



Von den sieben Geisslein

Text – DOMINIK FLAMMER / Bild – TINA STURZENEGGER

Ob Bündner Strahlenziege, Nera Verzasca oder Toggenburger Ziege: Dank der grossen Vielfalt haben sich Gitzifleisch und Ziegenkäse im Alpenraum zu wahren Delikatessen gemausert.



STANS – «Die Leber und die Nieren der Gitzi sind schneller weg als alles andere», erzählt Toni Odermatt, Ziegenbauer und Ziegenkäser auf dem Hof Meierskählen an der Nordflanke des Stanserhorns in Nidwalden. An seinem Stand am samstäglichen Markt im Luzerner Helvetiagärtli muss sich der innovative Landwirt keine grossen Gedanken mehr darüber machen, ob und wie er seine Ziegenprodukte verkaufen kann. «Die Nachfrage ist in den letzten Jahren enorm gestiegen, so dass ich Stall und Käserei ausbauen konnte», so Odermatt.

Auch die Gastronomie hat das Fleisch der jungen Ziegen und die immer zahlreicher werdenden Ziegenkäsesorten entdeckt. Odermatt liefert seit einigen Jahren wöchentlich Fleisch an ein halbes Dutzend Restaurants in Zürich. Insbesondere in der Zeit vor Ostern übersteigt die Nachfrage das Angebot bei Weitem. Deshalb hält der Aufschwung der Ziegenzucht seit geraumer Zeit an, in der Schweiz stieg die Zahl der Ziegen allein von 1999 bis 2007 um 20 000 auf 79 000 Tiere, weitere fünf Jahre später waren es bereits 90 000. Galten Ziegenfleisch und Ziegenkäse über Jahrhunderte als

Arme-Leute-Nahrung, haben sie als ausgereifte Käse-
delikatessen oder als beliebter Festtagsbraten mittler-
weile ihren Platz im heimischen Speiseplan gefunden.

DIE GEISSENKANTONE

Welch grosse und ur-alpine Tradition hier wiederbe-
lebt wird, zeigt sich anhand der Ziegenrassen. In kei-
ner anderen Gegend Europas ist die Vielfalt an Ziegen
grösser als im Alpenraum, in keinem Land bedeutender
als in der Schweiz, in der rund die Hälfte der drei Dut-
zend alpinen Ziegenrassen beheimatet sind. Allein in
Graubünden und im Wallis haben sieben verschiedene
Geisslein ihren Ursprung. Viele von ihnen sind erst in
den vergangenen zwei, drei Jahrzehnten wiederent-
deckt und in Arterhaltungsprogramme aufgenommen
worden. Die Schweizer Organisation Pro Specie Rara
hat dabei eine führende Rolle übernommen. Zwar gel-
ten einige der alten Rassen noch immer als gefährdet,
doch unterstützt die Wiederentdeckung der regionalen
Delikatessen und der Drang zur kulinarischen Profilie-
rung der Gastronomie die Aufstockung der Ziegenher-
den nachhaltig. Mehr als ein Dutzend Capra-Grigia-

Eine Bündner Ur-Rasse:
die Capra-Grischa-Ziege. →



Geissen und zwei Böcke umfasst etwa die Herde von Julia und Martin Patzen-Tscharner auf dem Hof Madris, hoch oben im Avestal in Graubünden. Auf über 1800 Metern weidet diese Bündner Ur-Rasse mit ihrem charakteristischen hellgrauen Fell. Die prächtigen Tiere sind aber nicht nur für Köche, sondern auch bei den Züchtern sehr begehrt.

