

Reisebericht Lehrfahrt des Ziegenzuchtverbandes nach Thüringen

Von „A“ wie Adam Riese bis „Z“ wie (Thüringerwald)Ziege

Gleich zu Beginn unserer Lehrfahrt führte uns der Weg nach Erfurt, der Hauptstadt des Bundeslandes Thüringen.

Auf der Stadtbesichtigung trafen wir auch ein Denkmal von Adam Ries an, auch unter Adam Riese bekannt. Bereits vor über 500 Jahren brachte dieser Mann den Landwirten das Rechnen bei. „Wie viel muss ich für mein Getreide verlangen, um einen entsprechenden Gewinn zu erwirtschaften? Wie viel dürfen Produktionsmittel mich im Einkauf kosten?“ Auch zu diesen Zeiten galt bereits: Der Absatz muss stimmen!

Die Stadtbesichtigung dauerte insgesamt gut zwei Stunden, bei strahlendem Sonnenschein genossen die baden-württembergischen Ziegenzüchter die schöne Altstadt Erfurts mit ihren beiden Hauptsehenswürdigkeiten, dem Dom und der Krämerbrücke. Dort hatten wir sogar die Gelegenheit, in einen ausgehöhlten Pfeiler eines Fachwerkhauses zu steigen und einen Einblick in die damaligen Kellergewölbe zu bekommen.

Anschließend besichtigten wir einen Milchschaftbetrieb mit Käserei, den Landhof „Am Ziegenried“ in Dorsdorf (Ilmkreis) als neuer Betriebszweig der Agroland Agrar e.G. Thörey-Rehestädt neben der Mutterkuhhaltung. Die Betriebsfläche der ehemaligen LPG liegt in Vorgebirgslagen des Thüringer Waldes am Rande der Reinsberge, die Bewirtschaftung findet auf Muschelkalkverwitterungsböden im Regenschatten des Thüringer Waldes statt, das Gebiet ist vergleichsweise trocken.

Erst 2011 gegründet, bewirtschaftet der Betrieb ca. 320 ha Grünland und hält seit knapp zwei Jahren Milchschafe der Rasse Lacaune aus Frankreich. Diese Schafrasse ist sehr wenig bewollt und damit eher für die reine Stallhaltung geeignet. „Die empfindlichen Tiere bekommen fast sofort Sonnenbrand“, wie uns einer der Betriebsleiter erzählte. Die Milch der Schafe wird in der hofeigenen Käserei verarbeitet und auf dem Hof auch vermarktet – die Lage direkt an einem bei Fahrradtouristen beliebten Radweg ist dabei ideal.

Von der Vielfalt und Qualität der Produkte konnten wir uns bei einer Käseverköstigung überzeugen und deckten uns reichlich mit verschiedenen Käsen und auch Eis aus Schafmilch ein.

Danach ging es zu unserer Unterkunft, dem Park Inn in Erfurt Apfelstädt. Dort gab es abends beim gemütlichen Abendessen mit reichhaltigem Büffet eine Vorstellungsrunde. Kontakte wurden geknüpft, Erfahrungen ausgetauscht und eifrig diskutiert. „Gemütlich und witzig“ fasste den Abend eine Teilnehmerin zusammen.

Am Sonntag, dem 4.10. starteten wir zur Ziegenalm der Familie Liebig. Der Hof beherbergt neben Tiroler Grauvieh, Sattelschweinen, einigen Legehennen in einem Hühnermobil und Damwild auch Bunte Deutsche Edelziegen des Harzer Schlages, welche sich durch einen hellen Bauch auszeichnen. Herr Liebigs Philosophie ist, dass er von allen Tierarten nur so viele hält, wie deren Produkte noch über den Hofladen vermarktet werden können.

Er ist zudem auf die Zucht auf Hornlosigkeit bedacht und ist mit einem Schnitt von knapp sechs Zwittern pro Jahr in seiner Nachzucht durchaus zufrieden, denn er kann aus einer großen Gruppe aus Jungtieren wählen. „Bei rund 120 Ziegen plus Nachzucht ist bei einer strengen Auswahl der Zuchtfortschritt in meiner Herde trotzdem gesichert“, erzählte uns Herr Liebig auf der Weide vor seinen Ziegen. Er beziffert zudem den Verlust durch Hörnerverletzungen auf 12-15% im Jahr. Da passt das Motto des Hofes „Lieber bockig als zickig“ leider nicht immer.

