

«Die Käsevielfalt ist die Stärke der Region»

Seit rund einem Monat existiert die Chääswelt Toggenburg. Sie will das Toggenburg als die vielfältigste Käseregion Europas vermarkten.

Interview: Sabine Camedda

Sie wollen aus dem Toggenburg eine Chääswelt machen. Welches ist Ihr Lieblingskäse?

Rita Roos-Niedermann: Mein Lieblingskäse ist der Toggenburger Käse. Ja, richtig den gibt es als solchen, das heisst als Sorte, nicht. Ich habe also die Möglichkeit, dass ich eine grosse Vielfalt von Käse geniessen kann und alle werden in unserem Tal produziert, sind also Toggenburger Käse. Müsste ich einen Lieblingskäse benennen, dann wäre das zur Zeit der Mühlstein aus der Käseerei von Willi Schmid in Lichtensteig. Ich habe aber nicht immer den gleichen Lieblingskäse, dieser wechselt nach Stimmung und «Gluscht».

Tobias Kobelt: Mein Lieblingskäse ist der Bloderchäs, ein Urkäse, der hier seit Jahrhunderten hergestellt wird. Ich mag aber auch die anderen 200 im Toggenburg hergestellten Käse gerne.

Wieso wollen Sie mit der Chääswelt Toggenburg den Toggenburger Käse und seine Vielfalt bekannter machen?

RR: Wir haben entdeckt, dass im Toggenburg über 200 Käse produziert werden. Vom Urkäse, wie dem Bloderchäs, und dem Ziger, die derzeit wieder voll im Trend sind, bis zu neuen Kreationen wie dem rosa Käse «Pink Lady». Mit dieser riesigen Käsevielfalt wollen wir dem Toggenburg zu mehr Bekanntheit verhelfen. Aber nicht nur dem Tal selber, sondern auch den hier ansässigen Produzenten und Anbietern.

Also könnte man sagen: Appenzell hat eine Käsesorte, das Toggenburg hat über 200?

RR: Diese Vielfalt zeichnet unser Tal aus. Wer zu uns kommt und jeden Käse probiert, ist damit längere Zeit beschäftigt. Wir wollen zuerst aber einmal uns Toggenburgern selber bewusst machen, welchen Reichtum wir mit dieser Vielfalt haben, und die Einheimischen dafür begeistern.

TK: Andere Regionen wie das Appenzell, das Emmental oder Gruyère sind über ihre Sorten bekannt. Das Toggenburg hingegen ist vermutlich die vielfältigste Käseregion im europäischen Alpenraum. Nur weiss das niemand. Wir sehen es darum als unseren Auftrag, diese Vielfalt bekannt zu machen und das Toggenburg als kulinarische Region zu zeigen.

Wie wollen Sie die Bekanntheit steigern?

TK: Sie sollten nicht fragen, wie «Sie» das erreichen wollen, sondern wie «Wir» das erreichen wollen. Denn hier sind alle gefragt. Hinter der Marke Chääswelt Toggenburg stehen verschiedene Produzenten, Käsehersteller, Bäcker und Metzger. Sie treten nun gemeinsam



Projektorganisator Tobias Kobelt und Rita Roos-Niedermann, Präsidentin des Trägervereins Chääswelt, sind nicht nur Käseliebhaber, sondern wollen das Toggenburg voranbringen. Bild: Sabine Camedda

auf, um ihre regionalen Produkte bekannter zu machen. Uns ist bewusst, dass das nicht von heute auf morgen geht. Wir haben darum einen Mehrjahresplan aufgestellt und wollen verschiedene Aufgaben, eine nach der anderen umsetzen. So soll es uns gelingen, die Chääswelt in den Köpfen der Toggenburger Bevölkerung und der Gäste, die zu uns kommen, bekannt zu machen.

Wie wollen Sie durchbrechen, dass der Einheimische auch einmal in der Käseerei im Nachbardorf einkauft und nicht auf die Käseerei in seinem Dorf fixiert ist, weil ihm der dort produzierte Käse so gut schmeckt?

