

Die Kletterkünstler sind bedroht

Z wie Ziegen: Geissen spielen im Brauchtum des Appenzellerlands eine bedeutende Rolle. Die in der Region typische Rasse ist aus verschiedenen Gründen in ihrer Existenz gefährdet. Es gibt jedoch auch Lichtblicke.

JESKO CALDERARA

APPENZELLERLAND. Sie gehört in der Region zum Landschaftsbild und ist traditionellerweise fester Bestandteil eines Alpaufzuges: die weisse, langhaarige Appenzellerziege. «Sie gilt als sehr robust, widerstandsfähig und verfügt über eine beachtliche Milchleistung», sagt Inés Riemensperger. Die Geissenhalterin



Bild: Reto Martin

Zu einer traditionellen Alpfahrt gehören Appenzellerziegen dazu.

dagegen seien beim Futter wählerischer. «Kühe wiederum eignen sich für ertragsreiche Weiden.»

Berggängige Tiere

Die aktiven Züchter der Appenzeller Geissen sind in je einer Ausserrhoder und Innerrhoder Genossenschaft organisiert. Im Herbst gibt es in Urnäsch und Appenzell zwei Bestandesschauen. «Die Tiere werden hauptsächlich von Landwirten gehalten und gezüchtet», sagt Inés Riemensperger. Etwa die Hälfte der im Herdenbuch eingetragenen Appenzellerziegen befinden sich in den beiden Appenzeller Kantonen, der übrige Teil wird im Kanton St.Gallen und der übrigen Schweiz gehalten. Geissen sind während des Sommers

auch auf den Alpen im Appenzellerland anzutreffen. Die Rasse sei aufgrund ihrer Berggängigkeit und der hohen Milchleistung

Ihre Blütezeit hatte die Appenzellerziege Ende des 19. Jahrhunderts.

tung gut für die Sömmerung auf der Alp geeignet, sagt Riemensperger.

Interessantes Standbein

In der Region ist die Appenzellerziege nach wie vor eng mit den einheimischen Traditionen und kulturellen Werten verbunden. So führt immer ein Bub in

Sennentracht eine Alpfahrt an, gefolgt von einigen einheimischen Geissen. Nur schon für diesen Zweck würden einige Züchter die Tiere halten, sagt Riemensperger. Andere wiederum sehen in der Ziegenhaltung ein interessantes wirtschaftliches Standbein. Dazu beigetragen haben die Aktivitäten des Schweizerischen Ziegenzuchtverbandes, der Stiftung ProSpecieRara und anderen Partnern im Bereich Vermarktung.

Export nach Preussen

Ihre Blütezeit hatte die Appenzellerziege Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts. In dieser Zeit seien Tiere in grossem Umfang in die Kantone Zürich und Thurgau verkauft sowie nach Preussen exportiert wor-

den, sagt Riemensperger. Rund 5000 Zuchttiere wurden damals gezählt. Ab 1920 ging der Export jedoch stark zurück, vor allem aufgrund des Währungszusammenbruchs in Deutschland. Zudem bevorzugten die Ziegenhalter immer mehr die kurzfelligen Rassen, die ihrem Bild einer «Edelziege» besser entsprachen. Erschwerend kam hinzu, dass die Behörden im Jahre 1903 den Waldweidegang und das Weiden auf Gemeingütern untersagten. Dadurch verloren die Ziegen eine wichtige Futterbasis. Als Folge der erschwerten Haltung und Verdienstmöglichkeit ging auch die Zahl der Ziegen markant zurück. Im Jahre 1936 wurden gerade noch 406 Appenzellerziegen gezählt, heute sind es wieder über 1100 (siehe rechts).

NACHGEFRAGT

«Pionierprojekt ins Leben gerufen»

Die Appenzeller Ziege gilt als gefährdet. Warum dies so ist, erklärt **Philippe Ammann**, der stellvertretende Geschäftsführer der ProSpecieRara. Die Stiftung für kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren setzt sich seit Jahren für die Förderung der Rasse ein.

Herr Ammann, ist die Appenzellerziege vom Aussterben bedroht? Sie zählt zu den gefährdeten Rassen. Dies ist der Fall, wenn die Zahl der weiblichen Zuchttiere im fortpflanzungsfähigen Alter gering ist oder die Rasse



Bild: pd

Philippe Ammann

Stellvertretender Geschäftsführer der Stiftung ProSpecieRara

einen erhöhten Inzuchtgrad aufweist. Im Herdenbuch des Schweizerischen Ziegenzuchtverbandes sind zurzeit ungefähr 1100 Tiere eingetragen.

Was sind die Gründe für die Gefährdung?

Es sind ähnliche Ursachen wie bei anderen Nutztieren. Man hat sich in der Zucht auf leistungsstarke Rassen konzentriert. Die Appenzellerziege zählte nicht dazu. Sie ist jedoch kulturell noch immer stark verankert und ihr Verschwinden konnte gestoppt werden.

