



Maxximaler Genuss – der Thurgauer Botschafter des guten Geschmacks

Der Scharfe Maxx der Käseerei Studer im thurgauischen Hefenhofen ist eine der erfolgreichsten Käsesorten in der neuen Schweizer Käselandschaft. Das innovative Unternehmen ist ein Glücksfall für die Milchproduzenten aus der Region und für Käsegeniesser und -geniesserinnen weit über die Region hinaus.

Im Jahr 1929 übernahm die erste Generation der Familie Studer die bekannte Emmentaler-Käseerei in Hatswil. Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz waren damals die massiv von der Eidgenössischen Käseunion geförderten Sorten und dominierten den Markt. Eigenständige Produkte gab es nur wenige. Der Anreiz für Innovationen war gleich Null. Als 1999 das mit Milliarden subventionierte Monopol der Käseunion endete und die beengenden Vorgaben wegfielen, begann der kreative Höhenflug der Schweizer Käsekultur. 2020 dürfen wir in der Schweiz eine nie dagewesene Vielfalt und Qualität von Käsespezialitäten aus allen Regionen geniessen.

Die Chance genutzt

Rückblickend kommt es einem vor, als hätte die Familie Studer nur gewartet auf diese Chance. Die drastisch veränderten Rahmenbedingungen setzten bei der dritten Generation eine enorme kreative Energie frei.

Dank einer Kombination aus Originalität, traditionsbewusstem Handwerk und modernster Technologie entstanden und entstehen in Hefenhofen Ostschweizer Käsespezialitäten mit unverwechselbarem Charakter. Auch in der neuen, erfreulich vielfältigen Käselandschaft Schweiz sticht die Spezialitätenkäseerei Studer mit ihrer aussergewöhnlichen Unternehmenskultur heraus. Sie geht konsequent und erfolgreich ihren eigenen Weg mit kreativen Ide-

en und unverwechselbaren Produkten. In Hefenhofen im Thurgauer Bezirk Amriswil arbeiten die Käsemeister mit scheinbar unerschöpflicher Energie daran, die Grenzen ihres traditionsreichen Handwerks neu auszuloten. Dabei schöpfen sie mit grossem Respekt aus 150 Jahren Erfahrung.

Obwohl das Studer-Entwicklungsteam bereits eine beeindruckende Reihe kulinarischer Volltreffer gelandet hat, sind die Käser und Lebensmittelingenieure weiterhin mit Begeisterung auf der Suche nach neuen Aha- und Wow-Momenten.

Es ist absolut kein Wunder, dass in so einer inspirierenden Umgebung regelmässig aussergewöhnliche Käsespezialitäten entstehen. Feine Käse mit dem aussergewöhnlichen Etwas oder eben ganz nach dem Unternehmensmotto «original anders»!

«Der scharfe Maxx»

Das bekannteste Produkt aus dem Hause Studer ist der Käse mit dem roten Stier auf schwarzem Grund. In diesem erfolgreichen Regionalprodukt ergänzen sich ein unverwechselbarer Geschmack und hervorragende Vermarktung wie aus dem Lehrbuch. Auf der Homepage wird er im bewährten Studer-Stil vollmundig beworben: «Sei bereit! *Der scharfe Maxx* will deine volle Aufmerksamkeit. Lass dich darauf ein! Es lohnt sich, denn seine Aromen haben dir viel zu erzählen. Mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem würzigen Geschmack schmeichelt *Der scharfe*

Maxx nicht nur deinem Gaumen. Hergestellt mit Schweizer Rohmilch, verbringt der Laib nach der Herstellung rund fünf Monate Reifezeit im speziell klimatisierten Keller. Während dieser Zeit wird er von unseren Kellermeistern sorgsam gepflegt und streng kontrolliert. Erst wenn er den perfekten Reifegrad aufweist, darf er zu dir an den Tisch.»

So offensive und selbstbewusste Werbung funktioniert in der Regel nur, wenn das Produkt die geweckten Erwartungen nicht nur erfüllt, sondern übertrifft. Dass dies gelingt zeigen die zahllosen Preise und Auszeichnungen auf nationaler und internationaler Ebene.

