



70 JAHRE KÄSE

mit Tradition, Kompetenz und Leidenschaft



Hardegger Käse AG

Poststrasse 2 | 9243 Jonschwil | Tel. 071 923 26 26

hardegger-kaese.ch



dinizitig.ch by Wiler Nachrichten



1956
Gründung
Hardegger Käse



1990
Geschäftsübergabe an
Josef Hardegger jun.

Höchste Kompetenz für Schweizer Käse – seit 70 Jahren

Im Familienunternehmen Hardegger Käse in Jonschwil dreht sich seit sieben Jahrzehnten alles um Käse. Rund 170 Mitarbeiter leben täglich ihre Leidenschaft für Schweizer Käse aus, als Spezialisten in der Produktion, Affinage, Veredelung sowie der kundenspezifischen Konfektionierung von Schweizer Halbhart- und Hartkäse (Schnittkäse). Der Vertrieb der Spezialitäten erfolgt in der Schweiz sowie in rund 30 Ländern im Export, vor allem in Europa, Asien und Nordamerika.

Firmeninhaber Josef Hardegger im Jubiläums-Interview

Josef Hardegger hat den Familienbetrieb 1990 von seinem Vater übernommen und führt ihn erfolgreich in zweiter Generation. Unter seiner Leitung ist die Hardegger Käse AG kontinuierlich gewachsen und gehört mittlerweile zu den grössten Käsehandelsfirmen im Land.

Herr Hardegger, Sie produzieren mit Ihrem Unternehmen eine grosse Palette an verschiedenen Käseprodukten. Eines Ihrer Aushängeschilder ist Ihr mehrfach preisgekrönter Appenzellerkäse. Was macht für Sie einen guten Appenzeller aus?

Er sollte ein einzigartig würziges und vollmundiges Aroma aufweisen, das je nach Reifegrad in seiner Intensität variiert. Die Konsistenz sollte fein und die Textur cremig sein. Seinen unvergleichlichen Geschmack erhält der Ap-

penzeller durch die hochwertige Rohmilch und vor allem durch die sorgfältige Pflege während des Reifeprozesses mit der speziellen Kräutersulz.

70 Jahre Hardegger Käse AG darf man zweifellos als Erfolgsgeschichte bezeichnen. Verraten Sie uns zu Ihrem Firmenjubiläum, was in der sagenumwobenen Kräutersulz Ihres Appenzellers steckt?

Nein, natürlich nicht. Das Rezept ist eines der bestgehüteten Geheimnisse unseres Landes. Aber ich kann gerne verraten, was das Erfolgsrezept unseres Unternehmens ist.

Und was genau macht Ihr Erfolgsrezept aus?

Wie bei den meisten Rezepten sind verschiedene Zutaten dafür verantwortlich, dass das Resultat am Ende Freude bereitet. Es gibt dennoch einen ganz wesentlichen Aspekt, der den



Hinter jeder starken Partnerschaft steckt ein gutes Geheimnis.

Appenzeller® gratuliert der Hardegger Käse AG zu 70 Jahren!

www.appenzeller.ch



1996
Neubau
Spedition



2000
Neubau Werk 1
Tilsiter Keller

Erfolg unseres Unternehmens ausmacht. Unsere Mitarbeiter, ihre Erfahrung, ihr Engagement und ihre Begeisterung für die Produkte, die wir herstellen, das zeichnet die Hardegger Käse AG aus und macht sie erfolgreich.

Ein Unternehmen mit beinahe 170 Mitarbeitern zu führen, stellt man sich herausfordernd vor. Wie würden Sie Ihren Führungsstil bezeichnen?

Die Wertschätzung der Belegschaft hat für mich oberste Priorität. Wenn Menschen für ihre Leistungen die Anerkennung erfahren, die ihnen zusteht, motiviert sie das, sich immer wieder im Unternehmen zu engagieren und ihr Bestes zu geben. Für dieses Engagement empfinde ich grosse Dankbarkeit und davon ist auch mein Führungsstil geprägt. Ich begegne meinen Mitarbeitern wertschätzend auf Augenhöhe.

« Die Wertschätzung der Belegschaft hat für mich oberste Priorität. »

Wenn Sie auf die vergangenen sieben Jahrzehnte zurückblicken, gibt es so etwas wie einen Meilenstein, auf den Sie besonders stolz sind?

