

Genuss, Kultur und Geschichte: Familienmolkerei Rücker eröffnet „Das Käsehaus“

Aurich, im Dezember 2020 – Die unternehmenseigene Erlebniswelt der Familienmolkerei Rücker in Aurich ist eröffnet: „Das Käsehaus“ ist ein Ort nicht nur für Käsefans. Im Käsehaus geht es um weit mehr. „Das Käsehaus“ ist Käseladen, Ausstellungsraum für die Unternehmensgeschichte, Kochstudio und Treffpunkt zum Klönen & Schnacken für Einheimische und Touristen. Das Konzept stammt von den Inhabern Insa und Klaus Rücker und wurde mit regionalen Handwerkern und Künstlern in den vergangenen Monaten umgesetzt.

Das ehemalige Wohnhaus der Familie Rücker wird zu „Das Käsehaus“

Bisher verkaufte die familiengeführte Molkerei Rücker ihre Käsespezialitäten ab Werk im Auricher Käseladen. Nun entwickelt sich der klassische Werksverkauf weiter zu einem Einkaufserlebnis der besonderen Art. „Unser neues Käsehaus wird mehr sein als eine Verkaufsstätte“, sagt Inhaber und Geschäftsführer Klaus Rücker. „Es soll ein Ort für Genuss und Kultur sein, ein Ort des Austauschs und der Begegnung.“ Inhaberin und Marketing-Chefin Insa Rücker arbeitet an den Details des Konzepts. „Wir werden Das Käsehaus auch als Veranstaltungsort für ausgewählte Events nutzen, sobald es die aktuellen Umstände wieder zulassen“, sagt sie. „Vom Genießerabend bis zur Lesung – es gibt ein attraktives Programm.“ Rücker lädt damit seine Kunden zu sich nach Hause ein. Im wahrsten Sinne des Wortes. Denn das neue Käsehaus ist das ehemalige Wohnhaus der Familie Rücker am Werk Aurich. Ein klassisch friesisches Stadthaus aus dem Jahr 1927, in dem bis vor einigen Jahren Insa und Klaus Rücker mit ihren drei Kindern wohnten. Doch weil die Molkerei perspektivisch Platz braucht, zogen sie aus. Insa Rücker fand es schade, dass nun das Haus leer stand. Vor allem ihrer alten Küche trauerte sie hinterher. „Der Wunsch das alte Familienhaus wiederzubeleben war schon stark“, sagt sie. So entstand die Idee für „Das Käsehaus“.

Nachhaltigkeit steht bei Rücker im Fokus

Wie sehr das ungewöhnliche Projekt den Rückers am Herzen liegt, beweisen Optik und Design. Das Logo von „Das Käsehaus“ stammt von Klaus Rücker selbst: Er hat es selbst geschrieben. Dem Ehepaar Rücker ist Nachhaltigkeit bei diesem Projekt sehr wichtig: Das Mobiliar für das Käsehaus ist aus Reifebrettern gefertigt, die viele Jahre in den Reifekellern im Werk Wismar im Einsatz waren. Altem Holz eine neue Funktion zu geben, das spart nicht nur Ressourcen – das gibt sogar richtig gutes Bauholz. Die Tischler waren begeistert, so hochwertiges Holz verbauen zu dürfen.

„Außerdem sind die Bretter echte Unikate mit Geschichte“, sagt Insa Rücker. Im Käsekeller der Molkerei liegen die naturgereiften RÜCKER Käsesorten nach alter Tradition mehrere Wochen auf unbehandelten Fichtenholzbrettern und entwickeln so ihren individuellen Geschmack.

