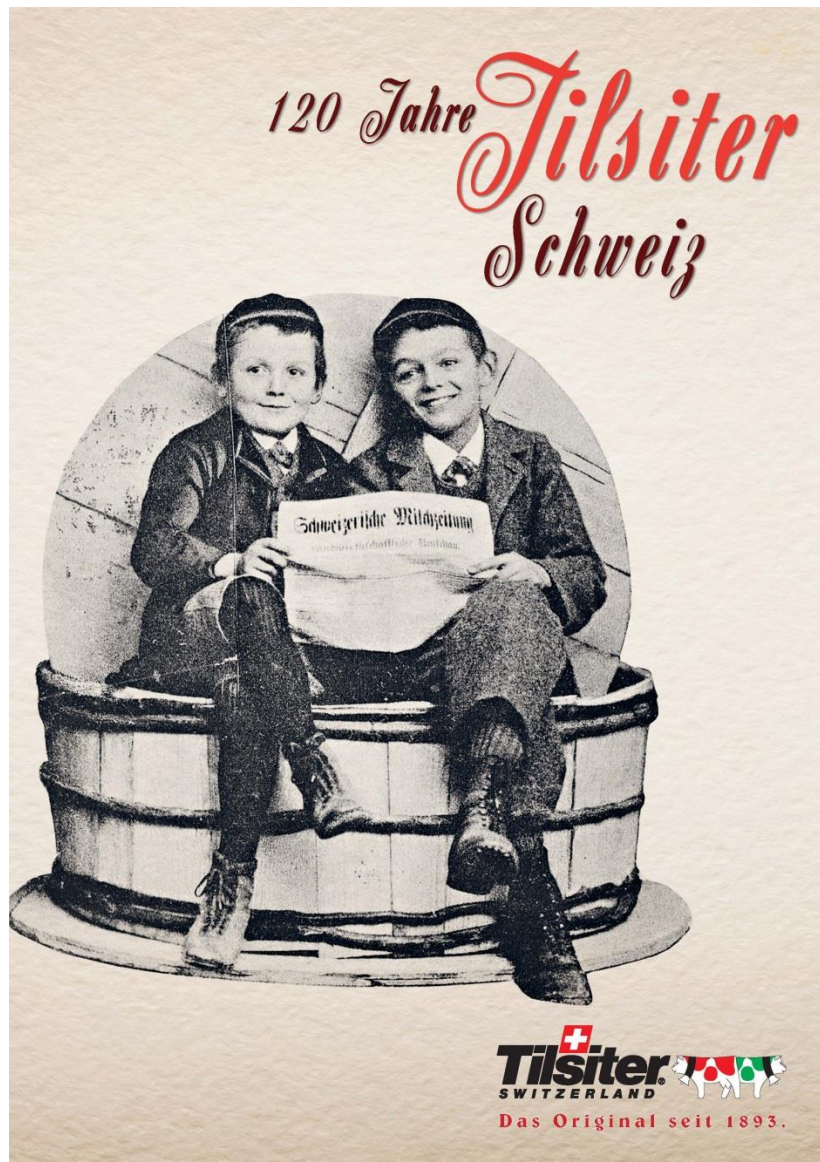


MEDIENDOKUMENTATION

120 Jahre Schweizer Tilsiter

+ Vorstellung der MeisterTilsiter-Finalisten

Donnerstag, 1. August 2013, 9.30 Uhr bis Mittag
Tilsit/Holzhof, Hüttlingerstrasse 22, 8514 Amlikon-Bissegg TG (Nähe Weinfelden)



Fachinformationen: Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH
Peter Rüeegg, Geschäftsführer, 071 626 30 60, peter.rueegg@tilsiter.ch

Medienbetreuung: Thomas Widmer, 071 846 68 53, 079 747 60 30
thomas.widmer@ethcom.ch

Inhalt

120 Jahre Schweizer Tilsiter.....	3
Vom «Ausländer» zur Schweizer Top-Marke	4
Der Jubiläums-Tilsiter	7
Peter Rüegg: «Qualität noch stärker gewichten.»	8
Der MeisterTilsiter auf einen Blick.....	10
Die MeisterTilsiter-Finalisten	11
Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland	12
Woher kommt der Name «Tilsiter»?	13
Gründung von Tilsit in der Schweiz – warum?	14
Der Holzhof als «Wiege» des Schweizer Tilsiters.....	15

