



Käse-Spezialitäten

aus dem Ostallgäu

Gegründet wurde das Familienunternehmen 1895 vom Urgroßvater, dem Käsermeister Josef Stich. Zunächst verkäste er die Milch der Genossenschaft Salenwang, pachtete dann 1907 die Käserei in Hiemenhofen und bewirtschaftete gleichzeitig einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb in Ruderatshofen. In den Gründungsjahren wurde vorwiegend der klassische »Backsteiner« produziert, ein kräftig-würziger, pikanter Rotschmierkäse in Form eines Backsteins (Ziegelsteins), der im Allgäu eine lange Tradition hat.

Im Jahr 1924 übernahm Josefs Sohn Lorenz Stich die Käserei und begann in Hiemenhofen mit der Fabrikation von

Rahmkäse, einem Romadur in der Rahmstufe mit 50 % Fett im Trockengewicht. Der Rahmromadur ist seit diesem Tag bis heute eines der Spitzenerzeugnisse der Firma geblieben, er erzielte für den Betrieb die ersten Siegerpreise bei den jährlich stattfindenden DLG-Ausstellungen, machte die Käserei bekannter und führte zu einer Ausweitung des Geschäftes. Seitdem wurde die Käserei stetig erweitert.

1968 wurde der Käsebetrieb der Firma Josef Eger & Co übernommen. Mit diesem

Schritt wurde der neue Standort der Käserei Stich in Ruderatshofen begründet. Das Gebäude wurde komplett umgebaut und neu gestaltet, um den Bedürfnissen gerecht zu werden. Gleichzeitig wurde mit dem neuen Betriebsgebäude die Milch von Ruderatshofen mit erworben und konnte zusammen mit den Kontingenten aus Frankenried und Hiemenhofen in der neuen Käserei verarbeitet werden. Ein weiterer großer Modernisierungsschub erfolgte in den Jahren 1983/84, in denen dem bestehenden Betriebsgebäude ein Reifelager, Räumlichkeiten für die erwei-

»Traditionsbewußt sind wir gerne. Altmodisch sind wir nicht« umschreiben die Brüder Laurent und Oliver Stich ihre Einstellung zu ihrem urallgäuer Handwerk. Sie sind die Geschäftsführer der »Feinkäserei Stich«, die längst ihr hundertjähriges Bestehen feiern konnte.



terte Produktion/Verpackung/Versand und Sozialeinrichtungen angebaut wurde.

Heute verarbeiten und vermarkten 35 Mitarbeiter täglich etwa 30 000 Liter Milch, die direkt von Bauernhöfen aus der Umgebung abgeholt wird. Auch die Milch für die »Bio-Schiene«, die etwa 20 Prozent der gesamten Produktionsmenge ausmacht, stammt von Landwirten aus dem Umkreis von 20 Kilometern um Ruderatshofen. Der Beginn dieser Produktionslinie wurde durch die Zusammenarbeit mit der Firma Feneberg

begründet, für deren »Von Hier« Label Weichkäse produziert wird.

Die verschiedenen Weichkäsesorten machen das Hauptsortiment der Käseerei Stich aus – Camembert, Weißschimmelkäsespezialitäten, Limburger, Tilsiter, Weinkäse und der berühmte Weißlackter gehören dazu.

Nach wie vor wird im Hause Stich die handwerkliche Tradition hochgehalten. Die etwa 20 verschiedenen Käsesorten werden handgekäst, der Bruch wird von





Hand bearbeitet und ausgeschöpft. Die Portionierung erfolgt manuell und ebenso das Umschlagen der Käse. Die Reifung in den einzelnen Reifekellern ist ein streng gehütetes und alt überliefertes Familiengeheimnis, welches die besondere Qualität des Stihl Feinkäses ausmacht. Diese Qualität wird nicht nur von einem treuen Kundenstamm honoriert, sondern auch immer wieder durch hohe Auszeich-

nungen bestätigt. Anlässlich der »Käseolympiade« 2007 bekamen Produkte aus dem Hause Stihl Gold- und Bronzemedailien, bei der französischen Käseolympiade 2009 bekam der »Schlosskäse« ein Diplom. Aktuell wurde die Feinkäserei 2011 in dem großen Käse-Guide der Zeitschrift »Der Feinschmecker« zu den besten 400 Käse-Adressen in Deutschland gezählt.

Allgäuer Kunden können die Käse und Frischmilchprodukte wie Joghurt, Fassbutter, Buttermilch und Rahm direkt vom Hersteller einkaufen – auf den Wochenmärkten in Kaufbeuren, Kempten, Marktobendorf, Mindelheim, Neugablonz und Schongau. Noch größer ist die Auswahl im neuen Laden »Käseparadies« auf dem Firmengelände in Ruderatshofen, dem auch ein kleiner Imbissbereich angegliedert ist. Privatkunden haben auch die Möglichkeit, den Käse über den Online Shop zu bestellen. Käse aus Ruderatshofen wird nicht nur in Deutschland verkauft – bis Australien, Kanada und die USA gehen die Geschäftskontakte.

Von Mittwoch bis Samstag ab 17.00 hat die »Käsestube« geöffnet, die 1995 als erste Käsestube des Allgäus eröffnet wurde. Für Gruppen und Busse gibt es auf Anfrage besondere Öffnungszeiten. Der Schwerpunkt der Speisekarte liegt natürlich auf den Käsespezialitäten: es gibt den mit Essig, Öl und Zwiebeln angemachten Sauren Romadur, Obazda mit Breze, Kässpätzlen und Senner Maccaroni. Auch die Krautkräpfen sind mit Käse überbacken, es gibt Käseschnitzel und auf Vorbestellung auch ein Käsefondue mit Baguette, Früchten der Saison und einem Kirschnapserl. Selbstverständlich werden auch Gerichte ohne Käse angeboten.

Text: Barbara Ehlert /

Fotos: Barbara Ehlert (2); Käserei Stihl (6) 

