

Schweizer Rote Hexe



Der Partykäse vom Bodensee

Da reitet sie auf ihrem Besen, die kleine rote Hexe, und murmelt wahrscheinlich Zaubersprüche. Aber Magie hat dieser Käse gar nicht nötig. Er verzaubert schon allein durch seinen guten Geschmack. Die Rote Hexe kommt aus der Schweiz und ist ein fünf bis sechs Monate lang naturgereifter Rohmilchkäse, mit 55 Prozent Fett in der Trockenmasse, also etwa 33 Prozent Fett absolut. Ein gehaltvoller, halbfester Schnittkäse von gelber Farbe ohne Löcher, der sich durch seinen weich-würzigen, aber dennoch pikanten Geschmack auszeichnet. Durch den relativ hohen Fettgehalt ist die Rote Hexe zartschmelzend und schön geschmeidig. Die leuchtende Rinde, die allerdings nicht zum Verzehr

Der Käsekeller des Unternehmens hat eine besondere Geschichte. Es sind die umgebauten Stallungen des ehemaligen Landwirtschaftsbetriebs, in dem früher Kühe und Pferde standen. Heute beliefert Oberli in Zusammenarbeit mit der hauseigenen Handelsfirma Bodensee AG den nationalen und internationalen Käsemarkt.

„Fancy Food“ aus St. Gallen

Ja, sie sind erfinderisch, die Schweizer Käsemacher. Es wird Zeit, das Geheimnis zu lüften, warum dieser Käse auch „Halloween- Käse“ genannt wird. Vor rund zehn Jahren suchten die Käsemacher vom Bodensee nach

geeignet ist, macht diesen Käse zum Hingucker auf jeder Käseplatte.

Von Schweizer Kühen

Die Rote Hexe kommt aus der Käserei Oberli, die in dem Ort Rossrüti bei St. Gallen, nicht weit vom Bodensee, zu Hause ist. Oberli hat sich in den letzten Jahren auf die Herstellung von Käsespezialitäten aus silofreier Rohmilch spezialisiert. Sie stammt von eigenen Lieferanten aus der nahen Umgebung. „Wir fanden immer mehr Landwirte, die mit uns zusammenarbeiten wollen“, sagt Christian Oberli. „Das ist deshalb wichtig, weil ich alle Bauern persönlich kenne, die Transportwege kurz sind und die Wertschöpfung in der Region bleibt.“

einer Idee, um den US-amerikanischen Markt zu erobern. So wurde eines ihrer besten Rezepte noch weiter verfeinert und abgewandelt – und die Rote Hexe als Party-Käse für Halloween, Silvester und andere Events kreiert. Eine Marketingidee, die erfolgreich war. Die Hexe kam in den USA sehr gut an und gewann dort im Jahr 2014 bereits die „Sofi Gold“, eine Auszeichnung für den besten Käse bei der Fancy Food Show in New York. „Fancy“ bedeutet so viel wie „schick, lustig“. Eine Bezeichnung, die auf diesen Käse unbedingt zutrifft, auch wenn man ihn nicht nur bei Partys essen sollte, sondern auch gern an ganz normalen Tagen. Er schmeckt zu gut, um ihn sich allein zu besonderen Gelegenheiten zu gönnen.