

Nichts zu meckern?

Die ZIEGE erlebt im Südschwarzwald eine Renaissance, doch die Vermarktung des tierischen Landschaftspflegers gelingt nicht immer

JULIA JACOB

Nach den letzten Wegbiegungen mündet die asphaltierte Straße in einen kleinen holprigen Weg, der sich vorbei an Wiesen und Weiden das enge Seitental zwischen Schwörstadt und Wehr hochzieht. Wo das Grünland aufhört, steht dichter Wald. Karlheinz Rüttner zieht seinen Filzhut in die Stirn, formt mit seinen Händen einen Trichter aus dem Mund und setzt seinen Lockruf ab: „Wupp, wupp.“ Wie auf Knopfdruck setzt sich die Herde in Bewegung und trabt munter auf ihn zu. Auch Karlheinz Rüttner, der „Geisebuur“, wie er sich selbst nennt, freut sich über das Wiedersehen. Den ganzen Sommer über haben seine Burzenziegen auf den Steillagen des Südschwarzwalds bei Todtmoos geweidet, sich mit Buschwerk, Blättern und Trieben begnügt. Das saftige Grün haben sie bei ihren Klettertouren durch das unwegsame Gelände weitgehend verschmäht. „Es gibt kein besseres Tier für die Landschaftspflege als die Ziege“, ist Rüttner überzeugt.

Wo der Traktor versagt und Kühe Mühe haben, tritt zu fassen, haben Ziegen leichtes Spiel. Auch deshalb sind die neugierigen Vierbeiner nicht nur bei Landwirten beliebt. Die Offenhaltung der Landschaft ist auch vielen Gemeinden, die mit der besonderen Kulturlandschaft des Südschwarzwalds werben, ein wichtiges Anliegen. Die Gemeinde Münstertal etwa belohnt Landwirte, die auf Ziegenhaltung umsteigen, mit einer Prämie. 25 Euro gibt es pro Tier – nicht viel mehr als eine Aufwandsentschädigung. Dennoch: Heute weiden 1200 Ziegen auf den Hängen des Münstertals. 1990 waren es nicht mehr als 50. Ein Trend ist auch andernorts erkennbar. Der Baden-Württembergische Ziegenzuchtverband schätzt, dass landesweit mittlerweile 45.000 Ziegen gehalten werden, bis vor kurzem wurde die Tierart bei offiziellen Landwirtschaftszählungen überhaupt nicht berücksichtigt. Und auch die Autoren des 2010 erschienenen Buchs „Ziegenhöfe im Südschwarzwald“ sehen die Ziege in der heimischen Landwirtschaft seit den 1990er Jahren auf dem Vormarsch. Doch nicht nur Prämien für Landschaftspflege wie das seit 1992 aus Landesmitteln gespeiste Förderprogramm Meka (Marktentlastungs- und Kulturlandschaftsausgleich) verhelfen der Ziegenhaltung im Südschwarzwald seit einigen Jahren zu einer Renaissance.

Ziegenmilch gilt als gesunde und bekömmliche Alternative zur Kuhmilch, Ziegenkäse, anders als in Frankreich, wo das Produkt Massenware ist, als leckere Spezialität. Doch auch in Deutschland wächst der Markt rasant. Davon zumindest ist man beim Teninger Ziegenkäsehersteller „Monte Ziege“ überzeugt. Das Bioland-Unternehmen sucht derzeit verstärkt nach Ziegenmilchlieferanten aus dem Südschwarzwald, um die gestiegene Nachfrage – Monte-Ziege-Geschäftsführer Martin Buhl spricht von jährlichen Wachstumsraten von bis zu 25 Prozent – befriedigen zu können.



Ziegen gelten als ideale Landschaftspfleger, Ziegenkäse als Spezialität. Ziegenfleisch erfolgreich zu vermarkten gelingt jedoch nur selten.



FOTOS: JULIA JACOB (2)/IRIS ROTHE

nen. Bis 2014 will der Betrieb jährlich 800.000 Liter Ziegenmilch zusätzlich verarbeiten. Derzeit liefern vier Landwirte rund 100.000 Liter des begehrten Rohstoffs im Jahr.

