

# Käserei Graf - drei Mal in Folge unter den TOP Appenzeller Käsereien

Bereits im dritten aufeinanderfolgenden Jahr hat die Sortenorganisation Appenzeller die Käserei Graf AG in Grub AR zu den zehn besten Appenzeller Käsern gewählt. Den Gewinnern überreicht die Sortenorganisation Appenzeller jährlich das begehrte Goldvreneli.

Die beiden Käsereieinhaber, Thomas Graf (links im Bild) und Christian Fankhauser durften auch 2022 wieder voller Stolz die Trophäe entgegennehmen. Herzliche Gratulation! Diese Kontinuität an hoher Käse-Qualität widerspiegelt sich in der täglichen Arbeit mit dem grossen persönlichen Engagement sowie in dem engmaschigen Qualitätsmanagement, welches in der Käserei seit Jahren gelebt wird.

Für die Qualitätsbeurteilung des Käses werden die folgenden Kriterien bewertet: Äusseres und Lagerfähigkeit, Lochung, Teig, Geschmack und Aroma. Mit jedem Kriterium können max. 5 Punkte erreicht werden. Das Total liegt also bei 20 Punkten. Die Goldvreneli-Gewinner erzielten im vergangenen Milchjahr (Mai-April) einen Durchschnitt zwischen 19.71 bis 19.94 Punkten.

Damit eine so hohe Käsequalität während eines Jahres erreicht wird, müssen die Qualitätsvorgaben auf der ganzen Linie eingehalten werden. Dies beginnt mit der Milchqualität der Lieferanten, der Milchsammlung, der Verarbeitung und Kulturen und der Käsepflege. Während all dieser Prozesse müssen die Reinigungsvorgaben konsequent umgesetzt und eingehalten werden.



*Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel von Kersia entfernen die Verschmutzungen in der Käserei nachhaltig und trotzdem materialschonend. Wir schätzen die vollumfängliche Beratung. Die Beziehung zwischen Preis - Leistung - Service stimmt überein.*



Auch eine Portion Glück gehört angesichts dieser langen Produktionskette dazu. Wie gross diese Portion ausfällt, hängt aber wesentlich mit dem gelebten Qualitätsmanagement, dem fundierten Fachwissen und der exakten Arbeitsweise zusammen.

Die Käserei blickt auf eine aussergewöhnlich lange Geschichte zurück. Bereits 1641 wurde das Gebäude von der Familie Graf erworben und seit Anfang des 18. Jahrhundert wird auf dem Betrieb Käse hergestellt. Hauptabnehmer war lange Zeit das Kloster St. Gallen. Im Jahr 2012 schloss sich die zweite Käserei, die Dorfkäserei Grub SG, der Käserei Graf AG, Grub AR an. Seit einigen Jahren wird auch die Milch der Käserei Acker, Grub SG und der Käserei Egg, Eggersriet in Grub AR verarbeitet.

Die jährliche Milchverarbeitungsmenge beläuft sich auf rund 3.9 Mio. kg, welche zu Appenzeller, div. Halbhartkäse-Spezialitäten wie Biedermeierchäs, Gruberkäse, Bergkäse, Mutschli und einer grossen Palette an Joghurtsorten verarbeitet wird. Die Käserei betreibt an drei Standorten in der Region Schweinestellungen.

Die Milch stammt von 23 Milchlieferanten aus den Gebieten Grub SG, Grub AR, Heiden, Wolfhalden und Eggersriet und wird bei den Bauern direkt abgeholt. Die Käserei ist Arbeitgeber für 650 Stellenprozente und Ausbildungsort für einen Milchtechnologien.

Besonders stolz sind die beiden erfolgreichen Käser auf ihre technischen Erneuerungen:

- Fotovoltaik-Anlage für rund 50% des benötigten Stroms in der Käserei
- E-Mobilität von einzelnen Firmenfahrzeugen
- Nahezu papierlose Prozessdatenerfassung und Datenübermittlung bei Prozessabweichungen
- Hoher Automatisierungsgrad der Anlagensteuerung mit Datenerfassung für QM-System
- Laufende Hinterfragung nach Prozessoptimierungen, Käsereieinrichtungen und Energieeffizienz

Auf die Frage, wieso die Käserei seit mehr als fünf Jahren der Qualität der Kersia-Produkte vertraut, antworten die beiden Inhaber:

*Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel von Kersia entfernen die Verschmutzungen in der Käserei nachhaltig und trotzdem materialschonend. Wir schätzen die vollumfängliche Beratung. Die Beziehung zwischen Preis - Leistung - Service stimmt überein. Wir arbeiten mit Thommen-Furler AG partnerschaftlich zusammen, da wir vom lebensmittelverträglichen Schmierstoff, über die betriebsinternen Chemikalien, Laborchemikalien und über die Reinigungs- und Desinfektionsmittel beraten und auch bei Zertifizierungsfragen kompetent unterstützt werden.*

Was schätzen Sie an der der Zusammenarbeit mit Thommen-Furler AG?

*Die breite und fachmännische Unterstützung/Beratung bei aktuellen Herausforderungen; sei dies bei technischen, prozessbedingten oder auch qualitätsbedingten Abläufen.*



Wir danken der Käserei Graf AG für die interessante, angenehme und partnerschaftliche Zusammenarbeit. Entsprechend dem Leitsatz von Thommen-Furler: ChemCare® - Versorgen · Unterstützen · Reziklieren, alles aus einer Hand!

Wir wünschen der Käserei und dem ganzen Team weiterhin viel Erfolg!