

# Nischenproduktion Ziegenmilch

Im Oberrävis hat sich ein Bio-Betrieb auf Milchziegen und Geisskäse spezialisiert. Gemeckert wird bei ihnen nur im Stall, dafür aber gleich hundertfach – auch am Frühlingsfest vom letzten Samstag.

VON EVELINE DUDDA

Ricus Jacometti und Lidwien van Eijnatten gehören zu denjenigen Bauern die nur eine kleine Fläche bewirtschaften. Mit 11 Hektaren sogar so klein, dass die fünfköpfige Familie rein theoretisch gar nicht davon leben könnte. Denn gemäss landwirtschaftlicher Statistik gibt ihr Hof an der Churerstrasse zwischen Buchs und Sevelen gerade genug Arbeit für 0,9 Personen. Trotzdem ist das Paar auf ihrem Betrieb voll ausgelastet. Denn Jacomettis haben sich auf eine Nischenproduktion spezialisiert: Sie halten Milchziegen und verarbeiten die Milch zu Halbhartkäse, Frischkäse, Weichkäse, Feta, Joghurt etc. Jacomettis verarbeiten die Milch nicht nur, sie vermarkten auch alle Produkte direkt und haben so die gesamte Wertschöpfung in ihren Händen. Die Hände des holländischen Paares scheinen mit Käse umgehen zu können: Im letzten

Herbst wurden sie am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte mit einer Bronzemedaille für ihren Ziegenfrischkäse ausgezeichnet.

## Markt und Geissenzyklus

Doch die Direktvermarktung hat auch ihre Schattenseiten: Die meisten Bauernmärkte starten erst Mitte April und hören Ende November wieder auf. Die Geissen produzieren jedoch im März am meisten Milch und lassen sich dann bis Mitte Dezember melken. So bleibt Jacomettis im Frühling vor allem der Absatz in ihrem Hofladen oder für die Apéro-Gruppe der Werdenberger Landfrauen. Zwischen Mitte

Dezember und Anfang Februar gibt es «Melkerferien», auch in der Käserei. Dafür läuft es zwischen Februar und März im Stall wieder rund, wenn die 60 Alt- und 10 Jungtiere ihre Gitzis zur Welt bringen.

## Frühlingsfest

Am Samstag lief es auch ausserhalb des Stalls rund: Ricus Jacometti und Lidwien van Eijnatten luden nämlich zum Frühlingsfest ein. Angeboten wurden Kinderbasteln, Streichelzoo, ein Strohballenschloss und eine Festwirtschaft, natürlich mit Ziegenprodukten vom Hof.

[www.die-froehliche-geiss.ch](http://www.die-froehliche-geiss.ch)

## Das Gemecker nimmt zu

ED.- Seit 1999 werden Jahr für Jahr mehr Ziegen in der Schweiz gehalten, der Zuwachs liegt bei ein bis zwei Prozent jährlich. Heute meckern auf knapp 7000 Höfen rund 67 000 Ziegen; wovon sich jede vierte mit einem Biolabel schmücken kann. Rund 32 000 Ziegen werden regelmässig gemolken. Die meisten Ziegenherden sind klein und bestehen aus weniger als vier Tieren, nur je-

der zehnte Ziegenhalter hält mehr als zwei Dutzend Exemplare. Wie viele Bauernfamilien im Haupterwerb von der Ziegenhaltung leben, ist nicht registriert; Schätzungen gehen von kaum mehr als einer Handvoll Betrieben aus. Im Jahresdurchschnitt kann Ricus Jacometti dem kleinen Euter 650 Liter entlocken, wobei der Hauptanfall auf den Frühlingsommer fällt.



Frühlingsfest auf dem Ziegenhof «die fröhliche Geiss»: Ricus Jacometti und Lidwien van Eijnatten inmitten ihrer Lieblinge in Oberrävis.

Bild Hansruedi Rohrer