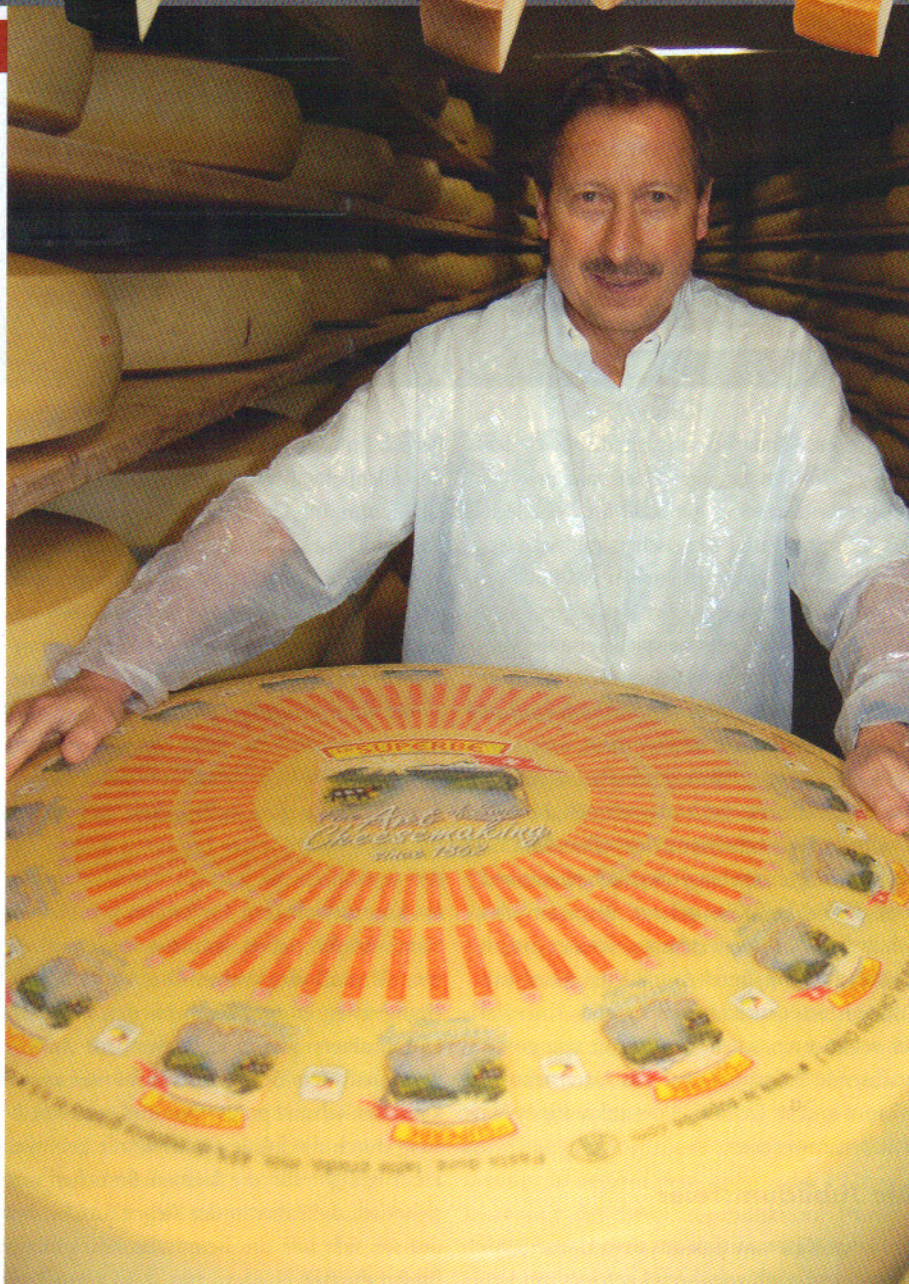


ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT

Die natürlichen Begebenheiten des Kantons Zug mit ihrer hochwertigen Milch, dazu die Kenntnisse über Reifung und Produktvielfalt haben das Handelsunternehmen Lustenberger + Dürst zur Entwicklung innovativer Sorten inspiriert. Heute zählt das Unternehmen zu den großen Käselieferanten für Kunden in der ganzen Welt.



Lustenberger + Dürst

Käseaffineur Lustenberger + Dürst steht seit Generationen für feine traditionelle Spezialitäten der Schweizer Käsekultur.

Man wird von Flensburg bis Garmisch kaum eine Käse-Bedienungstheke im Lebensmittel-Einzelhandel finden, die nicht wenigstens ein paar der berühmten Schweizer Käsesorten in ihren Auslagen anbietet. Emmentaler, Appenzeller, Le Gruyère, Sbrinz, Tilsiter, der Tête de Moine und die vielen weiteren edlen Spezialitäten aus der Alpenrepublik prägen nach wie vor die Premiumsegmente im Käse-Bedienungsangebot. Was macht diese Käse eigentlich so besonders attraktiv? Und warum sind es meist so große Laibe, die aus der Schweiz zu uns kommen? Wir haben uns bei Lustenberger + Dürst im Kanton Zug in der Zentralschweiz, einem der führenden Anbieter von Käse aus der Schweiz, umgehört. Die hier veredelten Rohmilchkäse stammen alle aus handwerklicher (artisanaler) Produktion, die naturnah ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt werden.

Die Historie des Handelsunternehmens Lustenberger + Dürst reicht bis ins Jahr 1862 zurück. Seit diesem Jahr ist das Fami-

CEO Richard Gander engagiert sich persönlich für guten Schweizer Käse. Zukunft braucht Herkunft, ist sein Credo, wenn die Affinage traditioneller Käse aus der Schweizer Alpenregion gelingen soll.

