

# Legendär, lokal, lecker - der preisgekrönte Käsekuchen

Beim Besuch von «ArtePane», der Backmanufaktur in Brunnen, kommt die Redaktorin dem Geheimnis des Gersauer Käsekuchens auf die Spur. Sie erfährt, wie Geschäftsführer Roman Janser den Weg zurück in die Backstube fand und den wahrscheinlich begehrtesten Käsekuchen zum Erfolg führte.

Text: **Franziska Dubach** Bilder: **Holger Jacob**

**O**bwohl es langsam in Richtung Frühling geht, ist es noch nass-kalt und grau an diesem Montagmorgen. Um acht Uhr treffen Fotograf Holger und ich an der Seewenstrasse in Ingenbohl-Brunnen SZ ein. Wir werden bereits erwartet, und der aufgestellte Geschäftsführer Roman Janser nimmt uns gleich neben der Produktion in Empfang. Im grosszügigen Verkaufsraum stehen rechts vom Eingang drei Tiefkühler, gefüllt mit eingeschweissten Käsekuchenstücken in verschiedenen Sorten und Formen – dreieckig, rund und quadratisch – sowie Brötchen und Zopf zum Aufbacken. Vis-à-vis gibt es eine Auslage mit leckerem Dauergebäck wie Nussstangen, Greubi-Torten, Bireweggä, Linzertorten, Biberfladen und Anisgebäck. Aber dazu später mehr.

## Glorreiche Rückkehr ins Backuniversum

Durch die Glasfronten können wir in die Backstube sehen. Dort stecken die Mitarbeitenden bereits mitten in der Käsekuchenproduktion. Roman geht uns voraus in die Produktion, bleibt bei Marcel Inderbitzin stehen, der die Teige vor sich auf



**Susi Schnüriger formt einen frisch-gebackenen Gersauer Käsekuchen aus.**

dem Tisch rundwirkt, und sagt: «Für die Käsekuchen verwenden wir einen Halbweissbrotteig. Die Teigkugeln ruhen je nach Jahreszeit etwas länger oder kürzer und werden anschliessend auf der Maschine in drei Stufen ausgerollt und in Ble-

che gelegt.» Weiter geht es zu Annemarie Ulrich, die den Teig in Handarbeit an den oberen Blechrand zieht. «Original Gersauer Käsekuchen werden in runden Blechen mit 50 Zentimeter Durchmesser hergestellt», verrät Roman. Nebst der Originalgrösse bäckt «ArtePane» auch Käsekuchen in verschiedenen Grössen und Formen. Die beliebten Apéro-Häppchen stellen sie gar in quadratischen Formen her.

Bäcker-Konditor hat Roman in Gersau in der Bäckerei von Josef Küttel gelernt. Die Familie Küttel-Camenzind war von 1978 bis 2004 Pächterin eben dieser Bäckerei. «Von damals stammt auch das Ur-Rezept des Gersauer Käsekuchens», so Roman. Josef Küttel verlagerte seine Produktion 1998 nach Brunnen. Roman hatte unterdessen einen guten Job im Maschinenbau. Er erzählt: «Josef Küttel und ich begegneten uns zwei bis drei Mal jährlich spontan. Einmal sagte er mir, dass er langsam aufhören möchte, jedoch keine für ihn vertretbare Nachfolgelösung für seine Käsekuchenproduktion finde. Das kurze Gespräch blieb bei mir hängen. Rund zwei Wochen später rief ich ihn an und sagte, dass wir unbedingt mal zusammensitzen sollten.» Gesagt, getan. Die beiden steckten



Goldgelb und preisgekrönt –  
zwei Mal Bronze gab's bereits für  
den Gersauer Käsekuchen.

«Alle Fachkräfte haben einen Lebensmittel-Background.»

**Roman Janser**  
Inhaber «ArtePane»

die Köpfe zusammen und Roman erfuhr mehr über den aktuellen Stand. So entwickelte sich die Geschichte: Roman schrieb alsbald einen Businessplan und Küttel schlug ein.

Am 1. Oktober 2019 startete Roman das Abenteuer «ArtePane» als Ein-Mann-Betrieb. Josef Küttel unterstützte ihn anfänglich, dann kam die Pandemie mit dem «Lockdown». Trotzdem konnte Roman sein Geschäftsmodell etablieren und den Betrieb kontinuierlich ausbauen. Zur einen Teilzeitmitarbeiterin kamen stetig weitere dazu. «Bei uns können alle Mitarbeitenden alle Produktionsschritte ausführen – hier sind wir alle Fachkräfte mit einem Lebensmittel-Background», so Roman.

