

Die Kinder auf dem Blüemlisberg lieben die Geissen – und auch die Schoggi aus ihrer Milch.

## Da haben Schoggifreunde nichts zu meckern

Auf dem Blüemlisberg in der Innerschweiz wird seit Neuestem Ziegenmilchschokolade hergestellt. Eine Premiere auf dem Schweizer Markt, die trotz Corona-Krise gut ankommt. VON MATTHIAS GRÄUB

**H**auchdünn ist das Täfelchen, das sich da aus dem Goldpapier schält. Höchstens ein paar Millimeter dick. «Cremig», findet eine Testerin. «Mild» ein anderer. Lecker fanden sie alle, aber dass es sich bei der Schoggitafel um eine Neuheit auf dem Schweizer Markt handelt, darauf kam niemand: Die Schokolade ist nicht aus Kuh-, sondern aus Ziegenmilch.

Hergestellt wird sie in der Innerschweiz. Blüemlisberg heisst der Ziegenhof auf 1200 Metern über Meer. Er liegt auf dem Boden der Gemeinde Schwyz, erreichbar über die Sattel-Hochstuckli-Bahn. Rund 70 Mutterziegen können ein und aus, wie sie wollen, in diesem 2017 frisch gebauten, zweistöckigen Stall. Jeden Frühling kommen 200 Geisslein dazu, die später teils zur Nachzucht von Milchziegen verwendet, teils zu Fleischspezialitäten verarbeitet werden oder als «Ostergitzi» an die Gastronomie gehen. Die Milch der Ziegen wird zu Butter und Bergkäse verarbeitet. Aber auch zu Kosmetik, zu Glace – und eben neuerdings zu Schokolade.

«Zu unserem grossen Erstaunen gab es im Schoggi- und Ziegenland Schweiz keine Ziegenmilchschoggi», sagt Arlette Gisler, Leiterin Verkauf und Marketing der Blüemlisberg AG. Also hat man zusammen mit der Schokola-

denmanufaktur Felchlin in Ibach SZ angefangen zu tüfteln, anderthalb Jahre lang, bis alle Beteiligten zufrieden waren.

Dass der innovative Ziegenhof zum Schokoladepionier wurde, hängt auch damit zusammen, dass man hier schon vor ein paar Jahren als erster Schweizer Betrieb auf die Idee gekommen ist, die Ziegenmilch zu Pulver zu trocknen und zu verkaufen. «Die kann man einfach in Wasser auflösen, dann hat man Ziegenmilch», sagt Gisler. Besonders geeignet sei sie für Kleinkinder, die Kuhmilch nicht vertragen. «Sie ist nicht laktosefrei, aber doch laktosearm. Die Fett- und Proteinstruktur in der Geissmilch ist für unser Verdauungssystem viel besser verwertbar als bei Kuhmilch.»

### Dank Onlineshop gut unterwegs

Eben dieses Milchpulver wird auch zur Schokoladeproduktion verwendet. «Ob Kuh- oder Ziegenmilch», sagt Gisler, «das Wasser in der Milch reagiert mit der Kakaobutter und würde die Schokolade sandig, griesig und fest werden lassen.» – «Und sowieso», erwähnt die Expertin, «wenn Ziegenmilch zu stark erhitzt wird, schmeckt sie nicht mehr. Dann besteht die Gefahr, dass es böckelt.»

Im Frühling haben die Ziegenfreunde auf dem Blüemlisberg ihre Schokolade auf den

Markt gebracht. Ausgerechnet jetzt, in der Corona-Zeit, wo sich kaum jemand in die autofreie Berglandschaft verirrt, um im hiesigen Hofladen zu stöbern. Zumal der Laden ohnehin seine Türen dichtmachen musste. Trotzdem sagt die Verkaufsleiterin: «Es war genau der richtige Zeitpunkt.» Die Schokolade komme gut an, dem Online-Shop sei's gedankt – ihn gibt es seit Januar dieses Jahres.

Arlette Gisler selber hat auch Gefallen gefunden an der Ziegenmilchschokolade. «Ich finde sie ganz fein. Intensiv. Aber nicht so intensiv, dass man das Gefühl hat, man hätte einen Geissbock abgeschleckt.» Sie lacht und erzählt aus ihrer Erfahrung Ähnliches, wie sich auch beim eingangs erwähnten Testnaschen zu Hause offenbarte: «Wer nicht weiss, dass es Geissmilchschoggi ist, merkt vielleicht, dass irgendetwas anders ist. Aber zuordnen kann es kaum jemand.»

So einzigartig die Schokolade in der Schweiz ist, so happig auch der Preis: 8 Franken für ein 50-Gramm-Täfelchen. Gisler ist sich des stolzen Preises bewusst: «Wir wollten auch kein Produkt für das Low-Price-Segment schaffen.» Und sie ergänzt: «Sondern ein einzigartiges Produkt. Eine Delikatesse.»

[www.bluemlisberg.swiss](http://www.bluemlisberg.swiss)

