

Ziegenmilch macht aus diesen Kälbern Luxus-Fleisch

URNÄSCH. Weil ihr Milchviehbetrieb nicht mehr rentierte, stieg Familie Frick um: Sie füttert ihre Kälbli mit Ziegenmilch. Das Resultat ist besonders zartes Fleisch.

Rund 50 Ziegen springen auf der Weide von Familie Frick in Urnäsch AR herum. Zu ihnen gesellten sich diesen Sommer drei Kälber. «Wir tränken unsere Kälbli mit der Milch der Ziegen», sagt Sonja Frick (39) zu 20 Minuten. Weil die Ziegenmilch gesünder und fettärmer als Kuhmilch ist, nahm die Familie an, dass das Fleisch der Kälber durch die Ziegenmilch besser werden könnte. Tatsächlich: «Es war besonders zart und schmeckte überhaupt nicht nach Ziege», so die dreifache Mutter.

Auch Spitzenkoch André Jaeger, der auf 19-Punkte-Niveau kocht, wird auf dem «Gault Millau»-Channel lobend zitiert: «Die Qualität des Fleisches hat mich sehr überrascht.» Geschmacklich spüre man von der Ziege nichts, das Fleisch sei eher rötlich, habe eine ganz andere Fettstruktur



 Familie Frick produziert mit dieser Fütterungsmethode hochwertiges Fleisch. Video: Werfen Sie einen Blick auf den Bauernbetrieb, auf [20min.ch](https://www.20min.ch)

und sei erstaunlich zart.

Das Geschäft läuft laut der Familie gut: «Wir haben einen grösseren Absatz als zuvor, so können wir wieder existieren.» Das Projekt ging also voll auf: Sie kreierten mit der Delikatesse ein absolutes Novum. Seit Mitte Juli ist die Familie mit ihrer Website

online und verkauft das Luxus-Fleisch, das sie Zikana nennen. Man kann sich das Kalbfleisch für 110 Franken das Kilo in einem Paket liefern lassen. Übrigens: Auch die Ziegen werden zu Salami und Snack-Wurst verarbeitet. **LAD**
Zikana.ch