

# Frisch, regional und ökologisch

100 Tage nach der Umorganisation präsentierte die Chäsi Muri ihr Konzept

*Die Käsereigenossenschaft hat das Geschäft neu als AG organisiert und professionalisiert. Die Genossenschaft hält noch 50 Prozent der Aktien und hat mit Thomas Strebel und Markus Dürrenmatt zwei Verwaltungsratsmandate. Auch im Laden selber hat sich mit einem neuen Betriebskonzept einiges getan.*

Heike Jirku

Derzeit ist in der Chäsi Muri ein origineller Alpaufzug aus Holz zu bewundern. «Eine Hommage an alle Älplerinnen und Älpler, die jetzt mit ihren Tieren auf die Alpen ziehen und feinsten Käse produzieren», wie die neue Geschäftsführerin Désirée Frei an der Pressekonferenz gestern erklärte. Auf der Basis eines neuen Betriebskonzeptes wurde das ganze Sortiment konsequent auf Schweizer Produkte umgestellt. Darunter über 170 Sorten Schweizer Käse, diverse Raclette-Sorten und Fondue-Mischungen sowie ein umfangreiches Molkereisortiment aus der Region aus Kuh-, Büffel-, Ziegen-, und Schafmilch. Käse aus Italien oder Frankreich findet man nicht mehr. «Es gibt von jedem ausländischen Spezialitätenkäse ein mindestens ebenbürtiges Schweizer Produkt», betonte Verwaltungsratspräsident Markus Dürrenmatt.

## «Näher und frischer geht gar nicht»

Wo immer möglich wurde das regionale Lieferantennetz ausgebaut. Das Gemüse wird morgens beispielsweise frisch geerntet aus Buttwil angeliefert. Unter anderem ist auch das ganze Sortiment der Oberfreiamter Buurechuchi im Laden vertreten, die Broterzeugnisse stammen vom regionalen Beck und auch mit dem hiesigen Metzger wird eng zusammen gearbeitet. Geringe Transportwege bie-



Das Chäsi-Team mit Geschäftsführerin Désirée Frei (rechts). Im Vordergrund der Alpaufzug, welcher aktuell im Laden ausgestellt wird. hej

ten nicht nur ökologischen Nutzen, sondern auch maximale Frische. «Die Erdbeeren kommen erst in den Laden, wenn sie hier wachsen», verdeutlichte Dürrenmatt das Prinzip der Saisonalität. Abgerundet wird das Sortiment von über 500 weiteren Lebensmitteln, welche die Anforderungen an die Qualität erfüllen und aus denen besondere Geschenkkörbe zusammengestellt werden können. Auch ein Wein- und Getränkeregal, das sich sehen lassen kann, darf nicht fehlen. Und Käseplatten sind natürlich ebenso erhältlich.

## Kein «Food-Waste»

35 bis 40 Prozent der Lebensmittel würden heutzutage weggeworfen. Bei den Grossverteilern quillen auch am Samstagabend nach 17 Uhr die Gestelle noch über. «Wir bestellen mit Verstand und haben zwischen-durch eben Mut zur Lücke», führte

Verwaltungsrat Andy Kreuzer weiter aus. Das sei zwar für den Kunden kurz vor Ladenschluss manchmal ärgerlich, aber darin läge der Preis der Ökologie. «Wir sind stolz, dass wir unser Ziel, keine Lebensmittel zu verschwenden, bereits geschafft haben», freuten sich die Verwaltungsräte.

Für die neue Geschäftsführerin Désirée Frei war der Anfang nicht einfach. Von Samstagmittag bis Dienstagmorgen hatte sie bei der Übernahme Zeit, das Geschäft provisorisch einzurichten. Mittlerweile kann sich das sympathische, stilvoll eingerichtete Ladenlokal wieder mit ganzem Stolz zeigen. Die drei Voll- und vier Teilzeitangestellten stehen mit ganzer Überzeugung hinter dem neuen Konzept und bieten der Kundschaft zusammen mit ihrer Chefin neben Kompetenz und Engagement für die Region und die Umwelt vor allem eines: Herzlichkeit und Kundennähe.