

# Ziger

## Geschichte und Herstellung

von Martin Bienert



Warten, bis das Molke-Buttermilch-Vollmilch-Gemisch bricht

Heute waren die Kühe im Gebüsch, hab dort Eilen geschnitten und einen Weg gegraben. Es tut gut, solche elementaren Sachen zu bauen. Leider hatte ich zu wenig Zeit. Ich werde wiederkommen und weitermachen. ... War bei Jürg, hab Geißmilch geholt für Gina und bin dann zur Hütte zurück, denn dort haben sie gezigert. 300 Liter Molke, 30 Liter Buttermilch, 40 Liter Vollmilch. Der Ziger ist für Samstag, da ist Messe und viele Leute sollen kommen. ... Abends ab 16 Uhr zogen dicke Wolken zusammen, dann Gewitter; Hagel und Regen. Gerade noch rechtzeitig waren die Kühe eingestallt, bevor es schüttet'e. Veru und Mona hinkten. Eine hatte eine vereiterte Klaue, die andere hinkt vorn, aber wir konnten nichts entdecken. ... Abends die letzten Seiten „Wunschpunsch“ von Michael Ende vorgelesen. ... Lotti und Steffan hatten uns heute heim Zigern geholfen. Es ist immer so spannend, ob es was wird oder nicht. Doch jetzt haben wir eine Menge Ziger im Keller: Die Bäuerinnen und Bauern können am Sonntag kommen.

(Tagebuchaufzeichnungen Alp Rischuna 1991)

Wird Ziger mit oder ohne „Zie“ geschrieben? Ich hatte die verschiedensten Leute danach gefragt und immer gab es beide Möglichkeiten. Auch in der Literatur sind beide Varianten bis heute gebräuchlich.

Ich habe mich für die Schreibweise „Ziger“ ent-

schieden, denn Ziger und Zie- gen haben nichts miteinander zu tun. Woher der Name Ziger stammt, ist bis heute noch immer nicht eindeutig geklärt. In Frankreich wird er „Séret“ genannt, im Wallis „Sérac“ und in der romanischen Sprache heißt Ziger „Tschagrün“.

### Geschichtliches

Bis zum 15. Jahrhundert war auf den Alpen die Sauerkäseerei bekannt. Die gesamte Milch wurde durch Säure gebrochen. Die Sennen gewannen einen recht fetten Ziger, nachdem die Milch nach 12 Stunden zur Butterherstellung abgerahmt war. Ziger soll damals das bekannteste Milcherzeugnis gewesen sein.

Die Labkäserei verdrängte am Ende des Mittelalters diese Herstellung fetter und halbfetter Sauerkäse. Die Namen Sauerkäse und Ziger wurden gleichbedeutend verwendet.

Von nun an wurde Ziger in der Regel nur noch aus Molke und Buttermilch gewonnen. Was dann noch übrig blieb, war eine grün-gelbliche Flüssigkeit, die Schotte. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts war sie ein häufiges Getränk der Äpler.

Das Milchgeschirr war damals aus Holz. Mit heißer Schotte konnten sämtliche Gerätschaften der Alp nach dem Zigern gereinigt werden. Die Schotte ist weitgehend fettfrei und eignete sich bestens zu diesem Zweck, bevor sie den Schweinen verfüttert wurde. Hier war sie als Energie- (Milchzucker) und Mineralstofflieferant sehr wertvoll.

### Zigern braucht Erfahrung

Die Sennen hatten früher viel Erfahrung beim Zigern, es gehörte zu ihrer täglichen Arbeit. Sie wussten genau, wieviel „Sauer“ sie brauchten und wie sauer dieser sein musste,

um die Molke im Kessi zu brechen. Heutzutage gerät das Zigern immer mehr in Vergessenheit, nicht zuletzt auch aus Gründen des Energieaufwandes. Zu viele wertvolle Schutzwälder in den Alpen fielen der Herstellung vom Ziger im 18. und 19. Jahrhundert zum Opfer.

„Manchmal mussten wir sogar nachts Holz holen. Bis 20. Juli haben wir zweimal käsen müssen, und wir haben immer Ziger gemacht. Das hat viel Holz gebraucht. 1925 mussten wir sogar bis zum 1. August zweimal käsen. Das Kessi hatte ja nur 400 Liter.

Um den Sauer zu kriegen haben wir Brennesseiwurzeln und Schulas, das sind große, saure Pflanzen, mit einer Schnur zusammengebunden und mit Molke überschüttet. Nach 7 bis 10 Tagen war dann alles so sauer, dass man zigern konnte. Ich musste einen Ziger pro Kuh machen, und jeder Ziger war fünf bis acht Kilogramm schwer.

Einmal, da hatten wir zu wenig Sauer, aber ich musste doch Ziger machen. Da haben wir Essig reingelehrt, den wir oben hatten. Doch das hat nicht gereicht. Da habe ich den Buben gesagt, sie sollen Schote aus dem Schweinetrog holen, und dann ist es gegangen.“ (Latuor, G. V., 1988).

Ein Relikt der vergangenen Zigerzeit ist der Glarner Schabziger, der noch heute von wirtschaftlichem Interesse ist und weltweit bekannt ist. Er wird mit getrocknetem Bockshornklee, dem Zigerklee gewürzt.

