

Vom Aktionsartikel ins Lidl-Sortiment

Nicht in der Kürze liegt die Würze

Die Heimat des extra würzigen Störnächäs liegt in Oberbüren, inmitten der lieblichen St. Galler Hügellandschaft mit Blick auf das Säntis-Massiv. Eine Landschaft, die bezüglich Topographie und Klima wie geschaffen ist für Gras- und Viehwirtschaft. Wohin das Auge blickt: saftige grüne Wiesen, unterbrochen von Waldkuppen und einzelnen Höfen. Genau von diesen Höfen stammt die verwendete hochwertige Milch, denn Marcel Gabriel legt grossen Wert darauf, dass er seine Lieferanten kennt. Persönlich. Unterdessen sind es bereits 32 Bauern, die in einem Umgebungskreis von 7 km die Käserei Gabriel beliefern.



«Eine rassige Käsespezialität, lange und natürlich gepflegt.»
Marcel Gabriel, Käserei Gabriel, Oberbüren (SG)

Bodenständige Haltung, fortschrittliches Verhalten

Der mit beiden Beinen auf dem Boden stehende Marcel Gabriel hat den Betrieb von seinem Vater übernommen und hat das Handwerk des Käasers von der Pike auf gelernt. Mit der Weiterbildung zum Lebensmittelingenieur ist er auch für die Zukunft gut gerüstet, immer wieder stehen auch unternehmerische Entscheide an. Erst im Jahr 2015 wurden die gesamten Produktionsstätten renoviert, ausgebaut und modernisiert. Denn Marcel Gabriel bekennt sich klar zu einer Philosophie der Qualität. Das gilt für seinen Appenzeller Käse genauso wie für seine selbst entwickelten regionalen Käsespezialitäten – womit wir eben beim famosen «Störnächäs» wären.

Der Geschmack ist eine reife Leistung

Der schmackhafte Halbhartkäse kommt ganz ohne Zusatzstoffe aus – für seinen extra würzigen Geschmack sind andere Faktoren entscheidend. Das beginnt bei der Milch, die bei der massvollen Erhitzung – Thermisierung statt Pasteurisierung – möglichst viele Geschmacksstoffe mitnimmt. Es handelt sich zudem ausschliesslich um silofreie Milch, also

Störnächäs

- pro 200 g
- 100 g = 2,-



DAUERHAFT
IN UNSEREM
SORTIMENT



3.99

5107536

AB DO,
29.7.

von Kühen stammend, die ohne Silage vorwiegend mit dem vorhandenen Gras und Heu ernährt werden. Die verwendeten Käsekulturen sind ausgeklügelt zusammengesetzt und teilweise selbst gezüchtet. Wenn dann die nach modernsten Methoden produzierten Laibe ins Käsereifungslager gehen, kommt ein wichtiger Verbündeter ins Spiel: die Zeit. Viel Zeit. Ganze 8 Monate reifen die edlen Käse bei perfekten Bedingungen und entwickeln endgültig die aromatische Würzigkeit, die den «Stärnächäs extra-würzig» so einzigartig machen.

Spezialität mit Auszeichnungen

Kein Wunder, dass sich die Spezialität aus dem Hause Gabriel bei den Lebensmittelgeschäften und Kunden in der Region bald einen Platz erobert hat. Unterdessen hat er auch seinen Weg über die Landesgrenzen gefunden und holt bei den «World Cheese Awards» regelmässig Medaillen. Und zwar Gold-Medaillen. Auch bei den Kunden von Lidl Schweiz kommt der «Stärnächäs» himmlisch an. Zuerst im Rahmen der «klein aber fein»-Wochen, später dauerhaft in den Regalen der Deutschschweiz, seit neustem in den Filialen der ganzen Schweiz. Eine gute Nachricht für alle anspruchsvollen Käseliebhaber – und solche, die es werden wollen.

**«Was lange währt, bewährt
sich im Gaumen.»**

Der Stärnächäs extra-würzig von der Käserei Gabriel aus Oberbüren SG war bereits im Jahr 2016 zum ersten Mal im Rahmen der «klein aber fein»-Aktion während zwei Wochen bei Lidl Schweiz erhältlich. Nach weiteren erfolgreichen Aktionen mit dem Käse über die Jahre konnte sich die feine Spezialität nun ihren Platz im Standardsortiment von Lidl Schweiz ergattern.

