

## Die Chäsi in Muri ist seit hundert Tagen mit einem neuen Konzept unterwegs

Möglichst wenig Abfall, regionale Produkte, Früchte und Gemüse von Landwirtschaftsbetrieben rund um Muri. Das boomt. Und das probiert seit hundert Tagen auch die Chäsi in Muri umzusetzen. «Wir sind zufrieden», sagt Désirée Frei, die den Laden leitet. Einige Kunden habe sie verloren, aber viele neue hinzugewonnen.

Annemarie Keusch

Den Brie aus Frankreich, den gibt es in der Chäsi Muri nicht mehr. 170 Käsesorten, je nach Jahreszeit nicht immer die gleichen, zählen zum Angebot. Aber der französische Brie musste einem mindestens gleich guten oder gar besseren aus der Schweiz Platz machen. Es ist das Konzept, das Désirée Frei verfolgt. «Alles soll wenn möglich aus der Region oder zumindest aus der Schweiz sein», sagt sie. Entsprechend mussten Produkte, die jahrelang zum Sortiment gehörten, weichen.

Seit 100 Tagen leitet Frei die Chäsi in Muri. Aber sie ist nicht Angestellte der Käseereigenossenschaft Muri-Wey, wie es ihre Vorgängerin war, die Ende letzten Jahres in Pension ging. Désirée Frei ist selber im Verwal-



Sie bilden den Verwaltungsrat der AG, die den Chäsi-Laden in Muri unter sich hat und in der auch die Käseereigenossenschaft Muri-Wey mit zwei Stimmen vertreten ist, von links: Andy Kreuzer, Désirée Frei, Thomas Strbel und Markus Dürrenmatt. Bild: Annemarie Keusch

### « Alles soll wenn möglich aus der Region sein

Désirée Frei, Ladenleiterin und VR

ungsrat. Die Chäsi Muri ist seit hundert Tagen eine AG. «Mit der Pensionierung der ehemaligen Ladenleiterin haben wir nach einer neuen Lösung gesucht», sagt Markus Dürrenmatt. Er ist Präsident der Käseereigenossenschaft und auch Verwaltungsratspräsident der AG. Früher

habe die Genossenschaft den Laden in Eigenregie geführt. «Das kam einem grossen Aufwand gleich, den viele Landwirte zeitlich kaum mehr leisten konnten», führt Dürrenmatt aus.

### Tierische Kontakte halfen

Die Käseereigenossenschaft stellt mittlerweile zwei der vier Verwaltungsratsmitglieder und operiert nur noch im Hintergrund. «Wichtig ist, dass wir unsere Plattform für die Vermarktung unserer Produkte

aufrecht erhalten konnten», führt Dürrenmatt aus. Wichtig sei aber auch, dass sie mit Andy Kreuzer und

### « Auch unsere Bananen sind nicht aus der Schweiz

Désirée Frei

Désirée Frei zwei gefunden haben, die ebenfalls im Verwaltungsrat Einsitz nehmen – und die sich für die Chäsi einsetzen. «Die Verbin-

dung kam über tierische Kontakte zustande», sagt Andy Kreuzer, der mit seiner Lebenspartnerin Désirée Frei in Dättwil lebt, lachend. Er habe seine Kühe auf dem Hof von Markus Dürrenmatt.

Drei Voll- und vier Teilzeitstellen bietet die Chäsi Muri. «Wir sind ein gutes Team», sagt die Ladenleiterin. Sie betont, dass in der Chäsi wenn möglich regionale und saisonale Produkte verkauft werden. «Klar, Bananen gehören zum Grundsoriment. Und diese sind auch bei uns nicht aus der Schweiz.» Aber Erdbeeren finde

man in ihren Regalen im März noch keine, sondern erst dann, wenn die regionalen Früchte reif sind.

### Auch Produzenten sind im Laden präsent

Die Lieferanten der Chäsi Muri sind die Landwirte der Region, der Bäcker oder der Metzger vom Dorf. «Gemüse und Früchte werden am Morgen wenige Kilometer vom Laden entfernt geschnitten und sind kurze Zeit später bei uns.» Das Zusammenspiel laufe bestens. «Wir sind auf gutem Weg und werden dieses Konzept durchzie-

### « Das ist der Preis für die Ökologie

Andy Kreuzer, Verwaltungsrat

hen», sagt Frei. Gleiches gelte dafür, dass möglichst wenig Essen weggeworfen wird. «Heisst, wir bestellen mit Bedacht und haben auch einmal Mut zur Lücke», fügt Andy Kreuzer an. Wenige Minuten vor Ladenschluss habe es dann eben nicht mehr alle Salatsorten. «Das stösst nicht immer auf Verständnis. Aber das ist unsere Linie und der Preis für Ökologie.»

Verschiedene Käseplatten, Geschenkenideen, im Winter Fondue- und Raclette-Mischungen, die ganze Molkeerei-Palette von Kuhmilch über Büffelmilch und Ziegenmilch bis zu Schafmilch – alles aus der Region. 1500 Artikel zählt das Sortiment der Chäsi Muri. Und wenn möglich sind sie in der Schweiz produziert oder zumindest verarbeitet worden. Wo es geht, engen die Verantwortlichen den Raum gar auf das Freiamt ein.

Ihr gutes Zusammenspiel zeigt das Team aktuell im Laden. Dieser ist geziert mit einem Alpaufzug. «Wir haben viel Alpkäse im Angebot und wollen damit zeigen, wie viel Respekt wir vor der Arbeit der Älpler haben», erklärt Désirée Frei.