

**ZÜRI
OBER
LAND**

REGIONALE SCHÄTZE

**AUS
DER REGION**

Geschmackvoll.
Persönlich.
Echt.

zuerioberland.ch

regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.

Die Standortförderung Zürioberland setzt sich für ein attraktives, lebenswertes und wettbewerbsfähiges Zürioberland und dessen nachhaltige Entwicklung ein.

Dazu realisiert sie Projekte und Initiativen in den vier strategischen Geschäftsfeldern Regionalprodukte, Regionalprodukte, Wirtschaft, Tourismus und Kultur & Gesellschaft.

ZÜRI OBER LAND



◀ MITGLIED WERDEN

[zuerioberland.ch/mitgliedschaft/
mitglied-werden/](https://zuerioberland.ch/mitgliedschaft/mitglied-werden/)



« Traditionelles Handwerk trifft auf Erfindergeist – das gefällt mir besonders an unserem Zürcher Oberland. »

Daniela Waser
Geschäftsleiterin



« Unsere regionalen Schätze fördern Arbeits- und Ausbildungsplätze in der Region. Geniessen wir sie herzlich. »

Sabrina Honegger
Leiterin Geschäftsfeld Regionalprodukte

INHALT

Über uns	4	Schenken	22
Eier	6	Mehrwerte für Regionalprodukte	24
Hosberg	6		
Fleisch und Fisch	7	Käse und Molkerei	26
Bauernhof Uf Rüti	7	Bergkäserei Mühlrüti	26
Brunner & Brunner	8	Chäsi Girenbad	27
DasPure	9	Heinzer Bergkäserei Au	28
Chlaus-Hof	10	Käserei Bettswil	29
Fischzucht am Bachtel	11	Käserei Camenzind	30
Minnig Metzgerei	12	Käserei Egligen	31
Getränke	13	Käserei Preisig	32
da vinum Grüningen	13	Käserei Rossfallen Güntensperger Käse	33
Heusser Rebbau & Weinhandel	14	Molkerei Neff	34
Kräuterhof Sunnegrund	15	natürli zürioberland	35
Mostihuber	16	Schupplis Geisse-Chäsi	36
Honig	17	Sennerei Bachtel	37
Imkerei Rolf Bieri	17	Wildberg Käse	38
Gemüse und Blumen	18	Zürioberland Gutschein	39
Stiftung zur Palme	18		
Stiftung Züriwerk	19		
Holz	20		
Jampen Holzbau	20		
Nef Holzwaren	21		
		IMPRESSUM	
		Herausgeberin	Standortförderung Zürioberland
		Gestaltung und Druck	DT Druck-Team AG, Wetzikon
		Bilder	z.V.g.
		Auflage	500 Exemplare
		Ausgabe	4/2026
		Titelbild	© nicolaszonvi.com



us em

**ZÜRI
ÜBER
LAND**

«US EM ZÜRIOBERLAND»

Die Produkte mit der Marke «us em ZÜRIOBERLAND» überzeugen durch Regionalität. Mit dem Kauf profitiert die gesamte regionale Produktionskette bis zum Bauern.

Durch das einhalten der Richtlinien werden Ausbildungsplätze in der Nähe gestärkt. Dies, weil sowohl die Rohstoffe aus der Region stammen als auch die Verarbeitung in der Region stattfindet. Zudem überzeugen sie mit ihrer ausgezeichneten Qualität. Dies wird durch hochwertige Rohstoffe und kurze Transportwege ermöglicht.

Mehrwerte für Regionalprodukte

- Sichern Wertschöpfung, Arbeits- und Ausbildungsplätze in der Region
- Haben kurze Transportwege
- Bestechen durch Geschmack
- Werden mit Stolz und Leidenschaft hergestellt
- Haben ein Gesicht
- Stärken die regionale Wirtschaft
- Sind saisonal
- Offenbaren die Besonderheiten der lokalen Natur
- Vereinen Innovation und Tradition
- Fördern Kreislaufwirtschaft

Das nationale Gütesiegel **regio•garantie** kennzeichnet zertifizierte Regionalprodukte. Diese werden mit regionalem Know-how, Begeisterung und Leidenschaft hergestellt. Die Zertifizierung garantiert den Konsument:innen, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung der Produkte in der jeweiligen Region erfolgen.

MEHR ZUR MARKE ►





KUNTERBUNT

Die Picknick-Eier
werden lokal gekocht
und gefärbt.

HOSBERG

Die hosberg AG verarbeitet aus Überzeugung Bio-Eier. Entstanden ist das Unternehmen 1996 mit dem Ziel, Bio-Landwirt:innen, welche aus betriebs-spezifischen Gründen keine Direktvermarktung aufbauen können, ein gutes Zusatzeinkommen anzubieten. Mit der Haltung von hauseigenen Elterntieren, einer internen Aufzucht und einer Bio-Brütereie liegt ein grosser Teil der Produktion in den eigenen Händen. In Bio-Legehennenställen leben maximal 2000 Tiere. Diese können sich in den grossräumigen Anlagen stressfrei bewegen und ihr arttypisches Verhalten ausleben.

2016 startete die hosberg AG das Programm «henne & hahn». Dabei werden auch die Männchen der Legehennen aufgezogen. In die gleiche Richtung zielt die Verwertung der Althennen. Sie werden seit 2011 als Bio-Suppenhühner geschlachtet und als hochwertiges Bio-Fleisch verwertet.

Produkte

Konsumeier | Eiprodukte

hosberg AG

Jonas Reinhard | Neuhofstrasse 12 | 8630 Rüti
+41 55 251 00 20 | info@hosberg.ch | hosberg.ch



« Bio – weil wir das
Leben lieben. »

Jonas Reinhard
Geschäftsführer



Rüti, Pilgerhof



VIelfältiges Angebot

Fleisch und Brennholz
sowie begleitetes
Wohnen.

BAUERNHOF UF RÜTI

Die Familie Müdespacher bewirtschaftet den Bauernhof Uf Rüti in Wald seit elf Generationen mit Leidenschaft. Der Schwerpunkt liegt auf der Mutterkuhhaltung und der Verarbeitung von Brennholz. Neben luftgetrocknetem Brennholz, das bequem online bestellt werden kann, bietet die Familie eine Vielzahl an Fleischspezialitäten an. Es gibt beispielsweise Bauernschübli, Knobliwurst und Mostbröckli sowie verschiedene Frischfleischsorten vom Kalb, Rind und Kuh. Für Liebhaber:innen von Wagyu gibt es zudem exklusives Wagyu-Frischfleisch, Wagyu-Hamburger und Wagyu-Fett-Naturseife. An den Hochstammbäumen reift ihr Süssmost. In den wenigen ebenen Flächen bauen Sie UrDinkel an für das Halbweiss- und Vollkornmehl, Körner und Spreu ergänzen das Angebot. Das über 350 Jahre alte Bauernhaus beherbergt ein begleitetes Wohnen. Hier finden Menschen, die beschränkt arbeitsfähig sind, Tagesstruktur und Familienanschluss.

