

VIEL GEMECKER

AUF DEM WANDERWEG



Über dieses Gemecker freuen sich sogar die Eltern: Auf der Familienwanderung rund um den Engelstock macht man Pause bei den zahlreichen Zicklein im Stall des Blüemlisbergs. Und zu guter Letzt gibts noch Glace aus Geissenmilch.



Die Zicklein sind neugierig.
Sehr zur Freude der Kinder.

Text und Bilder: Rémy Kappeler

Winter und Eis? Ja. Winter und Glace? Eher nicht? Aber doch. Auf dem Blüemlisberg am Fusse des Engelstocks stellt man sich diese Frage gar nicht erst. Sondern man legt die Glacebecher Anfang Winter in die Gefriertruhe der Besenbeiz und stellt dann im Frühling befriedigt fest: Die Glace kommt an. «Wir verkaufen pro Winter etwa 2000 Becher», sagt Thomas Schmid, der Geschäftsführer des Ziegenhofs Blüemlisberg. Die Besucher machen dabei die Rundwanderung um den Engelstock und kehren in der Hälfte hier ein.

Nun ist die Blüemlisberger Glace nicht irgendein industriell gefertigtes Eis. Es ist handgemacht, in der «wohl höchsten Glacemanufaktur Europas», auf 1200 Metern ü. M., wie der Chef stolz festhält. Und noch etwas anderes zeichnet die Glace aus, die es in zwölf Aromen gibt: Sie wird aus Geissenmilch hergestellt. Ja, genau die Geissenmilch, deren Geschmack viele als nicht sehr angenehm bezeichnen würden. Doch da hakt Schmid ein: Dem sei überhaupt nicht so, Ziegenmilch schmecke leicht süsslich. «Sie ist aber sehr anfällig auf Fremdgerüche. Früher hatten die Bauern im Kuhstall noch einige Geissen und molken sie nebenher von Hand. Das verfälschte den Geschmack», erzählt er. So «böckelte» diese Milch eben unangenehm. Auf Blüemlisberg werden die Geissen professionell gemolken, alles ist sauber, wie ein Blick auf die Melkeinrichtung vor Ort zeigt.

70 Zicklein pro Jahr

Sowieso ist ein Blick in den Stall des Bauernhofes lohnend. Und auch erwünscht. Der Hof ist das ganze Jahr über bewohnt, und auf Voranmeldung darf man die Ziegen besuchen. Am besten tut man dies im Januar und Februar. Dann werfen die rund 90 Geissen ihre Zicklein. Über 70 waren es beim Besuch vor Ort Anfang dieses Jahres. Da schlagen nicht nur die Kinderherzen höher. Die Frischgeborenen befinden sich in kleineren Gehegen und werden von roten Lampen gewärmt. «Die Zicklein werden rasch selbstständig und haben keine allzu starke Bindung mehr zu ihrer Mutter»,

erklärt Schmid. So würden sie bereits nach fünf Tagen von der Mutter getrennt und mit Schoppen ernährt, damit die Muttergeissen bald wieder gemolken werden können.

In grösseren Gehegen mit mehr Auslauf tollen die älteren Zicklein. Neugierig kommen sie her und stehen mit den Vorderfüssen auf den Zaun. Sie begrüssen ihre Besucher, schnuppern und lecken an deren Fingern. Die Haut der Menschen schmeckt salzig, was die Geissen lieben. Ebenso die



Zum Zeitpunkt der Recherche trugen Winde Saharastaub in die Schweiz. Sie trübten bei der Engelstockweid die Aussicht.

«Bei Regenwetter drängeln sich die Geissen vor der Stalltüre. Sie haben Regen nicht gern.»



Kinder, denn die Zungen kitzeln ganz schön an den Fingern. Und nicht zuletzt ist es auch eine kleine Mutprobe, den Zicklein zu vertrauen und ihnen die Hand hinzustrecken.

Geissen hassen Kälte und Nässe

Schmid hat den Hof 2012 von den Eltern übernommen und fünf Jahre später mit der Geissenzucht begonnen, von einem Bauern im bernischen Langenthal hat er damals 45 Geissen gekauft, braune Gebirgsziegen und weisse Saanengeissen.

