

# Ein Herz für Kühe

Ein echtes Traumpaar –  
Kuh Adele und Ramona Wirz  
stehen für alle Höfe, die ihre  
Bio-Milch an die Schweizer  
Molkerei Züger liefern.



Bildnachweis: Züger (alle Bilder)



DER BESUCH DES MILCHSAMMELFAHRZEUGS AUF DEM HOF VON FAMILIE WIRZ GEHÖRT EBENSO ZUR ROUTINE WIE DAS MELKEN DER KÜHE ZWEIMAL AM TAG.

**B**erge, blauer Himmel, grüne Wiesen und grasende Kühe – was wie eine kitschige Postkartenidylle anmutet, ist für Ramona Wirz täglich Realität. Seit 2018 führt sie, mit tatkräftiger Hilfe ihrer Eltern, den kleinen Bio-Betrieb im schweizerischen Kaltenbrunn. »Es macht mich stolz, dass unseren Hof jetzt schon fünf Generationen besteht und ich ihn weiter bewirtschaften darf«, sagt die Landwirtin. Einen schöneren Beruf könne sie sich nicht vorstellen. Das liegt auch an den 13 behorneten Braunvieh-Kühen, die hier ein fast paradiesisches Leben führen und zu denen die Bäuerin eine enge Bindung hat. »Alle meine Kühe haben Namen und es macht mich glücklich, wenn ich zu ihnen hinlaufe und sie mir den Kopf entgegenstrecken, um gestreichelt zu werden«, erzählt die junge Frau begeistert. »Es ist wunderbar zu sehen, wie sie mir vertrauen und es genießen. Nur die Geburt eines gesunden Kälbchens übertrifft dieses Gefühl.« Den Sommer verbringen die Tiere auf satten Weiden, im Winter ist ein komfortabler Laufstall ihr Zuhause. Zum Tagesablauf gehört natürlich auch das Melken. Denn Ramona Wirz ist nicht nur Bio-Bäuerin aus Leidenschaft, sondern auch die jüngste Milchlieferantin der Züger Frischkäse AG.

## VERTRAUEN UND WERTSCHÄTZUNG

Rund 400 Höfe liefern Milch an das Unternehmen in Oberbüren. Darunter sind viele, die nur überschaubare Mengen produzieren, wie der von Ramona Wirz. »Das erfordert zwar einen höheren logistischen Aufwand für unsere Milchsammelfahrzeuge«, erzählt Geschäftsführer Christof Züger, der seit 1996 mit seinem Bruder Markus an der Spitze der Firma steht, »aber uns ist es wichtig, mit festen Abnahmegarantien zum Erhalt dieser Familienbetriebe beizutragen.« Den Aspekt »Frische« trägt Züger Frischkäse übrigens nicht umsonst schon im Namen. Zwischen der Molkerei und der Milch

## FAKTEN

Die Züger Frischkäse AG in Oberbüren ist ein Ostschweizer Unternehmen in Familienbesitz. Es verarbeitet regionale Qualitätsmilch zu unterschiedlichen Frischkäseprodukten. Rund 40 Prozent werden exportiert, Deutschland zählt zu den wichtigsten Absatzmärkten.

## Im Herzen unserer Familie: Mutter Natur.

So lebendig und nachhaltig kann ein Wasser sein: Hornberger Lebensquell entspringt in der unberührten Natur des Schwarzwaldes und wird ausschließlich in Glas-Mehrwegflaschen abgefüllt. Unseren Bedarf an Wärmeenergie decken wir seit 2006 mit heimischen Holzhackschnitzeln. Wir nutzen Ökostrom und kompensieren unvermeidbare CO<sub>2</sub>-Emissionen in Zusammenarbeit mit ClimatePartner über zertifizierte Klimaschutzprojekte – für Mutter Natur und für kommende Generationen.



Familie Ketterer

**Klimaneutral**  
Produkt  
ClimatePartner.com/4247-2004-1001



PATENTIERTE TECHNIK – STARKE WASSERDÜSEN  
DRÜCKEN DEN MOZZARELLA DURCH EIN WALZE.  
DADURCH ENTSTEHT DIE ZIERLICHE HERZFORM.



SENSIBLER ROHSTOFF – HYGIENE, MIKROBIOLOGISCHE UND  
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE QUALITÄTSKONTROLLEN SIND  
WÄHREND DES PRODUKTIONSPROZESSE PFLICHT.

liegen durchschnittlich nur 40 Kilometer Luftlinie. In der Produktion angekommen, verwandelt sich der weiße Rohstoff nach der Eingangskontrolle in unzählige Frischkäsespezialitäten. Dabei gelingt es dem Unternehmen immer wieder den Kunden Besonderes zu bieten. Wie der Mozzarella in Herzform. Darin stecken etliche Jahre Entwicklungsarbeit, die Käsesmasse lässt sich nämlich gar nicht so leicht formen. Oder den Cyros Bratkäse, der sich durch seine besondere Konsistenz bestens auf dem Grill macht. Auch hierfür haben die Schweizer lange getüftelt – aber mit Erfolg. »Im Vergleich zum klassischen Hallumi ist unser Bio Cyros nach zypriotischer Art salzärmer und quietscht deutlich weniger«, verrät der Geschäftsführer. Als einer der ersten brachte Züger 2011 laktosefreien Mozzarella auf den Markt. Inzwischen umfasst das Sortiment zehn Bio-Produkte für Menschen mit Laktoseintoleranz.

