

Ziegen

Reise ins Tirol vom 12.-14.11.10

Wir starteten am Freitag, 12.11.2010 mit einem Reisebus der Firma Schneider Reisen aus Langendorf zu unserer Sektionsreise. Unsere Reisegruppe bestand aus 42 Ziegenzüchtern aus der ganzen Schweiz, die an verschiedenen Sammelpunkten in den Bus einstiegen. Frühmorgens, bei strömendem Regen begann in Bern unsere Reise Richtung Tirol. Wir fuhren über Rothrist bis zur Autobahnraststätte Thurau, wo wir eine Kaffeepause machten. Anschliessend ging es weiter Richtung Gossau, St. Gallen, Lustenau, wo wir die Grenze nach Österreich passierten, und weiter Richtung Innsbruck. Unterwegs hatten wir Gelegenheit, ausgiebig miteinander zu diskutieren. Vor der Mittagspause genossen wir einen feinen Apéro, der gesponsert wurde vom unterhaltsamen Chauffeur Markus und seiner Hostess Silvia. Mit einem grossen Applaus wurde die Spende verdankt. Unterwegs nahmen wir in einer Raststätte der besonderen Art das Mittagessen ein. Gestärkt ging es dann weiter nach Kitzbühel, wo wir den Betrieb von Josef Mühlbacher besuchten. Der Betrieb liegt 3 km ausserhalb Kitzbühel in der Bergzone 3. Die Hofzufahrt war recht spektakulär, da es eine Brücke zu befahren galt, die nur für 16t zugelassen war. Unser Bus war ohne Insassen schon 16t schwer! Unser Chauf-

feur Markus wollte kein Risiko eingehen und somit ging's zu Fuss weiter. Aber Markus konnte es nicht lassen: Er holte uns auf dem Hof ab und wir überquerten die Brücke mit Bus samt Inhalt ohne Schaden.

Nun zum Betrieb von Josef Mühlbacher. Er besitzt 5.2 ha Land, davon 65 % Steifläche, und hält 35 Milchziegen und ca. 30-60 Jungziegen. Weitere Betriebszweige sind 9 Mastschweine, 90 Hühner, 20 Bienenvölker und Beerenkulturen. Die Ziegen gehören vorwiegend der Rasse braune Gebirgsziege an und werden mit 6 Aggregaten gemolken. Die Ziegenmilch wird zu Käse, Joghurt oder Quark verarbeitet und direkt oder auf dem Wochenmarkt in Kitzbühel verkauft, ebenso Honig, Konfitüre, Sirup, Speck und Wurst. Wir durften Käse, Wurst und Sirup probieren und konnten die Gegend des bekannten Hahnenkamm-Skirennens von Kitzbühel bewundern.

Zurück ging es dann ins Hotel Alpenhof nach Aurach, wo wir unser Zimmer für die erste Nacht beziehen konnten. Zum Nachtessen wartete ein herrliches Buffet mit Tiroler Spezialitäten auf uns. Ganz speziell war, in welchen Gläsern uns zu später Stunde der Kaffee-Schnaps serviert wurde! Gemütlich sassen wir noch einige Zeit beisammen und liessen den Tag Revue passieren.