PROGRAMM

120 Jahre Schweizer Tilsiter

+ Vorstellung der MeisterTilsiter-Finalisten

Donnerstag, 1. August 2013, 9.30 Uhr bis Mittag

Tilsit/Holzhof, Hüttlingerstrasse 22, 8514 Amlikon-Bissegg TG (Nähe Weinfelden)

09.30 Uhr	Empfang der Gäste und Bauernbrunch Persönliche Begrüssung und Bewirtung
10.00 Uhr	Jubiläum – Intro Priska Walss, Alphorn Patric Kees, Moderator TVO Das Ostschweizer Fernsehen
10.05 Uhr	Begrüssung der Gäste Peter Strähl, Vizepräsident der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland
10.10 Uhr	Interview mit Otto Wartmann Patric Kees, Moderator TVO Das Ostschweizer Fernsehen
10.30 Uhr	3 x 3 Fragen an drei Persönlichkeiten Patric Kees, Moderator TVO Das Ostschweizer Fernsehen Interviewpartner: <ul style="list-style-type: none">▪ Rolf Müller, Geschäftsführer Thurgau Tourismus▪ Peter Thoma, E,T&H Werbeagentur AG BSW, Kommunikationsberater▪ Peter Rüegg, Geschäftsführer
10.50 Uhr	Festakt zum 120-Jahre-Jubiläum Enthüllung des Jubiläums-Tilsiters 120 Ballone steigen in die Luft
11.20 Uhr	Vorstellung MeisterTilsiter-Finalisten 2013 Patric Kees, Moderator TVO Das Ostschweizer Fernsehen
11.25 Uhr	Geburtstagsfeier 6 Jahre Tilsit/Holzhof mit Grussadressen von: <ul style="list-style-type: none">▪ Hans Dzieran, Erster Vorsitzender der Stadtgemeinschaft Tilsit▪ Othmar Schmid, Gemeindeammann Amlikon-Bissegg▪ Markus Hausammann, Präsident VTL Verband Thurgauer Landwirtschaft
11.55 Uhr	Offizieller Abschied und Ausklang Gemütliches Zusammensein

MEDIENTEXT

Vom «Ausländer» zur Schweizer Top-Marke

Als der Thurgauer Otto Wartmann 1893 von einer Reise aus dem ostpreussischen Tilsit zurückkehrte und auf seinem Holzhof den ersten Tilsiter in der Schweiz herstellte, ahnte noch niemand, dass damit eine friedliche, erfolgreiche Eroberung begann.

TILSIT/HOLZHOF. Bis weit ins 19. Jahrhundert hinein war die Schweiz ein armes Land. Darum wanderten viele Menschen in die umliegenden europäischen Länder und später auch nach Amerika aus, wo sie sich ein besseres Leben erhofften. Am Ende des dreissigjährigen Krieges, 1648, war das «Heilige Römische Reich Deutscher Nation» durch Krieg und Seuche derart entvölkert, dass viele Fürstentümer und Teilstaaten Schweizer Auswanderer ins Land lockten, ihnen leerstehende Bauern- und Gewerbebetriebe zur Verfügung stellte und ermässigte Steuern versprach. Dass dadurch das schweizerische Käserhandwerk an unsere nördlichen Nachbarn weitergegeben wurde und der Tilsiter eigentlich eidgenössische Wurzeln habe, ist ein symbolträchtiger, aber unbelegter Mythos. Die Wurzeln des Tilsiters verlieren sich im Dunkel der Geschichte. Und natürlich kam der Tilsiter nicht nur aus der ostpreussischen Stadt Tilsit, sondern auch aus weiteren mitteleuropäischen Regionen.