Produkte

Fleisch und Wurstwaren | Korn und Mehl | Getränke | Kosmetik

Bauernhof Uf Rüti

Esra und Dorothee Müdespacher | Uf Rüti 2 | 8636 Wald
+41 55 246 37 54 | info@uf-rueti.ch | uf-rueti.ch



« Seit elf Generationen
mit Leidenschaft
und Engagement für
unseren Bauernhof. »

**Esra und Dorothee
Müdespacher**

Landwirte und Gastgeber:innen



Gibswil, Bahnhof

FLEISCH UND FISCH

**regio·
garantie**

Schweiz. Natürlich.



BRUNNER & BRUNNER

Seit 1994 führt die Familie Brunner ihren Betrieb im Zürcher Oberland mit viel Hingabe und einem feinen Gespür für Qualität. Was einst klein begann, ist heute ein überregional geschätzter Ort für ehrliches Handwerk – klar geführt, beständig gewachsen und tief verwurzelt in der Region. Im Zentrum steht die sorgfältige Veredelung von Fisch. Ein Prozess, der Erfahrung, Präzision und Ruhe verlangt. Bei Brunner geschieht das mit der Überzeugung, dass echte Qualität nur dort entsteht, wo Menschen mit Leidenschaft und Verantwortung arbeiten. Der Familienbetrieb setzt auf traditionelle Methoden und moderne Sorgfalt – nicht aus Nostalgie, sondern aus Überzeugung. Denn gute Produkte brauchen mehr als Rezept: Sie brauchen Haltung, Aufmerksamkeit und die Bereitschaft, jeden Tag das Beste zu geben. Brunner ist ein Betrieb, der seine Werte lebt: leise, konsequent und mit einem tiefen Respekt vor dem, was ihn umgibt.

Produkte

Fisch

Brunner & Brunner GmbH

Daniel Brunner | Witzbergstrasse 7 | 8330 Pfäffikon
+41 44 952 50 00 | shop@brunnerfood.ch | brunnerfood.ch



« Was wir tun, tun wir aus Überzeugung. »

Daniel Brunner

Inhaber und Bierbrauer



Pfäffikon, Witzberg

WURSTEN UND FERMENTIEREN

Selbst besuchen
oder verschenken.



DASPURE

Mit geräuchertem Lachs hat alles begonnen. DasPure veredelt verschiedene Fische und Fleischprodukte mit Kalt- und Heissrauch. Dazu wird Zürioberländer Buche verwendet, die dem Fisch und auch den Fleischprodukten eine milde Rauchnote verleiht. Patrick Marxer, gelernter Laborant, hat sich zur Aufgabe gemacht, gute Produkte noch besser zu machen. Seit 2012 veredeln er und sein Team in der ehemaligen Strumpffabrik qualitativ hochstehende Lebensmittel. DasPure verwendet keine künstlichen Geschmacksverstärker, keine Konservierungstoffe und keine Gewürzmischungen – der Name «DasPure» ist daher Programm. Das Team vereint in seinen Produkten die Liebe zur Natur sowie die Leidenschaft und Freude an gutem Essen. Erleben Sie die Welt des Räucherns und Wurstens bei einem Wurst- oder Fermentationskurs. Sie erhalten wertvolle Hintergrundinformationen und legen selbst Hand an.

Produkte

Fisch

DasPure AG

Patrick Marxer | Zürcherstrasse 47 | 8620 Wetzikon
+41 43 497 09 76 | mail@daspure.ch | daspure.ch



«Ökologische
Delikatessen im
Einklang mit der
Natur.»

Patrick Marxer

Geschäftsführer



Wetzikon, Medikon/Kulti

FLEISCH UND FISCH

**regio·
garantie**

Schweiz. Natürlich.



CHLAUS-HOF

Julia und Rico bewirtschaften den Chlaus-Hof in Bäretswil mit viel Engagement und Freude am Leben auf dem Land. Der Hof ist ihr Zuhause, ihr Arbeitsplatz und ein Ort, den sie mit anderen teilen – sei es durch ihren Hofladen oder als Ferienbetrieb.

Im Mittelpunkt stehen ehrliche Produkte: Fleisch aus eigener Haltung, Eier, Honig, Gemüse und Eingemachtes. Vieles stammt direkt vom Hof oder aus der nahen Umgebung und wird sorgfältig produziert und mit Liebe weiterverarbeitet.

Was Julia und Rico tun, ist tief im bäuerlichen Alltag verankert: bodenständig, vielseitig und offen für Begegnungen.

Produkte

Trockenfleisch und Wurstwaren

Chlaus-Hof

Julia und Rico Dubach | Im Chlaus 8 | 8344 Bäretswil
+41 78 761 33 24 | info@chlaus-hof.ch | chlaus-hof.ch



« Das Wohl unserer
Tiere liegt uns sehr
am Herzen. »

Rico Dubach

Landwirt



Bäretswil, Oberdorf

FISCHE

Von frisch bis zu
veredelt.

FISCHZUCHT AM BACHTEL

Seit 2018 werden in der Fischzucht am Bachtel – zwischen Gibswil und Wald – Fische gezüchtet, darunter Bachtelforellen, Bachtellachsforellen und Bachtelsaiblinge. Das frische Wasser kommt aus der eigenen Bachtel-Bergquelle. So werden hier die Fische nachhaltig und in höchster Qualität produziert. Ebenso tragen die niedrige Besatzdichte in den Becken und umweltfreundliches Futter zum Erfolgsrezept der Fischzucht unter freiem Himmel bei.

Die Fische sind ganz und als Filets erhältlich. Die Produkte werden zudem geräuchert und vor Ort auf Bestellung angeboten. Die Qualität ist auch den Fischreihern nicht verborgen geblieben. Netze schützen die Fische vor den unliebsamen Räubern.

Produkte

Fisch

Fischzucht am Bachtel GmbH

Andy Bössow | Tösstalstrasse 208 | 8636 Wald

+41 44 952 50 05 | info@bachtelfisch.ch | bachtelfisch.ch



« Wo Fische noch an
der frischen Luft,
mit Sonne und Regen
leben dürfen. »

Andy Bössow
Geschäftsführer



Gibswil, Bahnhof



MINNIG METZGEREI

Gegründet wurde die Minnig Metzgerei bereits 1961 von Karl Minnig Senior in Wald. Das Handwerk, die Leidenschaft und das Verständnis für Qualität übertrug sich auf Karl Minnig Junior, welcher 1992 die Metzgerei von seinem Vater übernahm. 2011 wurde der neue Standort in Bubikon in Betrieb genommen. Das Streben nach perfekter Qualität ist in jedem Produkt erkennbar. Die vielfältigen Produkte finden Sie vorwiegend in Dorfläden und kleineren Verkaufsstellen. Karl Minnig sieht die Produktmarke «us em ZÜRIOBERLAND» als Chance, seinen regionalen Produkten deren Herkunft mitzugeben. Der zertifizierte Fleischkäse steht dabei als Spezialität des Hauses im Fokus. Dank der traditionellen Herstellung im Backofen mit Ober- und Unterhitze bildet sich eine vorzügliche Kruste, welche dem Produkt seinen unvergleichlichen Geschmack verleiht.