### KREATIV UND NACHHALTIG

Um aus der Milch diese und all die anderen Köstlichkeiten herzustellen, ist neben Know-how vor allem er nötig: der Koagulator. Dahinter verbirgt sich eine 25 Meter lange Anlage mit mehreren Becken, Rühr- und Schneidewerkzeugen, die gerade mal 60 Käseerien

QUALITÄT AUS DER SCHWEIZ – NEBEN DEM HEIMISCHEN MARKT  
SIND DIE FRISCHKÄSESPEZIALITÄTEN VON ZÜGER VOR  
ALLEM IN DEUTSCHLAND BEGEHRT.

weltweit einsetzen. Darin wird die Milch erwärmt, mit Lab und Bakterienkultur gemischt und nach rund zwei Stunden kann der entstandene Käsebruch von der Molke getrennt werden. Das Besondere: Dieser Prozess läuft kontinuierlich. »Dadurch können wir die Wärmeenergie der Molke am Ende gleich wieder nutzen, um die Anfangsmilch zu erwärmen«, erklärt Christof Züger. Innovativ und nachhaltig zugleich. Gleiches gilt für die Solarkollektoren auf dem Dach des Gebäudes und die seit 2011 bestehende Holzschmelzheizung, die den CO<sub>2</sub>-Ausstoß um rund 1.000 Tonnen pro Jahr reduziert. Knapp 280 Mitarbeiter:innen gehören aktuell zur Belegschaft, darunter etliche, die durch ein Praktikum, Ferienjob oder als Auszubildende zur Molkerei kamen. »Wir haben auch eine soziale Verantwortung als Betrieb«, sagt der Geschäftsführer. »Darum schaffen wir Arbeitsplätze und sichern den Milchbauern durch langfristige Verträge den Absatz ihres Naturprodukts.« Zusätzliche Anreize für eine regionale und nachhaltige



Bildnachweis: Züger (alle Bilder)

Rezept von Foodbloggerin Yvonne Erfurth, [www.experimenteausmeinkueche.de](http://www.experimenteausmeinkueche.de) (rechts)

Milchproduktion setzt Züger mit dem firmeneigenen Mehrwertprogramm »SwissFamilyMilk«. Aktuell sucht die Molkerei vor allem noch mehr Betriebe, die ökologisch wirtschaften wie Ramona Wirtz. Denn die Nachfrage nach Frischkäseprodukten insbesondere aus Bio-Milch boomt. »Die Konsumenten möchten heute wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie produziert wurden«, sagt der 56-Jährige Unternehmer. Außerdem veränderten sich die Lebensgewohnheiten. »Die Flexitarier essen weniger Fleisch, dafür mehr Grillkäse. Und die Fitnessbewussten lieben unseren Hüttenkäse – der ist eine natürliche Eiweißquelle.« **smb**

schön  
fruchtig!



## Beeren-Tiramisu

Für 8 Portionen | ca. 30 Min. plus Kühlzeit

**400 g TK-Beeren**  
**1 Pck. Vanillezucker**  
**1 TL Speisestärke**  
**400 g Züger**  
**Bio-Magerquark**  
**laktosefrei**  
**300 g Züger**  
**Bio-Frischkäse**  
**Nature laktosefrei**  
**50 g Puderzucker**  
**1 Pck. Gelatine-Fix**  
**1 TL Vanilleextrakt**  
**oder 1 Vanilleschote**  
**30 Löffelbiskuit**  
**180 ml Milch**  
**1 EL Backkakao**

1. Zuerst die Beeren mit 2 EL Wasser in einem Topf mit Vanillezucker aufkochen, bis sie weich sind. Speisestärke mit 1 EL Wasser glatrühren und zu den Beeren geben. Alles aufkochen, bis die Beeren andicken und beiseite stellen.
2. Quark, Frischkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt oder das Mark einer Vanilleschote und Gelatine Fix 1 Min. cremig rühren. In einer Auflaufform 15 Löffelbiskuit verteilen. Mit der Hälfte der Milch beträufeln und die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Die Hälfte der Beeren auf die Creme geben und mit den restlichen Löffelbiskuit bedecken. Mit der restlichen Milch beträufeln und die restlichen Beeren darauf verteilen.
3. Zum Schluss mit Creme bedecken und mindestens 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Backkakao bestreuen.