Von der Kornkammer zum Käseparadies

Bis ins 19. Jahrhundert hinein wurden im Thurgau und den umliegenden Gebieten viel Getreide angebaut. Die neuen Eisenbahnlinien durch ganz Europa brachten jedoch einen ruinösen Preiszerfall, weil das wesentlich billigere ukrainische Getreide schnell und in grossen Mengen importiert werden konnte. Darum stellten viele Bauern auf die Milchwirtschaft um. Da aber mit den damaligen technischen Möglichkeiten die Milch nur sehr beschränkt haltbar war, suchte man nach geeigneten Verarbeitungsformen, welche den Nährwert des weissen Saftes auch längerfristig bewahrten. Dazu gehörten die Herstellung von Joghurt, Butter und Käse. Um 1890 reiste der Thurgauer Otto Wartmann nach Ostpreussen, in die Region der Stadt Tilsit, um sich von der damals blühenden Land- und Milchwirtschaft inspirieren zu lassen. 1893 kehrte er mit vielen neu erworbenen Kenntnissen auf seinen Holzhof in Amlikon-Bissegg TG zurück und stellte den ersten Tilsiter in der Schweiz her. Als «Tilsiter-Pionier» setzte sich Wartmann Zeit seines Lebens für einen hochwertigen Tilsiter ein, vor allem auch, weil er erkannte, dass sich die Tilsiter-Produktion im hiesigen rauen Klima hervorragend bewährte. Schon bald trat dieser schmackhafte Halbhartkäse seinen Siegeszug an. Heute gehört Tilsiter Switzerland mit der grünen und roten Kuh zu den 20 populärsten Marken in der Schweiz.

Tilsit/Holzhof als älteste Tilsiter-Käserei

Heute führt Otto Wartmann, ein Urneffe des Tilsiter-Pioniers, mit seiner Frau Claudia die älteste Tilsiter-Käserei der Schweiz. Am 1. August 2007 erhielt der Holzhof in einer feierlichen Zeremonie den Zusatznamen Tilsit. Über 1000 Gäste feierten mit, darunter zahlreiche Persönlichkeiten aus dem ehemaligen ostpreussischen Tilsit sowie Vertreter der heutigen Stadt Sovetsk. Das neue schweizerische Tilsit/Holzhof drückt die Verbundenheit mit dem ursprünglichen ostpreussischen Tilsit aus. Die Stadt gehört seit 1946 zu Russland und trägt seither den Namen Sovetsk. Trotzdem ist die Erinnerung an Tilsit lebendig geblieben – und selbst die junge russische Generation beginnt sich für diese besondere Tradition zu interessieren. Ein Partnerschaftsvertrag zwischen den beiden ungleichen Tilsit – hier der Holzhof mit seinem Bauern- und

Käsereibetrieb, dort die rund 60'000 Einwohner zählende russische Stadt, in der der Tilsiter kaum mehr zu finden ist – soll den kulturellen und wirtschaftlichen Austausch fördern.

Ausgezeichneter Tilsiter

Die deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), weltweit eine der angesehensten Zertifizierungsstellen im Lebensmittelbereich, hat in diesem Jahr den AlpenTilsiter Switzerland und den Bio-AlpenTilsiter Switzerland mit je einer Goldmedaille honoriert. Dahinter stehen die bestmöglichen Bewertungen von je 100 Punkten. In der Schweiz ist der Bio-AlpenTilsiter Switzerland in der exakt gleichen Qualität als Bio AlpenlandTilsiter Switzerland erhältlich. Generell naturnah und handwerklich in Kleinbetrieben produziert, steht hinter jedem Schweizer Tilsiter ein Käsermeister mit seiner Familie. Beim Bio-AlpenTilsiter Switzerland ist es Paul Hug, Käserei Maseltrangen, Rufi SG, der diese Köstlichkeit aus täglich frisch gelieferter Bio-Rohmilch von Bauernhöfen aus der Umgebung herstellt. Der AlpenTilsiter Switzerland – in der Schweiz der bekannte «Rote Tilsiter» – entsteht in verschiedenen Dorfkäsereien im Thurgau, St.Gallerland und Zürcher Oberland. Auch beim BrandAsset™ Valuator mischt der Tilsiter Switzerland ganz vorne mit. In diesem Jahr hat das beliebte Label mit der roten und grünen Kuh bei der Zielgruppe «50+» einen Platz unter den stärksten zehn Marken erobert und ist in bester Gesellschaft mit grossen Namen wie Migros, SBB, Toblerone, Appenzeller und Gruyère – dies bei der stolzen Anzahl von 1100 bewerteten Marken. Damit ist Tilsiter Switzerland im grössten und kaufkräftigsten Segment klar positioniert. Seit 1995 ist der BrandAsset™ Valuator die anerkannteste, umfassendste und repräsentativste Untersuchung zu Markenwerten in der Schweiz.

