



## Eigene und regionale Produkte im Käsekeller Thun

Stadtmarketingchef Philippe Haerberli sprach mit Astrid und Beat Kipfer. Die Betriebsleiter der Käserei Amsoldingen verkaufen im Käsekeller Thun eigene Käsekreationen und weitere Spezialitäten aus der Region.



Philippe Haerberli (l.), Astrid und Beat Kipfer im Käsekeller Thun.

**Frau Kipfer, Sie und Ihr Mann übernahmen im Mai 2012 das Geschäft der Milchhandlung Zürcher an der Freienhofgasse 9. Was motivierte Sie dazu?**

Ich wollte schon immer in der Stadt Thun arbeiten. Mit dem Laden haben wir uns ein zweites Standbein aufgebaut. Wir können unsere eigenen Spezialitäten einem grösseren Kundenkreis präsentieren und mit der Absatzsteigerung mehr Milch verarbeiten. Mit der Renovation des Geschäftes konnten wir unsere eigenen Ideen einbringen und den Laden nach unserem Geschmack einrichten. Es motiviert uns, die Milchprodukte in einem Umfeld zu verkaufen, in dem wir uns wohl fühlen.

**Wie können Sie sich heute als Fachgeschäft gegenüber den Grossverteilern behaupten?**

Wir und unsere Verkäuferinnen verfügen über gute Fachkenntnisse. Wir kennen unser breites Käsesortiment bestens und können die Kundschaft kompetent beraten. Unsere Stammkunden schätzen, dass sie bei uns viele hochwertige Produkte aus der Region finden und Empfehlungen erhalten. Gemäss unserem

### KÄSEKELLER THUN

Freienhofgasse 9, 3600 Thun  
Telefon 033 222 31 72, [www.kaeserei-amsoldingen.ch](http://www.kaeserei-amsoldingen.ch)  
Zahlen und Fakten: 13 Mitarbeitende (davon 2 Lehrlinge) verarbeiten und verkaufen jährlich rund 1,7 Millionen Kilo Milch.



Die Hausspezialitäten aus der Käserei Amsoldingen: Emmentaler, Stockhorn Mutschli, BeO Hartkäse, Amsoldinger und Joghurts.

Motto: «Einkaufen direkt beim Produzenten» pflegen wir auch den persönlichen Kontakt zu den regionalen Käseproduzenten.

**Herr Kipfer, Sie kreieren in der Käserei Amsoldingen eigene Käsespezialitäten. Welches sind die beliebtesten Käsesorten?**

Unser bekanntester Halbhartkäse ist der «Amsoldinger», den es in drei Varianten gibt. Wir produzieren auch den Traditionskäse «Emmentaler». Das «Stockhorn Mutschli» gibt es nature, mit Thymian oder mit Alpenchili aus dem Berner Oberland. Daneben haben wir den «BeO Hartkäse» und den Frischkäse «Ziger» im Sortiment. Beliebt sind auch unsere Fonduemischungen, unsere hausgemachten Joghurts und unsere «Chäsnydle» (pasteurisierter Doppelrahm).

**Sie haben bereits einige Auszeichnungen für Ihren Käse erhalten. Auf was achten Sie im speziellen bei der Käseproduktion?**

Es ist wichtig, dass wir von den Milchproduzenten gute und silofreie Milch erhalten. Um dies zu garantieren, pflege ich ein persönliches und gutes Verhältnis zu den Bauern. Es braucht zudem ein gutes Gespür für die Milch, denn diese verändert sich je nach Jahreszeit, was Einfluss auf die Käseproduktion hat. Meine Mitarbeitenden sind alle gut ausgebildet und ich kann auf ihr exaktes Arbeiten zählen. Neben regelmässigen Qualitäts- und Produktkontrollen schaue ich in der Käserei auf eine einwandfreie Hygiene.

**Interview:** Philippe Haerberli, Leiter Abteilung Stadtmarketing

**Bilder:** Valérie Meister, Abteilung Stadtmarketing