

# Hüttenkäse ohne «Muuuuuh»

Der Hüttenkäse auf Pflanzenbasis kämpft beim WPO-Impuls um den Titel «Beste Innovation der Region»

Von Dominique Thomi

Die diesjährigen Kandidaten für den Titel «Beste Innovation der Region» des WPO-Impulses stehen fest. Die Züger Frischkäse AG steigt mit der pflanzlichen Hüttenkäse-Alternative Cottage Drops ins Rennen.

**Oberbüren** «Eigentlich wollten wir schon im vergangenen Jahr unsere Idee des pflanzlichen Hüttenkäses beim WPO-Impuls einreichen, waren aber noch ganz am Anfang», erzählt Anis Rusch, Produktionsmanagerin Plant Based von Züger, und blickt auf das Produkt in ihren Händen. Von der ersten Konzeptidee bis

**«Kritisiert wird oft, dass etwa 90 Prozent der globalen Sojaproduktion für die Viehzucht verwendet werden.»**

Anis Rusch

zum Markteintritt dauerte es gerade mal neun Monate, erinnert sich die 33-Jährige. «Wir produzierten bereits pflanzliche Alternativen zu Mozzarella, Crème Fraîche und Frischkäse und sind bei diesen Produkten nicht die Einzigen. Mit den Cottage Drops entwickelten wir erstmals einen Hüttenkäse auf pflanzlicher Basis», berichtet die 33-Jährige. Daher wurde entschieden, mit diesem Produkt beim WPO-Impuls zu kandidieren.

## Soja ist nicht gleich Soja

Die Basis der Cottage Drops seien Mandeln und Soja, erzählt Rusch und löst den Deckel vom Becher. «Soja ist der vergleichbarste pflanzliche Rohstoff zu Milch, da es sich physiologisch zu etwa 80 Prozent wie Milchweiss verhält», erklärt sie. Auch sei Soja die eiweisshaltigste Alternative zur Kuhmilch: «Vor allem enthält Soja viel und hochwertiges Eiweiss – mit 40 Prozent fast dop-

**«Wir sind stetig daran, den Geschmack noch besser zu machen.»**

Rouven Weiser

pelt so viel wie Linsen und Erbsen. Das macht Soja gerade für Menschen, die tierische Produkte weitgehend oder gänzlich vom Speiseplan gestrichen haben, zu einer wichtigen Eiweissquelle.» Der asiatische Raum habe Soja bereits lange zuvor als Eiweisslieferanten für sich entdeckt, weiss Rusch. Doch hat Soja nicht einen schlechten Ruf? «Wir beziehen den Rohstoff ausschliesslich aus der EU, unter anderem auch aus Österreich. Dort wird die Pflanze unter höchsten Standards für die



Rouven Weiser und Anis Rusch wollen mit den Cottage Drops die Ernährung langfristig revolutionieren.

dot

humanitäre Ernährung angebaut. «Kritisiert wird oft, dass etwa 90 Prozent der globalen Sojaproduktion für die Viehzucht, also für die Fleischproduktion, verwendet werden und dadurch unter anderem Regenwälder in Südamerika abgeholzt werden», erwähnt Rusch. Neben den geeigneten pflanzlichen Rohstoffen sei auch die Verarbeitung der Alternative eine besondere Hürde gewesen. «Auch wenn sich Soja ähnlich wie Kuhmilch in der Produktion verhält, so war es doch eine Schwierigkeit, einen Käse mit Struktur herzustellen», erinnert sich Rusch. Ein Frischkäse mit einer glatten Textur sei einfacher in der Herstellung.

**Anfänge in der heimischen Küche** Anfängen haben die Cottage Drops in der heimischen Küche von Bereichsleiter Rouven Weiser. «Rouven ist ein Spitzenkoch und hat zu Hause getüftelt. Sein Ergebnis hat uns alle überzeugt und so ging es direkt daran, die Produktion von der Küche in die Industrie zu bringen», weiss Rusch. In der industriellen Produktion warteten einige Herausforderungen. So sei es nicht ganz einfach gewesen, Maschinen zu entwickeln, die die Temperaturen so beibehalten konnten, wie es in der heimischen Küche der Fall war, verrät die Produktionsmanagerin. Doch da sich die eigene Maschinenpro-

duktion mit den Fachleuten gleich im dritten Stock befinde, sei dieser Prozess rasch fortgeschritten und die Optimierungen seien erfolgreich ge-

**«Wir verwenden den Begriff plant-based, da die Cottage Drops nicht nur für die vegane Kundschaft, sondern vor allem für die Flexitarierinnen und Flexitarier gemacht sind.»**

Anis Rusch

wesen. Neben der Konsistenz sei auch der Geschmack entscheidend: «Wir sind stetig daran, das Produkt noch besser zu machen. Aktuell ist bereits die zweite Version auf dem Markt. Die 3.0-Variante ist aber schon in den Startlöchern», gibt Weiser preis und nimmt einen Löffel der Cottage Drops aus dem Becher.

## Auch für Flexitarier

Die Züger Frischkäse AG verzichte bewusst auf den Begriff vegan: «Wir verwenden den Begriff plant-based, da die Cottage Drops nicht nur für die vegane Kundschaft, sondern vor allem für die Flexitarierinnen und Flexitarier gemacht sind», führt Rusch aus. Mit den Cottage Drops habe der Konsument oder die Konsumentin ein ernährungsphysiologisch wertvolles Alternativprodukt.

«Das bedeutet, wir möchten nicht einfach nur einen Hüttenkäse herstellen, der aussieht wie das Original, sondern es soll auch eine vollwertige Alternative in Bezug auf die Nährwerte sein», so Rusch. In Zukunft soll auch der Preis gesenkt werden: «So kann eine weitere Hemmschwelle abgelegt werden.» Die Cottage Drops steigen als eine von sechs Innovationen ins Rennen. Am 5. September wird via Livevoting der Sieger gekürt.

## Das sind die Nominierten:

- Züger Frischkäse AG, Oberbüren  
Cottage Drops – Alternative zu Hüttenkäse auf Basis von Soja und Mandeln
- Aluwag, Niederbüren  
Gasinjektionsverfahren mit Aluminiumdruckguss
- Cicor Technologies Ltd., Bronschhofen  
Miniaturisierung durch gedruckte Elektronik
- EMATronics, Sirmach und Wil  
EMATRUS – Messtechnologie zur zerstörungsfreien Prüfung metallischer Bauteile
- RCO Recyclingcenter Ostschweiz, Niederstetten  
Wir retten jeden Stein: innovatives Recycling für hochwertige Baustoffe
- Rey Technology, Sirmach  
Smart-Factory-Lösungen für die Industrie



Von der Idee der Cottage Drops bis zur täglichen Produktion dauerte es rund neun Monate. Die pflanzlichen Drops sind nicht nur für Veganerinnen und Veganer.

z.V.g.