



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero ai Montanari
Agid Svizzer per la Muntogna

Girenbad (Zürich)



Girenbad/ZH: Ziegenkäserei im Zürcher Berggebiet bleibt erhalten »»



Koni Schuppli: «Die Milchziegenhaltung wird stark aufgewertet»

Die Ziegenmilch, welche die Produzenten aus dem Zürcher Oberland täglich in Girenbad anliefern, wird von Koni Schuppli und seiner Frau Monika in beliebte Käsekreationen wie die «Geissenköpfli» verwandelt. «Es ist für alle Beteiligten von grossem Nutzen, dass die Ziegenmilch hier weiterhin verarbeitet werden kann», meint Koni Schuppli.

Wie fällt Ihre Zwischenbilanz ein halbes Jahr nach der Inbetriebnahme der Ziegenkäserei aus?

«Wir hatten einen guten Start. Unsere Produkte stossen auf ein grosses Interesse in den Läden mit «natürli»-Sortiment, was sicher damit zu tun hat, dass die Medien, nicht zuletzt ja auch die «Berghilf-Ziitig», über uns berichtet haben.»

Warum erfreut sich Ziegenkäse nach Ihrer Meinung einer immer grösseren Beliebtheit?

«Zum Einen ist Ziegenkäse bei Allergikern als Alternative zur Kuhmilch immer beliebter. Dann kommt dazu, dass es laufend mehr Käsesorten aus Ziegenmilch gibt, die nicht mehr den typischen, intensiven Geschmack haben. Früher hätte man gesagt: Entweder man mag Ziegenkäse oder nicht – heute gilt das nicht mehr.»

Wie gelingt es Ihnen, vermehrt auch milderer Ziegenkäse herzustellen?

«Das hängt mit der Haltung der Tiere und der Verarbeitung der Milch zusammen. Die Qualität der Milch ist das oberste Gebot. Ich als Käser nehme darauf Einfluss, indem ich von meinen Lieferanten die Einhaltung von Qualitätskriterien einfordere, zum Beispiel wenn es um die Kühlung der Milch geht oder die Begrenzung der Keimzahlen.»

Worin liegt die Bedeutung der Käserei für das Zürcher Oberland und die hiesigen Ziegenmilch-Produzenten?

«Ich denke, dass es für alle Beteiligten von grossem Nutzen ist, dass Ziegenmilch hier weiterhin verarbeitet werden kann. Was die Mengen angeht, so liegen wir zwar immer noch weit hinter der Kuhmilch zurück. Aber wir holen auf. Heute setzen einige Bergbauern vollständig auf die Milchziegen während man sie früher einfach irgendwo in einer dunklen Ecke des Stalls unterbrachte. Die Milchziegenhaltung erlebt also eine Aufwertung.»

Wie wichtig war die Unterstützung der Schweizer Berghilfe für Ihre Ziegenkäserei?

«Keine Frage: Ohne die Schweizer Berghilfe hätten wir den Betrieb nicht aufnehmen können.»

Ich habe mich riesig gefreut, als ich den positiven Bescheid bekam.»

Wie verlief Ihr erstes Weihnachtsgeschäft?

«Es ist für mich schwierig zu beurteilen, weil ich keinen Vergleich mit anderen Jahren machen kann. Sehr beliebt ist der Raclettekäse. Eine etwas knifflige Sache ist hingegen das Fondue. Wir sind immer noch am Experimentieren und hoffen, schon bald eine feine fixfertige Fonduemischung auf den Markt zu bringen.»

Welche Käsesorten werden Sie nach der Wintersaison lancieren?

«Die jüngste Kreation ist ein geschmierter Käse, der «Geissentaler». Er ist von der Konsistenz her eine Mischung zwischen Halbhart- und Weichkäse, dazu leicht cremig. Bei uns in Girenbad ist er jetzt schon erhältlich. Ich habe Gefühl, dass auch dieser Käse gut ankommen wird.»

