



# „Käse liegt mir am Herzen.“

Der sympathische Markthändler, der die Kunden am Käsegeschmack erkennt. So könnte man Udo Grommes beschreiben. Er steht mit seinen Käsespezialitäten aus Frankreich und der Schweiz auf dem Wochenmarkt in Köln-Rodenkirchen.

„Hallo Meister“, begrüßt Udo Grommes einen Kunden am frühen Morgen vor seinem Käsewagen auf dem Rodenkirchener Wochenmarkt. „Was darf’s denn heute sein?“ Der Kunde antwortet und wünscht den Nußkäse. Leider muss Udo Grommes heute passen, denn der Schweizer Nuss-Napf-Käse ist dieses Mal nicht geliefert worden. „Oh, dann gibts zu Hause Ärger“, antwortet der Kunde lächelnd und lässt sich gerne bei seiner weiteren Käseauswahl von dem Fachmann beraten. Er nimmt den Urchrüter, ein mit Bergkräutern abgeriebener Schnittkäse aus der Schweiz, der eine feine Nußnote hat.

Udo Grommes steht seit zehn Jahren mit seinem Käsewagen auf dem Rodenkirchener Wochenmarkt. Bevor er mit dem Wochenmarkthandel angefangen hat, führte er zehn Jahre lang ein Käse-Wein-Fachgeschäft im angrenzenden Stadtteil Bayenthal, in dem er auch gerne für die Kunden gekocht hat. „Wegen eines großen Umbaus musste ich mich leider von dem Ladenlokal trennen.“ Schon damals war er fasziniert von der Käsevielfalt Frankreichs. Seit dieser Zeit besteht eine intensive Zusammenarbeit mit der Firma Fromi, von der ein Großteil seiner Käsespezialitäten stammt.

## Die Kunden kennen ihn

„Durch einen Zufall lernte ich den Vorgänger des Marktstandes kennen. Die Chemie hat einfach gleich gestimmt“, sagt Udo Grommes. Seitdem steht er während des Wochenmarktes in Köln-Rodenkirchen mittwochs und samstags immer auf dem gleichen Platz, wo ihn seine Stammkunden zwischen 7.00 und 13.00 Uhr aufsuchen. Freitags steht er zusätzlich mit dem Verkaufswagen (Fahrzeughänger), auf dem acht Kilometer entfernten Wochenmarkt in Köln-Wesseling.

90 Prozent seiner Kunden sind Stammkunden. „Ich kenne alle Kunden anhand ihres Käsegeschmacks. Da ich ein schlechtes Namensgedächtnis habe, weiß ich von jedem Stammkunden den Käsegeschmack“, sagt der Geschäftsführer.

## 20 Jahre mit Käse

An die 100 Käsesorten liegen in der Theke seines Wagens. Spezialisiert auf die Käseländer Frankreich und Schweiz sind es nur einige wenige, die aus Italien kommen. Zudem gibt es einen Bauernkäse aus Holland und den Alt Brügge-Käse aus Belgien. „Den Käse aus dem Supermarkt finden sie bei mir nicht“, sagt Udo Grommes. „Es sind überwiegend die Käse aus Rohmilch, die mir am Herzen liegen und die ich meinen Kunden anbiete. Ein paar wenige aus pasteurisierter Milch sind natürlich auch dabei.“

Während der Großteil der Weichkäse und Ziegenkäse aus Frankreich stammen, werden viele Hartkäse, die im Sortiment zu finden sind, in der Schweiz hergestellt. Er führt beispielsweise einen Comté, der ca. drei Jahre alt ist. Parmigiano Reggiano unter 36 Monaten ist bei dem Käsefachmann nicht zu finden. Für lange gereifte Käse schwärmt er. Parmigiano Reggiano in den Reifestufen fünf und sieben Jahre sind, je nachdem, wie die Käse verfügbar sind, keine Seltenheit in seinem Angebot.



Am Verkaufswagen von Udo Grommes ist immer etwas los. An manchen Wochentagen kommt er kaum dazu, seinen Becher Kaffee zu trinken. Auf dem Rodenkirchener Wochenmarkt ist er für seine ausgesuchten Käsespezialitäten aus der Schweiz und Frankreich bekannt.

Jeden Montag und Dienstag wird die neue Ware von den Fachgroßhändlern für die Woche angeliefert. Darauf freut sich der Käsekenner wie ein kleines Kind, denn dann werden die Käse für die Markttag vorbereitet. „Ich liebe meine Käse. Am liebsten packe ich sie aus und begutachte die Laibe“, schwärmt er. Während der Markttag wird er im Verkaufswagen von einer Mitarbeiterin unterstützt. In dem fünf Meter langen Verkaufswagen gibt es an diesen Tagen eine besondere Arbeitsteilung: Während Udo Grommes die Kunden berät, die Käsesorten aus dem Sortiment herausholt und je nach Wunsch aufschneidet, übernimmt die Mitarbeiterin das Verpacken und Kassieren. „Dieses System hat sich“, so Udo Grommes, „seit zehn Jahren bestens bewährt und wird von den Kunden akzeptiert.“

Etwa einmal im Jahr bietet er auch Verkostungsaktionen an. Dann gibt es neue Käsesorten und einen Crémant aus dem Elsass zum Probieren. Kommt der Käse bei den Kunden gut an, wird er auch ins Sortiment aufgenommen.

