

# TAGBLATT

26. November 2014, 05:34 Uhr

## Frischkäse, halal und kosher



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

---

**OBERBÜREN. Die Oberbüerer Firma Züger Frischkäse AG produziert seit einiger Zeit halal und koscheren Mozzarella. Der Aufwand für die Zertifizierung und Produktion war und ist gross. Doch der Erfolg gibt dem Unternehmen recht.**

MARTIN BRUNNER

Gut 400 verschiedene frische Artikel stellt die Züger Frischkäse AG in Oberbüren her. Sieben Produktionslinien stehen ihr dafür zur Verfügung. Dadurch ist in der Herstellung eine Vielfalt der Prozesse notwendig. Da ist der Gedanke nicht mehr weit, die einen und anderen weiteren Produkte dazuzunehmen, zum Beispiel halal und koschere – will

heissen nach islamischem respektive jüdischem Recht erlaubte.

«Wir zögerten am Anfang, weil viele Fragezeichen offen waren», erklärte Christof Züger 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.»

### **Technik war vorhanden**

Den Entscheid erleichtert hat der Firma die Art ihrer Produktion. Sie ist seit bald 20 Jahren auf Nischenprodukte und Spezialitäten in eher kleineren Mengen spezialisiert. Die Produktion ist darauf ausgerichtet. «Die Technologie, die Einrichtungen und der Umgang damit waren bereits vorhanden», sagte Züger. «Halal und koscher bedeuten für uns einfach die eine und andere Charge mehr auf die 400 verschiedenen, die schon bestehen.» Beliefert werden heute bei halal die Märkte in Malaysia, Singapur und Indonesien mit 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 Palette nach Israel.»

### **Koscher als Herausforderung**

Bei diesen Lieferungen nach Israel handelt es sich um Produkte auf dem höchsten koscheren, dem erlaubten Niveau. Dafür stellten Zügers eine eigene Sammeltour zusammen. «Wir mussten die Landwirte informieren, denn ein Rabbiner begleitet die Milch auch beim Melken», sagte Züger. Nach dem Sammeln wird diese 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 100 Grad heisses Wasser gefordert. «Hier mussten wir Kompromisse finden, denn unsere technischen Anlagen würden diese Hitze nicht ertragen. Gefordert sind zudem 24 Stunden Ruhezeit nach der Reinigung. Das können wir uns nicht leisten. Aber wir haben für alles eine Lösung gefunden.» Einfacher ist die Produktion auf dem tieferen koscheren Niveau. Da wird den staatlichen Kontrollen und Vorgaben vertraut und nur die Produktion im Betrieb überwacht. Investiert haben Zügers auch in die Verwendung des «Käsewasser». Weil dieses bei der Produktion zu heiss wurde, ist es nicht mehr koscher. Es wird separat abgeführt und Schweinen verfüttert. Nur die ausgepresste Molke kann zu über 90 Prozent als koscher zum grössten Teil in Deutschland weiterverarbeitet werden.

### **Halal mit Wachstumschancen**

Keine Probleme gab es bei halal. «Milchprodukte sind bereits halal, also erlaubt», sagte Mounir Khouzami vom schweizerisch arabischen Netzwerk. «Wichtig ist aber, dem Konsumenten zu zeigen, dass die Produktion zertifiziert wurde. Diese Zertifizierung gilt für ein Jahr.»

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. «Halal und vegetarisch ergibt koscher», sagte er. «Dadurch sind die Marktchancen gegeben, denn im Ausland eröffnet sich ein Millionenmarkt.»

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/kantonstgallen/tb-sg/Frischkaese-halal-und-koscher;art122380,4035236>

---

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG  
ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,  
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTES  
SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN  
OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON  
ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.