

TAGBLATT

abo+ SOMMERI

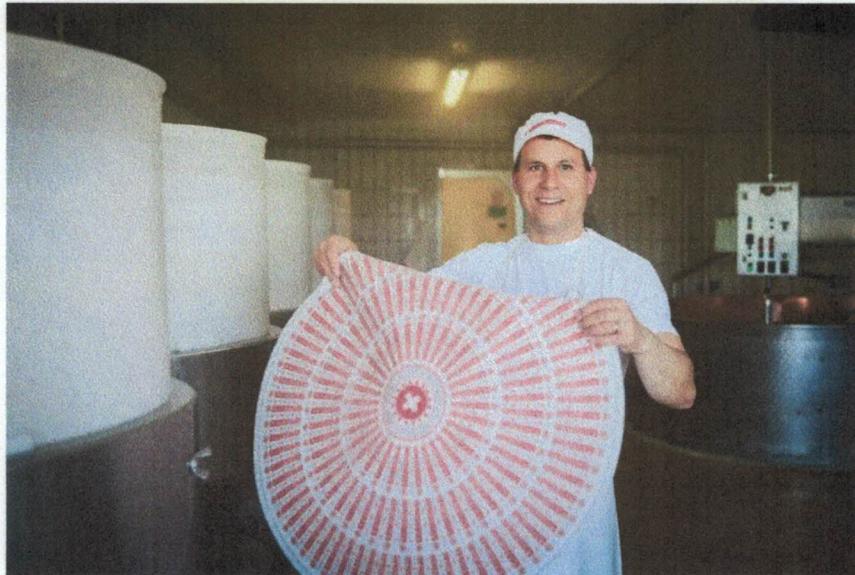
Thurgauer reist an die Käse-Weltmeisterschaft in den USA – und kommt mit einer Goldmedaille zurück

Stefan Haldner hat bei der Käse-WM in Wisconsin in der Kategorie «Swiss Rinded Cheese» abgesahnt. Sein Erfolgsrezept: Erfahrung und viel Liebe für den Käse.

Krisztina Scherrer

30.05.2022, 14.00 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



Goldmedaillengewinner Stefan Haldner in seiner Käserei in Sommeri.

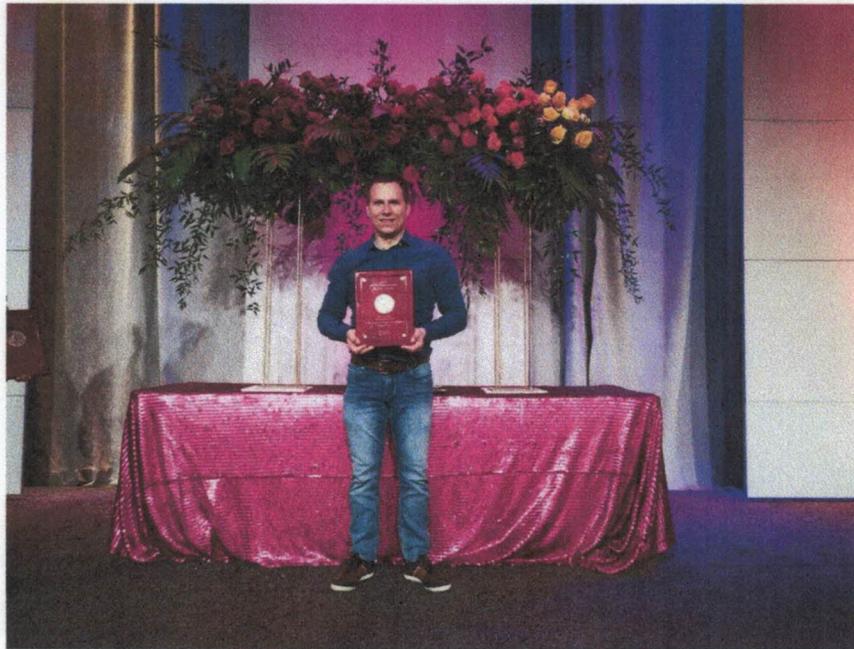
Bild: PD

Ein gelbes Gebäude, an der Aussenwand ein Lüftungsgitter, aus dem eine dicke Wolke weisser Rauch weht, und eine Tafel mit der Aufschrift «Dorfkäserei Sommeri». Die Türe steht offen.

Stefan Haldner steht in einem Raum mit Küche und Sitzecke. Er trägt ein weisses T-Shirt, eine weisse Hose und weisse Gummistiefel. Haldner streckt seine Hand aus. Die Furchen seiner Handflächen sind weiss gefärbt. Es sieht aus wie Magnesium, das sich Akrobatinnen einschmieren für einen besseren Halt an den Geräten. Bei Haldner ist es aber kein Magnesium, sondern es sind Rückstände von Käse.

Höchste Punktzahl für den Thurgauer

Auf einem Wandregal steht seine Auszeichnung. «2022 World Championship Cheese Contest. Best of Class Rinded Swiss Style. Stefan Haldner». Der Thurgauer hat mit seinem Emmentaler die Goldmedaille an der Käse-Weltmeisterschaft in der Kategorie «Rinded Swiss Style», also Grossloch-Käse mit Rinde, geholt. 100 Kilogramm habe er gewogen, der Sieger-Emmentaler aus Sommeri. Vor Ostern war Haldner in Amerika und hat den Preis entgegengenommen.



