



Handgemachte Hingucker

Butterengel passen perfekt zum Festtagsbrunch und bringen Weihnachtsstimmung auf den Tisch. Hergestellt werden sie von der Züger Frischkäse AG in Oberbüren – aus regionaler Milch, nach traditionellem Handwerk und für einen guten Zweck.

TEXT ROLAND LIEBERHERR FOTOS DONATO CASPARI

Früher waren sie im Advent in vielen Dorfläden erhältlich: verzierte Butterengel von lokalen Produzenten. «Mit dem Käsesterben ging diese Tradition fast verloren», erzählt Manuel Dietrich. Aber nur fast. Der Bereichsleiter der Züger Frischkäse AG zeigt gerade zwei Lernenden, welche Kniffe für die Herstellung der Butterengel elementar sind.

«Die traditionelle Handarbeit braucht etwas Übung und Geschick», betont der 35-Jährige und schnappt sich ein Stück Butter. Er knetet es weich, drückt es in den Holzmodel mit der Engelform und schlägt kräftig mit dem Handballen darauf. «Nur so verteilt sich die Butter bis in allen Ecken», erklärt Dietrich. Dann streift er mit einem Holzspachtel die überschüssige Butter ab, klopft gezielt auf den Holzmodel und schon löst sich der fertige Butterengel daraus.

ZÜGER-PRODUKTE IM COOP-REGAL

Von Hütten- und Frischkäse über Butter oder Quark bis zu Büffel-Mozzarella: Rund 40 Produkte stellt die Züger Frischkäse AG für Coop her – darunter Eigenmarken, Naturaplan- oder «Miini Region»-Artikel. Mit 250 Mitarbeitenden ist Züger die fünftgrösste Molkerei in der Schweiz und sogar die grösste Käserei im Land an einem Standort.



Regionalität und Qualität

Erst 2012 erweckte der Familienbetrieb in Oberbüren die Tradition wieder zum Leben. An einem Tag der offenen Tür wollte man den Gästen damals etwas Besonderes bieten – und liess sie selbst Butterengel formen. Die kamen so gut an, dass aus dem beliebten Kundengeschenk alsbald ein Verkaufsschlager wurde. Heute werden rund 20000 Stück gefertigt, explizit für die Adventszeit. Dietrich ergänzt: «Da die Herstellung aufwendig ist, kommen jeweils viele ehemalige Mitarbeitende aus der Umgebung zu uns und helfen tatkräftig mit.»

Diese Verbundenheit mit der Region ist bezeichnend, auch die Milch kommt aus nächster Nähe. 400 Bauern aus der



Manuel Dietrich (l.), Bereichsleiter bei der Züger Frischkäse AG, demonstriert den Lernenden Luana D'Alessio und Jonas Müller Schritt für Schritt, wie die Butterengel von Hand geformt werden müssen.



ganzen Ostschweiz liefern täglich etwa 450000 Liter des wertvollen Rohstoffs, den die Züger Frischkäse AG zu Qualitätsprodukten verarbeitet. Um das Fachwissen im Betrieb zu erhalten, bildet das Unternehmen 17 Lernende aus.

1 Franken pro Engel wird gespendet

Darunter Jonas Müller (17) und Luana D'Alessio (19), die inzwischen mit flinken Fingern prächtige Engel formen. «Das

macht Spass und zeigt eine Facette mehr der äusserst vielseitigen Ausbildung zur Milchtechnologin», sagt D'Alessio. Und Jonas Müller ergänzt: «Unsere Engel aus feinsten Vorzugsbutter, die frisch aus Milchrahm hergestellt wird, schmecken nicht nur köstlich zu Zopf oder Brötchen – sie sind ein Blickfang und verleihen dem Festtagsbrunch eine weihnächtliche Note.» Nicht nur das. Von jedem verkauften

Butterengel spendet die Züger Frischkäse AG – ganz im Sinne der weihnächtlichen Solidarität – einen Franken an Pro Infirmis. Die Fachorganisation unterstützt Menschen mit psychischen, körperlichen und kognitiven Einschränkungen und deren Angehörige. ●

Die Butterengel à 180 Gramm sind ab sofort in zahlreichen Coop-Supermärkten der Region erhältlich (solange Vorrat).