Akzent verstärkt auf Qualität setzen

«Über diese positiven Bewertungen freuen wir uns natürlich. Der definitive Kaufentscheid fällt jedoch immer an der Theke oder am Regal», betont Peter Rüegg, seit dem 1. Juli Geschäftsführer der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland. Als diplomierte Lebensmittelingenieur ETH mit langjähriger Erfahrung auf den in- und ausländischen Lebensmittelmärkten – zuletzt in der Erschliessung von neuen Verwertungs- und Absatzkanälen für Schweizer Milch und Milchprodukte – widmet Peter Rüegg dem Angebot vor Ort besondere Aufmerksamkeit. Für ihn stellen sich wichtige Fragen, die er möglichst fundiert klären will: «Wie positionieren wir uns noch klarer in der Käselandschaft Schweiz, damit uns die Konsumenten jederzeit erkennen, bewusst unseren Schweizer Tilsiter nachfragen und einen fairen Preis dafür bezahlen? Wie stellen wir sicher, dass der Konsument immer die erwartete Produktqualität bekommt, auch im Selbstbedienungsregal? Wie bringen wir unsere Produkte auf den umliegenden Exportmärkten zu den dortigen Konsumenten? Braucht es dazu allenfalls neue Darreichungsformen? Wie stärken wir das Bewusstsein, dass unser Tilsiter aus familiär geführten Kleinkäsereien stammt, täglich frisch hergestellt aus der Milch von umliegenden, ebenfalls familiären Landwirtschaftsbetrieben?» Auf der Basis solcher und weiterer Herausforderungen freut sich Peter Rüegg, gemeinsam mit dem Team der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland die Zukunft zu gestalten, mit einem Schweizer Tilsiter, der wie bisher hochwertig, handwerklich und nachhaltig produziert wird – und gleichzeitig den Wünschen heutiger Konsumenten entgegenkommt. «Diese werden sich dafür erkenntlich zeigen, am Regal genauso wie an der Theke», ist Peter Rüegg überzeugt.

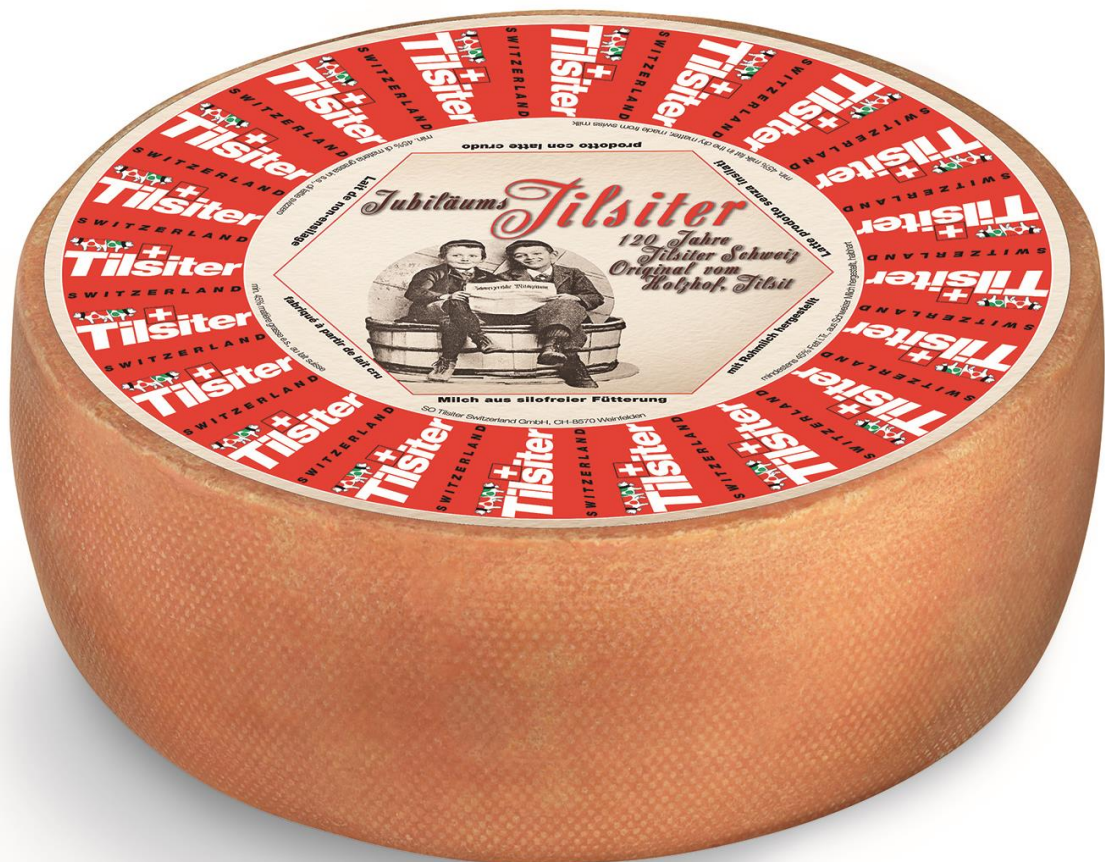
Die MeisterTilsiter-Finalisten stellen sich vor

