

ZIEGENHOF: Familie Wüthrich nimmt mit ihrem Käse am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte teil

Regionale Delikatessen von lustigen Tieren

Karin und Thomas Wüthrich waren schon immer fasziniert von Ziegen. Deshalb stellten sie ihren Betrieb auf Ziegenhaltung um. Da sie keine geeigneten Abnehmer für die Milch fanden, mussten sie erfinderisch werden.

JULIA SPAHR

«Letzthin ist mir eine Ziege in die Küche gefolgt, sie konnte aus dem Gehege raus und ist dem Salat in meinem Einkaufskorb nachgelaufen, so etwas passiert einem nur mit einer Geiss.» Karin Wüthrich erzählt diese Episode und lacht. «Ziegen sind intelligent, anhänglich und treu», ergänzt ihr Mann Thomas. Das sei einer der Gründe gewesen, weshalb sie ihren Betrieb in einen Ziegenhof umgewandelt hätten.

Ziegen als Hobby

Das ging aber nicht so schnell. «Obwohl uns die Tiere schon immer fasziniert haben, konnten wir erst nach einiger Zeit voll auf die Arbeit mit ihnen setzen», erzählt das Ehepaar Wüthrich in der Küche des Bauernhauses in Elfingen AG. Sie kommen beide ursprünglich aus dem Oberbaselbiet. Thomas Wüthrich ist dort auf einem Betrieb aufgewachsen. Dieser befand sich aber mitten im Dorf, wo er keine Zukunft hatte. Wüthrichs Vater kaufte deshalb ein Gut in Elfingen, und dort zog Thomas mit seiner Frau hin. Sie bewirtschafteten den Betrieb ab 2003.

«Er gehörte aber meinem Schwiegervater, und wir hielten



Karin und Thomas Wüthrich mit Sohn Mario und ihren Saanenziegen. (Bilder: Julia Spahr)



Wüthrichs zeigen die neuen Produkte: Hartkäse und Joghurt aus Ziegenmilch.

die Ziegen deshalb erstmal als Hobby. Zunächst hatten wir vier Burenziegen, und später haben wir drei Saanenziegen gekauft.»

Dieses Jahr haben Wüthrichs den Betrieb übernommen und setzen neben den Kühen (17 Mutterkühe und drei Milchkühe) voll auf die Ziegen. Momentan haben sie 45 Saanengeissen und 20 Burenziegen, dazu die

Aufzuchtgitzli und die Böcke. Von jeder Milchziege können sie um die 500 Liter pro Jahr melken.

Zunächst wollten sie die Milch Emmi oder einer Käserei abgeben. Das war aber alles zu weit weg, und Emmi hatte damals keinen Bedarf an Ziegenmilch. «Wir merkten also, dass wir die Produkte selber verarbeiten mussten», erzählt Karin



Mario mit seiner Lieblingsziege Elvis.



Selbst entwickelte Produkte für Direktverkauf und Coop.

Wüthrich. Ihr Mann besuchte deshalb zwei Kurse zur Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch.

Seit da haben sie ausprobiert und Produkte entwickelt. Heute machen sie Ziegenfrischkäse, Ziegenformaggi in verschiedenen Ölsorten, Weisseschimmelkäse und Ziegenmilchfeta. Zudem verkaufen sie Rohmilch und seit Neuestem haben sie

herausgefunden, wie ein Joghurt mit guter Konsistenz gelingt.

«Richtiger Käse»

Zwei Mal pro Woche verkaufen sie ihre Produkte auf dem Wochenmarkt in Brugg und in Baden und an einige kleine Läden in der Region, und der Ziegenfrischkäse wird in den Coop-Filialen der Umgebung verkauft. Da sie dieses Jahr den Betrieb übernommen haben, konnten sie in die Käseproduktion investieren und in eine Reifekammer. Dort produzieren sie nun Hartkäse. «Bisher haben die Kunden nach einem Blick in die Vitrine und auf die Frischkäse-Auswahl immer gefragt, ob wir denn keinen richtigen Käse haben», sagt Karin Wüthrich. Jetzt könnten sie diesen Bedarf decken.

Gitziflisch

Neben den Milchprodukten vermarkten sie auch das Fleisch der Gitzli. Diesen Sektor wollen sie ausbauen und die Tiere etwas älter werden lassen, bevor sie sie Metzgen. Bis jetzt hatten sie viele Abnehmer fürs Fleisch. Der Landgasthof Ochsen in Wölfinswil AG nimmt im Rahmen der Gitzitage 2017 während zwei Wochen Fleisch von Wüthrichs Ziegen in sein Angebot. «Dieses Jahr konnten wir die Nachfrage nach Fleisch kaum decken», sagt Karin Wüthrich. Das sei aber nicht nur ein gutes Zeichen. Es liege auch daran, dass sie nicht so viel Fleisch gehabt hätten. «Es war ein schwieriges Jahr.» Viele Ziegen haben früh abortiert, und sie haben noch immer nicht herausgefunden, woran es lag. «Am Morgen traute ich mich manchmal fast nicht in den Stall.