Da gäbe es so einige. Ganz speziell freut mich natürlich, dass wir erst kürzlich zum 52. Mal das Appenzeller-Goldvreneli gewonnen haben und damit unangefochtener Rekordhalter sind.

Welches wären weitere Höhepunkte Ihrer Firmengeschichte?

Das Marktumfeld in der Käsebranche war nicht immer einfach. Dass unser Unternehmen über die Jahre ein kontinuierliches Wachstum verzeichnen konnte, ist dementsprechend beachtlich. Wir haben immer an unsere Zukunft geglaubt und den Blick immer auf die Bedürfnisse unserer Kunden gerichtet. Wo sich diese Bedürfnisse veränderten oder weiterentwickelten, haben wir nie gezögert, die entsprechenden Investitionen zu tätigen. Trotz unserer Unternehmensgrösse sind wir stets anpassungsfähig geblieben.



Obwohl Sie mittlerweile Ihre Produkte in ferne Länder liefern, sind Sie Jonschwil mit Ihrem Unternehmen treu geblieben. Was macht für Sie die Attraktivität dieses Standorts aus?

Da gibt es mehrere Faktoren, die dafür ausschlaggebend sind. Jonschwil liegt an einer idealen Schnittstelle für unsere Produktions- und Lieferkette. Wir beziehen den grössten Teil unserer Rohmilch aus der Region. Gleichzeitig profitiert unser Unternehmen von einer optimalen Verkehrsanbindung, welche den Vertrieb erleichtert. Als weiterer Pluspunkt kommt uns zugute, dass viele unserer Mitarbeiter direkt aus der Region stammen. Auch diejenigen, die von weiter herkommen, schätzen die hohe Lebensqualität vor Ort. Nicht zuletzt haben sowohl die unmittelbaren Nachbarn als auch die Jonschwiler Bevölkerung stets unsere Entwicklung mitgetragen und unterstützt, wofür wir besonders dankbar sind.

« Jonschwil liegt an einer idealen Schnittstelle für unsere Produktions- und Lieferkette. »

70 Jahre sind für ein Unternehmen ein beachtliches Jubiläum. Was wünschen Sie dem Jubilar Hardegger Käse AG zu seinem Geburtstag?

Die Hardegger Käse AG steht trotz ihres stattlichen Alters in junger Frische da. Ich wünsche dem Unternehmen, dass es seinen traditionellen Werten treu bleibt. Die Firma ist für die Mitarbeiter, die Kunden wie auch für die Lieferanten ein verlässlicher Partner. Dies soll auch in Zukunft so bleiben und dafür engagiere ich mich persönlich tagtäglich mit viel Freude.



Josef Hardegger



Eine Anekdote aus der Zeit der Firmengründung

Die Eltern des jetzigen Firmeninhabers sind vor 70 Jahren von Glarus nach Jonschwil gezogen. Dort führte der Firmengründer ursprünglich gemeinsam mit seiner Schwester die Milchzentrale Näfels. Die Übernahme der Jonschwiler Käserei vollzog Josef sen. ganz im Stillen. Nicht einmal seine Frau wusste etwas davon, dass er die «Dorfchäsi» käuflich erworben hatte. So kam es, dass das Ehepaar einen gemeinsamen Ausflug nach Jonschwil unternahm und Mutter Hardegger erst vor Ort vom Kauf erfuhr. Man kann sich vorstellen, dass sie über den Handel nicht schlecht gestaunt haben muss.

Den mutigen Schritt ihres Ehemannes hat sie jedoch von Beginn an mitgetragen und ihn beim Aufbau seiner eigenen Käserei unterstützt. Der Rest ist eine Erfolgsgeschichte, die mit viel Fleiss, Hingabe und der leidenschaftlichen Begeisterung für die Käseherstellung verbunden ist. Eine Leidenschaft, die das Unternehmen Hardegger Käse AG bis heute prägt.



Gratulation zum 70 jährigen Firmenjubiläum und herzlichen Dank für die geschätzte Zusammenarbeit...

