

# REGION

**Schweizer Tofu /** Jörg und Noppa Helbling haben in den vergangenen elf Jahren die Tofu-Fabrik in Rüti ZH aufgebaut. Dafür hätten sie gerne mehr Schweizer Bio-Soja. Die Nachfrage übersteigt das Angebot. **SEITE 16**

**Rüegg Gallipor AG**  
Geflügelzucht

8560 Märstetten  
Tel. 071 659 05 05 Fax. 071 659 05 20

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige Küken und Junghennen  
- auch Bio-Küken und Bio-Junghennen mit Zertifikat  
- Farben Braun, Weiss, Schwarz, Silver  
- Aufzucht in Volieren und Wintergarten  
- Ei-Verpackungsmaterial 4er, 6er, 10er Schachtel usw.  
- Legenest, Futterautomaten, Tränken usw.  
- Lieferung franko Hof oder abgeholt in Märstetten  
11481 A.38 *Rufen Sie uns an wir beraten Sie gerne*

## 11 Mio weniger für Thurgauer

**FRAUENFELD** ■ Mit der AP 2014-17 werden im Kanton Thurgau dieses Jahr insgesamt 110 Millionen Franken an die Landwirte ausgerichtet. Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einer Reduktion von 11 Millionen Franken oder von rund 10 Prozent. Dies geht aus der Antwort des Regierungsrats auf eine einfache Anfrage von Moritz Tanner hervor. Bei der Beantwortung der Fragen des Landwirts und SVP-Kantonsrats hält der Regierungsrat ausserdem fest, dass nicht alle Betriebe in gleichem Masse betroffen sind. Wie der Thurgauer Regierungsrat weiter schreibt, beteiligen sich rund 280 Betriebe am Landschaftsqualitätsprojekt Mittelturgau, das dieses Jahr gestartet wurde. Die Beitragssumme beläuft sich auf 0,75 Millionen Franken. Die Beiträge, die 2014 im Thurgau für Biodiversitätsförderflächen ausgerichtet wurden, belaufen sich 11,6 Millionen Franken. *BauZ*

## Glarner Wald hat gelitten

**GLARUS** ■ Aktuelle Auswertungen zum Zustand des Schutzwaldes in geplanten Pflegefächern zeigen, dass die Minimalanforderungen bezüglich Stabilität, Mischung und Verjüngung im Schutzwald nur teilweise erfüllt sind. Grosse Teile sind überaltert, da die Verjüngung ungenügend ist. Auf rund einem Drittel der Waldfläche ist die Durchmischung der verschiedenen Baumarten unzureichend. Das Problem sei über Jahrzehnte herangewachsen, sagte Kantonsförster Dani Rüegg auf Anfrage der SDA. Man sei bei der Pflege der Schutzwälder zurückhaltend gewesen. Die Dimensionen der Mängel seien aber erst ab 2005 klar geworden, als der Bund ein Anforderungsprofil an Schutzwälder publiziert habe. Die Kosten für eine nachhaltige Erfüllung der Schutzfunktion im Kanton Glarus belaufen sich gemäss Schutzwaldstrategie auf jährlich 5,4 Mio Franken. *pd/sda*

# Mit dem Rabbi auf den Hof

**Züger Frischkäse AG /** Die Herstellung von koscheren Milchprodukten ermöglicht hohe Wertschöpfung.

**OBERBÜREN** ■ Koschere Kost erfolgt nach strengen Regeln. Die Züger Frischkäse AG hat sich in dieses Marktsegment gewagt – mit grossem Erfolg. Nach dem ersten Bio-Mozzarella der Schweiz und frühzeitigem Einstieg in die laktosefreien Milchprodukte hat Züger nun auch

koschere Lebensmittel und Halal-Produkte im Angebot. Halal werden die muslimischen Essensvorschriften genannt. Sie dürfen beispielsweise nichts vom Schwein enthalten. Prinzipiell ist alles, was koscher ist, auch halal. Koscher sind die zugelassenen Lebensmittel für praktizierende Juden. Sie müssen über den ganzen Produktionsverlauf rückverfolgbar sein und vielen Richtlinien entsprechen. Bekannt ist die Trennung von Milch und Fleisch.

Diese Regel hat bei Züger keine Relevanz und auch dass das Lab für die Käseproduktion, das ursprünglich vom Kälbermagen gewonnen wird, nur von einem koscheren Tier stammen darf. Denn sie arbeiten ausschliesslich mit mikrobiellem Lab, das mit Hilfe von Schimmelpilzen hergestellt wird. Andere Regeln hatten es schon mehr in sich.

### Ein Rabbi kontrolliert die gesamte Produktionskette

So hat ein Rabbi alle Milchbetriebe besucht, die an Züger liefern für die Koscherproduktion.

Zudem müssen alle Utensilien inklusive dem Geschirr vor der Produktion mit kochendem Wasser ausgewaschen werden. Nicht selten muss für die Koscherproduktion eine extra Produktlinie eingerichtet werden, die nicht in Berührung kommt mit den nicht koscheren.