HERBSTGITZI VON DER SOMMERWEIDE

Dennoch kommen die Ziegenzüchter nicht umhin, etwas mit den Traditionen zu brechen: Da Gitziffleisch vor allem als Osterbraten beliebt ist, viele Zicklein aber erst im Frühjahr auf die Welt kommen und nach dem Alpsommer nicht nur über weit mehr Fleisch verfügen, sondern auch viel schmackhafter sind, haben der Bündner Ziegenzuchtverband und Pro Specie Rara die «Herbstgitzli»-Aktion ins Leben gerufen. Sie soll insbesondere dem Erhalt der Bündner Strahlenziege dienen, die ebenfalls zu den gefährdeten Rassen gehört. «Die Gastronomie spielt hier eine wichtige Rolle», bestätigt denn auch Ziegenzüchter Toni Odermatt. «Wenn gute Köche Gitziffleisch im Herbst auf die Karte setzen, lassen sich viele Gäste von den Qualitäten der Gitzli von der Sommerweide überzeugen.»

Die zahlreichen Rassen ermöglichen es der Gastronomie zudem, sich mit regionalen Spezialitäten abzuheben. Im Wallis etwa sind nicht nur die Simplonziegen zu Hause, auch Capra Sempione genannt, sondern auch drei weitere Walliser Ziegenrassen wie die Schwarzhalsziege, die Grüenochte Geiss und die Kupferhalsziege. Im Tessin verbreitet ist die Nera Verzasca und Brauchtumsliebhaber erfreuen sich an den herbstlichen Alpabzügen im Alpstein an den prächtigen Appenzeller Ziegen; im St. Galler Oberland und am Walensee hat die Stiefelgeiss ihren Ursprung. Und nebst der Capra Grigia und der Bündner Strahlenziege ist in Graubünden auch noch die Pfauenziege zu Hause, in früheren Zeiten auch als Prättigauer Ziege bekannt.

KÄSEKUNST MIT GEISSENMILCH

Nebst all diesen regional bedeutenden Ziegenrassen spielt aber insbesondere eine Schweizer Ziegenrasse als Milchlieferantin eine zentrale Rolle: die schneeweisse Saanenziege, deren Milchleistung als aussergewöhnlich gilt. Ihr engeres Zuchtgebiet liegt im Saanetal und im oberen Simmental im Berner Oberland. Mit 800 bis 1000 Liter Milch pro Jahr liefert sie mehr als alle anderen alpinen Ziegenrassen. Zu den beliebten Milchlieferantinnen zählen auch die Alpinziege und die Gemshalsziege, beide haben ihren Ursprung ebenfalls in

den Schweizer Alpen. Viele der europäischen Milchziegen stammen aus Einkreuzungen dieser Rassen.

Wiederentdeckt worden ist auch die Kunst des Verkäses der Ziegenmilch, die in der Schweiz noch im 19. Jahrhundert weit verbreitet war. Die Teilliberalisierung des Käsemarktes hat diesen Prozess beschleunigt: Die «hölzige» oder die «blaue Geiss» etwa, zwei Ziegenkäse aus der Küche des Toggenburger Käsekünstlers Willi Schmid, gehören schon seit Längerem zu den teuersten Käsesorten der Schweiz. In Graubünden entdeckt und insbesondere von der Bergeller Ziegenbäuerin Vreni Cadurisch wieder lanciert wurde etwa der Mascarpin, ein vollmilchiger Ziegenziger, der im Sommer von den Touristen auf der Halbinsel Isola am Silsersee noch lauwarm und direkt aus dem Käsekessl verzehrt wird. Ein Ur-Käse der Alpen, den die Slow-Food-Bewegung vor einigen Jahren zu einem ihrer erhaltenswerten Presidi-Produkten (Förderkreis zur Unterstützung von kleinen Produzenten) erkoren hat.

Aus Ziegenvollmilch stellt auch Toni Odermatt seine Käse her, seine Geissenruggeli etwa sind in der ganzen Innerschweiz und weit darüber hinaus zu finden. Zu seinen Kunden gehört auch Werner Tobler, der gemeinsam mit seiner Partnerin im luzernischen Hildisrieden das Bistro Bacchus betreibt. Er verarbeitet nicht nur das Gitziffleisch und die Gitziiinnereien, sondern auch den Käse von Odermatt. «Zu meinen Lieblingskäsen gehört der geräucherte Ricotta», sagt Tobler. «Von dem schwärmen selbst Gäste, die sonst bei Ziegenkäse nur die Nase rümpfen.» ●

