

Auszeichnung des Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft)



Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat die **natürli®-Käserei Schuppli's Geissenkäserei aus Hinwil** für die hervorragende Qualität ihrer Produkte ausgezeichnet. An der in Europa führenden Qualitätsprüfung für Molkereiprodukte nahmen 264 Unternehmen aus 13 Ländern mit 3'064 Produkten teil. Jedes Produkt wurde umfassenden Laboranalysen und Sensorik-Tests unterzogen. Dabei beurteilten die DLG-Experten die Produkte auf Basis der Qualitätskriterien Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen und Konsistenz.

Schuppli's Geissenkäserei Vor gut einem Jahr haben Monika und Koni Schuppli die Produktion in ihrer neuen Käserei in Gyrenbad ob Hinwil angetreten. Familie Schuppli produziert heute über 20 Spezialitäten wie z.B. die beiden prämierten Produkte "Ziegenfrischkäse natur" sowie "Schuppli's Geisskäse". Die Auszeichnungen freuen Michael Dubach, Regionalmanager Pro Zürcher Berggebiet ausserordentlich. "Wir begleiten den Aufbau der Käserei sowie die Markteinführung der neuen Produkte. Mit diesen Auszeichnungen können Schupplis die ersten Früchte ihrer intensiven Arbeit ernten."

Vermarktung von regionalen Spezialitäten - das Regionalmarketingprojekt „natürli®“ natürli® ist als eine der ersten Regionalmarken der Schweiz seit 15 Jahren erfolgreich am Markt. Produkte, die das Label tragen, zeichnen sich aus durch: Regionalität, Wertschöpfung in der Region sowie hohe Qualität.

1995 wurde auf Initiative und unter Leitung der Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet (PZB) zusammen mit innovativen Käsern das Regionalmarketing-Projekt „Milch- und Käsespezialitäten natürli® aus der Region Zürcher Berggebiet“ gestartet. Um die Wertschöpfung der Spezialitätenproduktion in der Region zu behalten, wurde eine eigene Vermarktungsorganisation (Natürli Bieri AG) aufgebaut. Aktuell verarbeiten 17 gewerbliche Käsereien Milch von ca. 165 Landwirtschaftsbetrieben. Seit dem Projektstart konnten im Logistikbetrieb 40 und bei den Käsereien 30 neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Die natürli®-Käser verkaufen ihre Käse über die Logistikplattform Naturli Bieri AG.

Die Vermarktung der prämierten Produkte erfolgt über die Regionalmarke natürli® der Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet und sind bei natürli®-Detaillisten (www.natuerli.ch) oder bei den Produzenten direkt erhältlich.