

Wechsel bei Käsespezialist

OBERRIEDEN Ingrid Haltenberger, die ab August Bannwart's Käsespezialitäten GmbH übernimmt, kennt die Kunden und deren Bedürfnisse. Sie arbeitet bereits seit zwei Jahren in diesem Käsefachgeschäft.

Der Chäslade im Ladendreieck an der Halden- und Bickelstrasse ist eine Oberriedner Institution. 41 Jahre lang, bis 2004, führte Familie Arnold das Käsefachgeschäft. Auch noch Martin Arnold, der Oberriedner Gemeindepräsident ist. Von 2004 bis Sommer 2014 lag das Geschäft in den Händen der Hirzler Familie Bannwart. Begonnen hat Vater Alois Bannwart, 2007 folgte sein Sohn Christian und führte den Laden zusammen mit seiner Frau Irene. Nun

beginnt mit Ingrid Haltenberger eine neue Ära. Sie übernimmt das Geschäft und weiss, dass sie auf eine treue Stammkundschaft zählen kann. Seit zwei Jahren ist sie hier angestellt, vorher war sie bei Volg in Wädenswil tätig und fühlt sich nun bereit, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. «Ich will das Bewährte beibehalten und neue Ideen integrieren», sagt sie. Irene Bannwart werde sie weiterhin im Laden unterstützen.

Die Gründe seines Weggangs erklärt Christian Bannwart so: «Ich will mich voll auf das Marktgeschäft konzentrieren.» Der 37-jährige Familienvater betreibt wie sein Vater einen Verkaufswagen, mit dem er jeweils am Helvetia- und Oerliker Markt anzutreffen ist.

Im Winter und Herbst laufe der Käseverkauf besser, erwähnt Christian Bannwart. «Seit Jahren ist unser Gourmetfondue ein Renner», berichtet er. «Um auch in den Sommermonaten über die Runden zu kommen, beliefern wir

«Ich will das Bewährte beibehalten und neue Ideen integrieren.»

Ingrid Haltenberger

Gewerbekunden», sagt er. Dies will Ingrid Haltenberger weiterführen.

Zunahme Laktoseintoleranz

Neben 120 Käsesorten werden auch gut 30 Weinsorten und Spirituosen angeboten. Zum Beispiel ein Grappa aus der Innerschweiz. Die Käsesorten bezieht das Geschäft wenn möglich direkt von den Produzenten und ist bestrebt, kleinere zu berücksichtigen.

Haben sich die Kundengeschmäcker in den vergangenen Jahren geändert? «Wir merken, dass die Laktoseintoleranz, die Milchzuckerunverträglichkeit, zugenommen hat. Kunden fragen nach laktosefreien Produkten», sagt Christian Bannwart. Für Kuhmilchkäse gelte, je älter der Käse, desto weniger Laktose sei enthalten. Auf Mozzarella müsse nicht verzichtet werden, denn der original italienische werde ja aus Büffelmilch hergestellt. Schaf- und Ziegenkäse sei diesbezüglich auch zu empfehlen, sagt Ingrid Haltenberger.

Gaby Schneider



Ingrid Haltenberger (rechts) übernimmt von Christian Bannwart (Mitte) das Käsefachgeschäft. Weiterhin im Laden ist Irene Bannwart tätig.

Bannwart's Käsespezialitäten, Haldenstrasse 2, Oberrieden. Betriebsferien vom 12. Juli bis 4. August. Öffnungszeiten: Montag geschlossen. Dienstag bis Freitag, 8 bis 12.15 und 14.30 bis 18.30 Uhr. Samstag 7.30 bis 15 Uhr durchgehend. Am Samstag, 9. August, wird jedem Kunden von 10 bis 14 Uhr Prosecco offeriert.