

## KNW-Event "natürli zürüoberland"



25.02.2013

**Die von der Organisation "Pro Zürcher Berggebiet" lancierte Erfolgsmarke «natürli» bietet auch einen vermarktungswirksamen Rahmen für viele Bioprodukte aus dem Zürcher Oberland. Der nächste KNW-Event findet bereits am 7.3. 2013, Weinfelden, 1. Ostschweizer Food Forum statt (Anmeldung bis 28.02. 2013).**

Über 40 Personen aus der Land- und Ernährungswirtschaft folgten der Einladung des SVIAL (Schweizerische Verband der Ingenieur-Agronomen und der Lebensmittel-Ingenieure) und des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft (KNW-E) zum 4. Business Event bei der natürli zürüoberland ag in Saland.

Michael Dubach, Geschäftsführer von Pro Zürcher Berggebiet (PZB), erläuterte wie die PZB 1996 das Label «natürli», unter dem die natürli zürüoberland ag heute seine Produkte vermarktet, entwickelt hat. Alfred Bieri, Geschäftsführer der natürli zürüoberland ag, zeichnete in eindrücklichen Bildern die Erfolgsgeschichte des Unternehmens nach und betonte, dass das Potenzial für Rohmilchkäse im Raum Zürich noch lange nicht ausgeschöpft ist.

### **Faire Verteilung entlang der Wertschöpfungskette erhält Qualität und Leidenschaft**

Die Paneldiskussion zur Frage, unter welchen Voraussetzungen Rohmilchkäse eine Differenzierungschance für die Käse- und Milchwirtschaft darstellt, erlaubt folgende Schlussfolgerungen:

- Rohmilchkäse auf der Basis von silofreier Milch (Heumilch) stellt eine Differenzierungschance für die Käse- und Milchwirtschaft dar. Dieses hochwertige Produkt passt sehr gut in ein Marketing für regionale Qualitätsprodukte im oberen Preissegment. Der Erfolg ist der Lohn eines grossen Engagements und Können von KäserInnen und MilchbauerInnen.
- Die Wertschöpfung muss entlang der gesamten Wertschöpfungskette korrekt verteilt werden. Alle Beteiligten sollen vom Rohmilchkäse profitieren.
- Die Qualität nimmt einen sehr hohen Stellenwert ein. Qualität ist das, was die Schweiz (bieten) kann und von ihr erwartet wird.

### **Betriebsführung durch den Gewölbekeller und Käsebuffet**

Nach der Diskussion führte Alfred Bieri die Gäste durch das Käsereifungslager. Im Untergeschoss einer ehemaligen Militärhalle installierte Bieri 2006 acht Gewölbekeller zur Reifung von bis zu 124 t Käse. Im Anschluss an die Betriebsführung gab es ein reichhaltiges Käsebuffet mit «Gschwelli». So liessen die Teilnehmenden den Abend bei einer Vielzahl der natürli-Käsespezialitäten und einem guten Glas Wein gemütlich ausklingen.

### **Weitere Informationen und Kontakte:**

Eventbericht in der [Bauern Zeitung](#)

[natürli zürüoberland ag](#)

[Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft \(KNW-E\)](#)