



Matthias Endner mit Margrith Wilhelm und Jasmin Lüthi, zwei der Käsefachfrauen im St. Annahof.

# Käsekeller mitten in der City

Die Lebensmittelabteilung des Coop City St. Annahof wird um eine Attraktion reicher: Im neuen Käse-Humidor reifen 200 Spezialitäten direkt an der Bahnhofstrasse.

TEXT MONIKA BURRI SUTER FOTO CHRISTIAN LANZ

---

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



Käse kann auch an der Zürcher Bahnhofstrasse bestens reifen, das ist ab diesem Donnerstag eine Tatsache. Der neuste «Käsekeller» befindet sich in der Food-Abteilung des Coop Warenhauses St. Annahof und wurde vom Käselieferanten «natürli zürlioberland ag» gebaut. Matthias Endner, der bei Naturli für die Humidore zuständig ist, zeigt auf den 30 Quadratmeter grossen, abgeschlossenen Kubus aus Holz und Glas, der im Laden steht. «Hier stimmt das Klima perfekt. Käse reift in kühler, feuchter Umgebung am besten», erklärt er. Perfektes Klima heisst für ihn 15 Grad und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit. Zum Sortiment gehören Spezialitäten von 25 Kä-

## NEUER KÄSE-HUMIDOR

im Coop St. Annahof

Anlässlich der Modernisierung der Lebensmittelabteilung im Coop City St. Annahof wird am Donnerstag der dritte Stadtzürcher Käse-Humidor eröffnet. Über 250 verschiedene Käsesorten finden sich im 30 Quadratmeter grossen Raum. Der Grossteil stammt aus dem Zürcher Oberland. Die «natürli zürlioberland ag» liefert Käse von über 25 Kleinkäsereien. Ergänzt wird das Sortiment durch Spezialitäten aus der übrigen Schweiz. Vom 14. bis 16. Juni wird die komplett neue Lebensmittelabteilung im St. Annahof gross gefeiert.

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

sereien im Zürcher Oberland und dem angrenzenden Toggenburg. «Qualität und Regionalität sind die wichtigsten Punkte bei der Auswahl der rund 250 Käse, die wir hier lagern», sagt Endner.

Hochwertiger Käse braucht auch fachkundige Betreuung. Ursula Neuenschwanden leitet den Käse-Humidor im St. Annahof. Sie freut sich sehr auf ihre neue Aufgabe. «Ich bin überzeugt, dass die Kundschaft die fachkundige Beratung und grosse Auswahl an heimischem Käse sehr schätzen wird», sagt die Käsespezialistin. Noch etwas gewöhnungsbedürftig für Laien ist der Geruch im Humidor. «Es ist halt wie in einem richtigen Käsekeller: Bei der Reifung des Käses entsteht beim Eiweissabbau Ammoniak», erklärt Matthias Endner. Damit die Qualität der Käse dauerhaft sichergestellt ist, braucht es tägliche Pflege der Laibe. Dies zählt zu den Aufgaben von Ursula Neuenschwanden und ihren Mitarbeitenden. Daneben beraten sie die Kundinnen und Kunden und bieten ihnen die Spezialitäten zur Degustation an.

## COOP FAMCOOL

### OL-Luft schnuppern

Einsteiger und Sportbegeisterte, die sich im Orientierungslauf versuchen oder einfach einmal etwas Neues ausprobieren möchten, aufgepasst: Mit dem Familienprogramm «Coop Famcool» bietet sich jetzt die Gelegenheit dazu. In verschiedenen Zürcher Gemeinden stehen einfache oder anspruchsvolle OL-Bahnen, das Badgefischen oder ein Irrgarten-OL zum Ausprobieren zur Verfügung – gratis und ohne Voranmeldung. Egal ob mit bequemer Strassenbekleidung oder im Sportdress, die Anlässe eignen sich für die ganze Familie und finden abends zwischen 17.00 und 19.30 Uhr statt.



Den Auftakt macht Au diesen Mittwoch, 23. Mai. Weitere Anlässe stehen in Adliswil (28. Mai), Glattfelden (1. Juni) und Pfäffikon (5. Juni) auf dem Programm. Mehr Informationen zum Anlass und zu den weiteren Austragungsorten finden Sie im Internet.

 [www.coopfamcool.ch](http://www.coopfamcool.ch)