Einer von ihnen ist Christoph Reichenbach. Der 37-jährige ist im Glottertal auf dem Gullerhof zu Hause. Als er den elterlichen Betrieb 2005 übernahm, fiel der Umstieg nicht schwer. Schnell merkte der Landwirtschaftsmeister, dass Kühe nicht seine Sache sind, Ziegen hingegen schon. Die Tiere seien aufgeweckt, charakterstark und reinlich. Die Anlage mit rotie-

bleibt Zeit für andere Aufgaben. Reichenbach hat seine ganz eigene Philosophie: „Was nicht einfach geht, geht einfach nicht“, ist er überzeugt.

Ein weiterer Anreiz: Für den Liter Milch zahlt der Abnehmer 72 Cent – der Kuhmilchpreis für Milch aus konventionellen Betrieben hat sich seit Jahren bei mageren 27 Cent eingependelt. Ausschlaggebend war für Christoph Reichenbach, der 2006 mit 36 Ziegen das Experiment wagte, auch, dass er die landwirtschaftlichen Flächen reduzieren konnte, auf denen der Hof Futter für die Kühe anbaute.

Weniger ist die Arbeit deshalb nicht geworden. Wer Ziegen hält, braucht ein ausgefeiltes Weidemanagement. Alle fünf Wochen sollten die Tiere die Flächen wechseln. Ziegen gelten als robust, doch gegen Parasiten, die über Kot auf den Weiden aufgenommen werden, kommt man nur schwer an.

Doch Ziegen finden bei der Veterinärmedizin bislang nur wenig Beachtung. Behandelt wird in der Regel mit Medikamenten, die eigentlich für Schafe entwickelt wurden. Das funktioniert zwar, bringt aber auch Nachteile. Die Tiere müssen nach der Behandlung doppelt so lange aussetzen wie Schafe. Bei Biohöfen verdoppelt sich die Wartezeit nochmals. Bis zu zwanzig Tage fällt eine Milchziege dann aus.

renden Bürsten, die Reichenbach im Stall aufgestellt hat, steht selten still. Genüsslich lassen sich die Tiere Kopf und Beine, Rücken und Flanken massieren.

Der Motor, der die kleine Wellness-Station antreibt, ist, abgesehen vom Rascheln des Heus, das einzige Geräusch, das zu hören ist. Entspannt fläzen sich die 150 Muttertiere in ihrem Unterstand. Dreimal in zwei Tagen wird gemolken, 750 bis 800 Liter Milch geben die weißen und braunen Edelziegen im Jahr. Das System hat sich bewährt, so

Das Verbraucher Ziegenmilchprodukte hierzulande deshalb quasi automatisch mit Bioqualität assoziieren, ist für Regina Loreth Fluch und Segen zugleich. Gemeinsam mit ihrem Mann bewirtschaftet die 50-jährige im kleinen Wiesental den Lindenhof. Mit 23 Milchziegen und 14 Jungtieren ist der urige Bio-Hof in Tegernau-Schwand ein vergleichsweise kleiner Betrieb. Was die wäherischen Ziegen stehen lassen, grasen Hinterwälder Rinder ab. In erster Linie aber ist der Lindenhof ein Ziegenhof. Die meisten Arbeitsschritte werden hier von Hand getätigt, so auch das Melken direkt auf der Weide. „Den Unterschied schmeckt man“, ist Regina Loreth überzeugt.

