



www.geissehof-baeretswil.ch

Andrea & Noldi Pfenninger-Zemp

Wetzikerstrasse 26, CH-8344 Bäretswil, Schweiz

Telefon 044-979 11 52, Fax 044-939 27 69, info@geissehof-baeretswil.ch



Direkt vom Hof:

Ziegenmilch Ziegenkäse Ziegenmilchprodukte

Beliebt bei Kennern und Geniessern

Und eine bekömmliche, köstliche Alternative
bei Kuhmilchunverträglichkeit.

Ziegenwürste Gitzifleisch

Sortiment /Preisliste

Stand Sommer 2023



Bärenswiler Geissemilch

Rohmilch, unbehandelt, in der umweltfreundlichen Mehrweg-Glasflasche.
Unsere Milch wird täglich frisch melkwarm abgefüllt

Haltbarkeit: bei 5°C Lagerung im Kühlschrank 6 Tage

1 Liter Fr. 3.50
1/2 Liter Fr. 2.70
+ Fr. 1.50 Flaschendepot



Bärenswiler Geisse-Joghurt

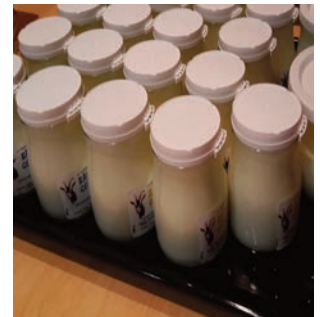
aus 100% Ziegenmilch, pasteurisiert
Mild gesäuert, von feiner fester Konsistenz, mit Frucht- oder Beerenzubereitung vom eigenen Hof oder benachbarten Höfen (Ausnahme Bio-Zitrone) unterlegt. **Ohne Konservierungs- oder Verdickungsmittel.**

Sorten: Nature, Erdbeer, Himbeer, Brombeer, Chriesiprägel, Zwetschge, Rhabarber-Vanille, Aprikose, Bio-Zitrone, Reineclaude (Königspflaume), Honig.

Sortenangebot variiert je nach Saison.

Im Mehrweggläsli 180 g

Nature Haltbarkeit: 14 Tage Fr. 3.—
Frucht Haltbarkeit: 14 Tage Fr. 3.50



Bärenswiler Geisse-Quark

aus 100% Ziegenmilch, thermisiert

Herrlich sämiger, cremiger Quark mit Fruchtspiegel zuoberst im Becher.

Als Dessert oder für Dips, im Müesli, zum Backen, es gibt sehr viele Varianten, ihn zu geniessen.

Nature, Erdbeer, Himbeer, Aprikose

Sortenangebot variiert je nach Saison.

Im 100g Einwegbecherli

Nature Haltbarkeit: 14 Tage Fr. 2.50
Frucht Haltbarkeit: 14 Tage Fr. 3.—



Bärenswiler «Geisseböhnli»

aus 100% Ziegenmilch, thermisiert

Der Sommer-Favorit unserer Geissehof-Kunden!

Streichfähiger, cremiger, herrlich milder Ziegenfrischkäse. Als Apéro-Perlen, zu Gschwelli, in frische heisse Pasta gerührt, im Blätterteig verbacken, auf Brot als «Chèvre Chaud» - ein echter kulinarischer Allrounder.

Sorten: Nature, Orangen-/Zitronen-/Knoblauchpfeffer, Gewürzpfeffer-Meersalz, Bärlauch (saisonal), Chili, Gartenkräuter-Knoblauch

Rollen à 100 g (grössere Rollen auf Bestellung)

Nature Haltbarkeit: 14 Tage Fr. 5.—
Mit Gewürz Haltbarkeit: 14 Tage Fr. 5.50





Bäretswiler «Griechische Geiss»

Aus 100 % Ziegenrohmlch
Ein echter Sommerklassiker. Nach Feta-Art
produziert, in Salzlake gereift und anschliessend
vakuumiert.

Herrlich im Sommersalat oder als Apéro-Snack mit
Oliven und Cherrytomaten kombiniert.

Haltbarkeit: vakuumiert 8 Wochen

100 g

Fr. 4.50



Bäretswiler Geisse-Ziger

Frischkäse aus 100% Ziegenmilch, pasteurisiert
Milder, schnittfähiger Frischkäse aus der vollen Milch,
handgeschöpft und im Ricottaformli abgetropft.
Süss (Honig, Melasse, Fruchtpüree) oder gewürzt zu
geniessen. Lässt sich auch kurzbraten, beliebt als
Salatbeigabe.

