



Vom weissen Laib zum grauen Schimmelkleid: Marco Imhof (l.) und Andreas Hinterberger zeigen im Gewölbekeller die verschiedenen Reifestadien des «Rustico Nostrano».

Ein schimmlicher Glücksfall

Der «Rustico Nostrano» ist der Renner an den Coop-Käsetheken: Für seinen speziellen Geschmack sorgt die natürliche Schimmelreifung im extra konzipierten Gewölbekeller der Bergkäserei Gais.

TEXT ROLAND LIEBERHERR FOTOS DONATO CASPARI

Impressum: Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; Tel. 071 388 44 11; E-Mail: info-ost@coop.ch; Redaktionsleitung: Heidi Anderes



Stimmen Konsistenz und Geschmack? Andreas Hinterberger prüft die Qualität des Grauschimmelkäses.



vor Jahren von seinem Tessiner Geschäftspartner übernehmen. «Ein Glücksfall», betont er. Der «Rustico Nostrano» gehörte zu den ersten freien Käsesorten auf dem Markt und hat sich etabliert: Die Qualität ist konstant, das anmächelige Schimmelkleid ein Blickfang. Die Rezeptur hat Hinterberger über die Jahre verfeinert, dank der optimalen «Reifehöhle» braucht er nun klar weniger der seltenen Grauschimmel-Kultur als früher.

Von weiss über eierschalenfarben bis zum grau gefleckten Flaum: Die Reifestadien der rund 5,5 Kilogramm schweren Laibe sind gut erkennbar. Bis zu drei Monate lagern sie, dreimal pro Woche werden sie gewendet – von Hand. «So braucht man kein extra Fitnesstraining», sagt Produktionsleiter Marco Imhof. Ansonsten ist der «Rustico Nostrano» pflegeleicht. Grund dafür dürfte seine Herkunft sein: «Die Tessiner Käser liessen ihn wohl lieber etwas ruhen, als ihn dauernd schmieren zu müssen», lacht Hinterberger.

Dank Weitsicht zum Erfolg

An zwei bis drei Tagen im Monat laufen die topmodernen Maschinen im neuen Produktionsgebäude nur für den Schimmelkäse auf Hochtouren: Aus 35 000 Litern Rohmilch werden pro Tag 648 Laibe «Rustico Nostrano» gekäst – macht jährlich rund 90 Tonnen. Daneben produziert die Bergkäserei mit ihren zehn Mitarbeitern diverse weitere Spezialitäten: Der Sântis Bergkäse, der Kümmerkäse oder das Alpstein Nussknackerli sind nur einige Beispiele, die auch bei Coop erhältlich sind.

Über 13 Millionen Liter Appenzeller Bergmilch wurden hier 2019 verarbeitet.

Erhitzen, Abfüllen, Pressen – die Produktionsprozesse sind automatisiert, alle Räume ebenerdig angelegt, das Lager bietet 60 000 Käsen Platz. Fast 11 Millionen Franken hat Hinterberger in den Käserei-Neubau investiert – ohne staatliche Unterstützung. «Wir sind gerüstet für die Zukunft», betont er. Dieser Weitsicht verdankt er seinen Erfolg: Als freie Sorten noch ein Nischenprodukt waren, setzte er konsequent auf Regionalität. «Um die hiesigen Bauern zu unterstützen und die ländliche Käsetradition zu bewahren», sagt Hinterberger. Ländlich, heimisch – auf Italienisch übersetzt rustico, nostrano. Wie sein schimmlicher Leckerbissen. ●



DER THEKENLEADER bei Coop

2019 wurden allein in der Region Ostschweiz-Tessin 40 Tonnen «Rustico Nostrano» verkauft. Der Grauschimmelkäse ist die beliebteste Sorte an den bedienten Käsetheken in den Coop-Supermärkten. In mittleren und kleineren Läden ist er – täglich frisch vom Laib geschnitten und abgepackt – in den sogenannten «Frais-Emballé»-Vitrinen zu finden.

Es riecht erdig, die Luft ist schwül – wie in einem schützenden Höhleneingang bei einem Sommerregen. Doch statt Fels und Moos dominieren in dieser «Höhle» Ton und Schimmel. Wir sind im Gewölbekeller der Bergkäserei Gais: Hier reifen 2400 Laibe «Rustico Nostrano», der Grauschimmelkäse ist seit Jahren ein Verkaufshit im Coop (siehe Box). Der Keller wurde eigens für den Gourmetkäse gebaut. «Das höhlenartige Tongewölbe reguliert die natürliche Klimatisierung und begünstigt die Edelschimmelreife – so erhält der «Rustico Nostrano» seinen speziellen Charakter», erklärt Käsebetreiber Andreas Hinterberger.

Mild und leicht erdig-würzig schmeckt der Halbhartkäse aus Appenzeller Bergmilch. Hinterberger konnte die Marke