Produkte

Fleischkäse

Minnig Metzgerei AG

Karl Minnig | Industriestrasse 2 | 8608 Bubikon

+41 55 246 15 85 | info@minnig-metzgerei.ch | minnig-metzgerei.ch



«Der Mensch, das Lebensmittel und das Tierwohl stehen bei unserer Herstellung im Vordergrund.»

Karl Minnig

Metzgermeister



Bubikon, Tafelten



GRÜNINGER SCHLÜSSBERG

Der grösste
Rebberg im Zürcher
Oberland.

DA VINUM GRÜNINGEN

In Grüningen im Zürcher Oberland entstehen bei da vinum Weine mit Charakter und Seele. Das kleine Weingut vereint Handwerk, Innovation und eine tiefe Verbundenheit zur Region.

Mit viel Sorgfalt und Leidenschaft entstehen hier authentische Tropfen – jeder einzelne ein Ausdruck der regionalen Vielfalt und des persönlichen Engagements. Die Trauben stammen aus bevorzugten Lagen am Schlüssberg, der Ausbau erfolgt schonend und mit viel Fingerspitzengefühl in der eigenen Kelterei in Grüningen. Im Zentrum stehen Qualität, Nachhaltigkeit und ehrlicher Genuss. Wer da vinum kennt, weiss: Hier steckt Herzblut in jeder Flasche.

Lukas und sein Team freuen sich, Sie mit ihren feinen Weinen zu verwöhnen.

Produkte

Weisswein | Rotwein | Schämpis

da vinum Grüningen GmbH

Lukas Pflughaupt | Im Heispel 8 | 8627 Grüningen
+41 79 304 51 17 | info@davinum.ch | davinum.ch



«Innovativ, regional
und mit Herzblut
in jeder Flasche.»

Lukas Pflughaupt
Inhaber und Winzer



Grüningen, Heispel

USTERMER

Wein mit Herkunft
und Charakter.



HEUSSER REBBAU & WEINHANDEL

Seit den Siebzigern gedeihen am Schlosshügel, dem Südhang des Stauberbergs in Uster, Reben. Seit 2002 bewirtschaftet die eidg. dipl. Winzermeisterin Eveline Heusser den Rebberg in zweiter Generation. Die Bodenstruktur, das ausgeglichene Klima und die fachgerechte Bearbeitung bieten die Grundlage für beste Qualität. So freut sich Heusser jedes Jahr, die Trauben heranreifen zu sehen, aus welchen die feinen Ustermer Schlossweine gekeltert und der Grappino destilliert werden.

Beim «Grand Prix du Vin Suisse 2022» ergatterte der Ustermer Rosé «Pink!» die Silbermedaille. Zudem gewann der Cabernet Dorsa Gold mit dem Jahrgang 2015 und Silber mit dem Jahrgang 2018. In Zusammenarbeit mit der Standortförderung Zürioberland entstand 2021 der Stägeri, ein Zürcher Oberländer Gipfelschnaps aus Cabernet Dorsa-Trauben.

Produkte

Weissweine | Rosé | Schaumweine | Spirituosen

Heusser Rebbau & Weinhandel

Eveline Heusser Feisthammel | Steigstrasse 55 | 8610 Uster
+41 43 399 05 05 | eh@ustermer.ch | ustermer.ch



«Bei manchen Weinen lohnt es sich, auf das richtige Alter zu warten.»

Eveline Heusser Feisthammel
Winzermeisterin



Uster, Krone

ENTSPANNEN

Wer Tee trinkt,
vergisst den Lärm
der Welt.

KRÄUTERHOF SUNNEGRUND

Seit 2012 produzieren Elisabeth und Arthur Gonser in Auslikon-Oberbalm auf dem Kräuterhof Sunnegrund. Auf ihrem sonnigen, oberhalb des Pfäffikersees gelegenen Feld, wachsen Kräuter und Blumen für Tees und die Küche. «Sunnegrund», ihr Markenzeichen, ist der alte Flurname des Kräuterefeldes. Der Anbau erfolgt nach ganz naturgerechten Grundsätzen.

Die Kräuter werden in Handarbeit angepflanzt, gepflegt, geerntet, verlesen, getrocknet und abgepackt. Der Trocknungsprozess beginnt schnellstmöglich nach der Ernte und zwar schonend, lebensmittelgerecht und ohne Transportwege. Inhalts- sowie Wirkstoffe, Aroma, Duft und Farbe der Kräuter bleiben dadurch während der ganzen Verarbeitung weitmöglichst erhalten. Das Ergebnis ist ein rein natürliches, qualitativ hochwertiges und ökologisch nachhaltig hergestelltes Produkt.

Produkte

Essbare Blüten | Kräuter für Tee und Küche

Kräuterhof Sunnegrund

Elisabeth und Arthur Gonser | Sonnegrundstrasse 1 | 8331 Auslikon
+41 44 950 40 20 | hof@sunnegrund.ch | sunnegrund.ch



« Man muss nicht krank sein, um unsere handverlesenen Kräutertees zu geniessen. »

Elisabeth und Arthur Gonser
Inhaberpaar



Auslikon, Schulhausstrasse



MOSTIHUBER

Dietmar Huber, aufgewachsen in einem Berggebiet in der Steiermark war bereits als Kind sehr eng mit der Schönheit der Natur verbunden. Er lernte früh die das Leben in der Natur zu schätzen.

Seine Firma Mostihuber ist ein kreatives und naturverbundenes Unternehmen. Die Wertschätzung zur Region ist ihm sehr wichtig. Er produziert die unterschiedlichsten Geschmackskombinationen und entwickelt sein Sortiment laufend mit neuen Ideen weiter.

Er setzt auf die Natürlichkeit und die Geschmacksvielfalt seiner zu 100 Prozent selbst hergestellten Erzeugnisse. Sämtliche Produkte sind naturbelassen und ohne Zusatzstoffe. Claudia und Dietmar Huber freuen sich, Sie mit ihren gluschtigen Produkten zu verwöhnen.

Produkte

Süssmostkreationen | Ingwershot

Mostihuber GmbH

Dietmar Huber | Bachtelstrasse 22 | 8636 Wald
+41 78 709 78 29 | info@mostihuber.ch | mostihuber.ch



« Regional, kreativ,
naturbelassen
und mit viel Liebe
und Herz. »

Dietmar Huber
Inhaber und Tüftler



Wald, Gemeindehaus



HONIGWISSEN

Was gerade blüht,
bestimmt die
Farbe.

IMKEREI ROLF BIERI

2004 begann Rolf Bieri zu Imkern. Mittlerweile betreut er rund 30 Bienen-völker. Den Hobbyimker treibt die Vielfalt der Bienen, im Speziellen die Honig-bienen, an. Honig als naturbelassenes, süsses Produkt von vielen fleissigen Bienen aus dem Zürcher Oberland hergestellt, erfreut sich nach wie vor grosser Beliebtheit. Bei den Bieris selbst wird das flüssige Gold am liebsten frühmorgens auf dem Sonntagszopf genossen.

Die Imkerei Bieri bietet zweierlei Honigsorten an: Frühlingshonig und Som-merhonig. Ersterer produzieren die Bienen aus dem Blütennektar, weshalb er auch Blütenhonig genannt wird und eine gelbere Farbe zeigt. Bieris Sommer-honig hat einen Anteil Waldhonig. Dieser wird von den Bienen im Wald und in den Wiesen gesammelt.