### Mozzarella koscher, Schmelzwasser nicht

Plastisches Beispiel für den Mehraufwand ist die Mozzarella-Produktion: Für Mozzarella wird der Bruch in heissem Wasser geknetet. Dabei tritt Schmelzwasser aus dem Mozzarella aus. In dieser Flüssigkeit können die Käsestücke verpackt werden, zur besseren Haltbarkeit. Nicht so beim koscheren Mozzarella.

Da die Flüssigkeit im Produktionsprozess die Temperatur von 60°C übersteigt und sie das nicht mehr koscher macht, muss diese Molke vom Mozzarella getrennt werden. Doch der Aufwand lohnt sich auch für kleine Mengen: Im Jahr stellt Züger 70 Tonnen koscheren Mozzarella her (im Vergleich zu 20 000 t herkömmlich-

chem). Die Wertschöpfung von koscheren Produkten, die Züger nach Israel exportieren kann, ist nicht nur höher als bei Bioprodukten, sondern auch höher als bei laktosefreien.

350 000 Liter verarbeitete Milch pro Tag kommen aus eigener Versorgung, also von Milch-

betrieben in der Region. 380 Milchbetriebe gehören zum Lieferantennetz von Züger. Die Züger Frischkäse AG hat nicht primär Wachstum als Ziel, sondern Flexibilität, wie Christof Züger, Geschäftsführer, festhält. «Wir sind Profis darin, uns zu spezialisieren.» *Nadine Baumgartner*



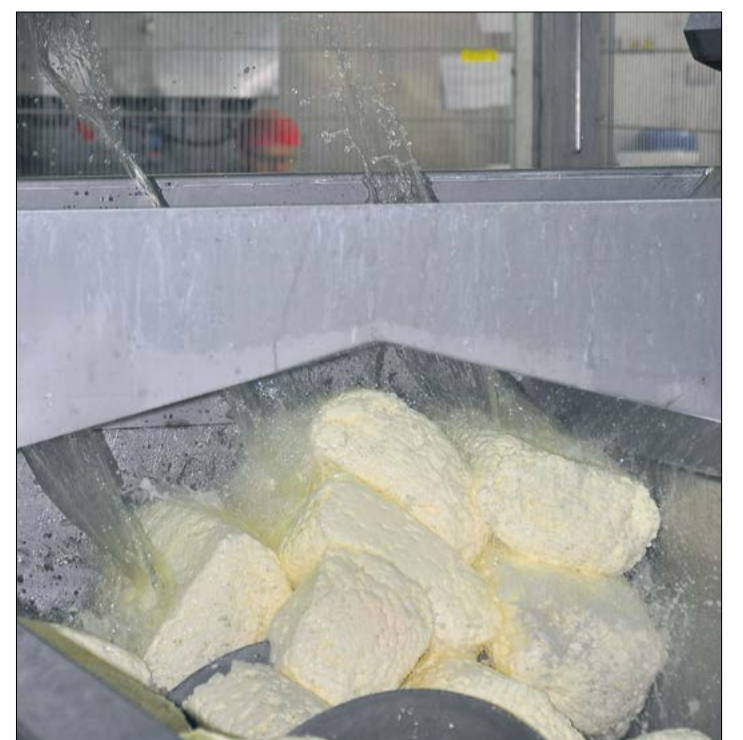
Im sanktgallischen Oberbüren ist die Fabrik stationiert.



Christof Züger leitet zusammen mit seinem Bruder Martin die Züger Frischkäse AG, die sie vom Vater übernommen haben. (Bilder Nadine Baumgartner)



Bei der Mozzarella-Herstellung wird genau wie bei jeder Käseherstellung der Bruch von der Molke getrennt. Dieser wird üblicherweise das Schmelzwasser (siehe nächstes Bild) beigemischt.



Wenn der Bruch jedoch im heissen Wasser (über 60°C) geknetet wird, entsteht ein Schmelzwasser, das nicht mehr koscher ist.

ANZEIGE

# RICOKALK

## EINE WOHLTAT FÜRS LAND

RICOKALK wirkt sich positiv auf Ihren Boden aus: z.B. auf die Struktur, Fruchtbarkeit, biologische Aktivität, Wasserführung, Durchlüftung sowie auf den pH-Wert.

### RICOTER Erdaufbereitung AG

3270 Aarberg 8502 Frauenfeld  
Tel. 032 391 63 00 Tel. 052 722 40 88  
Fax 032 391 62 34 Fax 052 722 40 42  
www.ricoter.ch

### RICOKALK

Bei Abholung CHF 15.-/t\*  
Frankolieferung Schweiz CHF 31.-/t\*

\* +2,5% MWST, Mindestbestellmenge 24 t  
Pro Tonne: ca. 540 kg Kalk, 12 kg Phosphat,  
6 kg Magnesium, 110 kg org. Substanz,  
300 kg Wasser

