

PORTRÄT

In diesem Käse ist Feuer drin

Die Käserei Studer hat einen grossen Star im Sortiment: Ihr Halbhartkäse namens «Scharfer Maxx» ist schweizweit bekannt. Ebenfalls sehr beliebt ist der Raclettekäse «Füürtüfel». Seine Chili-Gewürzmischung sorgt für Schärfe im Pfännli.

Text Rico Steinemann Fotos Daniel Ammann

Die beiden Kübel neben dem Käse-Chessi sind randvoll mit der Gewürzmischung, die aus einem normalen Raclette-Käse erst den «Füürtüfel» macht. Ihrem Namen wird die beliebte Sorte gerecht: Eine Chilimischung verleiht ihr den charakteristischen Schärfekick. «Das ist eine angenehme, aromatische Schärfe – keine, bei der man gleich einen roten Kopf bekommt», versichert Produktionsleiter Marcel Meier (46). Der Käsermeister absolvierte bereits seine Lehre in der Branche, seit 15 Jahren arbeitet er für die Spezialitätenkäserei Studer in Hefenhofen TG. Er

rührt den Inhalt des Kübels noch einmal um. «Wir mischen die Gewürze mit Wasser, damit sie quellen und sich gleichmässiger im Käse verteilen», sagt Meier. Dann leert er die Chili-Mischungen nacheinander ins Chessi, wo bereits die Käseharfe ihre Runden dreht.

Kurz darauf wird der sogenannte Käsebruch – also die kleinen, festen Stücke geronnener Milch, die bei der Käseherstellung entstehen – mit einem Rohrsystem in quadratische Pressformen gepumpt. Marcel Meier greift sich eine Handvoll. «Momentan sieht das aus wie Hüttenkäse», sagt er. Nach rund 30 Minuten Presszeit verwandelt sich diese Masse in feste, vier-eckige Laibe. Jeder einzelne der 70 Füürtüfel wird von Hand aus der Form genommen und mit Wasser abgespritzt. «So entfernen wir Reste der Gewürzmischung von der Oberfläche, damit der Käse später optimal gepflegt werden kann.» Anschliessend lagern die Laibe noch rund drei Monate im Käsekeller, bis der gewünschte Reifegrad erreicht ist.

Riesiger Reifungskeller

Marcel Meier führt durch den Reifungskeller. Hier hat es Platz für 120 000 Käselaike, genug also für den Füürtüfel und alle weiteren Sorten. Die Reifegestelle reichen vom Boden bis unter die Decke. Das Schmier-Übernimmern übernimmt ein Roboter, der selbstständig durch die Gänge fährt. Wie oft welcher Käse gepflegt wird, entscheidet jedoch der Kellerchef persönlich. «Dafür braucht es «Gspüri», sagt Meier. «Je nach Luftfeuchtigkeit reagiert der Käse unterschiedlich.» Täglich prüft der Kellerchef die Laibe – und sorgt dafür, dass jeder einzelne perfekt reift.

Etwas zehn Tonnen dieses Füürtüfel-Raclettes produziert die Käserei Studer pro Jahr, hinzu kommen rund 40 Tonnen Nature-Raclette. Für das Unternehmen ist Raclette ein Nischengeschäft. Neben den beiden Raclette-Sorten hat es noch 13 weitere Halb-



Geschäftsführer David Jost (links) und Käsermeister Marcel Meier mit einem Block des begehrten Füürtüfels.



Füürtüfel Raclette, in Scheiben, Fr. 5.95/200 g
Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region.

EMPFEHLUNG



Die Würze macht's: Die Zugabe der Chili-Mischung verwandelt den Raclettekäse in den Füürtüfel.

FOTO ZVG

hart- und Hartkäsesorten im Sortiment. Die rund 70 000 Liter Milch, die täglich verarbeitet werden, stammen von rund 30 Bauernhöfen aus der Region.

Würziger Käse gehört zum Markenzeichen der Käserei Studer. Der Bestseller ist «Der scharfe Maxx» – ein cremiger Käse, weit bekannter als die Firma selbst, sagt Geschäftsführer David Jost (34). Das «scharf» im Namen bezieht sich übrigens nicht auf die Schärfe des Käses, wie fälschlicherweise oft angenommen wird. Der Legende nach seien die Erfinder «scharfe Typen» gewesen, sagt Jost und lacht.

Der ausgebildete Milchtechnologe hängt nach der Lehre noch ein Studium der Lebensmittelwissenschaften an der ETH an. Heute steht er selten selbst in der Produktion, doch sein Fachwissen hilft. «Wenn Not am Mann ist, kann ich einspringen – das ist auch schon vorgekommen. Aber die Anlagen sind so komplex, dass ich die Produktionsleitung lieber dem Spezialisten überlasse.» Marcel Meier ergänzt: «Wir diskutieren auf Augenhöhe, weil David die Problemstellungen kennt.»

Die Käsetradition reicht an diesem Standort weit zurück. «Schon 1867 wurde hier eine Käsereigenossen-

schaft gegründet, 1929 übernahm die Familie Studer das Geschäft», sagt David Jost. Seit der Übernahme durch Emmi ist die Familie nicht mehr Eigentümerin, aber weiterhin im eigenständig funktionierenden Betrieb tätig. Eines hat sich in all den Jahren nicht geändert: Die Menschen sind nach wie vor scharf auf den Käse aus Hefenhofen. ■

Bereit zum Pressen: Danach ist die körnige Masse ein fester Käselaike.

