

# Anerkennung nach langem Pröbeln

Ein Ziegenkäse, der nicht zu stark böckelt, war das Ziel von Karin und Thomas Wüthrich. Nun wurden sie für ihre jahrelange Arbeit mit der Bio Gourmet Knospe und einem Sonderpreis belohnt.

Bei diesem trübkalten Wetter gehen die Ziegen nicht gerne nach draussen. «Gitz, gitz, gitz», lockt Bäuerin Karin Wüthrich. Doch nur wenige der insgesamt 75 Tiere sehen einen Sinn darin, ihren behaglichen Stall zu verlassen. Bei Tamara und Edelweiss siegt dann aber doch der Gwunder. Sie strecken ihren Kopf aus der Tür und schnuppern bald zutraulich am Gast, lassen sich streicheln und zupfen ein wenig an den Reissverschlüssen und Schuhbändeln. «Genau darum haben wir Geissen so gern», sagt Karin Wüthrich. «Sie haben ihren eigenen Charakter.»

Ein Besuch Mitte Dezember auf dem Ziegenhof im aargauischen Elfingen. Vor der Haustür hängt ein grosses Plakat mit farbiger Schrift: Herzliche Gratulation zur Bio Gourmet Knospe. Im Dezember erhielten gleich zwei Erzeugnisse des Betriebs an der Food Expo in Bern einen Preis: Der Ziegenfrischkäse schaffte es mit der Note Sechs unter die insgesamt 37 ausgezeichneten Knospe-Produkte. Und der Ziegenquark bekam sogar



Wüthrichs Bioziegenquark hat die Fachjury der Bio Gourmet Knospe 2019 geschmacklich besonders überzeugt.

einen von sechs Sonderpreisen für besonders überzeugenden Geschmack. Die vom Sensoriker und Foodjournalisten Patrick Zbinden angeführte Jury lobte das leicht ziegentypische Aroma, das bis zum Abgang angenehm ausgewogen sei. Gefallen gefunden hat zudem die cremige Konsistenz.

Tatsächlich schmeckt der Quark nur sehr dezent nach Ziege. Zu einer Zitronencreme oder einer Torte verarbeitet, sei er jeweils kaum mehr vom herkömmlichen Quark aus Kuhmilch zu unterscheiden, sagt Karin Wüthrich, die regelmässig aus unverkauften Bechern Desserts für die Familie zubereitet.

## Stammkunden das ganze Jahr bedienen

Bis die Qualität der Ziegenmilchprodukte stimmte, brauchte es jedoch seine Zeit. «Wir mussten viel pröbeln», blickt Bio-

bauer Thomas Wüthrich zurück. «Zu Beginn misslang immer mal wieder etwas – sehr zur Freude unserer Schweine, die dann in den Genuss kamen.» Zum Beispiel haben die Produzenten gelernt, dass die Milch weniger böckelt, wenn sie mit einer Maschine melken statt von Hand sowie ausserhalb des Stalls. Den Quark stellt Thomas Wüthrich in der eigenen Kleinkäserei aus dem Frischkäse her, indem er ihn mit einem Stabmixer sämig rührt und noch etwas Molke dazugiesst.

Doch in den Regalen des Kühlraums warten noch diverse andere Erzeugnisse auf den Verkauf: Joghurts in verschiedenen Geschmacksrichtungen sowie Frisch-, Hart-, Weiss- und Weissschimmelkäse und eine Art Feta. Im Sommer sind oft auch in Öl eingelegte Formaggini mit Kräutern oder Chili im Angebot. Auf eine grosse Nachfrage stösst zudem die Ziegenrohmlach. Besonders Menschen mit einer Laktoseintoleranz vertragen sie besser als Kuhmilch. Um im Winter, wenn die meisten Tiere trächtig sind, noch etwas Milch für die Stammkunden zu haben, werden die älteren Tiere nicht gedeckt. Auch das Fleisch der selber aufgezogenen Gitzi sowie Fleischkäse, Trockenwürste und anderes Fleisch sind bei Liebhabern begehrt.

Den ersten Ziegenfrischkäse konnte der Betrieb einem Restaurant im Nachbardorf verkaufen, das ihn auf dem Salat oder in Form von Terrinen servierte. Nach der Jurapark-Zertifizierung im Jahr 2015 nahm ihn Coop unter dem Label «Miini Region» ins Sortiment auf. Auch diverse Bioläden bieten die Produkte an. Ein wichtiger Absatzkanal sind zudem die Wochenmärkte. Karin Wüthrich steht jeden Samstag in Frick an einem Stand. «So kommen wir auch mal ein wenig unter die Leute, wenn wir schon so abgelegen wohnen», lacht sie. Ihr Ehemann, der jeden Samstag an den Badener Markt fährt, hat dann jeweils wieder für eine Woche genug Menschen gesehen. «In einer Stadt wohnen könnte ich nie», sagt der gelernte Landwirt, der im Baselbiet auf einem Hof aufgewachsen ist.

