

Ein Paradies für Käseliebhaber

Bauernkäserei Johannishof bietet ihre Produkte auf St. Wendeler Wochenmarkt an

Seit drei Generationen führt Familie Gansen den Johannishof in Furschweiler. Immer donnerstags wird im Verkaufswagen der Bauernkäserei Käse, Salami, Schinken und Joghurt auf dem Wochenmarkt angeboten.

Von SZ-Mitarbeiter
Frank Faber

St. Wendel. Maritta Gansen weiß sich gegen die Kälte zu schützen. Die Fußheizung in den Schuhen ist bei Dienstbeginn auf Betriebstemperatur. Seit 20 Jahren ist donnerstags ihr Arbeitsplatz im Verkaufswagen der Bauernkäserei vom Johannishof in Furschweiler auf dem St. Wendeler Wochenmarkt. In der dritten Generation wird der Johannishof von der Familie Gansen geführt, und die Erzeugnisse, ein Stück Natur aus Eigenproduktion, werden auf dem Markt in der Kreisstadt



Seit 20 Jahren ist die Bauernkäserei aus Furschweiler auf dem Wochenmarkt vertreten.

FOTO: FABER

Auf dem Wochenmarkt SZ-Serie

angeboten. „Wir haben viele Stammkunden“, sagt Maritta Gansen. Aber auch Neukunden fänden immer wieder den Weg zum Verkaufsstand. „Auf den Preis wird schon geschaut, doch wir sind nicht so teuer“, sagt Maritta Gansen.

In Handarbeit werde auf dem Hof noch jeder Käse aus Rohmilch nach alter Sitte hergestellt. „Das gibt jedem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack und individuelles Aussehen“, preist sie das Sortiment an. Die Qualität der Produkte werde regelmäßig durch eine

unabhängige Stelle überprüft. Das Angebot reicht vom handgeschöpften Frischkäse über den Schnittkäse bis zu regionalen Traditionssorten. Gansen vertreibt dazu auch den Remigiusland-Käse und den Türkismühler Camembert, der nach Aufgabe des Molkereistandes Türkismühle in den 1970er-Jahren für lange Zeit nicht mehr erhältlich war. „Bei uns wird er nach dem alten Rezept hergestellt“, so Gansen.

Die Bauernkäserei hat sich mit der Zeit dem veränderten Konsumverhalten angepasst. „Wir haben viele Vegetarier in der Kundschaft, deren Wünsche wir bedienen“, berichtet Gansen.

Beliebt sei auch der halbfette Erntekäse in den Geschmacksrichtungen Brennessel, Kümmel und Bockshornklee.

Alles nur Käse? Nein. Der Johannishof bietet Salami und Schinken von den eigenen Rindern an, den Joghurt gibt's in saisonal verschiedenen Versionen. Die Besonderheit beim stichfesten Joghurt sei der leckere Rahmrand, macht Gansen einer Kundin Appetit. „Von der Vielfalt der Produkte ist der Markt in St. Wendel sehr gut bestückt“, urteilt Gansen. Und das schätze die Kundschaft. „Wichtig ist, dass der Marktplatz zu den Öffnungszeiten in den Wintermonaten gestreut ist, für die

älteren Herrschaften ist der Markt auch ein Kommunikationstreff“, meint sie. Denn viele der Senioren sind jeden Donnerstag mit dem Rollator unterwegs und nutzen die Freiluft-Einkaufsmöglichkeit in der Mott. „Für die Berufstätigen sind die Öffnungszeiten von 9 bis 13 Uhr da schon etwas problematischer“, weiß Gansen, die samstags den Markt in Saarlouis besichtigt. Des Weiteren sind die Produkte vom Johannishof in verschiedenen Lebensmittelmärkten und auf dem Wendelinushof erhältlich.

www.johannis-hof.de