Produkte

Honig

Imkerei Rolf Bieri

Rolf Bieri | Unter Rennweg 7d | 8633 Wolfhausen
+41 55 243 31 61 | imkerei@fam-bieri.ch



« Unsere Familie geniesst das flüssige Gold am liebsten frühmorgens auf dem Sonntags-zopf. »

Rolf Bieri

Imker



Wolfhausen, Hübli

HONIG

regio•
garantie

Schweiz. Natürlich.

PALMINO

Die vielfältigen
Produkte direkt im
hauseigenen Laden
beziehen.

STIFTUNG ZUR PALME

Die Stiftung zur Palme ist ein Unternehmen mit und für Menschen. Es stehen 100 Wohn-, 150 geschützte Arbeits- sowie 30 Ausbildungsplätze zur Verfügung. Die Gärtnerei ist Bio-Knospe-zertifiziert und produziert nach dem Motto «vielseitig, hochwertig, biologisch». Dadurch entstehen 23 geschützte Arbeits- und 5 Ausbildungsplätze. Das Angebot umfasst eine grosse Bandbreite an Esswaren und Dekorativem für den Teller, den Garten oder das Balkonkistli.

Die Produkte der Stiftung zur Palme erhalten Sie im eigenen Laden, dem Palmino. Zudem bietet die Stiftung Abos an, wobei Sie regelmässig frisches Gemüse direkt aus Pfäffikon erhalten.

Produkte

Gemüse | Kräuter | Stauden | Kletterpflanzen | Sommerflor

Stiftung zur Palme

Beata Oester Wick | Hochstrasse 31 bis 33 | 8330 Pfäffikon
+41 44 953 31 31 | info@palme.ch | palme.ch



« Wir respektieren alle
Menschen als indi-
viduelle Persönlich-
keiten. »

Beata Oester Wick

Leiterin Produktion
und Dienstleistungen



Pfäffikon, Bahnhof



**ARBEIT
MIT SINN**

Direkt vom Feld
veredelt.

STIFTUNG ZÜRIWERK

Menschen mit Beeinträchtigung arbeiten hier in verschiedenen Bereichen wie Gartenbau, Naturwerkstatt oder Atelier und fertigen mit viel Sorgfalt eine Vielzahl an Produkten. In den Betrieben von Züriwerk entstehen Dienstleistungen und Produkte für Unternehmen, Institutionen und Privatkundschaft – darunter auch zertifizierte Regionalprodukte aus eigener Herstellung in Bubikon. Ob Lebensmittel, handwerkliche Erzeugnisse oder kreative Angebote: Qualität, Sorgfalt und Sinnhaftigkeit stehen im Mittelpunkt. Kooperativ und verlässlich setzt sich Züriwerk für Inklusion, Partizipation und Selbstbestimmung ein. Gemeinsam entstehen Leistungen und Produkte, die Mehrwert schaffen – für Kund:innen ebenso wie für die Menschen, die hier arbeiten und leben. Mit ihrem Angebot steht die Stiftung Züriwerk für Qualität aus der Region und gelebte Inklusion: Hier entstehen Produkte, die nicht nur praktisch und langlebig sind, sondern auch einen gesellschaftlichen Mehrwert schaffen.

Produkte

Teemischungen | Gemüse

Stiftung Züriwerk

Plattenstrasse 5 | 8606 Bubikon | +41 55 253 32 32 | zueriwerk.ch



« Unsere Arbeit zeigt:
Inklusion schafft
Qualität. »

Roger Stäger
Geschäftsleiter



Bubikon, Platte

HOLZBAU- PROJEKTE

Von gross
bis klein.



JAMPEN HOLZBAU

Bernhard Ade führt Jampen Holzbau mit viel Erfahrung und einem tiefen Verständnis für das Handwerk. Seit vielen Jahren arbeitet er mit Holz – einem Werkstoff, der ihn durch seine Natürlichkeit und Vielseitigkeit immer wieder aufs Neue begeistert.

Mit seinem Team verbindet er traditionelles Zimmermannswissen mit modernem Holzbau. Planung, Konstruktion und Ausführung aus einer Hand: durchdacht, präzise und mit einem wachen Blick fürs Detail.

Jampen Holzbau legt Wert auf solide Arbeit, klare Formen und eine enge Verbindung zur Region. Was entsteht, ist ehrlich gebaut – aus Holz, mit Hand und Herz.

Produkte

Schneidbretter mit Gravuren: Ahorn, Eiche, Kirschbaum

Jampen Holzbau AG

Bernhard Ade | Industriestrasse 3 | 8335 Hittnau

+41 44 995 14 15 | info@jampen-holzbau.ch | jampen-holzbau.ch



« Holz ist ein ehrliches Material – das passt zu unserer Art zu arbeiten. »

Bernhard Ade
Geschäftsführer



Hittnau, Industrie



NEF HOLZWAREN

Die Nef Holzwaren AG ist die Werkstatt für individuelle Holzwarenfabrikation, geführt von Walter Nef. Nef, der wie bereits sein Vater gelernter Wagner ist, hat eine Zusatzlehre als Schreiner absolviert und sich 1975 selbstständig gemacht. Sein Betrieb mit acht Mitarbeitenden hat seinen Sitz in Bauma. Nef, Tüftlernatur durch und durch, produziert mit seinem Team nebst dem Standardsortiment von unglaublichen 1500 Artikeln auch jegliche Art von Sonderanfertigungen.

Das Tössbergland war lange Zeit bekannt als das «Chelleland». In den 1970er-Jahren schief die Tradition jedoch ein. Die Standortförderung Zürioberland hauchte zusammen mit dem lokalen Holzverarbeiter den Chellen wieder neues Leben ein. Seit 2016 fertigt die Firma Nef Holzwaren AG Holzchellen aus Ahornholz.

Produkte

Verschiedene Holzprodukte: Chelle, Panoramamesser, Schneidbrett

Nef Holzwaren AG

Walter Nef | Im Holderbaum 1 | 8494 Bauma

+41 52 386 10 45 | info@nefholzwaren.ch | nefholzwaren.ch



«Jedes unserer Holzprodukte ist in Struktur und Farbe einzigartig.»

Walter Nef

Inhaber und kreativer Kopf



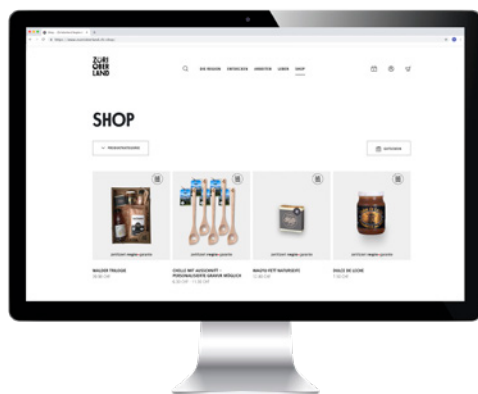
Bauma, Holderbaum

FÜR JEDEN ETWAS «US EM

SHOP

Eine Auswahl der über 500 Produkte aus dem Zürcher Oberland finden Sie bei uns im Shop. Gerne beraten wir Sie bei Fragen oder speziellen Wünschen am Telefon oder direkt vor Ort.

shop.zuerioberland.ch | +41 52 396 50 90



GESCHENKBBOXEN

Überraschen Sie mit hochwertigen, genussvollen Grüssen aus dem Zürcher Oberland. In den vielfältigen Geschenkboxen finden Sie eine Zusammenstellung von Köstlichkeiten. Weiter können Sie Ihre Geschenkbox individuell nach eigenem Gusto zusammenstellen.



