

# Heumilch

## FRISCH AUS DEM ZÜRIOBERLAND

◆ **Girenbad** Felix Honegger ist Milchbauer mit Leib und Seele. Seine gehaltvolle Milch wird nicht nur zu Käse verarbeitet, sondern neu auch zu Pastmilch von Natürli. ——— SILVIA SIFFERT

### NEUES VON NATÜRLI

#### Vollmilch und Milchdrink

Die «Natürli Zürioberland AG» fördert und vermarktet seit über 20 Jahren Käsespezialitäten von regionalen Kleinkäsereien. Damit sorgen Geschäftsführer Alfred Bieri und sein Team dafür, dass regionale Milch- und Käseproduzenten eine Zukunft haben. Neu gibt es in rund 50 Coop-Verkaufsstellen im Kanton Zürich zwei weitere Produkte aus dem Hause «Natürli»: «Frische Vollmilch» und «Frischer Milchdrink» – je im 1-Liter-Pack. Schon gewusst? Die leeren Plastikflaschen können problemlos bei den Coop-Sammelstellen zurückgegeben und recycelt werden.

Foto: Christian Lanz

**Z**weimal pro Tag kümmert sich Felix Honegger besonders intensiv um seine 27 Kühe – dann nämlich werden sie gemolken. Die frische Milch bringt er frühmorgens und am späteren Nachmittag anschliessend direkt in die Chäsi Girenbad. «Es gibt nur noch wenige Bauern, die ihre Milch zweimal täglich frisch abliefern», weiss der 47-Jährige. Dazu gehören einige der Milchbauern aus dem Zürioberland. Der Grund ist einfach: Aus der frischen, perfekt temperierten Rohmilch entsteht der beste Käse. Aber da die Kühe von Felix Honegger und weiteren Bauern aus dem Zürcher Oberland mehr Milch geben, als die Käser verarbeiten, entsteht aus dem Überschuss neuerdings frische Pastmilch.

#### Natürli(cher) Fettgehalt

Dafür gesorgt hat die Firma «Natürli Zürioberland AG», allen voran Gründer und Geschäftsführer Alfred Bieri. Ihm

ist wichtig, dass die hiesigen Bauern für ihre gehaltvolle Frischmilch einen guten Milchpreis erhalten: «Es wäre schade, wenn wir diese Qualitätsmilch anders verarbeiten müssten. Denn sie hat einen natürlich hohen Fettgehalt, viele Vitamine und Eiweiss», erklärt der 57-jährige Bieri. Besonders der Fettgehalt ist ihm dabei ein Anliegen, denn die natürli-Milch darf ihren natürlichen Fettgehalt behalten. Und wird nicht wie heute üblich, abgesehen von Bio-Milch, auf 3,5 % Fett standardisiert.

#### Jetzt ist «Weide-Saison»

Davon merkt das «Original Braunvieh» von Felix Honegger wenig. Es darf sich aber über das frische Gras und die saftig-grünen Weiden freuen. Denn bald fängt für sie wieder die «Weide-Saison» am Fusse des Bachtels an: «Normalerweise gehen unsere Kühe um den 20. April erstmals auf die Weide – vielleicht wird es dieses Jahr etwas früher», wagt Felix Honegger eine Prognose. ●