

Aus «Der scharfe Maxx» und «Füürtüfel» wurden zwei Grillkäse: Kilian Arnold (l.) und Lukas Wattinger machten möglich.

## Zwei, die gemeinsame Sache(n) machen

Lukas Wattinger von der Ochsen Metzgerei in Altnau TG hatte die Idee und das Grill-Gespür dafür, von der Käserei Studer in Hefenhofen TG stammt das würzige Duo, das nun auf dem heissen Rost brilliert.

Theoretisch lässt sich natürlich jeder Käse grillieren. Praktisch hat das allerdings seine Tücken: Das gute Stück verliert die Form, sprich: Es schmilzt und tropft dann in die Glut. Weil Käse aber ein Thema ist, das nicht nur bei vegetarischen Grill-Fans ständig beliebter wird, begann Lukas Wattinger (30) von der Altnauer Ochsen Metzgerei, Alternativen auszutüfteln.

Sein Ziel: «Ein Käse, der beim Braten aussen knusprig wird, innen saftig-weich bleibt, seine Form behält und sich nachher beim Kauen nicht wie Gummi anfühlt, der zwischen den Zähnen quietscht.»

### Gesagt, getan, gelungen

Nach geeigneten Ausgangsprodukten musste Lukas Wattinger nicht lange suchen: Die Käserei Studer im nahen Hefenhofen produziert mit dem würzigen «scharfen Maxx» und dem höllisch scharfen «Füürtüfel» seit Jahrzehnten zwei Spezialitäten, die längst zu Markenprodukten geworden und über

den Thurgau hinaus bekannt sind. Geschäftsführer Kilian Arnold (50) beschreibt sie als «zwei Charakterköpfe, die aromatisch stark genug sind, um es mit der Hitze auf dem Rost oder in der Bratpfanne aufzunehmen». Die Milch dafür liefern der Käserei Studer rund 40 regionale Bauern. Sie wird täglich auf den Höfen abgeholt und frisch verarbeitet. Danach reift der «Maxx» vier bis sechs Monate und der «Füürtüfel» zwei bis drei Monate im Käsekeller.

«Um Grillkäse daraus zu machen», erklärt Lukas Wattinger, «wird das Ursprungsprodukt im «Blitz» wie Wurstbrät zu einer Grundmasse zerkleinert. Für die spätere Stabilität bei der Erhitzung kommt dann ein Eiweisspulver dazu, das aus Hühnereiern gewonnen wird.» Im Übrigen bringen die beiden Käse von Studer das Wichtigste bereits mit sich: «Geschmacklich bieten sie nämlich alles, was das Herz begehrt.» Weitere Details möchte Wattinger nicht verraten – und zur fachgerechten Zubereitung auf dem Grill oder in der

Pfanne nur so viel: «Sie ist – die kurze Anleitung auf der Verpackung zeigt – verblüffend einfach!»

KEB

 [www.ochsen-metzgerei.ch](http://www.ochsen-metzgerei.ch)  
[www.kaeserei-studer.ch](http://www.kaeserei-studer.ch)

**DAS HEISSE DUO**  
Äs hät, solangs hät!



Erhältlich sind die Grillkäse «Der scharfe Maxx» und «Füürtüfel» jetzt – solange Vorrat – in folgenden Coop-Supermärkten der Region: Aadorf, Amriswil, Arbon Novaseta, Bischofszell, Feuerthalen Rhy Markt, Frauenfeld Schlosspark, Kleinandelfingen, Kreuzlingen Karussell, Münchwilen, Neuhausen Posthof, Pfäffikon ZH, Rickenbach, Romanshorn, Schaffhausen Fronwagplatz und Herblingen, Seuzach, Weinfelden Thur Markt sowie Winterthur Grütze Markt, Lokwerk, Oberi, Stadtgarten und Wülflingen.