

Wir waren auch ein wenig stur ...»

Schwierige Umstände können Energien freisetzen, wie das Beispiel von Karin und Thomas Wüthrich zeigt. Milchziegen weiden die steilen Jurahänge ab. Aus der Milch entstehen preisgekrönte Käsespezialitäten.

UEL FISCHER. Ländlich, ruhig und etwas abseits wirkt Elfingen im oberen Fricktal, ein Ort mit viel Grünflächen, bewaldete Kuppen, wenig Bauland. Wer an den östlichen Ausläufern des Fricktals ein bergiges Landwirtschaftsbetrieb betreiben will, muss sich etwas einfallen lassen. Thomas Wüthrich führt zusammen mit Ehegattin Karin den Betrieb der Hof nordöstlich des Dorfes. Beidseits des Hofes auf einer Anhöhe ragen Hänge empor. Die Böden sind im Vergleich zu Flusstälern zu steinig und zu schwer. Vor allem sind wir hier in der Region steinreich», erklärt der junge Landwirt in der Situation mit einer Portion Schalk.

Bio-Gourmetknospe ausgezeichnet
Der Weg zu monetärem Reichtum mag für das junge Paar noch weit sein. Hingegen heimsten sie bei den beiden an den Schweizer Genussstagen Ende September in Bern reiche Anerkennung ein. Die Auszeichnung Bio Suisse verlieh nach der Verkostung durch eine renommierte Jury ihrem Ziegenquark Nature und dem Ziegenfrischkäse die Auszeichnung «Bio-Gourmetknospe», beide mit der Bestnote 6. Für den Ziegenquark reichte es gar für den «Sonderpreis».

Thomas Wüthrich lebt seit 2003 auf dem Hof. Als er den Betrieb vor zwei Jahren vom Vater übernahm, dominierten noch die zwei Betriebszweige Mutterkuhhaltung und Kaninchenzucht- und -mast. Schon vorher stellte sich heraus, dass die Stalleinrichtungen nicht mehr den Anforderungen gemäss waren. Denn neue Tierschutzbestimmungen erforderten neue Mindestabstände zwischen den Liegeboxen, was nicht zu halten war. Dazu kam die Erfahrung, dass die schweren Limousin-Rinder bei der Beweidung der hügeligen Fluren sich als nicht so gut geeignet erwiesen, da diese Trittschäden im Gelände verursachten.

So reifte der Entschluss, stattdessen leichte, robuste und anpassungsfähige Hinterwäldler-Rinder anzuschaffen; eine Rasse aus dem Schwarzwald, die in Deutschland und der Schweiz zu den aussterbenden Haustierrassen



Thomas Wüthrich befüllt die Käseformen mit der Schöpfkelle, eines der wichtigsten Instrumente in der hofeigenen Käserei.

Thomas Wüthrich remplit les moules à fromage à la louche, l'un des instruments essentiels de sa fromagerie.

gezählt wird. Ebenso bevölkerte man den alten Stall mit behornten und weissfelligen Saanen-Milchziegen. «Zuerst war es ein Hobby, dann ein netter Zusatzverdienst, heute ist es ein ernsthafter Betriebszweig neben der Mutterkuhhaltung geworden», schildert Karin Wüthrich die schnelle Entwicklung der Herde, die mittlerweile 75 erwachsene Tiere zählt.

Käserhandwerk lernen

Bereits bei Beginn der Ziegenhaltung war es offensichtlich, dass die wenigen auf Ziegen- und Schafmilch spezialisierten Käsereien hier-

zulande viel zu weit weg vom Fricktal waren. So begannen die Wüthrichs 2015 mit der Vermarktung der Ziegenmilch – in einem einfachen Keller. Qualitätsstreben und Markterschliessung fanden ihr Ziel nach der Versuch-und-Irrtum-Methode und nicht nach einem ausgeklügelten Businessplan. «Es gab viele Abende, wo wir jeweils bis Mitternacht arbeiteten. Wir waren auch ein wenig stur. Wir wollten einfach unsere Ziegenherde bei uns halten», erinnert sich Karin Wüthrich.

Gleichwohl war der Ehrgeiz da, qualitativ hochwertige Lebensmittel in Verkehr zu bringen.

Ohne Schulung in der Fachtechnik des Käseings ging es natürlich nicht. Und ohne zeitliche Opfer zu erbringen – weg vom Hof – ebenfalls nicht. Thomas Wüthrich besuchte 2016 einen einwöchigen Intensivkurs in Visp, wo das Handwerk trainiert und die Hygiene bei der Herstellung von Milchprodukten oder Melkprobleme bei den Herden behandelt wurden. Mit der Vielfalt der Produkte stieg das Bedürfnis nach Weiterbildung. Ehegattin Karin belegte diesen Frühling einen Vertiefungskurs am Plantahof in Landquart: «Die sind dort super ausgerüstet. Angelernt wurde man von professionellen und hilfsbereiten Käsern, die auch nach dem Kurs telefonisch erreichbar waren, falls ein Problem in der Käserei auftauchte.»

Inzwischen ist eine Palette aus neun verschiedenen Produkten im Angebot: Ziegenquark, Ziegenfrischkäse (mit und ohne Kräuter), gereifter Frischkäse, getrockneter Frischkäse (zum Hobeln wie Belper Knolle), in Rapsöl-Kräuter-Mischungen eingelegte Formaggini, Weisseschimmelkäse, Salatkäse («Feta»-Konsistenz), Ziegenmilchjoghurt und Halbhartkäse aus Ziegenrohmlch.