HOLZHANDWERK MIT PERSÖNLICHER GRUSSBOTSCHAFT

«Fürs beste Mami», «Ich liebe Dich», «Vielen Dank für dein Vertrauen» – Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt. Gestalten und verschenken Sie ein Handwerk aus Holz mit Ihren persönlichen Worten oder Ihrem Logo. Walter Nefs Produkte sind aus Ahorn- oder Buchenholz. Die massiven Schneidebretter von Jampen Holzbau sind aus Ahorn, Eiche oder Kirschbaum. Alles aus dem Zürcher Oberland und jedes Holz wird sorgfältig in Bauma bzw. Hittnau verarbeitet.

ZÜRIOBERLAND»



PANORAMAMESSER «BEST OF ZÜRIOBERLAND»

Das Messer mit dem regionalen Chriesi-Griff und der scharfen Klinge in der Form von acht bekannten ZüriOberländer Gipfeln macht sich in jedem Haushalt zum perfekten Küchenhelfer. Das Messer ist mit silbriger oder mit der schwarzen und kratzfesten diamond-like carbon Beschichtung erhältlich. Auf Wunsch graviert das Team der Nef Holzwaren AG in Bauma Ihre persönliche Grussbotschaft oder Ihr Logo in den Griff.



FIRMENKUNDEN

Auf Wunsch stellen wir individuelle Geschenke für Mitarbeitende, Kund:innen und Partner für Sie zusammen. Abhängig von Ihren Vorstellungen und Budget finden wir die ideale Kombination aus (Non-)Food, vegetarisch/vegan, (un-)gekühlten Produkten. Das Beste: Mit Ihrem Geschenk fördern Sie die Region und die Menschen, die darin arbeiten.

**regio·
garantie**

Schweiz. Natürlich.



MEHRWERTE FÜR REGIONALPRODUKTE

Regionalprodukte aus dem Zürioberland stehen für mehr als Herkunft. Sie verbinden Qualität, Verantwortung und Wirkung direkt vor der Haustür.

SICHERN WERTSCHÖPFUNG, ARBEITS- UND AUSBILDUNGSPLÄTZE IN DER REGION

Regionale Produkte schaffen Arbeits- und Ausbildungsplätze im Zürioberland vom Hof bis in den Verkauf. Wer hier einkauft stärkt Perspektiven für Menschen die in der Region leben und arbeiten.

HABEN KURZE TRANSPORTWEGE

Im Zürioberland liegen Produktion und Konsum nah beieinander oft nur wenige Kilometer. Die mittlere Distanz zu den entferntesten Rohstoffen beträgt nur 18,76 Kilometer. Das sorgt für mehr Frische weniger Emissionen und volle Transparenz.

BESTECHEN DURCH GESCHMACK

Reife Ernte, schnelle Verarbeitung und handwerkliche Sorgfalt machen den Unterschied. So entsteht Geschmack der die Region widerspiegelt, authentisch und unverfälscht.

WERDEN MIT STOLZ UND LEIDENSCHAFT HERGESTELLT

Viele Betriebe sind seit Generationen mit dem Zürioberland verbunden. Diese Verbundenheit zeigt sich in Verantwortung, Qualität und echter Hingabe.

HABEN EIN GESICHT

Im Zürioberland kennt man die Menschen hinter den Produkten. Das schafft Vertrauen Nähe und eine Herkunft die erlebbar ist.





STÄRKEN DIE REGIONALE WIRTSCHAFT

Jeder Einkauf hält Wertschöpfung in der Region und stärkt lokale Betriebe.
So bleibt das Zürioberland wirtschaftlich vielfältig und unabhängig.

SIND SAISONAL

Produziert wird im Einklang mit den Jahreszeiten frisch und natürlich.
Das bringt Abwechslung Qualität und bewussten Genuss in den Alltag.

OFFENBAREN DIE BESONDERHEITEN DER LOKALEN NATUR

Boden, Klima und Landschaft prägen die Produkte des Zürioberlands.
So entsteht Qualität mit Charakter direkt aus der Region.

VEREINEN INNOVATION UND TRADITION

Hier trifft bewährtes Handwerk auf neue Ideen und Technologien.
Das Ergebnis sind Produkte die verwurzelt und gleichzeitig zeitgemäss sind.

FÖRDERN KREISLAUFWIRTSCHAFT

Betriebe im Zürioberland arbeiten eng zusammen und nutzen Ressourcen gemeinsam.
So entstehen nachhaltige Kreisläufe, die ökologisch und wirtschaftlich sinnvoll sind.



FAMILIEN- TRADITION

Den Generationen-
wechsel erfolgreich
vollzogen.



BERGKÄSEREI MÜHLRÜTI

Die Käserei am Fusse der Hultegg gibt es seit 1910. Sie liegt direkt am Dorfeingang von Mühlrüti, einem Dorf der Gemeinde Mosnang, von Einheimischen «Moslig» genannt. 1983 ist Michael Künzle als Betriebsleiter zur Käserei gestossen und konnte diese 1999 kaufen. 2003 hat er sie auf den heutigen Stand umgebaut. Seit 2021 liegen die Geschicke bei Sohn Matthias. Eine Kurve weiter unten im 400-Seelendorf steht der Schweinestall der Künzles. Dieser ist mit einer Röhre mit der Käserei verbunden. Durch diese Verbindung gelangt das Nebenprodukt Molke direkt zu den Schweinen, welche sich daran verköstigen dürfen. Für Künzle zentral: Seine Schweine werden nach BTS/RAUS-Richtlinien gehalten und geniessen eine besonders tierfreundliche Stallhaltung sowie regelmässigen Auslauf. Die Spezialitäten der Bergkäserei Mühlrüti sind in den Dorfläden in der Umgebung oder direkt am eigenen Selbstbedienungsautomaten erhältlich.

Produkte

Halbhartkäse | Raclette

Bergkäserei Mühlrüti

Matthias Künzle | Dorf 2 | 9613 Mühlrüti

+41 71 983 36 77 | kuenzle.kaese@bluewin.ch | bergkaeserei-muehlrueti.ch



« Wir produzieren
Käsespezialitäten mit
grosser Leidenschaft
und Engagement. »

Matthias Künzle

Käsermeister



Mühlrüti, Dorf



FONDUE- RUCKSACK

Ohne Aufwand
zum Käsegenuss
in der Natur.

