



Region Wil: 11. Oktober 2010, 01:03

## Ein Herz für die Olma

**Rund 70 Kühe stehen im Olma-Stall in St. Gallen. Die Olma-Milch verarbeitet die Züger Frischkäse AG aus Oberbüren für die Ausstellung zu Mozzarella-Herzen. Bereits vor der Olma-Eröffnung wurden die ersten Herzen produziert.**

MELANIE GRAF

Oberbüren/St. Gallen. Die Olma-Bratwurst hat Konkurrenz bekommen. Seit zehn Jahren wird die Firma Züger Frischkäse AG in Oberbüren mit der Olma-Milch beliefert. Bereits im letzten Jahr produzierte die Käserei aus der Milch der während der Olma ausgestellten Kühe Herzen aus Mozzarella. Und auch dieses Jahr werden wieder Herzen und heuer neu auch ein mit Früchten unterlegtes Dessert-Quark speziell für die Olma produziert. Am Donnerstagmorgen um 1.

Anzeige

00 Uhr begann die Verarbeitung der ersten Olma-Milch. Gegen halb sechs Uhr wurden die Herzen aus der Form gepresst und für die Olma verpackt. Um 10 Uhr, bei der Eröffnung der Olma, schob Christof Züger von der Züger Frischkäse AG der Bundespräsidentin Doris Leuthard eines der frischen Mozzarella-Herzen in den Mund.

### Separate Lieferung

Wo Olma-Milch draufsteht, soll nur Olma-Milch drin sein. Um dies zu ermöglichen, scheuen Milchtransporteur und Milchverarbeiter keinen Aufwand. Hans-Ulrich Schläpfer, Inhaber eines Milchtransportunternehmens mit acht Mitarbeitern, holt die Olma-Milch täglich ab 20 Uhr auf dem Ausstellungsgelände in St. Gallen ab. Der Transport der Olma-Milch stellt eine Herausforderung dar. «Die Milch muss bei Züger in Oberbüren separat angeliefert werden», sagt Schläpfer und fügt hinzu, dass die Milch nicht mit der Milch von anderen Kühen gemischt werden dürfe. Für ihn und seine Mitarbeiter bedeutet dies, dass während der Olma-Touren umgestellt oder extra Touren nach St. Gallen eingeplant werden müssen. Auch bei der Verarbeitung achtet Christof Züger streng darauf, dass keine andere Milch in die Olma-Milch gemischt wird.

### Anspruchsvolle Verarbeitung

In der Frischkäserei Züger herrscht 24-Stunden-Betrieb. Täglich werden 300 000 Liter Milch von rund 700 Bauern aus der ganzen Ostschweiz zu Frischkäse verarbeitet. «Die rund 3000 Liter Olma-Milch separat zu verarbeiten ist anspruchsvoll», sagt Christof Züger. Doch Züger beharrt darauf. Es gehe um Authentizität und Glaubwürdigkeit. Die Käsereimaschinen werden täglich mehrmals gereinigt. Die Verarbeitung der Olma-Milch findet nach der Hauptreinigung der Anlagen statt. Die Olma-Milch wird pasteurisiert und in den Koagulator, ein vierzig Meter langes, automatisches «Käsekessi», geleitet. Nach der Kulturbeigabe wird die Milch zur Gallerte. Diese wird dann in kleine Stücke geschnitten und von der Molke getrennt. Mit 85 Grad erhitztem Wasser wird der Käsebruch geschmolzen und anschliessend durch die Herzform gepresst. Nach dem Auskühlen werden die Herzen aussortiert und gewogen. Mitarbeitende verpacken die Herzen und stellen sie Kistenweise für die Olma bereit.

### Bestes auf dem Speiseplan

Die Olma dauert bis Sonntag, 17. Oktober. Während dieser Zeit werden gemäss Christian Manser, Präsident Olma Tierschau, von den Besten und Schönsten Kühen aus dem Kanton St. Gallen und den Gastkantonen Basel-Landschaft, Basel-Stadt und Jura etwa 28 000 Liter Milch gemolken. Die Kühe wurden von den Zuchtorganisationen ausgewählt und werden während der Olma von einem 20-köpfigen Team betreut. Auf dem Menüplan der Wiederkäuer stehen Heu, Kraftfutter, Luzerne, Melasse, Zuckerrübenschnitzel, Traubenzucker, Maiswürfel, Weizenkleie, Mineralstoffe und Viehsalz. Pro ein Liter Olma-Milch entstehen 130 Gramm Mozzarella, zehn Herzen pro Packung.

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von www.tagblatt.ch ist nicht gestattet.