



Original anders.

PRESSEMITTEILUNG

Hefenhofen, März 2021

Käserei Studer investiert in Standortvergrößerung in Hefenhofen

Die Käserei Studer AG ist für künftige Herausforderungen gerüstet: Der Spezialist für feinste Käsekreationen erweitert für 14 Millionen Schweizer Franken seine Käserei in Hefenhofen. Am 26. Februar 2021 war Spatenstich. Damit vergrössert Studer die bisherigen Produktionskapazitäten und treibt die Modernisierung voran.

Investition in die Zukunft

Die Nachfrage nach hochqualitativen Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland ist gross. Und zwar so gross, dass die jährlichen Absatzspitzen im Herbst ohne Standortvergrößerung nicht mehr zu bewältigen sind. Das aus dem Jahr 2010 stammende Produktionsgebäude stösst an seine Kapazitätsgrenzen. Studer rechnet im März 2022 mit der Inbetriebnahme der neuen Käserei. Im Zubau wird die Käseproduktion mit Fertiger, Käsepresse und Salzbad untergebracht. Die moderne Käserei ermöglicht auch eine vermehrte Verarbeitung von Label-Milchen (z.B. Bio, Demeter usw.).

Klares Bekenntnis für den Standort und die Region

„Wir sind als Traditionsunternehmen tief mit der Region verwurzelt. Als Arbeitgeber nehmen wir unsere Verantwortung für die Menschen und unseren Lebensraum nicht auf die leichte Schulter. Die Region stärken heisst für uns, Arbeitsplätze dauerhaft sichern und attraktiv gestalten. Mit dem Zubau investieren wir in langfristiges Wachstum“, sagt Geschäftsführer Kilian Arnold.

Hochmoderner Ausbau trifft auf traditionelles Käsehandwerk

Die Tradition des KäSENS und das Wissen über Veredelung, Reife und Pflege feinsten Käsesorten werden von der Käserei Studer seit jeher sorgfältig gepflegt. Gleichzeitig setzt das Unternehmen auf technische Modernisierung und Optimierung der Infrastruktur. Nicht ohne Grund erhält Studer regelmässig internationale Auszeichnungen für die einzigartigen Käsekreationen.

Nachhaltigkeit zu Ende gedacht

Die Käseerei Studer AG glaubt an den Standort Hefenhofen und investiert durch den Zubau in die Steigerung der regionalen Wertschöpfung. Die Erweiterung bietet für die Milchbauern der Region eine sichere Perspektive und stärkt die Zukunft des Agrarmarktes. Der Nachhaltigkeits-Gedanke fokussiert auch auf eine umwelt- und ressourcenschonende Produktion. Gegenwärtig wird weitgehend mit Wärmeenergie aus Holzschnitzel so energieeffizient wie möglich produziert. Ziel ist es, künftig fast vollständig auf fossile Energieträger zu verzichten und damit eine CO²-neutrale Produktion zu erreichen.

Pressekontakt

Käseerei Studer AG

Beate Fussenegger, Leitung Marketing

Romanshorerstrasse 253

8580 Hefenhofen TG

www.kaeserei-studer.ch

Über die Käseerei Studer AG:

Die Käseerei Studer AG ist ein in Hefenhofen ansässiges Traditionsunternehmen. Mit 150 Jahren Erfahrung im Käsehandwerk entstehen hochwertige Käsespezialitäten, die international erfolgreich vertrieben werden. „Original anders“ sind zum Beispiel die teilweise mehrfach international ausgezeichneten Käsesorten „Der scharfe Maxx“, „Maxx 365“ und „Füürtüfel“. Der Fokus liegt auf Regionalität und Innovation, kombiniert mit traditionellem Käsehandwerk und modernster Technologie. Im Geschäftsjahr 2020 wurden 18 Millionen Kilogramm Milch verarbeitet und knapp 1.800 Tonnen Käse abgesetzt.

Bildmaterial



Bildlegende: Visualisierung der Erweiterung der Käseerei



Bildlegende: Spatenstich zum Ausbau am 26.2.2021



Bildlegende: Spatenstich zum Ausbau 26.2.2021

