

Aus der Region

Charakter-Käse aus Gais

*Bergmilch aus dem Appenzellerland und Käser mit hohem Qualitätsbewusstsein: Das sind die wichtigsten Voraussetzungen für den feinen **Säntis Bergkäse** aus der Berg-Käserei Gais. Andreas Hinterberger und sein Team sind damit so erfolgreich, dass sie bald in eine grössere Käserei umziehen.*

Text und Bilder: Natalie Brägger

Gais im Appenzellerland: Rund 3000 Menschen leben hier – umgeben von Hügeln und geprägt von der Nähe zum Alpstein. Knapp die Hälfte des Gemeindegebiets besteht aus Landwirtschaftsfläche. Diese saftigen Wiesen als Weiden für die Kühe sind die Basis für den Säntis Bergkäse, den Andreas Hinterberger in der Berg-Käserei Gais herstellt. «Ich kenne alle meine 55 Milchlieferanten persönlich, einmal pro Jahr besuche ich alle Bauernfamilien auf ihren Höfen», sagt der 53-Jährige, der die Käserei vor 18 Jahren gekauft hat und seither gemeinsam mit seiner Frau Brigitte führt.

Die Milch der Gaiser Bauern allein reicht inzwischen allerdings nicht mehr, um seinen Bedarf zu decken. Jeden zweiten Tag holt ein Lastwagen in den Appenzeller Dörfern Weissbad und Eggerstanden Bergmilch ab. Dort hin bringen sie die Bauern mit ihren Traktoren, einige sogar mit dem Handwagen. «Mein kleinster Lieferant hat nicht mehr als fünf oder sechs Kühe. Hier im Appenzellerland ist die Landwirtschaft für viele ein Nebenerwerb, auf den sie stolz sind», sagt Andreas Hinterberger.

In der Käserei etwas ausserhalb des Dorfes ist es feucht und eng.

In einem Raum, der nicht viel grösser ist als ein Wohnzimmer, sind drei Mitarbeitende konzentriert an der Arbeit. Bald werden sie von ihren Kollegen abgelöst: In der Käserei herrscht in zwei Schichten von 23 bis 19 Uhr Betrieb. **Als Hinterberger die Käserei 2000 übernahm, verarbeitete er jährlich rund 2,5 bis 3 Millionen Liter Milch. Heute ist es mehr als das Dreifache.** Raclette und der Säntis Bergkäse mit und ohne Kümmel sind die Hauptprodukte. Im Betrieb mit acht Angestellten werden täglich 500 Käselaike hergestellt. Kein Wunder, stösst die Infrastruktur an ihre Grenzen. Ein Neubau, ein paar hundert Meter entfernt im Gewerbequartier des Dorfs, soll Abhilfe schaffen.

Roboter helfen mit

Andreas Hinterberger plant die neue Käserei im Herbst in Betrieb zu nehmen. Sie wird an das Reifelager angebaut, das sich schon länger dort befindet. Hier sind zwei Roboter an der Arbeit. «Das ist Röbi Junior, und hier Röbi Senior», sagt Andreas Hinterberger mit einem Schmunzeln. Sie schmierem die bis zu 60 000 Käselaike, die hier lagern können, regelmässig mit einer Salzlösung ein. Rund dreieinhalb Monate geniesst der Säntis Bergkäse diese Pflege, bevor er in

den Verkauf kommt. «Er hat den typischen Bergkäsecharakter und ein ausgeglichenes Aroma», sagt der Käsermeister.

Ohne den Menschen geht es nicht

Die Käseproduktion mit diesen modernen Hilfsmitteln scheint keine grosse Hexerei zu sein. Aber: «Wir haben zwar viele Daten, kennen die Temperatur und Feuchtigkeit im Lager ganz genau – doch das Gefühl des Käasers, Riechen, Schmecken und Anschauen ist immer noch das Wichtigste», betont Andreas Hinterberger.

Sein Säntis Bergkäse ist an den Swiss Cheese Awards, dem wichtigsten nationalen Wettbewerb der Schweizer Käser, schon mehrfach ausgezeichnet worden. Das ist kein Zufall: «Die Konkurrenz ist gross und die Qualität deshalb sehr wichtig, um sich zu differenzieren. Mit 0815-Produkten kommt man nicht weit.» Wie man als Familienbetrieb weit kommen kann, haben die Hinterbergers in den vergangenen Jahren gezeigt. Wichtig war dabei für sie auch die Zusammenarbeit mit der Migros, die seit rund 15 Jahren besteht. «Produkte müssen eine klare Identität haben, um am Markt erfolgreich zu sein. Das Programm <Aus der Region. Für die Region.> hilft dabei», sagt Andreas Hinterberger. **MM**





1 Qualität hat erste Priorität: Andreas Hinterberger nimmt bei einem der Käselaibe im Reifelager eine Probe.

2 Röbi Senior an der Arbeit: Ein Roboter schmiert die Käse täglich mit Salzlösung ein.

3 Meilensteinprojekt: Neben dem heutigen Reifelager ist die neue Käserei im Bau. Im Herbst soll sie in Betrieb genommen werden.



Kümmel Bergkäse gibts in grösseren Filialen.



Sântis Bergkäse gibts am Stück oder in Scheiben.

1



2



3