



SANFT & ROCKIG

Das Schweizer Unternehmen Bodensee Käse AG ist in deutschen Käsetheken durch Sorten wie die Rote Hexe und die Alte Hexe bekannt.

Pünktlich zur Anuga haben sich die Käser etwas Neues ausgedacht. Im Gespräch mit der **KÄSE-THEKE** verraten Inhaber Christian Oberli und Geschäftsführer Marcel Ledergerber das Erfolgsgeheimnis der Schweizer Käse und dass es zukünftig im Bodensee-Sortiment sowohl sanft als auch rockig zugehen wird.

KÄSE-THEKE: Käse aus der Schweiz sind beim Kunden seit Jahren beliebt. Was ist das Erfolgsgeheimnis der Schweizer Käse?

Christian Oberli: Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Forscher fanden 2016 heraus...

Marcel Ledergerber: ...jetzt fängt er schon wieder in der Steinzeit an zu erzählen. Christian, das interessiert doch keinen (lacht).

Christian Oberli: Sicher schon! Jetzt lass mich ausreden. Also, man fand heraus, dass die Produktion von Käse in den Schweizer Alpen schon seit Tausenden von Jahren existieren könnte: An Scherben aus der Eisenzeit fanden sie chemische Spuren, die bei der Herstellung von Käse entstehen. Somit könnte in prähistorischer Zeit – vor rund 3.000 Jahren – im Gebiet der Schweiz bereits Käse hergestellt worden sein.

Marcel Ledergerber: Abgesehen von solchen prähistorischen Scherben: Als

Besonderheit des Schweizer Käses gilt: Er ist ein Naturprodukt mit traditionell ausgezeichneter Qualität und wird ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt. Bei mehr als...

Christian Oberli: (fällt ihm ins Wort) ... bei mehr als 450 Käsesorten, die es in der kleinen Schweiz gibt, lässt sich für jeden Geschmack ein Käse finden. Unsere Region, das Toggenburg, St. Gallen und der Bodensee-Raum ist topographisch ausgezeichnet für die Milchproduktion geeignet. Fast ausschließlich Grünland in einem leicht bergigen Gebiet, auf dem die Kühe, Ziegen und Schafe auf den grünen Wiesen weiden. Daher ist in dieser Region das Käsehandwerk seit Generationen zu Hause.

Marcel Ledergerber: Ja, das passt zu unserem Motto: „Tradition mit Herz“.

KÄSE-THEKE: Die Bodensee Käseerei und die Käseerei Oberli kennen wahrscheinlich nur wenige Verbraucher, im Gegensatz zu ihren Käsen. Mit welchen Sorten punkten Sie seit Jahren an der Theke?

Marcel Ledergerber: Unsere Käseerei kennt man also schon hier in der Gegend!

Christian Oberli: Marcel, das ist doch nicht die Frage! Unsere Besonderheiten liegen sicherlich vor allem in unserer qualitativ hochwertigen, silagefreien Milch begründet. Wir beziehen unsere Milch von 28 Milchviehbetrieben, die im Umkreis von maximal zehn km um unsere Käseerei liegen.

Marcel Ledergerber: Christian, weniger als zehn km sogar! ...

Christian Oberli: Wir kennen jeden Bauern und auch fast jede Kuh. Tierwohl, artgerechte Haltung und die Herkunft und Qualität der Milch sind für uns von größter Bedeutung. Von der Entwicklung über die Herstellung bis zur Vollendung der Reifung behalten wir die Produkte in unserer Obhut.

Marcel Ledergerber: Ja genau, mit Stolz und Sorgfalt pflegen wir das jahrhundertalte Handwerk der Käseherstellung. Bereits seit drei Generationen beschäftigen wir uns mit Engagement und Freude mit der Verarbeitung der Milch. Die kurzen Wege der Milch zur Käseerei sind ein wichtiger Punkt in der weiteren Verarbeitung der Milch zu Käse. Täglich frisch, verarbeiten wir die Milch zu unseren Käsespezialitäten.

Christian Oberli: Ich möchte doch noch ein paar interessante Infos dazu geben, wenn ich darf, Marcel? Die Leute interessiert das! Zuvor wird die Milch nämlich thermisiert, wodurch wir nach den deutschen Regularien „Käse mit Rohmilch hergestellt“ haben und das schmeckt man auch.

Marcel Ledergerber: Jetzt aber genug davon, am Wichtigsten für unsere Kunden ist vor allem die Cremigkeit unserer Käse, die in Deutschland sehr gut ankommt. Unterstützt wird dies durch einprägsame Namen wie Rote Hexe, Alte Hexe, Schweizer Gold oder Kleiner Schweizer. Und, nicht zu vergessen,

jetzt kurz vor der kalten Jahreszeit unser Rohmilch-Raclette.

KÄSE-THEKE: Die Anuga steht vor der Tür. Wird die Bodensee Käseerei dort mit neuen Sorten präsent sein?

Marcel Ledergerber: Ja, sicher! Auch in diesem Jahr werden wir – neben unseren bekannten Käsen – mit neuen Käsen auf der Anuga sein. Wir sind schon so gespannt auf die Reaktionen!

Christian Oberli: Vor zwei Jahren haben wir bereits die Alte Hexe vorgestellt, um die Erfolgsgeschichte der Roten Hexe fortzuführen. Da dieser Käse nahtlos an die Erfolge anknüpfen konnte, haben wir uns für dieses Jahr etwas Neues ausgedacht. Dabei werden wir ganz neue Wege gehen. Es wird zwei qualitativ hochwertige Käse in einem vollkommen neuen Auftritt geben. Aber wir wahren das Geheimnis noch bis dahin!

Marcel Ledergerber: Ein bisschen was können wir schon verraten, oder Christian? Wie es dazu kam zumindest...

Christian Oberli (nickt): Also gut.

Marcel Ledergerber: Meine zweite Leidenschaft nach dem Käse ist die Musik. Ich liebe energiegeladene Rockkonzerte ebenso wie sanfte Liebeslieder. Beides am liebsten live. Beim Kreieren dieser Käse wollte ich diese Gefühle einfließen lassen.

Christian Oberli: Das ist dir schon super gelungen, muss ich zugeben...

Marcel Ledergerber: Nur so viel also: Einer der beiden neuen Käse ist zart und cremig wie ein Liebeslied, der andere würzig und rockig wie ein Rockkonzert. Passend dazu spielen die Farben Gelb und Pink eine wichtige Rolle.

Christian Oberli: Jetzt aber genug, du plauderst sonst noch alles aus! Unsere neuen Käse können an unserem Messestand auf der kommenden Anuga in Köln probiert werden. Da stellen wir unsere beiden Neuheiten der Käsewelt vor. Wir freuen uns auf zahlreichen Besuch.