



Miriam Keste (2. v. r.) und ihr Team.

KATEGORIE
BESTES MOBILES
FISCHFACHGESCHÄFT



Keste Manufaktur und Einzelhandel, Neumünster

Volles Sortiment auf kompakten 7,5 Metern

Mit einem halben Dutzend Fischwagen bedient der Fischhandel Keste einen Großteil Zentral-Holsteins, die Region zwischen Hamburg und Kiel. Direkteinkauf in Dänemark, eine eigene Manufaktur und State of the Art-Verkaufswagen sichern ein erfolgreiches Geschäft. Seit zwei Jahren führt Miriam Keste den Betrieb mit gut 20 Beschäftigten alleine – und engagiert sich dennoch im Verband der Marktkaufleute.

Keste Meeresdelikatessen gehört zu den größeren mobilen Fischfachgeschäften in Schleswig-Holstein. An 23 Standorten im Zentrum Holsteins – von Elmshorn und Bargtheide im Süden bis Jevenstedt, Altenholz und Kiel im Norden – stehen sechs Wagen unter diesem Namen wöchentlich auf Märkten und vor Supermärkten. Ein weiterer verkauft unter eigenem Namen, jedoch ausschließlich Ware aus der Keste-Manufaktur am Kornstieg in Neumünster. Und schließlich wird auch die Fischabteilung von Edeka Meyer's im Freesen-Center der holsteinischen Stadt von Keste beliefert. Alleinige Inhaberin und Geschäftsführerin des Fischhandels ist seit mehr als zwei Jahren Miriam Keste, nachdem ihr Mann Björn im Sommer 2021 im Alter von 50 Jahren gestorben war – nach 25 Jahren an der Unternehmensspitze. Sie selber ist aktiv im Verkauf tätig: „Ich bin eigentlich immer auf dem Wochenmarkt, mal hier, mal da – wie es gebraucht wird.“

**Ein Selbstfahrer:
„Alles ein wenig kompakter“**

Wichtigster Marktstandort ist der Großflecken im Herzen von Neumünster, auf



Das Ziehen letzter Gräten etwa beim Lachs ist bei Keste ein selbstverständlicher Service.

dem Keste jeweils am Dienstag, Freitag und Samstag verkauft. Die vergangenen zehn Jahre standen die Kestes dort mit zwei miteinander verbundenen 15 Meter-Fahrzeugen vom Rotenburger

Fahrzeugbauer Borco-Höhns. In diesem Jahr hat Miriam Keste die 2013 angeschafften Verkaufswagen zugunsten eines einzelnen Selbstfahrers getauscht. „Der Markt ist zurückgegangen. So ist bei uns jetzt alles ein wenig kompakter“, begründet und beschreibt die Fischhändlerin, „wir hatten ursprünglich einen kompletten Frischfischwagen und einen Salatewagen.“ Kompakt bedeutet, dass das Sortiment trotz der verkürzten Thekenlänge kaum reduziert worden sei.

Beim Frischfisch ist Keste traditionell stark. Eingekauft wird direkt bei drei Lieferanten aus Dänemark. Frühmorgens ab 3:00 oder 4:00 Uhr lässt Miriam Keste die Ware am Firmenstandort im Neumünsteraner Gewerbegebiet kommissionieren. In der Frischetheke liegen neben klassischen Weißfischfilets von Scholle, Seehecht, Seelachs und Kabeljau zahlreiche ganze ausgenommene Fische, darunter Lachs, Forelle, Meerbarbe und Makrele. Auch Höherpreisiges wie See-teufelbäckchen, Jakobsmuschelfleisch, Garnelenspieße und Thunfisch werden angeboten. Zum Spektrum der Meeresfrüchte gehören Austern, Tintenfisch, Wildfanggarnelen und Nordseekrabben in der Schale. ▶



Wichtigster Marktstandort ist für Keste der Großflecken im Herzen von Neumünster. In diesem Jahr hat Miriam Keste die 2013 angeschafften Verkaufswagen zugunsten eines einzelnen Selbstfahrers getauscht.

Bestes mobiles Fischfachgeschäft



In der Frischetheke liegen neben klassischen Weißfischfilets von Scholle, Seehecht, Seelachs und Kabeljau zahlreiche ganze ausgenommene Fische, darunter Lachs, Forelle, Meerbarbe und Makrele.



Neu ist ein Ofen, der sich in einem kleinen, zur Wagenrückseite ausziehbaren Erker befindet.

Beim Frischfisch ist Keste traditionell stark. Eingekauft wird direkt bei drei Lieferanten aus Dänemark.

