

# Monte Ziego will kräftig wachsen

Die Ziegenkäse-Molkerei Monte Ziego in Teningen braucht dringend weitere Milchlieferanten, weil sie in die Pulverherstellung für Kleinkinderernährung einsteigen will.

Monte Ziego erreichte 2011 einen Umsatz von 1,5 Millionen Euro und ist mit einer Jahresproduktion von 130 Tonnen Käse nach eigenen Angaben der größte handwerkliche Ziegenmilchverarbeiter Deutschlands. Seit Martin Buhl das Unternehmen vor zwölf Jahren gegründet hat, ist Monte Ziego jährlich um 20 bis 30 Prozent gewachsen, wobei es sich von einem kleinen Erzeugungsbetrieb zum reinen Verarbeitungsunternehmen fortentwickelte.

Inzwischen werden rund 700 000 Liter im Jahr von fünf Schwarzwälder Lieferbetrieben und insgesamt rund 1000 Ziegen erfasst, erklärte Inhaber Martin Buhl vergangene Woche bei einem Pressegespräch in Teningen. Die Lieferanten sind alle als Demeter-Betriebe anerkannt, ebenso wie auch die Verarbeitungsstätte in Teningen.

Die in Teningen hergestellten Käsesorten sind Delikatessen, die mit zahlreichen nationalen und internationalen Prämierungen ausgezeichnet wurden: 2009 und 2011 beispielsweise

## Fester Platz im Markt

wurde ein Monte-Ziego-Erzeugnis bei der Käse-Weltmeisterschaft jeweils mit dem ersten Platz ausgezeichnet und mit der Bezeichnung „Cheese of the Year“. Mit seinem Sortiment aus 26 Käsesorten habe Monte Ziego einen sicheren Platz im qualitätsorientierten Fachhandel, dazu gehören neben Edeka Südwest auch Edeka Hannover ebenso wie die Naturkost-Händler Rinklin Naturkost und Dennree.

Jetzt bereitet Buhl einen neuen Wachstumsschritt vor: Zusammen mit einem weiteren Demeter-Unternehmen, dem Schweizer Babykostspezialisten Holle, soll Ziegenmilch zu Trockenpulver für die Kleinkinderernährung verarbeitet werden.

Laut Holle-Geschäftsführer Udo Fischer werden weltweit mehr Kinder mit Ziegenmilch

ernährt als mit Kuhmilch. Ziegenmilch sei zudem der menschlichen Muttermilch recht ähnlich und somit besser verträglich. Vorteilhaft sei sie vor allem im Fall von Allergien und bei der immer häufiger auftretenden Neurodermitis.

Trotzdem habe das Unternehmen in Europa jahrelang um eine Zulassung für Ziegenmilch kämpfen müssen. Nach Fischers Angaben wird es voraussichtlich ab 2014 eine entsprechende EU-Verordnung geben. Holle möchte jetzt das Know-how zur Ziegenhaltung bei Monte Ziego nutzen und mit Hilfe von neu hinzukommenden Milcherzeugern die Pulverproduktion systematisch aufbauen. 2014 will Holle bereits 800 000 Liter Ziegenmilch trocknen.

Deren Erfassung und die Ausbildung der neuen Ziegenhalter soll Monte Ziego übernehmen. Gemeinsam mit dem ebenfalls wachsenden Milchbedarf für die Frischkäseherstellung geht Buhl davon aus, dass zu den bestehenden fünf Lieferbetrieben in absehbarer Zeit weitere zehn bis 15 Milchproduzenten hinzukommen müssen.

Gemeinsam mit Firma Holle ist Buhl überzeugt, dass das

## Info-Veranstaltung

Bei der Ausbildung der südbadischen Berufs- und Fachschüler werde die Ziegenhaltung künftig in den Lehrplan aufgenommen, kündigte Dieter Blaeß vom Regierungspräsidium Freiburg in Teningen an.

Auch Monte Ziego wird sich um die Fachkenntnis bei seinen Lieferanten bemühen: Für den 21. Oktober ist eine Info-Veranstaltung mit Seminar und Betriebsbesichtigungen vorgesehen. Im Anschluss daran erhalten Umstellungswillige eine Beratung. Anmeldung und weitere Information bei Jan Leifert unter Tel. 07641/9323330. hvk



Auf Erzeugersuche (von links): Holle-Geschäftsführer Udo Fischer, Inhaber Martin Buhl, Dieter Blaeß vom Regierungspräsidium Freiburg und Jan Leifert von Monte Ziego.

Auslaufen der Milchquote eine Weichenstellung ist, die die Umstellung auf Ziegenmilch erleichtern wird. Nach dem Wegfall der Quote werde die Kuhmilch auf den Märkten so reichlich vorhanden sein, dass deren Erzeugerpreis den Mittelgebirgsbauern keine wirtschaftliche Perspektive biete.

Der Ziegenmilchmarkt hingegen wachse pro Jahr um 10 Prozent. Monte Ziego und Holle bieten ihren Lieferanten 70 Cent je Liter, netto. Dazu garantieren sie per Vertrag eine feste Abnahmemenge. Die Betriebe müssen im Schwarzwald liegen und sollten nicht mehr als 60 Kilometer von Teningen entfernt sein.

Der Ziegenmilchverarbeiter zielt auf Betriebe mit 20 bis 30 Milchkühen und klassischen Stallanlagen. Umstellungswillige sollten ihr Vorhaben nicht schlagartig durchziehen, sondern die Kühe Zug um Zug und in dem Maße abschaffen, wie sie an Sicherheit in der Haltung von Ziegen dazugewinnen. Berücksichtigt werden muss auch die Wartezeit bis zur Demeter-Anerkennung.

Dieter Blaeß, Abteilungsleiter Landwirtschaft am Regierungspräsidium Freiburg, bezifferte in Teningen die jährliche Milchleistung pro Ziege und Jahr auf 700 bis 800 Liter. Sieben Milchziegen entsprechen somit einer Kuh – bei den Ansprüchen ebenso. Der biologische Bestandsaufbau aber geht schneller. Ziegen erreichen zehn Laktationen. In der Regel werden pro Mutterziege und Jahr zwei

Lämmer geworfen, die weiblichen können ihrerseits im Herbst wieder gedeckt werden.

Der Produktionszyklus wird dadurch zu einem ausgeprägten Saisongeschäft. Über die

## Saisonal

Sommermonate gibt es viel Milch, im Winter weniger. Der Käseabsatz aber verhält sich genau umgekehrt. Für Monte Ziego ist deshalb die Pulvererzeugung ein wichtiges Ausgleichselement.

Nach Angaben von Blaeß zeigt das Verdauungssystem der Milchziegen viel Ähnlichkeit mit dem der Kühe: Die erwartete Leistung kann nur durch hochwertiges Futter erreicht werden, am besten in Form einer TMR und mit Kraftfutter. Wegen der Empfindlichkeit der Ziegen gegenüber Silagen ist dabei das Heu eine wichtige Komponente.

Hohe Herdenleistungen bei Ziegen werden leicht durch die Verwurmung gefährdet, die vor allem bei intensiver Beweidung auftreten kann. Der Befall der Ziegen mit den Endoparasiten geht einher mit der Feuchtigkeit des Grünlandbestandes und einem engen zeitlichen Abstand zwischen der Nutzung des Weideaufwuchses. Nicht selten verzichten Milchziegenhalter deshalb von vornherein auf den Weidebetrieb und bieten dafür den Auslauf in festen Paddocks. von Kobylinski [www.monteziego.de](http://www.monteziego.de)