



Fotos von Jürgen Dahl

Besuch bei Natürli Zürioberland AG in Saland am 21. März 2017

34 Mitglieder haben es geschafft (7 blieben auf der Warteliste) und machten heute einen Besuch bei der 1995 gegründeten Firma in Saland im Tösstal. Sie bezweckt den Verkauf von 220 Käsesorten (!), die 22 Produzenten/Käsereien im Zürcher Oberland und im Toggenburg herstellen. Durch die zentrale Lagerung und Vermarktung hat man es geschafft, die Anzahl der Käsereibetriebe zu stabilisieren. Damit die angeschlossenen Betriebe jederzeit ihre ganze Produktion absetzen können, verarbeitet die Natürli in Saland auch die „Überschuss-Milch“, u.a. zu Joghurt. Die Produzenten liefern alle Käse-Laibe nach Saland, wo diese – je nach Produkt – 3 bis 18 Monate lagern, dies bei rd. 14 Grad und 90% Luftfeuchtigkeit. Erstaunt waren wir, dass aus 100 kg Milch nur etwa 10 kg Käse entstehen. Wir hatten die Gelegenheit, einige der 8 mit Tonplatten ausgelegten Gewölbe-Keller zu besichtigen. Mit dem teilweise starken Ammoniak-Geruch hatten jedoch einige Teilnehmer zu kämpfen.

Nach dem Rundgang setzten wir uns in der gemütlichen „Alphütte“ zu einem unglaublich vielseitigen Käsebuffet mit gewiss 40-50 aufgeschnittenen Käsesorten. Dazu gab es Gschwelli und Süssmost und zum Dessert einen frischen Fruchtsalat.

Gegen 14 Uhr machten wir uns auf den Heimweg; dank der ZVV-Tageskarte einige noch auf Umwegen. Es war ein interessanter, abwechslungsreicher Tag und sicher werden wir einige dieser regionalen Käsesorten innert Kürze irgendwo kaufen. Nach meinem Dankes-Mail wurde ich noch auf den Tag der offenen Türe bei Natürli vom 1. Mai 2017 aufmerksam gemacht.

Rudolf Gilgen

Hinweis: die unten aufgeführten Bilder können vergrössert werden!

fotogalerie/2017/2017-03-21_natuerli