### Zigern auf Rischuna heute

Auf Rischuna hatten wir in den letzten fünf Jahren nur ein- oder zweimal je Sommer gezigert. Zum einen, um dieses Wissen nicht zu verlieren, und zum anderen, weil die meisten alten Bäuerinnen und Bauern frischen Ziger einfach furchtbar gern hatten. Sie verbinden das sicherlich mit der (guten?) alten Zeit, wo Ziger noch als



Bauernkost zur Volksnahrung gehörte.

Einmal im Sommer ist Alpmesse auf Rischuna. Unsere Bauern nehmen dies zum Anlass, mit ihren Kindern, Verwandten und Bekannten die Alp zu besuchen. Viele dieser Erwachsenen waren selbst als „Buoben“ auf der Alp. Für die-

*Mit Dampf wird das Molkegemisch zum Kochen gebracht (g.o.). Geaschter Ziger aus dem Tessin, eine Spezialität (o.)*



Wir lassen Sie nicht  
im Regen  
stehn.

Ihr  
verlässlicher Partner für  
WASSER · ABWASSER · GAS

Quellschächte · Druckrohre · Armaturen  
Abwasserrohre · Drainagerohre · Zubehör

HB-TECHNIK

HÜBER &  
BÜCHELE  
GmbH & Co. KG

Technischer Großhandel  
Kommunalbedarf  
Industriebedarf  
6060 Halli. T., Schöglstr. 36  
Tel. 05223/41888 · Fax 43583  
[www.hb-technik.co.at](http://www.hb-technik.co.at)



Sauer schwächer, dann unbedingt mit Essig saurer machen. Mit 1 dl Essigzugabe werden 10 Liter Sauer um 3" SH saurer! Ich würde eine 5 - 10 - Liter - Kanne Essig mitnehmen, dann kannst Du Deinen Sauer jederzeit genau einstellen."

Eiweißgebilde aus der dampfenden, fettfreien Zigerschotte und befüllten damit gelöcherne Formen aller Art. Zwischen jede Lage frischen Zigers streuten wir Salz, je nach Geschmack. Solch ein frischer, dampfender Ziger ist wie ein Gedicht, er wird von den meisten Bauern mehr geschätzt als ein alter Ziger.

Am Tag des Zigers wurden 300 Liter Molke im Kessi direkt im Anschluss an das Käsen aufgekocht. Bei 75°C gaben wir die gesammelte Buttermilch und auch etwas Vollmilch dazu. Regi empfahl auch, käsereiuntaugliche Milch zu verzigern, da durch die hohen Temperaturen alles Leben in der Milch zerstört würde. Zigern ist ein physikalisch - chemischer, kein biologischer (lebendiger) Vorgang.

Im Kessi dampften nun 400 Liter Flüssigkeit aus Molke, Buttermilch, und Vollmilch. Bei ca. 93°C (Siedepunkt auf 2000 m Höhe!) gaben wir unter starkem Rühren unser saures Kulturgemisch hinzu.

Das Feuer unter dem Kessi wurde mit einem Kübel Wasser gelöscht, nicht gerade sanft, auch umstritten, aber als Notlösung schnell wirksam, wenn man das Kessi nicht über die Laufkatze aus der Umman- telung von der Feuerstelle nehmen will oder kann.

Nach kurzem Warten zermas die schäumende Oberfläche im Kessi in zahllose Spalten, durch die sich langsam und gespenstisch weiße Eiweißflocken schoben, der Ziger. Mit Schöpfkellen oder sogenannten Zigerkellen fischten wir die weißen

### Weiterzüchten des Sauers

- Der Sauer muss wöchentlich ca. dreimal abgezogen werden.
- Die Stände wird nach jedem Zigern mit der entstandenen Schotte aufgefüllt.
- Einmal pro Woche wird etwas Milch oder Molke für das Bakterienwachstum dazugegeben.
- Die Mischtemperatur des alten Sauers mit der dazugegebenen Schotte sollte jedes Mal mindestens 62°C betragen, sonst entstehen Hefen oder andere unerwünschte Organismen.

Auf Rischuna und Grava sind jeweils Räucherschranke an den Kaminen angeschlossen, um den empfindlichen Ziger vor dicken Fliegen zu schützen. Sie legen Eier in die Eiweißmasse und schon nach kurzer Zeit schlüpfen daraus die Maden. Der Ziger beginnt, sich zu bewegen.

Dass diese Tierchen auch Interesse am Ziger zeigen, scheint die Feinschmecker im Süden der Alpen weniger zu stören. Dort ist ein Ziger erst dann eine wahre Delikatesse und findet seine Kunden, wenn sie auf seiner gasachten Oberfläche vertrocknete Maden vorfinden. ■

**Zum Autor:**  
 Martin Bienerth, Dipl. Ing. agr. ist freier Journalist zu den Themen Alpwirtschaft, Milch- wirtschaf und Berg- landwirtschaft. Seit 1982 Hirt und Senn auf Schweizer Alpen

Fläschchen Käsereikultur MK 401 von Liebefeld; gut rühren, zudecken, warm halten und warten. Nach ca. 40 - 48 Stunden sollte sie schön sauer sein.

Gebrauch: nötige Menge (zum Zigern) ohne aufrühren abziehen und Säuregrad bestimmen: 48° - 52" SH. Ist der