



«Wir entwickeln neue Käsearten»: David Jost mit seinem beliebten «Füürtüfel».



## Wo der Käse Feuer fängt

Der «Füürtüfel» ist über die Region hinaus beliebt. Doch wer steckt hinter der scharfen Delikatesse? Zu Besuch bei der Thurgauer Käseerei Studer.

Text und Bilder: Lukas Aebersold

Hoherhaben und weitherum sichtbar thront der rote Stier auf schwarzem Grund über den eher unscheinbaren Gebäuden der Käseerei Studer. Ein bezeichnendes Bild, denn im Käseregal sind es auch die Logos der Käsesorten «Der scharfe Maxx» oder «Füürtüfel», die man sofort erkennt. Den Thurgauer Betrieb, der diese Käsespezialitäten herstellt, kennen hingegen die wenigsten. Zufall ist das nicht, wie Geschäftsführer David Jost erklärt: «Unsere Kundinnen und Kunden sollen vor allem das kennen, was sie auch kaufen können: unsere Käse. Darum

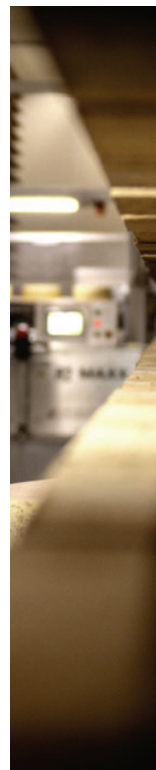
treten wir eigentlich fast nie mit dem Namen unserer Käseerei auf.»

### «Original anders»

Dennoch lohnt sich ein Blick hinter die Kulissen in Hatswil TG. Die Käseerei Studer darf auf eine über 150-jährige Geschichte zurückblicken und hat sich zu einem mittelgrossen, hochmodernen und äusserst leistungsfähigen Käsebetrieb entwickelt. Wesentlichen Anteil an dieser Erfolgsgeschichte haben die bekannten Käsekreationen wie der «Füürtüfel». «Die Käseerei

Studer gehörte zu den ersten, die nicht einfach nur Sortenkäse wie Appenzeller herstellten, sondern neue Käsearten entwickelten», erzählt David Jost, selbst gelernter Milchtechnologe. Dafür stehe auch das Firmencredo «original anders».

Ein wenig anders als üblich läuft auch die Produktion des «Füürtüfel» ab. Bevor das geschnittene Käsekorn in die Pressformen gepumpt wird, muss die geheime Chili-Pfeffer-Mischung beigegeben werden. «Es muss alles zusammenspielen, damit sich die Gewürze gleichmässig verteilen», sagt Pro-



Nach dem Pressen werden die Käse von überschüssigem Gewürz befreit.

Produktionsleiter Marcel Meier taucht die frisch gewaschenen Laibe ins Salzbad.



### Käse des Monats



«Aus der Region»-Füürtüfel  
per 100 g Fr. 2.55



«Die Reifedauer ist bewusst eher kurz. Der Käse selbst soll einen cremigen Teig haben.»

David Jost,  
Geschäftsführer Käseerei Studer

duktionsleiter Marcel Meier. Da ist es von Vorteil, dass die Käseerei in allen Bereichen auf ausgebildete Fachkräfte zählen kann.

### Schärfe trifft auf Milde

Bevor es für zwei Tage ins Salzbad geht, ist ein weiterer Zusatzschritt erforderlich. Die frisch gepressten, sieben Kilogramm schweren Laibe bekommen eine kalte Dusche. «Das ist nötig, damit aussen keine Gewürzhaften bleiben und die Laibe im Käsekeller gut geschmiert werden können», so Marcel Meier. Im Keller reift der «Füürtüfel» wäh-

rend dreier Monate. «Die Reifedauer ist bewusst eher kurz. Der Käse selbst soll einen cremigen Teig haben und mit seinem milden Aroma die Schärfe von Chili und Pfeffer ergänzen», erläutert David Jost. «So sei er feurig, aber dennoch abgerundet. Man kann nach dem Essen also schon noch atmen», sagt Marcel Meier und lacht. Mit seinem pikanten Aroma passt er sowohl auf ein kaltes Plättli als auch gerieben über dampfende Spaghetti. Auf jeden Fall ist er ein heisser Anwärter darauf, dem Gericht den nötigen Kick zu geben.