

Käse-Duo für den nächsten Brunch: die beiden Demeter-zertifizierten Käse aus dem Emmental



Von cremig bis würzig

Die **Traditionskäserei Gohl** im Emmental steht seit 1830 für feinsten Genuss. Seit Anfang Jahr bietet die Migros Zürich zwei der Käsespezialitäten in Demeter-Qualität in allen grösseren Migros-Filialen an.

Text und Bild: Julia Koller

Weiche Hügellandschaften, schneebedeckte Alpenspitzen und traditionelle Berner Bauernhäuser bestimmen die malerische Landschaft des Emmentals. Das wohl berühmteste Aushängeschild der Region ist aber klar der Emmentalerkäse.

Emmental in Zürich

Einer der grössten und bekanntesten Käseproduzenten im Tal ist die Käserei Gohl AG. Als Genossenschaft im Jahr 1830 gegründet, prägt das Unternehmen die lokale Milchverarbeitung wie keine andere.

Was mit Ross und Wagen und einer kleinen Produktionsstätte begann, ist heute eine der modernsten Käsereien der Schweiz. Die im Sommer 2016 neu eingeweihten Räumlichkeiten ermöglichen heute die rationelle Herstellung von Hart-, Halbart- und Weichkäse. Seit Anfang Jahr zählt auch die Migros Zürich zu den Abnehmerinnen der Käsekreationen. Franziska Güntensperger, Mitarbeiterin Marketing Molkerei der Migros Zürich, freut sich darüber und sagt: «Die Käserei

Gohl produziert für uns zwei Demeter-zertifizierte Käse. Der Weich- und Hartkäse sind im offenen Verkauf erhältlich und zaubern ein Hauch Emmental in die Filialen.»

Natürlich im Geschmack

Der runde Demeter-Weichkäse, hergestellt aus pasteurisierter Milch, ist besonders cremig und mild – ideal zum Beispiel für ein ausgedehntes Frühstück am Wochenende. Deutlich würziger und intensiver im Geschmack ist der nach biodynamischen Richtlinien produzierte Hartkäse. Hergestellt wird er aus Rohmilch, der ursprünglichsten Form der Milchgewinnung. Die Milch stammt von Kühen, die sich im Sommer von Gras und Kräutern und im Winter von Heu ernähren. Mit den beiden Käsesorten der Gohl AG hat die Migros Zürich ihr Angebot an Demeter-Produkten im Bereich Molkerei weiter ausgebaut. Aktuell stehen den Kunden vier Käse des Labels zur Auswahl, ausserdem Joghurts, Milch und Eier. Den neuesten Zuwachs aus dem Emmental sollte man auf jeden Fall probieren. **MM**

Wahlvorschlag bestätigt

GENOSSENSCHAFTSRAT

Für die 310. Sitzung des Genossenschaftsrats fanden sich die Mitglieder am Abend des Freitag, 8. Februar, in der Betriebszentrale Herdern ein. Wie in der Weihnachtssitzung angekündigt, wurde dem Rat an diesem Abend ein **Kandidat für die Verwaltung vorgestellt**. Die Mitglieder des Genossenschaftsrats haben dem Wahlvorschlag der Verwaltung, zuhanden der Urabstimmung, für ein neues Mitglied zugestimmt. Das Gastreferat hielt Melanie Chavez, Marketingleiterin Früchte und Gemüse der Migros Zürich. In ihrem rund 30-minütigen Referat weihte sie die anwesenden Ratsmitglieder in ihre Beschaffungsstrategie ein.



310_Legende_QS_x11 Um fugitibus apit elis et ea consequam abo.