Stefan Haldner bei der Siegerehrung in den USA.

Bild: PD

«Ich war überrascht, dass es geklappt hat», sagt der 36-Jährige. «Ich freue mich riesig. Der Preis ist eine Genugtuung für meine Arbeit.» Seit acht Jahren leitet er die Dorfkäserei in Sommeri und hat drei Angestellte, ein Pensionär und seine Mutter helfen ebenfalls mit. Nebst der Käserei hält Haldner rund 600 Schweine. Übernommen hat er das Geschäft von seinem Vater, dieser wiederum von seinem Vater. Ein Betrieb in dritter Generation.

AUCH INTERESSANT



Putin: Der wahrscheinlich reichste Mensch der Welt

abo+ 30.05.2022



St.Galler Kantonschwingfest 2022 in Wil - Liveticker

29.05.2022

Thurgauer Emmentaler reist mit Schiffscontainer in die USA

Wer an die Schweiz denkt, dem kommt zuerst einmal die «Schoggi» in den Sinn, dann vielleicht Uhren, der Käse steht aber auch ziemlich weit oben auf der Liste. Wieso also eine Käse-Weltmeisterschaft im amerikanischen Wisconsin? «Das ist das Käseland der USA. Dort wird am meisten produziert», so Haldner. Der Preis wird von der «Wisconsin Cheese Makers Association» – also dem Verband der Käser vergeben. Total gibt es an diesem internationalen Wettbewerb 140 verschiedene Kategorien.

Haldner hat seinen Emmentaler Mitte Januar in einem Schiffscontainer nach Amerika rübergeschickt. «Zum Gewinnen gehört deshalb auch Glück, denn der Käse kann sich in dieser Zeit noch verändern. Ich kann in Sommeri einen Top-Emmentaler aussuchen, der sich auf dem Weg nach Amerika dann schlecht entwickelt», sagt der 36-Jährige. Seine Erklärung dafür: «Der Käse ist ein Naturprodukt.»

Fünf Tage war Haldner mit ein paar Leuten aus seiner Käsehandelsfirma dort. Am Abend vor Karfreitag dann die Preisverleihung. Ein Bankett mit 500 Gästen. Haldner sagt:

«Alle Erstplatzierten wurden einzeln aufgerufen, mussten auf die Bühne und durften ein paar Worte sagen.»

«Ich weiss nicht mehr genau, was ich gesagt habe – ich habe mich aber bestimmt bedankt.» Haldner lacht. Die Reise nach Wisconsin habe jeder selber bezahlt, nur der Versand des Käses wurde übernommen. «In Amerika war das Ganze ein riesiges Fest. Hier wird der Beruf nicht so geschätzt. Und das, obwohl es nicht selbstverständlich ist, dass ein Schweizer Käse bei einem internationalen Wettbewerb gewinnt.»



Stefan Haldner bei seiner Ankunft mit Tochter Salome am Flughafen Zürich.

Bild: PD

Für den Emmentaler aus Sommeri muss «alles stimmen»

Der Beruf des Milchtechnologen erfordere viel Know-how. Vor allem in der Privatwirtschaft, wie Haldner erzählt. Sieben Tage in der Woche und 365 Tage im Jahr im Einsatz, ergibt 200 Tonnen Emmentaler-Käse (ein Laib hat etwa 100 Kilogramm). «Da steckt viel Liebe dahinter.» Die Qualität müsse top sein und das beginne schon bei der Kontrolle der Vollmilch.

«Wir haben hohe Ansprüche an uns selber. Dafür muss alles stimmen: Der Betrieb muss top sein und die Mitarbeitenden gute Arbeit leisten.»

Für Haldner war von Anfang an klar, dass er Käser werden will. «Ich bin mit diesem Beruf aufgewachsen, für mich gab es nie etwas anderes.»

Faszinierend findet der 36-Jährige, dass der Beruf so vielseitig ist. «Wir produzieren zwar jeden Tag Emmentaler, aber wir erledigen dafür Hunderte Arbeitsschritte. Jeder Käse ist anders, da es schlussendlich ein Naturprodukt ist.» Wenn zum Beispiel ein Käse früher reift, brauche es das richtige Feeling, um das zu merken.

Der Käser wünscht sich für die Zukunft seines Berufes mehr Auszubildende: «Ich wünsche mir, dass der Beruf beliebter wird. Wir brauchen gute MilchtechnologInnen- und technologen. Auf dem Arbeitsmarkt gibt es wenige, die den Beruf wirklich erlernt haben.» Für Haldner selbst sei der nächste Schritt der Verkauf von seinem Emmentaler ab Hof. «Ich möchte einen Käseautomaten aufstellen.» So kann jeder den Weltmeister-Käse aus Sommeri probieren.

• **THURGAU-TICKER**

**Wängi: Selbstunfall auf der Autobahn +++ Egnach:
Brunnen statt Aussichtsturm +++ Frauenfeld:
Testplanung endet mit einer Ausstellung im Glaspalast**

30.05.2022

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.