

## Alles Käse? Vielfalt, die zum Genießen einlädt

"Qualität, die man schmeckt", titelt das Logo von Ulrike Baumanns liebevoll dekoriertem Verkaufsanhänger. Seit 1982 ist sie mit ihrem Wissen und ihrer Erfahrung rund um das Produkt Käse Anziehungspunkt für Kunden, die gerne etwas mehr über die geschmacklichen Feinheiten der verschiedenen Käseregionen Europas, den Herstellungsprozess oder die Verfeinerung von Käse erfahren möchten. Seit zwei Jahren kommt sie immer dienstags mit saisonal wechselndem Angebot auf den Auerbachplatz. Hier findet man neben Eiern und Käse auch ein gut abgestimmtes Feinkostsortiment: zum Beispiel feine Senfsaucen, Marmeladen, frische Antipasti, hausgemachten Frischkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Nudeln und selbstgebackenes Brot, dessen warmer Duft verführerisch über den Marktplatz weht, wenn es gerade im Backofen frisch zubereitet wird. Das Bauernbrot gibt es in verschiedenen Sorten mit Oliven, Nüssen, Körnern oder natur. Bei den Getränken findet man ausgesuchte Weine und Sekt, im Ausschank Kaffeespezialitäten wie Café Crema, Espresso und Cappuccino. Das lädt zum Verweilen und Genießen ein. So bleibt neben dem Einkauf genügend Zeit für ein nettes Gespräch. Übrigens: Bei Ulrike Baumann gibt es auch: Käseplatten für Feste, Liefer- und Bestellservice, Präsentkörbe, Geschenkgutscheine, Kundenkarte mit Treuebonus u.v.m.

"Der Markt am Auerbachplate ist ein Treffpunkt qualitätsbewusster Kunden, die gerade am Dienstag ihren Einkauf in ruhiger Atmosphäre genießen können.



Eier & Käsespezialitäten Ulrike Baumann 0172/2912052 www.kaese-baumann.de Eier, Käse, abgerundetes Feinkostsortiment Weiterer Wochenmarktstandort in Köln: Heimersdorf

