



Fromage, Fromage

Interview mit **Petra Gemmel**, Inhaberin von Feinkost Gemmel in Altwarmbüchen, über ihre Liebe zu Käse.

Stadtkieker: Frau Gemmel, wodurch wurde Ihre Begeisterung für Käse geweckt?

Petra Gemmel: Meine Begeisterung für Käsespezialitäten entstand durch die jahrelange Verbindung zu einem französischen Freund, der Käseweltmeister der Fromagers 2005 war. Er bildete mich aus, inspirierte mich und vermittelte mir mit viel Liebe zum Detail alles, was eine Käsespezialistin wissen muss.

Stadtkieker: Sie sind also eine große Käse-Genießerin.

Das sowieso, aber nicht nur. Auf zahlreichen Frankreichreisen mit Wohnmobil und Mountainbike bot sich mir auch die Gelegenheit, kleine Käsereien und Bauernhöfe zu besuchen. Dort habe ich mir die handwerkliche Kunst der traditionellen Käseherstellung angesehen und die Vielfalt und Besonderheiten der verschiede-

nen Käsearten probiert und studiert. Mein Wissen über die Genüsse dieses Landes wurde so ständig erweitert, und ich konnte meine Kontakte kontinuierlich ausbauen. Durch meine Promotientätigkeit für einen Hersteller französischer Käsespezialitäten erfahre ich ständig alle Neuheiten rund um die Käsebranche.

Stadtkieker: Das waren sicher die Voraussetzungen für Ihr Geschäft.

Ganz genau. Vor drei Jahren habe ich mich mit dem Namen Feinkostservice selbstständig gemacht und biete sozusagen alles an, was mit Delikatessen zu tun hat.

Stadtkieker: Und welche Waren sind das?

Neben dem Verkauf von Käsespezialitäten biete ich auch Feinkost wie Wurst und Schinken, Salz und Gewürze, Öl, Essig, Senf, Marmeladen und Konfitüren, Schokolade, Gebäck, Wein und erlesene Präsente an. Bei allen Produkten achte ich streng auf die Herstellung

nach alter Tradition sowie die Verwendung von streng kontrollierten Rohstoffen, die keine Zusatzstoffe enthalten. Auch die Schulung und Ausbildung des Fachpersonals regionaler Lebensmittelhändler für die Bereiche Verkauf und Promotion und Gastronomieberatung gehören zu meinem Dienstleistungsangebot.

Stadtkieker: Bekannt sind aber auch Ihre Veranstaltungen.

Für mich ist es immer eine besondere Freude, auf Käseseminaren und moderierten Käsedegustationen sowie Gourmetabenden „Käse und Wein“, „Wein und Schokolade“, „Gourmetsalze der Welt und hochwertige Olivenöle“ vorzuführen. Ich biete meinen Kunden die Gelegenheit, Spitzenprodukte auf einer kulinarischen Reise, z.B. bei einem 5-Gänge Käse-Wein-Menü, kennenzulernen und zu genießen. Informationen zu diesen Veranstaltungen sind übrigens auf meiner Homepage zu finden.

Stadtkieker: Vielen Dank für das Gespräch. ♦