

Neue Bühne für Gipfeli

Während der letzten beiden Sommerferien-Wochen gab es bei der Bäckerei Koller im Dorf 4 kein Brot zu kaufen. Dafür wurde abgebrochen, gestrichen, Boden verlegt und neu eingerichtet. Pünktlich zum Schulbeginn konnte wieder wie gewohnt eingekauft und zum «Käfele» eingekehrt werden.

Wie viele Gipfeli wohl während der 28 Jahre über die Holztheke in der Bäckerei Koller im Dorf wanderten? So lange wurden fast jeden Tag Brot, Patisserie und andere Backwaren drüber gereicht. Seit 2001 ist die Familie Koller Inhaberin des Geschäfts. Gebaut wurde die Theke aber schon von den Vorgängern. Nun hat sie ausgedient. «Viele unserer Kunden waren erstaunt, von vorne hat die Theke noch tiptop ausgesehen.» Die Verkaufstheke aus Massivholz, die bei manch einem Kunden den Eindruck erweckt hat, sie würde «noch ewig halten», wird ersetzt.

Für Ursula und Noldi Koller war dennoch klar, dass ihr Laden im Dorf einen Neuanstrich braucht. «Man muss mit der Zeit gehen», antwortet sie auf die Frage, weshalb sie sich für



Umbau überwachen statt Kunden bedienen: Während der Bauzeit schaute Ursula Koller täglich bei der Baustelle im Dorf 4 vorbei. Foto: nek

den Umbau entschieden haben. «Ziel ist, dass unsere Läden im gleichen Look daherkommen. Und gleich klar ist, dass man 'im Koller' steht – hier oder in Nieder-teufen.» Soviel verrät sie auch bereits über die Neugestaltung.

«Es wird ähnlich wie in unserer Filiale. Die Theke ist aus Stein-Imitat, dunkelbraune Elemente, dazwischen unser Koller-Orange. Im Café bleibt alles beim Alten. Das wollten wir genauso beibehalten, wie es ist. Der holzige Appenzeller-Charme gefällt uns.» Geplant wurde der neue Laden von einer Solothurner Firma, die auf den Neu- und Umbau von Läden spezialisiert ist. Umgesetzt wird die Neugestaltung aber von Handwerksbetrieben aus Teufen und der nächsten Umgebung.

«Am meisten freue ich mich auf die neue Theke», sagt Ursula Koller. «Darin können wir dann unser Sortiment richtig gut präsentieren und die Kundschaft hat einen besseren Überblick.» Nebst mehr Übersicht soll es auch mehr Kühlmöglichkeiten geben. Grund dafür ist das veränderte Angebot. «Vor einigen Jahren hatten wir noch nicht so viele Salate und andere Take-Away-Speisen im Angebot.» Diese müssen vermehrt gekühlt werden. Und eine Neuerungen gibt es auch. «Längst überfällig war eine Selbstbedienungstheke mit Getränken und ein paar Produkten, die man täglich braucht: Aufschnitt, Milch und Käse zum Beispiel.» nek

Jetzt haben wir den Käse

Michaela Krapf ist mit ihrem «Chäs-Mobil» jede Woche auf verschiedenen Märkten in der Region anwesend. Seit anfangs August auch am Freitagmorgen in Teufen. Die TP hat sie an ihrem dritten Markttag besucht.



Verkauft über 100 Käsesorten: Michaela Krapf.

«Ich habe 150 Käse dabei.» Michaela Krapf bedient gerade einen Kunden. Er schaut sich ein bisschen um. Sobald er eine Käse-Sorte nennt, gibt sie Auskunft: «Der ist sehr würzig und bröckelt gerne ein bisschen. Weil er so reif ist. Wollen Sie probieren?»

Sie kennt ihr Angebot und kann für jede Vorliebe eine Sorte empfehlen. «Ich habe mit einer Ausnahme alle Sorten probiert und weiss, wie sie schmecken», sagt sie. Nicht probiert hat sie den mit Kümmel. «Den Geschmack mag ich einfach nicht. Aber wer es gernhat, weiss ja gut, wie das Gewürz schmeckt.» Das Sortiment stellt sie selbst zusammen. Es sind vor allem regionale Produkte. «Das ist mir wichtig.» Nebst vielen Sorten aus Kuhmilch hat sie auch Ziegen-, Schafskäse, hausgemachte Fondue-Mischungen und ganz unterschiedliche Raclette-Sorten im Angebot.

«Von Paul Manser habe ich erfahren, dass in Teufen jemand mit Käse gesucht wird.»

Und für sie hat das gepasst: «Wir hatten am Freitagmorgen eine Lücke und waren auf der Suche nach einem Markt in der Nähe.» Der Hauptsitz des «Chäs-Mobils» ist in Gossau. Bei der Auswahl ihrer Marktfahrten achtet sie darauf, dass kein Käseladen konkurriert wird. Von der Umfrage der TP, welcher Laden Teufen fehlt, hat sie nichts mitbekommen. «Aber umso schöner, dass ich den Leuten nun ein grosses Sortiment anbieten kann.»

Die eigene Lust aufs Käse essen vergeht Michaela Krapf nicht. «Wenn ich den ganzen Tag verkauft und probiert habe, mag ich abends nicht mehr.» Schneidet sie einen frischen Laib an, probiert sie immer auch selbst. Damit sie weiss, was die Kundschaft bekommt. Ihr Lieblingskäse? «Das ist die 'Alte Hexe'», antwortet sie schnell. Ein würziger Rohmilchkäse. Und der der Teufner und Teufnerinnen? «Bis jetzt ist das der 'Frauenpower'.» Darin hat es Kräuter und etwas Chili. «Die Schärfe kommt aber erst beim Abgang.» nek