



Fredy Bieri (Mitte) schneidet den Besuchern im Käsekeller ein Stück reifen Waldsberger. Jeder Laib in diesem Keller wiegt 96 Kilogramm.

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





Foto: Thomas Zimmermann

# Natürli ÖFFNET SEINE PFORTEN

◆ **Saland** Am Samstag, 25. Juli, darf am Tag der offenen Tür bei der «Natürli Zürioberland AG» hinter die Kulissen geschaut werden – es gibt so einiges zu entdecken. ———. MONIKA BURRI SUTER

**W**ie sieht es eigentlich im Innern dieses grossen Industriegebäudes im zürcherischen Saland aus?

Das fragen sich wohl einige Einheimische, wenn sie eingangs Dorf bei der «Natürli Zürioberland AG» vorbeifahren. Für sie und für alle Käseliebhaberinnen und Käseinteressierten findet diesen Samstag, 25. Juli, ein Tag der offenen Tür statt. Die Verantwortlichen von «Natürli» haben zusammen mit Coop «Miini Region» ein abwechslungsreiches Programm für grosse und kleine Besucher zusammengestellt.

## Führungen im Gewölbekeller

Von 10 bis 16 Uhr können Besucherinnen und Besucher die schönen Käsekeller

im Untergeschoss besichtigen. Dort lagern einzelne Käsesorten über ein Jahr lang, ganz nach dem Motto «was lange währt, wird endlich gut». Ein Käser zeigt, wie die Käse mit verschiedensten Schmierbehandlungen behandelt werden und bei welchem Klima sie sich am wohlsten fühlen. Ein Muss für jeden Käseliebhaber.

## Feine Käsedegustation

Ganz klar, dass an einem solchen Anlass verschiedene Käsesorten zur Degustation bereitliegen. Auch werden einige Lieferanten vor Ort sein und über ihren Käse berichten. Zudem können sich Konsumentinnen und Konsumenten im Coop-«Miini Region»-Bus über die Aktivitäten seitens Coop in Sachen regionaler Produkte informieren.

## Spass für die Kleinsten

Die jüngsten Besucher kommen wohl nicht alle wegen des Käses zu «Natürli». Darum steht für die viften Sprösslinge eine Hüpfburg zum Austoben bereit. Wenn dann nach den Besichtigungen und dem Herumtollen die ganze Familie Hunger verspürt, offeriert die Menükarte der Festwirtschaft feinste Käsespezialitäten mit «Gschweltli» und Brot. Inmitten einer Alphütte schmecken diese natürlich besonders fein. ●

## FÜR KÄSEREIEN UND IHRE SPEZIALITÄTEN

### Abnahme garantiert

Vor 16 Jahren gründete Fredy Bieri in Saland die «Natürli Zürioberland AG». Seither kauft das Unternehmen lokalen Kleinkäsereien ihre Spezialitäten ab. Je nach Sorte lagert, pflegt und vermarktet sie den Käse. «Natürli» sucht auch die Absatzkanäle, macht Werbung und erledigt die Logistik wie Verpackung, Beschriftung und Lieferung zum Detaillisten.