

Zehn Jahre Chäs Chäller Willisau mit Neueröffnung



Treten Sie ein in die wunderbare Welt des Chäs Chäller Willisau.

CHÄS CHÄLLER WILLISAU Käsekultur vom Feinsten im Luzerner Hinterland. Ein Haus mit Kultur.

Am 24. Oktober 2014 eröffnete der «neu» umgebaute Chäs Chäller Willisau in der Hauptgasse 10 in Willisau seine Ladentüren.

Die Genossenschaft Regio Chäsi Willisau, welche die Käse-reien Kottwil und Schülen be-treibt, übernahm das Traditions-Käsefachgeschäft von Frau Marianne Hurschler. 37 Jahre verkaufte Frau Hurschler mit ih-rem Mann Walter Milch und Käse zuerst in der Bruggmatt, dann in der Hauptgasse im Chäs Chäller Hurschler.

Der «neue alte» Chäs Chäller hat den Käseliebhabern/-innen viele Geschichten zu erzählen. Geschichten vom alten Städtli

Willisau und zahllose Geschich-ten von findigen Käsern und köst-lichen Käsen. Das pittoreske Lad-enlokal schmückt sich stolz mit seiner steinernen Vergangenheit. Die wunderbare Bruchsteinwand und die original erhaltene Holz-decke zeugen vom Wiederaufbau vor 320 Jahren nach dem letzten grossen Stadtbrand 1704. Und wer die Einkaufskorbablagen der reichhaltigen Käsevitrine genauer betrachtet, dem fällt die unge-wöhnliche Form der Holztablare auf. Die Tablare stammen vom Holz der von der Familie Hursch-ler zur Ladeneröffnung 1977 an-gefertigten Verkaufsregale. Und dieses Holz stammte damals aus

dem ausgebrannten Gebäude neben dem heutigen Untertor. So schliesst sich der Kreis von Neuem. Aus der Asche der Ver-gangenheit entsteht lebendige Geschichte und Geschichten für die Zukunft.

Ein Fachgeschäft mit Käsekultur

Seit zehn Jahren begleitet Laden-leiterin Vreni Huber mit ihren Mitarbeiterinnen Andrea Holz-mann und Edith Wittmer die Ge-schicke des Chäs Chäller Willisau. Unzählige Käse liegen in den Verkaufsvitrinen. Geschmack von fern und nah, von mild bis räss, in allen Dialekten und Sprachen der Schweiz. Ganz viel Wohlvertrau-tes aus der Region und viele Er-innerungen an die Aromen eines Sommerurlaubs in der sonnigen Ferne. Zahlreiche Zutaten für die Käseküche warten auf die Kund-schaft. Einiges exklusiv nur im Chäs Chäller.

Ein neues Kapitel: Chäs Chäller Willisau 2.0

Nach zehn Jahren gilt es nun, eine weitere Geschichte dem schö-nen Ladenlokal hinzuzufügen. Am 24. Oktober 2024 eröffnet offiziell der erweiterte Chäs Chäller Willisau 2.0, ein weiteres Schmuck-stück der Willisauer Käsekultur. In ebenso historisch betontem Kleid wie sein Gegenüber, prä-sentiert der Chäs Chäller 2.0 ne-



Die mobile Ladentheke im frisch renovierten und erweiterten Verkaufsladen.

ben spannenden Käsespezialitä-ten auch viele feine Lebensmittel aus Schweizer und europäischen Käse-Regionen. Im Oktober sind dies Käse, Wein und Köstlichkeiten aus dem Friaul. Im November erwartet uns Käse und Wein aus der Sonnenstube Tessin.

Neu im Sortiment: vegane Produkte mit Schweizer Herkunft

Das wunderbare Käseangebot wird ergänzt mit hochwertigen Küchen-Utensilien rund um den Käse. Erlesene Messer, phantasti-sche Käsereiben, Fondue Caque-lon und Tischcraclette-Pfännchen, Bento Boxen für die Küche unter-

wegs aus formschönem Holz und Span. Kostbare Geschenke für Käseliebhaber/-innen.

Mit Optimismus in die Zukunft

Thomas Schweisser, Geschäftsführer der Regio Chäsi Willisau, freut sich auf den neu gestalteten Chäs Chäller Willisau. «Ein neues, innovatives Ladenkonzept. Ein La-denlokal, das Raum bietet für den gewohnten und anspruchsvollen Einkauf, aber auch für Degusta-tionen und Apéros», berichtet ein sichtlich begeisterter Geschäftsführer. «Auch ein Ladenverkauf direkt aus dem Fenster auf die Gasse ist möglich.»

Der neue und der alte Chäs Chäller Willisau sind einen Ein-kauf wert und mit Sicherheit eine Bereicherung des Städtli Willisau.

Chäs Chäller Willisau, Hauptgasse 10, 6130 Willisau, Telefon 041 970 33 50
www.regiochaesi.ch
www.chaes-chaeller-willisau.ch



Ein vielfältiges Sortiment an Käse.



Der erweiterte Chäs Chäller – ein weiteres Schmuckstück der Willisauer Käsekultur. Fotos zvg

Eröffnung mit Degustation, Kultur und Musik

Freitag, 25. Oktober 2024

Ganzer Tag: **Degustation Käse**, Wein und Spezialitäten aus dem Friaul.
15.00 bis 19.00 Uhr: So ein Käse: **Vorlesenachmittag** mit Marianne und Anatole, ein Mäuserich, für alle grossen und kleinen Kinder.

Samstag, 26. Oktober 2024

Ganzer Tag: **Degustation Käse**, Wein und Spezialitäten aus dem Friaul.
Karrentransporte durch das Städtli.
Käseschnitte trifft Frant, eine Friulanische Käsespezialität, Verkauf direkt auf die Gass.
15.00 bis 19.00 Uhr: So ein Käse: **Vorlesenachmittag** mit Marianne und Anatole, ein Mäuserich, für alle grossen und kleinen Kinder.

Sonntag, 27. Oktober 2024

9.00 bis 13.00 Uhr: **Sonntagmatinee**: bei trocken Brot, Wasser und Emmentaler.
Gotthelf: «Die Käserei in der Vehfreude», Jörg Gilli, Menznau, Rezitation;
Franz Steinmann, Willisau, Musik.