

Ziegen

Sektionsreise ins Bodenseegebiet

Die Reise der Sektion Ziegen fand am 30. und 31. Oktober 2009 statt. Auf der Reise konnten wir viele interessante Eindrücke gewinnen. Zudem hatten wir die Gelegenheit, ausgiebig miteinander zu diskutieren.

Noch vor Tagesanbruch am Freitagmorgen bestiegen die ersten Reisetilnehmer den Bus in Bern. Auf dem Weg durch die Schweiz füllte sich der Bus nach und nach. Die letzten Teilnehmer stiessen in Romanshorn dazu. Kaum waren wir komplett, fuhren wir mit der Fähre über den Bodensee. Nach einem kleinen Zwischenhalt in Friedrichshafen machten wir uns auf den Weg nach Deggenhausertal. Dort besichtigten wir die Käserei der Familie Müller.

Käserei

Die «Sennerei zur weissen Geiss» ist noch im Aufbau begriffen. Dieses Jahr werden etwa 100'000 Liter Milch von Ziegen und Rindern verarbeitet. In Zukunft wird die Milchmenge auf 300'000 Liter erhöht werden; die Obergrenze liegt bei 500'000 Litern Milch. Die Ziegenmilch stammt von etwa 300 Ziegen aus 3 verschiedenen

Höfen. Drei Mal wöchentlich wird gekäst. Die Landwirte liefern die Milch in der Käserei ab. Vom Milchtank wird die Milch in einen Durchlaufpasteur geleitet. Pro Produktionstag können maximal 1'200 Liter Milch pasteurisiert werden. Neben Ziegenfrischkäse wird auch Ziegenquark, Ziegencamembert und Ziegen-Grillkäse (eine Art Ziegen-Feta) hergestellt. Aus der Kuhmilch wird Camembert und Linzgauer Rahmkäse produziert. Auf die Herstellung von Produkten aus Mischmilch wird bewusst verzichtet. Als Spezialität wird ein Ziegenfrischkäse in Öl mit Curry und Feigen hergestellt. Das Herstellungsverfahren der Ziegenrolle, einem Ziegenkäse mit Schimmelkulturen, wurde in letzter Zeit ebenfalls perfektioniert. Die Verpackung des Käses ist recht aufwändig. Zur Verpackung einer Produktionscharge benötigen 5 Personen etwa 6 Stunden. Die 200 kg Frischkäse werden in 1'800 Plastikbecher à 18 ml eingefüllt. Nach der Zugabe von Öl, Gewürzen und Kräutern werden die Becher mit Deckel und Etikett versehen und anschliessend je 6 Stück in Kartonschachteln verpackt.

Im Hofladen, der jeweils am Freitag-Nachmittag geöffnet ist, wird nebst Käse auch Brot und Obstsaft verkauft. Die restliche Vermarktung der Produkte und der Vertrieb in ganz Deutschland wird von einer Partnerfirma durchgeführt und die Ware von einem Lastwagen abgeholt.

Die Produkte der Käserei konnten wir selbst degustieren...

Nous avons pu goûter directement les produits de la fromagerie ...

(Photo: BGK/SSPR)



Ziegenbetrieb

Am Vormittag des zweiten Tages besuchten wir den Bio-Ziegenhof von Anita und Fionn Barnes. Die beiden haben ihren Hof vor 2 Jahren auf die Produktion von Ziegenmilch umgestellt. Deshalb ist die Ziegenherde noch im Aufbau begriffen. Im Moment besteht die Herde aus 130 laktierenden Ziegen. Der alte Stall wurde für die Ziegen umgebaut. Für die Ziegen gibt es verschiedene Buchten, die miteinander verbunden sind. Weitere Umbaumaassnahmen sind geplant und werden in nächster Zeit durchgeführt. Die Ziegen kommen regelmässig auf die Weide und werden zusätzlich mit Getreidesilage (ganze Pflanze) gefüttert. Die Milch wird an die «Sennerei zur weissen Geiss» geliefert. Neben der Ziegenhaltung wird auch Ackerbau betrieben. Die Weideflächen werden in die Fruchtfolge miteinbezogen. Zum Betrieb gehören ebenfalls 13 ha Wald und eine Mutterkuhherde.

Pfahlbauer und Ziegen

In Unteruhldingen am Bodensee besuchten wir das Pfahlbaumuseum. Auf der Führung durch das Pfahlbauerdorf erfuhren wir Interessantes über unsere Vorfahren. Im steinzeitlichen Dorf besichtigten wir das Haus des Fischers, des Töpfers, des Steinhauers und das Weberhaus. Die 4 Pfauenziegen sahen wir uns natürlich ebenfalls an.



Der Ziegenstall besteht aus verschiedenen Buchten, die untereinander verbunden sind.



La chèvrerie se compose de zones reliées entre elles.

(Photo: BGK/SSPR)

Anschliessend überquerten wir den Bodensee mit der Fähre in Richtung Schweiz. Von Konstanz fuhr der Bus wieder nach Romanshorn, wo uns die ersten Reisetilnehmer bereits wieder verliessen.



Jeannette Muntwyler

...und uns im Hofladen anschliessend mit Käse eindecken.

... puis faire nos provisions pour la route dans le magasin de la ferme.

(Photo: BGK/SSPR)

