

# Sämiges

## VOM MEISTER SEINES FACHS



◆ **Saland** «Natürli» vertreibt viele Käsespezialitäten aus dem Zürcher Oberland. Nun stellt das Unternehmen neu auch Jogurts her. ———. MONIKA BURRI SUTER



### FREDY BIERI: TOTAL REGIONAL

#### Durch «Natürli» bleibt die Wertschöpfung im Oberland

Unter dem Label «natürli us de Region Zürcher Berggebiet» sorgen Alfred Bieri und sein Team dafür, dass regionale Milch- und Käseproduzenten eine Zukunft haben. Das Unternehmen vermarktet Spezialitätenkäse sowie weitere Milchprodukte aus dem Zürcher Oberland und stellt selber Jogurt her.

Fotos: Christian Lanz

**N**atürli» ist in der Region als erfolgreicher Käsevermarkter bekannt. Doch Geschäftsführer Fredy Bieri ruht sich nicht auf den Lorbeeren aus. Sein Team und er haben noch eine andere wichtige Aufgabe in der Region übernommen. «Wir möchten den Bauern und Käsereien die überschüssige Milch abnehmen», sagt Bieri. Damit die Milch anschliessend verarbeitet werden kann, baute er eine Molkerei beim Standort Saland und stellt nun acht Sorten eigene Jogurts her. Da die Milch aus der unmittelbaren Nachbarschaft kommt, also keine langen Transportwege nötig sind, ist sie gemäss Bieri sehr frisch und reich an Geschmack. Also die beste Grundlage für ein naturbelassenes Jogurt.

#### Nur natürliche Inhaltsstoffe

Nicht nur die frische Milch prägt das Jogurt aus dem Zürcher Oberland, sondern auch die natürlichen Zutaten. Für Bieri war von Anfang an klar, dass nur qualitativ hochstehende Beeren und

naturreine Geschmacksstoffe verwendet werden. Er wolle auf keinen Fall ein Produkt, das nach Erdbeer-Kaugummi schmecke, sagt er schmunzelnd. «Da wir relativ grosse Mengen an Beeren brauchen, war die Lieferantensuche nicht ganz einfach», erinnert sich Albert Studer, ehemaliger Käser und heute Produkteentwickler bei «natürli». Doch sie seien glücklicherweise an verschiedenen Orten fündig geworden. Nun sind also in den Coop-Verkaufsstellen der Region Zürich zwischen fünf und acht Sorten «natürli»-Jogurts erhältlich.

#### Bewährt und beliebt

Seit knapp drei Jahren sind die Spezialitätenkäse von «natürli us de Region Zürcher Berggebiet» bei Coop erhältlich. Auch durch die neue Jogurtproduktion sei die Milchkapazität in der Region noch lange nicht ausgeschöpft, weiss Bieri. Bekanntlich gehen ihm die Ideen nie aus – man darf also gespannt sein, was als Nächstes folgen wird! ●



Albert Studer überlässt nichts dem Zufall: Die Qualitätskontrolle hat höchste Priorität.