



Im «Ringlichäs»-Lager begutachten Käser Bernhard Hauri und Geschäftsführer Thomas Schweisser die Qualität der Laibe.

## WERTVOLLE ROHMILCH

### Professionelle Verarbeitung

Die Milchbauern, welche ihre Milch an die «Regio Chäsi Willisau» liefern, sorgen dafür, dass ihre Rohmilch von gesunden Kühen kommt, mit einer guten Melkanlage gemolken und in einem gereinigten und bakteriologisch einwandfreien Gefäss bei optimaler Temperatur zwischengelagert wird. Nur so können hochwertige Rohmilchkäsesorten hergestellt werden. Detaillierte Infos zu Rohmilch, Käse und der Genossenschaft findet man auf der Website.

► [www.regiochaesi.ch](http://www.regiochaesi.ch)

Foto: Thomas Zimmermann, zvg

lisau-Schötz-Uffikon. In den Betrieben Kottwil und Schülen verwerten und vermarkten Lebensmitteltechnologien die Rohmilch von über 100 Bauernfamilien. Durch die genossenschaftliche Organisation bieten wir allen Beteiligten eine langfristige Perspektive in der silofreien Milchproduktion.

### Welche Käsesorten produzieren Sie?

Die Käser produzieren in der neuen Käserei von Kottwil mehrheitlich Schweizer Emmentaler AOP und in der Dorfkäserei Schülen Sbrinz AOP. Dazu kommen rot geschmierte Halbhart- und Hartkäse als hauseigene Spezialitäten. Darunter ist auch der auffällige «Ringlichäs», den wir auch an Coop liefern dürfen.

### Was ist das Spezielle an diesem

#### «Ringlichäs»?

Natürlich fällt die Form zuerst auf, welche für Willisau schon lange als Markenzeichen dient. Der Ring ist aber mehr als nur ein Marketinggag. Durch die Ringform hat der Käse ein intensives Verhältnis zwischen Oberfläche und Inhalt. Das heisst, der Käse reift stark von der Oberfläche her aus. Diese Oberfläche ist bei einem Ring grösser als bei einem normalen Laib. Wir sind natürlich alle sehr stolz auf den fein-würzigen, einmaligen «Ringlichäs». ●

**D**ie Käserei gehört in Kottwil und Umgebung noch zum Dorf wie die Kirche und die Bäckerei. Damit das noch lange so bleibt, haben sich die Käsereien der Region zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen. Die Coopzeitung sprach mit dem Geschäftsführer der Genossenschaft «Regio Chäsi Willisau» Thomas Schweisser über Milch, Käse und Willisauer Ringe.

### Herr Schweisser, wie setzt sich die «Regio Chäsi Willisau» genau zusammen?

Die Genossenschaft ist eine Fusion von kleinen und mittleren ehemaligen Käsergenossenschaften der Region Will-

## KRIENS

### Adventskalender basteln im Pilatusmarkt



Ungefähr vor 165 Jahren erschienen in unseren Breitengraden die ersten Adventskalender. Heute gehört er zur Adventszeit wie der Kranz oder die festlichen Dekorationen. Darum können die Kids anlässlich des «Kids Day» am Mittwoch, 30. November, im Pilatusmarkt selber einen Kalender verzieren, der breits mit feinsten Schokolade gefüllt ist. Der Kinder-event dauert von 13.30 bis 17 Uhr, findet auf der Ebene C statt und ist kostenlos.

## UNTERÄGERI

### Punkte sammeln am Freitagabend

Immer am Freitag ist der Coop in Unterägeri bis um 21 Uhr geöffnet. Der Abendeinkauf lohnt sich bis am 30. Dezember besonders: Ab 18 Uhr gibt es jeweils die 10-fachen Superpunkte auf den Einkaufsbetrag mit der Supercard. Profitieren und den Punktestand in kurzer Zeit massiv erhöhen!



# RUNDES AUS WILLISAU Ringlichäs

◆ **Willisau** Die Genossenschaft «Regio Chäs Willisau» stellt für Coop den «Ringlichäs» her. Dieser besticht allerdings nicht nur durch seine Form! — MONIKA BURRI SUTER

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfflinger