

Geissen sind neugierig, frech, freiheitsliebend, anpassungsfähig und sehr genügsam. Als Gipfelstürmer fühlen sie sich im Sommer in den Alpen besonders wohl; den Winter verbringen auch sie im Flachland.

Geissen sind beste Landschaftsgärtner – sie fressen Pflanzen, die andere Tiere verschmähen. Geissen sind Milchlieferanten für wunderbaren Käse, Joghurt und Quark.

Wer Geissen mag, wird in diesem Buch alles finden: Heitere Geschichten von Geissen und Älplerin, Tierhaltung gestern und heute, Förderung von bedrohten Rassen, vom Käsen und vom Käsegeschmack, vom Fleisch und wie der Absatz gefördert werden kann ... viele köstliche Rezepte mit Käse und Fleisch, von pikant bis süss.



Geissechuchi

Erica Bänziger

Erica Bänziger

Geissechuchi



ISBN 978-3-03780-500-8



9 783037 805008

FO NA

FO NA



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Erica Bänziger

Geissechuchi

© 2013 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg
www.fona.ch

Lektorat Léonie Schmid

Bilder Einführung Andreas Thumm, Freiburg i. Br.
(S. 10–19, 23–43, 52–53, 140); Edouard Rieben, Biel (S. 21);
ProSpecieRara, Basel (S. 44–51)

Foodbilder Andreas Thumm, Freiburg i. Br.

Texte Ziegenporträts ProSpecieRara, Basel

Gestaltung Fona Grafik, Lea Spörri

Druck Druckerei Uhl, Radolfzell

ISBN 978-3-03780-500-8

Widmung

Meinem Sohn Mano Filippo, der vor 13 Jahren mitten in einer frechen, neugierigen, neckischen Geissenherde in Indemini/TI seine ersten Schritte gemacht hat. Und nun 12 Jahre später lernt er auf Piansecco hoch über Spruga das Geissenmelken.

«Meiner» Geissenbäuerin Christiane Kostka von der Capra Contenta in Cavigliano, die jedes Jahr mit ihrer fröhlichen Geissenherde auf den Berg über unserem Dorf die Wiesen vor dem Verbuschen bewahrt und uns mit ihren feinen Buscon-Formaggini verwöhnt.

Den Geissen, die durch ihr neckisches, neugieriges, intelligentes Wesen uns Menschen faszinieren.

Allen engagierten Geissenbauern/-bäuerinnen. Es gibt unter den Geissenhaltern auffallend viele Frauen. Es scheint, dass der feine Charakter der Geissen besonders gut zum weiblichen Geschlecht passt. Selbstverständlich gibt es auch viele einfühlsame männliche Geissenhalter, die ich einschliesse.

Den Älplern, die ihre Geissen jeden Sommer auf einer der zahlreichen Schweizer Alpen sömmern. Das verdient unseren Respekt, ist es doch die artgerechteste, aber auch aufwendigste Geissenhaltung. Dafür ist das Endprodukt, der Käse, schlichtweg das Beste.

Dank

Herzlichen Dank den engagierten und verantwortungsvollen Geissenbauern/-bäuerinnen für ihre grosse Sorgfalt und ihr Engagement bei der täglichen Arbeit mit den Geissen.

Ein spezieller Dank verdient «meine» Geissenbäuerin, die für meine Geissenfragen stets Zeit und mich kompetent beraten hatte.

Meine vielen Fachfragen durfte ich im persönlichen Gespräch oder per Mail mit Thomas Stadelmann von der Käserei Stofel in Unterwasser/TG, Andreas Michel vom Plantahof in Landquart/GR sowie Alexandra Schmid, dipl. oec. troph., Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP klären.

Von ProSpecieRara stammen Porträts und Bilder einiger besonders interessanter Geissenrassen.

Die Geissendame Aurelia übte sich beim Foto-shooting in Geduld. Sie ist eine von fünfzig Geissen «meiner» Geissenbäuerin. Mit ihr realisierten wir auf der Alp einige schöne Picknick-Szenen. Sie hat wie ein Filmstar mitgemacht. Nun hat sie auf dem Buchumschlag einen sehr prominenten Platz.

Danken möchte ich Andreas Thumm, dem Fotografen, der die Kamera und das schwere Stativ auf den Berg hinaufgetragen hat, um die Stimmung und das Leben von der Geissenbäuerin und den lustigen Geissen auf der kleinen, feinen Alp einzufangen. Für den Fotografen war es eine neue und sehr erfreuliche Begegnung. Er war im hautnahen Kontakt mit Geissen und Zicklein, die ihn neugierig beknabberten. Mit dem «Geissenparfüm» in der Nase gingen wir am Abend wieder glücklich ins Tal hinunter.

Inhalt

- 11 Vorwort Erica Bänziger
- 12 Vorwort Christiane Kostka
- 17 Vorwort Andreas Thumm

19 Einführung

- 20 Die Ziege – eines der ältesten Haustiere
- 22 Die Ziege – eine Landschaftspflegerin
- 22 Die Ziegenhaltung in der Schweiz und im Ausland
- 24 Was macht die Ziege einzigartig?
- 26 Die Ziegenmilch
- 31 Käsequalität
- 32 Weshalb «böckelt» nicht jeder Geissenkäse gleich stark?
- 34 Milch, Milchprodukte, Käsesorten
- 37 Käse richtig geniessen
- 37 Molke
- 38 Geissen- und Zickleinfleisch
- 44 Ziegenrassen – einige Porträts
- 50 ProSpecieRara – Gegen das Verschwinden der Rassen

54 Antipasti und Salate

- 56 Ziegenfrischkäse nach Tessiner Art mit Balsamico und Olivenöl
- 56 Marokkanischer Gurkensalat mit Ziegenfeta
- 58 Ziegenfrischkäsekugeln
- 58 Sommersalat mit Ziegenfrischkäsekugeln

- 60 Spinatsalat mit gegrilltem Ziegenkäse
- 61 Lauchsalat mit Oliven
- 61 Salat mit Dörrbirnen und Äpfeln
- 62 Ziegenkäse-Kastanien-Creme
- 62 Ziegenkäsemousse
- 64 Avocado-Ziegenfrischkäse-Paste
- 64 Tomaten mit Ziegenformagella und Basilikum
- 66 Rucoladip mit Meerrettich
- 66 Ziegenkäse-Lachs-Mousse
- 68 Ziegentrockenfleisch
- 68 Zicklein-Carpaccio
- 70 Zucchini Blüten mit Ziegenfrischkäse
- 70 Frischkäsekugeln im Bündnerfleisch
- 72 Zucchini-Ziegenkäse-Röllchen
- 74 Ziegenfrischkäsekugeln im Olivenöl
- 74 Randencarpaccio mit Mohn-Ziegenfrischkäse
- 76 Gefüllte Wiesensalbeiblätter im Kichererbsenteig
- 76 Brunnenkresse mit Tomaten und Ziegenfrischkäse
- 78 Biskuittürmchen mit Ziegenfrischkäse
- 79 Bruschetta mit Ziegenfrischkäse-Basilikum-Creme
- 79 Überbackener Grünspargel

80 Vegetarische Mahlzeiten

- 82 Ziegenkäse mit Kräuter-Nuss-Kruste
- 84 Risotto mit Tomaten und Ziegenfrischkäse
- 86 Spargel-Risotto mit Ziegenfrischkäse
- 87 Polentagratin mit Ziegenfrischkäse
- 88 Nudeln mit Ziegenkäsepesto und Spargel
- 88 Penne mit Zucchini-Ziegenkäse-Sauce
- 90 Äpler Chässchnitte mit Salbei
- 90 Chässchnitte mit Bärlauch
- 91 Quiche mit Ziegenkäse und Ziegenquark
- 92 Kartoffelsalat mit Ziegenkäse in Sesamkruste
- 92 Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Ziegenkäse
- 94 Penne mit Faves und Rucola
- 95 Farfalle mit Haselnüssen und Lauch
- 96 Äplerburger mit Brennesseln
- 98 Bärlauchquiches
- 100 Tomatentatin mit Caprino
- 101 Radicchio-Roquefort-Quiches
- 102 Spaghetti mit Barba di frate und Pilzen
- 104 Französischer Ziegenkäsegratin nach Landfrauen Art
- 104 Pasta griechische Art mit Ziegenkäse und Zitrone
- 106 Gefüllte Zucchini mit Salbei
- 108 Erbsenwähe mit Ziegenkäse und Minze
- 109 Wirzpäckchen mit Kastanien-Ziegenkäse-Füllung

110 Fleischgerichte

- 112 Gitzi Innerschweizer Art
- 112 Schwarze Linsen mit Luganighe
- 114 Gitzi alla Nonna mit Marsala
- 114 Cicitt vom Grill
- 116 Gebratene Gitzi-Innereien mit Spinatsalat
- 116 Leber und Herz mit Salbei
- 118 Ziegenfleischschenkel aus dem Ofen
- 119 Ziegenfleisch alla Baloi
- 120 Frischkäse-Pizza mit Ziegentrockenfleisch
- 122 Ossibucchi mit Kastanien und Dörrpflaumen
- 122 Gefülltes Ostergitzi Puschlaver Art
- 124 Capretto Tessiner Art
- 126 Südfranzösische Ziegenkäse-Zwiebel-Quiche
- 127 Junge Ziegenkoteletts alla provenzale
- 127 Grüne Sauce

128 Dessert

- 130 Ziegenfrischkäse-Honig-Torte
- 132 Quarkgratin mit Beeren
- 132 Frischkäsekuchen mit Zitrone und Verveine
- 134 Frischkäsekuchen Capra contenta
- 136 Limetten-Ziegenjoghurt
- 136 Wellnessdrink Capra

138 Register

141 Adressen und Literatur



Die Ziegen ins Herz geschlossen

Die liebevollen, neugierigen Geissen faszinieren mich. Frischer Geissenkäse bedeutet für mich das, was für andere Schokolade: Mein Gourmet-Herz schlägt höher.

Unserer Geissenbäuerin im Dorf sage ich immer wieder, dass sie den schönsten Beruf habe. Körperlich anstrengend und im Vergleich zu anderen Tätigkeiten mit einem kleinen Verdienst, aber erfüllend.

Allein schon der morgendliche Anblick der Geissen, wenn sie von ihrem nächtlichen Streifzug von der Alp zum Melken in den Stall kommen, lässt keinen Geissenfan unberührt. Ein echtes Highlight ist jeweils, wenn ich morgens mit meiner Hündin auf dem Marsch zum Hausberg den Geissen begegne oder wenn ich sie im Frühling mit den Eseln beim Alpaufzug begleiten darf.

In diesem ganzheitlichen Geissenbuch kommt nebst dem Käse auch das Fleisch vor. Möglicherweise wird der eine oder andere Vegetarier deswegen das Buch nicht kaufen. Aber wer Geissenkäse und Käse im Allgemeinen isst, sollte wissen, dass es ein Nebenprodukt gibt, und das ist Fleisch.

Genau deshalb habe ich vor ein paar Jahren wieder begonnen, Fleisch zu essen. Es war Demeter-Bauer Paul Leuthold in Maschwanden, der mir die Augen geöffnet hatte. Er zeigte uns Vegetariern in seinem Stall die männlichen Kälber, den «Abfall» der Milchproduktion, die nun bald in die Metzgerei müssten! Danke, Paul, für deine klaren Worte. Sie haben bis heute ihre Wirkung.

Die feinen Geissenprodukte sind voll im Trend. Ich hoffe, dass mit diesem Buch viele neue Konsumenten und Konsumentinnen auf den «Geissengeschmack» kommen. Wenn ich an Kursen und Veranstaltungen den feinen Geissenkäse zum Degustieren gebe, rümpfen die Versammelten zuerst einmal die Nase. Geissenkäse böckelt! Dann aber kommt das Aha-Erlebnis. Warum dem so ist, ist in diesem Buch nachzulesen.

Ich wünsche allen schöne und kulinarisch erlebnisreiche Begegnungen mit Geissenprodukten.

Erica Bänziger

Faszination Ziege

Ich bin Geissenbäuerin und lebe mit meinen Tieren in einem kleinen Tessiner Tal. Jedes Jahr im Frühling ziehe ich mit der Herde für 7 bis 8 Monate auf unsere niedere Alp, die nur zu Fuss erreicht werden kann. Dort geniessen die Geissen die Freiheit der Berge. Wenn ich abends nach dem Melken das Hoftor öffne, ziehen sie auf Futtersuche durch Wiesen und Wälder, steigen über Felsen und Steinfelder steil bergauf und wählen die schönsten Aussichtsplätze für die Nacht. Am Morgen, wenn sie sich satt gefressen haben, kommen sie dann – wie von einem grossen Magnet angezogen – wieder zurück, oft in einer langen Reihe oder in fröhlichen Sprüngen bergab. Dann liegen sie nach dem Melken zufrieden wiederkäuend im Hof und in den Ställen und ruhen sich von ihrer nächtlichen Futtersuche aus.

Das Leben als Bäuerin in der Berglandwirtschaft ist hart und anstrengender, als die meisten Menschen sich das vorstellen. Die Arbeitstage sind sehr lang und freie Tage gibt es höchstens im Winter. Und doch liebe ich diesen Beruf. Ich liebe das Leben in der Natur mit diesen faszinierenden Tieren, die so frei und unabhängig sind und doch eine ganz intensive Bindung zum Menschen aufbauen. Wenn ich in den Hof oder in den Stall komme, geht ein zufriedenes Meckern durch die Herde und die Tiere freuen sich sichtlich aufs Melken. Sie geniessen es, gekrault zu werden. Wenn sie einmal verletzt oder krank sind, lassen sie sich voller Vertrauen gesund pflegen.

Geissen sind intelligent, frech, neugierig und eigensinnig. Die sechzig Geissen, die beiden Böcke und die Junggeissen haben alle einen Namen. Es ist faszinierend zu erleben, dass jede Ziege ein Individuum mit all seinen Eigenarten ist. Oft gibt es Situationen zum Lachen – wenn die Geissen uns Menschen den Spiegel vorhalten, denn sie sind uns in ihrem Sozialverhalten viel ähnlicher, als es den meisten Menschen bewusst ist. Und ich bin immer mehr davon überzeugt, dass eigentlich nicht die Geissen uns, sondern wir den Geissen ähneln und viele unserer sozialen Verhaltensweisen doch von sehr archaischer Natur sind. Wenn eine Geiss gerade etwas Unerlaubtes getan hat oder eine Situation hinauszögern will, kratzt sie sich oft ausgiebig und mit grösster Wichtigkeit; ein kurzer Seitenhieb gegen eine Rangtiefere im Vorbei- und Weitergehen, als wäre nichts geschehen; das eifersüchtige Abdrängen von anderen, wenn man die Aufmerksamkeit für sich allein haben will; oder dass immer der Liegeplatz der beste ist, der schon belegt ist. – Ist das wirklich nur typisch Ziege?

Manchmal gibt es auch Situationen zum Ärgern: Wenn die Geissen es wieder einmal geschafft haben, den Riegel des Tors zur Werkstatt oder vom Gemüsegarten so lange zu bearbeiten, bis er aufgeht, und ich danach ein heilloses Durcheinander vorfinde oder für die nächsten Wochen auf Salat, Kräuter und Tomaten verzichten muss; oder wenn sie bei handwerklichen Arbeiten im Stall, die sie sehr interessieren, hinter meinem Rücken blitzschnell die Schraubenschachtel schnappen und im Stroh ausschütten; oder wenn sie den Gaszug der Motorkarette herausziehen, die nicht rechtzeitig in Sicherheit gebracht wurde.

Aber meistens muss ich dann doch wieder lachen, denn sie haben bei mir einen grossen Bonus. Und es gibt wirklich auch so viele lustige Situationen: Ihre Neugierde und ihr Forschungsdrang kennen oft keine Grenzen. Die noch unerzogenen Gitzi lieben es, Schuhbündel und Reissverschlüsse zu öffnen. Alles Neue wird erforscht und inspiziert. Die Baustelle in der Nachbarschaft ist ihr Lieblingsspielplatz. Und wehe, jemand vergisst einen Riegel zu schieben! Das bemerken sie sofort, öffnen in einem unbeobachteten Moment das Tor und machen sich über Futtermittel her oder fressen die Blumen aus der Vase vom Terrassentisch. Geiss Bernadette schaute im Winterstall gerne aus dem offenen Fenster: Um das zu erreichen, nahm sie den Griff zwischen die Hörner, machte eine geschickte Drehung nach rechts, ging ein paar Schritte rückwärts und schon konnte sie das Geschehen auf dem Hof viel besser beobachten – ohne je aus dem Fenster zu springen.