Die Vermarktung über den Hofladen läuft nach einem ausgeklügelten System. Die Tierarten des Sophienhofes ergänzen sich: Die Schweine werden ergänzend zur Herstellung von Ziegenwurst gehalten, die Milch der Kühe liefert im Winter, wenn die Ziegen trocken stehen, den Nachschub für ein Sortiment an Kuhmilchkäse im Hofladen. Darüber hinaus wird die Milch in der Aufzucht der Kitz verwendet.

„Ideen muss man haben“, waren sich die Teilnehmer nach dem Besuch dieses Hofes spätestens einig, als das gemeinsame Mittagessen im „Strohballenhaus“ eingenommen wurde – ein Gebäude mit Stroh in den Außenwänden, origineller Bauweise und sogar architektonischer Auszeichnung.

Danach besuchten wir die Familie Scharfe in Neustadt im Harz mit ihren Burenziegen. „Man muss wissen, was man will“ erklärte Herr Scharfe uns seine Herde: Ihm kommt es vor allem auf die Fleischfülle der Ziegen an, die Zucht auf Zwei- anstatt Mehrstrichigkeit wird zum Beispiel nicht angestrebt. Burenziegen wären allgemein auch recht empfindlich und „nähmen alles mit, was geht“, wussten Herr und Frau Scharfe zu berichten. Was auch einige Teilnehmer beruhigte, denn „auch anderen Betrieben geht es wohl so“. Dennoch standen die rund 40 Tiere bei unserem Besuch gut da, waren sehr kompakt - vor allem die Lämmer waren quadratisch, praktisch, gut. Auf dem Betrieb Scharfe hatten wir dann auch gleich Gelegenheit, das Ergebnis zu verkosten. Diverse Ziegenwürste von verschiedenen Salamisorten bis hin zur Lyoner wurden uns präsentiert. Familie Scharfe betreibt sogar ein hofeigenes EU-zugelassenes Schlachthaus und hat erst in eine gebrauchte Stalleinrichtung für Mastschweine investiert. Ab November etwa holt Herr Scharfe die Tiere von der Weide in den Stall und setzt dann auf reine Silage- bzw. Heulagefütterung. Herr Scharfe berichtete uns, dass sich eigentlich hauptsächlich nur noch die Wochenmärkte für ihn lohnten, da der Ziegenfleischabsatz in letzter Zeit gesunken ist.

Anschließend führte uns unser Weg zu einem Betrieb, der die wohl bekannteste Ziegenrasse aus der Region hält – die Thüringerwaldziege. Bei dieser Rasse handelt es um eine mittelgroße, sehr fruchtbare und widerstandsfähige Ziege im Milchtyp. Sie kommt sowohl gehöhrt als auch ungehört vor. Die Fellfarbe geht über hellbraun, über dunklere Töne bis hin zu schwarzen Tieren. Typisch für diese Ziege ist ihre weiße Maske.

Der Ziegenhof Peter hält rund 120 Thüringerwaldziegen, die Namensgeberin Frau Peter melkt und verarbeitet deren Milch zu verschiedenen Käsesorten und Joghurt. Eine Eigenkreation des Betriebs ist der „Zickolo“, ein erfrischender und köstlicher Trinkjoghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Ein weiteres Standbein des Betriebes ist die Saatgutvermehrung von Rotklee. Quasi als „Nebenprodukt“ fällt hierbei aus dem ersten, zur Saatgutvermehrung nicht benötigten ersten Schnitt Rotkleeisilage als Ziegenfutter an. Dieses hat zudem den günstigen Nebeneffekt, dass es den Ziegen so gut schmeckt, dass sie ruhig stehen beim Fressen und sich nicht gegenseitig vom Futtertisch ver-

drängen oder gar bekämpfen. Auch sonst hat der Betrieb ein sehr gutes Management, Frau Peter erklärte den baden-württembergischen Ziegenzüchtern ausführlich die Betriebsabläufe und die Organisation. Beispielsweise lässt Frau Peter die Tiere im Natursprung aus der Hand decken zur korrekten Zuordnung der Ziegen zu den Böcken. Die einzelnen Ziegengruppen sind separat aufgestellt und bei den Jungziegen weist eine Beschriftung an der Rückwand auf die jeweilige Brunst oder Bedeckung hin.

Auch die Herstellung und Vermarktung der Produkte hat Frau Peter im Griff: Sie liefert überwiegend direkt an Edeka und erklärte die Käseherstellung den interessierten Teilnehmern bis ins letzte Detail. Wie lecker die verschiedenen Käsesorten, Wurst und natürlich der „Zickolo“ schmecken, konnten wir gleich nach dem Betriebsrundgang bei gemütlichem Beisammensein in der „guten Gästestube“ selbst probieren.

