

Für seine Jogurts setzt Alfred Bieri (57) auf Obst aus der Umgebung.

.....  
**BALSAMESSIG**

**Saures aus  
Schweizer Obst**

Seite 34

.....  
**AUSZEIT**

**Sieben Tage  
Ashram in Indien**

Seite 78

.....  
**STÄDTETRIP**

**Ein Streifzug  
durch Istanbul**

Seite 84

JOGURT, QUARK UND CO.

**Feines aus  
regionaler Milch**

Seite 24





Bei der Jogurt-Produktion ist Hygiene das A und O. Alle Mitarbeitenden müssen daher Hauben und Gummistiefel tragen.



# In seinen Adern fliesst Milch

Alfred «Fredy» Bieri macht seit über 20 Jahren mit viel Herzblut die «natürli»-Jogurts. Sein Geheimnis: Ob Milch, Früchte, Zucker – in seine Produkte kommen nur frische und regionale Zutaten.

TEXT MARKUS KOHLER FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI

«Milch ist ein wahnsinnig spannendes Produkt!» Mit dem Brustton der Überzeugung sagt dies nicht etwa ein blutjunger Käser, der gerade seine Ausbildung als Milchtechnologe abgeschlossen hat und heiss darauf ist, ins «richtige» Berufsleben einzusteigen. Nein, diese Aussage kommt von Alfred «Fredy» Bieri, einem gestandenen Käser aus dem Zürcher Oberland. Der 57-Jährige ist schon lange im Milchgeschäft, seine von ihm gegründete Molkerei «natürli zürrioberland» in Saland ZH floriert. «Als vor über 20 Jahren die Käseunion aufgelöst wurde, standen viele kleine Käsereien vor dem Aus», sagt Bieri. «Ohne die Preisbindung konnten die Kleinen nicht gegen die Grossbetriebe bestehen.» Dagegen musste Bieri etwas unternehmen. «Ich wollte nicht, dass so viele Existenzen in der Region vernichtet werden und die regionale Vielfalt bei Käse- und Milchprodukten verschwindet.» Fast aus dem Stegreif machte er seinen eigenen Laden auf und nahm den Bauern aus der Gegend ihren Käse und ihre Milch zu einem fairen Preis ab. «Ein guter Preis ist wichtig, denn die Milchproduzenten müssen schliesslich auch von etwas leben», so Bieri.

## Ein Mann mit Ideen

Hauptsächlich wird bei der «natürli zürrioberland» Käse gelagert und gepflegt – in Tonstein-Kellern herrschen ideale Be-

dingungen für Hart- und Halbhartkäse. Dabei sind auch mal Sorten, die sage und schreibe zehn Jahre Lagerzeit auf dem Buckel haben können. «Gerade diese bieten ein tolles und einzigartiges Geschmackserlebnis», schwärmt Bieri begeistert. Sein Enthusiasmus und seine Kreativität in Sachen Käse kennen kaum Grenzen. Und er verwirklicht seine Ideen auch. So sind ihm zum Beispiel die Käse-Humidore in den Coop Megastores im Sihlcity Zürich, in Wollishofen ZH und in Seewen SO zu verdanken. «Wegen den speziellen Klima-Bedingungen im begehbaren Reiferaum schmeckt der Käse wie direkt aus dem speziellen Keller», erklärt der umtriebige Experte. «Der Käse liegt offen am Stück aus und wird direkt nach Kundenwunsch geschnitten – ein Vorteil gegenüber abgepackten Produkten.»

Auch wenn Käse der wichtigere Teil der «natürli zürrioberland AG» ist: Fredy Bieri begeistert sich auch fürs Jogurtmachen – schliesslich gehöre das ja auch zum Job eines Käasers! «Bei der Herstellung von Käse und Jogurt geht es ja letztendlich seit Jahrhunderten, wenn nicht seit Jahrtausenden um das Gleiche: das Haltbarmachen von Milch.» Und er fügt hinzu: «Jogurts konnte man in grösserem Stil erst herstellen, seitdem man eine durchgehende Kühlung gewährleisten kann» Das geschah in Europa zögerlich, erst am Anfang des 20. Jahrhun-



«Wir sind ein kleiner Player – und das soll so bleiben.»

ALFRED «FREDY» BIERI

derts. «Mit der Einführung und dem Erfolg des Kühlschranks erfolgte dann auch der Durchbruch für die Jogurtproduktion im grösseren Stil.»

Pro Woche verlassen heute rund 20 000 bis 30 000 Becher die «natürli zürrioberland AG» – das scheint eine grosse Menge. «Wir sind aber nur ein kleiner Player», meint Bieri. → Seite 27



Reife Früchte werden bei der «natürli zürlioberland AG» angeliefert und dann vor Ort mit Zucker zu einer Konfitüre gekocht. Diese wird dann mit Joghurt verrührt.

➔ «Und das soll auch so bleiben – denn wir sehen unsere Stärke vor allem in der Regionalität.»

Bis auf die Zutaten Vanille oder Mango, die nicht in Europa wachsen, kommen in die Joghurts aus Saland auch wirklich nur regionale Erzeugnisse. Das sind neben der Milch nur noch Zucker und Früchte, keine künstlichen Aromen, keine Konservierungsstoffe. «Mir ist wichtig, dass die Früchte erst geerntet werden, wenn sie reif sind – sonst haben sie kein Aroma», weiss der «natürli»-Chef. So kauft er die frischen Erdbeeren, Himbeeren und Co. nur aus der weiteren Umgebung ein. «Und wenn es keine aromatischen Früchte gibt, dann gibts bei uns halt auch kein Joghurt mit der jeweiligen Geschmacksrichtung.» So ist Bieri schon seit geraumer Zeit auf der Suche nach geschmacksintensiven Aprikosen, die seinen Anforderungen entsprechen – bisher jedoch ohne Erfolg. Insgesamt enthalten die «natürli»-Joghurts einen Fruchtanteil zwischen 11

und 14 Prozent – mehr als der Durchschnitt bei anderen Joghurts.

Auch beim Joghurtmachen spürt man die Passion von Alfred Bieri – durch seine Adern scheint Milch zu fliessen. «Ich bin auf einem Bauernhof in Girenbad ZH aufgewachsen, mein Vater hat auch Käse hergestellt, ich kenne das Käsen aus dem Effe.» Mit 16 Jahren beginnt er selbst die Ausbildung zum Käser. Schon vier Jahre später macht sich Bieri selbstständig und führt seine eigene Käserei. Dann kommt der Bruch. «Nach zehn Jahren brauchte ich eine Auszeit, die Schweiz war mir zu eng geworden.» Er verkauft seinen Betrieb und schaut sich die Welt an. Nach zwei Jahren des Vagabundenlebens kehrt er zurück. «Ich merkte, wie mir Eigenschaften wie Zuverlässigkeit fehlten.» Kurz darauf wird die Käseunion aufgelöst. Und Alfred Bieri weiss, was zu tun ist. Bis heute. ●

 [www.naturli-ag.ch](http://www.naturli-ag.ch)

## NATUR PUR

Diese Produkte gibt es bei Coop



FOTO HEINERH. SCHMITT

**Die frischen «natürli»-Joghurts gibts in grösseren Coop-Läden in der Region Zürich – unter anderem in den Geschmacksrichtungen Schoggi, Mokka, Vanille, Heidelbeer, Erdbeer, Waldbeer und Nature.**