Geissen in der Herde zu beobachten, ist immer wieder interessant: Die Beziehungen innerhalb der Herde bestimmen die Distanz untereinander. Oft liegen Freundinnen eng aneinandergeschmiegt, und das Vertrauen geht so weit, dass die eine sich am Horn der anderen das Auge kratzt. Oder sie steht auf, wenn eine bestimmte Geiss in ihre Nähe kommt. Die Hierarchie wird häufig hart ausgekämpft und sie hat eine wichtige Funktion für das Überleben in der Natur. Es sind die stärksten und erfahrensten Geissen, die die Herde führen und bei Gefahren so reagieren, dass die ganze Herde ihnen folgt.

Mit den Geissen ist es wie mit dem Geissenkäse. Es gibt Menschen, die sie lieben, und andere, die sie schrecklich finden – was sie bei aller Liebe ja durchaus auch ab und zu sein können.

Für mich überwiegt eindeutig die Freude und die Liebe, die ich zu diesen so eigensinnigen Tieren entwickelt habe. Wenn sie ihren Kopf an meine Schulter schmiegen und mir zart ins Ohr atmen; oder beim Melken leise zufrieden rufen; wenn sie bei einer schweren Geburt ganz auf meine Hilfe vertrauen; oder wenn die Gitzi die ersten ungelungenen Sprünge machen und später ausgelassen und von Lebensfreude nur so sprühend den Berg hinunterstieben.

Ich bin glücklich, so mitten in der Natur und so eng verbunden mit dem Leben arbeiten und leben zu dürfen. Hier bestimmen die Jahreszeiten den Lebensrhythmus. Es ist ein wohltuender und in sich geschlossener und richtiger Kreis, der sich jedes Jahr aufs Neue schliesst: die Geburten im späten Winter; das Heranwachsen der fröhlichen Gitzi; der Alpauftrieb im Frühling; die prallen Euter; der volle Käsekessel; die schweren Rucksäcke, die ins Tal getragen werden müssen; die Heuernte auf den steilen Bergwiesen; im Herbst dann die nachlassende Milchmenge und die Zeit, in der die Geissen trächtig sind und nicht mehr gemolken werden und mir Zeit bleibt, um Holz zu machen und Mist auf den Wiesen auszubringen. Vor dem ersten grossen Schnee führe ich die Geissen dann wieder zum Talhof. Dort fressen sie die Heuvorräte vom Sommer, und ich freue mich über ihre dicken Bäuche, die bevorstehenden Geburten, die den nächsten Jahreslauf ankündigen.

Natürlich gehört zur Freude auch die Trauer wie zum Leben der Tod. Und auch das gehört zu meinem Jahreslauf: Im Frühling werden die Gitzi geschlachtet, die nicht als Junggeissen aufgezogen werden. Sie werden direkt ab Hof verkauft an Kunden, die diese Osterdelikatesse sehr zu schätzen



wissen. Danach ist die Milch der Geissen wieder für uns Menschen bestimmt, denn sonst gäbe es keinen Käse. Im Herbst ist das Schlachten der alten Geissen, die nicht mehr mit der Herde gehen können, für mich der schwerste Moment. Und doch gehört er dazu. Denn in der Natur sich selbst überlassen, würden die alten Geissen umkommen. Und so hat alles seine Richtigkeit, das Kommen und Gehen, der natürliche Anfang und das Ende. Und ich liebe dieses Leben mit all seinen Facetten.

Dazu gehört auch die Käseherstellung: Das zweimal tägliche Melken, die schweren Kannen voll Milch und der grosse Kupferkessel, in den ich mit den Händen und den Armen in die lauwarne Milch eintauche, um mit Hilfe der Käseharfe und Rührschaufel den Bruch von der Molke zu trennen und dann in die Formen zu schöpfen. Diese werden mehrmals gewendet, bis sie ausgetropft sind und dann im Käsekeller täglich gepflegt werden, bis sie nach 3-6-wöchiger Reifezeit sorgfältig verpackt und im Rucksack ins Tal getragen werden. Dort werden sie direkt an Kunden verkauft, die wissen, woher der Käse stammt, und ihn entsprechend zu schätzen wissen.

Es ist eine sehr befriedigende Arbeit in diesem ganzen Prozess von der Geburt der Gitzi bis zum fertigen Käse, der dann die Essenz aus allem ist und in seinem Geschmack alles vereint: die feinsten Bergwiesenkräuter, von den wählerischen Geissen gezupft; das mühsam geerntete Bergheu; die ganze Arbeit, die dahintersteckt, und meine Liebe zu diesen wunderbaren Tieren.

Ich freue mich, dass immer mehr Menschen sich bewusster und verantwortungsvoller ernähren und gute Produkte suchen, die mit Respekt und Achtung vor der Natur und den Bedürfnissen der Tiere hergestellt werden.

Und ich freue mich über dieses schöne Buch. Es zeigt, wie vielfältig und lecker Geissenprodukte zubereitet werden können, welchen gesundheitlichen Wert sie haben und wie sie unsere Ernährung bereichern können.

Einen herzlichen Dank dafür an Erica, die auch schon so manches Mal beim Heuen geholfen hat.