### Goldenes Geheimnis auf brotigem Boden

Zurück zur Produktion. Mirjam Küttel füllt die Originalmasse für den Gersauer Käsekuchen an der eigens entwickelten Dosierstation auf die Teigböden. «Insgesamt produzieren wir 15 Sorten vom Gersauer Käsekuchen, darunter das Original, Tomaten-Schinken, Spinat, Chili und Speck. Für diese Sorten verfeinern wir jeweils die Original-Käsekuchenmasse mit den entsprechenden Zutaten», erklärt Roman. «Was unterscheidet den Gersauer von einem klassischen Käsekuchen?», frage ich, während wir Mirjam zuschauen. «Der knusprige Boden aus Hefeteig und die einzigartige Käsemischung aus rei-



**Roman Janser ist stolz, die Geschichte des original Gersauer Käsekuchens weiterzuschreiben.**

«Ein Gersauer Käsekuchen ist wie «Käse mit Brot.»»

**Roman Janser**  
Inhaber «ArtePane»

nem regionalem Hartkäse», antwortet Roman ohne Umschweife. «Die Käsesorten müssen Würze mitbringen und einen schönen Schmelz haben. Welche Sorten und welchen Reifegrad wir verwenden, bleibt unser Geheimnis [schmunzelt]. Die Käsemischung wird mit sehr fein gehackten Zwiebeln, wenig Pfeffer, Milch und etwas Bindemittel zu einer zähflüssigen Masse gemischt. Danach reift sie zwei bis drei Tage im Kühler. Ein Gersauer Käsekuchen ist wie «Käse mit Brot», veranschaulicht der Kenner.



Die quadratischen Apéro-Häppchen sind eine weitere Spezialität.

Nun beobachten wir, wie Susi Schnüriger die Masse auf den Kuchenblechen verteilt. Roman kommentiert: «Die Masse bindet während des Backprozesses rasch, weshalb sie gleichmässig ausgestrichen werden muss.» Susi ist heute gleichzeitig für den Ofen zuständig und füllt eine weitere Etage mit Käsekuchen. Der Ofenalarm einer anderen Etage ertönt und Susi holt die goldgelben, zu drei Vierteln gebackenen Kuchen aus dem Ofen, formt sie so gleich aus und lässt sie im Blechrechen auskühlen. Sobald ein Rechen voll ist,

schiebt sie diesen für 15 Minuten in den Schockfroster. Dann werden die Schnitte vorgezeichnet, bevor die Kuchen durchgefroren und anschliessend in Stücke gebrochen werden.

#### Hochgefragt und auf Vertrauen basierend

Wir gehen zurück in den Verkaufsraum. Die meisten Käsekuchen werden in Einzelstücken und tiefgefroren verkauft, vernehme ich von Roman. Doch auch frische ganze Kuchen und frische Stücke sind

## Zum Betrieb

**ArtePane GmbH**  
**6440 Ingenbohl-Brunnen**

**Gegründet:** 2019 durch das heutige Inhaberpaar Corina und Roman Janser

**Mitarbeitende:** 10 ab dem 1. März 2025

**Produktion:** in Ingenbohl-Brunnen  
«**BäckerSchtube**»: Café mit Verkauf am Rathausplatz in Gersau

**Käsekuchen:** An drei Tagen pro Woche werden pro Tag rund 120 bis 160 Kuchen (50 cm ø à 10 Stk.) hergestellt.

Das ergibt eine Tagesmenge von 1200 bis 1600 Kuchenstücken.

#### Medaillen an der Swiss Bakery

**Trophy:** 2021 – Bronze für den original Gersauer Käsekuchen und für die Gemüsequiche, 2024 – Bronze für den original Gersauer Käsekuchen, Gersauer Käsekuchen mit Spinat, Urnerboden-Käsekuchen und Änischfisch

#### Backevent für Firmen und Gruppen

**Gruppen:** Einen kleinen Gersauer Käsekuchen herstellen zum Mitnahmehausnehmen



Produktionseinblicke – den Teig an oberen Blechrand ziehen, Käsekuchenmasse dosieren und gleichmässig verteilen.



