



Für sie ist der Käse-Humidor ein klarer Mehrwert: Joseph Botros, Leiter Humidor, und Daniele Romaniello, Geschäftsleiter Coop Sihlcity, sowie Lukas Tobler, Leiter Humidor, und Fisnik Bislmi, Geschäftsführer Coop Wollishofen Kalchbühl.

Käse frisch aus dem Reifekeller

◆ **Zürich/Wollishofen**
Kühl und feucht mag es Käse am liebsten. Deshalb stehen in den Coop-Supermärkten Zürich Sihlcity und Wollishofen zwei Humidore, die das perfekte Käse-Klima schaffen.

«Das ist doch alles Käse hier», passt im Fall der beiden Käse-Humidore in den Coop-Supermärkten Sihlcity und Wollishofen Kalchbühl ausgezeichnet. Denn die beiden Räume aus Holz und Glas lagern jeweils rund 200 Käse aus dem Zürioberland und der Region. «Dank diesen begehrten Theken im Laden können wir den Käse bis zum Endkunden im perfekten Klima lagern», erklärt Hans Manser, der bei Natürli für den Betrieb der Humidore

zuständig ist. Und das perfekte Klima ist: 15 Grad und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit.

Für jeden Geschmack

25 Käseereien des Vereins «Pro Zürcher Berggebiete» und der «natürli zürioberland ag» zählen zu den Lieferanten. «Regionalität und hohe Qualität sind für uns die wichtigsten Merkmale bei der Auswahl der Käse», sagt Lukas Tobler, der zuerst zwei Jahre lang den Humidor in Sihlcity geführt hat und im letzten Herbst nach Wollishofen wechselte. Laut Daniele Romaniello, Geschäftsführer Coop Sihlcity, schätzen die Kunden die grosse Auswahl und die kompetente Beratung. «Natürlich gibt es Kundinnen und Kunden, die überregionale oder ausländi-



Foto: Christian Lenz

sche Käsesorten vermissen, aber der Humidor bietet für alles eine köstliche regionale Alternative», so Romaniello.

Frischlucht und Wasser

Wer zum ersten Mal einen Käse-Humidor betritt, wird von einem Ammoniak-Geruch überrascht. «Dieser entsteht bei der Reifung der Käse», erklärt Manser. Aus diesem Grund wird die Luft stetig ab-

gesaugt und gereinigt. Dies hilft auch dabei, dass sich Pilzsporen nicht von Käse, auf dem sie erwünscht sind, auf anderen Käse ausbreiten. Zusätzlich pflegen die Mitarbeitenden jeden Käselaiß wöchentlich mit frischem Wasser – wie dies im klassischen Reifekeller gemacht wird. «So können wir den Kunden immer beste Qualität bieten», sagt Tobler. ● KON