Aus dem Geissenalltag – Die Böcke auf Männertour

Da Max und Pedro, unsere beiden imposanten, aber lammfrommen Böcke, den morgendlichen Termin zum Melken – aus verständlichen Gründen – nicht so wichtig nehmen, erlauben sie sich ab und zu eine Extratour. Die führte sie einmal ins nahegelegene Grotto (Gartenwirtschaft), dessen Zaun nicht geissensicher war. Da das Grotto unter der Woche geschlossen war und sie möglicherweise das Loch im Zaun nicht mehr fanden, blieben sie geduldig drei Tage dort und ernährten sich von dem, was der Garten zu bieten hatte: Blumen, Triebe und Zweige von jungen Bäumen, Ziersträucher, Weinreben und Zwetschgen. Das fanden allerdings nur sie selbst vergnüglich. Die Besitzerin war entsetzt, als sie ihren kahlgefressenen Garten vorfand und auch mir war die Sache natürlich höchst unangenehm, wenn sie im Nachhinein auch einen gewissen Witz hatte. Zumal die beiden Böcke wenige Tage später ins Dorf hinuntergingen und sich ausgerechnet auf der Türschwelle des alten Priesters niederliessen, der zu Tode erschrak, als er die Haustür öffnete. Sie kehrten immer wieder dorthin zurück und liessen sich nur unwillig mit dem Gartenschlauch vertreiben. – Vielleicht wollten sie ja auch nur ihre Grotto-Sünde beichten ...

Aus dem Geissenalltag – Der Wetterinstinkt der Geissen

Ab und zu stelle ich mir die Frage, was die Geissen wohl von mir denken. Ich passe eigentlich in keines ihrer Herdenschemen. Aber sie sind mit mir aufgewachsen und kennen mich von ihrem ersten Atemzug an. Ich bin ranghoch, kann so wunderbare Dinge vollbringen wie Stalltüren öffnen, hungrige Bäuche satt machen, schmerzende Wunden lindern, die ganze Herde sicher durch den Schnee in den Winterstall führen und sogar Licht machen, wenn es dunkel ist. Aber von manchen grundlegenden Dingen im Leben wie vom Wetter habe ich einfach offensichtlich keine Ahnung. Ein Beispiel beweist es: An einem Abend wollten die Geissen nicht aus dem Hof zum Weiden gehen. Dabei war der Himmel nur leicht bewölkt. Ich lief voraus und rief ihnen wie gewohnt – es war nichts zu machen. Ich sprang munter rufend den Hang hinunter, um sie zu locken. Sie schauten nur verständnislos zu. Schliesslich nahm ich den Besen zu Hilfe, um sie aus dem Stall zu scheuchen – ohne Erfolg. Ich gab auf und fegte – notgedrungen mühsam um die Geissen herum. Eine halbe Stunde später: Donnerrollen, Blitz und Regen. Dass ich das nicht vorher wusste...?!

Christiane Kostka

Ich, der mit der Ziege so gar nichts am Hut hatte ...

... im Restaurant bestellte ich z.B. nie Ziegenfleisch oder Ziegenkäse, da mir beim Geruch eher der Appetit verging als das Wasser im Mund zusammenlief.

Nachdem ich während einer Woche Ericas Rezepte fotografieren und auch essen durfte, war ich positiv überrascht, wie subtil ein hochwertiges Ziegenprodukt nach Ziege schmeckt, das gilt für das Fleisch und die Milchprodukte. Wie immer schmeckten Ericas Kreationen lecker – trotz Ziege!

Am Ende unserer Arbeitswoche stiegen wir hinauf zu Christianes Ziegenhof in den Tessiner Bergen, um eine Reportage über die Ziegen und die Ziegenkäseproduktion zu fotografieren.

Was nun passierte, hat meine Einstellung zu den bisher eher ungeliebten Tieren grundsätzlich verändert. Diese freundlichen, ja fast grinsenden Gesichter, diese neugierigen und klugen Tiere – die habe ich für immer in mein Herz geschlossen!

Einen herzlichen Dank an Erica und Christiane.
Andreas Thumm



Milch Milchprodukte Käsesorten

Milch

Geissmilch kann wie Kuhmilch verwendet werden. Inzwischen gibt es auch beim Grossverteiler Geissmilch.

Joghurt

Wie Kuhmilchjoghurt zu verwenden. Keinen bis feinen Geissengeschmack, je nach Produzent.

Frischkäse

Geissfrischkäse aus heimischer Produktion ist in den meisten Fällen ein saisonales Produkt und in der Zeit von etwa Mitte/Ende März oder Mitte April bis Mitte/Ende September/Mitte Oktober erhältlich (zur groben Orientierung kann man auch sagen von Ostern bis Allerheiligen).

Wer auf einen natürlichen Geissfrischkäse Wert legt und im Winterhalbjahr nicht darauf verzichten möchte, kann den Frischkäse problemlos einfrieren. Selbstverständlich kann man auch auf Kuhmilchfrischkäse ausweichen. Die Speisen werden etwas weniger würzig, sind aber gleichwohl ein Genuss.

Viele kleine, regionale Produzenten verarbeiten die Milch ihrer Geissen selber zu Frischkäse.

Frischkäse wird ohne Reifung sofort nach der Herstellung, je nach Produzent in Form von Rollen, als kleine Laibe oder in quadratischen Formen von 150–250 g (in beschichtetem Käsepapier oder offen), angeboten.