Girenbad/ZH: Ziegenkäserei im Zürcher Berggebiet bleibt erhalten »»

Geissenchöpfli, Weisseschimmelkäse und Mutschli – dies sind nur wenige der Produkte, welche Koni Schuppli in seiner neuen Käserei in Girenbad täglich herstellt. Pro Jahr werden rund 230 000 Liter Ziegenmilch verarbeitet. «Solche Mengen lassen sich aber nur verarbeiten und verkaufen, wenn man innovativ bleibt», erklärt der engagierte Käser.

«Die Herausforderung reizte mich», sagt der Zürcher Oberländer Koni Schuppli, der zusammen mit seiner Frau Monika im Juli in Girenbad bei Hinwil/ZH eine Geissenkäserei eröffnete. Der Vater von drei Söhnen im Alter von acht bis zwölf Jahren arbeitete in den letzten 20 Jahren im gleichen Dorf als Käser bei der Bachthal-Käserei von Paul Bieri, die Kuhmilch verarbeitet. «Als wir vernahmen, dass der letzte Geissenkäser im Zürcher Berggebiet altershalber aufhört, fassten wir den Entschluss, diese Lücke zu füllen und die Tradition dieses Handwerks fortzusetzen», erzählt der 44-jährige Koni. Die völlig veraltete Käserei zu übernehmen, kam jedoch nicht in Frage. «Deshalb planten wir, eine nicht mehr benutzte Scheune umzubauen und dort eine neue Käserei einzurichten.» Allerdings drohte das Projekt an den Finanzen zu scheitern, bis die Schweizer Berghilfe Hand bot und sich dafür engagierte. «Für diese Unterstützung sind wir sehr dankbar», sagt der Käser.

Mit Ziegenkäse-Innovationen das Angebot erweitern

Profitieren können zusätzlich ein Dutzend Bergbauern, die ihre Ziegenmilch weiterhin in die «Chäsi» bringen können und dadurch auch künftig ein Einkommen haben. Und auch den Konsumenten kommt zu Gute, dass sie weiterhin frischen Ziegenkäse kaufen können. «Die Nachfrage nach unseren Nischen-Produkten steigt zunehmend», weiss Koni Schuppli und begründet: «Viele Leute leiden unter Milchallergien, vertragen jedoch Produkte aus Ziegenmilch sehr gut und steigen daher auf diese Alternative um.» Schuppli stellt täglich Geissenchöpfli, Weisseschimmelkäse, Mutschli, dreierlei Frischkäse und Ziegenbutter her. Sämtliche Produkte werden von der Vertriebsgesellschaft «natürli» in Saland/ZH im ganzen Kanton vermarktet. Schuppli verarbeitet pro Jahr rund 230 000 Liter Ziegenmilch. «Das sind 80 000 Liter mehr als mein Vorgänger», sagt Koni. «Solche Mengen lassen sich nur verarbeiten und verkaufen, wenn man innovativ bleibt.» Darum experimentiert er laufend für neue Käsesorten. Besonders stolz sind er und seine Frau, die zusammen mit den drei Buben im Betrieb tatkräftig mithilft, auf eine weitere Schuppli-Neuheit: eine spezielle Fondue-Mischung – ebenfalls aus Ziegenmilch «fabriziert».

Ziegenkäserei Schuppli, Girenbad: Tel. 044 937 11 90

Winterrezept aus dem Zürcher Oberland: Raclette mit Geisse-Quark

Projektstatus: realisiert

Bilder zum Projekt



Die Ziegenmilch stammt aus dem Zürcher Oberland.

Frühmorgens wird die Milch in Girenbad abgeliefert.



Koni Schuppli in der erneuerten Käserei.



Mit innovativen Produkten in die Zukunft.

Neuste Innovation: der Raclette-Käse aus Ziegenmilch.



Monika Schuppli kreiert «Geissenköppli».



Der Ziegenkäse auf dem Weg in die «natürli»-Läden der Region.



Zukunft der «Chäsi» von Girenbad ist gesichert.

<http://www.naturli.ch/>»»

Schweizer Berghilfe, Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, info@berghilfe.ch, 044 712 60 60