Am letzten Tag unserer Lehrfahrt ging es nach Eichelborn, einem idyllischen Dorf zwischen Erfurt und Weimar. Dort fanden wir hinter einem großen grünen Tor den Ziegenhof Eichelborn von Stefanie Eberhard vor. Rund 40 Saanenziegen haben dort ihr Zuhause. Frau Eberhard finanziert sich rein über den Verkauf von der Milch ihrer Ziegen bzw. den Produkten daraus und hat über die letzten Jahre schrittweise ihren Betrieb um eine Melkanlage, knapp fünf Hektar Pachtflächen und seit neuestem einen Schlepper erweitert. „Die eigenen Grünfutterreserven reichen immer so bis Weihnachten, danach muss ich zukaufen“ resümiert Frau Eberhard.

Den Milcherzeugungskosten von 1,85 € stellt sie einen Umsatz bei Absatz über den Wochenmarkt von 150-200 €/Tag entgegen. Auf dem Wochenmarkt ist sie vor allem aus Zeitgründen mittlerweile fast nur noch am Wochenende, hauptsächlich vermarktet Frau Eberhard ihre Produkte über den eigenen kleinen Hofladen: „Mit meinen Käse- und Milchpreisen bewege ich mich im oberen Drittel der Direktvermarkter in Thüringen – aber das sind Erzeugerpreise, ich muss davon leben und ich meine, mein Käse ist gut!“ Davon konnten wir uns in der Tat auch selbst überzeugen, die Vielfalt und der Ideenreichtum der Produkte beeindruckte uns und geschmeckt hat es natürlich auch! Den Absatz der Lämmer organisiert Frau Eberhard über eine Bestellung per Liste, Schlachtttermine sind immer Ende Oktober/Anfang November. Sie vermarktet damit etwa acht Monate alte Lämmer („da ist dann wenigstens was dran“) und stellt darüber hinaus reine Ziegensalami oder wahlweise Ziege gemischt mit Rind oder Wildfleisch her.

Ein besonderes Highlight bei diesem Besuch war der Auftritt des Hoftierarztes, der uns eigens präparierte Schädel von Ziegen aus dem selben Betrieb zeigte, bei denen durch eine frühere Verletzung durch die Hörner einer anderen Ziege ein paar Zähne auf einer Seite ausgeschlagen wurden. Das hatte zur Folge, dass die entgegengesetzten Zähne nicht mehr aufhörten mit Wachsen. Sie wuchsen quasi in die entstandenen Löcher hinein mit der Folge, dass die Ziege nicht mehr wiederkauen konnte.

Auf dem Betrieb Armstroff in Zimmernsupra erwarteten uns nicht nur, wie bei einer Lehrfahrt des Ziegenzuchtverbandes erwartet – Ziegen – sondern auch Alpakas, Ponies, Hunde und eine selbstbewusste Gans, allesamt um den Innenhof versammelt.

Der Betrieb hält sowohl Kaschmir- und Angoraziegen, als auch Anglo Nubier. Auch „Kaschgora“-Ziegen waren vertreten: Eine Kreuzung aus Angora und Kaschmir.

Vermarktet werden vor allem auf Weihnachtsmärkten Produkte aus Ziegen- und Alpakawolle,

Web- und Spinnvorführungen inklusive. Auch Alpaka-Zuchttiere werden verkauft.

Im freundlichen Innenhof nahmen wir unser letztes Mittagessen auf der Fahrt und unsere erste Thüringer ZIEGENBratwurst ein. „Zuerst wollte ich nicht von daheim weg und jetzt will ich noch nicht heim“ fasste ein Teilnehmer zusammen und sprach damit vielen aus der Seele. „Die Zeit ging schnell vorbei“ waren sich alle einig.

Dennoch machten wir uns bei immer noch strahlendem Sonnenschein auf den Heimweg und verließen Thüringen und seine Betriebe mit vielen neuen Ideen und Eindrücken.

„Die Fahrt war sehr informativ und hat uns für unsere eigenen Zukunftspläne und Vorhaben im Betrieb inspiriert“ lobte ein junges Paar die Lehrfahrt.

„Gerne wieder“ befand ein anderer Teilnehmer und die baden-württembergischen Ziegenzüchter philosophierten darüber „wie unterschiedlich Betriebe doch sein können, obwohl sie recht nah beieinander liegen und obwohl sie alle Ziegen halten.“

*Carolin Schneider
GT Tierzucht
LRA Ludwigsburg*