



65 Saanenziegen sind bei Thomas Wüthrich auf dem Hof zu Hause.

Ziegen-Alarm

Bei der Familie Wüthrich auf dem Rütihof in Elfingen AG haben Saanenziegen das Sagen. Landwirt Thomas Wüthrich stellt aus ihrer Milch Frischkäse her. Damit will er Vorurteile bekämpfen.

TEXT CAROLE GRÖFLIN FOTOS HEINER H. SCHMITT

Schnellen Schrittes trabt die Ziegenherde in Richtung der Ankömmlinge. Wenige Zentimeter vor ihnen macht sie halt. In einem Fall gar erst auf dem Fuss der Schreibenden. Neugierig betrachten sie die Neue neben ihrer «Mama» Karin Wüthrich (36). «Ziegen haben meinem Mann und mir immer schon gefallen», erklärt diese und streichelt ihre Tiere. Die speziellen Augen gepaart mit dem klugen Wesen hatten es dem Paar angetan. 2006 haben sie sich dann für eine Herde auf ihrem Rütihof entschieden. Die Rasse heisst Saanen – denn sie

kommt ursprünglich aus dem Saanerland BE und Obersimmental BE. Gestartet haben sie mit nur einer Handvoll Ziegen, heute besitzt die Familie 65 Saanenziegen. Zudem halten sie auch Burenziegen. Sie haben Hängeohren, einen braunen Kopf und sind eine Fleischrasse.

Zwei Tiere für die Söhne

Nun zupft eine Ziege an der Jacke, leckt den Reissverschluss ab und knabbert leicht an der Ecke der Tasche. «Laura, hör' auf damit», sagt Wüthrich und

weist ihre Ziege zurecht. Laura ist die Neugierigste der Truppe. Wüthrich unterstreicht ihre Aussage mit einer Anekdote: Bei Wüthrichs steht die Stalltüre immer offen. Somit können sich die Ziegen frei bewegen, auf die Weide gehen oder im Stall bleiben. «Laura stand auch schon auf einmal in unserer Küche», erzählt die zweifache Mutter mit einem Schmunzeln. Jetzt stellt sich eine andere Ziege in den Vordergrund und scheint Streicheleinheiten einzufordern: «Das ist Gratiola, die Ziege von Leo.» Die beiden Söhne Leo (7) und Ma-

rio (6) haben zur Geburt je eine Ziege erhalten. Mit dieser wachsen sie gemeinsam auf. Übrigens: Auf dem Kopf und hinter den Ohren werden Ziegen besonders gerne gestreichelt. Denn diese Stellen können sie kaum kratzen.

Seit 2013 fertigt Thomas Wüthrich (40) aus der Ziegenmilch Frischkäse. Der Landwirt hat sich selber ins Käsemachen eingearbeitet. Er stellt einmal pro Woche Frischkäse her. Hierfür erhitzt Wüthrich die Ziegenmilch, um sie zu pasteurisieren. Dann gibt er Milchsäurebakterien hinzu – ein ähnlicher

Vorgang wie bei der Jogurtproduktion. Auch dort werden die Bakterien zur Gerinnung der Milch verwendet. Zusätzlich wird für Frischkäse Lab benötigt. Jetzt rührt Wüthrich im silberigen Topf, die Masse hat eine Temperatur von 32 Grad. «Für die Frischkäse-Herstellung benötigt es vor allem eines: Zeit», sagt er. Allmählich trennt sich der eiweisshaltige Teil von der Molke. Diese wird abgeschüttet und den Säuen gereicht.

Der 40-Jährige ist in der Oberbaselbieter Gemeinde Böckten aufgewachsen.

Bereits sein Vater war Landwirt. Auch für ihn war rasch klar, dass er den gleichen Weg gehen will. Auf seinem Hof leben nicht nur Ziegen, sondern auch Kühe, Pferde, Ponys, ein Hund, Hühner, Katzen, Meerschweinchen und Chinchillas. Der Betrieb stellt derzeit auf Bio um. 2019 wird er die Zertifizierung erhalten.

Eine Frischkäse-Wurst

Die Frischkäse-Produktion ist noch immer in vollem Gange. Wüthrich hat die Mischung zum Abtropfen zur Seite gestellt. Sie muss → Seite 27





TICKETSHOP



KW19/18



Bliss «Mannschaft»

A-Cappella Comedy Show
Bis Mi, 31.10.2018
Diverse Orte Deutschschweiz

Ab CHF 33.60*

Angebot limitiert.

