

CURDIN JANETT
Der ehemalige
Publicis-CEO
schaut im Käsekeller
in Burgdorf nach
dem Rechten.



Ausgestiegen – vom Werber zum Käser

Er war der bekannteste Werber der Schweiz. Heute macht Curdin Janett nur noch Werbung in eigener Sache – für seine Mauerhofer-Käsesorten.

GUTE IDEEN WAREN jahrelang das Business von Curdin Janett, 49. Manchmal waren seine Ideen so gut, dass sie ihm Titel wie «Werber des Jahres» einbrachten. Das war vor vier Jahren, als Orange plötzlich Salt hiess. Den Werberjob hat Janett mittlerweile an den Nagel gehängt. Gute Ideen hat er aber immer noch. Nämlich die, eigenen Käse zu produzieren. Zusammen mit Michael Fankhauser – ehemals Marketingleiter bei Tag Heuer – tüftelt der ehemalige Werber mit Bündner Wurzeln seit Herbst 2016 an der eigenen Marke. «Wir sind zwar keine Käser, dafür aber beide grosse Käsefans. Seit meinem zehnten Lebensjahr esse ich Unmengen an Käse», erklärt Janett den Wechsel ins eigentlich unbekannte Metier. Doch Werbung und Uhren stellen sich als gar nicht so üble Voraussetzungen heraus:

Der neue, exklusive Luxuskäse braucht die richtige Vermarktung, und mit ihrem Sinn für nachhaltige Produktion treffen die zwei Männer den Zeitgeist perfekt. Rund 20 Rohmilchprodukte gibt es inzwischen unter dem Namen Fromage Mauerhofer. Die Globus-Einkäufer sind begeistert und führen einige Produkte im Sortiment. Und auch Topchefs wollen den Käse. Carlos Navarro vom «Rechberg» in Zürich und Werner Schürch vom «Emmenhof» in Burgdorf BE gehören zu Janetts Kunden. Im Angebot sind etwa «Kemmeriboden Geiss» aus dem Emmental, «Winterberg» aus dem Toggenburg, «Summaprada Braunvieh» aus dem Bündnerland und viele mehr über den Online-Shop. Den



AUS SCHAFMILCH besteht der Brebin, ein Käse, der so cremig ist wie ein Vacherin.

Vacherin à l'ancienne lässt Janett mit Weisswein affinieren. «Wir suchen nicht die Region, sondern den Käser aus.» Janett ist auf innovative Käser angewiesen. «Wir haben die Ideen. Aber wir brauchen Käser, die den Mut haben, zu tüfteln.» Mittlerweile sind es zehn. Einer davon ist Marc-Henri Horner. Er produziert in Marsens FR Gruyère und Vacherin. Curdin Janett fragte den Maître Fromager, ob er nicht ein zusätzliches Produkt herstellen wolle. Also produziert Horner jetzt den sogenannten Brebin – ein Wortspiel aus «brebis», dem französischen Begriff für Mutterschaf, und Vacherin. Das erklärt bereits das ganze Produkt: Der Käse ist so cremig wie ein Vacherin, besteht aber aus Schaf- statt Kuhmilch. Die Schafe fressen ausschliesslich Gras und Heu – eine Voraussetzung bei Mauerhofer. Wer seine Kühe nicht enthornt oder auf Pro-Specie-Rara-Tiere setzt, bekommt für die Milch sogar noch einen Aufpreis. «Wir geben unsere Produkte nicht als Bio aus. Vieles wäre sicher Bio, aber unsere Marke soll als Label reichen», sagt Janett. Denn das Ziel ist, kleine Käsestrukturen zu erhalten. *Kathia Baltisberger*

www.fromagemauerhofer.ch