TK: Wir als Chääswelt können lediglich dazu beitragen, dass sich der Toggenburger überhaupt der grossen Vielfalt bewusst ist. Denn nur wenn es im anderen Laden verschiedene Produkte zu kaufen gibt, hat er einen Grund, auch einmal in diesen Laden zu gehen. Hier müssen wir ansetzen. Jeder, dem ich von unseren 200 Käsesorten erzähle, schaut mich mit grossen Augen an, denn er weiss es nicht.

RR: Wir können durch die Dachorganisation Chääswelt Informationen über diese Vielfalt verbreiten und dadurch neue Zugänge öffnen. Wenn ich als

Konsumentin weiss, was wo im Tal produziert wird, sind die Wege kurz und man kann auch einmal in einem anderen Dorf einkaufen. Das Toggenburg mit seinen Seitentälern ist wie ein grosser Laden, verteilt auf eine ganze Region, aufgeteilt in einzelne Betriebe mit eigenen Produkten und Angeboten und mit eigenen Geschichten. Das macht es spannend und zum Erlebnis für alle, für uns Menschen im Toggenburg wie auch für auswärtige Gäste.

In der Chääswelt Toggenburg geht es nicht ausschliesslich um den Käse, sondern auch um die «Begleiter des Käses» wie Brot und Fleisch. Wieso machen Sie das Spektrum auf?

RR: Käse alleine existiert auf keiner Speisekarte. Wer Käse isst, isst in der Regel Brot dazu, oftmals begleitet von Früchten und Nüssen, Birnenbrot und Schlorzifladen sowie einem Glas Wein. Viele dieser Produkte bieten wir traditionell bei uns in der Region an. Darum passt es. Zudem: Es gibt Menschen, die Käse nicht mögen, und auch ihnen wollen wir etwas bieten. Mit dem Markennamen Chääswelt Toggenburg wollen wir unter anderem ausdrücken, dass in dieser Käsewelt auch viele andere Produkte und Erlebnisse zu finden sind.

Was kann ich bereits jetzt bei der Chääswelt erleben?

RR: Wir haben jetzt ein gutes Fundament gebaut. Ich nehme für die Erklärung gerne das Bild eines Schirms: Wir haben jetzt das Skelett mit der Stange und dem Griff. Jetzt geht es darum, das dazwischen, die einzelnen Segmente, zu füllen. Dafür brauchen wir unsere Mitglieder, die die Chääswelt gestalten. Sie sind es, die nebst ihren Produkten Angebote wie die Genussperlen kreieren und so dem Einheimischen und dem Gast etwas bieten.

Was gibt es sonst schon?

RR: Wir haben unsere Webseite aufgebaut und dort in Zusammenarbeit mit den Käseherstellern im Tal eine Datenbank integriert, in welcher wir die Toggenburger Käsesorten auführen und kurz beschreiben. So können wir einen Überblick über die grosse Vielfalt bieten und diese auch bewusst machen. Oder anders gesagt, wir wollen zeigen, dass man an zwei Dritteln aller Tage im Jahr einen anderen Toggenburger Käse essen kann. Das ist doch ein Top-Genusserlebnis! Darauf können wir wirklich stolz sein.

Wie soll die Gastronomie eingebunden werden?

«Der Name soll bewusst anecken, weil wir uns von den anderen abheben wollen.»

RR: Die Gastronomie ist ganz wichtig für uns und von Anfang an bei der Projektentwicklung dabei. Die Hotels und Restaurants können gewinnen, wenn sie sich mit Chääswelt Toggenburg zu deren Werten bekennen und sie leben. Wir liegen damit im Trend der Zeit. Menschen suchen wieder vermehrt Naturnähe, Nachhaltigkeit, Gemächlichkeit, Authentizität und Begegnung mit den Menschen in ihrer Wohn- oder Ferienregion.

Wie hat die Chääswelt Toggenburg ihren Aufbau finanziert?