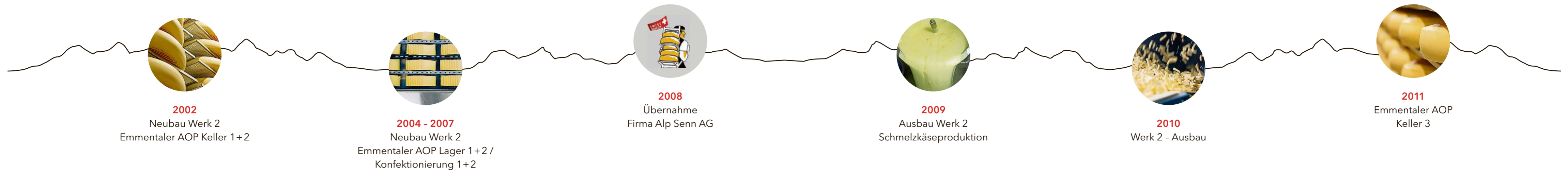
HAPPY Birthday

Berg-Käserei Gäis natürlich · nachhaltig · regional

La vache, die Kuh. Le Vacherin, der Käse.

Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND

Einmaliger Geschmack seit 600 Jahren



Alles aus einer Hand

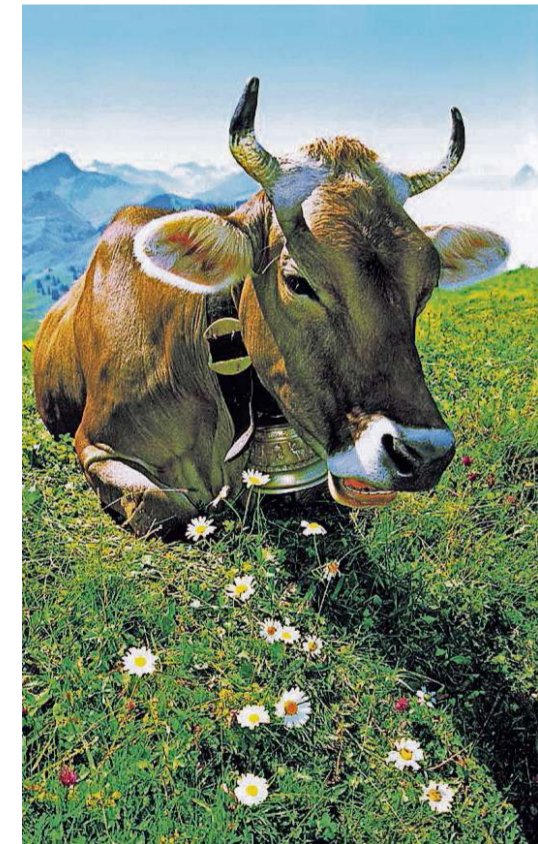
In den Reifekellern der Hardegger Käse AG lagern mehr als über 165'000 Käseläibe. Damit können sich die Kunden im In- und Ausland auf die jederzeitige Verfügbarkeit der Schweizer Käsespezialitäten verlassen. Dank der langjährigen Erfahrung in der Produktion, Affinage, Konfektionierung sowie dem Vertrieb von Schweizer Käse wird eine gleichbleibend hohe Qualität garantiert. Um stets am Puls der Zeit zu bleiben und neue Massstäbe in der Käsebranche zu setzen, verfügt das Unternehmen über eine kompetente und engagierte Entwicklungsabteilung.



Von der Weide auf den Teller

Die Hardegger Käse AG bildet nicht nur den gesamten Prozess der Käseherstellung ab. Sie kümmert sich darüber hinaus auch um die Reifung, Kon-

fektionierung, die Verpackung, den Vertrieb und die Logistik der Produkte. So kommen Käseliebhaber auf der ganzen Welt in den Genuss der Spezialitäten aus Jonschwil.



Rezepttipp Appenzeller Äplerquiche mit Lauch (Rezept: Aurel Manser)

Zubereitung:

Schritt 1: Backofen auf 180°C vorheizen. Den Lauch in gleichmässige Stücke schneiden (etwa 3 cm lang). Die Stücke etwas salzen und mit der Schnittfläche nach unten in Bratbutter von beiden Seiten anbraten.

Schritt 2: Den Kuchenteig in eine Wähenform legen, die Lauchringe gleichmässig darauf verteilen (mit etwas Abstand, damit sich der Guss gut verteilen kann) und die Zwischenräume mit der Käsekuchenmischung auffüllen.

Schritt 3: Guss: Eier, Rahm und Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Guss über den Käse giessen, ohne den Lauch zu decken. Die Quiche bei 180°C, Umluft mit Unterhitze für ca. 1 Stunde backen. Leicht auskühlen lassen, Appenzeller Edelwürzig fein darüberreiben und lauwarm servieren.

Tipp: Mostbröckli in kleine Stücke zupfen, mit etwas Alpenbitter marinieren und erst zum Schluss über die Wähe geben. Es rundet das Gericht geschmacklich wie auch optisch perfekt ab.