Im ehemaligen Esszimmer der Familie Rücker verkaufen Rücker-Mitarbeiter künftig die Käsespezialitäten der Molkerei, hergestellt aus tagesfrischer Milch von den Küstenbauern entlang der norddeutschen Küsten. Wie schon im Auricher Käseladen, gibt es im Käsehaus Küstenbauernbutter und -sahne, Friesischer Hirtenkäse-Produkte, naturgereifte Käsespezialitäten sowie ausgewählte Exportprodukte, etwa besonders cremige Weißkäsesorten und Schnittkäsesorten wie Gouda, Edamer oder Butterkäse. Wie bisher werden auch zum Käse passende, regionale Lebensmittel zum Verkauf angeboten. Neu sind die selbstgemachten Feinkost-Cremes aus Friesischer Hirtenkäse sowie handaffinierte Käsesorten. „Damit veredeln wir unseren Käse noch eine Stufe weiter“, sagt Insa Rücker.

Neu ist, dass es künftig alle Produkte aus der Käsetheke auch unverpackt geben wird (aktuell jedoch durch die Corona-Hygienemaßnahmen eingeschränkt): Für den Einkauf können die Kunden eigene Dosen und Gläser mitbringen, alternativ gibt es im „Das Käsehaus“ immer wieder befüllbare Gefäße zu kaufen. Zudem sind die meisten Verpackungsmaterialien wie das lose Käsepapier zu 100 % recyclingfähig. Oder aus nachhaltigen Materialien. „Wir schaffen dieses Angebot aus der Überzeugung, dass jeder kleine Schritt für mehr Nachhaltigkeit zählt. Insofern hoffen wir, dass die Kunden das Angebot wahrnehmen“, sagt Insa Rücker.

Anknüpfen an die Ursprünge

Weiterleben wird im Käsehaus auch die Vergangenheit der Familienmolkerei. In der „Guten Stube“, dem ehemaligen Wohnzimmer der Rücker, führt eine Bildergalerie durch die 130-jährige Geschichte des Familienunternehmens – bis in die Zukunft hinein. Wer mag und wenn es die aktuellen Umstände wieder erlauben, kann sich dabei ruhig Zeit lassen: Interessierte Besucher können sich in der „Guten Stube“ eine Tasse Tee nehmen und ein wenig ostfriesische Gemütlichkeit genießen. Oder die Sprüche und Zeichnungen an Wänden und Fenstern bewundern: Für einen frischen, modernen Look des historischen Gebäudes sorgte die aus dem ostfriesischen Wiesmoor stammende Schriftkünstlerin Nadine Cirksena. Ihre Letter Art schmückt bereits Restaurants und Hotels auf Norderney, in Oldenburg und Zürich.

Einkaufen rund um die Uhr

Die Öffnungszeiten im „Das Käsehaus“ bleiben wie gehabt an die Markttage in Aurich gekoppelt mit zusätzlich dem Donnerstagnachmittag. Künftig wird es aber auch außerhalb dieser Zeiten möglich sein, einzukaufen: An einem Verkaufsautomaten hinter dem Haus. Eine Rund-um-die-Uhr-Einkaufsoption, mit der die Familienmolkerei auch die vielen Ostfriesland-Touristen versorgen will, die am Werk Aurich vorbeikommen. Für sie hat sich die Familie zudem einen praktischen Extra-Service ausgedacht: Neben dem Verkaufsautomaten wurde eine Ladestation für Elektro-Fahrräder installiert.

Eine weitere Besonderheit des Käsehauses ist der duftende Bio-Kräutergarten durch den Besucher zum Laden gelangen: „Damit erfüllt sich mein Traum, auch den schönen Garten mit neuem Leben zu füllen“, sagt Insa Rücker: „Sobald die Pflanzen ordentlich angewachsen sind, bieten wir auch Kunden im Käsehaus an, Kräuter mitzunehmen.“ Wobei sie auch selbst viele Kräuter braucht: „Insas Köken“, ihre ehemalige Küche im Käsehaus, ist das Kochstudio für die Käserezepte der Molkerei Rücker. Hier entstehen Fotos für die Social-Media-Kanäle, die das Familienunternehmen pflegt. „Was sich im Käsehaus oder bei der Familienmolkerei Neues tut, das erfahren unsere Kunden schnell und unkompliziert über Facebook, Instagram, LinkedIn und über unsere Website“, so Insa Rücker.

