

«Jede Woche fährt ein Lastzug nach England»

Klassische Schweizer Käse haben es im Export schwer. Züger Frischkäse wächst mit Mozzarella & Co auch im Ausland.

KasparENZ

Krise im Käseland Schweiz? Erstmals könnte die Schweiz mehr Käse importieren als exportieren. Die grossen Käsesorten haben vor allem im Export in den ersten Monaten dieses Jahres verloren. Die grösste Käsefabrik der Schweiz spürt davon wenig: Züger Frischkäse verarbeitet in Oberbüren mengenmässig die Hälfte der St. Galler Milch – und legt noch zu. Im Interview erklärt CEO Christof Züger, weshalb Schweizer Mozzarella auch im Export erfolgreich ist.

Der Schweizer Käse scheint in der Krise. Die Exporte sind gesunken. Sieht es beim Frischkäse ähnlich aus?

Christof Züger: Nein. In deutschen Supermarktketten läuft es uns gut, gerade im Biobereich. Das sind grosse Mengen. Unser Frischkäse macht mengenmässig gut 20 Prozent des Schweizer Käseexportes aus.

Warum macht der Frischkäse den Abwärtstrend bei Appenzeller oder Emmentaler nicht mit?

In deutschen Supermärkten waren die klassischen Schweizer Käse Luxusprodukte. Aber seit dem Krieg schauen auch besser situierte Deutsche mehr aufs Portemonnaie. Sie kaufen aber nicht weniger Käse, sie kaufen günstigeren Käse, wie Mozzarella. Und den liefern wir.

Warum ist Mozzarella günstiger?

Einerseits braucht es für ein Kilo Mozzarella nur acht Kilogramm Milch statt zehn. Wir können ihn auch in grossen Mengen zu entsprechend tieferen Kosten produzieren. Mozzarella muss man auch nicht monatelang lagern. Er wird produziert, verpackt und geht direkt in die Läden.

So kann Züger im deutschen Supermarkt mithalten?

Gegen den normalen Mozzarella im deutschen Aldi wären wir zu teuer. Zu unseren grössten Kunden in Deutschland gehören

aber vor allem Bio-Supermarkt-Ketten. Für sie sind wir oft der erste Ansprechpartner für Frischkäse. Und hier spielt derselbe Effekt.

Züger produziert Frischkäse wie den italienischen Mozzarella. Da nützt Swissness als Gütesiegel kaum.

Wir preisen das schon an. In Deutschland haben Schweizer Bioprodukte einen guten Ruf. Und Frischkäse boomt generell, auch in der Schweiz. Hier ist Frischkäse das einzige Segment im Käsemarkt, das stetig wächst.

Warum?

Ein Grund ist die Migration. Je weiter man von den Alpen weggeht, desto weniger kennt man geschmierte Käse. Im arabischen Raum kennt niemand Appenzeller, dabei gibt es nicht wenig Käse: Feta-ähnliche Hirtenkäse, Frischkäsesorten zum Dippen. Wer von dort hierherkommt, sucht solche Produkte. Und Mozzarella kennt dank der Pizza die ganze Welt.

Die Essgewohnheiten ändern sich generell.

Sicher. Frischkäse sind eiweissreich und trotzdem bekömmlich und leicht. Das Segment dürfte also weiter wachsen. Das Zurückgefallen ist ja: Ausgerechnet hier ist der Marktanteil der Schweizer Produkte am tiefsten.

Das wollen Sie ändern?

Ja, zum Beispiel mit unserem neuen Produkt Filona. Das haben wir vor sieben Jahren mit Coop entwickelt. Doch Coop hat es wenig gefördert. Im Frühling haben wir die Marke übernommen und die Rezeptur etwas verbessert. Wir machen Werbung und verkaufen sie über mehr Kanäle. Die Verkäufe stiegen schon um 30 Prozent.

Filona erinnert an eine bekannte Frischkäsemarke mit ovaler Verpackung.

Es war die Idee, eine Schweizer Version von Philadelphia zu machen. Einen streichfähigen Frischkäse, den man auch für



Trotz Krise im Käseland ist Christof Züger mit Frischkäse auch im Export erfolgreich. Bild: Marius Eckert

Desserts nutzen kann. Das ist gerade im asiatischen Markt relevant. Dort kennt man Mozzarella – und Cheesecake.

Exportieren Sie Filona schon?

Nein. Aber wir arbeiten an einer veganen Version aus Rapsöl, Hafer und Soja. Damit haben wir im Export durchaus Chancen. Das hat schon unser veganer Mozzarella gezeigt. Hier waren wir die Ersten.

Hat die Produktion von veganem Mozzarella noch etwas mit Käsen zu tun?

Einige Handgriffe der Käseerei helfen schon. Aber es sind ganz andere Prozesse.

Was war das Schwierigste?

Eine runde Kugel hinzubekommen. Unsere Vorgaben waren: Es muss weiss sein – und rund. Besonders gut muss es zu Beginn noch nicht sein. Jetzt sind wir bei der dritten Version.

Ist die jetzt auch gut?

