

*Neuer Käsekeller in Maseltrangen:*

## Platz für 30 Tonnen Bio-Tilsiter

*Um am Markt bestehen zu können, müssen Preis und Qualität stimmen. Die Käseereignossenschaft Maseltrangen setzt auf ihren hochwertigen Bio-Tilsiter, ihr Käsermeister Paul Hug wurde dafür schon mehrfach ausgezeichnet. Dank einem zukunftsweisenden Entscheid kann nun der Käse noch optimaler gelagert werden.*



**Bauen auf eine gemeinsame Zukunft: der Vorstand der Käseereignossenschaft Sepp Hässig (links), Heiri Jud, Präsident, Bauverantwortlicher Beat Jud mit dem Käser-Ehepaar Paul und Doris Hug, Maseltrangen.**

Die Bauern hatten ihre Milch längst in der Chäsi abgeliefert. Und doch standen die 15 Milchlieferanten mit ihren Partnerinnen erwartungsfroh vor ihrer Chäsi. Grund des Treffens war die Einweihung ihres neuen 22 Meter langen Käsekellers, der eine stattliche Gesamtmenge von rund 30 Tonnen Käse aufnehmen kann. «Dies ist ein grosser, zukunftsweisender Schritt für unsere kleine Genossenschaft», begrüßte Beat Jud-Keller als Bauverantwortlicher seine Berufskollegen. Infolge längerer Ferienabwesenheit des Präsidenten Heiri Jud, Zelg, vertrat er diesen im Amt und betreute das ansehnliche Bauvorhaben.

### Lagerkapazität verdreifacht

«Vor 20 Jahren begann ich mit der Hälfte der heutigen Milchmenge von jährlich 1,6 Millionen Litern.»

Käsermeister Paul Hug schien mit dem Neubau sichtlich zufrieden und zeigte sich überzeugt, mittels optimalem Klima des neuen Kellers, grösster Hygiene und einem bestmöglichen Arbeitsablauf weiterhin Bio-Tilsiter in Top-Qualität zu produzieren. Mit dem Keller-Neubau konnte in Maseltrangen die Lagerkapazität für Käse verdreifacht werden. «Nun haben wir mehr Spielraum, wir lagern hier auch unsere neue Spezialität, den Churfirtenkäse, den wir zurzeit exklusiv

für Coop produzieren.» In Anlehnung an die Maseltrangner Dorfgeschichte wird als neue Sorte nun auch Allemannenkäse hergestellt.

### Gebäude erstrahlt in neuem Glanz

Der Aussenverputz schien noch nicht ganz trocken, denn gerade rechtzeitig für den Augenschein wurde das Projekt noch gleichentags fertiggestellt. Die Maseltrangner Dorfchäsi erstrahlt nun in neuem Glanz. Der Bau des neuen Käsekellers hatte auch eine intensive Flachdachsanierung zur Folge. Im Anschluss an die Betriebsbesichtigung lud die Käserfamilie Hug ihre Milchlieferanten zum Raclette-Schmaus in den Winter-



Medienbeobachtung AG

Fridolin

11.04.2007

Auflage/ Seite

Ausgaben

28469 / 40

50 / J.

Seite 2 / 2

8537

5715052

garten. Beschlossen wurde der Abend durch einen bebilderten Rückblick des Architekten Peter Jud, welcher selbst im Zelg aufgewachsen ist, und daher den Wandel der Maseltrangner Dorfchäsi von Kindsbeinen her bestens kennt. ●

*Irene Riget-Rüttimann*