

Neubau erleichtert Produktion

Das erste Teilprojekt, welches vom Verein PRE Tannzapfenland unterstützt wird, befindet sich bereits in der Umsetzung. Die Käserei Riethof, Eschlikon, erstellt einen Anbau für die Joghurtproduktion, um die Verarbeitung zu erleichtern und sie vergrössert ihren Verkaufsladen.

Eschlikon – Es ist eng in der Käserei Riethof, sowohl im Laden als auch in der Käserei. Joghurtproduktion und Käseherstellung befinden sich im selben Raum, was eine gleichzeitige Verarbeitung verunmöglicht. «Wir produzieren am Vormittag Käse und am Nachmittag räumen wir alles um, um Joghurts zu produzieren,» erklärt Raffael Gantenbein dem PRE Vorstand bei der Besichtigung der Baustelle. Die Nachfrage nach Joghurt vom Riethof ist gross, und so konnte die Familie Gantenbein die Absatzmenge in den letzten Jahren stetig erhöhen. Dies ist erfreulich, führt aber bei der jetzigen Produktionsweise zu langen Arbeitstagen und ist nicht effizient. Deshalb hat sich die Familie Gantenbein entschieden, einen Anbau zu planen und die Käserei zu vergrössern. «Da sie die Milch aus der Region verarbeiten, konnten wir ihr Vorhaben als Teilprojekt aufnehmen,» erklärt Werner Ibig, Präsident Verein PRE Tannzapfenland. Ebenfalls mitfinanziert wird die Vergrösserung des Verkaufsladens. Hier entsteht neben der Käsetheke Platz für weitere regionale Produkte mit dem Label «Tannzapfenland».

Auch wenn Bund und Kanton das Projekt unterstützen, den Grossteil der Finanzierung trägt die Familie Gantenbein. «Das Geld wird nicht einfach verteilt, die Projektträger müssen ihre Zahlen offen legen und ein Dossier einreichen, welches von den zuständigen Stellen intensiv geprüft wurde,» so Ibig. Ziel der Projekte der regionalen Entwicklung ist immer die Steigerung der Wertschöpfung entlang der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette. Jetzt heisst es aber zuerst noch fleissig bauen im Riethof. «Der Umbau sollte bis im Herbst abgeschlossen sein», freut sich Raffael Gantenbein.

Information zur Käserei Riethof:

Die Familie Gantenbein beschäftigt sechs Mitarbeitende und verarbeitet ca. 3 Mio kg Milch aus der Region Tannzapfenland zu Appenzellerkäse, Joghurt, sowie den beiden Käsesorten Wallenwiler und Vollmundigä. Ebenfalls stellen sie eine eigene Fondue-Mischung her. Ihre Produkte verkaufen sie in der Region und im eigenen Käsereiladen. Im Augenblick führt Peter Gantenbein die Käserei und wird sie in ein paar Jahren an seinen Sohn Raffael Gantenbein übergeben.

Bild: Raffael Gantenbein erklärt dem Vorstand das Bauvorhaben im Riethof

Bild: Anbau bei der Käserei Riethof

Rückfragen:

Werner Ibig, Präsident PRE Tannzapfenland, Telefon 071 978 72 20

Brigitte Süess, Geschäftsführerin Verein PRE Tannzapfenland, Telefon 079 366 72 01

Peter Gantenbein, Inhaber Käserei Riethof, Telefon 071 971 36 60