CHÄSI GIRENBAD

Die Chäsi Girenbad existiert seit 1866 und wird seit 1958 von der Familie Bieri geführt. Im Girenbad ob Hinwil bietet der Besucherbalkon einen Einblick in die Chäsi. Christa Egli-Bieri setzt auf eine schonende Milchverarbeitung, verzichtet auf eine Zentrifuge zum Abrahmen der Milch und lässt diese mithilfe der Schwerkraft in niedrigere Stockwerke fließen. An den World Cheese Awards 2025 gewannen zwei Käse (Heuhuufe und Girenbaderli) Gold. Drei Käse erhielten die Silbermedaille (Bachtelstei, Hobelkäse und Ur-Eiche). Am Wettbewerb für Schweizer Regionalprodukte 2025 gewannen zudem zwei Käse (Bachtelstei und Girenbaderli) der Chäsi Girenbad Bronze und Gold. Das Jungschwingerli gewann 2024 einen Swiss Cheese Award. Ihr gepackter Fondue-Rucksack steht bei der Chäsi Girenbad bereit: Drei Routenvorschläge führen Sie zu lauschigen Plätzen für den Käsegenuss. Der Abwasch entfällt komplett, der Rucksack wird einfach zurückgegeben.

Produkte

Raclette | Hartkäse | Halbhartkäse | Weichkäse | Fondue

Chäsi Girenbad

Christa und Philipp Egli-Bieri | Höhenstrasse 110 | 8340 Hinwil
+41 44 937 20 69 | info@chaesi-girenbad.ch | chaesi-girenbad.ch



«Die gute Zusammenarbeit mit unseren Milchproduzent:innen und ein motiviertes Team sind unser Erfolgsrezept.»

Christa und Philipp Egli-Bieri

Inhaber:in und Geschäftsführer:in



Hinwil, Girenbad



HEINZER BERGKÄSEREI AU

Von 1979 bis 2014 verarbeiteten Franz und Vroni Heinzer die Milch zu Appenzellerkäse. Inspiriert durch den Jakobsweg, welcher bei der ehemaligen Bergkäserei Au vorbeiführt, sowie der richtigen Kulturenmischung entstand 2005 der Pilgerkäse, welcher sich seither durchsetzt. Seit 2015 liegen die Geschicke bei Sohn Michael. Und seit 2020 werden die drei Halbhartkäse Pilgerli, Pilgerkäse und Aubergkäse in der Bergkäserei Mührlüti produziert.

Produkte

Halbhartkäse

Heinzer Bergkäserei Au AG

Michael Heinzer | Kurhausstrasse 19 | 8374 Dussnang
+41 71 977 13 92 | kaeserei_au@bluewin.ch



« Inspiriert durch die vorbeiziehenden Pilger auf dem Jakobsweg entstand die Idee zum Pilgerkäse. »

Michael Heinzer
Käser



Dussnang, Rehaklinik



NACHHALTIG

Ehrlicher Käsegenuss
im Einklang mit
der Natur.

KÄSEREI BETTSWIL

1963 wurde Peter Schneider Senior durch die Milchgenossenschaft Bettswil als Käser gewählt, damals in ländlichen Gegenden ein grosses Ereignis. Seit 1997 ist Peter Schneider mit seiner Frau Daniela für die Käserei verantwortlich. Durch stetiges Erhalten und Weiterentwickeln des Betriebes konnte das Fortbestehen gesichert werden. Für Peter Schneider liegt die Faszination seines Berufs im Zusammenkommen verschiedener Gebiete: Die Mikrobiologie mit den Gärungs- und Reifungsprozessen, die Vielfalt der Fabrikationsmöglichkeiten sowie die Herausforderung von Marketing und Verkauf. Kreativität und Innovation haben einen grossen Stellenwert. Die Käserei ist ein Beispiel für den Wandel der Käselandschaft Schweiz. Wurde noch vor 30 Jahren nur eine «gegebene» Sorte Käse pro Käserei hergestellt, sind es heute über zehn verschiedene Spezialitäten, die in Bettswil produziert werden. Die Palette reicht von Weich- bis Hartkäse sowie von Kuh- über Büffel- bis zu Schafmilch.

Produkte

Hartkäse | Halbhartkäse | Weichkäse | Raclette

Käserei Bettswil

Daniela und Peter Schneider | Bettswilerstrasse 61 | 8344 Bäretswil
+41 44 939 11 28 | info@kaese-kultur.ch | kaese-kultur.ch



« In Handarbeit, unterstützt von moderner Technik, produzieren wir regionale Käsespezialitäten. »

Familie Schneider
Käserfamilie



Bäretswil, Gemeindehaus

VIELFALT IM PFÄNNLI

Rund 30 Raclette-
sorten laden zum
Entdecken ein.



KÄSEREI CAMENZIND

Der Familienbetrieb der Camenzinds besteht aus zwei Käsereien. In Fehraltorf betreiben Armin und Bernadette Camenzind seit 2002 eine Emmentalerkäserei mit einem grosszügigen Verkaufslokal, dem Chäseggä. 2011 wurde die zweite Lokalität in Schalchen, welche seit 1990 als Emmentalerkäserei bestand, in eine Spezialitätenkäserei umgebaut. Hier werden verschiedene Spezialitäten zum Verkauf in der Region und im eigenen Käseladen hergestellt. 2018 nahmen sie in Schalchen einen neuen Käsekeller in Betrieb. Die Produktion wird von den Brüdern Severin und David Camenzind geleitet. Im Büro und auf dem Wochenmarkt werden sie weiterhin von ihren Eltern Franziska und Daniel unterstützt. Die Käserei Camenzind verfügt über ein vielseitiges Raclette-Sortiment mit rund 30 Sorten. Nebenbei stellen die Camenzinds als einzige Käserei im Zürcher Oberland regionalen Blauschimmelkäse her.

Produkte

Raclette | Hartkäse | Halbhartkäse | Molkereiprodukte

Käserei Camenzind GmbH

Familie Camenzind | Lammetstrasse 4 | 8489 Schalchen

+41 52 385 42 40 | schalchen@kaeserei-camenzind.ch | kaeserei-camenzind.ch



«Der Nachwuchs liegt
uns am Herzen, deshalb
bilden wir mit Leiden-
schaft Menschen aus.»

Familie Camenzind

Käserfamilie



Schalchen, Altes Schulhaus

CHÄS-BOX

Auch sonntags
spickt der Automat
Sutters Köstlich-
keiten.

KÄSEREI EGLIGEN

Die Käseerei Egligen wird von Markus Sutter bereits in der dritten Generation geführt. Der Betrieb existiert seit 1929 und gehört seit 1963 der Familie Sutter. Die Leidenschaft für die hergestellten Produkte ist im Chäslädeli zu spüren. Die Kund:innen danken ihm dies mit konstanter Nachfrage und inspirieren den Käsermeister zu neuen Produkten.

Während das Juchzerli, ein Weichkäse, lediglich mehrere Tage reift, erstreckt sich die Reifezeit bei seinen Hart- und Halbhartkäsen wie zum Beispiel dem Bannholzer über mehrere Monate. Die Reifezeit, die Milchqualität und das Käserieihandwerk haben dazu geführt, dass der Rohmilch-Tilsiter der Käseerei Egligen an den Swiss Cheese Awards bereits zweimal zum Besten seiner Kategorie gekürt wurde.

