

Neuanfang mit 230 000 Kilo Ziegenmilch

Käser Koni Schuppli aus Girenbad macht sich selbständig und steigt von Kuh- auf Geisskäse um



Zürcher Oberländer Geissen-Spezialitäten auf dem Weg zur Reife: Koni Schuppli in seinem neuen Halbhartkäse-Keller im Weiler Girenbad bei Hinwil. Der Markt zeigt grosses Interesse an seiner Produktion. (Bild: NZZ/ Christoph Ruckstuhl)

In Girenbad bei Hinwil produziert Familie Schuppli seit Juli im eigenen Betrieb Spezialitäten aus Ziegenmilch. Sie verarbeitet die Milch von über 300 Oberländer Geissen. Damit schliesst Käser Koni Schuppli nahtlos eine Marktlücke.

Adrian Krebs

Mit 44 hat Koni Schuppli einen grossen Schritt gemacht. Nach 20-jähriger Anstellung in der benachbarten Kuhmilchkäserei hat er im Juli im eigenen Betrieb neu angefangen. Dabei stehen ihm gut 300 Ziegen zur Seite. Sie gehören 12 Bauern aus dem ganzen Oberland, die Schuppli mit ihrer Milch beliefern. Auf's ganze Jahr hinaus ergibt das eine Menge von 230 000 Kilo, wie Schuppli erzählt.

Jetzt rührt der Jungunternehmer mit seiner Kelle in einem der drei grossen Kessi. Mit geübten Bewegungen bringt er den Bruch in die gewünschte Grösse. Zuvor hat er die Milch leicht erwärmt, eine Bakterien- und eine Weisseschimmelkultur sowie später etwas Lab zugegeben. Innert Kürze gerinnt die dampfende Geissmilch. Diese Gallerte in die gewünschte Feinheit zu zerteilen, das ist die Kunst des Käsens. Heute entsteht im Girenbad Weichkäse. Deshalb macht Schuppli groben Bruch, der viel Flüssigkeit enthält.

Koni folgt auf «Geisse-Walti»

Wir befinden uns im Produktionsraum im Parterre einer 300-jährigen Scheune. Hier streckten bis vor 20 Jahren die Kühe ihre Köpfe in die Futterkrippe. Letzten Sommer haben Koni und seine Frau Monika eine moderne Käserei mit Reifungskeller und gleich darüber ihre neue Wohnung eingerichtet. Mit dem Umstieg schlossen sie eine Lücke. Der einzige gewerbliche Ziegenkäser zwischen Appenzell und Liechtenstein, «Geisse-Walti» Odermatt aus Güntisberg bei Wald, hat aufgehört und ist in Pension gegangen.

Ermutigende Reaktionen

Dieser Ausstieg hätte im Sortiment der Oberländer Vermarktungsorganisation «Natürli» eine schmerzhaft Lücke hinterlassen. Odermatt hatte während mehrerer Jahre einen Nachfolger gesucht, ohne Erfolg. Schupplis bisheriger Chef Paul Bieri, der selber Kuhmilchkäse für «Natürli» produziert, motivierte seinen ehemaligen Angestellten deshalb zum Einstieg in die Selbständigkeit. «Ich habe mir das reiflich überlegt», sagt der Käser. Heute ist er froh, den Schritt gewagt zu haben. Die ersten Echos aus den Verkaufskanälen seien äusserst positiv, und das motiviere ihn und seine Frau zusätzlich.

Wachsendes Angebot

Unterdessen ist das sogenannte Vorkäsen beendet. Koni Schuppli giesst den Bruch mit einem grossen Kessel samt der Molke in die perforierten Formen. Dort lässt er die Käsemasse ohne Druck sich setzen. Wäre es Halbhartkäse, müsste man jetzt mit Gewichten pressen. Beim weichen hingegen sorgt allein die Gravitation für Komprimierung. Dadurch bleibt mehr Flüssigkeit im Käse und dessen Teig entsprechend weich. Zum Angebot der Schupplis gehören neben dem Weichkäse in 100- und 300-Gramm-Laibchen ein Mutschli in verschiedenen Reifegraden, die halbharten «Geissentaler» und «Geissen-Walti», Formaggini, diverse Frischkäse, die auch im Öl eingelegt erhältlich sind, Butter, Quark, Joghurt und Trinkmilch. Im Dezember stösst zudem ein Geissen-Raclette dazu. Diese Kunde hat sich in den Absatzkanälen schnell verbreitet, erste Interessenten hätten bereits vorbeigeschaut, doch vergeblich: «Er ist noch nicht reif».

Schuppli wendet sich nun wieder seinen Weisseschimmelkäsen zu. Ab und zu kehrt er sie, und morgen werden sie zwecks Rindenbildung ins Salzbad wandern und später am Tag in den Keller. Sobald sich nach mindestens einer Woche ein schöner Weisseschimmel gebildet hat, werden sie von Monika Schuppli in die mit einem Geissenkopf verzierte Folie verpackt.

Support der Berghilfe

Mit ihrem Umstieg sind Schupplis auch ein finanzielles Risiko eingegangen. Alleine die Käserei schlug mit einem hohen sechsstelligen Betrag zu Buche. Unterstützt wurden sie dabei auch von der Schweizer Berghilfe. Das Zürcher Oberland betrachtet man dort als Berggebiet, wie Sprecher Ivo Torelli erklärt. Die Ziegenkäserei der Schupplis hat die Organisation mit einem namhaften A-fonds-perdu-Betrag unterstützt, unter anderem deshalb, weil Schupplis Käserei weit über den Betrieb hinaus Wert schöpft.

Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter:

http://www.nzz.ch/nachrichten/zuerich/ziegenmilch_girenbad_berghilfe_ziegenkaeserei_1.4030818.html

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Wiederveröffentlichung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.