## Info

### Gersauer Käsekuchen – das Original

Die Geschichte des Gersauer Käsekuchens startet zur touristischen Hochblüte von Gersau um das Jahr 1880. Viele Gersauer Familien und Gastrobetriebe stellten damals ihre eigene Käsemischung her und brachten diese teilweise den Bäckereien im Dorf zur Produktion von Käsekuchen. Diese Tradition lebt bis heute weiter: «ArtePane» produziert nebst dem echten Gersauer Käsekuchen nach dem Originalrezept von damals auch Kuchen mit Käsemischungen von regionalen Käsereien.

[artepane.ch/geschichte-gersauer-kaesekuchen](http://artepane.ch/geschichte-gersauer-kaesekuchen)



## Wow

### «BäckerSchtube»

- ... offen seit dem 1. März 2025.
- 7 Tage offen
- Gelebte Kaffee- und Teekultur in Zusammenarbeit mit der Kaffeerösterei Hosennen von Gersau und regionalem Teelädeli
- Frisches Angebot von Pinsa, Gemüsetaschen, Käsekuchen, Salat und Suppen
- Verkauf von regionalen Spezialitäten sowie frischen und tiefgekühlten Einzel-Käsekuchenstücken



**Erika Camenzind beim Abpacken einer Bestellung. Die Auslieferung an Gastronomiebetriebe erfolgt tiefgekühlt in Kartons.**

gefragt. «Wir setzen auf gute Partnerschaften auf Vertrauensbasis.» Das bedeutet, dass «ArtePane» für diverse Käsereien auf Wunsch auch Käsekuchen mit deren eigenen Käsesorten produziert – zum Beispiel Urnerboden, Lipplisbüeler, Prager-Bödmeren Käsekuchen – sowie eine eigene Produktlinie für die Käserei Annen Steinen. Auch mit der Conditorei Schelbert arbeiten sie eng zusammen: «Wir beliefern die Läden von Schelbert jeweils am Montag, Mittwoch und Freitag (Wähentag) mit frischen, ganzen Käsekuchen», so Roman. Diese Partnerschaft verbindet sich nun mit seiner persönlichen Herzensangelegenheit: «Wir wollten die Bäckerei zurück ins Dorf Gersau holen und haben deshalb am 1. März 2025 die «BäckerSchtube», ein Café mit Verkaufsbereich im ehemaligen Café Rathaus, eröffnet. Dabei werden wir eng mit der Conditorei Schelbert zusammenarbeiten und ihre Produkte nebst unseren eigenen sowie weitere von regionalen Produzenten anbieten.»

Von Gemüsehändlern über Käsereien, Metzgereien, Gastrobetrieben mit mehreren Filialen und namhaften Detailhändlern bis hin zu Gastronomie-Grosshändlern wollen alle den in der Region be-



«Original Gersauer Käsekuchen werden in runden Blechen mit 50 Zentimeter Durchmesser hergestellt.»

**Roman Janser**  
Inhaber «ArtePane»

rühmten Gersauer Käsekuchen anbieten. Der Vertrieb wächst konstant: «Im Schnitt klopft pro Woche ein Gastrobetrieb bei uns an», verrät Roman zufrieden. «Die Gastronomen der Umgebung holen die Ware teilweise direkt ab: So können sie sich gleich noch mit Aufbackbrötli und klassischem Dauergebäck eindecken.» All diese Produkte stammen ebenfalls aus der Produktion von «ArtePane». Auch viele Private aus allen Schweizer Regionen suchen den Fabrikladen auf, um Käsekuchen sowie weitere Backwaren zu kaufen. Im gleichen Raum wie der Abverkauf befinden sich auch das Büro und die Abpackerei. Dort treffen wir auf Erika Camenzind, die an diesem Vormittag mit einer grösseren Bestellung von Käsekuchenstücken beschäftigt ist. Für die Gastronomie liefert ArtePane die Kuchenstücke in Kartons (15, 30 oder 60 Stücke).

Zum Schluss dürfen wir die verschiedenen Kuchensorten probieren. Holger und ich sind uns einig – der original Gersauer Käsekuchen schmeckt vorzüglich. Besonders angetan hat es uns die Sorte mit Chili. Zufrieden verabschieden wir uns und machen uns mit vollem Käsekuchenbauch auf den Nachhauseweg. ■



**KNUTWILER**+

**Swissbaker Mineralwasser**

50 cl PET mit Kohlensäure, Art-Nr. 6300

50 cl PET ohne Kohlensäure, Art-Nr. 6309