Zutaten:
750 g Lauch
1 Kuchenteig, rund
1 Pack Appenzeller® Käsekuchenmischung
3 Eier
1,5 dl Vollrahm
2,5 dl Vollmilch
150 g Appenzeller® Edel-Würzig, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Mostbröckli
Kräuterlikör (Appenzeller Alpenbitter)

Beschaffung Rohware

Ein qualitativ einwandfreies Produkt verlangt nach hochwertigen Rohstoffen. Dies gilt nicht nur für die Beschaffung der Rohmilch. Die Hardegger Käse AG hält auch stets Ausschau nach Neuheiten auf dem Markt oder beschafft Spezialitäten regionaler Käsereien und Partner. So entsteht ein einzigartiges Angebot vielfältiger Käseprodukte.



Produktion

Das Jonschwiler Käsereiunternehmen produziert, handelt und affinert die beliebtesten Schweizer Käsespezialitäten. Die Sortimentskompetenz ist vielfältig und reicht von klassischem Sortenkäse über hauselgene Premium-Spezialitäten bis hin zu Schmelzkäse und Fondueprodukten.



Rezepttipp

Appenzeller Bauernsalat

Zubereitung:

1. Käse in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebelhälften und Radieschen in feine Scheiben schneiden.
3. Essig, Öl, Mayonnaise und Senf gut mischen. Den feingeschnittenen Schnittlauch zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sauce über den Käse geben.

Zutaten:
500 g Appenzeller Käse nach Wahl
1 Zwiebel
1 Bund Radieschen
4 EL Obstessig
2 EL Mayonnaise
1 TL Senf, grobkörnig
1 Bund Schnittlauch
3 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer



Schmelzkäse

Das Hardegger-Team entwickelt immer wieder neue hochstehende Spezialitäten auf Schmelzkäsebasis. Ob Fondue, Cordonbleu-Käse, Saucen oder andere Convenience-Produkte - hier werden Schmelzkäseerzeugnisse nach strengen Vorgaben mit ausgewähltem Rohmaterial hergestellt.

Die Flexibilität in der Verarbeitung wie auch bei Verpackungslösungen macht die Hardegger Käse AG zum idealen Partner für die Lebensmittelindustrie, Systemgastronomie, Restaurants sowie Hotelbetriebe.

Kurz und bündig - die Hardegger Käse AG in Zahlen und Fakten

Die Zahlen sprechen für sich: Das in zweiter Generation geführte Familienunternehmen ist eine der grössten Käsehandelsfirmen im Land. Die Produkte der Hardegger Käse AG werden zu 25 Prozent auf dem Schweizer Markt abgesetzt. Beachtliche 75 Prozent der Erzeugnisse sind für den Export bestimmt. Mit insgesamt 52 Goldvreneli-Auszeichnungen und verschiedenen internationalen Preisen ist das Unternehmen unangefochtener Rekordhalter.

- > 1956 Gründung
- > 165 Mitarbeiter
- > 60 Auszeichnungen
- > +30 Länder
- > 52 Goldvreneli-Prämierungen
- > Diverse internationale Gold-Auszeichnungen





2013
Umwandlung Einzelfirma
in Hardegger Käse AG



2014
Neubau Administration,
Inbetriebnahme Werk 3
und Betriebsmateriallager

Affinage / Veredelung

Im Käsekeller der Hardegger Käse AG lagern über 165'000 Käselaiibe. Mit viel Liebe und Sorgfalt werden die Käsespezialitäten gepflegt und reifen auf den Punkt genau. So dürfen sich die Käseliebhaber auf eine konstante Qualität verlassen.



Konfektionierung

Mit modernsten Konfektionierungsanlagen wird Käse in konsumfertige Verpackungen verarbeitet. Die enorme Angebotsbreite umfasst etwa Laibware, Portionen, Scheiben, Rosetten, Rollen, Reibkäse sowie Käsewürfel und Halbfabrikate für die industrielle Weiterverarbeitung.



Rezepttipp Hardegger Fondue L'Original

Brotwürfel vorbereiten. Beutel aufschneiden und Inhalt in ein Caquelon oder eine Pfanne geben. Unter ständigem Rühren auf dem Herd kurz aufkochen. Das Fondue nach Belieben mit Pfeffer, Muskat, Knoblauch und Paprika würzen. Caquelon auf ein Rechaud stellen und leicht weiterkochen lassen. Brotwürfel auf die Gabel stecken, ins Fondue eintauchen und geniessen. Als Beilage empfehlen wir Brotwürfel, gekochte Kartoffeln, gekochtes Gemüse oder Fruchtstücke.