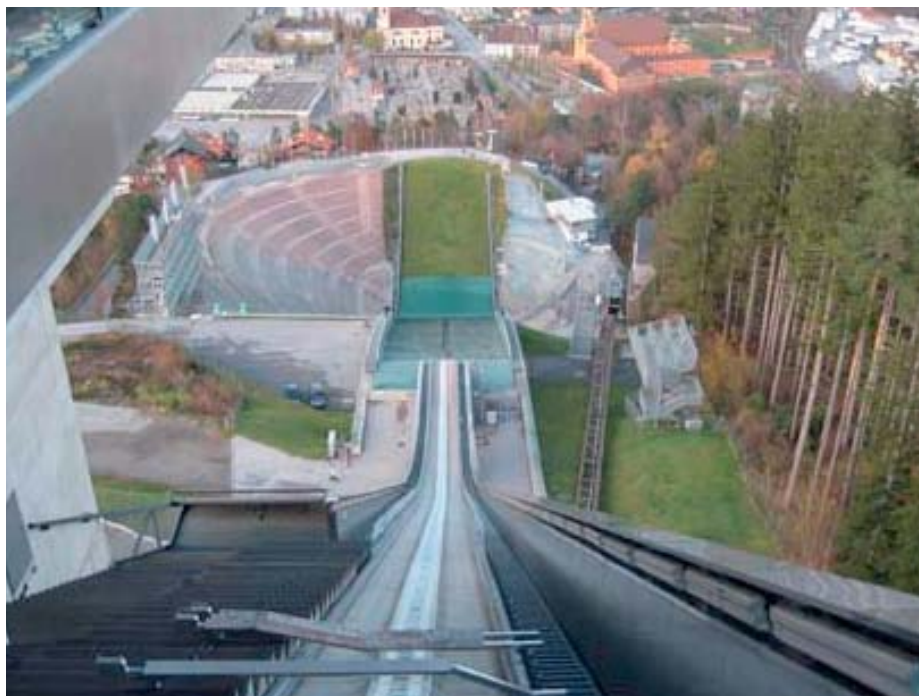
Am Samstagmorgen ging dann bei herrlichem Wetter um 8.30 Uhr die Reise weiter nach Reith im Alpbachtal, zur Betriebsbesichtigung bei Thomas Eberharter, welcher den Betrieb 2004 erworben

hat. Da die Zufahrt zum Betrieb für den Bus zu schmal war, wurden wir in 2 Gruppen aufgeteilt und mit 2 Kleinbussen in horrendem Tempo auf der schmalen Bergstrasse transportiert. Thomas Eberharter hat zuerst studiert und sich dann auf dem zweiten Bildungsweg zum Landwirt ausbilden lassen. Er besitzt 8 ha Land auf einer Höhe von 900 m ü.M. und in recht steiler Hanglage. Er hat die Aussicht, im nächsten Jahr im Tal einige Hektaren Land dazu zu pachten und hat darum auch 35 Gitzi für die Nachzucht auf der Alp gesömmert. Leider hat der Alphirt die Tiere total vernachlässigt. Sie waren am Ende des Alpsommers verwurmt und total abgemagert. Die 40 Toggenburgerziegen im Heimbetrieb befinden sich in einem Laufstall, der in Eigenregie gebaut wurde. Gemolken wird in einem Melkstand mit 12 Aggregaten. Die Milch wird vorwiegend zu Käse und Butter verarbeitet. Der Grossteil der Produkte wird in die Arabischen Emirate exportiert, die Schotte wird an Mastschweine verfüttert. Aus den Schweinen gibt's Rauchwurst und den bekannten Tirolerspeck.

Weiter ging die Reise nach Innsbruck, wo für uns im Restaurant der Bergisel Sprungschanze Platz für das Mittagessen reserviert war. Von hier oben hatte man eine herrliche Rundschau auf die Stadt Innsbruck. Aber mit dem Mittagessen funktionierte es nicht so richtig. Trotz langer Wartezeit und einigem Durcheinander hat es uns aber geschmeckt!

Später als erwartet war Zimmerbezug im Hotel Grauer Bär mitten im Stadtzentrum Innsbruck. Dennoch hatten wir vor dem Nachtessen noch Zeit, die Altstadt von Innsbruck zu besichtigen und shoppen zu gehen.

Am Sonntagmorgen um 8.30 Uhr, ebenfalls bei herrlichem Wetter, fuhren wir weiter nach Landeck. Wir besichtigten



Diese wunderbare Aussicht von der Sprungschanze war nicht jedermanns Sache.

Une magnifique vue depuis le tremplin de ski.

(Photo: BGK/SSPR)

den Betrieb von Gebhart Wörz. Begrüsst wurden wir vom Landesvorsitzenden der Ziegenzüchter Österreichs, Manfred Senftlechner. Er orientierte uns über den Stand der Ziegenzucht in Österreich und erwähnte, dass sie uns Schweizer Ziegenzüchtern viel zu verdanken hätte, vor allem was das Zuchtmaterial angeht. Herr Senftlechner ist schon etliche Male in der Schweiz gewesen, um gute Böcke einzukaufen. Auch der BGK ist ihm da ein guter Partner.

