

## Porträt: Käserei Stofel: Käsen verlangt Erfahrung, Leidenschaft und gesunden Ehrgeiz.

Die Aussicht in Unterwasser auf saftige Berg- und Alpwiesen, den imposanten Chäsruigg und den Schafsberg zur Linken im Tal ist überwältigend. Im Obertoggenburg bieten sich beste Voraussetzungen für die Bio-Milchwirtschaft mit Kühen, Geissen und Schafen. Die Käserei Stofel produziert beste Käse- und Milcherzeugnisse. Der Name Stofel bezieht sich auf den Weiler Stofel. Die Familie Stadelmann führt die Käserei in zweiter Generation. Thomas Stadelmann leitet den stattlichen Betrieb mit acht Mitarbeitenden, darunter zwei Lehrtöchtern in Ausbildung zu Milchtechnologin. Ehefrau Marianne zeichnet für den Laden verantwortlich. Die Käserei Stofel stellt einzigartige Qualitätsprodukte her, nebst traditionellen auch exklusive Spezialitäten nach eigener Rezeptur, mit weissem oder blauem Schimmel, Rotschmierkultur, Holzspänen oder Heublumen. Regelmässig holt sich Thomas Stadelmann bei Prämierungen Medaillen und Auszeichnungen.

Nur frische, naturbelassene Rohmilch ohne chemische oder gentechnisch veränderte Zusätze ist für die Verarbeitung zugelassen. Nach der Labgerinnung wird die Gallerte fein zerschnitten, erwärmt und als Käsebruch in Formen gepresst. Nach dem Salzbad kommen die Käseläiber in den Reifungskeller, wo sie regelmässig gewendet und bis zur Konsumreife gepflegt werden. Je nach Reifegrad und Sorte dauert dieser Prozess wenige Tage, Wochen oder gar Monate. Als Grundsatz gilt: je jünger der Käse, desto milder sein Geschmack. Erst der voll ausgereifte Käse entfaltet das ganze Aromenspektrum.

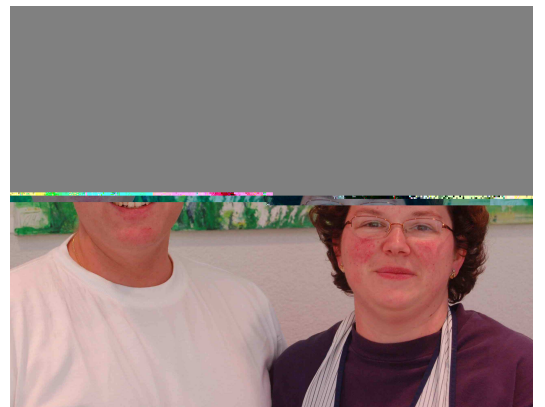
Thomas Stadelmanns Lehr- und Wanderjahre führten ihn quer durch die Schweizer Käselandschaft. Mit breitem Fachwissen gewappnet, übernahm er 2003 die Käserei seines Vaters und baute sie im Laufe der Jahre zu einem der innovativsten Betriebe der Region aus. Auf die Frage, was er ursprünglich machen wollte, antwortet er knapp: «Gärtner oder Elektriker». Käseliebhaber weit übers Toggenburg hinaus können sich also glücklich schätzen, dass Stadelmann schliesslich doch der Familientradition gefolgt und Käsermeister geworden ist. «Kein Tag ist wie der andere», sagt er heute. Darin liege der Reiz seiner Arbeit. Ein Tag ohne ein Stück Käse ist für den Vollblut-Käser kaum vorstellbar. Persönlich bevorzugt er die gereiften, am liebsten sogar «räsen» Sorten. Einzig der Mozzarella ist nicht sein Ding. Mit rund 60 Käse- und Milchspezialitäten bietet die Käserei Stofel das weitaus grösste Angebot in der Region. Die Produkte gelangen vom Toggenburg in die ganze Schweiz, ja sogar bis ins Ausland. Thomas Stadelmann hat sich ein eigenes Logistik- und Distributionscenter aufgebaut und beweist damit, dass er in jeder Beziehung ein Geschäftsmann mit Visionen ist. In Zukunft will er vermehrt auf Spezifikation und Innovation setzen und mit seinen Ideen am Cheese Award und bei seinen Kunden punkten. «Verrückte» Sachen zu kreieren, das sei seine Passion, verrät er. Doch leider fehlt Stadelmann dafür oft die nötige Zeit. Er und seine Frau arbeiten sieben Tage die Woche, die letzte Ferienreise liegt elf Jahre zurück. Und da gibt es auch noch die drei Buben, für die er sich Zeit nehmen möchte, und die seine Vaterpflichten einfordern. Ob sie einst die dritte Generation der Käserei Stofel stellen werden, das steht noch in den Sternen. Thomas Stadelmann ist von Natur aus ein positiv denkender Mensch. «Es kommt, wie es kommt», lautet sein Credo. Er freut sich über das Hier und Jetzt sowie über den Erfolg, auf den er zu Recht stolz sein darf.



Perfektes Zusammenspiel von modernster Technologie mit traditionellem Handwerk.



Der mehrfach ausgezeichnete Blumenkäse (vorne rechts) nach einem geheimen Rezept.



Das Ehepaar Stadelmann und sein Team verarbeiten jährlich rund 1 Mio. kg Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.