



— Ziegenmilch und Ziegenkäse sind in. Die Familie Lötscher weibelt dafür, dass auch das Gitziffleisch seine verdiente Anerkennung erhält.

TEXT: RENATE DUBACH
BILDER: HANNES HEINZER

Die Strasse nach Pany schraubt sich kurvig in die Höhe, wird immer enger, und aus dem Asphalt wird auf dem letzten Stück gar Schotter. Chalets säumen den Weg, dazwischen Neubauten, viele davon sind Ferienhäuser. An diesem vorherbstlichen Tag ist es wunderschön im Prättigau auf dem etwas abseits von Pany gelegenen Hof 1300 Meter über Meer. Der Himmel ist blau, die Wiesen sind grün und die Ziegen braun. Wegen letzteren sind wir hier, zu Besuch bei den Familien Lötscher: Das sind Agnes und Hanspeter mit Sohn Abraham, seiner Frau Ladina und den Kindern Ilona, Fabian, Alwin und Svenja. Nicht nur jene Milchziegen gibt es hier, die gerade auf dem Hang wild hin- und herrennen, sondern auch Gitzi, Milchkühe, Kälber, Hühner, zwei Esel, zwei Katzen und zwei Zwergkaninchen. Kaum angekommen, steht eine Tasse Kaffee auf dem Tisch.

«Möchtet ihr Milch dazu? Wir haben nur Geissenmilch, aber das merkt man nicht», sagt Ladina Lötscher fröhlich. Nach kurzem Zögern ein mutiger Schluck. Stimmt, merkt man überhaupt nicht. Eigentlich erstaunlich. Oder auch nicht: Weder die angebotenen Häppchen Geisskäse noch das Geiss-Salametli haben einen markanten Ziegengeschmack. Und schon sind wir bei einem Problem angelangt: «Ziegenmilch und -käse sind beliebt, weil beides laktosearm und deshalb besser verträglich ist als

Kuhmilch. Das Fleisch ist aber nur wenigen Leuten bekannt», sagt Ladina Lötscher. Es werde vor allem an Ostern gegessen, auch, weil es sonst kaum erhältlich sei. «Was für uns bedeutet, dass wir ausser an Ostern kaum Gitziffleisch verkaufen, obwohl fast das ganze Jahr über Gitzi geboren werden.»

Zwei Liter Milch am Tag

64 Gämbsfarbige Gebirgsziegen leben zurzeit auf dem seit 2011 gemeinsam bewirtschafteten Hof der Generationengemeinschaft Lötscher. Im vor zwei Jahren neu gebauten Ziegenstall hätten fast doppelt so viele Tiere Platz. Dieser Stall werde erst dann komplett mit Ziegen gefüllt sein, wenn das Gitziffleisch abgesetzt werden könne, sagen Lötschers: «Uns ist es wichtig, nachhaltig zu produzieren.»

Wir gehen zum Melkstand, wo die Ziegen zweimal täglich gemolken werden. Dabei erhalten sie etwas Lockfutter, ansonsten fressen sie nur, was der Hof hergibt, also Gras und Heu. Etwa zwei Liter Milch produziere so eine Geiss pro Tag. Die Milch wird in der Biokäserei Prättigau in Pragg-Jenaz, einer Käse-eigenossenschaft, zu Käse verarbeitet. Die frisch geborenen Gitzi bekommen von Agnes Lötscher die hofeigene Bio-Kuhmilch geschöpelt. Während einige Tiere zur Zucht auf dem Betrieb bleiben, werden die anderen mit 4 bis 6 Monaten zum Schlachten ins



Drei Generationen und eine Ziege:
Die Familie Lötscher setzt auf Geissen.
Rechts unten: Abraham Lötscher
im neuen Ziegenstall.



regionale Fleischzentrum nach Klosters gebracht. Verkauft werden die Gitzi als Frischfleisch, im Mischpaket portioniert und vakuumiert, direkt ab Hof, in der Kühlbox per Post oder im «Bärg-Pur»-Laden in Küblis.

Viel Eiweiss, wenig Fett

«Mein Mann hat enorm Freude an unseren Geissen», erklärt Ladina Lötscher. Sie halte es mehr mit den Kühen und Kälbern: «Die sind viel ruhiger. Die Ziegen sind sehr lebendig und lärmig, manchmal büxen sie auch aus, dann habe ich das Gefühl, die seien alle noch im Kindergarten.» Aber von der Qualität der Milch und des Fleisches ihrer hüpfenden, meckernden und bimmelnden Schützlinge ist sie trotzdem überzeugt: «Das Fleisch enthält sehr viel Eiweiss, wenig Fett und ist cholesterinarm. Natürlich bauen die Tiere Muskeln auf, wenn sie auf den Hügeln herumspringen. Kochtechnisch bedeutet das, dass man Gitziffleisch nicht einfach kurz anbraten kann. Man muss es eine Weile schmoren lassen, das liegt heute vielleicht nicht so im Trend. Geschmacklich ist das Fleisch unserer Gitzi ziemlich neutral, es «geisselet» nicht, vielmehr erinnert es an Kaninchen- oder Pouletfleisch.»