Je nach Region und Produzent ist der Frischkäse mit gehackten Kräutern, Gewürzen und Knoblauch aromatisiert. In Frankreich wird der Frischkäse oft in gemahlener Birkenkohle gewendet, die ohne Bedenken (natürliche Substanz pflanzlicher Herkunft) gegessen werden darf.

Bekannte Produktnamen sind: Formaggini, Buscon, Robiolo (Tessin), Fermier frais, provenzalischer Brousse oder Truffettes (Frankreich).

Lagerung und Haltbarkeit: Frischkäse ist im Kühlschrank bei 4–6 °C 10 Tage haltbar. Älterer Käse ist rezenter, was manche Käseliebhaber mögen. Vakuumiert bleibt der Käse länger frisch. Der Frischkäse kann mit einer kleinen Qualitätseinbusse auch sehr gut tiefgekühlt werden. So kann die Saison beliebig verlängert werden.

Geschmack: Mild und cremig, mit wenig oder schwachem Eigenaroma. Je frischer, desto milder.

Verwendung: Geissfrischkäse pur schmeckt hervorragend auf Brot oder mit Olivenöl, Essig und Pfeffer aromatisiert. Er ist Basis für Saucen und Dips und zum Mischen mit Pasta und Risotti. Eine besondere Delikatesse ist der mit Kräutern überbackene Frischkäse.

Quark

Im weitesten Sinn auch ein Frischkäse. Feines Aroma, wenn die Qualität stimmt.



Ricotta

Ricotta ist ein Frischkäse aus pasteurisierter Molke (Abfallprodukt aus der Käseproduktion). Durch die Beigabe von angesäuerter Molke oder Säure und dem Erhitzen auf 90 °C beginnt das Molkeeiweiss auszuflocken und wird abgeschöpft. Je nach gewünschtem Geschmack und Fettgehalt wird das Molkeeiweiss mit Molke, Vollmilch oder Rahm verfeinert.

Der heute im Handel erhältliche Ricotta ist, wenn nicht anders deklariert, aus Kuhmilch; er hat einen Fettgehalt zwischen 20 und 45%. Im Fachhandel gibt es auch Ricotta aus Geissmilch.

Lagerung und Haltbarkeit: Ricotta aus dem Offenverkauf oder nach dem Öffnen muss innert 3–4 Tagen aufgebraucht werden. Ricotta kann man nicht tiefkühlen, weil er sich im Geschmack ungünstig verändert.

Geschmack: Zart, cremig, sehr mild.

Verwendung: Für die Herstellung von Saucen, Dips, als Brotaufstrich, zum Backen von süssen und pikanten Kuchen und zum Mischen mit Pasta und Risotti. Allgemein wie Kuhmilch-Ricotta zu verwenden.

ProSpecieRara – Gegen das Verschwinden der Rassen

Einst war die Schweiz das Ziegenland par excellence. War, denn viele der Ziegenrassen, mit denen einst unsere Ahnen Landwirtschaft betrieben, sind für immer verschwunden. Von 39 historisch belegten Schweizer Ziegenrassen leben heute noch deren 13! Vor allem eine 1938 vom Bund durchgeführte Rassenbereinigung stellte für viele Rassen die Weichen auf Aussterben. Was damals als Verbesserung der Zucht durch Konzentration auf wenige starke Rassen gut gemeint war, stellt sich aus heutiger Sicht als verheerende Massnahme heraus, der zwei Drittel der alten Schweizer Ziegenrassen zum Opfer fielen.

Der Wert der Vielfalt

In einer Welt, in der Rohstoffe und Produkte immer schneller und weiter transportiert werden, verlieren viele Menschen die Übersicht darüber, wo unsere Lebensmittel herkommen. Damit verbunden ist auch ein Verlust an Wissen über die Pflanzen und Tiere, aus denen unsere Nahrungsmittel hergestellt werden. Es ist nachvollziehbar, dass viele Konsumenten so den Bezug zu den Sorten und Rassen verloren und die Grosskonzerne ohne Widerstand ihrer Kunden auf Einheitsgemüse und globalisierte Nutztiergenetik setzen können.

Als die Stiftung ProSpecieRara 1982 ihr Engagement begann, war nebst der akuten Rettung der noch verbliebenen Nutztierassen darum das Aufrütteln und die Sensibilisierung der Öffentlichkeit für den Wert der Biodiversität eine zentrale Mission. Seither nimmt das Bewusstsein für die Wichtigkeit der Vielfalt unserer Nutztiere stetig zu.

Für alle Fälle gerüstet

Gerade bei den Ziegen wird deutlich, welcher Schatz die heute noch lebenden Rassen darstellen. Sie bilden einen «Werkzeugkasten», aus dem sich Ziegenhalterinnen und -züchter für ihre unterschiedlichen Ziele bedienen können. So entscheidet sich z.B. der Naturschützer für die Beweidung seiner Trockenwiesen für die genügsame Capra Grigia, der Käser für seine Ziegenkäseproduktion für die milchstarke Saanenziege und der Herbstgitz-Direktvermarkter für die frohwüchsige Bündner Strahlenziege.

Daneben punkten die alten Rassen aber auch in anderen Disziplinen. Sie besitzen nämlich mit ihren typischen Fellzeichnungen und ihrem historischen Background ästhetische und emotionale Werte, die sie einzigartig machen. Das macht Schwarzhalsziege & Co. zu interessanten Partnern: Der Agrotouristiker ist froh, seinen Besuchern attraktive Ziegen präsentieren zu können und greift zur Pfauenziege, während der Fernsehproduzent für seine historische Dokumentation mit der ursprünglichen Stiefelgeiss arbeiten kann. Das Marketing einer neuen Duschseife mit Milch der Capra Grigia wiederum profitiert vom Hauch der Exotik, die der aparten Ziegenrasse anhaftet.

