

# Eine Fromagerie für die Lichtenwalder

Lichtenwald: Das Ehepaar Maulick hat einen Feinkostladen eröffnet. Einkaufen kann man dort rund um die Uhr.

Von Karin Ait Atmane

**E**in Feinkostladen in Lichtenwald? Das hatten Kerstin und Nico Maulick eigentlich gar nicht geplant. Doch dann bekam ihr Projekt eine eigene Dynamik, worüber die beiden nun sehr glücklich sind.

Auf jeden Fall habe Lichtenwald die passende Klientel für so ein Geschäft, findet das junge Ehepaar. Die Leute seien naturverbunden und dankbar, hochwertige Lebensmittel vor Ort zu bekommen. „Wir haben hier viele Feinschmecker, die das wirklich zu schätzen wissen“, sagt Nico Maulick. Letztlich waren es tatsächlich die Lichtenwalder selbst, die die Idee mit dem Lädle aufbrachten. Sie sprachen die beiden an, als sie sich in der Thomashardter Straße in Hegenlohe Produktion und Lager einrichteten. Die Räume gehören Kerstin Maulicks Eltern, früher war der Schurwaldbesen drin, zuletzt standen sie jahrelang leer. Sie eignen sich bestens, um Käsecremes, Pesto und Ähnliches herzustellen und die anderen Leckereien, die Maulicks auf dem Markt ver-

kaufen, zu lagern und vorzubereiten.

Als das Ehepaar ein Firmenschild mit „Fromagerie & Feinkost Maulick“ aufhängte, ging es los mit den Anfragen. „Die Leute sind vorbeigekommen und haben gefragt: Wann macht ihr endlich auf? Wir wollen hier Käse kaufen!“, erzählen sie. „Da haben wir ganz schnell entschieden.“ Auch wenn ein Dorf dieser Größe bestimmt nicht als sichere Bank für Feinkostläden gilt: „Wir haben einfach Vertrauen gehabt, dass so etwas angenommen wird“, sagt Kerstin Maulick.

Und das ist tatsächlich der Fall: Wenn das Lädle freitagnachmittags geöffnet hat, verzeichnet es regen Zustrom. Mittlerweile hat es etliche Stammkunden, aber auch Durchfahrende halten an und schauen rein. Außerhalb der Ladenöffnung kann man hier ebenfalls einkaufen, sei es über den Online-Shop, per E-Mail oder im Selbstbedienungslädle. So heißt der kleine Vorraum, der schon ein beachtliches Sortiment beherbergt, von den Käse- und Gemüsecremes bis hin zu Senfsoßen, eigenem Sirup, Balsamicoessig oder Nüssen. Dieser Bereich ist immer zugänglich, bezahlt wird an einem Kässchen. Bis-

her ging das gut, sagt das Ehepaar – vielleicht auch dank der Videoüberwachung.

Zweieinhalb Tage die Woche produzieren die beiden zusammen mit Mitarbeiter Caleb Parslow insbesondere ihre Käsecremes, außerdem Saisonales – wie derzeit Bärlauchpesto – und bereiten die Antipasti für ihren Marktstand vor. Mittwochs und samstags verkaufen sie auf dem Markt vor dem Ulmer Münster. Das ist ein guter Standplatz, aber auch eine Leidenschaft. Beide sind als „Marktkinder“ großgeworden: Kerstin Maulick ist das Kind von Wein- und Obstbauern, Nico Maulicks Eltern führen seit Jahrzehnten einen Feinkosthandel, mit dem sie an verschiedenen Standorten vertreten sind. Auf einem Markt, an benachbarten Ständen, war es, wo die beiden sich kennengelernt und zusammengefunden haben.

Als dann Freunde von ihnen ihr Unternehmen abgeben wollten, machten sie sich in deren Fußstapfen selbstständig. Dabei hilft der enge Austausch mit den Eltern;

man sei schon eine Art „Familienclan“, sagt Kerstin Maulick. „Ich beziehe von meinem Vater Feinkost, er von uns Käse“, sagt Nico Maulick. Käse ist für ihn und seine Frau eindeutig der Schwerpunkt: „Wir haben ungefähr 300 Sorten aus verschiedensten Ländern, auch viel Regionales und viel Bauernware.“ Bei den Eigenprodukten sei die Frischkäse-Lauch-Creme, basierend auf wenigen, hochwertigen Zutaten, „der Topseller“. Möglichst einfach, möglichst natürlich, ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, das ist den beiden generell wichtig und entspricht auch dem Lebensstil der jungen Eltern. Mittlerweile wohnen sie auch auf dem Schurwald. Sie sind mit den Kindern Leni und Lion nach Thomashardt gezogen.

Kerstin Maulick malt sich aus, was man in diesen großzügigen Räumen noch alles machen könnte, sobald Corona eingedämmt ist: Sonntagsbrunch zum Beispiel, Käse- und Weinverkostungen und mehr. Sie findet es schön, dass sich in gewisser Weise der Kreis schließt: „Als Kind saß ich hier und habe Schupfnudeln mit Kraut gegessen“, erinnert sie sich an die Schurwaldbesen-Zeit. „Und heute kommen die Kunden rein und kaufen bei uns ein.“



In dem Feinkostgeschäft von Kerstin und Nico Maulick liegt der Schwerpunkt auf einer breiten Käseauswahl.  
Foto: Karin Ait Atmane