



**BRATEN UND CO.
NIEDERGAREN
LEICHT GEMACHT**
SEITE 36

**SKI-LEGENDE
BERNHARD RUSSI
IM INTERVIEW**
SEITE 108



**WINTERSPASS
EXKLUSIVE
HOTELANGEBOTE**
BEILAGE

Christa Egli aus Girenbad

KÄSE AUS DER REGION

SEITE 17

«Ich göötschä auch mal gerne herum»

◆ **Chäsi Girenbad** Das Käsen ist im Zürcher Oberland Familiensache. Während Mama Christa an neuen Sorten tüftelt, schaut Papa Philipp auf die beiden Töchter.

Christa Egli ist auf Zack. Die zierliche junge Frau ist nicht nur stolze Mama von Livia (5) und Corinne (3), sondern auch die Chefin der «Chäsi Girenbad». Dafür steht die 33-Jährige jeden Morgen um 4.30 Uhr auf. «Um fünf Uhr bin ich im Geschäft, damit ich parat bin, wenn die Bauern die frisch gemolkene Milch bringen.» Wenigstens hat sie keinen weiten Arbeitsweg: Das Haus der Familie ist direkt neben dem Geschäft in Hinwil ZH. Wobei, eigentlich liegt die Käserei schon fast in den Bergen. Auf 800 Metern Höhe kuschelt sich der Ortsteil Girenbad an die Flanke des Bachtels, dem Hausberg des Oberlandes.

Frische Milch aus dem Dorf

«Wir haben hier alles, was wir brauchen. Wir sind in der Natur, haben oft Sonne und sind trotzdem schnell unten im Dorf», sagt die gelernte Käserin. Ein wenig Lokalstolz schwingt in ihrer Stimme mit. Da ist es nur logisch, dass Christa Egli auch bei der Käseproduktion ganz auf Regionales setzt: Die Milch wird zwei Mal täglich frisch von Höfen aus dem Dorf angeliefert. Der Betrieb ist im Besitz der Milchlieferanten, Egli ist Pächterin in dritter Generation.

Die Chäsi Girenbad produziert ausschliesslich Rohmilchkäse: Bachtelstein, Ur-

Eiche oder Girenbaderli heissen ihre Produkte.

Dass Christa Egli dereinst den elterlichen Betrieb übernehmen würde, war nicht immer sicher. Sie entschied sich zwar für eine Käserlehre, «weil man dabei immer so schön rumgöötchen, also mit Milch hantieren kann». Aber eigentlich wollte sie ungebunden sein. «Am liebsten Käserin im Sommer und Skilehrerin im Winter.»

Eine Männerdomäne

Erst nach der Meisterprüfung und als klar war, dass Ehemann Philipp (37) bedingungslos hinter seiner Frau stand, entschied sich Egli im Alter von 27 Jahren, die Chäsi zu übernehmen. Während sie jeden Tag zwölf Stunden lang



Foto: Christoph Kaminski

Vielseitiger Beruf: Auch das Putzen macht Käserin Christa Egli Spass.

Milchkannen schleppt und Käse presst, schaut er zu den Töchtern. Eine nicht ganz alltägliche Konstellation: «Aber für uns beide stimmt es so», sagt Ehemann Philipp Egli. Dass seine Frau nicht gerade in einem typisch weiblichen Beruf arbeitet, wusste er ja.

«Als ich damals die Chäserlehre machte, waren wir nur wenige Mädchen. Das hat sich inzwischen aber geändert», erzählt Christa Egli. Der Beruf sei zwar körperlich immer noch fordernd, aber die moderne Technik helfe. «Inzwischen muss ich nur noch maximal 25 Kilogramm schleppen», witzelt die junge Mutter.

Dass Käse ihre Leidenschaft ist, merkt man bei jedem Atemzug. Selbst das Putzen

macht der 33-Jährigen Spass: «Da bekomme ich meinen Kopf frei.» Auch das Tüfteln liegt der Käserin: Aktuell arbeitet sie an einem Parmesan-Typ. «Dafür braucht man Geduld. Als Extrahart-Käse muss er zwei Jahre reifen.» Das Einzige, worauf die Hinwilerin verzichten könnte, ist die viele Büroarbeit.

Für das nächste Jahr steht ein wichtiges Projekt an: Der Betrieb soll vergrössert werden. Eine Investition in die Zukunft von Corinne und Livia? «Wenn eine unserer Töchter die Käserei übernehmen will, würde ich sie natürlich unterstützen. Wenn nicht, ist es auch nicht schlimm. Bis dahin geht noch viel Wasser den Wildbach runter!»

DEBORAH LACOURRÈGE