Manchmal war es kein schöner Anblick», erzählt Karin Wüthrich. «In solchen Momenten dachte ich manchmal: Wären wir doch bei den Kühen geblieben.» Aber das gehe vorbei. «Die Freude an den lustigen, neugierigen, intelligenten Tieren sowie der Erfolg mit den Produkten ist zu gross, als dass wir unseren Entscheid wirklich bereuen könnten», sagt Wüthrich, und ihr Mann nickt.

www.ziegenhof-elfingen.ch
www.schweizer-gitzli.ch

REGIONALPRODUKTE



Familie Wüthrich nimmt dieses Jahr am Wettbewerb und am Markt der Regionalprodukte teil. Sie lassen ihren Ziegen- und ihren Kuhmilchfrischkäse von einer Jury bewerten. Der 7. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte wird von der Fondation Rurale Interjurassienne organisiert. Um die 1000 Produkte werden dort eingereicht und von einer Jury bewertet und gegebenenfalls ausgezeichnet. Er findet vom 30. September bis am 1. Oktober 2017 in Delémont-Courtemelon JU statt. Gleichzeitig gibt es dort einen Markt der Produzenten. An über 200 Ständen stellen sie ihre Regionalprodukte aus und verkaufen sie. *mgf*

www.concours-terroir.ch

RÄTSEL

Teil der Geige	ein Vorname Mozarts	Vorn. des Bond-Autors Fleming	eisern, streng	Fließbehinderung	Freidenker	Fragewort	Meeresraubfisch	Revolte	Initialen Dalis
				Gewächshaus			1		
Theoretiker des Sozialismus				Teil eines AKWs	engl.: neun	Besitz, Eigentum		Initialen Dürrenmatts	
	5		völliger Vermögensverlust			erfolgreiche Lieder			Wunschvorstellungen
Vorn. des Liedermachers Matter	TV-Grundfarben (Abk.)	Vorn. des kuban. Staatschefs		Vorname der Lillo-Brigida			engl.: Abtei	ein Audi-Modell	
erdulden, aushalten					7	orientalischer Warenmarkt			
			Anteil-schein			angeberisch		nicht präzise	
Computerprogrammfehler			Giftnatter	breitkrempliger mexikan. Hut	griech. Vorsilbe: bei, daneben	einfache Wohnung			
römischer Kaiser 68	kritische Lage	Abtei				Trauben-ernte		lat.: zum Gebrauch (2 Worte)	
			Init. des Physikers Oppenheimer	Gegenteil von monogam				6	
Motivation	besondere Begabung	franz.: hier	Sing-vogel				Ort bei Arnheim (NL)		
		8		ital.: Alter	Abk.: Segel-schiff		Reifen		Barzah-lungs-rabatt
			Ausweis-dokument						
Vorname Newtons	Vorname der engl. Autorin Blyton		Wirt-schafts-auf-schwung		Währung Europas	Haupt-stadt Grön-lands			
weibl. Märchen-gestalt		2	Haut-färbung durch die Sonne					Ort im Kanton Aargau	
engl. Frauen-kurz-name			franz.: mich, mir		Abk.: Kilo-gramm	franz.: sich		männl. Pro-nomen	
		4		Vorn. des Sängers Kristof-erson			Platz-deck-chen		
Monats-letzter (kaufm.)	polit. Auf-wiegler						lat.: für		

3	4	7		2	6		8
			3				
7		5		9			3
6	7				3		5
	8					6	
4	5				8		7
8			4		7		6
			6				
9	6	8		3	2		4

PREISRÄTSEL



Diese Woche zu gewinnen: 3 x LED-Stirnlampe von Hauptner mit 55m Leuchtweite im Wert von je Fr. 33.90. Senden Sie das Lösungswort bis Donnerstag, 14. September, an verlag@schweizerbauer.ch, Stichwort «Kreuzworträtsel» (+Lösungswort), oder an «Schweizer Bauer», Stichwort «Kreuzworträtsel», Dammweg 9, 3001 Bern. Absender nicht ver-gessen!



REKLAME

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Russischer Salat

Zutaten für 4 Personen

- 5 EL Mayonnaise
- 180 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Bohnen
- 2 Kartoffeln fest kochend
- 2 Rüebli
- 150 g Salatzwurst oder Servelat
- 6 Essiggurken
- 1 Apfel
- ½ Zwiebel
- 3 Eier hartgekocht
- Peterli

Zubereitung

Mayonnaise und Sauerrahm mischen, pikant würzen. Bohnen abfädeln, in Salzwasser knapp weich garen. In Stücke schneiden. Kartoffeln und Rüebli klein würfeln, in Salzwasser kochen. Salatzwurst vierteln, in feine Scheiben schneiden. Essiggurken klein schneiden. Apfel oder Gurke entkernen und in feine Scheibchen schneiden. Zwiebel hacken. Alles zur Sauce geben und sorgfältig mischen. Eier schälen, in Schnitze schneiden und mit Peterli den Salat garnieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf <http://www.volg.ch/rezepte/>

Zubereitungszeit: ca. 30–40 Min.

