

# Nische mit Wachstumspotenzial

**ZIEGEN- UND SCHAFMILCHPRODUKTE** erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Schaf- und Ziegenkäse werden oft gekauft, um Abwechslung in den Käsealltag zu bringen. In einer von Agroscope Liebefeld-Posieux ALP durchgeführten Umfrage wurden zudem der Geschmack und das natürliche und gesunde Image als Hauptgrund für die Beliebtheit angegeben.



Walter  
Schaeren



Jürg  
Maurer



Barbara  
Walther

Produkte von Ziegen und Schafen boomen: Neugier auf Innovatives sowie Natürlichkeit und handwerkliche Produktion sind die wichtigsten Gründe dafür.

In der Schweiz fristet die Ziegen- und Schafmilchproduktion – im Gegensatz zu einigen Ländern in Europa – immer noch ein Nischen-dasein. Im Vergleich zu den gut 4 Mio. Tonnen Kuhmilch wurden im Jahr 2008 lediglich 4000 t Schafmilch und 20 400 t Ziegenmilch produziert. Bei den Grossverteilern liegen die Ziegen- und Schafmilchprodukte denn auch nur im tiefen einstelligen Prozentbereich des Umsatzes des gesamten Milchprodukte-Sortiments, allerdings mit stark wachsender Tendenz.

**Gesünder als Kuhmilch?** Vor allem Menschen, bei denen die Aufnahme von Nahrungsbestandteilen durch die Darmwand vermindert ist, schätzen die gute Verdaulichkeit von Ziegen- und Schafmilch. Die bessere Verdaulichkeit ist auf zwei Eigenschaften zurückzuführen: Einerseits ist die Durchschnittsgrösse der Fettkügelchen in der Milch der kleinen Wiederkäuer kleiner als diejenige in Kuhmilch. Kleinere Fettkügelchen bieten mehr Angriffsfläche für fettspaltende Enzyme. Andererseits enthalten Ziegen- und Schafmilch mehr kurz- und mittelkettige Fettsäuren als Kuhmilch. Je höher der Gehalt an kurz- und mittelkettigen Fettsäuren, desto besser die Verdaulichkeit eines Fettes.

Oft wird bei einer Kuhmilchallergie auf Ziegen- oder Schafmilch ausgewichen, da diese angeblich weniger allergieauslösend sein soll. Es gibt zwar verschiedene Fallbeispiele, wo Ziegenmilch bei Kindern mit einer Kuhmilchallergie verschiedene Beschwerden linderte oder diese ganz verschwinden liess. In den 80er Jahren wurde jedoch gezeigt, dass nur zirka 40% aller Kinder, die an

einer Kuhmilchallergie leiden, Ziegenmilch vertragen. Ob Schaf- oder Ziegenmilch für Kuhmilchallergiker als Alternative geeignet ist, sollte deshalb nur unter medizinischer Anleitung geprüft werden.

Eine allgemeine Bevorzugung von Ziegen- und Schafmilchprodukten gegenüber Kuhmilchprodukten ist aufgrund der wissenschaftlichen Grundlagen kaum begründet. Ziegen- und Schafmilchprodukte können aber zu einer vielfältigen, ausgeglichenen und gesunden Ernährung beitragen.

**Rasant steigende Käsemenge** Im Jahr 2008 wurden in der Schweiz gut 36 200 Milchziegen unterschiedlicher Rassen und knapp 11 000 Milchschafe, vorwiegend der Rassen Ostfriesisches Milchschaaf und Lacaune, gehalten. Die durchschnittliche Milchleistung lag bei gut 580 kg je Ziege beziehungsweise bei 350 bis 400 kg je Schaf und Jahr. Viele der Ziegen werden in kleinen Herden und oft als Nebenerwerb gehalten. Milchschafe sind auch auf Betrieben mit mehr als 20 und oft sogar mit mehr als 50 Tieren anzutreffen.

Die offiziell erfassten Mengen von Ziegen- beziehungsweise Schafmilchkäse haben sich zwischen 2000 und 2009 von 403 auf 900 t beziehungsweise von 82 auf 225 t jeweils mehr als verdoppelt.

**Trend zu Lacaune-Zucht** Für die Erfassung der Rohmilchqualität und Verkäsbarkeit von Ziegen- und Schafmilch gibt es kaum standardisierte Methoden. Insbesondere unterliegen die Ergebnisse von Käserproben grossen Schwankungen und der Wunsch nach Richtwerten ist gross. Auch die Inhalts-

stoffe und hygienische Qualität (z.B. Zell- oder Keimzahl) schwanken sehr stark. Diese Unterschiede sind saisonal, betriebs-, fütterungs-, haltungs- sowie rassebedingt und nicht zuletzt von einzelnen Tieren abhängig. Insgesamt sind sich die Verarbeiter einig, dass die Milch der Rasse Lacaune gehaltvoller und somit besser verkäsbar ist, so dass sich in der Schafmilchproduktion ein deutlicher Trend hin zur Lacaune-Zucht abzeichnet.

## Kühlkette verbesserungsfähig

Die mikrobiologische Qualität der abgelieferten Ziegen- und Schafmilch ist im Allgemeinen gut. Problematisch können vor allem die fast in allen Schafmilch-Lieferantenproben nachzuweisenden



Buttersäurebakterien-Sporen und in Einzelfällen massiv zu hohe Gehalte an *Staphylococcus aureus* sein. Die Situation vor allem der zu hohen Gehalte an Staphylokokken liesse sich in den meisten Fällen mit einer konsequenteren Einhaltung der Kühlkette nach dem Melken verbessern.