In einem sehr engen und strengen Qualitätsbereich erreichten in diesem Jahr die folgenden Käsermeister die besten Resultate: Roger Hug, Käserei Gupfen, Wiezikon

bei Sirnach; Alois Kappeler, Käserei Seelmatten, Turbenthal; Michael Künzle, Käserei Mühlrütli; Michael Landolt, Käserei Warthausen, Schänis; Thomas Manser, Käserei Bräagg, Bazenheid. Die Blindproben dieser fünf MeisterTilsiter-Finalisten werden an der Olma 2013 vom Publikum degustiert. Im letzten Jahr beteiligten sich 13'532 Olma-Gäste an der Degustation. Der Finalist mit der begehrtesten Blindprobe wird MeisterTilsiter-Käser des Jahres. Sein MeisterTilsiter wird ab November 2013 an vielen Theken erhältlich sein.

GLANZSTÜCK

Der Jubiläums-Tilsiter



Der Tilsiter Switzerland zum 120-Jahre-Jubiläum ist im Dezember 2013 im Coop erhältlich.

VISIONEN

Peter Rüegg:
«Qualität noch stärker gewichten.»



Peter Rüegg, seit 1. Juli 2013 Geschäftsführer der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland, hat vier Schwerpunkte formuliert, um den Schweizer Tilsiter auch in Zukunft auf Erfolgskurs zu halten. Bild: Martin Brunner

1. Klare Positionierung und Differenzierung zu unseren Mitbewerbern.

Damit wollen wir die Diskussion wegführen von den Preisen hin zur Einzigartigkeit von unserem Tilsiter.

2. Sicherung der versprochenen Produktqualität ...

in allen Kanälen und für alle ausgelieferten Produkte. Es mag sein, dass «Tilsiter» früher mehr als Käsegattung verstanden wurde und der Konsument Qualitätsschwankungen eher toleriert hat. Wenn wir heute «Tilsiter Switzerland» als Marke verstehen und auch so darüber kommunizieren, ist der Punkt Qualitätskonstanz sehr wichtig. Zur Qualität gehört natürlich nicht nur der Käse selber, sondern auch die Verpackung und die Darreichungsform, eben das ganze Paket unserer Produktleistung. Selbstverständlich werden wir auch daran intensiv arbeiten.

3. Förderung des Exports,

insbesondere durch eine Penetration in den SB-Bereich mit geeigneten Darreichungsformen (z.B. Scheibletten für Deutschland). Nur über die Thekenverkäufe werden wir auch im Ausland kaum auf die gewünschten und notwendigen Volumina

kommen. Auch neue Märkte neben Deutschland und zum Teil Österreich werden wir sicherlich intensiv anschauen.

4. Kontinuierlicher Verweis auf die Tatsache, dass der Tilsiter aus regional produzierter Milch in familiären Kleinkäsereien entsteht.

Ein wichtiges Kernelement wird für uns der Punkt Nachhaltigkeit sein, eine Nachhaltigkeit, welche neben den wirtschaftlichen Aspekten auch die Umweltaspekte und eben auch das Wohl unserer Mitglieder über alle Stufen (Milchproduzenten, Käsereien, Käsehändler) berücksichtigt. Da wir vor allem gegenüber dem Ausland mit kleineren Strukturen operieren, werden unsere Kosten immer vergleichbar höher sein. Wir brauchen darum unbedingt faire Preise, welche diese Kosten absorbieren können und auch Investitionen in die Zukunft ermöglichen.

INFORMATION

Der MeisterTilsiter auf einen Blick



Was ist ein MeisterTilsiter?

Der MeisterTilsiter ist ein Roter Tilsiter Switzerland von hervorragender Qualität.

Wie wird der MeisterTilsiter selektioniert?

