



Original anders.

Mitteilung

Käserei Studer ruft gereiften Käse zurück

Hefenhofen, 14. August 2023 – Die Käserei Studer AG ruft ihre Käse aufgrund einer Kontamination mit *Listeria monocytogenes* zurück.

Aufgrund einer festgestellten Kontamination mit *Listeria monocytogenes* eines «Füürtüfel»-Käses hat sich die Käserei Studer entschieden, vorsorglich ihr gesamtes Sortiment an gereiftem Käse zurückzurufen.

Die Käserei Studer rät vom Verzehr dieser Produkte ab, da das Bakterium *Listeria monocytogenes* enthalten sein könnte. Dies kann insbesondere bei Risikogruppen wie älteren oder immungeschwächten Menschen, Schwangeren und ihren ungeborenen Kindern zu ernsten gesundheitlichen Problemen führen. Bei Personen mit intaktem Immunsystem verläuft die Infektion mit *Listeria monocytogenes* meist mit milden Symptomen oder sogar ohne Symptome.

Die Käserei Studer nimmt diese Angelegenheit sehr ernst, da die Sicherheit der Konsumentinnen und Konsumenten absolute Priorität besitzt. Da nicht auszuschliessen ist, dass die Kontamination im Reifungskeller auch auf andere Käse übertragen wurde, hat die Käserei Studer sicherheitshalber entschieden, das gesamte Sortiment zurückzurufen. Alle belieferten Händler und Partner wurden informiert, auch ihre daraus hergestellten Produkte aus dem Verkauf zu nehmen.

Konsumentinnen und Konsumenten sollen aus Sicherheitsgründen die bereits gekauften Produkte nicht konsumieren und können diese bei den Verkaufsstellen zurückbringen. Die betroffenen Produkte sind:

Produktname	Datierung	Bilder
Alter Schweizer	alle	Siehe Bild im Anhang
Bergjuwel	alle	Kein Bild vorhanden
Bio Alter Schweizer	alle	Kein Bild vorhanden
Bio Bodenseekäse	alle	Siehe Bild im Anhang
Bio Der scharfe Maxx	alle	Siehe Bild im Anhang
Bio Die zarte Klara	alle	Siehe Bild im Anhang
Bio Familienkäse	alle	Siehe Bild im Anhang
Bio Sternenkäse	alle	Siehe Bild im Anhang
Bio Wellenkäse	alle	Siehe Bild im Anhang
Bodenseekäse (konventionell)	alle	Siehe Bild im Anhang
Der edle Maxx 365	alle	Siehe Bild im Anhang
Der freche Maxx	alle	Siehe Bild im Anhang
Der scharfe Maxx	alle	Siehe Bild im Anhang
Die zarte Klara	alle	Siehe Bild im Anhang
Familienkäse (konventionell)	alle	Siehe Bild im Anhang
Füürtüfel	alle	Siehe Bild im Anhang
Käsermeister	alle	Kein Bild vorhanden
Landchäs	alle	Kein Bild vorhanden

Käserei Studer AG

Romanshornstrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60 | info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch

Le Baron	alle	Siehe Bild im Anhang
Meister-Chäs	alle	Kein Bild vorhanden
Raclette carré	alle	Kein Bild vorhanden
Rahmkäse	alle	Kein Bild vorhanden
Rapsody	alle	Siehe Bild im Anhang
Reibkäse	alle	Kein Bild vorhanden
Seemerzler	alle	Kein Bild vorhanden
Sternenkäse	alle	Kein Bild vorhanden
Wellenkäse mild	alle	Siehe Bild im Anhang
Wellenkäse mittel	alle	Kein Bild vorhanden
Wellenkäse rezent	alle	Siehe Bild im Anhang
Wilhelm-Tell	alle	Kein Bild vorhanden

Der Grillkäse ist nicht vom Rückruf betroffen. Die beiden Sorten «Grillkäse Der scharfe Maxx» und «Grillkäse Fürtüfel» durchlaufen einen Pasteurisationsprozess bei externen Produzenten und sind damit gesundheitlich unbedenklich. Falls Konsumentinnen und Konsumenten diese dennoch zurückgeben wollen, ist das möglich.

Die Käserei Studer bedauert diesen Vorfall und die verursachten Unannehmlichkeiten sehr. Weitere Informationen sind unter www.kaeserei-studer.ch verfügbar.

