



Albert Studer präsentiert die ersten frisch abgefüllten Züri Joghurts.

# Jogurt-Tüftler

AUS DEM ZÜRIOBERLAND

◆ **Saland** Albert Studer ist bei der Entwicklung und Qualitätssicherung des neuen Züri Joghurts der Natürli Zürioberland AG an der Front dabei. ———. MONIKA BURRI SUTER

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



## ZÜRI JOGURT: SO WIRDS GEMACHT

Die frische Heu- und Grasmilch aus dem Zürioberland wird pasteurisiert und homogenisiert. Danach wird die Milch mit Bakterienkulturen angereichert und für 18 Stunden bei 42 Grad im Tank gelagert. Die gereifte Jogurtmasse wird auf die Abfülltemperatur gekühlt und mit hauseigenen, selbst hergestellten Fruchtmassen angereichert. Danach kommt das Jogurt in den Becher und ist 30 Tage haltbar. Das Züri Jogurt gibt es exklusiv bei Coop mit Erdbeeren, Himbeeren, Äpfeln, Kirschen oder Nature.

► [www.naturli-ag.ch](http://www.naturli-ag.ch)

Fotos: Christian Lanz, zvg

für Coop produziert und ausgeliefert werden. Der Berner blickt auf jahrzehntelange Erfahrung in der Molkerei-Branche zurück. Sein Wissen hat er auch schon in Entwicklungsprojekten weitergegeben. «In Afghanistan durfte ich bei der Lancierung einer Molkerei mithelfen», erzählt er. Auch in sozialen und pädagogischen Bereichen hat er schon gearbeitet.

### Identifikation mit dem Produkt

Die Rückkehr vor vier Jahren in seinen angestammten Beruf mit geregelten Arbeitszeiten ist für Studer genau zum richtigen Zeitpunkt gekommen. «Bei Naturli habe ich viel Freiraum und kann an neuen Jogurt-Rezepturen tüfteln», schwärmt Studer. Dazu gehört beispielsweise, neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren oder andere Bakterienkulturen einzusetzen. Er schätzt die Arbeit, weil er sich zudem voll und ganz mit den Produkten identifizieren kann. «Die Rohstoffe kommen aus dem Zürioberland oder, wenn immer möglich, aus der Schweiz», erklärt er. Somit seien die Transportwege kurz. Der Fachmann schätzt zudem die Verarbeitung von reichhaltiger Heu- und Grasmilch aus der Region. «Wir kennen die Milchbauern persönlich und zahlen ihnen auch einen fairen Preis. Das finde ich gut». ●

**A**lbert Studer hinterlässt einen bleibenden Eindruck: Zum einen, weil er feine Jogurts entwickelt, und zum anderen, weil er mit seinem schlohweissen Bart und Haar nicht unbedingt in einen Molkereibetrieb passt. Der sechszigjährige Berner Oberländer schmunzelt. Trotzdem sei er für neue Jogurts und deren Qualität bei der Naturli Zürioberland AG zuständig.

### Jogurt machen in Afghanistan

In den nächsten Tagen steht bei Studer die Jogurt-Produktion im Mittelpunkt. Seit heute läuft die Abfüllanlage auf Hochtouren, da die neuen Züri Jogurts

# REGION

## BACHENBÜLACH / ZÜRICH

### Tickets für den Zirkus



Zirkusfans aufgepasst! Im Coop-Megastore Bachenbülach gibt es diesen Mittwoch, 31. Mai, für jeden Einkauf ab 100 Franken zwei Tickets für den Circus Royal. Sie gelten für den Premierenabend am Freitag, 14. Juli, in Zürich. Das aktuelle Programm unter dem Motto «Im Zeichen des Tigers» bietet einen bunten Mix aus Tierdressuren, Artistik und Clownerie. Viele an internationalen Festivals ausgezeichnete Künstler sind dabei. Dazu gehören der russische Jongleur Viktor Krachinov mit seinen silbernen Bällen und Keulen, der spanische Drahtseilkünstler José Muñoz oder die ukrainische Truppe Kucherenko auf Einrädern und Fahrrädern aller Art. Auch fünf bengalische Tiger aus der grossen Raubtierfamilie des Stardompteurs Martin Lacey jr. kommen in die Manege des Circus Royal. Die Zahl der Tickets, die am 31. Mai in Bachenbülach zur Verfügung stehen, ist beschränkt. Es gilt: «'s het solang's het».

► [www.circusroyal.ch](http://www.circusroyal.ch)