

# Milchprodukte von Appenzellerziegen

Ursula Herren  
Schweizerischer  
Ziegenzuchtverband  
SZZV



Schweizerischer Ziegenzuchtverband SZZV | Fédération suisse d'élevage caprin FSEC | Federazione svizzera allevamento caprino FSAC | Federaziun svizra d'allevament da chauras FSAC

## APPENZELLERZIEGE



Wie ihr Name bereits verrät, stammt die Appenzellerziege aus den beiden Kantonen Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden.

Dort ist sie bis heute fester Bestandteil der regionalen Tradition und Kultur. So ist sie z.B. treue Begleiterin bei Alpauftrieben und -abtrieben. Die Milchleistung der Appenzellerziege kann sich sehen lassen, kommt sie doch aus einer von der Milchwirtschaft geprägten Gegend der Schweiz. Sie wird traditionell mit Glöckchen (Hautanhängsel an der Halsunterseite), auch Berlocken genannt, gezüchtet.

### KENNZEICHEN

- Rein weisses, mittel-langes bis langes Haarkleid
- Am Euter kleine Pigmentflecken möglich
- Leistungsfähige Milchrasse
- Behornete, enthornte oder hornlose Tiere

2004 = 861  
2019 = 1'263

	Widerristhöhe	Mindestgewicht	Herdebuchtiere
<b>Böcke</b>	85 cm	75 kg	107
<b>Ziegen</b>	75 cm	55 kg	1156

### LEISTUNGSMERKMALE DER HERDEBUCHTIERE (ÜBER 30 MONATE)

	MILCH	FETT	EIWEISS	LAKTOSE	LAKTATIONSDAUER
1)	746 kg	2.79 %	2.63 %	4.39 %	284 Tage
2)	635 kg	2.80 %	2.59 %	4.41 %	220 Tage
3)	730 kg	3.04 %	2.68 %	-	220 Tage

Fer 1) Volllaktation 2) Standardlaktation 3) Zuchtziel 2026

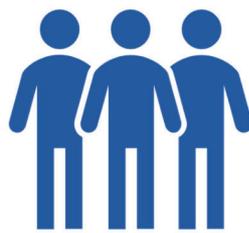
# Projektziele 2005 – 2007



- Anzahl Herdebuchtiere erhöhen (2004: 861)
- Milchgehalt verbessern
- **Label «für Produkte aus 100% Milch von Appenzellerziegen»**  
→ Lancierung & Positionierung

→ Der Absatz der Milch und der Produkte muss garantiert sein, um der Rasse langfristig das Überleben zu sichern.

## Ideen & Partner



# Appenzellerziegenezüchter & Käser (Absatz)



Schweizerischer Ziegenzuchtverband **SZZV** | Fédération suisse d'élevage caprin **FSEC** | Federazione svizzera allevamento caprino **FSAC** | Federaziun svizra d'allevament da chauras **FSAC**

# Appenzellerziegenezüchter: Tradition & Heimat



Schweizerischer Ziegenzuchtverband **SZZV** | Fédération suisse d'élevage caprin **FSEC** | Federazione svizzera allevamento caprino **FSAC** | Federaziun svizra d'allevament da chauras **FSAC**

# Käser: Initiative, Tradition & Kultur

## «Sönd Wöllkomm»



Die Appenzeller Ziegenprodukte AG ist ein junger, innovativer Familienbetrieb aus Gonten AI. Wir verfügen über mehrere Jahrzehnte Erfahrung im Verarbeiten und Veredeln von Ziegenmilch, vorwiegend von Appenzeller Ziegen.

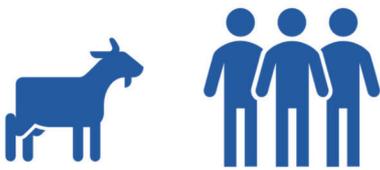
Tradition und Kultur der Appenzeller Ziege sind für uns ebenso Herzensangelegenheit wie die natürliche Fütterung der Tiere. Mit unserer täglichen Arbeit tragen wir zum Erhalt dieser gefährdeten Nutztier rasse bei.

Auch deshalb erweitern wir unser Angebot an Ziegenmilchprodukten stetig.



