

Geissen

# Ziegen muss man einfach lieben!

Die Alp Falla ist ein Ziegen-Paradies. 109 Tiere verbringen ob Klosters GR den Alpsommer, wandern auf der Suche nach würzigen Kräutern über Stock und Stein. Lust auf eine Geissen-Patenschaft? Hereinspaziert in die Welt von Daisy, Bärli, Eugenia und Co.

Text und Fotos: Caroline Micaela Hauger

Saftige Wiesen und eine grandiose Aussicht: Auf der Alp Falla im Prättigau GR haben Geissen den Sommer über nichts zu meckern.



«Ziegen sind intelligent, lustig und ganz schön gefitzt. Jedes Tier hat seinen eigenen Charakter»

Susan Grest, Ziegen-Bäuerin



Jeden Morgen treiben Jessica, Ephraim und Carla (v.l.) die 109 Geissen nach dem Melken hinaus auf die riesige Weide. Die Herde am Abend wieder einzufangen und heil in den Stall zu bringen, ist eine Kunst und harte Arbeit.

Das herzhafteste «Guete Morge» der Äpler ist schon von weitem zu hören. Die Tiere haben die Nacht im Freien verbracht. Es ist fünf Uhr früh. 109 Glöcklein bimmeln. Jetzt ist auch die letzte Geiss wach und blickt neugierig in den Tag. Weiden inmitten würziger Gräser und Kräuter steht auf dem Programm! Doch zuerst werden die Tiere in den Stall geführt und von Ephraim, Jessica und Carla gemolken. Eine Geiss gibt etwa 500 bis 800 Liter Milch pro Jahr, was 50 bis 80 Kilo Käse entspricht. Die riesige Herde logiert seit 4. Juni im Geissenhotel ob Klosters. «14 Bauern haben uns diesen Sommer ihre Tiere anvertraut», sagt der Senn und schüttet den letzten Gutsch Milch ins «Chessi». Der 26-jährige Deutsche macht in Zürich seinen Master im Studiengang «Erneuerbare Energien». Der Bezug zur Natur ist ihm wichtig: «Wir möchten, dass es den Geissen hier oben bei uns gut geht.»

Die Prättigauer Ziegenalp Falla liegt auf 1642 Metern und strahlt eine ganz besondere Magie aus. Man erreicht sie nur zu Fuss. Der Aufstieg ist steil, schmal und nicht ungefährlich. Vor zehn Jahren hat die Coop Patenschaft für Berggebiete die Idee der Geissen-Patenschaft lanciert ([www.coopatenschaft.ch](http://www.coopatenschaft.ch)). Der Beginn einer Erfolgsgeschichte: für die Ziegen, die Ziegenzüchter und die Berggebiete. An rund sechs Besuchstagen können die Geissen-Patinnen und -Paten ihre Tiere auf der Alp Falla besuchen, vom



Bio-Käse kosten und die Vierbeiner zwischen den Hörnern kraulen.

Langsam macht sich Unruhe breit. Man wöhnt sich wie im Schulzimmer: Die Rasselbande will ins Freie! Wirbelwind Bob hat das Kommando. Er ist noch jung: Es ist sein erster Sommer als Hirtenhund. Der Trampelpfad ins Weidegebiet, die sich von 1500 Metern bis auf 2200 Meter erstreckt, führt vorbei an dichten Sträuchern und mit Alpenrosen überwachsenen Felsen. Einmal angekommen, verteilen sich die Geissen schneller als ein geöffneter Sack Flöhe! Sie im Auge zu be-

halten, ist für die Hirten fast ein Ding der Unmöglichkeit. Doch seit ein Wolf in der Gegend sein Unwesen treibt, sind sie wachsam. Einzelne Tiere lösen sich aus der Herde, holen sich ihre Streicheleinheiten ab, wollen gar nicht mehr aufhören mit Schmusen. Der Blick auf die Landquart ist erhaben. Steile Bergflanken tun sich auf. Man fühlt sich dem Himmel nah.

