



Bote der Urschweiz
6431 Schwyz
041/ 819 08 11
www.bote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 15'288
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 562.3
Abo-Nr.: 563016
Seite: 3
Fläche: 54'869 mm²



Im Laufstall in Riemenstalden: Markus Inderbitzin mit seinen Toggenburgermilchziegen. Der Bergbauer vertreibt seine Ziegenprodukte – Käse und Fleisch – im eigenen Hofladen oder an Messen und Märkten in der Region.
Bild Ladina Cattaneo

«Das Ziegenfleisch böckelt nicht»

Schaf- und Ziegenmilch gilt als gute Alternative für Menschen mit Kuhmilchintoleranz. Im Kanton Schwyz gibt es ein paar wenige Betriebe, die Milchschafe und -ziegen halten. Begeistert von den Produkten sind vor allem jüngere Menschen.

Von Ladina Cattaneo

Riemenstalden. – Schaf- und Ziegenmilch boomt in der Schweiz. Dies hält der Landwirtschaftliche Informationsdienst (LID) in seinem neusten Infoblatt fest. Dabei sei in den letzten Jahren vor allem die Nachfrage nach Käse gestiegen. Absatz finde aber auch die Milch des Kleinviehs.

Der Nachfragetrend resultiere aus der zunehmenden Rückbesinnung

auf traditionelle Tierhaltung auf den Alpen und gesundheitlichen Aspekten. So seien Milchprodukte von Schaf und Ziege bei einer Kuhmilchintoleranz eine gute Alternative.

Marie Therese-Vogel von der Käseerei Vogel AG, Steinerberg, bestätigte den Trend: «Die Nachfrage nach Schaf- und Ziegenmilchprodukten ist in den letzten Jahren auch bei uns klar angestiegen.» Der Weisseschimmel-, Halbhart- und Raclettekäse aus Milch von hiesigen Produzenten hat es inzwischen auch in die Regale des Grossverteilers Coop geschafft. Aber auch im Verkaufslokal der Käseerei Vogel in Goldau kommen die Produkte gut an. Seit einiger Zeit werde sogar Schafkäsefondue angeboten.

Konsumiert werden die Produkte

vor allem von der jüngeren Kundschaft, so Marie-Theres Vogel auf Anfrage. Diese sei durch den Ruf des «böckelnden» Käsegeschmacks nicht vorbelastet, meint Vogel und relativiert: «Schafskäse ist in der Regel mild im Geschmack.» Ziegenkäse hingegen habe eine aromatischere Note, die man mag oder eben nicht.

Käse aus hiesiger Produktion

Die von der Käseerei Vogel verwendete Schafsmilch (rund 70 000 Kilogramm pro Jahr) wird von zwei regionalen Produzenten angeliefert. Die verarbeitete Ziegenmilch (rund 250 000 Kilogramm pro Jahr) stammt aus fünf regionalen Betrieben.

Bergbauer Markus Inderbitzin aus Riemenstalden hat sich seit 1999 ganz auf Ziegen und deren Produkte spe-



Bote der Urschweiz
6431 Schwyz
041/ 819 08 11
www.bote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 15'288
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 562.3
Abo-Nr.: 563016
Seite: 3
Fläche: 54'869 mm²

zialisiert. Heute leben rund 40 Milchziegen und ebenso viele Metzgiegen auf seinem Hof.

Die Milch (rund 14 000 Liter pro Jahr) seiner Toggenburgerziegen lässt Inderbitzin in einer kleinen Käserei in Bürglen verkäsen. Die Fleischprodukte – verschiedene Wurstsorten und Trockenfleisch – werden in der Metzgerei Mettler in Muotathal hergestellt. Den Vertrieb der rund acht unterschiedlichen Produkte tätigt die Bauernfamilie zum Grossteil selbst: Mit dem heimischen Hofladen sowie mit Ständen an verschiedenen Märkten oder Messen.

Einen steigenden Nachfragetrend bei Ziegenprokten kann Inderbitzin nicht bestätigen, wie er auf Anfrage erklärte. Der Absatz sei in den letzten Jahren praktisch stabil geblieben. Dass aber vor allem jüngere Konsumenten die Nischenprodukte probieren und schliesslich auch kaufen, bestätigt auch der Bergbauer.

Zudem erklärte Inderbitzin, dass das Vorurteil des «böckelnden» Käses leider oft auch auf das Fleisch ausgeweitet werde: «Am Marktstand müssen wir daher regelmässig Aufklärungsarbeit betreiben. Denn Ziegenfleisch ist zwar etwas würziger, «böckeln» tut dieses aber nicht.»

Nicht merklich mehr Ziegenbauern
Von einem Trend auf landwirtschaftlicher Seite möchte auch der Schwyzer Bauernsekretär Franz Philipp nicht sprechen: «Wir haben im Kanton Schwyz ein paar wenige Betriebe, die sich auf die Produktion von Kleinviehprodukten spezialisiert haben», dass in den letzten Jahren weitere dazu gekommen seien, sei ihm aber nicht bekannt.