



Wie hier in Zürich Sihlcity erwarten in Zukunft über 200 regionale Käse die Kunden im Käse-Humidor in Wollishofen.

EINKAUFEN IM **Käsekeller**

◆ **Wollishofen** Nach rund drei Monaten Umbau wird der Coop-Supermarkt an der alten Kalchbühlstrasse in Wollishofen neu eröffnet – unter anderem mit einem Käse-Humidor. — NOËLLE KÖNIG

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

Als «Behälter mit konstanter (tropischer) Luftfeuchtigkeit zur Aufbewahrung oder Lagerung von Zigarren» ist im Duden das Wort Humidor beschrieben. Bei Coop ist ein Humidor jedoch keine kleine Holzkiste zum Lagern von Zigarren, sondern eine Art Käsekeller inklusive Verkaufstheke direkt im Laden. «Wo kann man das schon, in einem Käsekeller einkaufen? Der Humidor ermöglicht es uns, den Käse bis zum Kunden optimal zu lagern», sagt Hans Manser, der bei Natürli für den Betrieb der Käse-Humidore zuständig ist.

200 Käse aus der Region

Vor zwei Jahren wurde der erste Käse-Humidor in Zürich Sihlcity eröffnet. Am Donnerstag folgt nun die zweite solche Käsetheke im Coop-Supermarkt Wollishofen Kalchbühl. «Es freut uns sehr, dass das Konzept funktioniert, bei den Kunden ankommt und deshalb nun ausgebaut wird», sagt Manser. Dass die Kunden begeistert sind von diesem Einkaufserlebnis, spürte auch Lukas Tobler, der seit zwei Jahren im Humidor im Coop Sihlcity arbeitet und nun nach Wollishofen wechselt: «Wir konnten viele Stammkunden für unser ‚Chäslädli‘ gewinnen und haben auch dem einen oder anderen das Käseessen wieder näher gebracht.» Bei einer Auswahl von

rund 200 Käsen – vom cremigen Blauschimmelkäse bis zum würzigen Alpkäse – von regionalen Produzenten gibt es auch so einiges zu probieren und für jeden Geschmack etwas. Eine möglichst grosse Auswahl ist jedoch nicht das oberste Ziel, sondern ein gutes Produkt anzubieten. «Zudem muss die Qualität stimmen, damit wir die Laibe noch lagern und reifen lassen können», so Manser. 15 Grad und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit herrschen im Humidor – das perfekte Klima für Käse.

Gleich geniessen

Da beim Reifen des Käses das stark riechende Ammoniak entsteht, wird die Luft stetig abgesaugt und gereinigt. Und auch sonst ist Hygiene im Humidor oberstes Gebot. «Es gibt Käse, auf dem wir natürliche Pilzsporen möchten. Es gibt aber auch sehr viel Käse, auf denen Pilze nicht erwünscht sind. Deshalb pflegen wir jeden Käselaub wöchentlich wie im Käsekeller mit frischem Wasser», so Tobler. Für die Lagerung zu Hause blassse man den Käse am besten im Käsepapier oder lege ihn unter eine Käseglocke, empfiehlt Tobler, und Manser ergänzt: «Aber am besten schmeckt der Käse natürlich noch immer, wenn man ihn gleich geniessen.» ●

MARKTSTIMMUNG IM COOP WOLLISHOFEN

Während drei Monaten wurde der Coop-Supermarkt Wollishofen Kalchbühl nach dem neuen Ladenkonzept umgebaut. Dies bedeutet noch mehr Frische und einladende Marktstimmung. Nebst dem Käse-Humidor findet man neu auch eine Hausbäckerei, Self-Checkout-Kassen und Abholstationen für Online-Bestellungen. Das Umbauende wird vom Donnerstag bis Samstag, 19. bis 21. Oktober, mit einer grossen Wiedereröffnung gefeiert.

Fotos: Christian Lenz, zvg



Lukas Tobler und Jrene Bannwart arbeiten neu im Käse-Humidor in Wollishofen.

REGION

Einzigartiges Weihnachtskleid für Coop



Einmal einen Coop-Supermarkt nach den eigenen Ideen dekorieren. Das wird dieses Jahr wieder für einige Schulklassen möglich. Sie dürfen den Coop-Supermarkt in der Gemeinde mit einer selbst gebastelten Weihnachtsdekoration festlich schmücken. Noch bis zum 31. Oktober können sich Primarschul- und Oberstufenklassen mit ihrer Deko-Idee bei der Coop Kommunikation NWZZ (natascha.knecht@coop.ch) melden. Mit etwas Glück dekorieren sie dann am Sonntag, 3. Dezember, den Coop-Supermarkt im Ort mit ihren selbst gebastelten Sternen, Tannenbäumen oder Weihnachtsmännern. Die Gewinner-Klassen erhalten zudem einen Zustupf in ihre Klassenkasse für den nächsten Schulausflug oder das Klassenlager.