Weltweit erfolgreich

An den World Cheese Awards, dem wich-

rigsten Käse-Wettbewerb der Welt glänzen die Käse der Studer Spezialitätenkäseerei seit Jahren mit Auszeichnungen. Von 2016 bis 2018 konnte *Der scharfe Maxx* drei Mal hintereinander eine Goldmedaille gewinnen, und im Jahr 2019 gab es sogar Super Gold.

Den Studer-Käsern war bald einmal klar, dass man aus diesem genialen Rezept noch viel mehr machen kann. Zuerst liessen sie die besten Laibe länger reifen und das erste überzeugende Resultat war *Der Edle Maxx 365*. Jeder dieser Laibe darf mindestens 365 Tage mit sorgfältiger Pflege reifen. Das Resultat ist ein intensives und angenehm würziges Geschmackserlebnis. Das jüngste Projekt ist *Der freche Maxx*. Damit zielt die Käseerei Studer auf ein jüngeres Publikum, aber auch das mit gross-

em Qualitätsbewusstsein. Schon nach drei Monaten Reifezeit hat dieser Käse einen überraschend runden und vollen Geschmack.

Kulinarische Vielfalt

Im Sortiment der Spezialitätenkäseerei Studer finden Käseliebhaber und -liebhaberinnen diverse weitere originelle und geschmackvolle Kreationen. Zum Beispiel: Der Alte Schweizer, Die zarte Klara Bio, der Fürtütüfel oder der Wälchäs. Die neuste Innovation ist der nussige Rapsody mit gerösteten Rapskernen. Alle diese Käsekreationen sind der Beweis, dass es sich kulinarisch und kommerziell lohnt, auf das Aussergewöhnliche zu setzen. kaeseerei-studer.ch

Scharf auf den grossen Genuss?

Der neue Wettbewerb der Käseerei Studer mit einer Preissumme von sage und schreibe 100 000 Franken setzt einmal mehr ein grosses Ausrufezeichen! Verlost werden 11 luxuriöse Geniesser-Wochenenden in Leukerbad, 33 Helikopterflüge inklusive Gletscherfrühstück und 111 kulinarische Erlebnisgutscheine vom Kochkurs bis zum Brauseminar. Teilnehmen können alle, die bei Migros oder Coop eine Aktionspackung von *Der scharfe Maxx* erwerben und den Teilnahme-Code eingeben auf derscharfemaxx.com/geniesser



Im Schaufenster

Metzgerei Schär in St. Gallen
Rorschacherstrasse 114, 9000 St. Gallen
058 571 58 58
schaer-metzgerei.ch

RHEINTALER MAISBIER von SONNENBRÄU aus Rebstein
www.sonnenbraeu.ch

GESUCHT!
Wissbegierige
Regional-FOOD FANS
culinarium.ch|club

«Unsere Qualität hat Tradition»
Metzgerei Schmid
www.metzgereischmid.ch
St. Jakobstr. 48, St. Gallen 071 244 81 32
Bahnhof Gleis 1, St. Gallen 071 280 18 81
Obere Bahnhofstrasse, Wil, 071 911 32 50
Toggenburgerstrasse 55, Wil, 071 912 29 20

NÄHER BEI DIR.
Schützengarten
LANDBIER
CULINARIUM regio • garantie
Schweiz, Natürlich.



Dreischibe & 5egg Regionale Metzgete

Vom 16. bis 27. November finden im Café Restaurant dreischibe in Herisau und im Restaurant 5egg in Flawil, Metzgete-Wochen der raffinierten Art statt. Das 5egg verwöhnt seine Gäste mit einem Metzgete-Teller und einem Metzgete-Burger. Das café restaurant dreischibe hat auf seiner speziellen Metzgete-Karte noch mehr regionale Delikatessen bereit. Mit Leberli, Kotelettes, Blutwürsten und weiteren Leckereien finden Metzgete-Liebhaber in Herisau eine genussvolle Auswahl.

dreischibe.ch

Reservierungen unter 071 353 80 70 oder cafe@dreischibe.ch

5egg.ch

Reservierungen unter 071 394 33 55



kroneLODGE: Die Krone Mosnang erweitert ihr Angebot.

