

30 JAHRE

STUHRER ORTSBOTE



Verlagssonderveröffentlichung der Mediengruppe Kreiszeitung

01/März 2018

www.kreiszeitung.de



1988

2018

**Ortsbote
STUHR**
Informationen aus der Gemeinde
TERMINE * PROGRAMME * KULTUR * EINKAUFSTIPS

30 JAHRE
**STUHRER
ORTSBOTE**
Verlagssonderveröffentlichung der Mediengruppe Kreiszeitung
01/März 2018
www.kreiszeitung.de
in Stuhr unbedingt!

Das neue ISU-Mitglied ist Käse

Seit mehr als 150 Jahren produziert Etelser & Alperi Käse für jedermann

Der Käse der Familie Brüns aus Stuhr hat inzwischen regelrechten Kultstatus erreicht. Seit fünf Generationen produziert sie Käse und bietet eine breite Produktpalette an. Ob Käsescheiben, -würfel, -stifte, Reibekäse oder Käserollen, runder oder quadratischer Käse für Burger, warme oder kalte Saucen: Etelser & Alperi stellt Käse in verschiedenen Größen und Formen her. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf Frisch- und Schmelzkäse.

Bisher hat sich das Familienunternehmen in erster Linie auf die Produktion für Kunden aus der Lebensmittelindustrie und in zweiter Linie auf die Bereiche Gastronomie und Großverbraucher, wie beispielsweise Kantinen, konzentriert. Jetzt rückt der Lebensmitteleinzelhandel stärker in den Mittelpunkt: Der Etelser Kochkäse soll auf den Esstisch – und zwar in jeder Küche.

Qualitätskontrolle ist bei Etelser Chefsache

Ob Frischkäse, Schmelzkäse oder Kochkäse: Höchstpersönlich kostet Jan Wilhelm Brüns, Chef des Etelser Käsewerkes, jeden Morgen mehr als 100 Käseproben. Solange Brüns' Daumen nach der allmorgendlichen Kostprobe nicht nach oben zeigen, verlässt kein Produkt das Werksgelände. Das hat sich bewährt. Erst vor kurzem wurde der Etelser Kochkäse des Familienunternehmens bei einer repräsentativen Handelsbefragung des Fachmagazins „Milchmarketing“ auf den zweiten Platz gewählt und erhielt die Silbermedaille.

Käse ja, Gentechnik nein

Das ausgezeichnete Produkt ist eine typisch norddeutsche Spezialität aus Sauermilchquark mit langer Tradition. Ob der Klassiker mit Kümmel, Kochkäse mit Kräutern oder die fettarme Variante – Etelser Kochkäse wird ohne gentechnisch veränderte Zutaten hergestellt und trägt das amtliche „Ohne Gentechnik“-Siegel des Verbandes Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG). Für alle, die auf Natur und ökologischen Anbau setzen: Den beliebten Kochkäse von Etelser gibt es auch als Biokochkäse.

Die Leidenschaft für Käse liegt der Familie Brüns in den Genen. Bereits 1862 produziert Meta Sophie Brüns, die Ur-Urgroßmutter des heutigen Geschäftsführers, golfballgroße Frischkäse-Kügelchen nach eigenem Rezept, um sie auf den Wochenmärkten Achims und Verdens zu verkaufen. Gleichzeitig beliefert die smarte Geschäftsfrau auch die Gaststätten auf dem Weg zwischen Etelsen und den Marktorten. In kleinen Holzkisten werden dort die Käsebällchen auf die Tische gestellt und zum Bier angeboten – eine Art Vorläufer des heute so beliebten Fingerfoods. Die professionelle Käseherstellung im eigenen Betrieb startet mit der Gründung einer eigenen Molkerei 1924. Heute beschäftigt Etelser & Alperi mit ihrem Sitz in der ehemaligen Nordmilch-Immobilie in Stuhr etwa 140 Mitarbeiter und stellt jährlich 9.000 Tonnen Käse her.

Wer sich jetzt fragt, was man noch alles Köstliches mit Etelser-Käse machen kann, außer Saucen kochen oder Brote schmieren, sollte einen Blick auf den Blog unter www.etselser.de werfen. Dort finden sich leckere Rezepte mit Etelser Kochkäse – sowohl für die regionale als auch für die internationale Küche. //vk

Genuss aus der Region



Fabrikverkauf Mo. - Fr. 9:00 - 18:00 Uhr

Etelser & Alperi Käsewerk GmbH
Delmenhorster Straße 22 • 28816 Stuhr
www.etselser.de

Etelser
wir schmecken.



Jan Wilhelm Brüns leitet das Unternehmen in fünfter Generation. Foto: vk