Matthias Koch,  
Gonten

# Verhandlungen & Abmachungen



# Medienmitteilung April 2007

## Mit dem Käse-Genuss die Ziege retten

ProSpecieRara lanciert zusammen mit dem Schweizerischen Ziegenzuchtverband Ziegenmilch und Ziegenfrischkäse-Spezialitäten von reinen Appenzellerziegen.



**Sind bedroht:** Von den reinrassigen Appenzeller Ziegen gibt es nur noch rund 600 Stück – das soll sich mit der Aufnahme der Appenzeller-Ziegen-Milchprodukte im Coop-Sortiment ändern.

### «Appenzellerinnen» im Regal

ProSpecieRara, der Ziegenzuchtverband und Coop lancieren Produkte von Appenzeller Ziegen

**GONTEN.** Von der reinrassigen Appenzeller Ziege sind nur noch rund 600 im Aargau eingetragenen. Und für ProSpecieRara und den Schweizerischen Ziegenzuchtverband, diese gefährdete Rasse zu fördern. Ab kommender Woche stehen deshalb Appenzeller-Ziegen-Produkte in den Coop-Regalen.

**ROSALIE BRÜHNHAUER**

Gonten, hoch über Gonten, auf 1100 Meter über Meer auf dem Hof «Grosslandli» der Familie Bruno Koch. Catherine Margasch, Geschäftsführerin des Schweizerischen Ziegenzuchtverbandes und Philippe Aumann, Bereichsleiter «Tiere» bei ProSpecieRara (Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren), laden ein zur Informationsveranstaltung rund um die Lancierung von Milchprodukten reiner Appenzeller Ziegen.

**120 000 Liter Ziegenmilch**

Bruno Koch ist einer von rund zwanzig Lieferanten der Käseerei von Mathias Koch in Gonten. Letzterer hat vor sieben Jahren den elterlichen Betrieb übernommen, wo jährlich rund 160 000 bis 180 000 Liter Ziegenmilch weiterverarbeitet werden. Seit Mitte April produziert die Käseerei von reiner Appenzeller Ziegenmilch und bietet Milch an, die unter dem Label der ProSpecieRara und des Ziegenzuchtverbandes für Coop. «Wir rechnen am Anfang mit einer jährlichen Menge von 120 000 Litern, die wir für Coop verarbeiten», sagt Ma-

thias Koch. Lieferanten, welche nicht nur die Appenzeller Ziegen abliefern, müssen die Milch gemäss dem Produktionsbereich des Coop damit garantieren, dass in Milch von anderen Ziegenrassen keine Ziegenmilchprodukte, in denen bis anhin auch Milch von Ziegen enthalten war, ab nächster Woche zu finden ist. Die Käseerei Koch liefert Coop seit zwei Jahren mit ihren Ziegenmilchprodukten, in denen bis anhin auch Milch von Ziegen enthalten war. Ab nächster Woche werden der Appenzeller Ziegenmilch (mit und ohne Kräuter) und die reine Milch der Appenzeller Ziegen bei den Coop-Partnern in der Ost- und Zentralschweiz, in Zürich und im Kanton Tessin erhältlich sein.

**Seit zwei Jahren auf der Liste**

Mit der Lancierung von Spezialitäten, die von reinen Appenzeller Ziegen stammen, betreiben Pro-

SpecieRara und der Ziegenzuchtverband Noulard. Die Produzenten wollen mit diesen Produkten den schweizerischen Ziegen zu neuem Aufwind verhelfen. Mit dem gesicherten Absatz der Appenzeller Ziege vom aktuell rund 600 im Herdebuch, künftig deutlich wachsen.

**Sechs weitere Rassen**

Die ProSpecieRara, die es seit 25 Jahren gibt, hat vor zwei Jahren die Appenzeller Ziege in ihre Liste der gefährdeten Tierarten aufgenommen. Sechs weitere Ziegenrassen stellen sich darauf zur «Appenzellerin». Bedingung, in denen, sind unter tausend eingetragene Tiere im Herdebuch; zudem muss die Rasse seit über 50 Jahren in der Schweiz gezüchtet werden.

