

MO: LEUTE

DI: SCHAUFENSTER

MI: JUNG

DO: KÖPFE

FR: ESSEN &amp; TRINKEN

SA: O-TON

Frühes  
Englisch

Von Nino Landerer\*

Neulich «walkte» ich durch das Robenhauer Ried. Ein wirklich toller Ort zum Walken, besonders im Morgengrauen. Sie finden das komisch?

Na ja, heute wird schliesslich nicht mehr gegangen. Mann und Frau walken. Oder gehen joggen. Oder im Fitness-Center auf den Hometrainer. Das Wichtigste dabei ist nicht mehr die körperliche Ertüchtigung, sondern das Gefühl, das Feeling. So hat die englische Sprache meine Freizeitaktivitäten revolutioniert, gewissermassen eine ganz neue Lifestyle-Experience geschaffen. Endlich muss ich nicht mehr Ski fahren, sondern kann carven. Und meine Rollschuhe verstauben schon lange im Schrank, denn heute blade ich mit den Inlineskates. Velo fahren ist out, Biken ist in.

Weil Englisch so cool ist, wird es Kindern jetzt schon ganz früh eingeflüstert, damit sie fit sind for life. Zum Frühstück gibts nicht mehr Birchermüesli, sondern Corn Flakes und Choco Pops. Und Streetfight-Games auf der Playstation sind doch ungleich crazier als Räuber und Poli mit den Nachbarkindern!

Nur das gute alte Ried bleibt ein Ried. Dachte ich. Denn da kommt mir eine andere Frühaufsteherin entgegen gewankt. Als ich ein «Grüezil!» schnaufe, hechelt sie ein gehetztes «Hi!». Na, wenn das mal kein Frühenglisch war!

\* Nino Landerer, 24, aus Wetzikon studiert in Genf.

## Manche Leute meinen, er sei noch ein Stift

Er ist wahrscheinlich einer der jüngsten Milchkäufer in der Schweiz. Der 24-jährige Jürg Steiner führt im Alleingang die Käserei in Grüningen.

Von Martina Gradmann

**Grüningen.** – Laute Musik dröhnt aus der Käserei. Durch die geschlossene Tür sieht man Jürg Steiner in Gummistiefeln und Plastikschrürze mit einem Wasserschlauch und grossen Kübeln hantieren. Er braucht die laute Musik. Erst, wenn es richtig wummeln würde, komme er auf Touren.

Zwischen 5 und 6.30 Uhr morgens steht er bereits in der Käserei und verarbeitet die frische Milch vom Vortag. Und das jeden Tag, also von Montag bis Sonntag. Die Arbeitszeiten seien wirklich nicht das Gelbe vom Ei, sagt der junge Käser. Doch wenigstens sehe er am Ende eines langen Tages. Was er gemacht habe. Zum Bürolisten taue er nämlich nicht.

## Kein Chef, der motzt

Jürg Steiner ist ursprünglich in Madetswil bei Russikon aufgewachsen und wohnt, seit er im Mai 2006 die Käserei in Grüningen übernommen hat, auch dort. Schon seine Lehre hat er in der «Chäsi» in Grüningen gemacht, die er jetzt im Alleingang führt. Das habe seine positiven und negativen Seiten. So motzte niemand, wenn er mal verschlafe, was dem eingeleichteten Fasnächtler, der in der Hinwiler Guggenmusik Note-Furzer Schlagzeug spielt, während der Fasnacht schon mal passieren kann. «Wenn ich zu spät komme, bin ich selber der Löli, weil sich die Arbeit nicht von selbst erledigt», sagt Steiner und grinst verschmitzt.

Der junge Käser ist ein Sunnyboy und beliebt im Dorf. Er strahlt auch meistens und nimmt mit seiner gewinnenden Art viele für sich ein. Es stört ihn auch nicht, wenn wieder mal einer, der sich zufällig in die Produktionsräume verirrt hat, meint, er sei der Stift. Auch mit seinen Bauern habe er es gut, sagt Steiner. Seine Bauern, das sind drei Landwirte aus Grüningen, drei aus



BILD NATHALIE GUINAND

Willkommen im Paradies – Jungkäser Jürg Steiner präsentiert einen Käse in Wagenradgrösse.