Wir danken unseren
Geschäftspartnern,
welche diese Publikation
unterstützen.



**Auf eine
gute
Zusammen-
arbeit**

CRYOVAC BRAND



«Wir bedanken uns herzlich
für Ihre Treue.»

HERZLICHE
GRATULATION!!!
foodtech ag
Wir sichern Ihre Produktqualität

**Wir gratulieren herzlich zu
70 Jahre Hardegger Käse AG
und bedanken uns für die jahrelange
gute Zusammenarbeit!**



Raclette verbindet

Wir gratulieren der Firma Hardegger ganz
herzlich zum grossen Jubiläum und bedanken uns
für die gute Zusammenarbeit.
**KÄSEREI
Tschumper**
www.kaeserei-tschumper.ch Mo - Sa 7:30 - 12:00 / 18:00 - 19:00
079 374 33 73 (WhatsApp) @kaesereitschumper @KäsereiTschumper



2015
Neubau Werk 4
Schmelzwerk



2018
Neubau Käseproduktion
und Käselager

Packungs- und Etikettendesign

Dank topmoderner Anlagen können kunden- und produktspezifische Verpackungslösungen angeboten werden. Die individuellen Kundenlösungen können effizient und zeitnah umgesetzt werden.



Vertrieb und Logistik

Mit der firmeneigenen Flotte sowie langjährigen Logistikpartnern beliefert die Hardegger Käse AG ihre Kunden in der Schweiz und auf der ganzen Welt. Die Käsespezialitäten gelangen so in kürzester Zeit zu Käseliebhabern in 30 Länder.

Weitere Rezeptideen

So unterschiedlich wie die verschiedenen Käsesorten, so variabel und vielfältig kommt Käse in der kreativen Küche zum Einsatz. Mal als prominenter Hauptdarsteller, mal in der Rolle des effektvollen Statisten: Käse verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas.

Lassen Sie sich von den vielen interessanten Kreationen inspirieren!

Mit einem Klick auf die entsprechende Käsesorte finden Sie eine Vielzahl an leckeren Rezepten.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Hardegger Käse AG



Impressum

Verkauf: Sonja Schäli
Redaktion: Wiesy Imhof
Layout: Wiler Nachrichten
Melanie Domeisen

dinizitig.ch

Wir sagen danke und gratulieren zum Jubiläum!

SENNERIA
KÄSE MIT TRADITION

senneria.ch

Wir gratulieren zu 70 Jahren Genuss

RUTISHAUSER
DIVINO

VC999

Verpackungsmaterial & Vakuum-Verpackungsmaschinen für:

www.vc999.ch

NEUENSCHWANDER
TRADITION & INNOVATION

«Herzliche Gratulation zum Firmenjubiläum. Wir bedanken uns ganz herzlich für die langjährige geschätzte Zusammenarbeit.»

Distillerie Willisau

KAFI LUZ RUNDGANG IN WILLISAU

DiWiSA
BREWING HEREBERY OF SWITZERLAND

BUURE + BRAND

BODENSEEKÄSE + SCHWEIZ

Herzlichen Dank für die langjährige, vertrauensvolle Zusammenarbeit. Wir gratulieren der Hardegger Käse AG zu ihrem 70-jährigen Jubiläum

MESSER SCHWEIZ AG

Messer Schweiz AG verbindet die Stabilität und Innovationskraft eines globalen Unternehmens mit der partnerschaftlichen und persönlichen Verbundenheit eines regionalen KMUs.

Dank unserer langjährigen Expertise in Industrie-, Medizin-, Pharma- & Lebensmittelgasen sowie in innovativen Anwendungstechnologien und On-site-Lösungen für Kunden aus nahezu allen Branchen, bieten wir in allen Funktionen abwechslungsreiche Tätigkeiten.