Das Gasthaus Krone Mosnang ist bekannt für seine exzellente regionale Küche und hat sich auch einen guten Namen gemacht als Seminar- und Tagungsort mit zeitgemässer Infrastruktur. Mit der kroneLODGE gleich gegenüber, die im Mai 2021 eröffnet wird, erweitert die Familie Schneider ihr Angebot auf attraktive Weise.

Die zehn Doppelzimmer sind geschmackvoll mit viel heimischem Holz gestaltet und bieten allen modernen Komfort. Die kroneLODGE ist zeitgemäss als Self-Check-in Hotel konzipiert. Das bedeutet, man kann rund um die Uhr ankommen und weiterreisen, wie es einem gefällt. Das Hotel bietet Frühstücksraum, Veloraum, Waschmaschine, Tumbler und Lift. Und nicht zuletzt kann man bei Chef Philipp Schneider in der Krone wunderbar geniessen.

kronemosnang.ch



Stumps Alpenrose: Es warten noch drei Wildreisen in Wildhaus

Auch 2020 lädt Roland Stump wieder zu seinen legendären Wildreisen ein. Ob klassisch französisch inspiriert oder der Toggenburger Tradition verpflichtet, in Stump's Alpenrose kommen regionale Produkte und frische, saisonale Zutaten auf den Tisch. Im November und Dezember machen der passionierte Jäger Roland Stump und sein Küchenteam ein aussergewöhnliches Wildangebot. Auf die Gäste warten vielfältige und raffinierte Zubereitungen, aber vor allem kulinarische Horizonterweiterung und Einblicke in die kulturelle Bedeutung der Jagd in der Ostschweiz. Heute Abend gibts ein Wild-Degustationsmenü in fünf Gängen. Zum Apéro um 18.30 referieren Johann und Marcel Hofstetter über Fell.

stumps-alpenrose.ch

Ausgezeichnete St. Galler Weine



Mit ihren Auszeichnungen an nationalen und internationalen Wettbewerben demonstrieren unsere CULINARIUM-Betriebe die hohe Qualität regionaler Produkte und machen wertvolle Werbung für die Ostschweiz.

Ausgezeichnete St. Galler Weine

Am *Mondial des Pinots 2020* hat die Weinkellerei Haubensak mit ihrem *Pinot*

Noir reserve Gold und mit ihrer *Trockenbeerauslese Silber* geholt. Das Weingut der Eisenbergwerk Gonzen AG gewann Silber mit dem *Gonzen Pinot Gris* und dem *Gonzen Pinot Noir Sax*. Das Weingut Burghof in Pfäfers, der höchst gelegene Weinberg im Kanton St. Gallen, bekommt Silber für seinen *Portaser Federweiss*. Das Weingut Calvinza in Walenstadt wurde mit Silber belohnt für seinen *Pinot Noir Barrique*.

Grand Prix du Vin Suisse 2020

An diesem renommierten Wettbewerb gewann das *tobias wein.gut* in Berneck mit seinem *tobias Rouge G4 Gold*.

Roman Rutishauser und sein Weingut am Steinig Tisch in Thal gewann drei Mal Silber Für den *Riesling-Sylvaner 2018*, für den *Sauvignon blanc 2018* und für den *Weissherbst*. Die Weinkellerei Haubensak in Altstätten wurde auch in diesem Wettbe-

werb ausgezeichnet für ihre *Trockenbeerauslese*.

Und als Höhepunkt: Der renommierte Weinkritiker Robert Parker adelte den *Merlot Paradis 2015* des Weingut Höcklistein in Jona mit famosen 90 Punkten. Eine Übersicht aller prämierten Weine findet man auf

culinarium.ch/praemiertes

tobias.wein.gut: Chardonnay & Granit

Steinfässer sind eine uralte Art der Vinifikation, die heute wieder von innovativen Winzern verstanden und genutzt wird. Fast zwei Tonnen wiegt das massive Granitfass im Bernecker Weingut. Rund 1600 Flaschen kann man daraus abfüllen. Für den ersten Versuch haben die fähigen Weinmacher auf Chardonnay gesetzt. Die Hoffnungen von Geschäftsführer Christoph Schmid und seinem Team haben sich voll auf erfüllt. Der Felswein ist auf Anhieb ein Volltreffer. Er funktioniert wunderbar als harmonischer Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte von Muscheln bis Hummer. Seine intensiven Aromen harmonisieren auch mit Carpaccio, mit grilliertem Fleisch und mit reifem Käse.

