

In Elfingen sind die Geissen los

Seit elf Jahren setzt die Familie Wüthrich vom Rütihof aus dem Jurapark-Dorf Elfingen auf Ziegen. Was vor elf Jahren mit einigen wenigen Tieren begonnen hat, ist zu einer Herde mit 100 Tieren angewachsen. Entsprechend hat sich auch die Herstellung von Ziegenprodukten entwickelt. Ein Halbhartkäse soll noch diesen Herbst das Sortiment erweitern.
Christine Neff

Wenn man sich dem Ziegenhof nähert, der ausgangs Elfingen, rechts von der Sulzerstrasse zurückversetzt gelegen ist, sind die Geissen unverkennbar, die mit den Mutterkühen auf der Weide grasen. Von den 100 Geissen sind 40 Milch-, 30 Fleisch- und 30 Aufzuchtgeissen. Die sogenannten Saanegeissen geben einen bis drei Liter Milch pro Tag und werden von Wüthrichs maschinell gemolken. Mit der Ziegenhaltung haben sie 2006 begonnen. Aber erst 2013 hat die Familie in kleinem Rahmen angefangen, eigenhändig Ziegenkäse herzustellen, nicht zuletzt auch, weil in der Region kein Ziegenmilch-Verarbeitungsbetrieb existierte. Bereits nach zwei Jahren, 2015, konnten sie den Ziegenfrisch-Käse mit dem Jurapark-Produktlabel zertifizieren. «Die Zertifizierung mit dem Jurapark-Label hat sicherlich auch dazu beigetragen, dass Coop auf unsere Produkte aufmerksam geworden ist», meint Karin Wüthrich. Coop setzt ja gezielt auf Produkte aus den Regionalen Naturparks in der Schweiz und arbeitet eng mit dem Jurapark zusammen.

Ab Herbst gibt es «endlich» auch einen richtigen Halbhartkäse

Die Produktpalette ist in den vergangenen Jahren stetig gewachsen. Saisonal sind auch an-

dere Frischkäse-Sorten wie Feigen-Honig, Apfel-Curry oder Bärlauch erhältlich. Ausserdem finden sich auch Ziegenquark und ganz neu ein Ziegenjoghurt im Angebot. Und in diesem Sommer möchten sie das nächste Vorhaben realisieren: «Unsere Kunden haben oftmals gefragt, ob wir denn keinen «richtigen» Geissenkäse hätten», schmunzelt Karin Wüthrich. «Die grosse Nachfrage nach einem Hartkäse hat uns daher dazu bewogen, einen Verarbeitungsraum mit Reifekeller und neuer Kühlanlage zu erstellen. Dieses Projekt setzen wir in diesem Sommer um.» Spätestens im Herbst 2017 wird dann ein Halbhartkäse das Angebot vom Rütihof ergänzen.

«Die Produktpalette ist in den vergangenen Jahren stetig gewachsen.»

Gitzfleisch nicht nur an Ostern

Nebst den Ziegenmilchprodukten verkaufen Wüthrichs aber auch Ziegenfleisch. Karin Wüthrich ist es ein Anliegen, die bestehenden Vorurteile abzubauen. «Gitzfleisch kann man nicht nur an Ostern, sondern auch im Herbst essen», meint sie dazu. Tatsächlich schmeckt



Sommer-Wettbewerb

NEU gibt's vom Ziegenhof das feine Nature-Joghurt frisch ab Hof. Jurapark-Zytig-LeserInnen können mit etwas Glück eine gluschtige Proberbox gewinnen.

Mitmachen & Gewinnen

Schreiben Sie uns ein E-Mail an ruetihof66@bluwien.ch mit dem Betreff «Joghurt gut – Alles gut» und Sie nehmen automatisch an der Verlosung teil.

Die Gewinner werden nach Teilnahmeabschluss am 1. Juli 2017 ermittelt. Viel Glück! Den Gewinn können Sie am Marktstand der Familie Wüthrich – wahlweise in Brugg oder Baden – abholen.

Regional einkaufen

Die Produkte vom Ziegenhof Elfingen erhält man direkt ab Hof und dem Wochenmarkt in Brugg jeweils am Freitag, 7.30 bis 11 Uhr und in Baden jeden Samstag, 7.30 bis 11.30 Uhr und in diesem Jahr am 14. Oktober 2017 in Densbüren am Jurapark-Fest.



Wüthrichs lieben all ihre Ziegen.

Fotos: K. Wüthrich

Ziegenfleisch nicht streng oder zäh, wie vielleicht vermuten würden. Im Gegenteil hat, insbesondere wenn es sich um ein junges Tier handelt, einen ganz eigenen, zarten Geschmack. Zudem enthält es wenig Fett, Cholesterin, dafür aber reichlich Eiweiss, Mineralstoffe und Vitamine. Die Wüthrichs wollen in diesem Jahr erstmals an den Gitztag des Schweizerischen Ziegenzuchtverbandes teilnehmen, welche schweizweit vom 10. bis 11. September 2017 stattfinden. Als Genuss-Produzenten hoffen sie auf rege Beteiligung der Genuss-Strassen-Restaurants. «Am liebsten wäre mir, wenn drei Genussstrassenbetriebe aus dem Jurapark mitmachen würden», wünscht sich Karin Wüthrich. ▲



Auf dem Rütihof gibt es Jurapark-Zertifizierte Produkte

Die Produkte sind mit dem Jurapark-Label ausgezeichnet. Dieses national anerkannte Produktlabel garantiert, dass die Hauptzutaten zu 100% und das gesamte Produkt zu 80% aus dem Gebiet des Jurapark Aargau stammen. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.jurapark-aargau.ch.