



Viktor Tobler ist im Stadtgarten nicht nur für die Pflege der rund 200 Käsesorten zuständig, sondern auch für die entsprechend fundierte Beratung der Kundschaft.

Von Käse-Könnern für Käse-Kenner

Der Coop Stadtgarten in Winterthur hat seit Herbst 2019, was im Coop Rhy Markt in Feuerthalen bereits seit Mitte 2018 steht: ein klimatisiertes «Chäs-Huus», in dem eine riesige Auswahl regionaler Käse reift.

TEXT BEAT KELLER FOTO FOTO PHOTOWORKERS

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



NATÜRLI(CH)

auch in anderen Coop-Läden

Die «natürli zürrioberland ag» mit Sitz in Saland pflegt und vermarktet die Produkte von rund 25 Klein-Käsereien. Einen Querschnitt durch die «natürli»-Spezialitäten bieten auch Coop-Supermärkte ohne «Chäs-Huus» an: In mittleren und grossen Läden bereichern die regionalen Käse – frisch vom Laib in Portionen geschnitten und abgepackt – die Auswahl in den sogenannten «Frais emballé»-Vitrinen.

 www.naturli-ag.ch

Hände, um mit Salzwasser gewaschen zu werden.

Käse-Kultur erster Klasse

Auf seinem Fachgebiet macht Viktor Tobler keine/r so schnell etwas vor: Er kam vor rund sechs Jahren, kurz bevor der erste «Käse-Humidor» eröffnet wurde, zur «natürli zürrioberland ag». Diese betreibt nämlich bei Coop – neben jenen in Winterthur und Feuerthalen – noch weitere «Chäs-Hüüser». Was sie gemeinsam haben, ist eine wohl einmalige Auswahl regionaler Köstlichkeiten, die das Gütesiegel «natürli» tragen: «Der Schwerpunkt unseres Sortiments liegt auf Rohmilchkäse von kleinen gewerblichen Herstellern aus den Ostschweizer Kantonen», so Tobler. «Aus ihren Spezialitäten bereiten wir übrigens auch verschiedene Fondue-Mischungen zu, die das ganze Jahr über erhältlich sind.»

Ebenfalls selbst entwickelt hat «natürli» das Konzept des klimatisierten «Käsekellers im Supermarkt». Das Beste daran: Der Kubus aus einheimischer Kernbuche und Glas ist gleichzeitig der Verkaufsraum, in dem die Käse präsentiert und die Kunden fachkundig bedient und beraten werden. ●

Was steckt hinter der Idee, mitten in einem Supermarkt einen begehbaren «Käse-Humidor» mit idealen Lagerbedingungen einzurichten? Viktor Tobler (53) beantwortet die Frage so: «Käse lebt. Das heisst: Um zu reifen und ihre Aromen zu entwickeln, braucht jede Sorte eine bestimmte Zeit – und während dieser Zeit ein perfektes Klima. Hier im «Chäs-Huus» herrschen darum konstante Temperaturen zwischen 14 und 16 Grad bei über 90 Prozent Luftfeuchtigkeit.» Damit sind die Voraussetzungen gegeben, unter denen Tobler oder – «weil ich ja auch mal frei oder Ferien habe» – seine Kollegen ihre rund 200 Käse fachgerecht pflegen können: Alle Laibe gehen mindestens einmal wöchentlich durch ihre

AKTUELL

Feuerthalen: Rhy Markt wird zum Lego-Land

Das Einkaufszentrum Rhy Markt in Feuerthalen wird knapp zwei Wochen lang zum Lego-Spielparadies. Noch bis zum 7. März können die Besucher in riesigen Pools mit Millionen Lego-Steinen ihrer Kreativität



FOTO ZVG

freien Lauf lassen, zusammen Star-Wars-Figuren bauen oder sich in verschiedenen Wettbewerben mit anderen jungen Fans messen. Bei einem Gewinnspiel gibt es tolle Lego-Produkte, Ausflüge, Familienferien sowie als Hauptpreis einen Fiat 500 zu gewinnen.

Winterthur: Gut vorbereitet für die Fasnacht

Im Einkaufszentrum Lokwerk in Winterthur können sich Kinder auf die Fasnacht einstimmen. Morgen Mittwoch werden von 13.30 bis 17.30 Uhr hübsche Fasnachtsmasken gebastelt. Am Montag, 2. März, können sich die Kleinen von 9 bis 14 Uhr schminken lassen. So sind sie bestens für den grossen Fasnachtsumzug gerüstet. Beide Aktivitäten sind kostenlos.