



## Im Trend

Mascarpone, Mozzarella, Ricotta, Hüttenkäse, Speise-Quark, auch bio oder laktosefrei: Der Milchverarbeitungsbetrieb Züger in der Ostschweiz stellt eine breite Palette von Frischkäse-Erzeugnissen her. „Für unsere Produkte besteht im In- und Ausland eine grosse Nachfrage“, freut sich CEO Christof Züger.

Vor uns ragen 16 glänzende Chromstahltürme in den Himmel. Tankwagen pumpen täglich 350 000 Liter frische Milch in die kreisrunden Behälter. Im firmeneigenen Labor wird ihre Qualität laufend getestet. „Die Milch darf keine Rückstände von Antibiotika enthalten und wird innerhalb von 24 Stunden von uns verarbeitet. Unsere 200 Mitarbeitenden arbeiten in Schichten, sieben Tage die Woche rund um die Uhr“, erklärt Christof Züger.

### Qualität durch Sauberkeit

Wir betreten das Gebäude durch den Gästeingang. Am Empfang tauschen wir unsere Jacken gegen die weissen Besuchermäntel, schleben unsere Haare unter bereitliegende Haarnetze und gelangen durch eine Hygieneschleuse in den Produktionsbereich. „Das Hygiene-management ist in unserer Branche sehr wichtig“, betont der Firmenchef. „Wir schulen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ständig darin weiter“.

Hinter der Schleuse öffnet sich eine riesige Halle, die bis an die Decke gefliest ist. Ein weit verzweigtes Röhrensystem zieht sich durch den Raum. Ein etwa zwei Meter langer Roboterarm packt gerade eine mit Frischkäse gefüllte Plastikwanne und schwingt mit einem pneumatischen Ächzen auf die Seite. Nur hier und da sieht man eine weiss gekleidete Gestalt mit Haarnetz. „Ja“, kommentiert Christof Züger stolz. „In unserem Betrieb sind alle Herstellungsprozesse voll automatisiert. Unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen vor allem schauen, dass es keine Störungen gibt“.

Von einer Plattform aus überblicken wir die Produktionsstrasse, auf der Milch in Mozzarella verarbeitet wird. Der CEO deutet zum Chromstahlbecken, in dem sich die weissen Kügelchen sammeln: „Knapp die Hälfte des produzierten Frischkäses wird an Detailhändler, Grossisten und Discounter in der Schweiz verkauft. Die andere gelangt in den Export nach Europa, in den mittleren Osten und nach Fernost. Frischkäse wird immer beliebter. Wir profitieren überproportional von diesem Konsumtrend.“

### Nahe beim Bauer

Am Schluss unseres Rundgangs kommt Christof Züger noch auf seine Sorge über die Zukunft der Milch zu sprechen: „Die Produzenten sind sehr verunsichert, weil nicht klar ist, wie sich Milchproduktion entwickeln wird. Für uns bedeutet dies eine grosse Herausforderung.“ Züger-Käse begegnet dieser Verunsicherung auch, indem sich die Firma auf Ihrer Homepage zu ihren Lieferanten bekennt. Hier kann man jeden der 400 Milchbetriebe anklicken und erhält einen Einblick in das vielfältige Leben von Menschen, die sich ganz der Landwirtschaft verschrieben haben.

Andreas Baumeister  
Frischkäse.ch



Christof Züger, CEO  
von Züger Frischkäse  
in Oberbären

„Unsere 200 Mitarbeitenden arbeiten in Schichten, sieben Tage die Woche.“