Gossau, einer aus Esslingen und einer aus Hombrechtikon. Bei ihnen holt er jeweils am Abend die fri-

sche Milch ab. «Natürlich, die Bauern hinterfragen alles und rechnen dreimal», sagt er. Umso wichtiger

sei die gute Zusammenarbeit. 3500 Kilogramm Milch verarbeitet er täglich zu 90 bis 120 Kilogramm

Käse, was drei Emmentalerlaiben entspricht. Um Emmentaler zu produzieren, muss eine Käserei entsprechend eingerichtet sein, um den hohen Anforderungen der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland AOC zu entsprechen. Denn nur, wenn die Qualität stimmt, ist die Abnahme durch die Chamer Käsehändler Lustenberger und Dürst auch garantiert.

## Hürden für Jungunternehmer

«Natürlich würde ich gerne auch regionale Käsespezialitäten produzieren, doch dafür müsste ich zuerst in Einrichtungen investieren», sagt Steiner und wird ernst. Immer heisse es, die Jungen machten nichts mehr und hätten keinen Elan. Doch wenn man etwas auf die Beine stellen wolle, würden einem nur Steine in den Weg gelegt werden.

Was meint er damit? «Wenn man im Alter von 22 eine Käserei übernehmen will, braucht es Vorinvestitionen. Zuerst muss man den Käse produzieren, bevor man ihn verkaufen kann.» Geeignet hat sich der junge Käser schliesslich mit seinen Bauern, die ihm beim Start finanziell unter die Arme griffen. «Heute muss alles rationeller und billiger sein», sagt der Grüninger. Deshalb hätten auch so viele Käsereien und auch Bauern aufgegeben. Steiner weiss, wovon er spricht. In Wildberg auf einem Bauernbetrieb aufgewachsen, fand der Vater, als der Hof abbrannte, Arbeit in der nahe gelegenen Käserei. Der junge Steiner half schon damals mit und entschied sich alsdann für eine Lehre als Käser.

## Fernziel: Meisterprüfung

Heute würde er gerne eine Weiterbildung machen. Eine Handelsschule zum Beispiel oder die Meisterprüfung. Acht Monate dauert die Schule dafür in Sursee, und so lange er hier in der «Chäsi» alles alleine macht, ist die Schule leider kein Thema. «Vielleicht hilft ja einmal der Vater wenn er pensioniert wird», sagt Steiner.

Ein bisschen mehr Freiraum würde er auf jeden Fall begrüssen. Zuerst möchte er jetzt aber die «Chäsi» mit neuen Milchlieferanten zu 100 Prozent auslasten und die Produktion von anderen Käsesorten ins Auge fassen.

## SUCHBILD



BILD URS BOLLINGER

## Wo ist das?

Die Leute, die in diesem «Haus» leben, haben gut lachen: Dieser Alpenblick ist quasi unbezahlbar. Doof nur, dass der Architekt bei der Planung die Fenster vergessen hat. Aber mal ehrlich, wer braucht im Winter schon Fenster?

Das heutige Suchbild stammt übrigens nicht von einem Tagi-Fotografen, sondern von unserem Leser Urs Bollinger. Ihm an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön.

Rätseln Sie mit: Wo genau steht dieses «Traumhaus»?

## Antworten &amp; gewinnen

Schicken Sie Ihre Antwort unter dem Stichwort «Suchbild» bis zum kommenden Montag an eine der unten stehenden Adressen.

Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir den vom Züritipp lancierten etwas anderen Gastroführer «Mundgerecht».

**Tages-Anzeiger**  
Redaktion Zürcher Oberland  
Zürichstrasse 7  
8610 Uster  
oberlandletzte@tages-anzeiger.ch

## Auflösung

Unser Suchbild der Vorwoche: Wegweiser nach Mönchaltorf.

Wir gratulieren Martin Gubler aus Theilingen zu Gewinn des Eva-Comics.

