



Karin und Thomas Wüthrich kennen jede ihrer 72 Ziegen mit Namen, wie Bettina, Gratiola und Koko.

# Fröhliches Gemecker

Auf dem Rütihof in Elfingen halten Karin und Thomas Wüthrich Saanenziegen. Aus deren Milch machen sie unter anderem verschiedene Frischkäse in Bio-Qualität.

TEXT PATRICK HÄFLIGER FOTO MARKUS HÄSSIG

Bettina, Koko und Gratiola lassen es recht gemächlich angehen. Kein Wunder, denn die Saanenziegen sind trüchzig und der Weg zur Wiese hinter dem Rütihof in Elfingen AG steigt doch etwas an. «Ihre Zicklein können jeden Tag auf die Welt kommen», meint Thomas Wüthrich (42). Seine Frau Karin (38) ergänzt: «Sie sind dieses Jahr etwas spät dran. Letzten Sommer war es den Ziegen wohl lange zu heiss, um an Fortpflanzung zu denken.» Die Bäuerin schmunzelt.

Aus diesem Grund können auch Karin und Thomas es momentan etwas gemächlicher angehen lassen. Denn bis die Zicklein da sind, geben ihre 72 Ziegen nur wenig Milch, die in der hofeigenen Käseerei weiterverarbeitet werden kann. «Es reicht, um die Nachfrage nach Frischkäse und Jogurt zu decken», sagt der Landwirt, der sich vor sieben Jahren selber ins Käsemachen eingearbeitet

hat. Hart- oder Schimmelkäse machen er und Karin wieder, wenn die Ziegen mehr Milch geben. Das wird aber langsam Zeit, denn die Vorräte im Käsekeller des Rütihofs sind fast aufgebraucht.

## JURAPARK AARGAU Einzigartige Vielfalt

Der «Jurapark Aargau» setzt sich zusammen mit der Parkbevölkerung für die Erhaltung und Aufwertung der Natur- und Kulturschätze sowie eine nachhaltige Regionalentwicklung ein. Produkte mit dem Jurapark-Label wie die Frischkäse von Karin und Thomas Wüthrich stammen garantiert aus dem Gebiet des Regionalen Naturparks und fördern eine nachhaltige regionale Wirtschaft.

 [www.jurapark-aargau.ch](http://www.jurapark-aargau.ch)

Den Frischkäse verkaufen Wüthrichs an Wochenmärkten im Aargau und liefern ihn an Coop. Neu nicht nur in der Variante «Nature», sondern auch mit Kräutern. «Das sind die zwei beliebtesten Sorten», sagt Thomas. «Am besten schmecken sie auf einer Scheibe Holzofenbrot, zu geschwellten Kartoffeln oder als Apéro-Häppchen auf Crackers». Die Kräuter für den Ziegen-Frischkäse stammen als einzige Zutat nicht vom Rütihof. Aktuell kommen sie von einem Bauernhof in der Westschweiz. «Da wir die Käse-Sorten als Jurapark-Aargau-Produkte zertifiziert haben, suchen wir nach einem Lieferanten, der wie wir im Parkgebiet liegt», sagt der Elfinger Landwirt. Das sei gar nicht so einfach, denn es muss ein Bio-Betrieb sein. Seit einem guten Jahr ist der Rütihof von Karin und Thomas Bio-zertifiziert. Darauf haben sie seit der Übernahme des Hofes 2017 aus Überzeugung hingearbeitet. ●