«Geissen sind nachhaltig und passen in die voralpinen Regionen, wie wir sie hier haben», erklärt Schmid. Sie seien leicht und verursachten im Gegensatz zu den Kühen keinen Trittschaden. Auch seien sie besser fürs Klima, weil sie weniger pupsen als Kühe oder Schafe und damit weniger klimaschädliches Kohlendioxid ausstossen. «Und sie essen, was hier wächst: Gras und Heu. So müssen wir kein Futter hinzukaufen.»

Geissen wissen genau, was sie wollen. Und was nicht. Regen zum Beispiel meiden sie. «Bei Regenwetter stehen die Geissen vor der Stalltür und drängeln, sie wollen rein», sagt Schmid. Umso besser, findet er. Denn wenn die Gräser nass sind, hat es mehr Parasiten drauf, und die Geissen fressen sie. Damit sie nicht krank werden, müsste Schmid sie wie Hund und Katze entwurmen. Was nicht in Schmid's Sinn ist, denn wenn immer möglich behandelt er die Geissen mit Homöopathie. Im Winter seien die Geissen kaum draussen, auch wenn sie dürften. «Geissen haben gerne warm, Hitze macht ihnen wenig aus – im Gegensatz zur Kälte.»

Milchpulver und Edelschoggi

Pro Tag gibt eine Geiss drei bis vier Liter Milch, das macht 800 Liter pro Saison. Diese wird nicht alle zu Glace verarbeitet. «Wir waren der erste Betrieb, der Milchpulver von Geissen anbieten konnte. Heute vermarkten wir das Pulver weltweit», sagt Schmid. Und Schokolade stellen sie daraus auch her. Genauer gesagt die Firma Felchlin in Ibach SZ. «Ich musste sie einige Zeit beknieen, bis sie 2019 endlich meine Idee annahmen», erzählt ▶

► Schmid. Sie hätten zuerst die Nase gerümpft, weil auch sie dachten, die Milch rieche nach Ziegen. «Heute machen wir Edelschoggi, der hat auch seinen Preis. Die Schokolade stösst aber auf gute Resonanz, vor allem die dunkle. Unsere Schoggi und auch unser Glace haben eine für den menschlichen Magen sehr gut ver-

dauliche Protein-Fett-Struktur und sind dadurch besser verträglich als Schokolade oder Glace aus Kuhmilch.»

Doch genug erzählt, zurück in den Stall zu den Kindern. Sie wollen gar nicht mehr weg von den Zicklein, das Versprechen einer Glace zieht aber schliesslich doch, und sie verlassen den warmen Stall. Raus in die Kälte, die Glacebecher in der Hand, Grüner Apfel-, Waldbeeren- oder Schoko-

ladeneis schmilzt auf der Zunge, verschmiert den Mund vorzüglich. Und wirklich, die Glace «böckelet» in keiner Weise. Von Ziegenmilch überzeugt und gestärkt ist der zweite Teil der Winterwanderung für die Kinder nur noch ein Klacks – und schliesslich wartet am Ende ja auch noch die Hängebrücke. ■



Die Glace schleckt keine Geiss weg. Der Bub allerdings schon.

Tipp



► 58 Meter über dem Lautobel schwebt man auf der Hängebrücke Skywalk. Mit 374 Metern ist sie laut den Betreibern eine der längsten Fussgängerhängebrücken Europas. Durch den Gitterboden sind Bach und Baumwipfel sichtbar.

► www.sattel-hochstuckli.ch

Zu den Geissen auf Sattel-Hochstuckli

► Sattel Mostelberg – Sattel Mostelberg

Routenbeschrieb am Ende des Magazins sowie auf www.schweizer-wanderwege.ch abrufbar mit der Nr. 1935 oder dem Code **auerhahn**.



	mittel
	1 h 55 min
	5,4 km
	230 m
	230 m
	Dezember bis Februar
	für Familien

