

## Milchmarkt

# Rabbi schaut beim Melken zu



1 / 1

Christof Züger (l.) erklärt, wo und wie der halal und koschere Mozzarella entsteht.  
(Bildquelle: Martin Brunner)

## Die Firma Züger Frischkäse AG produziert seit einiger Zeit halal und koschere Mozzarella für den Export. Der Aufwand für die Zertifizierung und Produktion war und ist gross. Doch der Erfolg gibt dem Unternehmen Recht.

Rabbi schaut beim Melken zu Die Firma Züger Frischkäse AG produziert seit einiger Zeit halal und koschere Mozzarella für den Export. Der Aufwand für die Zertifizierung und Produktion war und ist gross. Doch der Erfolg gibt dem Unternehmen Recht. Martin Brunner Rund 400 verschiedene frische Artikel stellt die Züger Frischkäse AG in Oberbüren SG her. Sieben Produktionslinien stehen ihr dafür zur Verfügung. Da ist der Gedanke nicht mehr weit, weitere Produkte dazuzunehmen, zum Beispiel halal und koschere.

«Wir zögerten am Anfang, weil viele Fragen offen waren», erklärt Christof Züger, Chef der Firma, an einer Veranstaltung des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft. «Doch die Anfragen unserer Kunden nach halal und koscherem Mozzarella nahmen zu. Deshalb entschieden wir uns, den Schritt zu wagen. Der Erfolg gibt uns Recht. Aufwand und Ertrag stimmen.»

### Auf Nischen spezialisiert

Den Entscheid erleichtert hat der Firma die Art ihrer Produktion. Sie ist seit bald 20 Jahren auf Nischenprodukte und Spezialitäten spezialisiert. Die Produktion ist darauf ausgerichtet. «Die Technologie, die Einrichtungen und der Umgang damit waren bereits vorhanden», sagt Züger. «Halal und koscher bedeuten für uns einfach die eine und andere Charge mehr auf die 400 verschiedenen, die schon bestehen.»

Mit Halal-Produkten werden heute die Märkte in Malaysia, Singapur und Indonesien beliefert. Dabei handelt es sich um Mozzarella in den verschiedensten Formen für den Einzelhaushalt und Pizzamozzarella für die Industrie. Im koscheren Bereich ist es Israel. Frankreich wird dazukommen. «Wir sind daran, diese Märkte aufzubauen. Obwohl: Es handelt sich vor allem bei koscher um sehr kleine Mengen. Bis jetzt verschickten wir einige Paletten nach Israel», so Züger.

### Herausforderung koscher

Bei den Lieferungen nach Israel handelt es sich um Produkte auf dem höchsten koscheren, dem höheren erlaubten Niveau. Dafür stellten Zügers, wenn eine Bestellung vorliegt, eine eigene Sammeltour zusammen. «Wir mussten die Landwirte informieren, denn ein Rabbiner (religiöser Gelehrter im Judentum) begleitet die Milch auch beim Melken», sagt Züger. Er stattet dann während der Melkzeit jedem Landwirt kurz einen Besuch im Stall ab.

Nach dem Einsammeln wird die Milch in Oberbüren in eine eigene Produktionslinie gegeben und auch da vom Rabbiner ständig überwacht. Er ist es auch, der das Lab in die Milch gibt. Geht es nach der Produktion um die Reinigung der Anlagen, so wäre nach der koscheren Produktion 100 °C heisses Wasser gefordert. «Hier mussten wir Kompromisse finden, denn unsere technischen Anlagen würden diese Hitze nicht ertragen», erklärt der CEO. «Gefordert sind zudem 24 Stunden Ruhezeit nach der Reinigung. Das können wir uns nicht leisten. Aber wir haben für alles eine Lösung gefunden.»

Einfacher sei die Produktion auf dem tieferen koscheren Niveau. Da wird den staatlichen Kontrollen und Vorgaben vertraut und nur die Produktion im Betrieb überwacht. Die Bauern, die die Milch für die halal und koscheren Produkte liefern, erhalten laut Züger den normalen Milchpreis, «da sie nicht

#### Mehr in Marktmeldungen:

**Kartoffellager sind voller als in den Vorjahren**

**Café Crème kostet in der Schweiz durchschnittlich 4,16 Franken**

**Produktion und Umsatz auf dem Bau erneut gestiegen**

**Ölpreise auf tiefstem Stand seit mehr als fünf Jahren**

**Mehr Eierimporte und andere Deklaration**

[» mehr](#)

spezielle Auflagen zu erfüllen haben».

Eine Lösung finden mussten Zügers auch für die Verwendung des «Wassers», das bei der Mozzarella-Produktion entsteht. Weil dieses bei der Produktion zu heiss wurde, ist es nicht mehr koscher. Es wird separat abgeführt und Schweinen verfüttert. Nur die ausgepresste Molke aus der Käseherstellung kann unter anderem in Form von Molkepulver zu über 90 Prozent als koscher verkauft werden. Sie wird zum grössten Teil in Deutschland weiterverarbeitet.

### Halal mit Chancen

Keine Probleme gab es bei halal. «Milchprodukte sind bereits halal, also erlaubt», sagt Mounir Khouzami vom schweizerisch-arabischen Netzwerk. «Wichtig ist aber, dem Konsumenten zu zeigen, dass die Produktion zertifiziert wurde.» Wachstumschancen sind vorhanden, denn die islamische Bevölkerung macht 25 Prozent der Weltbevölkerung aus, ist jung und wächst. Dies bestätigte Ariel Wyler vom Schweizerischen Israelitischen Gemeindebund. «Koschere Lebensmittel – ausser sie enthalten Alkohol – sind immer halal und meistens vegetarisch», sagt er. «Dadurch sind die Marktchancen gegeben, denn im Ausland eröffnet sich ein Millionenmarkt.»

---

[Keine Kommentare](#)

[» Neuen Kommentar schreiben](#)

---

## Geldanlage Schweiz 12%

12% Rendite im Jahr Ohne  
Risiko & 100% steuerfrei!



## Hypothek ab 0.8%

Über 70 Banken im  
Vergleich. Jetzt Beratung  
anfordern!