20%
RABATT



Karl's kühne Gassenschau

Sektor1 – Höllenritt ins Paradies
Di, 22.5. – Sa, 14.7.2018
Olten

Ab CHF 54.40*

20%
RABATT



Beach Volleyball Major Series Gstaad 2018

Di, 10.7. – So, 15.7.2018
Gstaad

Ab CHF 35.-*

20%
RABATT



La Cenerentola, Aschenputtel

Do, 27.7. – So, 25.8.2018
Schloss Hallwyl, Seengen

Ab 5'990 Superpunkte

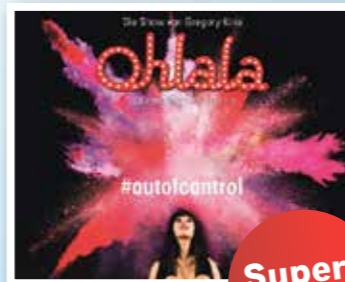


Schupfart Festival – 34. Country-Rock-Night

Sa, 22.9.2018, 17.15 Uhr
Flugplatz Halle Schupfart

Ab 6'300 Superpunkte

5.-
RABATT



Ohlala – Sexy – Crazy – Artistic

«Out of control» –
Der achte Akt

Do, 13.9.2018, 20.30 Uhr
Air Force Center, Dübendorf

Ab 3'990 Superpunkte

Superpreis

NEU: Optionales Ohlala 3-Gang Dinner Package

Geniessen Sie vor der Show am Do, 13.9.2018 ein kulinarisches Erlebnis für **nur 6'230 Superpunkte (statt CHF 89.-)** pro Person (exkl. Getränke).

Die Plätze sind limitiert, frühzeitige Buchung empfohlen.



World Band Festival 2018

So, 23.9. – So, 30.9.2018
Konzertsaal, KKL Luzern

Ab 3'265 Superpunkte

25%
RABATT

Tickets jetzt bestellen unter

supercard.ch/ticketshop



Für mich und dich.

31 AG



AKTUELL
TITELGESCHICHTE

Handarbeit at its finest: Landwirt Thomas Wüthrich füllt seinen Frischkäse einzeln mithilfe einer Wurstmaschine ab.

➔ nun 20–24 Stunden ruhen, damit die Bakterien und Enzyme ihre Arbeit verrichten können. Der Landwirt hatte bereits zwei Tage zuvor eine andere Frischkäse-Mischung bereit gemacht. Deren Masse ist nun genügend abgetropft, Wüthrich füllt diese in ... eine Wurstmaschine? «Not macht erfinderrisch», gesteht er schmunzelnd. Denn eine grosse Abfüllanlage würde sich nicht lohnen. Nun presst er einen Hebel herunter, eine weisse «Wurst» aus Frischkäse fängt er mit einem Becher auf. «So geht das Portionieren am besten.» Der Blick auf die Waage verrät: genau 120 Gramm. Wüthrich schnappt sich das nächste Becherli und drückt wiederholt am Hebel. 10 Kilogramm Frischkäse kann er auf einmal in der Wurstmaschine abfüllen. Somit füllt er

circa 80 Becher von Hand ab. Dann geht die Prozedur von vorne los, insgesamt 30–40 Kilogramm Frischkäse verpackt er aufs Mal.

Diese verkaufen sie in ausgewählten Coop-Filialen und in Baden AG, Brugg AG und Frick AG am Wochenmarkt. Dort bieten sie den Ziegen-Frischkäse gerne auch zum Degustieren an. Denn noch immer müsse man gegen Vorurteile ankämpfen: «Gerade ältere Menschen haben noch immer das Gefühl, dass Ziegenprodukte «böckeln» müssen.» Dabei ist ihr Frischkäse eine cremige Angelegenheit. Ein Kränzchen windet der Familienvater dafür den jungen Konsumenten: «Sie probieren gerne Unbekanntes aus.»

www.ziegenhof-elfingen.ch

ZIEGEN-FRISCHKÄSE

Dieses Produkt gibt es bei Coop



Ziegen-Frischkäse Nature vom Rütihof. 120 g/Fr. 4.50. In ausgewählten Coop-Läden erhältlich.

*Als Supercard Inhaber profitieren Sie von Ermäßigungen auf den Ticketpreis.

31 AG