



## Innovation aus dem Michelsamt: Der Gaudis Käsebrecher

**Innovativ und bisher einzigartig in der Schweiz hat Gaudis in Zusammenarbeit mit Kofatec aus Pfeffikon den «Käsebrecher» erfunden. Das Gerät bricht innerhalb einer Stunde zirka 80 Kilogramm Extrahartkäse in sechs Gramm grosse Bröcklis. Diese sehen wunderbar handgemacht aus.**

(pd) Das Auge isst mit, deshalb bietet Gaudis schön anzuschauende Käse Bröcklis an, die gebrochen und nicht geschnitten wurden. Damit hat Gaudis etwas geschaffen, was es so bisher noch nicht gab. Vergleichsprodukte werde in gleich grosse Teile, beziehungsweise Würfel geschnitten. Mit dem Gaudis Käsebrecher hingegen bricht man Käse in handwerklich anmutende und annähernd gleichgrosse Bröcklis, mit wenig Käseverlust. Die

### Über Kofatec

Die Kofatec GmbH ist ein junges und innovatives Unternehmen aus Pfeffikon, das sich darauf spezialisiert hat, kundenspezifische Lösungen zu entwickeln. Dazu zählen beispielsweise der Geräte- und Apparatebau, die Konzeptionierung und Umsetzung wissen-

schaftlicher Instrumente oder die Softwareentwicklung. Insbesondere für die Landwirtschaft und die Nahrungsmittelbranche baut Kofatec Sondermaschinen nach den kundenspezifischen Anforderungen und Wünschen.

Bröcklis sind durchschnittlich sechs Gramm schwer und somit direkt für eine köstliche Mahlzeit zwischendurch geeignet. In Zusammenarbeit mit der Kofatec GmbH aus Pfeffikon, hat Gaudis ein praktisches und höchst effizientes, handwerkliches Instrument entwickelt. Auf der einen Seite werden die vorhandenen Käse-scheiben auf ein Rollenband gelegt und auf der anderen Seite verlässt der Käse als Bröcklis das Gerät. Der Käsebrecher steht bei Gaudis an der Industriestrasse 18 in Beromünster. Gaudis bezieht diese Käse-Verarbeitungsstätte per 17. Dezember. Mit Übernahme dieses Reifungslagers beweist Gaudis ein weiteres Mal Pio-

### Über Gaudis

Gaudis ist Spezialist für die Herstellung und Vermarktung des vegetarischen Schweizer Extrahartkäse und betreibt in Beromünster ein Lager für die Verarbeitung und Reifung des Ex-

trahartkäse ab Salzbad, sowie die Konfektionierung und Kommissionierung der Gaudis Spezialitäten. Gaudis hat mit dem Verein Wertschöpfungsgemeinschaft Michelsamt WGM die Marke Michelsamt aufgebaut und vermarktet. Die Michelsamt Spezialitäten sind in diversen Volg, Landi und Voi Filialen in der Region erhältlich. Dieses Pionierprojekt, welches auch von Bund und Kanton gefördert wird, befindet sich kurz vor Abschluss.

niergeist, denn mit Abnahme der Extrahartkäse ab Salzbad, besetzt Gaudis in der Schweiz eine Nische. Gaudis positioniert sich somit als Spezialist für die ursprungsnahe Herstellung und Verarbeitung des vegetarischen Schweizer Extrahartkäse, bei dem die gesamte Wertschöpfungskette, von der Produktion bis zur Konfektionierung, komplett in der Schweiz ist und bleibt.

Ob zum direkten Genuss oder auf einer Käseplatte: Die vom Käsebrecher gebrochenen Käsebröcklis sind ein Genuss. Sie finden die Gaudis-Wilde EmmaGianna in jeder Tibits Fijale auf dem Buffet und in den regionalen Voi- und Volgläden.

03. Dezember 2020

Seite 27

Auflage 3'174 Ex.  
Reichweite 2'285 Leser  
Erscheint woe  
Fläche 53'300 mm<sup>2</sup>  
Wert 1'100CHF

Anzeiger Michelsamt  
6215 Beromünster



*Der Eindruck täuscht: Die Bröcklis sind nicht von Hand gebrochen.*



*Wer würde da am liebsten nicht auch zugreifen?*

*(Bilder: zvg)*