

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 94 (2016)
Heft: 9

Artikel: Toni und seine 127 Toggenburger
Autor: Keel, Gallus
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1078743>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

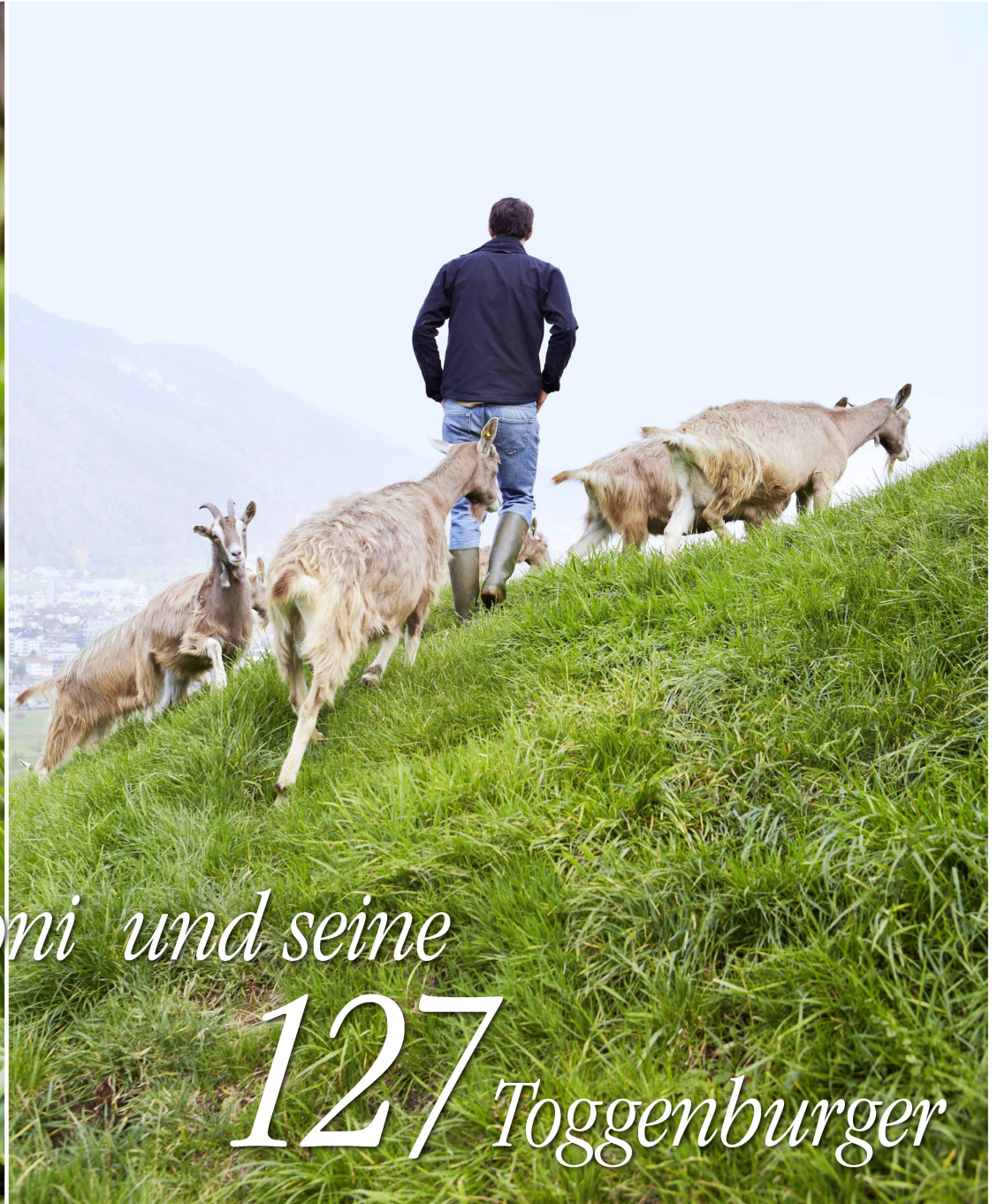
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Die Toggenburger Ziegen von Toni Odermatt geben sich mit wenig zufrieden und liefern hervorragende Milch. Die besten Kräutlein auf der Weide müssen es allerdings schon sein.



*Toni und seine
127 Toggenburger*

Von 38 Schweizer Ziegenrassen kennt man die Namen, doch es gibt heute lediglich noch deren 11. Die grösste Herde von Toggenburger Ziegen hält Toni Odermatt in Stans.

Von Gallus Keel, mit Bildern von Simone Vogel



Ziegen knabbern den ganzen Tag die besten Kräutlein. Das muss man ausnützen. Schon 1990 hat Toni Odermatt senior den Acht-Hektar-Hof voll auf Ziegen umgestellt. Als Toni junior die «Geissäheimet Meierskählen» in Stans 2003 übernahm, blieb er der Philosophie treu. «Geissenmilch und Produkte daraus werden beliebter. Ziegenmilch ist leichter verdaulich als Kuhmilch, weil die Eiweisskügelchen kleiner sind», sagt der gelernte Käser, der auch eine Ausbildung fürs Schlachten hat.

Toggenburger Ziegen geben etwa zwei Liter Milch pro Tag, halb so viel wie Hochleistungstiere. Aber wie so oft im Leben: weniger ist mehr! Nebst Milch mit feinerem Geschmack liefern Toggenburger – eine typische Zweinutzungsrasse – auch sehr gutes Fleisch, sagt der 35-Jährige. Zweimal täglich werden die Geissen gemolken, was eine Stunde dauert und die Kannen mit etwa 250 Liter Milch füllt. Alle zwei Tage verarbeitet Odermatt diese eigenhändig in der hofeigenen Käserei.

Weil er oft viel Ricotta selber essen musste, hat der Stanser einen länger haltbaren entwickelt. Mit seiner geräucherten und luftgetrockneten Variante kommt er sowohl am Samstagsmarkt in Luzern (von 8 bis 13 Uhr im Helvetiagärtli) gut an, als auch bei seinen Kunden im Gastrobereich. Nachhaltigkeit bedeutet ihm alles. Toni Odermatt hat sogar jemanden gefunden, der die «wertlosen» Ziegenfelle zu Jacken verarbeitet. Und die Molke, Restprodukt der Käserei, verfüttert er seinen wenigen Säuli. Toni Odermatt ist einer von jenen Landwirten, die Ideen haben, innovativ sind. Wer zuschauen möchte, wie er es macht, kann bei ihm sogar Ferien buchen.

Kontakt: Toni Odermatt, Geissäheimet Meierskählen, 6370 Stans, Fon/Fax 041 610 11 09, www.meierskaehlen.ch, Mail chaelae@bluewin.ch Bildergalerie auf www.zeitlupe.ch



Mit viel Sorgfalt stellt Toni Odermatt aus der Milch seiner Toggenburger Ziegen die köstlichen Käse her. Tradition und Innovation wirken hier zusammen und eröffnen neue Möglichkeiten.

