

# Den Appenzeller Käse neu erleben

Mit immer neuen Innovationen lockt die Schaukäserei in Stein. Seit letztem April wird Appenzeller Käse mit Appenzeller Bier degustiert. Es ist eine Idee, die gut ankommt. Damit setzen die Käser in Stein auf das Zusammenspiel verschiedener Produkte.

Es ist Nachmittag. Die Besucher der Schaukäserei stehen nicht nur beim Panoramafenster, das den Blick frei gibt auf die Käseproduktion, sondern auch beim Verkaufstand. Ein reiches Angebot an verschiedensten Käsesorten präsentiert sich, das zum Kauf lockt. Probieren ist erlaubt und daraufhin erfolgt meist der Kauf eines oder mehrere Stücke Käse. Auf die Präsenz der Gäste ist das Haus angewiesen. Um das sicher zustellen, werden die Besucher mit neuen Ideen im kulinarischen Bereich rund um den Appenzeller Käse überrascht. Und dafür, dass jede der fünf Sorten Appenzeller Käse stets qualitativ einwandfrei ist, wird im unteren Stockwerk, in der Käserei, gesorgt.

## Arbeiten vor Publikum

Dort arbeitet Betriebsleiter und Käser Urs Buchegger. Er ist seit drei Jahren in Stein tätig und arbeitet täglich vor grossem Publikum. Eine Situation, die für einen Käser eher ungewöhnlich ist. Er empfindet diese jedoch nicht als negativ. «Es ist wichtig, dass man sich der Zuschauer stets bewusst ist, doch ist das Arbeiten mit den zahlreichen Besuchern im Rücken etwas lebendiger.» Die Käser hätten natürlich ihre Vorgaben für die Arbeit und müssten auch im Rahmen des Qualitätsmanagement-Systems arbeiten. Als einen grossen Vorteil beurteilt Buchegger die Tatsache, dass er und seine Kollegen eine geregelte Arbeitszeit hätten, das heisst im Schichtbetrieb arbeiten. Jedenfalls ist das Käsen in Stein nicht nur Show, sondern tatsächlich ein



Die Degustation von Appenzeller Käse und Appenzeller Bier führt auf neue kulinarische Fahrten.

Schaukäsen, von dem die Besucherinnen und Besucher profitieren können.

## Käse und Bier miteinander

Im Gastronomiebetrieb der Schaukäserei hatte unter dem Titel «Appenzeller Käse trifft Appenzeller Bier» im April ein neues Produkt seine Premiere. Das Degustieren der verschiedenen Appenzeller Käsesorten mit dem jeweils dazu passenden Bier steht im Mittelpunkt. Dort wird jetzt der Käse nicht mehr nur mit dem Weisswein zusammengebracht, sondern auch die Verbindung zwischen dem Milchprodukt und dem Malzprodukt praktiziert.

«Wir suchten neue Verbindungen, wie man den Käse auch erleben kann», erklärt Simone Schmid, Leiterin des Marketing-Service der Schaukäserei. Und wer Appenzeller Käse sagt, denkt auch bald an Appenzeller Bier. Es sind sozusagen zwei Urprodukte im Appenzellerland, das Bier der Brauerei Locher und unser Käse», fährt sie fort.

## Geniessen und Kennenlernen

«Zu jedem Käse eine andere Biersorte», lautet das Motto bei der Käse- und Bierprobe. Wer sich auf dieses Feinschmeckerabenteuer einlässt, kann punkto Geschmackskombinationen von Bier und Käse einiges erleben. Fünf verschiedene Appenzellerkäse und fünf Sorten Bier erwarten den Gast. Der Bierkonsum hält sich aber trotzdem in Grenzen. Bei der Auswahl der Grösse der Gläser wurde der Anzahl Biersorten Rechnung getragen. Im Einzelliter-Spezialglas lässt sich gut Bier kosten. Doch ist beim Käse-Bier-Degustieren nicht nur Essen angesagt, sondern auch das Geniessen, das Kennenlernen vom «aromatisch fruchtigen, nicht allzu bitteren Bierstil» und «das Geschmacksgeflecht aus würzigen, süssen und säuerlichen Komponenten», das den Käse reizvoll macht. Über diese teils neueren Aspekte informiert eine speziell dafür ausgebildete Hostess während dem Essen. Der Gast erhält auch Tips für das sachgerechte Degustieren, um

die verschiedenen Geschmäcke und Aromen optimal wahrnehmen zu können.

Wer auf die Fragen «Gibt es eine Faustregel, welche Bier-Käsekombination ideal harmoniert?» oder «Was zeichnet die Kombination von Käse und Bier aus?» eine Antwort sucht, der ist bei einem Käse-Bier-Plausch in der Schaukäserei in Stein am richtigen Ort. «Appenzeller Käse trifft Appenzeller Bier» wird vorwiegend für Gruppen von vier bis 20 Personen offeriert, kann ein Ersatz für ein Mittagessen sein und eignet sich gut in Verbindung mit einer Führung.



**Appenzeller Schaukäserei**  
Dorf 711  
9063 Stein  
Telefon 071 368 50 70  
info@schaukaeserei-stein.ch  
www.schaukaeserei-stein.ch