

Geschichtliches

Die Geschichte der Käserei Nesslau, seit 1983

Per 1. Mai 1983 konnten Hans und Jda Stadelmann die Käserei Nesslau von der Käserei -gesellschaft Nesslau käuflich erwerben. Die Käsereigesellschaft hatte von ihrem Vorkaufsrecht Gebrauch gemacht und die Käserei der Familie Spiess erworben.

In den folgenden Jahren wurde der Betrieb erneuert und vergrössert. So wurden 1984 die Schweinestallungen in Neu St. Johann komplett saniert und den neusten Tierschutznormen angepasst. Im Jahre 1986 wurde die Käserei total umgebaut und es entstand ein neuer Käsekeller. Durch den Umbau wurde die Fabrikationskapazität von 52 Laib Appenzeller vollfett auf 124 Laib erhöht, somit bestand nun die Möglichkeit, alle eingelieferte Milch zu Appenzeller -käse zu verarbeiten. Im Käsekeller wurde 1992 eine vollautomatische Käseschmiermaschine installiert, was eine enorme Arbeitserleichterung bedeutete und zu einer Erhöhung der Arbeitsplatzqualität beitrug. Der nächste, etwas kleinere Umbau stand 1993 an, im Verkaufsladen wurde eine neue Käseverkaufstheke installiert. Die Wiedereröffnung des Verkaufsladens wurde verbunden mit zwei Tagen der offenen Tür und dem Jubiläum 10 Jahre Familie Stadelmann, Käserei Nesslau. Es wurden auch immer wieder kleinere technische Neuerungen und Verbesserungen realisiert. So zum Beispiel 1994 die Anschaffung einer Absauganlage mit vollelektronischer Datenerfassung für die Milchannahme.

Der nächste grosse Schritt war 1995; Hans und Jda Stadelmann erwarben die Käserei Schönenberg in Wattwil. In der Käserei Schönenberg wird der Extrahartkäse Sbrinz AOP fabriziert. Auch hier musste zuerst die Käserei umgebaut werden, bevor man an eine Produktion denken konnte. Danach folgten die Schweineställe, die ebenfalls nach den neusten Tierschutzvorschriften saniert wurden.

Nach der "Liberalisierung" des Milchmarktes im Jahre 1999, mussten neue Wege und Produkte gesucht werden. Dies, um die gesamte eingelieferte Milch vor Ort zu verarbeiten. Im Sinne der Marktsteuerung wurden für Appenzeller - und Sbrinzkäse Produktionskontingente zugeteilt. Diese entsprachen aber nicht mehr der gesamten eingelieferten Milchmenge, somit entsteht eine sogenannte Ueberschussmilchmenge. Aus diesem Grund wurde 2000 in der Käserei Nesslau eine Anlage zur Produktion von Bergkäse in Betrieb genommen. Im Jahre 2003 wurde ein neuer Käsekeller gegenüber der Käserei Schönenberg, Wattwil realisiert. Somit sind wir nun in der Lage alle produzierten Käse selber bis zur handelsreife auszulagern. Im Sommer 2007 wurde in der Käserei Nesslau die gesamte Käsereisteuerung (Produktion/Reinigung/Heizung) neu auf einer SPS – Plattform aufgebaut und ist somit in Zukunft problemlos erweiterbar, zur gleichen Zeit wurden auch alle Böden saniert und umfangreiche Revisions – und Anpassungsarbeiten im fabrikationstechnischen Bereich ausgeführt.

Heute entsprechen die Käsereien Nesslau und Schönenberg den aktuellsten EU – Normen und Hygienerichtlinien. Die EU – Normen müssen vollumfänglich erfüllt werden, da unsere Käse hauptsächlich in den EU – Raum exportiert werden (Appenzeller vollfett ca. 65%. Auch die Schweineställe entsprechen allen zur Zeit gültigen Vorschriften. Wir produzieren seit 1. Januar 1999 nach den Richtlinien von QM – Schweizer Fleisch.

Im Wandel der Zeit

Ein Familienbetrieb im Wandel der Zeit - von der Einzelfirma zur AG

Die Käserei Nesslau war schon die vierte Wirkungsstätte von Hans und Jda Stadelmann. Ihre „Laufbahn“ war 1966 – 1968 die Käserei Hintergoldingen/SG, zwischen 1968 – 19980 Molkerei Eggenwil/AG und 1980 – 1983 Käserei Stofel, Unterwasser/SG.

Nachdem Hans und Jda Stadelmann bis 1999 die Geschicke der Käserei Nesslau leiteten, traten sie etwas kürzer. Mit Hans Stadelmann jun. und seiner Ehefrau Monika Stadelmann - Wampfler, ging die nächste Generation an den „Start“. Gleichzeitig mit dem Führungswechsel per 01.01.99 wurde auch die Firmenstruktur verändert. Aus der Einzelfirma Hans Stadelmann, Käserei, 9650 Nesslau wurde die Käserei Stadelmann AG, Hauptstrasse 22, 9650 Nesslau. Die Aktiengesellschaft wurde im Handelsregister des Kantons St.Gallen am 10. Juni 1999 unter der Firmennummer CH - 320.3. 046-5 eingetragen.