Gebhart Wörz stellte uns dann seinen Betrieb vor. Er besitzt einen Biobetrieb mit 14 ha Land, ca. 80 Ziegen der Rassen Saanen und Gämbsfarbige, einen Laufstall mit Abruffütterung und einen 12er Melkstand. Die Milch wird dreimal pro Woche von einer Zillertaler Grosskäserei abgeholt, wo sie zu Käse verarbeitet wird. Gesamthaft werden dort jährlich 1.5 Mio. Liter Ziegenmilch verarbeitet. Der Milchpreis liegt momentan bei 65 Cent/Lt. Für den Transport werden 12 Cent /Lt. verrechnet. Was in dieser Region auch weit verbreitet ist, sind die Zwetschgen, woraus vor allem Schnaps gebrannt wird. Das ist dann Sache seines Bruders. Die Familie besitzt 1'000 Bäume. Vom herrlichen Buffet mit selbst erzeugten Produkten durften wir dann naschen, sowie auch den Schnaps degustieren. Diese Gastfreundschaft war einfach überwältigend! Wir wären gerne noch geblieben, aber wir hatten noch eine weitere Betriebsbesichtigung auf dem Programm.

Unsere Reise führte uns via die Skiregionen St. Anton, Lech, Zürs und weiter nach Au im Bregenzerwald zu Josef Berlinger. Seine Frau ist Schweizerin. Hier erwartete uns ein traditioneller Familienbetrieb mit drei Kindern im Alter von 11 bis 16 Jahren, die tatkräftig mitarbeiten. Die Familie bewirtschaftet auf 830 m ü. M. einen Bio-Hof von 30 ha, davon 15 ha Oekofläche, mit 50-60 Ziegen der Rassen gämbsfarbige Gebirgsziege und bunte Edelziege. Zum Betrieb gehört eine Ferienwohnung für bis zu 11 Personen. Ein Esel, einige Truten, Kaninchen, Schweine, Kühe und Rinder sind auf dem Hof ebenfalls vorhanden. Die Ziegen werden in zwei Gruppen gehalten, um das ganze Jahr die Käse- und Fleischproduktion zu gewährleisten. Auf dem Hof wird die Milch zu Joghurt, Frischkäse, Schnittkäse und neu auch zu Hartkäse verarbeitet. Die Produkte werden direkt vermarktet oder im Bioladen und im Spar in Dornbirn verkauft. Anschliessend an die Besichtigung durften wir vom toll präsentierten Angebot der hofeigenen Produkte probieren und auch einkaufen.

Auf dieser Reise durften wir vier aufstrebende, interessante Betriebe besuchen und jedes Mal die Gastfreundschaft dieser Familien erleben. Der BGK bedankte sich bei jedem Betrieb mit dem Buch «Krankheiten von Schafen, Ziegen und Hirschen». Es wurde von jeder Familie dankend entgegen genommen.

Mit vielen interessanten Eindrücken machten wir uns dann wieder auf die Heimreise. Eines ist gewiss: Auch unsere Berufskollegen in Österreich kämpfen gleichermassen wie wir ums Überleben.

An dieser Stelle möchten wir den beiden BGK-Mitarbeiterinnen Marion und Yvonne herzlich danken für die super organisierte Reise. Ein spezieller Dank gebührt auch Markus und Silvia vom Reiseunternehmen Schneider für die gute Fahrt, besonders auf den kurvenreichen, schmalen Bergstrassen.

Wir freuen uns schon jetzt auf die Reise im Jahr 2011! □

Jacqueline Huber, Grosswangen
Hanni Kuoni, Willisau



Auch Ziegen geniessen die warme Sonne und den schönen Ausblick.

Les chèvres profitent aussi de la chaleur du soleil et de la belle vue.

(Photo: BGK/SSPR)