RR: Wir sind ein Projekt, das als solches Bestandteil des TEK (Tourismusentwicklungs-konzept) Klang Toggenburg ist. Das TEK gestaltet seit 2019, unter der Federführung des Amtes für Arbeit und Wirtschaft St. Gallen, die touristische Entwicklung des Toggenburgs mit. Daraus haben wir für eine erste Phase Gelder aus dem NRP (Neue Regionalpolitik) Umsetzungsprogramm 2020-2023 erhalten. Im Toggenburg entsteht im Rahmen des TEK ein Netz mit vier Schwerpunkten: der Klangwelt, der Wolzenalp, dem Baumwipfelpfad und uns als kulinarischem Teil. In Verbindung mit diesen vier Punkten will das Toggenburg an touristischer und wirtschaftlicher Stärke gewinnen und Neues schaffen. Für uns bedeutet das konkret, dass wir das historische Marktstädtli Lichtensteig zu einem kulinarischen Zentrum mit verschiedenen bestehenden und neuen Angeboten, darunter einem Besucherzentrum für die Chääswelt machen wollen.

Sie haben das TEK angesprochen. Ist das die Grundlage für die Finanzierung der Chääswelt?

RR: Ja, diese Gelder sind im Projekt unsere Finanzierungsgrundlage. Wir haben vom Kanton und vom Bund bereits einen Beitrag erhalten. Die Chääswelt ist übrigens das erste Projekt, das unter dem neuen TEK-Regime beurteilt wurde. Wir sind damit beim St. Galler Tourismusrat auf grosse Zustimmung gestossen.

Die Chääswelt Toggenburg existiert seit rund einem Monat. Welche Reaktionen haben Sie auf die Gründung bekommen?

RR: Wir haben viele positive, aber auch ein paar kritische Reaktionen bekommen. Wir freuen uns, dass die Mitgliederzahl bereits angewachsen ist. Oftmals kommen Fragen zum Namen auf. Die Käseproduktion ist mit ihrer Käsevielfalt eine grosse Stärke unserer Region, mit der sie vielmehr punkten soll. Deshalb soll der Begriff Käse im Namen der Organisation aufscheinen. Anstelle einer «Käsestrasse» oder eines «Käseweges», die man in andern Tourismusregionen findet, entschieden wir uns für eine Käsewelt. Mit Welt ist gemeint, dass darin alles andere mit und neben dem Käse mitgemeint ist, also der Käse und seine Begleiter. Mit der Mundart-schreibweise und dem doppelten «ä» können wir unsere Chääswelt besser positionieren. Über den Käse tut sich eine Welt auf, in der sich jede und jeder das herauspflücken kann, was ihm zusagt.

TK: Der Name soll auch bewusst anecken, weil wir uns von den anderen abheben wollen.

WWW.

Die ungekürzte Version des Interviews lesen Sie im Internet unter: www.tagblatt.ch

«Mit der riesigen Käsevielfalt wollen wir dem Toggenburg zu mehr Bekanntheit verhelfen.»

Rita Roos-Niedermann
Präsidentin Trägerverein Chääswelt

Personen

Rita Roos ist in Lichtensteig aufgewachsen. Ihre Ausbildung zur Juristin und Anwältin führte sie weg vom Toggenburg, später ist sie mit ihrem Mann wieder ins Städtli zurückgekehrt. Nach ihrer Tätigkeit als Anwältin und später als Regierungsrätin absolvierte sie den Master of Law (LL. M.) in den USA und stand 2005 bis 2017 der Pro Infirmis Schweiz als Direktorin vor. Als Projektleiterin war sie massgeblich beim Aufbau der Chääswelt Toggenburg beteiligt, seit April ist sie Präsidentin des

Trägervereins Chääswelt Toggenburg. **Tobias Kobelt** ist in Ennetbühl aufgewachsen. Er hat eine Ausbildung auf der Bank absolviert und die Fachhochschule in St. Gallen abgeschlossen. Er hat am Aufbau der Brauerei St. Johann in Neu St. Johann mitgewirkt. 2017 machte er sich mit der Lösungsstube selbstständig, mit der er spannende Projekte im und um das Toggenburg professionell begleitet. Eines davon ist die Chääswelt Toggenburg, die er als Projektorganisator mitaufgebaut hat. (sas)

Tobias Kobelt
Projektorganisator