Jedes Jahr kontrollieren Fachleute der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland die Käsereien, die Roten Tilsiter herstellen. Die fünf besten kommen in den Final.

Wie können die Konsumenten ihre Meinung einbringen?

An der Olma degustieren die Gäste am Stand der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland die fünf Blindproben der Finalisten und beurteilen sie.

Wie wird der Gewinner geehrt?

Am letzten Tag der Olma, am Sonntag, 20. Oktober 2013, 14 Uhr, wird am Tilsiter-Stand der Käsermeister mit der bestbewerteten Blindprobe zum MeisterTilsiter-Sieger gekürt.

Wann und wo ist der MeisterTilsiter erhältlich?

Der Gewinner wird offizieller Lieferant des MeisterTilsiter. Dieser ist in vielen Geschäften mit bedienter Käsetheke von November bis März erhältlich.

PORTRAITS

Die MeisterTilsiter-Finalisten



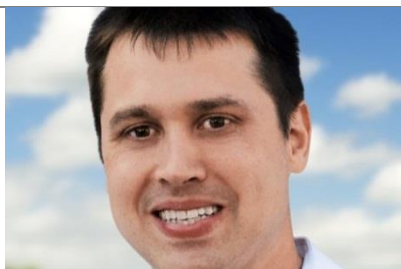
Roger Hug
Käserei Gupfen, Fischingerstrasse 4
8372 Wiezikon bei Sirnach
071 977 13 71
kaeserei.hug@bluewin.ch



Alois Kappeler
Käserei Seelmatten
8488 Turbenthal
052 385 38 94
aloes.kappeler@gmx.ch



Michael Künzle
Käserei Mührüti
Dorf 2
9613 Mührüti
071 983 36 77
kuenzle.kaese@bluewin.ch



Michael Landolt
Käserei Warthausen
8718 Schänis
055 615 31 20
[mlandolt@bluewin.ch](mailto:milandolt@bluewin.ch)



Thomas Manser
Käserei Bräagg
Bräaggfeld 1357
9602 Bazenheid
071 931 57 30
thmanser@bluewin.ch

Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland

Der Schweizer Tilsiter entsteht in kleinen, naturnah produzierenden Familienbetrieben in der Ostschweiz (SG, TG, ZH). Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH ist die Dachorganisation für den Schweizer Tilsiter und hat ihren Sitz in Weinfelden TG.

Das Team der Sortenorganisation Switzerland GmbH

- Frank Zellweger, Präsident
- Peter Rüegg, Geschäftsführer
- Walter Jäggi, Leiter Produktion / Qualität / Inspektorat
- Claudia Moya, Marketing und Werbung
- Marie-Therese Reichmuth, Sekretariat

Kontakt und Fachinformationen

SO Tilsiter Switzerland GmbH, Peter Rüegg, Geschäftsführer
Dunantstrasse 10, Postfach, CH-8570 Weinfelden
Telefon 071 626 30 60, Fax 071 626 30 69
www.tilsiter.ch / peter.rueegg@tilsiter.ch

Woher kommt der Name «Tilsiter»?

Der Name «Tilsiter» kommt von der ostpreussischen Stadt Tilsit. Hier wurde der Tilsiter-Käse hergestellt. Im 18. und 19. Jahrhundert wanderten viele Schweizer nach Tilsit aus und verdingten sich dort als landwirtschaftliche Hilfskräfte. So wurde «Schweizer» zu einer Berufsbezeichnung und hiess so viel wie «Melker».

Tilsit gehörte von 1871 bis 1945 zum Deutschen Reich. Die Stadt lag in Ostpreussen, dem nordöstlichen Teil des Deutschen Reiches, wo die Flüsse Tilse und Memel zusammenkommen.

Aus Tilsit wird Sovetsk

Der Zweite Weltkrieg brachte Tilsit das Ende als deutsche Stadt. 1944 rückte die Rote Armee bis an die Memel vor. Tilsit wurde zur Frontstadt erklärt und 1945 nahezu vollständig zerstört. Ostpreussen wurde von den Russen eingenommen. Hunderttausende Menschen kamen ums Leben. Die Überlebenden wurden bis 1947 fast vollständig aus ihrer Heimat vertrieben.