Es geht aber noch weiter: Denn zu den heute schon bekannten Vorteilen der einzelnen Rassen kommen Eigenschaften hinzu, die wir noch gar nicht kennen. Dieses unbekante, schlummernde Potential bleibt dank den Erhaltungsprojekten mit erhalten und steht künftigen Tier- und Menschengenerationen für die Bewältigung neuer Herausforderungen zur Verfügung.

Die Strategien, auf die ProSpecieRara setzt

Erhaltungsprojekte

Ob mit Widderstationen, auf denen Schafwidder mit rarer und deshalb wertvoller Genetik gehalten werden können, den Brutstationen für seltene Hühnerrassen oder dem Rettungsprojekt für die fast verschwundenen Kupferhalsziegen: Bei der Arbeit von ProSpecieRara steht die Bewahrung einer möglichst grossen, genetischen Vielfalt im Zentrum. Diese ist wichtig, damit die Rassen das Potential behalten, um auf Umweltveränderungen und neue Krankheiten reagieren zu können und auch, um Inzuchtprobleme klein zu halten. Dafür ist die Zuchtplanung mittels Zuchtbuchprogramm eine unverzichtbare Massnahme. Weitere zentrale Punkte in den Projekten sind die den Eigenschaften der Rassen angepasste Zuchtselektion und die Vermittlung von Jungtieren an neue Betriebe, um die Bestände wieder ansteigen zu lassen.

Helfen Sie mit!

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Wer aktiv mithelfen will, gefährdete Rassen und Sorten zu erhalten, kann selber solche züchten und anbauen, sie über den Genuss ihrer Produkte fördern und die Arbeit von ProSpecieRara als Gönner mit einer Spende unterstützen. Oder man wird Stiefelgeissen-Götti oder Wollschwein-Gotte und spendet in Form einer Tierpatenschaft für die bedrohten Rassen. Informationen, wie man zu Zuchttieren kommt, wo man welche Spezialitäten kaufen kann und wie man Gönner/Pate wird: www.prospecierara.ch

♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

Sensibilisierungsarbeit

Dass Panda und Blauwal gefährdet sind, weiss jedes Kind. Dass aber quasi vor unserer eigenen Haustüre alte Nutztierassen wie das Rätische Grauvieh oder das Walliser Landschaft vom Aussterben bedroht sind, ist vielen nicht bekannt. Weil man sich nicht für etwas einsetzen kann, das man nicht kennt, macht ProSpecieRara auf die alten Rassen aufmerksam. Ob mit Tierschauen, Fachbüchern oder Ziegen in Form von Holzspielzeug, alle Massnahmen zielen darauf ab, dass wir uns des lebendigen Schatzes bewusst sind, den die alten Rassen darstellen.

Vermarktung: Doping für die raren Rassen

Anders als in der freien Natur, wo Tier- und Pflanzenschützer Arten retten, indem sie deren Lebensräume erhalten, können Menschen die gefährdeten Nutztiere und -pflanzen retten, indem sie sie aufessen. Was auf den ersten Eindruck verwirrend klingt, entpuppt sich auf den zweiten Blick als logisch. Denn je mehr Küttiger Rüepli gegessen werden, desto mehr Saatgut wird gewonnen und ausgesät. Und mit steigender Nachfrage nach Herbstgitz wird der Ziegenbauer mehr Muttertiere nachziehen, um mehr Jungtiere für die Fleischproduktion liefern zu können. ProSpecieRara setzt sich deshalb für die Vermarktung der alten Rassen und Sorten ein.







Antipasti und Salate

Ziegenfrischkäse nach Tessiner Art mit Balsamico und Olivenöl

4 Ziegenfrischkäse
2 EL Rotweinessig oder Balsamico
4 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Kräuter und Blüten, je nach Saison

Käse auf Teller legen, mit Essig und Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer abschmecken, mit Kräutern und Blüten garnieren.

Abbildung

2 Freilandgurken, 400 g
4 Handvoll Pflücksalat oder
1 Bund Rucola (70 g)
150 g Ziegenfeta (Bioladen),
gewürfelt

Vinaigrette

1 Zitrone, Saft • 4 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle • Meersalz
1 Minzezweig, Blättchen
abgezupft, in Streifen

Blütenblätter von Kapuzinerkresse
oder Ringelblume, für die Garnitur

Marokkanischer Gurkensalat mit Ziegenfeta

1 ♦ Gurken schälen und in Würfel schneiden.

2 ♦ Gurken, Blattsalat und Ziegenfeta mit der Vinaigrette
mischen, anrichten. Mit Blütenblättern bestreuen.





Vegetarische
Mahlzeiten

4 Ziegenfrischkäse, Typ Robioli
oder Camembert, feste Konsistenz
4 EL Hasel- oder Baum-/Walnüsse,
grob gehackt
3 EL Olivenöl
2 EL gemischte, fein gehackte
Kräuter (Thymian, Basilikum,
Rosmarin, Majoran)
Bio-Zitrone, abgeriebene Schale,
nach Belieben
Kräutersalz
Pfeffer aus der Mühle

Salat

200 g junger Blattsalat oder
Löwenzahnblätter

Sauce

1–2 EL Zitronensaft,
frisch gepresst, oder Rotwein-
oder Apfelessig
1 TL Balsamico, nach Belieben
4–5 EL Olivenöl oder Haselnussöl
oder Baum-/Walnussöl
1 TL Senf
1 Knoblauchzehe, klein gewürfelt
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Ziegenkäse mit Kräuter-Nuss-Kruste

1 ♦ Backofen auf Grillstufe oder auf 240 °C vorheizen.