Wie will die Stiftung ProSpecieRara die Appenzellerziege retten?

Unsere Organisation weist auf die Gefährdung der Rasse hin und leistet Aufklärungsarbeit. Zudem haben wir mit Coop, dem Ziegenzuchtverband und der Appenzeller Ziegenprodukte AG in Gonten ein Pionierprojekt ins Leben gerufen. Erstmals wurde die Vermarktung von Produkten aus Geissenmilch an eine Rasse geknüpft, um diese zu fördern (cal)

Weltweit trinken mehr Menschen Geissenmilch als die Milch anderer Tiere.

aus Bettingen bei Basel betreibt die Website Appenzellerziege.ch. Damit soll die Bekanntheit der als gefährdet eingestuften Rasse gefördert und der Kontakt zwischen Interessenten sowie Züchtern ermöglicht werden. Als weitere Besonderheit der Appenzellerziege nennt Riemensperger deren ausgeglichene und freundlichen Charakter. «Aufgrund ihrer häufigen Zwillinggeburten hat sie zudem eine überdurchschnittlich hohe Fruchtbarkeitsrate.»

Wählerische Schafe

2015 wurden in der Schweiz 900 Tonnen Ziegenkäse produziert. Vor zehn Jahren waren es 200 Tonnen weniger. Weltweit trinken mehr Menschen Geis-



senmilch als die Milch anderer Tiere. Absatz- und Preisprobleme gebe es in diesem Segment keine, sagt Riemensperger. «Geissen eignen sich abgesehen davon gut, um Verbuschungen von Gebieten zu bekämpfen.» Im Gegensatz zu schweren Tieren wie Kühen beweideten sie als Kletterkünstler gerne auch steiles und schwierig zugängliches Gelände, so die Expertin. Schafe

Anzeige

Der gute Tipp!



Beim Grillieren – Abstand zu brennbaren Material!

ASSEKURANZ AR
Gebäudeversicherung
Feuerschutz

Poststrasse 10
9102 Herisau

Telefon 071 353 00 53
Telefax 071 353 00 59
www.assekuranz.ch
E-mail: info@assekuranz.ch

Erfolgreich im Kampf gegen Vorurteile

Seit über 40 Jahren verarbeitet die Appenzeller Ziegenprodukte AG der Familie Koch in Gonten Geissenmilch. Die Nachfrage nach Käse und anderen Erzeugnissen steigt. Noch immer gibt es bei Konsumenten jedoch eine Hürde.

JESKO CALDERARA

GONTEN. Die Appenzeller Ziegenprodukte AG ist schweizweit die grösste Herstellerin von Erzeugnissen aus Geissenmilch. Der Betrieb der Familie Koch aus Gonten gilt seit über 40 Jahren als Pionier auf diesem Gebiet. Jährlich werden ungefähr 350 000 Liter Milch, grösstenteils solche von Appenzellerziegen, verarbeitet. Die Lieferanten stammen aus den Kantonen Innerrhoden, Ausserrhoden und St. Gallen.

Verschiedene Einflussfaktoren

«Ziegenmilch ist leicht verdaulich», sagt Mathias Koch, Inhaber der Appenzeller Ziegen-



Bild: pd

In seiner Käserei in Gonten verarbeitet Mathias Koch mit seinen Mitarbeitenden jährlich ungefähr 350 000 Liter Ziegenmilch.

produkte AG. Ihre Zusammensetzung, etwa beim Eiweiss- und Fettgehalt, sei anders als jene der Kuhmilch. Einen Einfluss habe, wie bei anderen Tieren auch, die Rasse und die Fütterung, sagt Koch. Er stellt zusammen mit seinen Mitarbeitenden verschiedene Käsesorten her, die teilweise unter dem Label ProSpecieRara beim Grossverteiler Coop erhältlich sind.

In den letzten vier Jahrzehnten verzeichnete das in der Milchwirtschaft tätige Innerrhoder Unternehmen ein stetiges Wachstum. Aufgrund früherer negativer Erfahrungen gebe es noch immer Konsumenten mit Vorurteilen gegenüber Ziegenmilch und -käse, sagt Koch. «Die

Produktions- und Kühlmöglichkeiten sowie die Haltung der Tiere haben sich stark verbessert.» Mit dem eigenen Schaubetrieb und Aufklärungsarbeit will Koch vorhandene Hemmschwellen bei Besucherinnen und Besuchern abbauen.

Höherer Marktpreis

Für die Milch der Ziegen erhalten Landwirte einen besseren Marktpreis als für Kuhmilch. Mathias Koch relativiert jedoch diesen Vorteil. «Letztlich ist eine Gesamtbilanz notwendig.» Im Vergleich zu Kühen seien Ziegen weniger auf Leistung getrimmt. Einige Bauern würden Geissen zudem mehr aus Tradition halten.