

Herzenssache Frische

Bei Züger Frischkäse kommt Milch in Form



Schweizer Qualitätsmilch ist der wichtigste Rohstoff der Züger Frischkäse AG. Der Familienbetrieb beweist auch bei klassischen Frischkäseprodukten wie Mozzarella, Mascarpone, Ricotta, Quark und Frischkäse täglich Innovationsgeist.



In gekühlten Tanks | Der Besuch des Züger-Milchfahrers auf dem Schmid'schen Hof ist ebenso Routine wie das Melken der Kühe.

Lberge, blauer Himmel, grüne Wiesen und grasende Kühe – was fast wie ein Klischee anmutet, ist für Martin Schmid täglich Realität. Er ist einer von 45 Bio-Milchbauern der Züger Frischkäse AG. Auf seinem kleinen Hof im schweizerischen Niederwil führen 36 Kühe ihr paradiesisches Leben. Reichlich Auslauf, satte Weiden, ein komfortabler Stall und zweimal melken bestimmen ihren Tagesablauf. Und auch den des Bio-Bauern. »Natürlich ist es harte Arbeit, aber ich kann mir keinen schöneren Beruf vorstellen«, versichert der Familienvater. Rund 120.000 Liter beste Bio-Milch liefert er pro Jahr. In Oberbüren, dem Sitz der Schweizer Molkerei Züger, nur wenige Minuten entfernt, werden daraus viele leckere Frischkäsespezialitäten in Bio-Qualität hergestellt.

Um die Ecke denken | Den Aspekt »Frische« trägt das Familienunternehmen schon im Namen. Geschäftsführer Christof Züger, der seit 1996 mit seinem Bruder Markus die Geschicke des Betriebs in der fünften Generation leitet, ist aber noch etwas wichtig: Innovation. Getreu dem Motto »Wer hat's erfunden? Die Schweizer!« gibt sich Züger nicht mit dem Alltäglichen zufrieden. »Unser Ziel ist es, Nischen zu besetzen und den Kunden Besonderes zu bieten.« Den Beweis tritt er gleich beim Rundgang an. Starke Wasserdüsen drücken den Mozzarella durch ein Walze – das Ergebnis ist eine zierliche Herzform. »Natürlich patentiert, denn es hat uns viele Jahre Entwicklung gekostet, bis das Ergebnis perfekt war«, erklärt der Schweizer lachend. Die Mozzarella-masse besitzt nämlich eine gewisse Eigendynamik, die es beim Formen zu berücksichtigen gilt. Für den Schweizer Konsumenten ist sogar ein »Kreuzli« im Angebot.

Bis dahin muss die Milch einige Stationen durchlaufen. Herzstück der Produktion ist der Koagulator, eine 25 Meter lange Anlage mit mehreren Becken, Rühr- und Schneidwerkzeugen, die gerade mal 60 Käsereien weltweit einsetzen.



In unterschiedlichen Produkten | Bio-Milch ist Rohstoff für Frischkäse und Mozzarella. Von dessen Qualität überzeugt sich Christof Züger gerne persönlich.



zen. Rund 15.000 Liter Startermilch laufen dort hinein, werden erwärmt, mit Lab und Bakterienkultur gemischt und nach rund zwei Stunden kann der entstandene Käsebruch von der Molke getrennt werden. Das Besondere: Dieser Prozess läuft kontinuierlich. Dadurch kann Züger zum Beispiel die Wärmeenergie der Molke am Ende nutzen, um die Startermilch von vier auf 33 Grad Celsius zu bringen. Innovativ und umweltbewusst zugleich.

»Ja, Nachhaltigkeit hat einen hohen Stellenwert«, versichert Christof Züger. Solarkollektoren schmücken das Dach des Firmengebäudes, und mit einer dieses Jahr fertiggestellten Holzschnitzelheizung will der Betrieb seinem Ziel, die Bio-Milchspezialitäten klimaneutral zu produzieren, noch näher kommen. »Dadurch sparen wir jedes Jahr ca. 100.000 Liter Öl ein.« Investiert wird aber nicht nur in umweltfreundliche Technik, sondern auch die Menschen. Von 2003 bis heute wuchs die Belegschaft von 40 auf knapp 150 Mitarbeiter an, darunter acht Auszubildende. »Wir nehmen unsere soziale Verantwortung als Molkerei ernst, schaffen Arbeitsplätze und sichern den Milchbauern in der Region durch langfristige Verträge den Absatz ihres Naturprodukts«, sagt der 46-Jährige.

Die Chancen ergreifen | Den enormen Aufschwung verdankt der Betrieb auch dem Freihandel zwischen der Schweiz und der Europäischen Union, der seit 2007 im Käsemarkt möglich ist. »Das war eine große Chance«, gibt Christof Züger zu, »doch uns war klar, dass wir nur mit Innovativem bestehen können.« Der Paneer, ein Frischkäse nach indischem Rezept, seit Anfang 2008 im Sortiment, ist so ein Beispiel. Ebenso der laktosefreie Mozzarella, den Züger als eine der ersten Molkereien herstellen konnte. Inzwischen gehören sieben Artikel wie Mascarpone, Frischkäse und Magerquark zum laktosefreien Bio-Angebot. Auch die bereits 1993 aufgelegte Bio-Range umfasst ein Dutzend Produkte, darunter Mozzarella in verschiedenen Ausformungen und handgeschöpften Ricotta. »Wir sind überzeugt, dass Bio der bessere Weg für eine ganzheitlich nachhaltige Produktion ist und zahlen Umstellungsprämien an Landwirte«, erklärt er. Denn die Bio-Milch für Züger soll weiterhin aus der Schweiz kommen. Da ist der Geschäftsführer konsequent. Traditionen bewahren, Innovationen fördern – für Züger das perfekte Rezept zum Erfolg. ■ **smb | www.frischkäse.ch**

In vielen Becken | Der hochmoderne Koagulator ist das Herzstück der Frischkäseproduktion bei Züger.



ICH WILL CURRYWÜRSTCHEN, DIE ECHT COOL SCHMECKEN!



Vor 160 Jahren startet die Züger'sche Käsetradition

Julius findet die neuen Delikatess Currywürstchen von Ökoland besonders cool. Alles über leckere Wurst, die Kindern und Erwachsenen schmeckt: www.ökoland.de



Ö Das Ökoland-Qualitätsgebot
✓ Ohne Nitritpökelsalz
✓ Ohne Phosphatzusätze & ohne Geschmacksverstärker, weil Bio

Ökoland
DAS LEBEN KANN SO LECKER SEIN.

In trauter Zweisamkeit | Martin Schmid mit Fränzi, einer seiner Lieblingskühe.