

# REGION



Christa Egli behandelt den Trüffel-Raclette-Käse im eigenen Käsekeller.

## RACLETTE MIT BESONDEREM Pfiff

◆ **Girenbad** In der Chäsi Girenbad im Zürcher Oberland stellt Käsermeisterin Christa Egli «natürli»-Käsespezialitäten her. Den Gourmet freuts! ———. MONIKA BURRI SUTER

Impressum: Coop Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach 2575, 4002 Basel; Tel. 061 327 75 00; Redaktionsleitung: Stephanie Weiss



## RACLETTE: KÄSE FÜR ALLE

### Nur Walliser Raclette geschützt

Raclette-Käse wird aus Rohmilch gemacht und stammt ursprünglich aus den Seitentälern und Alpen des Wallis. Heute wird er aber auch in der übrigen Schweiz und in anderen Ländern produziert. Die Bezeichnung «Raclette» für sich ist nicht geschützt, «Walliser Raclette» ist dagegen eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach Schweizer Recht.

marktungsorganisation «natürli» aus Salland vertrieben wird. «Durch unsere traditionelle Produktionsart sind wir auf Spezialitätenkäse in Kleinmengen ausgerichtet», erklärt Egli. In Girenbad wird in mehreren kleineren «Chessi» Käse hergestellt. Dadurch können pro Tag bis zu sechs verschiedene Sorten hergestellt werden. «Das macht uns flexibel für kurzfristige Kundenwünsche oder spezielle Verarbeitungsprozesse», sagt sie. Ganz aktuell und saisongerecht ist ab sofort der Chili- und Trüffel-Raclette-Käse vom Girenbad in grösseren Coop-Läden der Region erhältlich.

### Bringt alles unter einen Hut

Damit die Chäsi Girenbad ihre rund 100 Tonnen Käse pro Jahr herstellen kann, braucht es viel Einsatz von Christa Egli. Sie führt die Käserei und versucht gleichzeitig, für die Familie Zeit zu finden. Dank ihrem Mann Philipp Egli lässt sich der Spagat zwischen Beruf und Familie gut meistern. «Er ist mehrheitlich für die Kinder da und organisiert einfach alles im und um das Haus», sagt die Käsespezialistin. Ein Vorteil sei auch die Nähe des Arbeitsplatzes. «Die Chäsi liegt gleich gegenüber unserem Haus», erklärt sie. Dank einem guten Team kann die Familie regelmässig in die Ferien fahren. Dort geniesst Christa Egli die Zeit mit ihren zwei Kindern voll und ganz ... und probiert natürlich in jedem Ort die Käsesorten. «Käse könnte ich wohl immer essen», meint sie überzeugt. ●

**A**ls Kind hätte ich mir nie vorstellen können, Käserin zu werden», gesteht Christa Egli lachend. Zu aufwendig erschien ihr damals diese Arbeit. Jeden Tag erlebte Christa ihren Vater, wie er früh aufstand, spät zu Bett ging, und das erst noch sieben Tage in der Woche. Doch als sie das erste Mal richtig mitanpacken konnte, erkannte sie die Qualität dieses Berufs. Heute führt sie in dritter Generation die Chäsi Girenbad im Zürcher Oberland.

### Spezialitäten sind ihr Business

Christa Egli und ihre zehn Mitarbeitenden stellen Käse her, der über die Ver-

## SPREITENBACH

### Night-Shopping im Shoppi



Fotos: Markus Hässig, zvg

Diesen Freitag bleiben die über 150 Geschäfte im Shoppi-Tivoli bis 22 Uhr offen. Das Night-Shopping zu Allerheiligen im grössten Einkaufszentrum der Schweiz ist mittlerweile Tradition. Natürlich ist auch der Coop-Supermarkt dabei. So können sich die Kundinnen und Kunden länger Zeit lassen und ein entspanntes Einkaufserlebnis geniessen. Ausserdem profitieren Sie von 20 bis 22 Uhr von 15-fachen Superpunkten auf Ihren Einkaufsbetrag. ► [www.shoppitivoli.ch](http://www.shoppitivoli.ch)

## ZÜRICH

### Swiss Cup im Hallenstadion

Diesen Sonntag, 2. November 2014, ist es wieder so weit: Internationale Turnstars messen sich bereits zum 32. Mal am Swiss Cup Zürich, dem Paarwettkampf, an dem je eine Turnerin und ein Turner einer Nation ein Team bilden. Neben den speziellen Licht- und Toneffekten garantiert auch der spannende Wettkampfmodus ein Spektakel der Sonderklasse. Fiebern Sie mit, wenn die besten Turnerinnen und Turner der Welt ihr Können zeigen. Ab 10.30 Uhr ist Türöffnung, um 12 Uhr beginnt der Wettkampf im Hallenstadion in Zürich.