2 ♦ Für die Panade Nüsse, Öl, Kräuter und Zitronenschale
mischen, würzen. Käse auf ein Blech legen, Nussmasse darauf
verteilen, leicht andrücken.

3 ♦ Ziegenkäse unter dem Grill kurz überbacken, bis die
Kruste leicht braun ist und der Käse zu schmelzen beginnt.
Je nach Käse dauert das auf Grillstufe 5 bis 8 Minuten.
Sofort servieren.

Tipp ♦ Blattsalat separat servieren oder Blattsalat anrichten
und Käse daraufsetzen.





Fleischgerichte

Gitzi Innerschweizer Art

2 EL Bratbutter/Butterschmalz
oder Olivenöl
800 g – 1 kg Gitzi/Zicklein,
in Stücken
1 EL Senf
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Speckschwarte
1 Bund glattblättrige Petersilie
2 grosse Karotten, gewürfelt
2 Zwiebeln, geschält und halbiert,
mit Lorbeerblatt
und Gewürznelken besteckt
1 dl/100 ml Weisswein
2 dl/200 ml Geflügelbrühe
1 Becher Crème fraîche
wenig Zitronensaft
Maisstärke, zum Binden

1 ♦ Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 ♦ Gitzi mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Fleischstücke in der Bratbutter anbraten. Speckschwarte, Petersilie, Karotten und Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Alles in einen Bräter füllen und mit Weisswein und Geflügelbrühe auffüllen. Bräter eventuell mit Alufolie zudecken. Bräter in den Ofen schieben. Gitzitopf bei 180 °C 60 Minuten schmoren.

3 ♦ Fleisch und Gemüse aus dem Bräter nehmen, Fond mit ein wenig Maisstärke eindicken lassen, mit Crème fraîche verfeinern. Fleisch und Gemüse wieder zugeben.

Tipp ♦ Mit Kartoffelpüree servieren.

Variante ♦ Das Gitzi mit einem Bund Bohnenkraut zubereiten.

Schwarze Linsen mit Luganighe

1 ♦ Linsen in der Gemüsebrühe etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, mit Thymian und Meerrettich abschmecken.

2 ♦ Luganighe mit einer Gabel einige Male einstechen, im heissem Wasser etwa 30 Minuten leise köcheln lassen.

3 ♦ Luganighe mit den Linsen servieren. Mit Olivenöl beträufeln.

Zum Rezept ♦ Ich habe dieses Gericht ins Buch aufgenommen, weil die Ziegenmolke (sie ist das Abfallprodukt bei der Herstellung von Ziegenkäse) im Sommer auf der Alp den Schweinen gefüttert wird.

Abbildung

200 g schwarze Linsen
6 dl/600 ml Gemüsebrühe
1 – 2 EL fein gehackter Thymian
ca. 1 EL fein gewürfelter Meerrettich
oder Peperoncino, nach Belieben
2 Paar Luganighe, von der Bäuerin
Olivenöl





Dessert



Adressen Schweiz

Coop Patenschaft für Berggebiete

Mit einer Ziegenpatenschaft für einen Sommer, unterstützen Sie «Ihre» Ziege, die gesamte Alp und weitere Projekte rund um die Ziegen im Berggebiet. Weitere Informationen unter:
www.coopatenschaft.ch

www.kulinarischerbe.ch

ProSpecieRara

Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren
www.prospecierara.ch

Schweizerischer Ziegenzuchtverband /SZZV

www.szzv.ch
www.schweizer-gitzi.ch

Verein Ziegenfreunde

www.ziegenfreunde.ch

www.ziege.ch

Die Welt der Ziegen

Adressen Deutschland

Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH)

www.g-e-h.de

Berufsverband deutscher Ziegenzüchter e.V. (BDZ)

www.bundesverband-ziegen.de

VIEH - Vielfältige Initiative zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen

www.vieh-ev.de

Adressen Österreich

Arche Austria

Verein zur Erhaltung seltener Nutzierrassen
www.arche-austria.at

www.archepedia.at

Ein lebendiges Nachschlagewerk für alte Nutzierrassen

Österreichischer Bundesverband für Schafe und Ziegen

www.alpinetgheep.at

Länderübergreifend

Alle Ziegenrassen auf einen Blick:

www.ziege.ch/ziegenlinks/ziegenrassen

Literatur

- 1 Johannes End, Eine Standortbestimmung der schweizerischen Ziegenzucht anhand der Appenzeller Ziege, Zürich 1985
- 2 Josef Inauen, Jubiläumsbericht «100 Jahre Ziegenzuchtgenossenschaft Appenzell 1902 – 2002»
- 3 Andrea Kurschus, Das Milchziegenbuch, Ulmer Verlag
- 4 Nutztierkompass – Wissenswertes über die ProSpecieRara-Rassen, August 2012
www.prospecierara.ch/de/shop
- 5 «Konrad Kupferhals» ProSpecieRara-Bilderbuch, das Kindern die Welt der gefährdeten Nutztiere näherbringt. www.prospecierara.ch/de/shop
- 6 Urs Weiss (Hrsg.), Schweizer Ziegen, 2. Auflage, Winterthur 2005
- 7 Jubiläumsschrift «100 Jahre Schweizerischer Ziegenzuchtverband», März 2006