Produkte

Hartkäse | Halbhartkäse | Weichkäse

Käseerei Egligen

Markus Sutter | Hintergoldingerstrasse 4 | 8638 Goldingen
+41 55 284 11 67 | suttergoldingen@bluewin.ch | kaesereiegligen.ch



«Ich lasse mich gerne
von meinen Kund:innen
zu neuen Produkten
inspirieren.»

Markus Sutter
Käsermeister



Goldingen, Egligen



ECHE STARS

Das Beste vom
Sternenberg –
traditionell
hergestellt.

KÄSEREI PREISIG

Am Fusse des Hörnli produziert Urs Preisig mit viel Herzblut und Freude aus frischer silofreier Milch der Region mehr als ein Dutzend verschiedene Halbhart- und Weichkäse. Die traditionelle und natürliche Herstellung ist seit Familienzeiten gleichgeblieben. Die technischen Anlagen wurden laufend verbessert und modernisiert sowie ein Käsekeller in Bauma gebaut. Die Rezepte sowie die Sorgfalt und Liebe zur Käseproduktion sind nach wie vor ursprünglich und herzlich.

Im Käseiladen in Sternenberg sind feine Milch- und Käsespezialitäten aus eigener Produktion sowie weitere Lebensmittel erhältlich.

Produkte

Weichkäse

Käserei Preisig

Bernadette und Urs Preisig | Höchstockstrasse 7 | 8499 Sternenberg
+41 52 386 12 76 | kaeserei@kaeserei-preisig.ch | kaeserei-preisig.ch



« Wir stehen für Milchsammmlung, Käseherstellung, Reifung und Vorverpackung – alles aus einer Hand. »

Familie Preisig

Käserfamilie



Sternenberg, Kirche

NAH- GESCHMACK

Lokale Zutaten für
einzigartigen
Geschmack.



KÄSEREI ROSSFALLEN | GÜNTENSERGER KÄSE

Die Käserei Rossfallen hat eine bewegte Geschichte. Bereits 1920 schlossen sich Milchbauern zusammen, um ihre Milch in einer Sennhütte verarbeiten zu lassen. Sie kamen von den Seitentälern Töbeli, Chamm, Chopfrain, Enkrinen oder gar von der Müsliegg. Die Hintergoldinger Käserei mit Baujahr 1939 wurde damals von Sennmeister Martin Niederer gepachtet und 1943 von ihm käuflich erworben. 1967 übernahm Käsermeister Josef Rohner die Käserei. Der heutige Besitzer, Reinhard Züger, kaufte die Käserei Rossfallen 2004. Produkte mit und aus der Natur herzustellen ist seine Leidenschaft. Seit 2024 wird die Käserei Rossfallen als ein Standort der Güntensperger Käse AG geführt.

Produkte

Halbhartkäse

Käserei Rossfallen

Reinhard Züger | Chammstrasse 2 | 8638 Goldingen
+41 55 284 11 26 | reinizueger@outlook.com



« Den Ausgleich zum
Käsen finde ich bei
meiner Familie und
auf dem Berg mit
meinem Alphorn. »

Reinhard Züger
Käsermeister



Hintergoldingen, Sonne

KÄSE UND MOLKEREI

**regio•
garantie**

Schweiz. Natürlich.

HAND-GEFERTIGTES

Butterschafe und -hasen werden noch immer von Hand geformt.



MOLKEREI NEFF

Die Molkereigeschichte beginnt 1984, als die «Sennereigenossenschaft Spittel» Albert und Margrit Neff als Milchkäufer in Wald wählte. Rund sechs Jahre später erwarben sie das Gebäude an der Bachtelstrasse 22. Die Milchmenge nahm stetig zu, die Produktion ebenfalls, und die Räumlichkeiten wurden rasch zu klein. Mit dem Kauf einer Gewerbeliegenschaft an der Bachtelstrasse 34 konnten sie 1998 einen professionellen Milchverarbeitungsbetrieb einrichten – ihre heutige Molkerei. Die Familiengeschichte der Molkerei Neff ist geprägt von unermüdlicher Arbeit und Idealismus. Heute beschäftigen sie 18 Mitarbeitende und verarbeiten 4 Millionen Kilogramm Milch im Jahr. Die Molkerei Neff produziert ganz nach ihrem Motto «regional traditionell»: Die Milch ist zu 100 Prozent regional, produziert von 28 Bauern und Bäuerinnen aus der Region.

Produkte

Milch | Butter | Rahm | Joghurt | Quark | Sauerrahm | Molkendrink
ColdBrewMacchiato | Dulce de Leche

Molkerei Neff AG

Familie Neff | Bachtelstrasse 34 | 8636 Wald
+41 55 246 11 17 | info@molkerei-neff.ch | molkerei-neff.ch



« Wir entscheiden, was in unsere Joghurts kommt: regionale Milch und natürliche Zutaten, keine Aromas- oder Farbstoffe. »

Thomas Neff

Käsemeister



Wald, Gemeindehaus



NATÜRLI ZÜRIOBERLAND

Die natürlü zürioberland ag entwickelte über 30 Jahre höchste Kompetenz bei Käse- und Milchprodukten. In der eigenen Molkerei werden Hüttenkäse und weitere Milchprodukte wie Joghurts oder Birchermüesli hergestellt. Zudem pflegt und veredelt die natürlü zürioberland ag über 150 Käsesorten aus umliegenden Käsereien. Diese finden Sie in den schweizweit über 20 Humidoren, welche mit Holz aus Zürcher Oberländer Wäldern gefertigt wurden sowie in weiteren Verkaufsstellen. Ziel ist es, die Existenzgrundlage der Dorfkäsereien zu sichern und die traditionelle Käsekultur im Zürcher Oberland zu erhalten. Das Unternehmen bietet zusätzlich eine Vielfalt an Erlebnissen wie etwa Caterings mit umfangreichem Käsebuffet oder Führungen durch die Tonsteingewölbekeller an. In der natürlü Alphütte geniessen Gäste einen Raclette- oder Fondueplausch oder packen selbst an und stellen Ihren eigenen Käse oder ihr eigenes Fondue her.

Produkte

Milch | Joghurt | Birchermüesli | Hüttenkäse | 150 Käsesorten

natürlü zürioberland ag

Marc Heller | Frauwisstrasse 8 | 8493 Saland

+41 52 766 06 06 | info@naturli-ag.ch | naturli-ag.ch



«Jedes Jahr am 1. Mai haben Sie am Zürcher Oberländer Käsemarkt Gelegenheit, unsere Vielfalt zu entdecken.»

Marc Heller
Geschäftsführer



Saland, Bahnhof

OBERLÄNDER PERLE

Die innovative Kreation aus dem Hause Schuppli.

SCHUPPLIS GEISSE-CHÄSI

Die Schupplis Geisse-Chäsi ist bekannt für ihr vielfältiges Sortiment. Dabei streben sie die bestmögliche Verarbeitung von regionaler Ziegen- und Kuhmilch an. Ihr Angebot reicht von verschiedenen Frischkäsen, gereiften Frisch-, bis hin zu Weich-, Halbhart-, und Raclettekäse. Auch wenn die Schupplis für ihre Geissenkäsevielfalt bekannt sind, begeistern sie zudem mit ihren vorzüglichen Spezialitäten aus Kuhmilch. Ihre Oberländer Perle ist ein würziger Kuhmilchfrischkäse ummantelt mit Pfeffer. Sie eignet sich bestens für Risotto oder Teigwaren.