SLOW FOOD

Die in der Geschichte erwähnten Betriebe sind Mitglieder von Slow-Food. Die Bewegung fordert, dass Lebensmittel auf saubere Art, ohne Schaden an Natur und Tier anzurichten, hergestellt werden. Zudem müssen Lebensmittelerzeuger eine faire Entlohnung für ihre Produkte und Arbeit erhalten. Slow Food fördert die biologische Vielfalt und eine nachhaltige umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, in dem sie sich für den Austausch zwischen Konsumenten und Produzenten einsetzt, wie zum Beispiel mit dem Slow-Food-Market. slowfood.ch

Rezept «GITZI-HACKTÄTSCHLI AUF OFETORI» – S. 72

DOMINIK FLAMMER liebt Geschichte, Geschichten und gutes Essen – alles zusammen hat er im Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» zu einem reichhaltigen Menü verarbeitet. publichistory.ch

TINA STURZENEGGER ist Fotografin aus Zug. Gutes und vielseitiges Essen mag sie nicht nur auf der Gabel, sondern auch vor der Linse. tinasturzenegger.com

REISETIPPS

Der Geissenkäse und das Gitziffleisch von Toni Odermatt können am Wochenmarkt in **LUZERN** im Helvetiagärtli gekauft werden, jeden Sa, 8–13 Uhr. meierskaehlen.ch

Vom 10.–12. November findet der Slow Food Market in **ZÜRICH** statt. Auch Toni Odermatt und Transhelvetica werden mit von der Partie sein. slowfoodmarket.ch

Angeschrieben: Jeder Käse wird mit einer Nummer versehen.



Abgetropft: der Geissen-Frischkäse namens Chälä-Rugeli.



Aufgetischt: der geräucherte Ziegenricotta von Toni Odermatt.



Ausprobiert: der Stanser Geisschäs mit Rotwein.

Gitzi-Hacktätschli auf Nidwaldner Ofetori

REZEPT FÜR 4 PERSONEN:

WERNER TOBLER, Geschäftsführer des BACCHUS in HILDISRIEDEN, bacchus-bistro.ch

GITZI HACKTÄTSCHLI

5 WEISSBROTSCHEIBEN oder 2 BRÖTCHEN MILCH	in einweichen lassen. Anschliessend etwas ausdrücken und durch den Fleischwolf drehen.
1 ZWIEBEL, mittelgross 100 g GEMÜSE, LAUCH, SELLERIE, KAROTTEN 2 KNOBLAUCHZEHEN 1 Bund PETERLI 50 g BUTTER	in Brunoise schneiden. Das Gemüse in ohne Farbe nehmen zu lassen andünsten und auskühlen lassen.
500 g HACKFLEISCH vom GITZI 100 g KALBSBRÄT 1 EI 50 g MASCARPONE SALZ, PFEFFER aus der Mühle, frischer CHILI	mit dem Brot und dem Gemüse mischen und mit würzen. Mindestens eine Stunde kühl ruhen lassen. In die gewünschte Form bringen. In panieren und in beidseitig goldbraun braten.
WEISSBROTBRÖSEL BUTTER oder ÖL	

NIDWALDNER OFETORI MIT GRÄUCHTEM ZIEGENRICOTTA

750 g MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN 1 EI 1 dl MILCH 1,5 dl RAHM 30 g BUTTER 50 g SBRINZ, gerieben SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS BUTTER	schälen, in Stücke schneiden, weichkochen und durch die Kartoffelpresse oder das Passevite treiben. verquirlen.
100 g MAGERER SPECK 1 GERÄUCHTER ZIEGEN-RICOTTA 20 g BUTTERFLOCKEN	untermischen und mit würzen. Die Gratinform mit ausreiben und die Masse in die Form füllen. Die Oberfläche mit einem Spachtel oder einem Messer leicht gewölbt glattstreichen. in ca. 3 cm lange, kleine Stäbli schneiden und bis zu zwei Drittel in den Kartoffelstock stecken. grob schneiden und zusammen mit auf dem Kartoffelstock verteilen. Im Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten goldgelb backen.