Unter russischer Herrschaft

Nach dem Krieg kam Tilsit zusammen mit den nördlichen Teilen Ostpreussens unter die Herrschaft der Sowjetunion und wurde als Oblast (Föderationseinheit) Kaliningrad aus militärischen Gründen hermetisch abgeriegelt.

Aus Tilsit wird Sovetsk

Seit 1946 heisst Tilsit Sovetsk. Die Stadt, die 1939 rund 60'000 Einwohner zählte, hatte 1946 gerade noch rund 6'500 Einwohner. Inzwischen ist Sovetsk wieder auf rund 45'000 Einwohner gewachsen. Anstelle der vertriebenen Wohnbevölkerung wurden hauptsächlich Russen und Weissrussen angesiedelt.

Heute wieder offen

1999, nach dem Zusammenbruch der UdSSR, wurde die Oblast Kaliningrad zu einer russischen Exklave zwischen Polen und Litauen. Damals wurde auch die Absperrung der Oblast Kaliningrad aufgehoben. Sovetsk, das einstige Tilsit, war damit auch für ausländische Besucher wieder offen.

Aus Tilsiter wird «Tilsitski»

Heute verfügt Sovetsk an der Route Kaliningrad – St.Petersburg über einen der wichtigsten Strassen-Grenzübergänge zwischen Russland und Litauen. Zur Grenzstadt gehören ein Hafen, mehrere Werften und Zellstoffindustrie. Vom alten Tilsit ist nicht mehr viel übrig geblieben. Auch der Tilsiter-Käse, den man heute vor allem als «Tilsitski» kennt, wird nur noch in wenigen Hofbetrieben in kleinen Mengen hergestellt.

Gründung von Tilsit in der Schweiz – warum?

Wer steht hinter dieser Gründung?

Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH, gemeinsam mit der Familie Otto und Claudia Wartmann. Die Standortgemeinde Amlikon-Bissegg unterstützt dieses Vorhaben.

Warum diese Gründung?

Hinter der Gründung von Tilsit in der Schweiz steht das Anliegen, diesen Namen zu erhalten und in der Schweiz weiter bestehen zu lassen, denn seit 1893 ist der Tilsiter auch ein Schweizer Käse. Die Initianten – die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH und die Familie Otto und Claudia Wartmann – sind sich bewusst, dass dieser Gründungsakt vorerst keine Rechtskraft und «nur» symbolische Bedeutung hat. Langfristig soll Tilsit zu einem offiziellen geografischen Namen werden. Bis es so weit ist, braucht es Geduld und eine klare Vision. Der Name soll sich zunächst in der Umgangssprache etablieren. Zudem soll mit Festen und Jubiläen immer wieder an die Gründung von Tilsit erinnert werden.

Warum soll Tilsit auf dem Gebiet des Holzhofs gegründet werden?

Weil auf dem Holzhof im Jahr 1893 der erste Schweizer Tilsiter entstand. Der geschichtliche Hintergrund: Im 19. Jahrhundert wanderten viele Schweizer als Melker in die Region Tilsit aus. 1893 kehrte der Thurgauer Otto Wartmann mit einem Rezept in der Tasche aus Tilsit auf seinen Hof im thurgauischen Amlikon-Bissegg zurück und stellte hier den ersten Schweizer Tilsiter her. 2007 wurde der Weiler mit der historisch bedeutenden Käserei zum schweizerischen Tilsit unbenannt und gilt als Ursprungsort des Schweizer Tilsiter.

Ist diese Gründung ein Marketing-Gag?

Nein. Verschiedene Organisationen sind bestrebt, einerseits das Andenken an die alte Stadt Tilsit wachzuhalten und andererseits eine Versöhnung zwischen ehemaligen Bewohnern und Eroberern herbeizuführen:

- Die Behörden von Tilsit/Sovetsk
- Stadtgemeinschaft Tilsit e.V., Kiel
- Stadtgemeinschaft Tilsit, Sovetsk
- Landsmannschaft Ostpreussen

In Absprache mit diesen Organisationen und mit der Standortgemeinde Amlikon-Bissegg TG will die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland den Namen Tilsit erhalten:

- Die Familie Otto und Claudia Wartmann führen Interessierte durch den Betrieb und geben ihr Wissen aus vier Generationen weiter.
- Wichtige Informationen über die Geschichte und Herstellung des Tilsiters sind auf grossen wetterfesten Schautafeln festgehalten.
- Langfristig wird auch die rechtliche Verankerung von Tilsit angestrebt. Irgendwann soll der Name auf der Landkarte zu finden sein.