Zu sagen, Geissen würden nur Gras fressen, würde der Sache nicht gerecht. Auf ihrem Menüplan steht so viel mehr, weiss Susan Grest aus Jenaz GR. Die Ziegen-Bäuerin hat selber 24 Tiere auf

*Häsch  
gwisst?*  
Eine Geiss gibt pro Tag  
1,5 bis 3 Liter Milch.  
Eine Kuh gibt  
20 bis 30 Liter täglich.

der Alp und begleitet die Äpler an diesem Morgen. «Sie mögen auch Vergissmeinnicht, Thymian, Pfefferminze, Silbermänneli und Heidelbeersträucher. Das macht ihre Milch so würzig und den Käse so besonders.» Zudem sind sie super Landschaftspfleger: Weil Geissen neben saftigen Kräutern auch Gestrüpp fressen, schützen sie die Alpweiden vor der Verbuschung. Fakt ist: Ohne die Coop Patenschaft würde es die Alp Falla, wie man sie als Geissenalp kennt, nicht mehr geben. «Das Gebiet wäre vergandet und mit Grünerlen überwuchert.» Dass es

auch unter Ziegen «mönschelet», mag überraschen. Kleine Kämpfchen unter der Tagesordnung, «Butsche» nennt es Susan Grest. «Wer gewinnt, kann sich freier bewegen. Wer verliert, ordnet sich unter.» Jeder Tag ist anders, die Stimmung der Tiere hängt vom Wetter ab oder davon, wie einfach das Futter zu finden war. «Im Allgemeinen sind Geissen aber liebenswürdige, lustige, neugierige, gefitzte, intelligente, aktive Tiere. Der Umgang mit ihnen macht grossen Spass. Man muss jederzeit fit und bei der Sache sein.» Jedes Geissli hat einen ▷

## 3 Fragen



Ziegenzüchterin Ladina Lötscher aus Pany GR über das Bio-Berg-Gitzi-Projekt von Pro Montagna

### Was ist das Bio-Berg-Gitzi-Projekt?

Das Pilotprojekt wurde von der Coop Patenschaft für Berggebiete ins Leben gerufen mit dem Ziel, nicht nur Ziegenmilchprodukte zu vermarkten, sondern mit dem Pro Montagna Bio-Gitzi-Fleischpaket das ganze Tier aus Wertschätzung und gemäss dem Konzept der Nachhaltigkeit zu verwerten.

### Wie beliebt ist Gitzifleisch?

Die Nachfrage nach Geissenmilch-Produkten stieg in den letzten Jahren kontinuierlich, was zu einem Problem wurde: Gitzi wollte eigentlich niemand. Als Reaktion baute Coop in Zusammenarbeit mit Bergbauernfamilien eine neue Wertschöpfungskette auf mit dem Ziel, einen neuen Absatzkanal für Gitzi aus dem Umfeld der vier Geissenalpen zu machen. Das Ergebnis ist ein Produkt, das höchste Anforderungen an das Tierwohl, die Natur und den Genuss erfüllt und vielen Geissen-Bauernfamilien einen wichtigen Absatzkanal ([www.coop.ch/gitzi](http://www.coop.ch/gitzi)) ermöglicht.

### Wie schmeckt Gitzifleisch?

Es zeichnet sich durch einen besonders eleganten, wildartigen Geschmack aus. Wenn man es bei niedriger Temperatur zubereitet, wird es butterzart und besonders schmackhaft. Beim Fleisch von Tieren, die jünger als sechs Monate sind, spricht man von Gitzifleisch. Das Pro Montagna Bio-Gitzi-Fleisch stammt zu 100 Prozent aus den Bündner Bergen und ist mit der Bio Suisse Knospe ausgezeichnet.

# Geissen

Namen, ein Nümmerli und einen fixen Platz im Stall. Diesen kennen sie bereits nach mehreren Tagen. Ohne zu meckern, reihen sie sich ein. Auch haben sie einen feinen Instinkt, was sie fressen dürfen.