Kaltgeräucherter Lachs aus eigener Manufaktur

Die Räucherware aus dem Heißrauch erhält Keste täglich frisch von den Räuchereien Neue Nottorf (Kühlungsborn) und Eyka (Marne), während kaltgeräucherter und Graved-Lachs aus der eigenen Manufaktur am Kornstiege stammen. Im Sortiment sind rund 40 Räucherfisch-Artikel vom klassischen Bückel oder Räucherrollmops über die Schillerlocke bis zur Lachsschnecke und dem

Räucherlachs-Rösti aus eigener Herstellung. Auf die Eigenerzeugung wird ausdrücklich hingewiesen. „Feines aus der Keste-Manufaktur“ sind beispielsweise die Dijon-Senf-Happen, ein Preiselbeer-Matjessalat und ein Matjessalat mediterran mit Oliven, getrockneten Tomaten, Basilikum und Knoblauch. Die Feinkostsalate werden mit einer 60 %-igen Mayonnaise angerührt und bei Bedarf mit Joghurt im Fettgehalt reduziert. „Viele Salate sind allerdings ganz ‚Natur‘ ohne Mayonnaise“, betont Miriam Keste.



Miriam Keste hat gemeinsam mit dem Neumünsteraner Dienstleister Henry Kruse eine nachhaltige Tasche aus Jute entwickelt.

Tragetasche aus Jute

Beim Thema Verpackung hatten die Keste bereits vor zehn Jahren freiwillig auf Plastiktüten verzichtet und damals auf Papiertüten und Baumwollbeutel umgestellt. Jetzt hat Miriam Keste gemeinsam mit dem Neumünsteraner Dienstleister Igefa eine nachhaltige Tragetasche aus Jute entwickelt, bedruckt mit Logo und Namen der Fisch- und Feinkost-Manufaktur. „Immer wieder vergessen Kunden ihre Taschen und ich versuche die Kunden mit zu erziehen, indem ich keine günstigen Papiertaschen rausgebe“, sagt sie. Das neue langlebige Taschenmodell verkaufe sie eigentlich zum Selbstkosten-

integriert. Neu ist auch der Ofen, der sich in einem kleinen, zur Wagenrückseite ausziehbaren Erker befindet, der bei der Fahrt eingezogen wird. Der Auszug hat zweierlei Vorteile: zum einen besitzt das Team vor dem Ofen weiterhin Arbeitsfläche, zum anderen ist das Ausleiten der Abluft problemlos möglich. Auch die Dieselbeheizung des Verkaufswagens schafft mehr Raum, da auf einen Gasflaschenschrank verzichtet werden kann. Darüberhinaus war es Miriam Keste wichtig, dass neben der kundenseitigen Warenpräsentation auch der Innenraum ansprechend ist. Schließlich verbringe sie viel Zeit in dem Mobil.



Zum Spektrum der Meeresfrüchte gehören Austern, Tintenfisch, Wildfanggarnelen und Nordseekrabben in der Schale.

preise für 6,90 Euro, wovon 1,- Euro an die Krebshilfe gespendet werde. „Meistens verschenke ich die Taschen aber“, gesteht sie – etwa, wenn es einen Anlass wie den Seafood Star gebe.

Scheiben mit Antibeschlagsystem

Präsentiert wird das Sortiment in der Theke hinter einer Scheibe mit Antibeschlagsystem, die nicht mehr, wie zuvor, gewölbt ist, sondern einen geraden Glasaufbau mit 90 Grad-Winkel hat. „Ich finde es schöner, weil es mehr Ladencharakter besitzt, zumal wir das Ladengeschäft am Kornstieg nicht mehr haben“, begründet Miriam Keste die Scheibenform.

Im Innenraum ist ein -18 Grad-Tiefkühlschrank im Sichtbereich der Kundschaft

Aktiv im Verband für Marktkaufleute

Trotz ihres langen Arbeitstages hat die Fischhändlerin sich im Februar dieses Jahres in den Vorstand des Landesverbands für Schausteller und Marktkaufleute in Schleswig-Holstein wählen lassen. „Dort war ursprünglich mein Mann als stellvertretender Vorstandsvorsitzender aktiv. Ich kümmere mich jetzt um das Marketing für alle Wochenmärkte im Bundesland – ein Arbeitsbereich, den es bislang noch nicht gab“, erklärt Miriam Keste. Zunächst einmal habe sie damit begonnen, Logos für die Märkte in Kiel und Neumünster zu entwerfen. Denn ob in Schleswig-Holstein oder anderswo im Bundesgebiet – um den Fortbestand des „Kulturguts Wochenmarkt“ zu gewährleisten, ist Werbung durchaus notwendig. *bm*



Keste in Kürze

Keste Manufaktur & Einzelhandel
Kornstieg 20
24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 25 57
Fax: 0 43 21-92 91 63
Mobil: 0151-230 230 71
info@keste.de
www.keste.de

Charakteristik: mobiler Fachhandel mit drei eigenen Verkaufswagen und drei Franchisenehmern
Geschäftsführerin: Miriam Keste
Vertriebsgebiet: Zentral-Holstein
Sortiment: Frischfisch, Meeresfrüchte, Räucherfisch, Feinkost, Marinaden
Gegründet: 1928
Mitarbeiter: 22