

Berghilf-Ziitig

Das Magazin

der Schweizer Berghilfe

Nr. 66 / Winter 2009



Hoffnungsvolle Weihnacht in den Bergen

Schenken Sie Zuversicht – spenden Sie
für die Bergbevölkerung



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

AZB
3000 Bern 23

Girenbad / ZH: Ziegenkäserei bleibt im Zürcher Berggebiet erhalten



Frühmorgens liefern Bauern aus der Region ihre Ziegen-Milch dem Käser in Girenbad ab.

Koni Schuppli mit seinen Käsespezialitäten.

«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, der Kuhmilch verarbeitet. «Als wir vernahmen, dass der letzte Geissenkäser im Zürcher Berggebiet altershalber aufhöre, fassten wir den Ent-

schluss, 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. Profitieren können zusätzlich ein Dutzend Bergbauern, die ihre Ziegenmilch weiterhin in die «Chäsi» bringen können und dadurch auch künftig ein Einkommen haben. Die Käserei Schuppli kommt letztendlich auch den Konsumenten zu-

gute, die 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 Käse-

sorten. Sein neuester «Wurf» kommt jetzt gerade richtig auf die Adventszeit in die Läden: Raclette-Käse aus Ziegenmilch. 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». (ch)

Ziegenkäserei Schuppli, Girenbad
Tel. 044 937 11 90, www.naturli.ch



Ziegenkäse in Gewürzöl.



Raclettekäse aus Ziegenmilch

Jedes Jahr bastelt Monika Schuppli einen Adventskranz mit speziellen Dekorationen. Schon Wochen vor dem 1. Advent geht dann die grosse Diskussion los, wer von den drei Buben welche Kerze anzünden darf und in welcher Reihenfolge. Dieses Jahr durfte Michael, der Zweitälteste, die erste Kerze anzünden. Der kulinarische Höhepunkt findet bei der Käserfamilie an Heiligabend mit einem feinen Raclette statt – natürlich mit Raclettekäse aus Ziegenmilch. Das Menü finden Sie unter www.berghilfe.ch