Als Marktfahrer unterwegs

Die Vermarktung begann vorsichtig: Der allererste Testabnehmer für Wüthrichs Ziegenmilchprodukte war ein gehobenes Speiselokal im Nachbardorf Bözen. Der Chefkoch lobte die Qualität, was zum Folgeschritt ermutigte. Mit dem Regiolabel «Jurapark» ergab sich die Chance, die Produkte als regionale Spezialität zertifizieren zu lassen. Dann die nächste Überlegung: «Zu uns kommt niemand. Wir müssen zu den Leuten. Also besorgten wir uns einen Kühlanhänger mit eingebauter Theke – zum Schnäppchenpreis.» So begannen die Wüthrichs jeweils freitags am Markt in Brugg und samstags am Wochenmarkt in der Weiten Gasse in Baden teilzunehmen. Die Kunden sind kulinarische Geniesser, die bereit sind, für ein regionales Bioprodukt etwas mehr zu bezahlen.

Mit der Schöpfkelle

Der Absatz wuchs in den letzten drei Jahren so stark, dass es unumgänglich wurde, einen neuen, gekachelten Produktionsraum einzurichten. Darin ein Käsefertiger-Pasteurisateur von überschaubarer Grösse. In der Mitte des Raums eine improvisierte, aber gut funktionierende Konstruktion aus zwei Schichten Kunststoffbehältern, welche die Flüssigkeit des frisch



Karin und Thomas Wüthrich: Zwei, die mit Leidenschaft Käsespezialitäten herstellen und verkaufen.

Karin et Thomas Wüthrich: deux passionnés dévoués à la production de spécialités fromagères.

geschöpften Bruch-Molke-Gemisches aus den perforierten Käseformen auffangen. Seitlich ein Kühlraum für die Lagerung der Frischprodukte, gefolgt von einem Reiferaum für die länger haltbaren Halbhartkäse aus Ziegenrohmlch.

Der Nachteil des kleinräumigen Arbeitens münzt sich um in den Vorteil der sensorischen Qualität. «Wir verarbeiten Ziegenmilch ja äusserst schnell. Und bei uns wird die Milch nicht mehrfach herumgepumpt», sagt Thomas Wüthrich, der in der Käserei üblicherweise mit der Schöpfkelle arbeitet. Einigermassen überrascht waren die beiden dennoch von den Bestnoten bei der Gourmetknospe-Prämierung: «Uns ging es darum, von einer hochkarätigen Jury ein Feedback zu bekommen. Die Bestätigung ist ein toller Ausgleich für Mühe, Not und vergangene Versuche, die scheiterten.»

Die beiden erhoffen sich von der Auszeichnung einen weiteren Schub im Absatz. Der Direktverkauf auf den Wochenmärkten bleibt wichtig. Gleichzeitig ist man auch auf den tatkräftigen Support starker und etablierter Partner angewiesen, etwa den Bio-Grosshändler PicoBio im Grossraum Zürich und den Grossverteiler Coop. Wüthrichs Fernziel ist ein neues Zuhause für die Ziegen mit mehr Luft, Licht und grösserem Heustock: «Schliesslich wollen wir unsere Tiere ja verwöhnen.»

redaktion@alimentaonline.ch

«Nous étions un peu bornés ...»

Situé dans le Fricktal, Elfingen est un village des contreforts du Jura, où l'activité agricole ne va pas de soi. La ferme de Thomas et de Karin Wüthrich est entourée de pentes raides, dont la terre est lourde et argileuse. Lorsqu'ils ont repris la ferme en 2003, l'élevage de vaches mères et de lapins était encore l'activité principale. Le jeune agriculteur a commencé par remplacer les lourdes vaches du Limousin, qui abîmaient les champs, par celles de la race d'Hinterwald, plus légères mais robustes et en voie de disparition. Le jeune agriculteur a également acquis des chèvres laitières Saanen. «C'était d'abord un hobby, ensuite un gain accessoire agréable et désormais une branche d'activité sérieuse», explique Karin Wüthrich. En effet, le troupeau compte maintenant 75 chèvres adultes.

Comme les rares fromageries spécialisées dans le lait de chèvre et de brebis étaient trop éloignées, les Wüthrich se sont mis à faire leur fromage eux-mêmes en 2015, dans une simple cave. Leur ambition aura nécessité de nombreux essais: «Nous étions un peu bornés... nous voulions garder nos chèvres», se souvient Karin Wüthrich. Son mari a fini par suivre un cours intensif en 2016, sa femme s'est également perfectionnée cette année. Depuis, ils proposent neuf produits au lait de chèvre: séré, fromage frais (avec et sans herbes) fromage frais affiné ou séché, formaggini à l'huile, fromage à croûte fleurie, fromage à salade, yogourt au lait de chèvre et fromage à pâte mi-dure au lait de chèvre cru. Leur ténacité a été récompensée fin novembre à Berne, puisqu'ils ont reçu un «Bourgeon Bio Gourmet» pour leur séré de chèvre nature et leur fromage de chèvre frais nature. Tous deux ont décroché un 6, le maximum, et le séré a même reçu un prix spécial.

Les Wüthrich ont d'abord vendu leurs fromages au marché à des gourmets disposés à payer un peu plus pour un produit régional et bio. Ces trois dernières années, les ventes ont tellement progressé qu'il est devenu incontournable d'aménager un nouveau local de production. Ils espèrent maintenant que les distinctions reçues continueront de booster leurs ventes. fma