Als sein Vater 2003 den kleinen Betrieb im Aargau erwarb, zog das Paar dorthin – damals noch ohne Kinder. Unterdessen sind zwei Buben dazugekommen. Der achtjährige Leo und der siebenjährige Mario fahren an diesem Wintertag gerade unermüdlich mit ihren Bobschlitten einen Haufen Holzschnitzel hinunter. Auf richtigen Schnee müssen sie noch warten.

## Vom Hobby zum Haupterwerb

Ursprünglich lebten auf dem Hof 30 Mutterkühe. Mit dem neuen Tierschutzgesetz, das 2013 in Kraft trat, war einer der beiden Kuhställe einen Zentimeter zu klein, konnte aber gut für Ziegen umgebaut werden, die nun gern auf den erhöhten Bänken herumklettern. Die verbliebenen 20 Kühe sind im gesetzkonformen Stall untergebracht.

Bereits 2006 hatten Wüthrichs die ersten vier Burenziegen angeschafft. Doch mit der Fleischchasse hatten sie nicht so viel Glück: Öfters kam es vor, dass die Tiere verwarfen oder die Gitzi starben. Deshalb konzentrierten sie sich bald auf die Saanenziegen – eine Milchrasse, von der sie 2007 die ersten drei Tiere erwarben. Die Ziegenmilchprodukte sind unterdessen zum Haupterwerb der Familie geworden. «Ursprünglich waren die Geissen mehr ein Hobby. Doch nun werden es jedes Jahr mehr», lacht Karin Wüthrich, die nebenbei als Tierhomoöpathin arbeitet. «Ich wollte schon immer Ziegen haben.»



Bei Thomas und Karin Wüthrich im aargauischen Elfingen leben derzeit über 70 Saanenziegen. Bilder: Andrea Söldi

## Kaum Trittschäden

Die leichten Tiere verursachen deutlich weniger Trittschäden als Grossvieh und eignen sich deshalb besonders gut für das Gelände rund um den Hof. Denn obwohl er etwas oberhalb des kleinen Dorfes Elfingen auf lediglich knapp 500 Meter über Meer liegt, ist das Land hügelig, manche Hänge sind gar steil. Die 37-Jährige und der 41-Jährige setzen deshalb fast vollständig auf Tierhaltung – abgesehen von ein wenig Ackerbau für Silage und Brotweizen. Neben den Kühen und Ziegen suhlen sich in einem Gatter einige Mastschweine der etwas kleineren, gescheckten Turopolje-Rasse, die ursprünglich aus Kroatien stammt. Ebenso zur Grossfamilie gehören Hühner, Wachteln, ein Hund, etwa sieben Katzen sowie Ponys und Pferde.

Vor zwei Jahren konnten Wüthrichs den Hof ganz übernehmen und stellten ihn gleich auf die Knospe um. Viele Veränderungen waren dazu nicht nötig, weil die beiden vorher schon weitgehend nach den Richtlinien von Bio Suisse wirtschafteten. Die Ziegen können immer nach draussen. Auf der Weide finden sie Hecken und Waldränder zum Knabbern. Sie ernähren sich fast ausschliesslich von Raufutter. Nur im Melkstand dient ein wenig Kraftfutter als Lockmittel.

Die innovativen Biobauern hoffen, dass die gewonnenen Preise den Absatz ihrer Produkte noch etwas fördern werden. Viele Leute seien nämlich immer noch skeptisch gegenüber Geissen-Erzeugnissen, sagt Thomas Wüthrich. «Doch jüngere Menschen zeigen sich zunehmend aufgeschlossen.» In erster Linie sei der Erhalt der Bio Gourmet Knospe aber einfach eine

Bestätigung für die jahrelange Arbeit, sagt Karin Wüthrich und präsentiert stolz die gerahmten Dokumente, die an der Wohnzimmerwand hängen. «Wir haben uns riesig über die Auszeichnungen gefreut.» Andrea Söldi, freie Journalistin



## Ziegenhof Elfingen

34,5 ha Grünland, davon 6,5 ha Ackerland, u. a. Brotweizen, Futtergetreide und Sorghum  
75 Saanenziegen, 6 Burenziegen, 3 Böcke und jährlich ca. 20 Aufzuchtgitzi, Mastgitzi  
18 Mutterkühe, u. a. Hinterwäldler  
1 Muttersau und 1 Eber der Turopolje-Rasse, ca. 6 Jungtiere

Pferde, Ponys, Hühner (Sundheimer, Legehühner), Wachteln  
Eigene Hofkäserei, Direktvermarktung  
Arbeitskräfte: Betriebsleitertehepaar und deren Eltern, Lehrling

www.ziegenhof-elfingen.ch