

12. Februar 2021

Seite 24

Auflage	2'383 Ex.	Alimenta
Reichweite	7'149 Leser	3001 Bern
Erscheint	mtl	
Fläche	75'700 mm ²	
Wert	5'600CHF	



Extrahart und vegetarisch

Der Michelsämter Käsevermarkter Gaudis AG wird zum Verarbeiter. In Beromünster wird das Leaderprodukt, der vegetarische Extrahartkäse, seit Mitte Dezember affinert, konditioniert und ausgeliefert.



Christina Bachmann-Roth und Constanze Laufmann führen die Gaudis AG in Beromünster.
Christina Bachmann-Roth et Constanze Laufmann dirigent Gaudis AG à Beromünster.

ROLAND WYSS-AERNI. Seit Mitte Dezember ist die Michelsämter Käsevermarktungsfirma Gaudis AG neu in Beromünster beheimatet. In einer klimatisierten Halle, mit Büro und Garderobe, die schon bisher als Käselager diente, stehen neu Anlagen für das Schneiden, Brechen, Verpacken und Etikettieren des vegetarischen Extrahartkäses, den Gaudis verkauft.

«Wir werden vom reinen Käsevermarkter zum Verarbeiter», sagt Christina Bachmann-Roth, Geschäftsführerin der Gaudis AG. «Wir übernehmen den Extrahartkäse ab Salzbad, affinieren und konditionieren ihn.» In Beromünster kann der Käse schwitzen, trocknen und dann ausreifen. Es ist ein Dreiviertelfett-Käse, der 12 bis 15 Monate gereift wird, mit einem Durchmesser von 40 Zentimeter und einer Höhe von 25 Zentimeter, kleiner als andere Schweizer Käse und geschmacklich näher an einem Parmesan. «Mit dem Unterschied, dass die ganze Wertschöpfung in der Schweiz statt in Italien stattfindet», sagt Bachmann-Roth. Und mit dem Unterschied, dass der Käse vegetarisch ist, will heissen, ohne tierisches Lab. Der Extrahartkäse von Gaudis ist zertifiziert nach den Richtlinien von Bio Suisse, IP-Suisse

Wiesenmilch oder Suisse Garantie. Verarbeitet wird der Käse zu Keilen, zu Bröckli und zu Reibkäse. Verkauft wird er unter dem Namen «Gaudis die Wilde EmmaGianna», in regionalen Delikatessläden, in Volg- und Landi-Läden und beim Onlinehändler Farmy. Mit dem IP-Suisse-Käfer, unter dem Namen Neudorfer, wird der Käse bei Denner in der ganzen Schweiz verkauft. In Bio-Qualität wird er auch bei den Hiltl- und Tibits-Restaurants angeboten. Und er wird exportiert, etwa für die deutsche Edeka Süd-West.

Bröckli, wie von Hand gemacht

Die Gaudis AG hat gemeinsam mit der Ingenieurfirma Kofatec eine neue Maschine – den Käsebrecher – entwickelt. Dazu werden die Laibe in Teller geschnitten und anschliessend in die Maschine gelegt, wo ein Messer die Teller in kleine Bröckli bricht. Die Bröckli sehen so noch handwerklicher aus als die handelsüblichen Würfel von anderen Anbietern. Bachmann-Roth ist stolz auf die Eigenentwicklung. «Es gibt schon weitere Firmen, die sich für die Käsebröckli oder gar für die Maschine interessieren.»

Käseproduktion in Gaudis Eigenregie

Den Herstellungsprozess des vegetarischen Extrahartkäses hat der Vater von Christina Bachmann-Roth entwickelt, mit speziellen, selber gezüchteten Kulturen und angepassten Temperaturen und Zeiten beim Käsen. Werner Roth führte bis Ende 2019 die Käseerei in Neudorf, in der Emmentaler AOP, der Extrahartkäse EmmaGianna und weitere Spezialitäten produziert wurden. Sein Wissen übergibt Werner Roth nun an die Käseproduzenten von Gaudis, welche in Lizenz produzieren. «Die EmmaGianna-Produktion ist für Käser interessant, weil einerseits das MilCHFett verkauft werden kann und die Käse schon ab Salzbad eingekauft werden», sagt Christina Bachmann-Roth. Die Produktion in der Käseerei Amstutz in Fornet-Dessous hat im Januar erfolgreich gestartet. Ein weiterer Käser ist «im Aufbau».

Moderne Arbeitszeitmodelle

Gaudis AG ist in Frauenhand: Geführt von Christina Bachmann-Roth und ihrer Geschäftspartnerin Constanze Laufmann, die ebenfalls 60 Prozent arbeitet. Die anderen Mitarbeitenden arbeiten zwischen und 60 und 100 Prozent. Dazu kommen Mitarbeitende im Stundenlohn in der Konfektionierung. «Gaudis fällt auf, weil wir immer wieder Pionierleistungen erbringen: mit dem vegetari-

Wie weiter bei der Regionalmarke Michelsamt?

