News

News: „Kees un Botterfatt“ ist nach 40 Jahren nun Geschichte

Beigetragen von S.Erdmann am 03. Nov 2020 - 16:35 Uhr

Am vergangenen Samstag haben Gunda und Bernd Grützmacher ihren Betrieb „Kees un Botterfatt“ in der Strandstraße endgültig geschlossen. Genau vierzig Jahre haben sie dort Käse und andere Spezialitäten verkauft; die Schließung hat nichts - wie bei zahlreichen anderen Betrieben im Moment - mit Corona zu tun. Aus Alters- und Gesundheitsgründen hatten die Grützmachers sich schon länger dazu entschlossen, ihr Geschäft zum Ende dieser Saison zu schließen und den Pachtvertrag zum Jahresende auslaufen zu lassen.

Beide habe es nie bereut, vor vier Jahrzehnten den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt zu haben, denn neben viel Arbeit bedeutete der Laden auch intensiven Kontakt zu Kunden, wovon viele zu Freunden wurden. „Ich werde nun aber 77 Jahre alt“, so Bernd Grützmacher, den alle nur „Bübi“ nennen, „und auch Gunda ist Mitte Sechzig und somit nun im Rentenalter. Nun muss mal Schluss sein.“

Während Bübi ein gebürtiger Juister ist, stammt seine Frau Gunda aus Löhningen und war im Urlaub immer auf der Insel. Hier lernte die Ernährungsberaterin, die damals Vorträge zum Thema Käse hielt, Bübi kennen. Dieser hatte einen ganz anderen Beruf, nämlich Schiffsoffizier und war in der weltweiten Fahrt tätig. Erst auf Schwergutfrachtern, dann Kühlschiffe, Hochseeschlepper und zuletzt Bohrinselversorger. Als die Charterpreise für diese Schiffe einbrachen, musterte er ab und kehrte nach Juist zurück.

Zwischen Juist und Norddeich auf dem Watt zu fahren, war nicht sein Ding, so dass er auf eine Bewerbung bei der Reederei Norden-Frisia, die schon immer gerne Juister Kapitäne eingestellt hatte, verzichtete. Und unten im Hotel „Friesenhof“ wurden Geschäftsräume frei. Hier hatte bis dato die Fleischerei von Gustav und Brigitte Runge eine Filiale. Der Hauptbetrieb war in der Mittelstraße (heute „Wollschaf“), und in der zentral gelegenen Strandstraße ein weiteres Verkaufsgeschäft, welches die Runges aber wieder abgeben wollten.

Die noch neuwertigen Kühlräume und der Verkaufstresen des Fleischfachgeschäftes konnten so weiter verwendet und von den Grützmachers übernommen werden. Gunda Grützmacher: „Nur die Stangen für die Fleischerhaken kamen raus, dafür gab es Regale“. Ella Peters, damals Inhaberin vom Hotel „Friesenhof“, hatte anfänglich Bedenken, ob mit einem Käseladen ein von ihr gewünschtes langfristiges Pachtverhältnis entstehen würde. Schließlich willigte sie ein und ihr Gefühl gab ihr recht: Im Frühjahr 1980 eröffneten Gunda und Bübi das Geschäft, und die Grützmachers waren bei ihr, später bei Sohn Harmrichard, danach bei ihrem Enkel Hans Georg und die letzten Jahre bei ihrer Urenkelin Tina Bolte durchgehend vier Jahrzehnte Pächter der Geschäftsräume.

Was in die Räumlichkeiten jetzt kommt, steht noch nicht fest. „Heute sind die Bestimmungen auf eine Konzession anders als vor 40 Jahren, man muss erst mal ausloten, was dort zukünftig möglich ist“, so Friesenhof-Seniorchef Hans Georg Peters.

