



Stephan Bühler (r.) und Felix Helfenberger arbeiten im Käsekeller Hand in Hand.

Sonniger Käse

SUNNEBÜHLER
AUS DEM
TOGGENBURG

◆ **Gähwil** Der Käse von Stephan Bühler wird wohl auf Sankt Galler Boden hergestellt, doch der Übergang ins Zürcher Oberland ist fliessend – darum gibt es den Pro-Montagna-«Suunebühlerkäse» in der Region Zürich. ———. MONIKA BURRI SUTER

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



KÄSE DES MONATS

Der Pro-Montagna-«Suonebühlerkäse» aus der Eggsteig-Käserei in Gähwil ist der Käse des Monats bei Coop. Der Käse ist nach einem Hof an sonniger Lage benannt, der gleich oberhalb der Käserei steht und zugleich ein Lieferant von Stephan Bühler ist. Der unter dem Label «natürli Zürioberland» erhältliche «Sunnebühlerkäse» ist in grösseren Verkaufsstellen der Region erhältlich.

► www.glueckskaese.ch

Fotos: Christian Lantz, zvg

in Gähwil blickt auf eine über 120-jährige Geschichte zurück. Käse herstellen hat hier Tradition. «Mein Grossvater wie auch mein Vater waren Käser». Sein Vater hat dann vor 70 Jahren die Eggsteig-Käserei übernommen. Heute sieht es im Innern allerdings komplett anders aus als zu Vaters Zeiten: Moderne Anlagen helfen bei der anstrengenden Käseherstellung und die Produktionsabläufe sind optimiert.

Toggenburger, aber auch Zürcher

Der Käsekeller in der Eggsteig-Käserei ist seit 40 Jahren das Reich von Felix Helfenberger. Wenn sein Chef in den Keller kommt, fällt oft der eine oder andere Spruch und Witze werden gemacht. «Das kommt davon, dass wir schon zusammen in der Schule waren», sagt Helfenberger. Somit hätten sie schon viel gemeinsam erlebt. Auf die Frage, ob sie sich als Toggenburger oder Zürcher Oberländer fühlen, schauen sich die beiden Männer fragend an. Eigentlich seien sie Toggenburger, erzählt Bühler, doch sein Herz sei auch im Zürcher Oberland zu Hause, da hier in den Voralpen die Übergänge fliessend seien. Der aktuelle Beweis ist sein Abnehmer, die Naturli Zürioberland AG. «Wir alle sind sehr glücklich über die Zusammenarbeit, so können wir uns aufs Käsen konzentrieren», sagt der Käsermeister. Gäbe es das Unternehmen Naturli Zürioberland AG nicht, hätten wohl einige der 18 Käsereien in der Region nicht überlebt. ●

Spezialisierung und Innovation, das sind die zwei Schlagworte von Stephan Bühler. Der 58-jährige Toggenburger ist über 40 Jahre als Käser in Gähwil tätig und hat somit viel Erfahrung in diesem Geschäft. «Heute muss man sich von der grossen Masse abheben, sonst ist es für eine kleine Käserei schwierig, zu überleben», erklärt er. Bei Bühler sind die Voraussetzungen für Spezialitätenkäse wie der «Glückskäse» ideal: Zwölf Milchbauern aus der Gegend rund um Gähwil bringen ihm täglich silofreie, naturnahe Bergmilch, welche er mit zwei Mitarbeitenden in der Käserei Eggsteig zu Rohmilchkäse verarbeitet. Die Käserei

REGION

ZÜRICH

Neues von Michel aus Lönneberga



Ein Schlingel, ein Frechdachs, ein Schlitzohr – das ist Michel! Doch bei allem Unfug, den er anstellt: Michel hat sein Herz am rechten Fleck. Der strohblonde Lausbub hilft unter anderem den Armen von Lönneberga und bringt diesen einen vollen Korb mit Leckereien ins Armenhaus. Doch dort läuft leider nicht alles nach Plan ... Tickets für die neue Tournee sind bei Starticket oder im Coop City erhältlich. Hello-Family-Mitglieder und Supercard-Inhaber bekommen vergünstigte Preise (Angebot limitiert).

► www.coop.ch/michel

VERLOSUNG

Coop als Presenting Sponsor verlost für die Vorstellung von «Michel aus Lönneberga» am Samstag, 23. Dezember 2017, im Volkshaus in Zürich, 6 × 4 Tickets. So können Sie gewinnen: **Tel.:** 0901 88 85 57 (Fr. 1.–/Anruf vom Festnetz). Sprechen Sie Ihren Namen und Ihre Adresse auf das Band.

Gratisteilnahme: unter unten stehendem Link.

Teilnahmeschluss: Montag, 20. November 17, 16 Uhr.

► www.coopzeitung.ch/winz
Teilnahmebedingungen: siehe Impressum.