Lustenberger + Dürst SA

Derzeit beliefern etwa 45 Käsereien aus der gesamten Schweiz Lustenberger + Dürst mit ihren regionalen Rohmilchkäsen, die aus der silofreien Milch der Schweizer Alpenregion produziert werden und natürlich gentechnikfrei sind. Etwa 3.000 Tonnen dieser echten Schweizer Käseklassiker lagern in Langrütli in der Zentralschweiz in den natürlichen Reiferäumen – wie üblich auf Holzbrettern – und warten auf ihre Affinage durch die Käsemeister. Nach der Reifezeit, die zum Teil über ein Jahr dauert, werden sie in einem Aufschnitt- und Abpackzentrum weiter bearbeitet. Hier werden die Blöcke für den Bedienungverkauf sowie Portionen und Scheiben für den SB-Verkauf geschnitten und Reibekäse hergestellt und verpackt.

Lustenberger + Dürst ist eines der führenden Ausreifungs- und Verpackungsunternehmen mit einem Vollsortiment Schweizer Käsespezialitäten. Das Unternehmen wurde 1862 von Maurice Lustenberger gegründet und siedelte 1894 in die Langrütli in Hünenberg (bei Cham) um. 1920 erfolgte die Fusion mit den Gebrüdern Dürst aus Zürich. Bereits 1923 stellte Lustenberger + Dürst mit der Marke „Le Superbe“ eine bis heute erhaltene, weltweit eingesetzte Dachmarke für seine affinieren Käse vor. Pro Jahr werden rund 7.600 Tonnen Käse affinieren und in über 40 Länder der Welt exportiert. Der Jahresumsatz liegt bei umgerechnet 71 Mio. Euro.

lienunternehmen mit der Langrütli im zentralschweizerischen Hünenberg verbunden. Einem Ort, direkt am Zugsee gelegen, der bereits Käsegeschichte geschrieben hat. Denn hier werden die verschiedensten Käselaike aus der Region klimatisch perfekt ausgereift und veredelt. Affiniert von der Hand des Käsemeisters nach den individuellen Wünschen der Kunden.

Und auch die Käse, die mit der Milch von den rund 1.200 Milchbauern in den derzeit 45 Vertragskäsereien für Lustenberger + Dürst hergestellt werden, sind geprägt von den exklusiven Begebenheiten dieser Region: der Natur, dem Klima, den Milchkühen und natürlich auch der handwerklichen Verarbeitung durch die Menschen. „Gerade mit der traditionellen Herstellung, dazu mit unserer Affinage und unserer Passion für guten Käse vermitteln wir natürlichen Genuss und damit ein gutes Stück Schweizer Käsekultur in die ganze Welt“, sagt Richard Gander, CEO des Unternehmens mit Sitz in Cham.

In der Tat sind die Käse, die alle unter der Nobelmarke „Le Superbe“ geführt werden, weit über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt. Sie sind ebenso bei Harrods in London und Peck in Mailand anzutreffen, wie auch im Peninsula in Hongkong. Käseliebhaber aus Italien, Deutschland, Spanien, England sowie in den USA und Kanada schätzen sie offensichtlich ganz besonders, wie man an den Exportzahlen ersehen kann. Rund 70 Prozent des Jahresumsatzes von über 70 Mio. Euro verteilen sich auf über 40 Länder aus mehreren Kontinenten. Für den boomenden Export wurden

längst eigene Vertriebsgesellschaften in Italien, England, Spanien sowie in den USA gegründet. Für die Käse unter der Marke „Le Superbe“ gab es allein im letzten Jahr Preise am laufenden Band. Gold bei der Käseweltmeisterschaft in Wisconsin, beim World Cheese Award oder bei der Nantwich Cheese Show (beide in England), dem Swiss Cheese Award oder bei der DLG in Deutschland stehen auf der Erfolgsliste der Marke.

In den Reiferäumen der Langrütli und in Heitenried lagern stets weit über 90.000 Käselaike. Meist sind es die großvolumigen Hartkäse der Sorten Emmentaler, Le Gruyère, Sbrinz und andere Schnittkäse. Das Schneiden und Verpacken der Laike übernimmt eine moderne und voll automatisierte Verpackungsanlage mit einer Kapazität von rund 7.000 Tonnen Käse pro Jahr.

In diesen Wochen überrascht das Unternehmen seine Kunden im In- und Ausland mit einer eigenen Marke, die anlässlich des 150-jährigen Firmenjubiläums eingeführt wird. „Lustenberger 1862“ heißt der geschmierte Hartkäse, der für den SB-Bereich demnächst in Stücken und Scheiben angeboten werden wird. Drei Jahre hat die Entwicklung für diesen Käse beansprucht. „Jetzt haben wir eine Innovation, die unserem Bedürfnis nach Erhaltung überlieferter Käsetraditionen entspricht und dennoch den Konsumbedürfnissen der heutigen Zeit angepasst ist“, meint Richard Gander. Mehr über den Neuen im Schweizer Sortiment von Lustenberger + Dürst gibt's im Internet auf einer separaten Website unter www.lustenberger1862.com.

KÄSEWEB.DE

... immer ein Genuss

**Für Fachhandel
& Endverbraucher**

DAS KÄSEPORTAL IM INTERNET:

**Käsedatenbank
SB-Regal & Käsetheke
Sorten und Marken
Länderauswahl
Neue Produkte
Käseforum
Käserezepte
Onlineshops
Käse-News**

**Milch-
Marketing** **KÄSE-
THEKE**

KÄSEWEB.DE

... immer ein Genuss

**Rückfragen und weitere
Informationen
info@kaeseweb.de**