



Familie Wüthrich ist stolz auf ihre Ziegen, welche die meiste Zeit auf der Weide verbringen

Bild: zVg

Auf dem Rütihof bekommt man nicht nur feinsten Ziegenkäse Geissenliebe

Elfingen ist ein idyllisches Dorf, eingepackt in sanfte Hügel, Wiesen und Wälder. Das Gemeindegebiet ist Teil des Juraparks Aargau.

Claudia Marek

Seit 13 Jahren leben Karin und Thomas Wüthrich auf dem Rütihof. Ein Glücksfall, sagen sie. Die Liebe zu den Ziegen dauert noch länger. Es ist später Nachmittag. Bald Zeit,

die Saanenziegen zu melken. Die kleine Herde (25 Stück) grasht noch friedlich auf der grossen Weide, als Thomas Wüthrich sie ruft. Bewegung kommt in die Gruppe, und mit sportlichem Tempo läuft diese dem Ehepaar entgegen. Schon sind sie von den Geissen umzingelt, die einen knabbern vertraulich an Jackenärmeln oder Knöpfen, andere wollen unbedingt gestreichelt wer-

den. Nach dem grossen Hallo führt sie Thomas Wüthrich in den Stall. Olga sei das älteste Mädel, (Saanen- und Buurenziegen, rund 50 Stück, bekommen einen Namen). «Sie ist neun Jahre alt, hat in ihrem Leben 16 Gitzi geboren und 7000 Liter Milch gegeben. Im März konnten wir für Olga eine Auszeichnung entgegennehmen», erzählt Karin Wüthrich stolz. Mittlerweile sind

die Tiere im Stall und werden immer zu zweit gemolken. Thomas Wüthrich führt sie dazu in einen Nebenraum. «Ziegenmilch nimmt den Geschmack der Umgebung sehr schnell an», erklärt er. «Wir achten sehr darauf, dass die Milch ohne Nebengerüche und möglichst frisch verarbeitet wird.»

Mit vier «Buuregitzi» fing es an

Burenziegen sind eine afrikanische Fleischrasse. Rund 25 Tiere leben auf dem Rütihof, im Laufstall und auf der Weide. Sie leben in Grossfamilien, vom Gitzi bis zur Oma, inklusive Ziegenbock. Angefangen hat das Ehepaar mit vier Gitzi und Bock Attila. Später kamen die Saanenziegen dazu. Da niemand in der Region Ziegenmilch verarbeitet, hat sich das Paar entschieden, den Käse selber zu machen. Thomas Wüthrich besuchte Kurse und machte «learning by doing». «Es ist spannend», erklärt er, «man bleibt nie stehen, und wir versuchen immer wieder neue Produkte.» Der «Pöstli»-Wirt von Bözen und «Gnuss vo do» in Herznach waren erste Abnehmer. Die beiden Kunden waren begeistert und ermunterten sie weiterzumachen. «Das hat uns enorm motiviert», betonen Wüthrichs.

Einzigartiges aus der Region

Inzwischen sind ihre Produkte mit dem Jurapark-Label ausgezeichnet. Karin Wüthrich ist auch an den Wochenmärkten in Brugg und Baden anzutreffen. «Ich mag den direkten Kontakt zu den Kunden.» Und manch skeptischer Besucher, der überzeugt war, Ziegenkäse «bö-

cke», liess sich eines Besseren belehren, nachdem er den Käse probiert hat. Karin Wüthrich nimmt auch gerne Wünsche entgegen. Zusätzlich vertreten sechs Coop-Filialen ihre Produkte. «Es ist toll, dass Coop Kleinunternehmen aus der Region berücksichtigt.»

Tierhomöopathie

Karin Wüthrich ist ausgebildete Tierhomöopathin. Sie behandelt nicht nur Haustiere auf homöopathische Weise, sondern gibt auch Kurse. Ziegen seien anfällig auf Krankheiten, dadurch dass sie vielen Einflüssen (Parasiten usw.) ausgesetzt seien. Ausserdem seien diese Tiere noch wenig erforscht. Sie betont, dass sie sehr gerne mit Tierärzten zusammen arbeite. «Wir konkurrenzieren einander nicht, wir ergänzen uns.»

Bodenständig und innovativ

Keine Frage, Wüthrichs lieben ihre Ziegen, aber zu einem «richtigen» Bauernhof gehören auch Kühe. Das Ehepaar hält 21 Mutterkühe, die Mastkälber werden nach zehn Monaten verkauft, und die glücklichen Kaninchen haben genügend Auslauf. Wüthrichs mit ihren zwei aufgeweckten Jungs, Leo und Mario, sind eine junge, bodenständige Familie, die gerne Neues ausprobiert. Sie freuen sich auf die Authentica und sind gespannt. «Es ist unser erster Messeauftritt.»

Weitere Informationen unter:
www.ruetihof66.ch