[www.ziegenmilchprodukte.ch](http://www.ziegenmilchprodukte.ch)



2007

[www.ziegenprodukte.ch](http://www.ziegenprodukte.ch)

Produktionsstart  
im April 2007:  
15 Lieferanten



Coop lanciert die Appenzeller Ziegenprodukte unter dem Label „Pro Specie Rara“. So soll der Erhalt der gefährdeten Rasse der Appenzeller Ziege aktiv unterstützt werden. Verarbeitete Jahres-Milchmenge 140'000 kg Ziegenmilch.

2010



Aufbau der ersten Schaukäserei im Kanton Appenzell Innerrhoden, die gleichzeitig die erste Schaukäserei für Ziegenprodukte der Schweiz ist. Verarbeitete Jahres-Milchmenge 165'000 kg Ziegenmilch.

Schweizerischer Ziegenzuchtverband SZZV | Fédération suisse d'élevage caprin FSEC



SZZV  
FSEC  
FSAC

2011



Die neue Käserei an der Jakobsbadstrasse in Gonten geht in Betrieb. Der Schaubereich mit der Möglichkeit, Ziegenprodukte kennenzulernen, steht ab sofort allen Interessierten offen (auf Voranmeldung). Verarbeitete Jahres-Milchmenge 180'000 kg Ziegenmilch.

Federaziun svizra d'allevament da chauras FSAC

11

2017



Spatenstich für den Erweiterungsbau am bisherigen Firmenstandort. Verarbeitete Jahres-Milchmenge 360'000 kg Ziegenmilch.

Schweizerischer Ziegenzuchtverband SZZV | Fédération suisse d'élevage caprin FSEC | Federazione svizzera allevamento caprino FSAC | Federaziun svizra d'allevament da chauras FSAC



SZZV  
FSEC  
FSAC

12

2019



## Betrieb

Was mit ein paar Ziegen begann, ist zu einem innovativen Kleinbetrieb geworden.



## Appenzeller Ziegen

Uns liegt viel daran, dass die Appenzeller Ziege weiterhin in ihrem ursprünglichen Gebiet erhalten bleibt.



## Rezepte

Von der Vorspeise bis zum Dessert – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Schweizerischer Ziegenzuchtverband **SZZV** | Fédération suisse d'élevage caprin **FSEC** | Federazione svizzera allevamento caprino **FSAC** | Federaziun svizra d'allevament da chauras **FSAC**

13

# Innovationen & Durchhaltewillen



Schweizerischer Ziegenzuchtverband **SZZV** | Fédération suisse d'élevage caprin **FSEC** | Federazione svizzera allevamento caprino **FSAC** | Federaziun svizra d'allevament da chauras **FSAC**

# Appenzeller Ziegenprodukte



**Ziegen-Bergkäse**



**Ziegen-Frischkäse**



**Ziegen-Weichkäse**

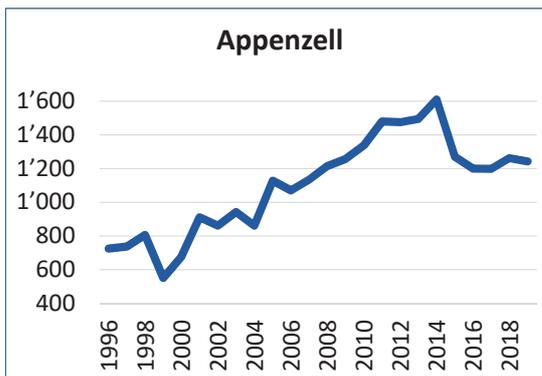


**Ziegenmilch**



# Ergebnisse

- Steigerung Anzahl Herdebuchtiere
  - 2004: 861
  - 2019: 1'263



## Gesteigerte Nachfrage nach Milch von reinen Appenzellerziegen

- 2007: verarbeitete Milchmenge = 56'087 Liter
- 2008: verarbeitete Milchmenge = 76'442 Liter
- 2009: verarbeitete Milchmenge = 86'796 Liter

## Verarbeitete Ziegenmilch (kg/Jahr)

- 2007: 140'000 / 2010: 165'000 / 2011: 180'000 / 2017: 360'000

# Danke für Ihre Aufmerksamkeit