Gaudis hat mit dem Verein Wertschöpfungs-gemeinschaft Michelsamt die Regionalmarke Michelsamt gegründet. Im Rahmen eines PRE-Projektes wurde im Michelsamt ein regionaler Futterkreislauf geschaffen. Gemäss den Richtlinien wird das Futter für die Kühe lokal angebaut. Es wird sich zeigen, ob es für Milchbauern weiterhin interessant ist, Milch nach den Michelsamt Richtlinien zu produzieren. Gaudis setzt mit ihrem Hauptsitz in Beromünster weiterhin auf die Region **Michelsamt**. wy

12. Februar 2021

Seite 24

Auflage	2'383 Ex.	Alimenta
Reichweite	7'149 Leser	3001 Bern
Erscheint	mtl	
Fläche	75'700 mm ²	
Wert	5'600CHF	



Leaderprodukt von Gaudis AG ist der vegetarische Extrahartkäse «Wilde EmmaGianna».

Le produit leader de Gaudis AG est le fromage à pâte dure végétarien «Wilde EmmaGianna».

schen Extrahartkäse, mit nachhaltiger Milchproduktion oder mit familienfreundlichen Arbeitszeitmodellen», sagt Bachmann-Roth. Gleichzeitig sei klar, dass alle ihre Leistung erbringen müssten.

Bachmann-Roth selber arbeitet 60 Prozent, sie hat eine Familie mit vier Töchtern und hat sich deren Betreuung mit ihrem Mann aufgeteilt. Daneben sitzt sie auch im Stadtparlament in ihrem Wohnort Lenzburg. «Ich werde immer wieder gefragt, wie ich das alles unter einen Hut bringe», sagt sie. «Es scheint einfach immer noch nicht normal zu sein, dass auch Frauen diesen Spagat schaffen. Bei Männern ist das eine Selbstverständlichkeit und das darf es auch für Frauen in der Schweiz bald werden.»

roland.wyss@rubmedia.ch

Extra dur et végétarien

L'entreprise de commercialisation du fromage Gaudis AG vient de s'installer dans des nouveaux locaux à Beromünster. Une halle climatisée avec bureau et vestiaire, qui servait déjà d'entrepôt à fromages avant, abrite désormais de nouvelles installations pour couper, casser et emballer le fromage végétarien à pâte extra dure vendu par Gaudis.

Depuis son déménagement, l'entreprise ne se limite plus à la commercialisation mais devient aussi transformatrice. Comme l'explique Christina Bachmann-Roth, sa directrice, «nous recevons le fromage quand il sort du bain de saumure, l'affinons et le conditionnons.» Les meules sont un peu plus petites que celles du fromage suisse traditionnel. Quant à la saveur de ce fromage trois quarts gras, affiné 12 à 15 mois, elle rappelle celle du parmesan. «A la différence que toute la création de valeur se déroule en Suisse et non en Italie», ajoute la directrice. Son titre de «fromage végétarien» vient du fait qu'il est produit sans présure d'origine animale. On le trouve sous le nom «Gaudis die Wilde EmmaGianna» dans les magasins de spécialités régionaux, chez Volg, Landi ou en ligne chez Farmy. Chez Denner, il est vendu dans tout le pays sous le label «Neudorfer» assorti du logo IP-Suisse. En qualité Bio, on le trouve

aussi dans les restaurants végétariens Hiltl et Tibits. Il est également exporté en Allemagne.

L'entreprise Gaudis a développé une nouvelle machine en collaboration avec la société Kofatec. Après que les meules ont été coupées en disques, cet appareil les brise en petits morceaux, qui semblent alors avoir été détaillés à la main. Christina Bachmann-Roth est fière de cette création unique en son genre. D'autres entreprises s'intéressent déjà aux morceaux de fromage ou même à la machine.

Le processus de fabrication du fromage végétarien a été développé par le père de Christina Bachmann-Roth, avec des cultures spéciales qu'il a lui-même élaborées et en ajustant les températures et les lors de la transformation du lait. Werner Roth a dirigé la fromagerie de Neudorf jusqu'à fin 2019. Il a transmis son savoir aux producteurs de fromage de Gaudis, qui travaillent sous licence. Pour eux, l'affaire est intéressante, puisque les meules sont achetées alors qu'elles sortent du bain de saumure. Christina Bachmann-Roth partage la direction de l'entreprise avec Constanze Laufmann. Toutes deux travaillent à 60 pour cent, ce qui permet à la directrice de s'occuper encore de sa famille et de son mandat au parlement de la ville de Lenzburg. wy