SWISS ARBEITGEBER SIEGEL 2026
QUALITÄTSSIEGEL
SWISS ARBEITGEBER AWARDS
ZERTIFIZIERT 2026

Messer Schweiz AG | Seonerstrasse 75 | 5600 Lenzburg | 062 886 41 41 | messer.ch



2019
Neubau
Convenience-Abteilung



2020
Inbetriebnahme
Photovoltaikanlage

Jobs, so abwechslungsreich wie das Hardegger-Käsesortiment

Ob in der Herstellung von Käse, Konfektionierung, Logistik, in der Auftragsbearbeitung, im Qualitätsmanagement, in der Forschung & Entwicklung, im Einkauf oder Verkauf - bei der Hardegger Käse AG finden Sie für Ihre Stärken den richtigen Platz. Werden Sie Teil des traditionsreichen Familienunternehmens.



Hier geht's zu Ihrem neuen Job:



Sind Sie auf dem Stellenportal noch nicht fündig geworden? Zögern Sie nicht und machen Sie mit einer Spontanbewerbung auf sich aufmerksam!

Motivierte Mitarbeiter als Erfolgsfaktor

Die Wertschätzung der Mitarbeiter hat bei der Hardegger Käse AG eine 70-jährige Tradition. Profitieren Sie von exklusiven Benefits:

- > Gesundheitsbonus
- > Treuebonus
- > Benefit - Partnerkarte
- > Gratis-Parkplätze
- > ÖV-Anschluss vor der Tür
- > Möglichkeiten zur Weiterbildung



Lehrstellen bei der Hardegger Käse AG



Ausbildung Milchtechnologe/in -
eine Lehrstelle mit allerbesten Zukunftsaussichten.

Bewirb Dich jetzt und vereinbare einen Termin für eine **Schnupperlehre**: info@hardegger-kaese.ch

70 Jahre Reifezeit

Herzlichen Glückwunsch zum Firmenjubiläum und danke für die langjährige Partnerschaft.



Herzlichen Glückwunsch!



Wir gratulieren Hardegger Käse herzlich zu den 75 Jahren Innovation und Käsegenuss.

Wir freuen uns als Käselieferant auch in Zukunft ein Teil der Erfolgsgeschichte zu sein!



WIR DANKEN DER HARDEGGER KÄSE AG FÜR DIE ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT!





2022

Inbetriebnahme neues Bürogebäude



2023

50. Jubiläum Ehrenpreis Goldvreneli, Appenzeller Käse



Weltklasse - prämierte Käsespezialitäten der Hardegger Käse AG

Nebst den traditionellen Schweizer Käsesorten beinhaltet das Sortiment ausgewählte Spezialitäten. Das vielfältige Angebot umfasst qualitativ hochstehende Spezialitäten aus der ganzen Schweiz wie aber auch aus der hauseigenen Produktion. Bei der Hardegger Käse AG gibt es die besten Käse auf Weltklasse-Niveau.

Gallus Grand Cru - kräftig-würzig, rassig (Weltmeistertitel)

Der Gallus Grand Cru ist nach dem Gründer des Klosters St.Gallen, dem Heiligen Gallus, benannt. In den Archiven der weltberühmten Stiftsbibliothek des Klosters ist nachzulesen, dass bereits im Jahre 1565 Klosterbrüder einen Käse nach strengen Richtlinien und einem strikten Reinheitsgebot hergestellt haben. Der Gallus Grand Cru wurde anfangs März 2020 beim World Cheese Championship Contest in Madison/USA zum besten Halbhartkäse der Welt gekürt.



Alter Fritz - würzig, kräftig (Gold-Medaille)

Der Alte Fritz wird mit frischer Toggenburger-Milch nach einem uralten Rezept hergestellt. Während über 6 Monaten wird er liebevoll mit einer speziellen Sulz gepflegt und affinert. So entsteht die aussergewöhnliche Käsespezialität mit dem einzigartigen, würzigen Geschmack und der herzhaft feinen Konsistenz. Am World Championship Cheese Contest 2026 wurde der Alte Fritz mit der Gold-Medaille ausgezeichnet. Im laufenden Jahr knüpfte der Käse an den Erfolg an und holte in seiner Kategorie erneut die Gold-Medaille. Ausserdem erreichte er den 3. Platz über alle Kategorien hinweg.



Sennenkäse - mild-würzig (DLG Gold)

Der Sennenkäse besticht durch seinen angenehm milden und harmonischen Geschmack. Der Sennenkäse ist gleichermassen bei der ganzen Familie beliebt und eignet sich ideal für die kalte wie warme Küche. Die Qualität wurde von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.



Sommertraum - mild-würzig (DLG Gold)

Der Käse passt perfekt zu leichter Sommerkost. Dank des milden Geschmacks und des festen Teigs kann dieser Käse vielfältig genossen werden. Ob zum Frühstück, als Snack oder mit einem leckeren Salat zum Abendessen - ein richtiges Multitalent.