Das Weingut im Winzerdorf Berneck mit seinem grosszügigen Eventgebäude und stimmungsvollem Ambiente bietet ideale Bedingungen für Anlässe jeder Art – selbstverständlich mit allen aktuellen Vorsichtsmassnahmen.

Anfragen an 071 726 10 10, info@tobias-weingut.ch

Öffnungszeiten für Degustationen:
Dienstag bis Freitag 9 bis 12 Uhr und 13.15 bis 17 Uhr, Samstag 9 bis 13 Uhr
tobias-weingut.ch



Die Essenz von Wein Berneck: Fass Vier

Die Wein Berneck GmbH ist die jüngste Weinmanufaktur im Winzerdorf Berneck. Önologe und Inhaber Ralph Heule hat den Anspruch die bestmöglichen Trauben zum bestmöglichen Wein zu keltern.

Im Originalton klingt das so: «Unser Winzerhandwerk ist traditionsbewusst und gleichzeitig innovativ. Was ich anstrebe sind Charakterweine aus reiner Natur. Damit unsere Reben ihre volle natürliche Vitalität entwickeln verzichte ich auf Herbizide, Insektizide und Kunstdünger. So wird in unseren Rebbergen eine Vielfalt an Lebewesen und Pflanzen gefördert, die ideale Bedingungen für unsere Reben schaffen. Im Keller verfolge ich konsequent die Strategie des kontrollierten Nichtstuns.» Ein überzeugendes Beispiel für diese Philosophie ist der legendäre *Fass Vier*. Die späte Ernte und die rigorose Ertragsregulierung sind die Basis für diesen aussergewöhnlichen Wein. Eine kalte Standzeit vor und nach der Gärung mobilisieren Aromen und Tannine und verleihen dem *Fass Vier* Struktur und intensive Aromen. Wein Berneck reagiert auf die aktuelle Situation mit einem grosszügigen Angebot: Jede Bestellung von 12 Flaschen und mehr wird gratis vor die Haustür geliefert.

wein-berneck.ch



Käse geniessen 2.0: cheezy.ch



Die Idee ist absolut zeitgemäss und die Umsetzung überzeugt. Mit ihrem Startup **cheezy.ch** hat die Milchgenossenschaft mooh einen digitalen Volltreffer gelandet. Auf der schönen Homepage kann man Käse-Päckli bestellen, die mit viel Geschmack und Stilsicherheit zusammengestellt werden. Auch ganz individuelle Varianten sind möglich – zum Beispiel als Kundengeschenk.

Mit rund 4000 Milchproduzentinnen und -produzenten in 20 Kantonen ist mooh eine treibende Kraft in der Schweiz. Als unabhängige Vermarktungsorganisation bietet mooh eine nachhaltige Zusammenar-

beit für Milchproduzent/innen und Milchverarbeiter. Täglich transportiert sie rund anderthalb Millionen Liter Milch zu ihren Kunden. Projektleiter Michel Sägeser sagt: «Wir haben Cheezy gegründet, um Käsefans die wunderbare Schweizer Käsevielfalt möglichst einfach zugänglich zu machen. Und um die Welt ein bisschen glücklicher zu gestalten. Die Gewinne, welche wir mit unseren Cheezy Käseboxen erzielen, gehen vollumfänglich zurück zu unseren Produzenten – womit wir die regionale Landwirtschaft stärken und so der Schweizer Käselandschaft zum Dank etwas zurückgeben wollen.»

Regional schenken

Es ist wieder soweit. Weihnachten stehen vor der Tür und damit die schöne Gelegenheit ein sinnvolles und regionales Geschenk zu machen.

Auf unserer Homepage findet man eine grosse Auswahl von regionalen Köstlichkeiten und Spezialitäten, die mit grosser Wahrscheinlichkeit viel Freude bereiten

werden. Das vielfältige Spektrum reicht von feinem Käse bis zu stilvoll zusammengestellten Geschenkkörben.

culinarium.ch/geschenkkorben/