In den ersten Jahren gab sogar Frischmilch aus der Kanne zu kaufen, hierzu musste Bübi noch eine gesonderte Ausbildung absolvieren, den Rest bekam er durch das Fachwissen seiner Frau mit. Bernd Grützmacher: „Wenn mir während meiner Seefahrtszeit jemand auf dem Schiff gesagt hätte, du wirst irgendwann mal in einem Laden stehen und Käse verkaufen, hätte ich den so über Bord geworfen.“

Die beiden Kinder Mira und Kai hat es zum Festland gezogen, für den letzten Tag kamen sie indes zur Insel. Kai, der an dem Tag zudem seinen 32. Geburtstag hatte, dazu: „Kees un Botterfatt ist auch meine Kinderstube. In der Saison wurde ich mit in den Laden genommen.“ Nicht zu seinem Nachteil, schon als Kind hatte er ein gewaltiges Wissen über Käse aus aller Welt mitbekommen, zudem habe er das Rechnen gelernt, denn damals gab es noch keine elektronische Kasse, die die Preise der Waren zusammenrechnete.

Langeweile werden Gunda und Bernd Grützmacher nicht haben, denn weiterhin werden sie Ferienwohnung in ihrem Haus „Mira“ in der Dellertstraße vermieten, Gunda ist aktiv als Leiterin der Frauenunion im Juister CDU-Inselverband, und Bübi geht auch weiterhin seinem Hobby als „Juister Leuchtturmwärter“ nach. Der Turm am Hafen, der ja kein richtiges Seezeichen ist und dessen Licht in Richtung Ortschaft scheint, hat eine Aussichtsplattform, die bei den Gästen sehr beliebt ist. Zu regelmäßigen Zeiten öffnet Bübi den Turm zur Besichtigung und weiß dabei vieles zu erzählen. Von der Insel, der Seefahrt und vom Käse.

Mira und Kai Grützmacher hatten zum Ende der Ära vom „Kees un Botterfatt“ ein kleines Gedicht dazu verfasst und bei der Schließung vorgetragen. Wir wollen das unseren Lesern auch nicht vorenthalten:

40 JAHRE ALLES KÄSE

8000 Mal nach dem Wecker-Klingeln,
das Hinterteil aufs Fahrrad schwingen.

Türe auf, ab in die Schürze,
hat der Salat die richtige Würze?

„Bitte schön, was darf’s denn sein?
Was Regionales, das ist fein!“

„Geschnitten? Nein?“ – Was für ein Glück!
Kenner kaufen Käse nur am Stück!

Brötchen, Käse, Schnittlauchquark,
alles, was der Gast so mag.

„Ach, Sie fahr’n heut? Oh, wie schade.
Kaufen Sie noch Sanddorn-Marmelade“

„Käse können wir auch vakuumieren.
Mögen Sie Sanddorn-Buttermilch probieren?“

„Deichkäse, Schaf oder Ziege, Gran Cantorel, Reblochon,
und nehmen Sie doch auch noch etwas hiervon!“

So ging’s immer hier zur Sache,
mit viel Fleiß, Stress und auch Gelache.

Groß gefeiert hätten wir ganz sicherlich,
doch dadurch macht uns Corona ein Strich.

Kees un Botterfatt – es war sehr schön!
Wollen sagen: Danke und auf Wiedersehen!

Unsere Fotos entstanden bei der Schließung des Geschäftes, das Bild auf der Startseite zeigt Gunda und Bernd „Bübi“ Grützmacher. Ein weiteres Bild entstand mit Sohn Kai (rechts), als erdie obrigen Zeilen vortrug. Zum letzten Mal wird die Käseschubkarre von Bübi reingeholt. Der schon etwas verwitterte Schriftzug am Laden muss nicht mehr saniert werden. Werbung vom „Kees un Botterfatt“ aus dem Jahr 1981 in der damaligen Inselzeitung „Die Muschel“.

JNN-FOTOS: STEFAN ERDMANN

Article pictures


Vielen Dank
für 40 wunderbare
Jahre!






Kees un Botterfatt
belegte Brötchen
und Brot mit


Wir halten für Sie bereit
● Über 100 intern. Käse-Spezialitäten sowie das große sogenannte weiße Programm, bestehend aus: Frischmilch, Quark, Joghurt etc.
● Quarkspeisen aus eigener Herstellung
● Snacks und Erfrischungsgetränke
In't Kees- un Botterfatt gift dat för jeden wat!
Strandstraße, im „Friesenhof“