Tipps für  
Leserbriefe

■ Wir veröffentlichen nur Leserbriefe zu Artikeln, die in unserer Regionalausgabe erschienen sind und/oder sich auf Themen aus der Region beziehen. Briefe zu anderen Themen leiten wir an das Leserforum des «Tages-Anzeigers» in Zürich weiter.

■ Kurze Briefe haben grössere Chancen, veröffentlicht zu werden, als lange. Zuschriften von Einzelpersonen werden gegenüber solchen von Organisationen bevorzugt, ebenso auf den «Tages-Anzeiger» Massgeschneidertes gegenüber Briefen mit breiter Streuung.

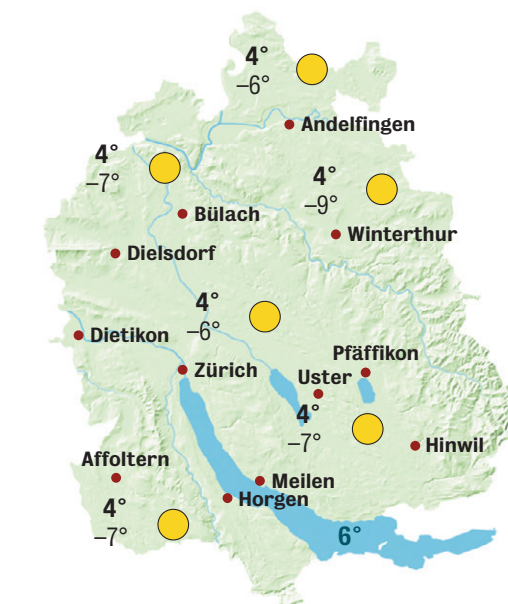
■ Die Redaktion trifft nicht nur eine Auswahl, sie kürzt Zuschriften auch, falls nötig (ohne Rücksprache).

■ Wir bestehen (auch bei E-Mails) auf einen vollständigen Absender. Falls Sie aus nachvollziehbaren Gründen nicht mit Ihrem Namen zu ihrem Leserbrief stehen können, besteht in Absprache mit der Redaktion die Möglichkeit, anonym zu bleiben.

**Tages-Anzeiger**  
Regionalredaktion  
Zürcher Oberland  
Zürichstrasse 7  
8610 Uster  
Telefon 044 905 82 50

oberland@tages-anzeiger.ch

## Oberland-Wetter heute



Der Donnerstagmorgen zeigt sich zwar bereits meist sonnig, allerdings eisig kalt. Eventuell lokal vorhandene Hochnebelsetzen verschwinden schnell, tagsüber darf man sich durchwegs über viel blauen Himmel und Sonnenschein freuen. Die Temperaturen steigen dadurch allmählich an und er-

reichen in der zweiten Tageshälfte um die 4 Grad.

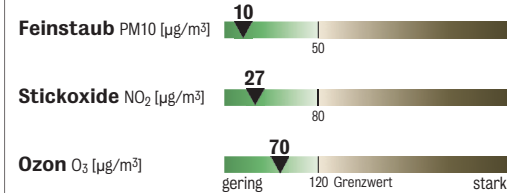
**Aussichten:** Auch der morgige Freitag präsentiert sich freundlich, es ziehen vorerst nur harmlose Wolkenfelder durch. Am Samstag nimmt die Bewölkung weiter zu, nass wird es aber erst am Sonntag.

## Bergwetter

Hörnli	s	-2°
Uetliberg	s	0°
Lägern	s	0°
Pfannenstiel	s	0°
Bachtel	s	-2°
Schnebelhorn	s	-3°

s-sonnig, f-freundlich, w-wolkig, b-bedeckt, R-Regen, S-Schnee, SR-Schneereggen, G-Gewitter, N-Nebel

## Schadstoffbelastung



Messstation Dübendorf  
PM10 und NO2: Mittelwerte Vortag, O3: Max. Stundenmittel Vortag

## Prognose

Freitag	8°	-3°	☀️
Samstag	8°	3°	☁️
Sonntag	8°	4°	☁️
Montag	8°	4°	☁️