Kleines Zigerli (ca. 80 - 100 g)

Mittleres Zigerli (ca. 100 - 150 g)

Grosses Zigerli (ca. 150 - 200 g)

100 g Haltbarkeit: 14 Tage

Fr. 4.50



Bäretswiler Geisse-Paneer

aus 100% Ziegenmilch, pasteurisiert
Diese ursprünglich aus Indien stammende Spezialität,
wo sie als herrliche Zutat für in Currys verwendet wird,
ist bei uns auch als Brat- oder Grillkäse sehr beliebt.
Unser Paneer ist leicht gesalzen. Lässt sich individuell
marinieren und vielseitig zubereiten.

Haltbarkeit: vakuumiert 8 Wochen

Nature

Fr. 4.50

Mit Gewürz (Kräuter mit Pfeffer und Chili) **Fr. 4.70**



Bäretswiler Formaggini

aus 100% Ziegenrohmlch

Frischkäse, nach «Tessiner Art» hergestellt
mit fein säuerlicher Note.

Nature oder mit feinen Pfeffer/Gewürzvarianten

Gewicht ca. 70 g - ca. 110 g

Haltbarkeit: 10 Tage

100 g

Fr. 4.50



Bäretswiler Geisse-Lardini

aus 100% Ziegenrohmilch

Frischkäse, nach «Tessiner Art» hergestellt mit fein säuerlicher Note, im Speckmänteli. Vom Grill, im Ofen oder in der Bratpfanne gebraten, aber auch im Blätterteig gebacken, eine Köstlichkeit.

Gewicht ca. 60 g - ca. 80 g pro Stück

Haltbarkeit: vakuumiert 14 Tage

100 g

Fr. 5.50



Bäretswiler Geissemutschli

aus 100% Ziegenrohmilch

Feiner Halbhartkäse mit sehr dezenter «Ziegennote». Im Teig etwas fester wie der Geissetaler.

Im Naturbodenkeller gereift und gepflegt.

Anfangs herrlich mild, mit zunehmender Lagerung würzig/nussig bis rezent erhältlich.

100 g

Fr. 4.50



Bäretswiler Geisse-Taler

aus 100% Ziegenrohmilch

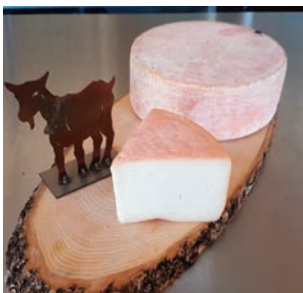
Anfänglich crèmig-weiche Konsistenz, mit dezenter «Ziegennote».

Im Naturbodenkeller gereift und gepflegt.

Zuerst herrlich mild, mit zunehmender Lagerung würzig/nussig bis rezent erhältlich.

100 g

Fr. 4.50



Bäretswiler «Bsetzistei»

aus 100% Ziegenrohmilch

Interessanter Halbhartkäse, mit viel Liebe und Sorgfalt während vielen Monaten in unserem Naturbodenkeller gepflegt und gereift.

Mit unvergleichlich würzigem Geschmack, bröckelige Konsistenz. Eine echte Rarität unter den Ziegenkäsen und ein Gedicht zu einem guten Glas Rotwein.....

Jeweils nur solange Vorrat erhältlich.

100 g

Fr. 5.50





Bäretswiler Geisse-Raclette

aus 100% Ziegenroh Milch

Herrlich schmelzend im Pfännli.
Mild, mit dezenter «Ziegennote».

In drei beliebten Sorten erhältlich.
Nature, Grüner Pfeffer und Chili

100 g Nature
100 g mit Gewürz

Fr. 4.70
Fr. 4.90



Bäretswiler Geissechlöpfer

(mit Schweinefleischanteil)

Von unserem Metzger des Vertrauens Köbi Gerber in Süderen/BE lassen wir diese herrliche Wurstspezialität nach seinem alten Familienrezept herstellen.

Wunderbar würzig und mit herrlichem, echtem Raucharoma, so wie ein Cervelat eben schmecken muss!

Paar 240 g

Fr. 5.—



Köbu's Geisswurst

(mit Schweinefleischanteil)

Eine wunderbare Rohwurst nach altem Rezept vom Metzger unseres Vertrauens Köbi Gerber in Süderen/BE hergestellt.

