



Fredy Bieri (r.) und Pinto de Assunção Acácio lassen ihre Muskeln spielen: Die wöchentliche Pflege der gegen 100 kg schweren «Waldsberger»-Laibe ist Schwer- und Fleissarbeit.

Impressum: Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; Redaktion: Beat Keller, Tel. 071 388 44 11, E-Mail: info-ost@coop.ch

HIER DREHT SICH ALLES UMS

Aroma

◆ **Saland** «Bei mir kommt nur in die Reifekeller, was aus silofreier Milch gekäst wurde», sagt Fredy Bieri von «Natürli Zürioberland». Das Resultat sind Leckerbissen erster Güte. ———. BEAT KELLER

Das Signet «natürli» ist ein Gütesiegel. Jeder Käse, der es trägt, ist aus Milch von Kühen gemacht, die im Sommer nur frisches Gras und im Winter die Vorräte aus dem Heustock zu füttern bekommen. «Natürli Zürioberland» ist aber auch eine Interessengemeinschaft. Sie besteht heute aus rund 150 Bauern und 27 Käsereien im Zürcher Oberland und im angrenzenden Toggenburg. Gegründet hat sie vor über 20 Jahren Fredy Bieri: «Mein Ziel war es damals, die Existenzgrundlagen der Dorfkäsereien – und damit die traditionelle Käsekultur – in unserer Region zu erhalten.» Das ist ihm mehr als gelungen: Aus der ursprünglichen Idee ist inzwischen ein kleines «Käse-Universum» geworden.

Ebenso entscheidend ist selbstverständlich die Pflege der über 19 000 Laibe mit Gewichten zwischen 2,5 und fast 100 kg, die zu Spitzenzeiten in den Kellern von «Natürli Zürioberland» reifen. Wie arbeitsintensiv das ist, demonstriert Fredy Bieri mit einem seiner 98 Mitarbeiter am Waldsberger Rohmilchkäse: «Jede Woche einmal raus aus dem Gestell, von Hand rundum schmieren, dann wieder rein ins Gestell – bis unser «Grösster» nach etwa eineinhalb Jahren geschmacklich dort angelangt ist, wo wir ihn haben möchten.»

Was genau das heisst, lässt Bieri – bescheiden wie er ist – unerwähnt: Es ist das hohe Niveau, mit dem sich die «Natürli»-Käse längst weit über ihre Herkunftsregion hinaus einen Namen gemacht haben. ●

Mittlerweile sind es an die 150 Sorten

«Rund die Hälfte der gegen 150 Sorten, die unsere Käser produzieren, pflegen sie auch selber», erzählt Bieri. «Alle anderen kommen zu uns nach Saland in die Reifekeller.» Davon gibt es dort gleich acht – «weil unterschiedliche Käse jeweils eine andere Mikroflora, Feuchtigkeit und Temperatur brauchen, um sich optimal zu entwickeln.»

«NATÜRLI»-KÄSE BEI COOP

Eine Auswahl der Käsespezialitäten aus dem Zürcher Oberland und dem Toggenburg ist in mittleren und grossen Coop-Supermärkten erhältlich.

Foto: Photoworkers