Meisterwerk 1956 - würzig, kräftig

Ein wahres Meisterwerk! Mit viel Stolz und Leidenschaft wird der Meisterwerk 1956 hergestellt. Nur höchste Milchqualität von den saftigen Wiesen des Toggenburgs und die besten Zutaten werden für die Herstellung dieser Käsespezialität verwendet. Die Herstellung des Meisterwerk 1956 obliegt dem mehrfach national und international ausgezeichneten und prämierten Käsermeister.



St.Galler Rahmkäse - mild, rein, rahmig

Der St.Galler Rahmkäse wird vom mehrfach prämierten Käsermeister in der eigenen Käserei nach bewährtem Rezept im Kupferkessel produziert. Durch die liebevolle und sorgfältige Pflege erhält der Käse seinen feinen Teig und überzeugt durch den rahmigen und besonders angenehm milden Geschmack. Man kennt die Milchbauern persönlich und legt viel Wert auf qualitativ hochstehende Kuhmilch, welche sorgfältig ausgewählt und täglich frisch verarbeitet wird. Dank der saftigen Wiesen in der Region erhält die Milch einen besonders reinen Geschmack.



Herbstgold - aromatisch-würzig, pikant (DLG Gold)

So vielfältig im Geschmack wie die Farben des Herbstes. Diese Saisonspezialität wird 4 Monate auf den Punkt gereift und überzeugt durch sein würziges Aroma, welche die Spezialität unverwechselbar macht. Die Spezialität wurde mit DLG-Gold ausgezeichnet und ist saisonal im Herbst erhältlich.



Wildberger - aromatisch-würzig (DLG Gold)

Der Wildberger wird in der Käserei aus ausgewählter frischer Kuhmilch aus dem Toggenburg nach bewährtem Rezept hergestellt. Die Kräutersulz gibt dem Käse seinen typisch würzigen und aromatischen Geschmack. Beliebt in der warmen wie auch in der kalten Küche.



Wintermärchen - cremig, würzig (DLG Gold)

Die Tage werden kürzer und die Nächte kälter. Diese Käsespezialität wird in unserer Familienkäserei mit viel Liebe nach alter Tradition hergestellt. Während der langen Reifezeit wird der Käse mit einer Sulz gepflegt, wodurch die Spezialität besonders schmackhaft wird. Ideal für warme und leckere «Winterspeisen» geeignet. Besonders beliebt für Käsespätzle, Käseschnitten etc.



Edelfels Höhlenkäse - mild-würzig

Diese exklusive Käsespezialität wird in der Naturhöhle bis zur Perfektion ausgereift. Das kühle und feuchte Klima in der Höhle verleiht dem Käse seinen besonderen Geschmack. Der Edelfels Höhlenkäse überzeugt mit einem milden bis leicht würzigen Aroma.



Raclette Suisse - fein, mild

Der Raclette Suisse steht für seinen Namen. Dank seines zarten und weichen Teigs eignet sich der Käse ideal für ein Schweizer Raclette. Der Käse überzeugt durch sein feines, angenehm-würziges Aroma und macht jeden Raclette-Plausch zum Genuss.



Frühlingszauber - mild-würzig (DLG Gold)

Der Frühlingszauber, so leicht wie eine frische Frühlingsbrise. Der Käse wird 2 bis 3 Monate gereift und überzeugt durch seinen angenehmen, milden Geschmack. Ideal für ein leichtes Frühstück. Diese Spezialität wurde ebenfalls mit DLG-Gold ausgezeichnet und ist saisonal im Frühling erhältlich.



Appenzeller Mild-Würzig Gold Auszeichnung «Peak Of Quality» Käsiade Hopfgarten, Tirol AT

Die perfekte Balance zwischen mild und würzig. In jedem unserer Appenzeller® Käse steckt naturbelassene Rohmilch, die aus dem reichhaltigen Kräutergras der idyllischen Hügellandschaft rund um den Alpstein entsteht. Unser Appenzeller® Mild-Würzig wird während mindestens drei Monaten mit der geheimen Kräutersulz gepflegt. Dadurch reift sein charakteristischer Geschmack, den Käse-Liebhaber auf der ganzen Welt bereits seit über 700 Jahren so schätzen.



Herzliche Gratulation zum 70-jährigen Jubiläum!