Ich bin zufrieden. Aber ich bin hier etwas kritisch. Ich hab ein Käserherz, durch meine Adern fliesst Milch. Es ist schon ein

Kulturschock, wenn man plötzlich mit Mandelmilch arbeiten soll. Aber es ist ein spannendes Gebiet. Und gerade wenn man Schweizer Rohstoffe nutzt, auch eine Chance für die Schweiz.

Wir sind doch ein Milchland. Der Milchmarkt wächst nicht mehr. Wir müssen aber wachsen, wir sind in einem knallharten Verdrängungsmarkt.

Laufen die veganen Produkte denn gut?

Zu Beginn schon, aber der Hype ist vorbei. Wir müssen jetzt die

Konsumentinnen und Konsumenten überzeugen, die nicht streng vegan leben wollen. Das geht nur über den Geschmack. Und je länger wir mit solchen Produkten arbeiten, desto besser werden sie. Nicht vergessen: Beim Käse haben wir ja schon jahrhundertlange Erfahrung.

Mit Mozzarella hat Züger fast 40 Jahre Erfahrung. Warum hat Ihr Vater damals damit begonnen, ausgerechnet in der Ostschweiz Mozzarella herzustellen?

Eigentlich aus der Not. Mein Grossvater war Käser, aber die Käseerei hat mein Onkel übernommen. Mein Vater übernahm die Landwirtschaft, vor allem Schweinezucht. In den 1980er-Jahren wurde die aber eingeschränkt. Ausnahmen gab es für Käseereien. Sie mussten die Schotte verwerten, die beim Käsen entsteht.

Er hätte auch Appenzeller machen können.

Davon gab es ja viel zu viel! Aber mein Vater hatte einen Cousin in Amerika, der produzierte dort Mozzarella. Und bei uns öffneten die ersten Pizzerien.

Heute ist Züger die grösste Käsefabrik der Schweiz. Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Wir sind unternehmergeführt, das Wohl der Firma stand immer zuvorderst. Seit wir 1992 hier eingezogen sind, haben wir über 150 Millionen investiert. Das hat es uns erst erlaubt, zu den Kosten zu produzieren, die verlangt werden.

Züger setzt oft auf Produkte, die es schon gibt.

Wir müssen nahe am Markt sein. Etwas «MeToo» gehört dazu. Einfach etwas schneller, effizienter – und oft einfacher.

Das tönt nicht nach dem Bild von Heimat und Handwerk, das man sonst mit Schweizer Käse verbindet.

Früher gab es in jedem Dorf eine Käseerei, oft zwei oder drei. 80 Prozent dieser Betriebe sind in den letzten 15 Jahren verschwunden. Aber es wird nicht weniger Milch verarbeitet. Das heisst, die Käseereien werden grösser. Nicht nur wir.

Ist es schlimm, wenn die Schweiz mehr Käse importiert als exportiert?

Es würde heissen, dass die Schweiz weniger Milch produziert, als sie braucht. Aber ist das schlimm? Wichtig ist für mich, dass wir hier ein System haben, mit dem wir alle leben können. Die 430 Bauern aus der Region, die uns Milch liefern, wir, die daraus Käse produzieren, für die Leute von hier. Das wäre naheliegend. Man müsste gar nicht so viel exportieren. Das ist ja auch der Gedanke hinter Filona.

Aber Züger exportiert auch dieses Jahr mehr?

Ja, wir wachsen im Export um etwa sieben Prozent. Wir haben eben einen wichtigen Auftrag an Land gezogen: Wir produzieren Mozzarella für die Sandwich-Kette Subway in England. Unsere vorgeschnittenen Mozzarella-Stangen haben sie überzeugt. Das ist ein grosser Schritt für uns. Nun fährt jede Woche ein Lastzug in Richtung England.

ANZEIGE



30. Concerto del vino italiano 2023

Degustieren Sie mit den Produzenten, über 250 Meisterweine: Sonntag, 14 bis 19 Uhr Montag, 14 bis 19 Uhr

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 244 88 55
info@caratello.ch

Italiens Weinelite freut sich auf Sie. Samstag bis Montag, 2.–4. September. Im Dolder Grand, Zürich

PIEMONTE Azelia Antichi Vigneti Cantalupo Castellari Bergaglio Domenico Clerico Aldo Conterno Conterno Fantino Fratelli Giacosa Moccagatta Monchiero Carbone Oberto – Ciabot Berton Pasquero Elia – Paitin	LOMBARDIA Ca'del Bosco VENETO L'Antica Quercia Buglioni Gini Gini – Scajari Venegazzù FRIULI Venica & Venica EMILIA ROMAGNA Pandolfina – Noelia Ricci	TOSCANA Castellare Fontodi Monastero Monteverdine San Giusto a Rentennano Vecchie Terre di Montefili Le Macchiole Petra Rocca di Frassinello Terenzi Castiglion del Bosco Prima Pietra Mastrojanni Il Poggione Mormoraia Avignonesi Lombardo Poliziano Il Borro	MARCHE Il Pollenza ABRUZZO Torre dei Beati BASILICATA Elena Fucci PUGLIA Castel di Salve SICILIA Abbazia Santa Anastasia Benanti Feudi dei Pisciotto SARDEGNA Santadi
--	--	---	--

Rahmenprogramm und weitere Infos:
www.caratello.ch/concerto

CARATELLO
WEINE
LES VINS ITALIENS