<p>Die Adresse: Das Käsehaus Egelder Strasse 117 26605 Aurich Tel.: 04941-1706 115</p>	<p>Die Öffnungszeiten: Dienstag: 9 bis 13 Uhr Donnerstag: 9 bis 18 Uhr Freitag: 9 bis 18 Uhr Samstag: 9 bis 13 Uhr</p>
<p>Homepage: https://www.molkerei-ruecker.de/kaesehaus-aurich/</p> <p>Online-Shop: https://www.ruecker-kaese-shop.de/</p>	<p>Service: Neben Autoparkplätzen für alle Besucher (vor dem alten Käseladen in der Egelder Straße 113), bietet Rücker älteren Kunden weiterhin den Service, die Einkaufstüten zum Auto zu tragen.</p>
<p>Aktuelles Hygienekonzept: Der Einlass in „Das Käsehaus“ erfolgt jeweils nach den aktuell geltenden Hygienevorschriften und wird am Eingang mit einem Ampelsystem geregelt. Selbstverständlich zurzeit immer mit Mund- und Nasenschutz. Auch unsere Käsedamen achten strengstens auf die Hygienemaßnahmen und tragen u. a. einen Mund- und Nasenschutz.</p>	

Bildmaterial zu „Das Käsehaus“ in Aurich
(weitere Motive auf Anfrage)



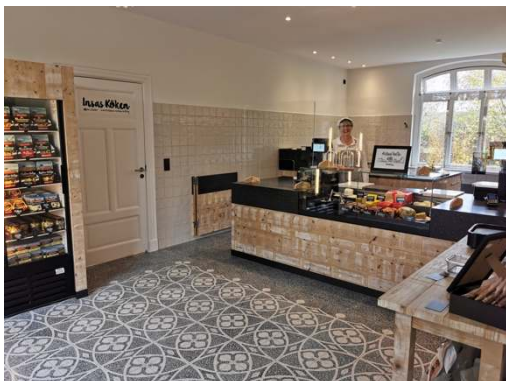
Aussenansicht „Das Käsehaus“ in Aurich



Logo „Das Käsehaus“
Handschrift Klaus Rücker



Inhaberin Insa Rücker im
Eingang vom Käsehaus



Käseladen mit Tresen aus Wismarer Reifebrettern



Fotoausstellung zur Unternehmensgeschichte



Die gute Stube im „Das Käsehaus“



Handletteringkunst in der guten Stube



Das Hygienekonzept für entspanntes Einkaufen



Der „Unverpackt-Tresen“ im Käseladen

Über die Familienmolkerei Rücker:

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit rund 130 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 800 Millionen Kilogramm zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und die Rücker GmbH in Aurich zu den Top-100-Unternehmen in Niedersachsen sowie zu den 15 größten Unternehmen in Ostfriesland (NordLB 2018). Die Küstenbauernmilch von rund 700 norddeutschen Landwirten wird im Jahr zu 90.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchpulver verarbeitet. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note, hergestellt aus frischer, norddeutscher Küstenbauernmilch. Dazu gehören u. a. die naturgereiften, herzhaften Käsespezialitäten Alter Schwede, Alt-Mecklenburger, Küsten-Urtyp sowie das Käsefondue to go aus der Ostsee-Molkerei Wismar sowie die Weißkäse Friesischer Hirtenkäse und Grill- und Pfannenkäse aus dem Auricher Werk. Die Familienmolkerei ist Qualitäts- und Marktführer norddeutscher, naturgereifter Käsespezialitäten.

Weitere Informationen unter

www.molkerei-ruecker.de

<https://www.facebook.com/RueckerGmbH/>

https://www.instagram.com/insa_ruecker/

<https://www.linkedin.com/company/familienmolkerei-ruecker/>

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter www.molkerei-ruecker.de/presse

Abdruck honorarfrei (Fotocredit: Rücker), Beleg erbeten. Vielen Dank!

Pressekontakt

Rücker GmbH, Insa Rücker, Egelser Straße 111, 26605 Aurich

Telefon: 04941-17060, E-Mail: iruecker@ruecker.org

Kerstin Altmann

Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de