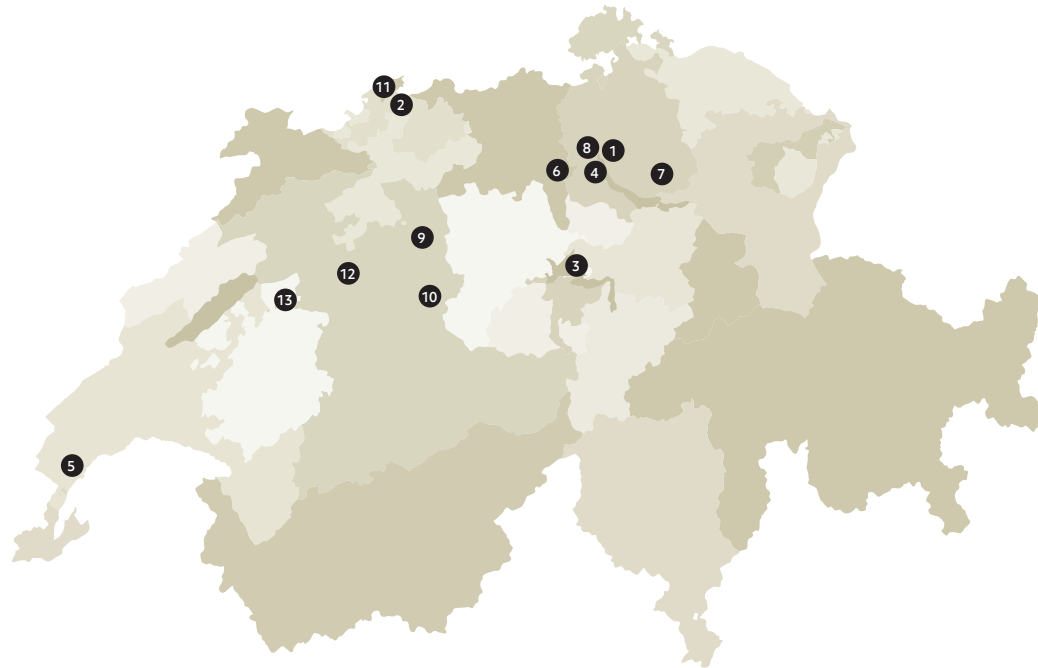
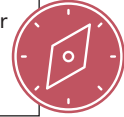
Überzeugt von der Ziegenhaltung im Prättigau hat Abraham Lötscher auch die Tatsache, dass die Tiere der Verbuschung der Gebirgsweiden entgegenwirken. Indem sie Kräuter und Pflanzen fressen, die andere



NEW SWISS CUISINE

ist eine gemeinsame Initiative von marmite und Valser. Ziel ist es, mit verschiedenen Mitteln das kulinarische Image der Schweiz zu stärken und es mit Überzeugung nach aussen zu tragen. Dazu gehört auch das Aufspüren von kreativen, mutigen und leidenschaftlichen Produzentinnen und Produzenten, die wir an dieser Stelle in jeder marmite-Ausgabe vorstellen.

valser.ch/newswisscuisine



Tiere stehen lassen, und helfen, den Boden zu verfestigen – im Gegensatz zu Kühen, die Tritt- und Erosionsschäden verursachen können. Trotz offensichtlicher Vorteile: Die fehlende Nachfrage an Gitzfleisch besteht. «Mit der Direktvermarktung haben wir für uns einen Absatzkanal gefunden. Das ist aber nicht allen Ziegenbauern möglich. Deshalb finde ich es wichtig, dass der Absatzweg der Proviande, der aktuell von Weihnachten bis nach Pfingsten Gitzi übernimmt, weiter ausgebaut wird», so Ladina Löttscher. Der Schweizerische Ziegenzuchtverband und regionale Organisationen arbeiten intensiv an einer Lösung. Aber es sei eben anspruchsvoller, Gitzfleisch zu verkaufen als Rindfleisch. Nachhaltigkeit und Wertschöpfung sind Löttschers wichtig: «Wir können Milch für Ziegenkäse nur produzieren, wenn auch Gitzfleisch gegessen wird und dies nicht nur am eigenen Küchentisch», ergänzt die Prättigauerin.

«Ihr bleibt doch zum Mittagessen?», fragt sie dann. «Es gibt Gitzi-Voessen.» Wir nehmen Platz, und mit dem ersten zaghaften Bissen werden sämtliche Befürchtungen runtergeschluckt: Gitzi schmeckt grossartig. Das zarte Fleisch erinnert an Poulet, wie Ladina Löttscher zuvor beschrieben hat. Und die cremige Polenta passt ausgezeichnet dazu.

† geiss-pur.ch; berg-pur.ch
biokaeserei-praettigau.ch

DIE NEUE SCHWEIZER KÜCHE LEBT

Die Übersicht über die bisher erschienenen Portraits aus der Rubrik «New Swiss Cuisine»:

- 1 **FABIA LÖW, LAURA LÖW** 4/18
loewdelights.com
- 2 **ELI WURMSER** 3/18
- 3 **SANDRO DUBACH** 2/18
echterweizen.ch
- 4 **MORITZ GÜTTINGER** 1/18
zuriga.ch
- 5 **NIELS RODIN** 6/17
nielsrodin.com
- 6 **PAUL RIPPSTEIN, MICHELE PIZZERA** 5/17
engel-tofu.ch
- 7 **KURT BRUNNER** 4/17
looren.ch
- 8 **PATRIZIA KELLER** 4/17
foifedrisgg.ch
- 9 **MISCHA HOFER** 4/17
platzhirsch.ch
- 10 **WERNER THOMMEN** 3/17
urdinkel.ch
- 11 **SIMON MÜLLER** 2/17
oelist.ch
- 12 **HEINZ BURI** 1/17
moosseefisch.ch
- 13 **SIMONE STOCKER** 6/16
simonestocker.com

SUPERFOOD SEIT JEHER



Gutes von damals für heute.

Vor bald 150 Jahren gründete Samuel Bell seine erste Metzgerei. Seitdem sorgen wir mit Handwerkskunst und höchsten Qualitätsansprüchen für besonders genussreiche Charcuteriespezialitäten. Jetzt probieren: die Metzgerklassiker von «Samuel Bell 1869».



Das ist gut. Seit 1869.