



BILD BEAT MARTI

**Die Stiefelgeiss** hat lange Haare auf dem Rücken und an den Beinen. In der Schweiz gibt es nur noch 550 Tiere.

## Das Gitzi essen, um die Geiss zu retten

Um die bedrohte Stiefelgeiss zu erhalten, lanciert Pro Specie Rara eine Gitzipastete. Das klingt absurd, ist aber logisch.

**Zürich.** – Dass man alte Obst- und Gemüsesorten nur erhalten kann, wenn sie auch verkauft werden können, leuchtet ein. Wenn keiner Goldparmäne oder rote Gartenmelde essen will, baut sie auch niemand an. Dass die Stiftung Pro Specie Rara aber eine Gitzipastete lancieren muss, um die Stiefelgeiss vor dem Aussterben zu retten, tönt weniger einleuchtend.

Logisch ist es trotzdem. Philippe Ammann von der Pro Specie Rara, die sich der Erhaltung alter Nutzpflanzen- und -tier-

rassen verschrieben hat, erklärt: «Jeder, der Tiere züchtet, hat irgendwann zu viele oder solche, die für die Zucht nicht verwendet werden können.» Und da kommt die Gitzipastete ins Spiel. «Damit die Ziegenzucht auch wirklich Zukunft hat, brauchen wir einen Absatzmarkt», sagt Ammann. Nur: Für frisches Gitziffleisch gibt es keinen Markt. Was liegt also näher, als ein exklusives Produkt zu lancieren? Die Alternative wäre ein Käse, nur ist die Stiefelgeiss keine gute Milchlieferantin.

Die Stiefelgeiss, von der es in der Schweiz noch rund 550 Exemplare gibt, liegt der Stiftung besonders am Herzen. Denn mit dieser alten Ziegenrasse verhält es sich so: Die Tiere, gämsfarben und mit langem Zottelhaar, sind robust, wenig verletzungsanfällig und ideale «Mäher» für

Waldweiden. Solche Weiden gibt es im Jura zuhauf. Nur nutzt sie niemand mehr, deshalb drohen sie zu verbuschen. Die genügsamen Ziegen verhindern das effektiv.

Vorerst gibts die Pastete, die in Anlehnung an die französische Rassenbezeichnung *Chèvre botté* «*Pâté botté*» genannt wird, im Kanton Zürich bloss in einer einzigen Metzgerei zu kaufen: der Metzgerei Kauffmann an der Zürcher Bahnhofstrasse. Zum stolzen Preis von 8,50 Franken pro 100 Gramm. Noch ist die Pastete kein Renner, sagt Filialleiter Thomas Ernst. Am Preis liege es nicht, sondern daran, dass die Kunden einen «Bocksgeschmack» fürchten. Was unbegründet ist: Die feinwürzige «*Pâté botté*» kann mit jeder Pastete mithalten – wer nicht weiss, was drin ist, würde nie auf Ziege tippen. (leu)