dem Gaumen zergehen zu lassen ... Oder in ein Stück deftige Harzer Rolle zu beißen. Käse ist etwas für Feinschmecker. Definitiv. Die einen mögen ihn eher mild oder nussig, die anderen herb und kräftig. Einige mögen ihn auch nur überbacken. Die gute Nachricht: Für alle Vorlieben gibt es den richtigen Käse. Käseliebhaber haben allerdings die Qual der Wahl zwischen Tausenden von Käsesorten. Die Deutschen essen übrigens immer mehr Käse – so lag der Verbrauch pro Nase im Jahr 2011 bei rund 23 Kilogramm.

Gut zu tun mit dem Verkauf von Käse hat in Lübeck Marcus Sonat. Der 46-Jährige steht seit 15 Jahren auf diversen Märkten in der Hansestadt und bietet seine Ware feil. Seit über 40 Jahren betreiben seine Eltern das Familienunternehmen „Käse-Sonat“ – und sind auch heute noch dabei. „Wir stehen mit zwei Verkaufsständen auf den Märkten“, erklärt Sonat.

In der Auslage des Verkaufswagens finden sich Köstlichkeiten wie Schweizer Nusskäse, Sauerrahm-Harzer, Ziegen-Gouda, Parmesan (auch laktosefrei), Höhlenkäse, Schweizer Bergkäse und natürlich die „üblichen Verdächtigen“ wie Emmentaler, Edamer, Butterkäse und Gouda. Auch Frischkäse, Kräuterquark, feine Butter und Milch von der Nordsee kann der Kunde hier käuflich erwerben. Wert legt Familie Sonat bei ihren Produkten auf Qualität und dass sie möglichst aus der Region stammen: „Unseren Käse