Die Hardegger Käse AG steht seit Jahrzehnten für Qualität, Tradition und Leidenschaft.

Wir wünschen weiterhin viel Erfolg und freuen uns auf die gemeinsame Zukunft.



FROMAGES SPIELHOFER SA
2610 Saint-Imier

Herzliche Gratulation

70 Jahre Engagement, Leidenschaft und Qualität, dazu gratulieren wir der Hardegger Käse AG von Herzen.

Wir bedanken uns für das Vertrauen, die gute Zusammenarbeit und die wertvolle Partnerschaft.

Auf viele weitere gemeinsame Jahre

cremo+



Zum 70-jährigen Jubiläum gratulieren wir Hardegger herzlich und danken dem gesamten Team für das grosse Engagement und die stets professionelle Partnerschaft.

Wir sind stolz, Hardegger Käse AG zu unseren langjährigen Partnern zählen zu dürfen, und freuen uns auf die weitere gemeinsame Zukunft.



2024
Neubau
Reibkäseproduktion



2026
70 Jahre
Hardegger Käse



«Käse mit Tradition, Kompetenz und Leidenschaft - wir bleiben dabei!»

Bei der Hardegger Käse AG wird Tradition ebenso gepflegt wie der Käse im Reifekeller. Das Traditionsbewusstsein hat die Firma geprägt und zusammen mit einem überdurchschnittlichen Qualitätsanspruch den Unternehmenserfolg sichergestellt. Nicht ohne Grund reiht sich in der 70-jährigen Firmengeschichte eine Erfolgsgeschichte an die andere. Im Wissen, dass nur eine vorausschauende Geschäftspolitik diesen Erfolg langfristig sichert, investiert die Hardegger Käse AG seit jeher in eine moderne Infrastruktur und nutzt bei sämtlichen Prozessen Hilfsmittel auf dem neusten Stand der Technik.

Damit beim Herstellungsprozess Ressourcen geschont werden, legt das Unternehmen seit Jahren besonderen Wert auf Regionalität. Der partnerschaftliche Einbezug regionaler Lieferanten bei der Beschaffung der Rohmilch war schon immer ein wichtiger Teil der Geschäftsphilosophie. Auch das Thema Nachhaltigkeit ist bei der Hardegger Käse AG weit mehr als ein reines Lippenbekenntnis. Aktuell laufen beispielsweise die Arbeiten für den Anschluss an das Fernwärmenetz des Energieparks Toggenburg in Bazenheid. Ausserdem deckt die Stromproduktion der grossflächigen Photovoltaikanlagen auf den Dächern der Betriebsgebäude einen grossen Teil des Eigenbedarfs.

« Die Pflege von Tradition und eine zukunftsgerichtete Geschäftstätigkeit müssen kein Widerspruch sein. »

Josef Hardegger hat die Zeichen der Zeit erkannt und plant in den nächsten Jahren den vermehrten Einbezug von KI-gesteuerten Systemen zur Optimierung der Abläufe in seinem Unternehmen. Die Käseherstellung ist und bleibt jedoch ein emotionaler Prozess, bei dem die menschliche Komponente immer die zentrale Rolle spielen wird, ist er überzeugt.

« Indem wir auf ressourcenschonende Prozesse setzen und Arbeitsplätze in der Region sichern, übernehmen wir mit unserem Betrieb Verantwortung für künftige Generationen. »

« Gut ausgebildete, kompetente und engagierte Mitarbeiter werden auch künftig die Basis für den Unternehmenserfolg der Hardegger Käse AG bilden. »



Die Sicherstellung von regionalen Arbeitsplätzen geniesst im Unternehmen hohe Priorität. So plant der Familienbetrieb, auch künftige Investitionen in Jonschwil zu tätigen. Dabei wäre durchaus denkbar, im Sinne einer Aufwertung des Dorfzentrums die Firma komplett an die Peripherie der Gemeinde zu verlegen. Bis ein solcher Schritt umgesetzt werden könnte, müssten jedoch die raumplanerischen Rahmenbedingungen geklärt und nötigenfalls angepasst werden. Ob und wann die Hardegger Käse AG mit einem neuen Firmengebäude einen weiteren Meilenstein setzen kann, ist aktuell also noch nicht spruchreif. Ganz unabhängig davon setzen jedoch tagtäglich die Mitarbeiter alles daran, dass die Unternehmensgeschichte der Hardegger Käse AG auch künftig eine Erfolgsgeschichte bleiben wird.