Der Holzhof als «Wiege» des Schweizer Tilsiters

1893 kehrte Otto Wartmann von einer Geschäftsreise aus Tilsit zurück auf seinen Holzhof in Amlikon-Bissegg TG und stellte den ersten Schweizer Tilsiter her. Diese Tradition ist bis heute erhalten geblieben. Bereits in der vierten Generation produziert die Familie Otto und Claudia Wartmann Tilsiter-Käse.

1686 wird der «Holtz Hoof» oder «Holtzhof» erstmals in Urkunden erwähnt. Wahrscheinlich ist er noch älter. Der Weiler ist von Wald umgeben, daher sein Name.

Eine bewegte Geschichte

Seit dem 17. Jahrhundert besteht der Holzhof aus zwei Höfen. Der kleinere wird 1842 abgebrochen, wonach der Holzhof bis 1921 nur einen Hof zählt. Im 18. und 19. Jahrhundert erlebt der Holzhof eine bewegte Zeit als Landwirtschaftsbetrieb, Gaststätte, Brauerei und Stärkefabrik.

Die erste Wartmann-Generation

1858 heiratet Emil Wartmann (1833 – 1915) die verwitwete Susanne Hofer, deren Familie der Holzhof gehört. 1869 baut er eine Käserei. In dieselbe Zeit fällt die Gründung einer Käsereigesellschaft, worin sich Bauern der drei Ortsgemeinden Griesenberg, Amlikon-Bissegg und Harenwilten zusammenschlossen.

Der Holzhof wächst

Emil Wartmanns Sohn Adolf (1859 – 1914) vergrössert den Betrieb und geht zur reinen Milch- und Graswirtschaft über. 1887 verpachtet Emil Wartmann die Käserei an seinen Sohn Otto (1860 – 1936). Dieser gründet ein Exportgeschäft in Weinfeldten und wird ein führender Milchwirtschaftler der Schweiz.

Eine folgenreiche Geschäftsreise

Um 1890 geht Otto Wartmann auf Geschäftsreise. Sein Weg führt ihn auch nach Ostpreussen, das heute zu Russland gehört. In der Nähe der Stadt Tilsit lernt er den Tilsiter-Käse kennen. Möglicherweise hatten Schweizer Auswanderer die Kunst des KäSENS dorthin gebracht. Otto Wartmann kehrt mit dem Rezept zurück in die Schweiz.

1893 – das «Geburtsjahr» des Schweizer Tilsiters

Im Jahr 1893 fertigt Otto Wartmann auf dem Holzhof seinen ersten Tilsiter. In den Folgejahren propagiert er wie kein anderer die Tilsiter-Herstellung mit strikten Qualitätsnormen. Voller Hochachtung spricht man vom «Tilsiter-Apostel». Sein Sohn, ebenfalls Otto Wartmann (1890 – 1959), führt die Käserei und einen Teil des Landwirtschaftsbetriebes weiter; den anderen Teil übergibt er seinem jüngeren Bruder Karl (1898 – 1987). Als führender Bauernpolitiker bleibt er bis zu seinem Tod im Nationalrat.

Der Holzhof im schweizerischen Tilsit heute

Der Sohn von Otto Wartmann junior, wiederum ein Otto (1917 – 1985), Käser, Landwirt, Gemeinderat und Kantonsrat, modernisiert die Käserei 1982/83 mit einem Neubau. Heute stellt mit dem 1959 geborenen Otto Wartmann die vierte Generation der Familie Wartmann den Tilsiter her. Der Holzhof heute in Kennzahlen:

- 32 ha Land
- M7-Label-Richtlinien
- 30 braune Milchkühe im Freilaufstall
- Täglicher Milchausstoss: ca. 700 l
- Schweinemastbetrieb mit 800 Mastschweinen
- Neuer Label-Schweinezuchtstall 2007
- Biogasanlage, seit 1999 in Betrieb: Energie aus organischen Nebenprodukten

Tilsit/Holzhof, Lageplan



Familie Otto und Claudia Wartmann, Käserei, Landwirtschaftsbetrieb
Tilsit, Holzhof, Fimmelsberg, 8514 Amlikon-Bissegg, Kanton Thurgau, Schweiz
T 071 651 11 33, F 071 651 16 33, wartmann@active.ch, www.holzhof.ch