Hans Stadelmann jun. leitet als Geschäftsführer und Verwaltungsratspräsident die Geschicke dieser alten / neuen Firma. Monika Stadelmann kümmert sich im Verkaufsladen um die Wünsche der Kunden. Hans und Jda Stadelmann arbeiten ebenfalls weiterhin im Betrieb mit. Leider wurde Hans Stadelmann sen. im Februar 2012 völlig unerwartet in die Ewigkeit abberufen.

Aus - und Weiterbildung

Käserei Stadelmann AG, als Ausbildungsbetrieb

In den letzten zweiunddreissig Jahren wurden etliche Lehrlinge und Käsermeister ausgebildet. Eine Käserlehre (seit August 2001, Milchtechnologe / in) dauert drei Jahre. Somit sind seit 1983 schon 15 Lehrlinge während in der Käserei Nesslau tätig gewesen. In dieser Zeit wurden eine Angestelltenprüfung, 5 Lehrabschlussprüfungen, fünf praktische Berufsprüfung und zwei Meisterprüfungen im Betrieb abgenommen.

Hans Stadelmann eidg. dipl. Käsermeister ist als Ausbildner tätig. Im gesamten arbeiten zur Zeit in der Käserei Nesslau, 2 Käsermeister (Hans Stadelmann / Hansjürg Bieri), 1 Milch-praktiker, 1 Lehrling Milchtechnologe, 2 Käsereihilfskräfte. Im Verkaufsladen Monika Stadelmann sowie 3 Aushilfen (Teilzeit). Für die anfallenden Arbeiten in den Käsekeller Nesslau / Schönenberg, zeichnen zwei junge Milchproduzenten verantwortlich, die damit ein Neben-einkommen realisieren können. Die gesamte Administration / Buchhaltung / Rechnungswesen / Marketing / Kommunikation sind Monika und Hans Stadelmann verantwortlich.

Alle Führungskräfte der Käserei Stadelmann AG bilden sich regelmässig weiter, in den verschiedensten Bereichen, fachspezifisch wie auch im EDV - und Marketingbereich.

Oekologie / Oekonomie

Die Dorfkäserei als ökologisch sinnvollste Milchverwertung

Die Dorfkäserei ist aus der Sicht der Oekologie die sinnvollste Art der Milchverwertung. Die Milch der Produzenten des Käsereivereins Nesslau und des Milchproduzentenverein Schatten-halb Kappel, Ebnat - Kappel wird in der Käserei zu Appenzellerkäse und Bergkäse, verarbeitet. Daneben werden noch Spezialitäten hergestellt wie Bloderkäse AOP, Toggenburger Lust in verschiedenen Variationen, Toggenburger, Mutschli, pasteurisierter Vollrahm und Käsereibutter. Die Nebenprodukte der Fabrikationen, hauptsächlich Molke werden im betriebseigenen Stall den Schweinen verfüttert. Die anfallende Jauche aus der Schweinemast wird wieder zurückgeführt zu den Milchlieferanten, die diese dann wieder zur Düngung ihrer Wiesen und Weiden verwenden. Es bestehen mit den Milchlieferanten Jaucheabnahmeverträge. Diese basieren auf den IP – Normen (integrierte Produktion) und werden vom Amt für Umweltschutz errechnet und kontrolliert. Daraus ergibt sich eine Anzahl m³ Jauche, die jeder Milchlieferant zurücknimmt. Somit schliesst sich der Kreislauf wieder, und dies auf engstem Raum, innerhalb des Gemeindegebietes. Es werden keine unsinnigen Transporte ausgeführt und somit auch die Umweltbelastung auf ein Minimum reduziert.

Erwähnenswert

Unsere Spezialitäten

Alle unsere hauseigenen Produkte werden aus silofreier Milch hergestellt. Das heisst unsere Milchlieferanten verfüttern ihren Milchkühen im Sommer nur frisches Gras von der Weide und im Winter Heu das im Sommer geerntet wurde und durch die Sonne getrocknet wurde. Alle unsere Milchlieferanten bewirtschaften ihre Betriebe nach den Normen der integrierten Produktion. Folgende Produkte werden im Betrieb Nesslau hergestellt und verkauft:

Appenzeller surchoix (mindestens 4 Monate gelagert) Bergkäse "Toggenburger Lust" classic (6 Monate), surchoix (11 Monate), Grand cru (mind. 16 Monate gelagert). Bloderkäse AOP (Frischkäse), ½ fett - Käse "Der Leichte" (2 Monate), "Der Rässe" (mind. 10 Monate gelagert) Huusmutschli (1 Monat), der Rahmige (Rahmkäse), Chnobli und Toggenburger. Danebst produzieren wir Käsereibutter (Milchrahmbutter) und Bäckereibutter. Ebenfalls pasteurisierten Vollrahm (Schlagrahm). Als Zubereitungen, dem Convinenctrend folgend bieten wir Fonduemischungen fixfertig, Chäschüechli (tiefgekühlt) und Bloderkäsewürfeli eingelegt in Sonnenblumenoel mit Kräutern und Gewürzen an. In der Käserei Schönenberg werden , Sbrinz AOP (mindestens 36 Monate gelagert) und Swiss Grana (3/4 –fetter Extrahartkäse) hergestellt.

Alle unsere Produkte werden unter unserer eingetragenen Marke „Toggenburger Lust“ vermarktet. Immer wieder erreichen unsere Naturkäsespezialitäten an nationalen und internationalen Prämierungen und Wettbewerben Spitzenplätze.