



Zur Erhaltung und Förderung tiergenetischer Ressourcen hat das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) das Projekt „**Appenzellerziegen – Milchprodukte der reinen Appenzellerziege**“, für die Jahre 2004 – 2009 finanziell unterstützt.

Die Appenzellerziege

Die meist hornlosen Appenzellerziegen bezaubern ihre Betrachter mit ihrem rein weissen, mittellangen Haarkleid, das den Ziegen eine spezielle Eleganz verleiht. Die Tiere zeichnen sich aus durch einen kräftigen Körperbau mit guten Gliedmassen. Die Appenzellerziege gilt als leistungsfähige Milchrasse. Die Appenzellerziegen sind ein Paradebeispiel für die kulturelle Verankerung einer Rasse in ihrem Ursprungsgebiet. Es ist noch heute Tradition, dass eine Gruppe herausgeputzter Appenzellerziegen die Alpfahrten anführt.

Das Projekt

In enger Zusammenarbeit mit ProSpecieRara und Coop sowie dem innovativen Käser Matthias Koch in Gonten wurde ein Ziegenkäse lanciert, der exklusiv aus Milch von Appenzellerziegen hergestellt wird. Fernziel des Erhaltungsprojektes war es, die effektive Populationsgrösse zu erhöhen und die genetische Breite dieser Rasse zu verbessern.

Nutzen und Erfolge

Die Verkäufe des Ziegenkäses entwickelten sich so erfreulich, dass bald mehr Milch der seltenen Appenzellerziegen benötigt wurde. Die abgesetzte Milchmenge konnte laufend gesteigert werden. Im 1. Jahr betrug die verarbeitete Milchmenge 56'087 Liter, im 2008 76'442 und im 2009 86'796 Liter. Aufgrund der gestiegenen und sicheren Absatzmöglichkeiten, stockten die Landwirte ihre Ziegenbestände auf. Der Herdebuchbestand der Appenzellerziegen hat sich in den letzten Jahren mehr als verdoppelt. Lag dieser im Jahr 2000 noch bei 677 Tieren, verzeichnete der Schweizerische Ziegenzuchtverband am 1. Mai 2011 1479 Tiere im Herdebuch. Mit diesem Projekt wurden effiziente Grundlagen geschaffen, um den Absatz von Ziegenmilch zu erhöhen und damit die Zucht der einheimischen Appenzellerziege zu fördern.

Kontaktperson:

Ursula Herren, Schweizerischer Ziegenzuchtverband, Tel. +41 (0)31 388 61 00