

13.07.2019

REGIONALPRODUKTE: Familie Chevalley verkauft ihre Schafmilch-Glace am Fête des Vignerons in Vevey VD

«Guten Tag, ich will Glace machen»

Sie wollten etwas Besonderes produzieren. Und sie mögen Schafe und Glace. Also fingen sie an, Glace aus Schafmilch herzustellen und nannten sie «La Brebisane». Nächste Woche gehen sie damit ans Fête des Vignerons.

JULIA SPAHR

«Mir ist das Glaceessen noch nicht verleidet. Und meine drei Kinder gehören bestimmt zu den Kindern, die am meisten Glace essen.» Sylvain Chevalley sitzt im Garten seines Heimatbauernbetriebs in Puidoux VD. Vor sich hat er vier grüne Becher mit Glace drin. Schokolade, Erdbeere, Raisinée (eine Art Birnendicksaft) und «Fleur de Lait» – eine neutrale Glace aus Milch ohne zusätzliche Aromen. Das Besondere daran: Die Glacen sind alle aus Schafmilch.

Schafe statt Poulets

Vor rund 20 Jahren hat Jean-Bernard Chevalley, Sylvains Bruder mit seiner Frau Veronika den Bauernbetrieb des Vaters übernommen. Sie setzte zunächst auf Pouletmast. Durch Zufall kamen sie aber an ein paar wenige Ostfriesische Milchschafe. Veronika fand Gefallen an den Tieren. «Ich dachte zuerst, Schafe seien uninteressant und schüchtern. Unsere scharten sich aber immer um uns, und so merkte ich, dass ich Schafe ziemlich «lässige» Tiere finde», sagt sie, die ursprünglich aus der Ostschweiz kommt. Chevalleys produzierten zunächst Milch für den Eigenge-



Veronika (l.) und ihr Schwager Sylvain Chevalley mit ihren Milchschaafen. (Bild: Julia Spahr)



Raisinée-Glace aus Schafmilch. (Bild: zvg)

brauch. Auf einem improvisierten Melkstand melkte Veronika von Hand. Bis sie immer wieder an Entzündungen litt. Sie bauten schliesslich eine De-Laval-Melkmaschine für Kühe so um, dass sie sich auch für die Schafe, die nur zwei Zitzen haben, nutzen lässt. Da ihnen die Arbeit mit den Schafen zunehmend ge-

fiel, gaben Chevalleys die Pouletmast zu ihren Gunsten auf. Heute haben sie rund 100 Milchschafe und mittlerweile einen Melkstand mit 2 x 12 Plätzen.

Als Sylvain mit seinem Studium an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften fertig war,

machte er eine Reise nach Neuseeland. Dort kam er auf einen grossen Milchschaftbetrieb und sah, dass sie die Milch zu Glace verarbeiteten.

«Ich kam nach Hause und erzählte meiner Familie davon. Da wir alle gern Glace und gern Schafe haben, dachten wir, das sei auch eine Idee für uns.»

Die Idee schien ihnen auch deshalb gut, weil Schafmilchglace ein besonderes Produkt ist. In der Region gibt es schon

ZUM BETRIEB

Auf dem 25-ha-Betrieb halten Veronika und Jean-Bernard Chevalley 40 Milchkühe und 30 Legehennen. Aus der Schafmilch machen sie neben Glacen selbst Joghurt und Partnerproduzenten machen verschiedene Käse. Zum Beispiel den Feta «Le Damier du Forestay». jul

einige, die Käse, Joghurt und Glacen aus Kuhmilch herstellen. Glace aus Schafmilch war ein Nischenprodukt.

«Etwas naiv»

Die Herstellung war aber nicht so einfach. Wenn man Milch und Früchte mische, gebe das noch lange keine gute Glace, sagt Sylvain. Er ging also zu einem Glacehersteller in La Conversion VD, betrat seinen Laden und sagte, «guten Tag, ich will Glace machen». Das sei wohl etwas naiv gewesen aber es kam gut raus. Schon die Vorfahren des Herstellers «L'Artisan Glacier» waren in diesem Metier tätig, und er erarbeitete mit Sylvain die erste Glace. Die Fleur de Lait. «Sie war von Anfang an so gut, dass wir dachten, da müssen wir dranbleiben», erzählt Sylvain und führt einen Löffel mit eben dieser Glace zum Mund. Sie entwickelten also Glacen mit verschiedenen Geschmäckern. Wann immer möglich mit Früchten aus der Region. Erdbeeren und der Birnendicksaft zum Beispiel aus dem Waadtland und Aprikosen aus dem Wallis. Einzig bei Schokolade und Vanille muss er auf importierte Zutaten zurückgreifen. Mango oder Pistache gebe es aber nicht, so Sylvain.

Sie nannten die Glace «La Brebisane» (Brebis heisst Schafe und sane kommt von artisan, handgemacht).

Die Produkte verkaufen sie direkt ab Hof, in Läden mit Regionalprodukten in der Umgebung, in der Landi Puidoux und in rund 40 Coop-Filialen am Arc Lémanique (Genferseeregion). Sylvain kümmert sich um die Produkteentwicklung und

Vermarktung der Glacen. Veronika um die Schafe.

Neues Publikum

Immer wieder sind Chevalleys auch an Messen und Märkten. Einer der grössten Anlässe ist für sie das Fête de Vignerons, an dem sie einen Stand haben. «Ich bin stolz, dass wir dort sein können. Es ist ein Fest für die Winzer der Region, und wir kommen von hier und unsere Glace wird aus regionalen Rohstoffen produziert. Wir passen gut dorthin.»

Zudem freut sich Sylvain, dass an diesem Fest Leute aus der ganzen Schweiz anzutreffen sind. Es ist also eine gute Plattform, die Glace bekannt zu machen. Das sei wichtig. Die Leute hätten nämlich Vorurteile gegen Glace aus Schafmilch. Sie erwarten, dass sie einen strengen Geschmack habe. Dem sei aber nicht so. Zudem eigne sich die Milch sehr gut zur Glaceproduktion. Sie habe einen höheren Fett- und Proteingehalt als Kuhmilch. Das mache sie cremiger und besser verdaulich. «Die meisten Leute, die von der Glace probieren, kaufen danach einen Becher», sagt Sylvain und führt den Löffel mit Fleur de Lait zum Mund.

DAS WINZERFEST

Fête des 20 Vignerons 19

Das Winzerfest, das nur alle 20 Jahre stattfindet, wird vom 18. Juli bis zum 11. August in Vevey VD gefeiert. In loser Folge berichten wir über die Vorbereitungen und das Fest.