

Ziegenmilch

Rohstoff für Geniesser

Seite 30

Liedermacher mit Herz 24

Adrian Stern in die Karten geschaut

Wahl ohne Qual 16

Hilfestellung beim Gerätekauf

Die Kunst, loszulassen 26

Flohmarkttyps für Verkaufswillige



26 Idylle am Wädenswiler Seeflohmarkt

Liebe Leserin Lieber Leser

Ein verregnetes Wochenende, ein mieser Tag, Ärger mit dem Nachbarn – gute Gründe, um von der Ferne zu träumen. Von dort, wo alles anders und vor allem besser ist. Von einem neuen Kontinent, den es zu erforschen gilt, von neuen Freunden, die entdeckt werden wollen. «Chumm mer stiiiget in es Flugzüg und verschwindet uf Amerika», besingt Adrian Stern, der Aargauer Liedermacher, das Fernweh auf seiner neuen CD.

Aber plötzlich erinnert man sich wieder, was die Fremde auch noch mit sich bringt: irritierende Geräusche, Abläufe, die man nicht versteht, und die Ungewissheit, wo man den nächsten Tag verbringt. Also belässt man es beim Gedankenexperiment und besinnt sich lieber auf all die schönen Dinge in der Nähe. Wie etwa das Drachensteigenlassen im Herbstwind, den Bummel über den Flohmarkt. Oder auch eine Velotour – denn die Saison ist noch nicht zu Ende, wie die EKZ Züri Metzgete deutlich zeigt.

Wenn es draussen dann ungemütlich wird, ist es im warmen und trockenen Heim umso gemütlicher. Möglich machen das die Netzelektriker, die bei Wind und Wetter für die zuverlässige Stromversorgung garantieren. Damit wir alle unser Zuhause geniessen können.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbst!

Esther Leuenberger
Unternehmenskommunikation EKZ

Rat & Tat

- 04 Sie fragen – wir antworten
- 05 Spitzenklassierung für ETH-Stromflitzer

Politik & Wirtschaft

- 06 Günstige Stromtarife

Wissen & Technik

- 10 Teamarbeit unter freiem Himmel
- 13 Strom von gestern
- 16 Im Dienste der Energieeffizienz

Haushalt & Wohnen

- 20 Helles Nähatelier
- 24 Lieder, Spaghetti und Fernweh

Familie & Freizeit

- 26 Flohmärkte im Kanton Zürich
- 30 **Die Ziegenkäserei im Oberland**
- 32 Helden auf zwei Rädern



Leserangebot

Mit **Saft & Kraft** auf den Spuren von Hugo Koblet.

Seite 33

Titelbild

Für ein Kilo Geissenkäse muss man etwa fünf Ziegen melken.
Foto: © Schweizer Berghilfe/Yannick Andrea

Ziegenkäse aus dem Zürcher Oberland

Die einzige Käserei im Kanton Zürich, die im gewerblichen Stil Ziegenmilch verarbeitet, befindet sich in Girenbad, einem hübschen Weiler auf 800 Metern über Meer. Dass es diesen Betrieb überhaupt gibt, ist ein Glücksfall für Bergbauern und Käseliebhaber zugleich.

TEXT: CHRISTOPH ABT
FOTOS: SCHWEIZER BERGHILFE/YANNICK ANDREA

Hört oder liest man den Begriff «Bergbauern», dann denkt man vielleicht an steile und karge Hanglagen in der Zentralschweiz, an Alpweiden im Bündnerland oder an Ziegenhirten im Tessin. Nur wenige sind sich bewusst, dass es auch im Kanton Zürich zahlreiche Bergbauern gibt.

Wer Bergbauer ist und wer nicht, das hängt nicht von der Kantonszugehörigkeit

ab. Ausschlaggebend sind vielmehr Faktoren wie Höhenlage, Topografie, verkehrstechnische Erschliessung und andere mehr. So hat der Bund im Rahmen seines Investitionshilfegesetzes (IHG) auch Teile des Zürcher Oberlands als Bergzonen definiert. Dazu zählen unter anderem die Höhen zwischen Hinwil, Wald und Bauma. In dieser Region findet man etliche Bauernhöfe, die sogar über 1000 Höhenmetern liegen.

