



Direktor Roland Rhyner empfängt Gäste aus aller Welt.

Laktosefreies fürs Hotelbuffet

Die Züger Frischkäse AG ist eine Pionierin der laktosefreien Milchproduktion und baut ihr Spezialitätensortiment für die Gastronomie aus. Ob laktosefreies Joghurt, Quark, Mozzarella oder Butter: Den Unterschied merkt man kaum.

Publireportage Hier hätte man den grössten Hotelbetrieb der Ostschweiz nicht vermutet. Was zieht internationale Gäste aus aller Welt nach Uzwil? Die Antwort heisst Bühler. Denn Uzwil ist der Hauptsitz des weltweit tätigen Technologieunternehmens. «Wir haben 30000 Übernachtungen pro Jahr und eine durchschnittliche Aufenthaltsdauer von mehr als fünf Nächten», sagt Hoteldirektor Roland Rhyner. Das Hotel Uzwil gehört der Familie Bühler. Rhyner betreibt mit seinem Team auch Business-

appartements und das Betriebsrestaurant des Weltkonzerns. Für ihn ist es alltäglich, spezielle Wünsche bei der Ernährung wenn möglich zu befriedigen: «Bei Gästen aus Asien sind wir «laktosefrei» gewohnt und auch bei europäischen Kunden kommt das Thema auf.»

Vom Export in die Hotels

Das Hotel Uzwil und die Züger Frischkäse AG sind nicht nur Nachbarn, sondern auch langjährige Geschäftspartner. Mit der neuen laktosefreien Produktli-

nie für die Gastronomie bringt Züger zwei wichtige Standbeine zusammen, sagt die Marketingverantwortliche Claudia Kuratli: «Mit dem Pizza-Mozzarella sind wir in der Schweizer Gastronomie gross geworden – in Deutschland kennt man uns vor allem für «laktosefrei».» Wer in einem deutschen Bio-Fachmarkt einen laktosefreien Mozzarella kauft, erhält fast sicher ein Schweizer Produkt. Züger ist ein Pionier im Verfahren: Seit 2008 wird Milch mit «Laktase» behandelt, sodass der Milchzucker abgebaut wird.



Frisch, köstlich, gesund und ganz ohne Laktose: Auf dem Frühstücksbuffet des Hotel Uzwil gibt es laktosefreie Produkte von Züger.

Das kreative Gen ist in der Familie: Küchenchef Tiziano Botta richtet laktosefrei an.

Der Rohstoff ist der gleiche wie bei konventionellen Züger-Produkten: Die frische Milch wird von rund 400 Bauern der Ostschweiz geliefert. Die Nährstoffe und der Geschmack bleiben im Produkt erhalten.

Genuss trotz Unverträglichkeit

Bei Menschen, die Milchprodukte normal vertragen, wird die Laktose im Körper abgebaut. Wer aber Laktose nicht verträgt, dem schlägt schon wenig Milchsücker auf den Magen. Deshalb muss der Kunde dem Label «laktosefrei» 100 Prozent vertrauen. Die kleinen, verschlossenen Portionen sind praktisch: Erstens bleiben sie frisch, selbst wenn man sie nur selten braucht. Zweitens kann der Gast sicher sein, dass sein Joghurt eben keine Laktose enthält. Offen angerichtet in der Schüssel oder im Birchermüesli sieht man keinen Unterschied zu normalem Joghurt. Selbst der Geschmack weicht nur leicht ab. Das laktosefreie Produkt schmeckt durch die Zucker-

spaltung etwas süsser, erklärt Kuratli: «Es hat aber nicht mehr Kalorien, sondern nur mehr Süskraft.»

Neben Hotels sieht Züger auch in der Diätküche, besonders in Altersheimen, Potenzial. Laktose-Intoleranz kommt bei älteren Menschen vermehrt vor, da sich das Enzym Laktase im Körper mit dem Alter abbaut. Dank laktosefreien Milchprodukten kann man trotzdem Milchprodukte geniessen, ohne Kompromisse beim Geschmack. Selbst ein Tiramisu muss kein Traum bleiben. Dies ohne Mehraufwand für den Koch, fügt Kuratli an: «Man muss nicht zweimal separat kochen, weil man ja keinen Unterschied merkt.» ■

Züger Frischkäse AG

9245 Oberbüren
071 955 98 16
www.frischkäese.ch

Die **Züger Frischkäse AG**, ein Familienunternehmen mit rund 200 Mitarbeitern, gehört zu den grössten Milchverarbeitern der Schweiz. Züger ist spezialisiert auf Frischkäse wie Mozzarella, Mascarpone, Ricotta sowie Hüttenkäse, Quark und Butter. Die Kunden kommen zu je einem Drittel aus Gastronomie, Detailhandel sowie Industrie. Rund die Hälfte der Züger-Produkte ist für den heimischen Markt bestimmt, 50 Prozent sind Export. Bereits 2008 entwickelte Züger ein Verfahren für laktosefreie Milchprodukte und ist damit europaweit ein Pionier. Das neue laktosefreie Sortiment für die Gastronomie umfasst neben Joghurt, Magerquark und Butterportionen auch Mozzarella, Mascarpone und Hüttenkäse. Es ist im Grosshandel erhältlich.