**Hoher Importanteil** Griechischer Feta, spanischer Manchego, italienischer Pecorino und französischer Roquefort sind die bekanntesten Käsesorten aus Schafmilch. Da es sich bei diesen Käsesorten um Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung handelt, ist eine Verdrängung durch solche aus Schafmilch schweizerischer Herkunft kaum möglich. Bei Coop stammen daher ungefähr zwei Drittel der verkauften Produkte aus dem Ausland. Kleine «Schafchäsli» mit Weisseschimmel, Typ Camembert, sowie Halbhartkäse mit Rotschmiere sind die wichtigsten Schafmilchprodukte aus Schweizer Produktion. Daneben gewinnen Blauschimmel- und Frischkäse immer mehr an Bedeutung. Zusätzlich wird eine grosse Auswahl an weiteren Erzeugnissen wie Joghurt, Frischkäse, Quark und Pastmilch produziert. Traditionell gibt es in der Schweiz keine industrielle Schafmilchverarbeitung, weshalb innovative Schafhalter die Milch häufig selber verarbei-

ten oder regionale Käsereien ihr Sortiment mit Schafmilchprodukten erweitern.

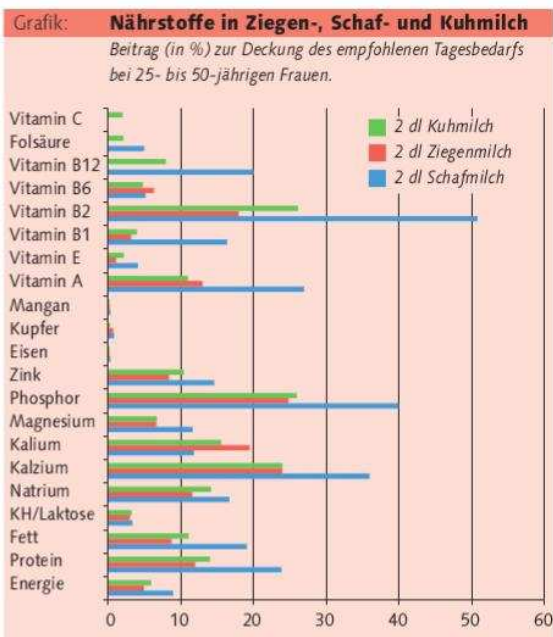
Auch die Strukturen der Ziegenmilchverarbeitung sind sehr unterschiedlich: Von lokaler Hof- bis zu überregionaler Milchverarbeitung. Teilweise müssen daher lange Transportstrecken in Kauf genommen werden. Bei den Produkten aus Ziegenmilch gewinnen neben den traditionellen, oft saisonal als Alpkäse produzierten Halbhartkäsen aktuell Weichkäse mit Weisseschimmel und vor allem cremige Frischkäse an Bedeutung.

**«Mal etwas anderes»** Die Ergebnisse eines Konsumententests von Agroscope Liebefeld-Posieux ALP erklären die wachsende Beliebtheit von Käse aus Ziegen- und Schafmilch: Als Kaufgründe wurden Eigenschaften wie «besonderer Geschmack» (50%), «mal etwas anderes» (44%), «gesund» (39%) und «natürlich» (27%) am häufigsten genannt. Weiter wurde deutlich, dass die Mehrheit der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten die neutraleren Käsevarianten mit weniger tierischem («böckeligem») Aroma bevorzugen (70%).

**Auf Ziegen oder Schafe umstellen?** Die klimatischen und topographischen Bedingungen in der Schweiz



UFA-REVUE · 6 · 2010



eignen sich gut für die Haltung von Milchziegen und -schafen. Allerdings stellen Milchschafe und -ziegen hohe Ansprüche an die Haltung und Pflege. Zudem bevorzugen die Verarbeiter eine ganzjährige Milcheinlieferung, was angesichts der ausgeprägten Saisonalität der Tiere nicht einfach zu erfüllen ist. Trotz der günstigen Marktlage setzt ein Einstieg eine grosse Portion Eigeninitiative und seriöse Abklärungen des Absatzes voraus.

**Fazit** Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass

- Ziegen- und Schafmilch ernährungsphysiologisch wertvolle Lebensmittel sind.
- die mikrobiologische Qualität der Milch gut ist. Mit einer verbesserten Melkhygiene (Zitzenreinigung vor Melken, rasche Milchkühlung) könnte die Belastung mit unerwünschten Keimen weiter gesenkt werden.
- die Verarbeitung sich regional unterscheidet: Von lokaler Hof- bis zur überregionalen Milchverarbeitung.
- die Marktlage für Schaf- und Ziegenmilch momentan günstig aussieht. Trotzdem braucht es viel Eigeninitiative und die Absatzmöglichkeiten sind vor einem Einstieg seriös abzuklären.

**Autoren** Walter Schären, Jürg Maurer und Barbara Walther, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Bern.

Die «ALP aktuell» 24 und 28 gehen ausführlich auf die Eigenschaften von Schaf- und Ziegenmilchprodukten in der Ernährung ein.  
[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)

**INFOBOX**  
[www.ufarevue.ch](http://www.ufarevue.ch) 6 · 10