Die Käserei betreibt selbst keinen Laden. Ihre Spezialitäten sind im benachbarten Chäslädli der Chäsi Girenbad und weiteren Käseecken in der Region erhältlich.

Produkte

Friskäse (Kuh-/Ziegenmilch)

Schupplis Geisse-Chäsi

Monika und Koni Schuppli | Höhenstrasse 102a | 8340 Hinwil
+41 44 937 11 90 | info@geissenkaese.ch | geissenkaese.ch



« Wenn es die Zeit zulässt, tüfteln wir gerne an neuen Kreationen. »

Monika und Koni Schuppli
Inhaberpaar



Hinwil, Girenbad

DEMETER

Die Sennerei
Bachtel produziert
in Demeter-
Qualität.

SENNEREI BACHTEL

Die Herstellung von feinem Demeter-Rohmilchkäse ist bei der Sennerei Bachtel noch ein echtes Handwerk. Die Produkte der Sennerei werden ausschliesslich aus silofreier Rohmilch von biologisch-dynamisch bewirtschafteten Bauernhöfen gefertigt. Deren Kühe sind behornt und dürfen täglich ins Freie. Die Käserei achtet auf einen sorgfältigen Umgang mit den Ressourcen und auf ein gutes Verhältnis zu ihren Handelspartner:innen. Die Milch wird weder homogenisiert noch standardisiert und zeugt von bester Qualität.

In der Sennerei Bachtel werden Menschen mit Beeinträchtigungen sinnvolle Beschäftigungen ermöglicht. Der Produktionsbetrieb ist so organisiert, dass entsprechend begleitete Arbeiten und Ausbildungen möglich sind.

Produkte

Halbhartkäse

Sennerei Bachtel

Vital Brodbeck | Sennhüttenstrasse 13 | 8342 Wernetshausen

+41 43 843 12 20 | info@sennerei-bachtel.ch | sennerei-bachtel.ch



« Wir setzen klare Zeichen für die Erhaltung von uralten Traditionen in Verbindung mit hohen Ansprüchen. »

Vital Brodbeck

Bauer und Geschäftsführer



Wernetshausen, Dorf

CHEEBAB

Der köstliche Käse
am Spiess, der
nicht schmilzt.

WILDBERG KÄSE

Die Wildberg Käse AG entstand 2021 durch die Fusion der drei Käsereien Wildberg, Tisenwaldsberg und Rüegg. Seither produzieren sie in den neuen Räumlichkeiten in Wildberg eine Vielfalt an Molkerei- und Käseprodukten. 30 Prozent der verarbeiteten Milch entspricht Bio-Knospe-Qualität. Das Team verfolgt gemeinsam das Ziel eines möglichst geschlossenen Kreislaufs. Laut Roli Rüegg ergeben zehn Liter Milch ein Kilo Käse, drei Liter Schotte sowie sechs Liter Wasser. Die Schotte fliesst direkt zum Schweinestall und aus dem Wasser wird Wärme zurückgewonnen. Der allgemeine Energiebedarf wird überwacht und geheizt wird mit regionalem Holz.

Eine der Innovationen der Wildberg Käse AG ist der Cheebab: Eine regionale, vegetarische Kebab-Variante auf Kuhmilchbasis. Die Resonanz war so gross, dass dieser unterdessen weltweit bekannt und beliebt ist.

Produkte

Raclette | Hartkäse | Halbhartkäse | Mozzarella | Molkereiprodukte | Cheebab

Wildberg Käse AG

Roland Rüegg | Wildbergstrasse 6 | 8489 Wildberg
+41 52 385 11 44 | info@wildbergkaese.ch | wildbergkaese.ch



« Im Zürcher Oberland
kommen traditionelles
Handwerk und innova-
tive Köpfe zusammen. »

Roland Rüegg

Inhaber und Käsermeister



Wildberg, Alte Post



ZÜRIOBERLAND
GUTSCHEIN

ZÜRIOBERLAND GUTSCHEIN

Schenken Sie genussvolle, abenteuerliche, kulturelle und handwerkliche Erlebnisse. Der «ZüriOberland Gutschein» ist für über 50 Erlebnisse einlösbar. Damit ist er das ideale Geschenk für Kunden, Mitarbeitende oder Freundinnen.

JETZT BESTELLEN



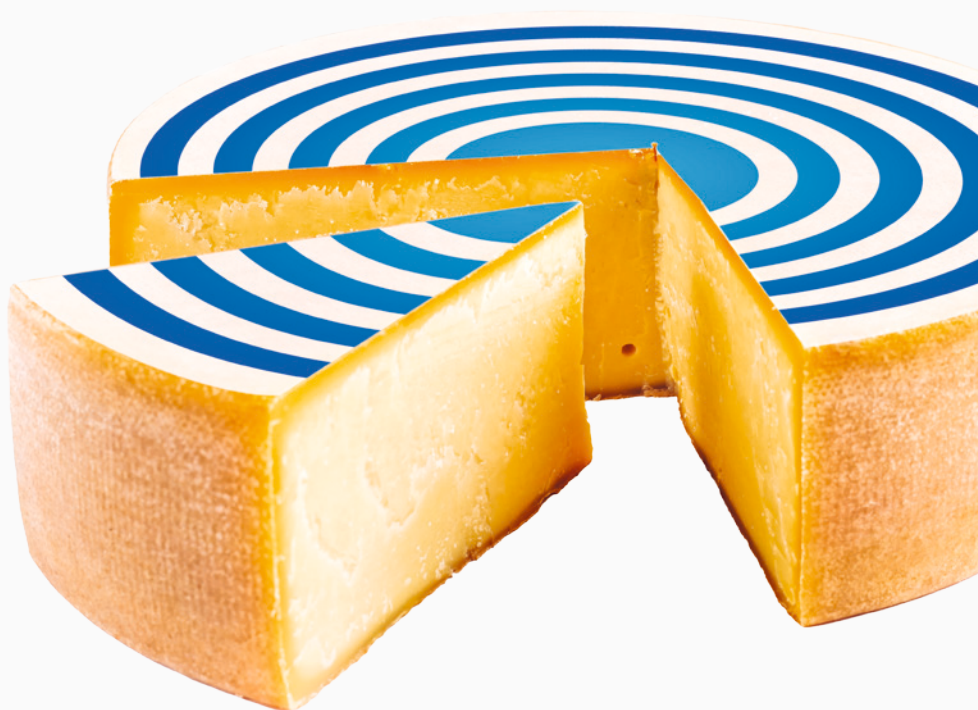
zueroberland.ch/gutschein

ENTDECKEN

**regio·
garantie**

Schweiz. Natürlich.

Damit du und deine regionalen Produkte immer cool bleiben: Kühl- und Klimaanlage von Leutwyler Kühlanlagen AG



Leutwyler
Kühlanlagen AG

Kältemacher.ch

Leutwyler Kühlanlagen AG

Im Neuegg 2 | 8344 Bäretswil

+41 44 939 22 70

info@kaeltemacher.ch

kaeltemacher.ch