

Küssnachter Dorfkäserei – für die Zukunft gerüstet

Von August bis Dezember 2019 wurde die Küssnachter Dorfkäserei komplett umgebaut. Damit hat das Familienunternehmen die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft gestellt. Denn dank moderner Infrastruktur wird die Küssnachter Dorfkäserei auch künftig Produkte von höchster Qualität herstellen, in denen sich traditionelles Handwerk und Innovationskraft verbinden.

Dass die Küssnachter Dorfkäserei es versteht, traditionelles Handwerk mit den Herausforderungen der Zukunft zu verbinden, erkennt man schon aus ihrer Geschichte: Bereits vor 50 Jahren, als in den Schweizer Dorfkäsereien praktisch nur Emmentaler und Sbrinz hergestellt wurden, begann der damalige Besitzer Hans Allemann damit, Halbhartkäse zu produzieren. Der Küssnachter Käse zählt somit zu den ältesten regionalen Käsespezialitäten der Schweiz. Auch heute noch ist der Küssnachter, welcher bis über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist, das Aushängeschild der Dorfkäserei. In den letzten Jahren wurde das Sortiment laufend ausgebaut und umfasst mittlerweile ungefähr 15 Sorten, wobei einige davon nur saisonal erhältlich sind. Aber auch Raclettekäse und eine fixfertige Fonduemischung aus eigenem Käse werden angeboten.

Qualität statt Quantität

Die Küssnachter Dorfkäserei verarbeitet 2 Millionen Kilogramm Milch zu Halbhartkäsespezialitäten. Und da sie seit jeher auf Qualität und nicht auf Quantität setzt, verwendet sie dafür nur Milch von bester Qualität, und zwar Heumilch von regionalen Produzenten. Für das besondere Aroma dieser Milch sorgt die naturnahe Fütterung der Heumilchkühe: Im Sommer bekommen sie frische Gräser und Kräuter und im Winter sonnengetrocknetes Heu.

Aber weil bekanntlich auch das beste Ausgangsprodukt nicht hilft, wenn das Wissen um dessen richtige Verarbeitung fehlt, bildet die Küssnachter Dorfkäserei Lehrlinge aus, um so das erforderliche Wissen über die Milchverarbeitung in die Zukunft zu tragen.

Die Küssnachter Dorfkäserei ist überzeugt, dank dem Umbau und der damit verbundenen Strategie auf dem richtigen Weg zu sein, um auch in Zukunft dank Flexibilität und Innovationskraft die Bedürfnisse der Kunden rechtzeitig zu erkennen und ihnen gerecht zu werden.

Der Inhaber der Küssnachter Dorfkäserei, Josef Werder ist besonders stolz, dass der Umbau der Käserei ohne staatliche Unterstützung realisiert werden konnte.