

Eine Oase zwischen Geissen und Blumen

TEXT Nicole Auf der Maur

Rote und rosafarbene Geranien zieren das altherwürdige Bauernhaus, Holzbänke und lieblich gedeckte Tische laden zum Verweilen ein. Vom kleinen Grillplatz sieht man auf die Weide, auf der in aller Seelenruhe rund 70 Ziegen weiden. Der Blüemlisberg ob Schwyz ist ein Paradies. «Eine kleine Oase», sagt Arlette Gisler, Leiterin Verkauf und Marketing der Blüemlisberg AG. Wenn sie mal eine Abwechslung zum Büroalltag braucht, kommt sie hierher. «Hier sammle ich meine Kreativität», lächelt sie. Man glaubt es ihr sofort. Dieser Ort hat eine Ausstrahlungskraft sondergleichen. Wohlig-geerdet, natürlich und heimelig wären hier wohl die passenden Stichworte.

Momentan wird im Stall nicht gross gemeckert. Es ist Fütterungszeit. Die Geissen freuen sich über eine Portion Heu. «Aus Gras von den kräuterreichen Wiesen des Blüemlisbergs», ergänzt Arlette Gisler. Die Firma legt grossen Wert auf die Reinheit der Natur. Was naturbelassen sein kann, bleibt auch naturbelassen. Es wird – so lange wie mög-

lich – nur mit Homöopathie behandelt, die Tiere erhalten ausschliesslich Heu und Gras vom Blüemlisberg. Die Ziegen leben in einem grosszügigen, doppelstöckigen Stall und haben Auslauf auf insgesamt 42 Hektaren Wiesland. Nebenan hausen einige Galloway-Rinder, die Landschaftspfleger vom Blüemlisberg. Die Saanenziegen und die Gämbsfarbigen Gebirgsziegen – beides Milchziegen – dürfen ein schönes Leben führen. «Nur mit glücklichen Tieren können wir auf dem Blüemlisberg hochwertige Lebensmittel herstellen», sagt Gisler. Das Tierwohl stehe an erster Stelle. Und auch die Nachhaltigkeit in Herstellung und Verarbeitung ist hier eine Herzensangelegenheit.

Der Ziegenhof Blüemlisberg und der Hofladen befinden sich direkt am Rundweg um den Engelstock. Verkauft werden hier die eigens produzierte «geisskalte» Ziegenmilchglace, Ziegenkäse, Ziegenwürste, Ziegenmilchkosmetika und die schweizweit erste Ziegenmilchschokolade (siehe Box). Auf dem Blüemlisberg wird man auch bewirtet, die

Gäste dürfen ihre Ziegenbratwurst selber grillieren, und Firmen können im ganz in Holz gehaltenen Eventraum Sitzungen abhalten. Führungen durch den Betrieb können ebenfalls gebucht werden. ■

Dieser Text entstand in Zusammenarbeit mit der Blüemlisberg AG.

Schoggi aus Geissenmilch

Schokolade aus Ziegenmilch, schmeckt das? «Ja», sagt Arlette Gisler, Leiterin Verkauf und Marketing der Blüemlisberg AG. «Wir haben sehr viele positive Rückmeldungen und haben bereits eine weitere Charge Ziegenmilchschokolade in Auftrag gegeben.» Kreiert wurde diese schweizweit einzigartige Schoggiorte in Zusammenarbeit mit der Max Felchlin AG. Der Schokoladenhersteller aus Ibach hat gemeinsam mit der Blüemlisberg AG «an der richtigen Mischung von zu wenig und zu viel Ziegenmilchgeschmack» getüftelt. Die Schokolade wird aus 100 Prozent Zentralschweizer Ziegenmilch hergestellt. Der Kakaoanteil beträgt 38 Prozent, der Ziegenmilchanteil rund 26 Prozent.

Alle Produkte erhältlich im Onlineshop unter: bluemlisberg.swiss



Die Ziegen geniessen ihr Leben auf dem Blüemlisberg.

Rundum
Schwyz 17