

Spezialitätenkäserei Studer kooperiert mit Sternekoch Christian Kuchler

Die Studer Spezialitätenkäserei aus Hefenhofen setzt seit Jahren auf innovative Ideen verbunden mit traditionellem Käsehandwerk. Offenheit für Neues und brodelnde Kreativität zählt auch zum Repertoire des Thurgauer Starkochs Christian Kuchler. Er ist seit Kurzem Markenbotschafter bei Studer.

Durch Originalität der Branche einen Schritt voraus zu sein – das war schon immer Teil der DNA beim Thurgauer Traditionsbetrieb. Mit ausgesuchten Käsespezialitäten für jeden Geschmack hat sich die Käserei längst über die Schweizer Grenzen hinaus einen Namen gemacht. Auf die alljährlichen Auszeichnungen internationaler Juroren für aussergewöhnliche Käsesorten wie «Der scharfe Maxx» ist man zurecht stolz.

Christian Kuchler erfindet Käsegerichte neu

Für spezielle Genussmomente schwingt auch Christian Kuchler gerne seinen Kochlöffel. «Durch mein tägliches Streben nach dem perfekten Geschmack weiss ich, wieviel Leiden-

schaft und Herzblut hinter dem Käse-Handwerk bei Studer steckt! Wie bei uns in der Taverne zum Schäfli vereint auch die Käserei Studer Tradition und Moderne mit handwerklichem Können, das seines Gleichen sucht!» sagt Christian Kuchler.

Seine Kochkunst im Restaurant Taverne zum Schäfli in Wigoltingen wurde mit 18-Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Mit seinem Foodtruck «Black Sheep» begeistert er Gross und Klein und beweist, wie verführerisch bodenständige Küche sein kann. Exklusiv für die Käserei Studer hat sich Kuchler zu neuen Käse Rezepten inspirieren lassen.



Christian Kuchler ist Markenbotschafter der Käserei Studer.



Neue Rezeptdatenbank mit Käsezepten von Christian Kuchler.

Die besten Käsezepte online

Das «Kuchlersche» Feuerwerk an kulinarischen Ideen ist jetzt online auf einer neuen Rezeptdatenbank der Käserei Studer abrufbar. Der Sternekoch kombiniert die Käsevielfalt von Studer zu aussergewöhnlichen Gerichten oder neu interpretierten Klassikern. Käseliebhaber finden auf der Rezeptdatenbank einfach nachvollziehbare Kochanleitungen mit Bebilderung. Von rasch zubereiteten Gerichten über anspruchsvolle Rezepte bis hin zu aussergewöhnlichen Pairings ist alles dabei.

Studer zeigt sich in neuem Gewand

Ein neuer zeitgemässer Internetauftritt unterstreicht die aktive Vorwärtsorientierung der Käserei Studer. «Wir sind immer auf der Suche nach dem Besonderen und wollen mit unserem Käse restlos überzeugen. Als zukunftsorientiertes Unternehmen bringen wir die Welt des Käses unseren Kunden jetzt auch online näher. Es ist meine Überzeugung, dass Käseliebhaber durch unsere neue Website, die Rezeptdatenbank und die verstärkte Social Media-Präsenz profitieren werden», sagt Beate Fussenegger, Leiterin Marketing Käserei Studer.



Zeitgemässer Internetauftritt unterstreicht Zukunftsorientierung – www.kaeserei-studer.ch.

Über die Spezialitätenkäserei Studer

Im Jahr 1929 übernahm die erste Generation der Familie Studer die 1867 gegründete Emmentaler Käserei in Hatswil. Die dritte Generation der Familie stellte die Produktion 1992 auf den Appenzeller Käse um und ergänzte das Sortiment fortlaufend mit eigenen Käsekreationen. Das war der Anfang der Erfolgsgeschichte der Spezialitätenkäserei Studer. Durch den Fokus auf Regionalität und Innovationen, kombiniert mit traditionellem Käsehandwerk und modernster Technologie entstehen seither hochwertige Käsespezialitäten mit dem gewissen Etwas – passend zum Leitspruch «Original anders». Marken wie «Der scharfe Maxx», «Der edle Maxx 365», «Füürtüfel» oder «Alter Schweizer» haben sich bei Käseliebhabern längst etabliert und sorgen für vollendeten Genuss.

Käserei Studer AG

Romanshornestrasse 253
8580 Hefenhofen TG
Tel. 058 227 27 85
info@kaeserei-studer.ch
www.kaeserei-studer.ch