Zum Rohessen, sorgfältig geräuchert, noch weich vakuumiert, ohne Kühlung haltbar.
Gewicht pro Stück mind. 195 g

Stück

Fr. 10.—



Gitzifleisch

- ganzes Gitzi unzerlegt
- halbes Gitzi unzerlegt
- oder
- küchenfertig dressiert, portioniert und vakuumiert

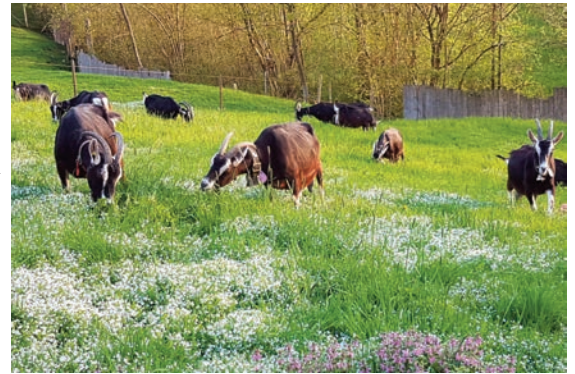
ganzes Gitzi = ca. 8-12 kg je nach Grösse/Alter

Auf Vorbestellung im April/Mai erhältlich.



Unsere Bündner Strahlenziegen

Der Name sagt es: die Bündner Strahlenziege stammt wie viele der Ziegenrassen, die bis heute überlebt haben, aus der Region Graubünden. Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts wurde sie als Schwarze Gebirgsziege in der Literatur erwähnt, wobei damals auch ganz schwarze Tiere dazugezählt wurden. Im heutigen Farbschlag mit den charakteristischen «Strahlen» wird sie



seit 1938 gezielt gezüchtet.

Heute ist sie in ihrer Heimat kulturell wieder stark verankert, was vor einigen Jahrzehnten kaum mehr der Fall war. Sie geriet daher in Vergessenheit und ist Anfang der 1990er-Jahre beinahe ausgestorben. Nur dank grossem Einsatz von Bündner Ziegenfreunden blieb sie erhalten. Auch heute noch stellt die Rasse nur einen kleinen Anteil am Gesamtbestand der Schweizer Ziegen und gilt noch immer als gefährdet. Sie ist aber auf gutem Weg, sich wieder zu einem stabilen Bestand zu entwickeln, denn Züchter aus der ganzen Schweiz - unter anderem seit 2003 auch wir - haben sich ihrer angenommen.

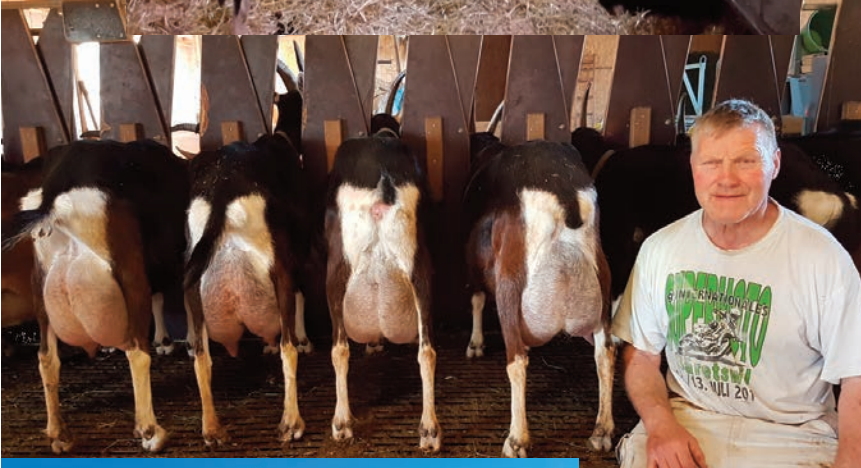


Noldi hielt diese Rasse bereits als kleiner Junge, musste dann aufgrund seiner Selbständigkeit als Zimmermann mit den Ziegen pausieren. Ab 2003 stehen sie jedoch wieder auf dem Hof und im Lauf der Zeit ist der heutige Geissehof Bäretswil daraus geworden.

Die Rasse ist durch ihre schöne Kopfzeichnung unverkennbar. Die weissen Ohren und die beiden weissen Strahlen von der Hornbasis bis zum Maul geben dieser Ziege ihre besondere Eleganz. Auch das Hinterteil sowie die Gliedmassen sind weiss, überall sonst ist das kurze, glatte Haar der Bündner Strahlenziege anthrazit bis tiefschwarz gefärbt. Der Rassestandard zählt sowohl behornte als auch genetisch hornlose Tiere zur Strahlenziege.

Erfreulicherweise bevorzugt die Mehrheit der Züchter den originalen, behornten Typ. Den ersten Eindruck mag primär ihre Eleganz hinterlassen. Die Geissen bestechen aber mindestens genauso sehr durch ihr Temperament, ihre Klugheit und ihre Kletterkünste.







www.geissehof-baeretswil.ch

Andrea & Noldi Pfenninger-Zemp

Wetzikerstrasse 26, CH-8344 Bäretswil, Schweiz

Telefon 044-979 11 52, Fax 044-939 27 69, info@geissehof-baeretswil.ch