Ziegenkäse hat Potenzial

Zum Klischee eines klassischen Bergbauernbetriebs gehören auch ein paar «Geissli». Diese klugen, robusten und in Sachen Pflege eher anspruchlosen Tiere sind bekannt dafür, dass sie sogar in unwegsamem Gelände feine Kräuter und Gräser finden. Während früher tatsächlich manch ein Bergbauer zusätzlich zu seinen Kühen noch zwei oder drei Ziegen in einer dunk-



1



2



len Stallecke unterbrachte, setzen heute einige Betriebe bereits vollständig auf die Aufzucht und Haltung von Milchziegen. So auch im Gebiet rund um den vielbewanderten Zürcher Oberländer Aussichtsberg Bachtel, wo inzwischen mehr als 400 Ziegen leben.

Koni Schuppli, der gemeinsam mit seiner Frau in Girenbad die einzige gewerbliche Ziegenkäserei des Kantons Zürich betreibt, hat für den Aufschwung der Ziegenhaltung im Oberland eine einleuchtende Erklärung: «Die Nachfrage nach Geissenkäse ist gestiegen. Es gibt immer mehr milde Käsesorten und Spezialitäten aus Ziegenmilch, die nicht mehr diesen typischen intensiven Geschmack haben.» Darüber hinaus ist Ziegenkäse für eine zunehmende Zahl von Allergikern eine echte Alternative zu Kuhmilchprodukten.

Im Herbst weniger Milch

Bevor Koni und Monika Schuppli vor einem Jahr die Ziegenkäserei in Girenbad eröffneten, hatte er während 20 Jahren als Käser in der benachbarten Kuhmilchkäserei gearbeitet. «Als wir vernahmen, dass der letzte Geissenkäser im Zürcher Berggebiet altershalber seinen Betrieb einstellen würde, fassten wir den Entschluss, diese Lücke zu füllen», sagte Monika Schuppli,

die nebst Haushalt und Kindern tatkräftig bei der Käseproduktion mithilft.

Die Familie wurde bei diesem Vorhaben von der Schweizer Berghilfe mit einem namhaften Betrag unterstützt. Dies nicht zuletzt, weil eine Ziegenkäserei für die ganze Region von wirtschaftlicher Bedeutung ist.

Anders als bei einer normalen Käserei wird bei Schupplis die Milch nur einmal am Tag, nämlich morgens, angeliefert. Die zwölf Bauern, welche die Girenbader Ziegenkäserei beliefern, haben sich dazu verpflichtet, sehr hohe Qualitätskriterien einzuhalten und die Milch nach dem Melken kühl zu lagern. «In der Hochsaison erhalten wir morgens um die 1000 Liter Milch. Diese werden noch am gleichen Tag zu Käse verarbeitet», erklärt Koni Schuppli. Im Herbst geht dann die angelieferte Milchmenge stark zurück, da in dieser Jahreszeit zahlreiche Ziegen trächtig sind. In den letzten Monaten, bevor sie Junge bekommen, geben Ziegen keine Milch mehr ab.

Guter Vertriebspartner

Insgesamt verarbeitet der gelernte Käser rund 230 000 Liter Milch pro Jahr. Daraus produziert er nahezu 25 Tonnen Käse. Koni Schuppli ist dabei sehr erfinderisch

und pröbelt gerne an neuen Ideen wie etwa einem Geissen-Raclette oder einem Ziegenkäse für Fondue herum. Das Angebot der Schupplis umfasst Weichkäse, etliche Mutschli in verschiedenen Reifegraden, halbharten «Geissentaler» und «Geissen-Walti» sowie diverse Frischkäse, Quark, Joghurts, Butter und Trinkmilch.

Sämtliche Produkte aus der Girenbader Ziegenkäserei werden von der Oberländer Vertriebsorganisation Natürli vermarktet. Diese Organisation stellt sicher, dass man Schupplis Geissenkäse bis weit über die Kantonsgrenzen hinaus im Detailhandel und in der Gastronomie findet. ■

Girenbad (Bild 1): An schönen Tagen ist die Fernsicht atemberaubend. **Melken (Bild 2):** Auch für Ziegen gibt es mittlere Melkmaschinen. **Käseherstellung (Bild 3):** Koni Schuppli kann in seinem «Chessi» 400 Liter Ziegenmilch verarbeiten. **Friskäse (Bild 4):** Monika Schuppli formt Geissenköpfl. **Reifeprozess (Bild 5):** Im kühlen Käsekeller werden Mutschli, Raclette-Käse und weitere Spezialitäten eingelagert und gepflegt.



3

4

5