Die Tiere der Rassen Gemsfarbige Gebirgsziege, Bündner Strahlen, Pfauen-geissen und Toggenburger geben einen Sommer lang ihr Bestes – nämlich ihre Milch. Diese wird in der winzigen Käserei auf der Alp Falla zu kulinarischen Preziosen in Form von kleinen Halbhart- und Hartkäselai ben veredelt. Preziosen nicht etwa weil die Laibe besonders teuer wären, sondern weil sie so einmalig würzig schmecken (je älter, desto pikanter) – und aufwendig herzustellen sind.

Der Grund ist einfach: Mit Geissen lässt sich nicht viel Geld verdienen. Weder wirft das Tier viel Fleisch ab, noch ist der Milchpreis berauschend. Vor allem aber ist die Betreuung einer Herde äusserst zeitintensiv – zweimal melken am Tag inklusive. Es wollen Babys auf die Welt geholt und Klauen geschnitten werden. Verletzte Tiere müssen ins Tal und wieder hochgebracht werden. Wirtschaftlich gesehen, sagt Grest, ist es eine grosse Herausforderung, Geissen zu züchten. Dazu kommt, dass die Nachfrage nach Gitzi-fleisch bei vielen Konsumentinnen und Konsumenten nicht unumstritten ist. «Ausser an Ostern wird in der Schweiz kaum Gitzi gegessen. Nur gerade 70 Gramm wurden im letzten Jahr pro Kopf verzehrt. Dabei ist das Fleisch kalorienarm, gesund und zart. Mir ist es wichtig, dass eine Alp und das Wissen um wertvolle Nahrungsmittel nicht einfach so verschwinden.»

Die Englisch-Lehrerin hat das Natur-Label Alpenstrahlen gegründet und verwertet dafür alles vom Tier – macht Öl, Seifen und Shampoo draus. Auch die Alp Falla ist auf dem neusten Stand. Alles wurde saniert und modernisiert: Hütte, Sennerei, Käsekeller und Schermen. Es war die erste Ziegenalp im Kanton Graubünden. Weil sie sich eine Welt ohne Ziegen nicht hatten vorstellen können, setzten sich Bauern, Behörden und die Coop Patenschaft auch für den Erhalt drei weiterer Bündner Alpen ein: Peil bei Vals, Suot bei Guarda und Valmala bei Ardez. Früher zogen die Hirtenbuben wie im Heidi-Film mit den Geissen von den Dörfern zu den Bergkuppen und kehrten am

Susan Grest aus Jenaz (mit Wachhund Bob) ist selber Ziegen-Bäuerin. Diesen Sommer gibt sie 24 Geissen in die Obhut der drei Äpler. Die 109 Geissen liefern 180 Liter Milch am Tag. Der Bio-Geissenkäse wird auf der Alp im traditionellen Stil hergestellt.

