

# Unter den „400 Besten“

## Qualität sticht Fachzeitschrift adelt Ostallgäuer Käsereien und Läden

**Ruderatshofen/Günzach/Ostallgäu**  
Zwei Käsereien im mittleren Ostallgäu sind von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet worden. In dem kürzlich erschienenen Heft „Der große Käse-Guide“ des Magazins werden die Feinkäserei Stich in Ruderatshofen mit Filiale in Marktoberdorf sowie die „Käskuche“ in Günzach-Sellthüren den „400 besten Käse-Adressen in Deutschland“ zugerechnet. Der Einkaufsratgeber will den Blick der Kunden weg von „eingeschweißten Schnäppchen“ aus dem Supermarkt hin zu kleinen, engagierten Käsemanulchen lenken.

### Backsteinkäs' als Grundstein

Am Anfang war der Backsteinkäs' – und mit diesem legte die Feinkäserei Stich bereits 1895 gewissermaßen das lukullische Fundament für ihren heute ausgezeichneten Ruf. Damals gründete der Urgroßvater der heutigen Inhaber und Geschäftsführer, der Brüder Laurent und Oliver Stich, den Ruderatshofener Betrieb. Selbstverständlich wird auch heute noch Backsteinkäse produziert. Allerdings hat die Käserei ihr Sortiment, das selbst in Kanada Liebhaber hat, stark ausgeweitet; die rund

20 selbst hergestellten Käsesorten gibt es zudem teils in verschiedenen Fettstufen, Qualitäten (zum Beispiel „Bio“, „Von hier“) und Größen.

Laut Laurent Stich produziert die Käserei mit ihren 35 Mitarbeitern 500 Tonnen Käse pro Jahr – 80 Prozent davon sind Rotschmierkäse. Der Ladenverkauf an der Hauptstraße präsentiert sich seit Ende 2010 als „Käse-Paradies“. Dazu wurde ein Anbau im Sennalpen-Stil erstellt. Dem Betrieb angegliedert ist zudem das Lokal „Käsestube“. Die Firma ist auch auf Wochenmärkten präsent, so in Kaufbeuren, Kempten, Marktoberdorf, Mindelheim, Neugablonz und Schongau.

### Online-Käse aus Sellthüren

Ebenfalls von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ mit der Aufnahme in ihren Käse-Guide „geadelt“ wurde die Sellthürer „Käskuche“. Der gute Ruf der biozertifizierten Käserei reicht weit und ihre Spezialitäten wie Bergkäse, Emmentaler, Äplerglück, Schäferlaib, Bauernkäse, Blauschimmelkäse und mehr sind nicht zuletzt dank Internet weithin gefragt. Denn ein Teil des Sellthürer Sortiments kann im Online-Shop bestellt werden. Erst

vor kurzem feierte Käsermeister Rudi Gmeiner mit einigen tausend Besuchern einen Großumbau, bei dem nicht nur die Käsekessel und Erhitzer erneuert und ein neuer



**Der Sellthürer Käsermeister Rudi Gmeiner**

Archivfoto: Bickel

Verpackungsraum eingebaut wurden, sondern auch die Heizung von Öl auf Biogas umgestellt. Die Sellthürer Käskuche erhielt zweimal in Folge bei der Käseolympiade in der Schweiz eine Goldene Medaille für ihren Ziegenfrischkäse.

Noch weitere Käsespezialisten in der Region sind in dem Käse-Guide aufgeführt. Dazu zählt die „Allgäuer Käsestube“ in Kaufbeuren, die auch auf dem Marktoberdorfer Wochenmarkt mit einem Stand vertreten ist. Ebenfalls zu den „Geadelten“ gehört die „Hofer Manufaktur“ aus Aufkirch. Die Familie Hofer betreibt einen Biohof und lässt seit 1993 Milchprodukte in einer eigenen Käserei herstellen. (rel/lf)

## Mit neuem „Käseparadies“ für Käse werben

**Ruderatshofen** Wer Spezialitäten der Feinkäserei Stich direkt in der Käserei in Ruderatshofen kaufen will, der findet dort im neuen „Käseparadies“ eine breite Auswahl. Dieses ist rund 200 Quadratmeter groß und im Stil einer Sennhütte an den bisherigen Verkaufsraum angebaut. Der Kunde findet dort aber nicht nur Milchprodukte aus dem Hause Stich und anderer Firmen vor, sondern es gibt auch Gebäck, Wurst, eine kleine Wein- und Spirituosenauswahl, Schokolade und Allgäu-Mitbringsel für Urlauber. Insgesamt habe man 500 Artikel im Angebot, die Hälfte davon seien Käse, so Laurent Stich. Er und sein Bruder Oliver sind die Geschäftsführer der Firma.

Zudem ist im „Käseparadies“ ein größerer Imbissbereich eingerichtet worden. Dort können Kunden Brotzeit machen und, sofern gewünscht, sich dabei einen Film über das Stich'sche Käse-„Handwerk“ anschauen. Mit dem Imbissangebot wolle man nicht nur Einheimische und zum Beispiel Handwerker ansprechen, sondern auch Urlauber und Geschäftsreisende, sagt Laurent Stich. Er verstehe es als seine Aufgabe, Menschen die Köstlichkeit Käse



In den Käse-Guide des Magazins „Der Feinschmecker“ ist die Ruderatshofener Feinkäserei Stich aufgenommen worden. Unser Bild zeigt Laurent Stich, der zusammen mit seinem Bruder Oliver die Firma leitet, im neuen „Käseparadies“ der Käserei. In der Hand hält er die „Feinschmecker-Urkunde“. Allerdings sei dies, so betont Laurent Stich, keineswegs die erste Auszeichnung für die Traditionskäserei. Diese wird immer wieder mal prämiert. Besonders stolz ist Stich auf die Goldmedaille, die der Betrieb bei der Käseolympiade in Oberstdorf (2007) erhielt. Bei der Käseolympiade in Frankreich (2009) wurde der Schlosskäse aus dem Hause Stich mit einem Diplom ausgezeichnet.

Foto: Reinhold Löchle

näher zu bringen. Mit aus diesem Grund gibt es auch seit 1994 die „Käsestube“ im Obergeschoss; dort

werden an bestimmten Wochentagen abends warme und kalte Schmankerl serviert. (rel)