

## Maisgold-Fondue: Mehr als eine Bieridee

**Kari Schelbert, Inhaber der Molkerei Hauslieferdienst Schelbert und langjähriger Kunde der Selfix AG in Otelfingen, hat das legendäre Bierfondue «Maisgold Fondue» entwickelt, das ein Erfolg wurde. Laut Schelbert müssen für ein Produkt die Etikettierungen sowie alle Prozesse in der ganzen Wertschöpfungskette höchsten Ansprüchen genügen. Ohne dies würde der Erfolg ausbleiben.**

Nebst der Tätigkeit als «moderner Milchmann» für den Privathaushalt (mit Produkten wie Milch Butter, Joghurt, Eier sowie saisonale Produkten) produziert Schelbert jährlich in der Zeit vom Oktober bis April eine Tonne seines berühmten und einzigartigen Maisgold-Bierfondues. Dabei stellt er sein Fondue selbst her und beklebt höchstpersönlich jede seiner Fonduepackungen mit einer Selfix-Etikette, die ebenfalls den hohen Anforderungen an eine Lebensmitteletikette nachkommen. Als Selfmademan und Einmannbetrieb ist er auf diese Handfertigung besonders stolz.

1989 sah Schelbert eine Anzeige in der Regionalzeitung, dass die Region wieder einen

1985 Gründung der **«Molkerei Hauslieferdienst Schelbert»** als Einmannbetrieb. Angebot: Milch Butter Yogurt, Eier etc. sowie saisonale Produkte und das berühmte **Bierfondue «Schelbert»**.

Erhältlich direkt bei: Karl Schelbert, Tel.079 356 69 35, Rübengasse 2, 6422 Steinen.

### Selfix AG

Industriestrasse 53  
8112 Otelfingen  
Tel. 044 308 66 88  
info@selfix.com



**Die Molkerei Hauslieferdienst Schelbert** setzt auf Etiketten der Firma Selfix AG.

Milchservice sucht. «Wieso nicht», erzählt er heute rückblickend, «einmal etwas Neues wagen». An einem Weiterbildungskurs kam ihm dann die zündende Idee eines eigenen Fondues. Das Spezielle: es sollte mit Bier angereichert sein. Eine Bieridee? Ja und Nein. Das in der Region bestens bekannte Bier «Maisgold» eignete sich hervorragend von der Konsistenz her. «Denn ein Fondue benötigt ein sehr sanftes Bier, was das Maisgold ja ist. Dieses Bier lässt den Käsegeschmack erst richtig hervorkommen», erklärt Schelbert. Schelbert entwickelte sein Bierfondue «Maisgold Fondue» zuhause weiter. Die Produktion erfolgte in seinem dann neu gebauten Geschäftsgebäude. 2007 brachte Schelbert das «Fondue Maisgold» auf den Markt. Jährlich wird eine stattliche Bestellmenge von einer Tonne produziert. Abgenommen direkt von Privathaushalten sowie von Vertriebshändlern wie die Brauerei Rosengarten in Einsiedeln, Einsiedler Weihnachtsmarkt, diverse Grossverteiler, Getränkemärkte, Käsehütten etc.

### Die richtige Etikette

Das Allerwichtigste beim Fondue ist die Haltbarkeit und die Frische. So muss es stets bei mindestens fünf Grad Celsius oder weniger gekühlt sein. Bei einer dafür notwendigen

Lebensmittel-Etikette sollte in jedem Fall darauf geachtet werden, dass sämtliche lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zwingend eingehalten werden. Dies gilt vor allem hinsichtlich der verwendeten Materialkomponenten. Für die Direktauszeichnung sind zum Beispiel unbedenkliche Klebstoffe erforderlich. Die Verbraucherbelange und Verpackungsgesichtspunkte führen dazu, dass die applizierten Lebensmitteletiketten oft in unterschiedlichsten Umgebungen gelagert werden. Diese Umgebungsbedingungen haben unmittelbaren Einfluss auf die Auswahl des Materials und die Konstruktion der Etikette. So kann sich zum Beispiel in kalten Umgebungen auf der Oberfläche der Verpackung Kondensfeuchtigkeit bilden. Ein Haftkleber muss in diesem Fall gute Adhäsion auf feuchten Substraten und in gekühlten Räumen besitzen. Die Selfix-Tiefkühletiketten haben eine Tiefkühlfähigkeit von bis zu -40 Grad Celsius.

Zusätzlich muss die Fondueetikette mit Nährwertinformationen versehen werden. Bei der Wahl des Druckverfahrens, speziell bei Analog- oder Digitaldruck, entscheidet in der Regel das Druckbild, die Kosten sowie die Anforderungen des Kunden. Der Digitaldruck eignet sich besonders gut für diese kleinere bis mittlere Fondue-Auflage.