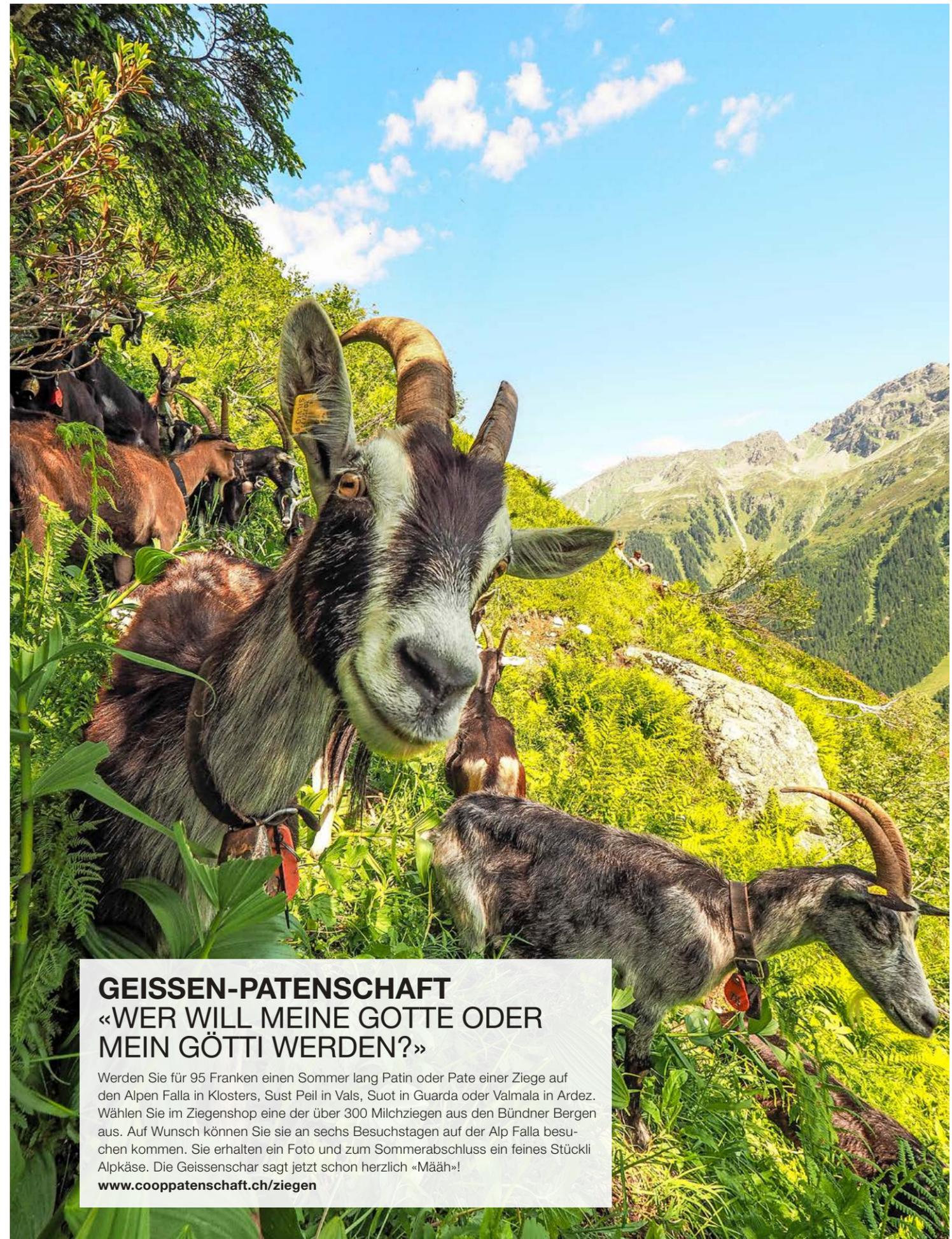


«Eine Patenschaft kostet 95 Franken und ist eine sinnvolle Investition»

Susan Grest, Ziegen-Bäuerin

Abend wieder heim. Tag für Tag, den ganzen Sommer lang. Bis in die Fünfzigerjahre: Dann mussten die Jungs auch im Sommer zur Schule.

Nun wird den Bäuerinnen und Bauern, die den Sommer über ihre Tiere auf die Alp schicken, die Arbeit abgenommen. Erst beim Alpfest am 14. August in Monbiel trifft man sich wieder. Auch die Ziegen-Patinnen und -Paten sind zu Tanz und Musik samt Tombola eingeladen. Die Stars sind dann die Geissen, die sich an ihrem grossen Tag mit einer Extraportion Streicheleinheiten verwöhnen lassen. □



## GEISSEN-PATENSCHAFT «WER WILL MEINE GOTTE ODER MEIN GÖTTI WERDEN?»

Werden Sie für 95 Franken einen Sommer lang Patin oder Pate einer Ziege auf den Alpen Falla in Klosters, Sust Peil in Vals, Suot in Guarda oder Valmala in Ardez. Wählen Sie im Ziegenshop eine der über 300 Milchziegen aus den Bündner Bergen aus. Auf Wunsch können Sie sie an sechs Besuchstagen auf der Alp Falla besuchen kommen. Sie erhalten ein Foto und zum Sommerabschluss ein feines Stückli Alpkäse. Die Geissenschar sagt jetzt schon herzlich «Mäh!»

[www.cooppatenschaft.ch/ziegen](http://www.cooppatenschaft.ch/ziegen)