In der haus eigenen Käserei wird die Milch zu Käse verarbeitet: Feta, Frischkäse, Camembert. Ab und an reift auch ein Hartkäse heran. Das Käsehandwerk hat Regina Loreth in den Schweizer Alpen erlernt. Doch die Auflagen sind streng, das Biostiegel teuer, die Vermarktung der Produkte schwierig. Der Weg zu den Märkten in der Umgebung ist weit und Verkaufsflächen sind rar. Der Lindenhof verkauft deshalb wie viele kleine Erzeuger ausschließlich auf Hof. Am Selbstbedienungskühlschrank kaufen Wanderer ein, die das kleine Wiesental auf der Käseroute des Naturparks Südschwarzwald entdecken. Abnehmer für das Ziegenfleisch ist vor allem die örtliche Gastronomie, die das „Schwander Zicklein“ auf der Speisekarte führt. Private Abnehmer für Ziegenfleisch finden sich hingegen selten. Das Vorurteil, die Ziege „böckle“, habe also einen strengen Geschmack, hat sich hartnäckig gehalten. „In Deutschland hat Ziegenfleisch leider keinen so guten Ruf“, weiß auch Regina Loreth.

Auch Christoph Reichenbach vom Gullerhof im Glottertal kennt das Imageproblem, mit dem Ziegenfleischvermarkter zu kämpfen haben, aus eigener Erfahrung. Seine Zicklein gilt er mittlerweile an einen Mäster im Elsass. Die Franzosen haben die Ziege schon lange auf dem Speiseplan. Dass sich in Deutschland bislang nur

wenige Abnehmer für das Fleisch der Ziege begeistern, hat auch einen anderen Grund. 30 Euro für das Kilo Bio-Ziege zahlt die Gastronomie nur ungern. Günstiger ist die Spezialität im Großhandel zu haben, von Großbetrieben in Frankreich oder Holland. Das ärgert Reichenbach

tier als Kuh des armen Mannes, das nur in wirtschaftlich mageren Zeiten aus Mangel an Alternativen aufgetischt wurde. Doch es gibt Hoffnung für die Ziegenzüchter. Zuwachsraten, wie sie der Ziegenkäse verzeichnet, wird das Fleisch, darin sind sich Marktkenner einig, wohl nicht erzielen. Doch stehe die Ziege bei ernährungsbewussten Menschen mittlerweile hoch im Kurs. Umso erstaunlicher, dass Karlheinz Rüttner aus Schwörstadt ausgerechnet mit der Vermarktung von Ziegenfleisch und Ziegenwurst seine Marktlücke gefunden hat.

ANZEIGE

Das gute Gefühl, gesund zu wohnen

www.hirschle-moebel.de

HIRSCHLE

MÖBEL UND REGAL-SYSTEME

Günterstalstr. 29 · 79102 Freiburg · Tel. 0761/72778

auch deshalb, weil der Erhalt der Kulturlandschaft zwar überall eingefordert werde, nur wenige jedoch bereit seien, die Leistung der Landwirte über den Preis mitzutragen. „Wenn wir die Landschaft so, wie sie ist, erhalten wollen, müssen alle an einem Strang ziehen.“

Holger Wegner, Projektmanager beim Naturpark Südschwarzwald, kennt die Sorgen der Ziegenhalter. Der Absatzmarkt für die Produkte sei noch nicht so groß, wagt er eine Marktanalyse. Dass die Ziegevergleichen mit Rind, Schwein oder Schaf vergleichsweise schlecht wegkomme, sei historisch bedingt. Lange Zeit galt das Weide-

Heilpraktiker brachten ihn auf die Idee. Schon Hildegard von Bingen schätzte das Ziegenfleisch wegen seiner Bekömmlichkeit. Ziegenfleisch als Diätkost. Verkauft wird auch hier ab Hof. Metzger aus der Region verarbeiten das zarte Fleisch zu Lyoner, Bratwurst oder Bierwurst. Stammkunden informiert die Familie per Internet-Newsletter über den Termin für den nächsten Schlachttag.

> ZIEGENHÖFE IM SCHWARZWALD. Rolf Plötzner und Karola Siebert, als Buch erschienen im Schillinger Verlag Freiburg, im Internet: www.ziegenhoeefe-im-suedschwarzwald.de



Badische Zeitung präsentiert

Varieté

AM SEEPARK

1. bis 11. November 2012

Täglich 16 und 20 Uhr, sonntags 15 und 19 Uhr
Bürgerhaus am Seepark, Freiburg

www.variete-am-seepark.de

Karten an allen bekannten Vorverkaufsstellen