



ZIEGEN

Sektionsreise ins Allgäu

Reisebericht

Am 2. November in der Früh besteigen 56 Teilnehmer der Sektionsreise Ziegen den Bus des Carunternehmens Schneider Reisen Langendorf. Bei strömendem Regen starten wir zu unserem dreitägigen Ausflug. Zügig fährt unser Buschauffeur Richard Richtung St. Margrethen, wo wir die Grenze zu Österreich passieren und kurze Zeit später schon auf deutschem Boden sind. Hier beginnt auch gleich das Allgäu. In Heimerdingen gibt es dann Mittagspause. Hier treffen wir auch auf Rudolf Rogg. Er ist Vorsitzender des Bayrisch-Schwäbischen Ziegenzuchtverbandes und er wird uns drei Tage als Reiseleiter durch seine Heimat begleiten. Ein typisch Bayrisches Mittagessen wartet auf uns, Schweinshaxen mit Knödel, super lecker aber einfach ein bisschen zu klein, oder besser gesagt: Der Haxen hätte für zwei gereicht! Wir sind froh, dass die Fahrt zum ersten Betriebsbesuch nicht allzu lange dauert und wir uns ein bisschen bewegen können.

In Woringen besuchen wir den Biobetrieb von Wolfgang Karrer, einem Jungbauern mit seiner Frau, der den 80 ha umfassenden Milchwirtschaftsbetrieb 2006 von seinem Vater übernehmen konnte. Schon bald entschied er sich, die Milchwirtschaft aufzugeben. Der Grund war der tiefe Milchpreis von nur noch 30 Cent. So suchte er nach einem neuen Standbein. Gemeinsam mit einem Kollegen konnte er die landwirtschaftliche Nutzfläche auf 200 ha erhöhen und zusammen betreiben sie jetzt eine Biogasanlage. Sie produzieren damit in der Stunde 500 kW Strom. Nebst ein wenig Ackerbau dient die Landwirtschaftsfläche vorwiegend der Biogasproduktion. Familie Karrer hält noch ein paar Ziegen der Rasse Weisse Deutsche Edelziege und wenige Holländische Schecken. Im Moment sind es 15 Muttertiere. Die Zucht der Holländischen Schecken wird nun aufgegeben, da zu wenige Zuchtböcke vorhanden sind. Der Milchertrag pro Ziege beträgt durchschnittlich 1'300-1'500 Kilo mit 5 % Fett und 3.8 % Eiweiss. Die Ziegenzucht wird hobbymässig betrieben. Im Stall stehen zudem noch ein paar Mutterkühe.

Weiter geht es dann nach Oberstaufen auf den Betrieb von Herbert und Brigitte Summer. Nach vielen Jahren in der Privatwirtschaft erfüllten sie sich 2008 einen Lebensraum. Sie kauften einen 4 ha-Betrieb,

um hier Thüringer Waldziegen zu züchten. Die thüringischen Landschläge wurden um die Jahrhundertwende mit Toggenburger Ziegen eingekreuzt. Daraus entstand dann die Thüringer Waldziege. Im Moment sind 35 Muttertiere auf dem Betrieb. Ein Teil des Futters wird zugekauft, da 4 ha nicht reichen, um so viele Tiere zu ernähren. Gemolken wird nur einmal pro Tag, und das am Morgen, in einem Melkstand mit 8 Plätzen. Der Leistungsdurchschnitt ist dadurch natürlich tiefer und beträgt 700 l mit 3.3 % Fett und 3 % Eiweiss. Die Milch verarbeitet Brigitte zu Ziegenkäse. Sie kam extra in die Schweiz, um die Ziegenkäseproduktion zu erlernen, und hat dieses Jahr an der Käseprämierung die Silbermedaille erhalten. Der Käse wird ab Hof oder am Wochenmarkt verkauft. Es werden noch 3-4 kastrierte Böcke gehalten, mit denen Brigitte Ziegen-Trekking durchführt. Anschliessend an die Betriebsführung können wir uns vom herrlichen Käse überzeugen. Das ist ein richtiger Vorzeige-Betrieb!

Anschliessend fahren wir nach Missen ins Landhotel Albrecht, um unsere Zimmer zu beziehen. Nachtessen gibt es im Gasthaus Schöffler, wo wir an einem Sudabend teilnehmen können. So ein Sudabend findet nur vier Mal im Jahr statt. Für Unterhaltung sorgen die Holzschuhbuben. Die drei jungen Burschen in ihren schmucken Lederhosen und Anna in ihrem schönen Dirndl heizen mit ihrer rassigen Musik den Saal so richtig auf. Das

heisst kurz und bündig: Jubel, Trubel, Heiterkeit, zum Teil bis in die frühen Morgenstunden, da es noch einen Rentner zu feiern gibt. Am Samstagmorgen besichtigen wir die Straussenfarm Leipheim. Auf einer Nutzfläche von 80 ha werden 600 Strausse gehalten. Diese sind in Altersgruppen auf die Gehege verteilt. Wir sind erstaunt, wie gross die Tiere sind. Ein Tritt eines ausgewachsenen Tieres kann durchaus tödlich sein. Ein Strausseneiweibchen legt pro Saison (eine Saison dauert 6 Monate) 50-60 Eier. Ein Straussenei entspricht 25-30 Hühnereiern. So ein Zucht-tier kostet 1'500 Euro. Der Strauss hat ein Gewicht von 120-150 kg. Bei der Schlachtung ist der reine Fleischanteil 35-38 kg. Das Fleisch wird vorwiegend an Stammkunden und in die Gastronomie verkauft. Einmal pro Woche werden ca. 10 Tiere im öffentlichen Schlachthof geschlachtet. Auf dem Betrieb werden die Schlachtkörper küchenfertig verarbeitet. Mit 15-18 Monaten sind Strausse schlachtreif. Gefüttert wird frisches Gras, Grassilage, Mais und Heu. Ganz wichtig sind Kieselsteine, welche den Strauss für eine gute Verdauung unbedingt zur Verfügung stehen müssen.

Schon geht es weiter zum Mittagessen, wo es natürlich Straussengulasch gibt. Das Straussenfleisch ist eher nicht ganz so feinfaserig wie Pouletfleisch, aber es hat toll geschmeckt.

Als nächstes besuchen wir den Thüringer Waldziegenhof der Familie Mareth in Ziert-



So gross war die Gruppe noch nie. Die Reise ins Allgäu fand grossen Anklang bei den Schweizer Ziegenhaltern. Nous n'avions encore jamais été si nombreux. Le voyage dans l'Allgäu a trouvé un bel écho auprès des éleveurs de chèvres suisses. (Photo: BGK/SSPR)



heim. Seit 10 Jahren hält Familie Mareth 50 Thüringer Waldziegen. Zum Hof gehörte kein Land, sie mussten alles zu pachten und besitzen nun 10 ha. Ihre Ziegen haben eine Milchleistung von 600 l. Die Milch verarbeiten sie in der eigenen Hofkäserei zu Weich-, Hart- und Schnittkäse. Der Käse wird vorwiegend auf dem Wochenmarkt und im Hofladen verkauft. Die Gitzi werden selber gemästet, vom Metzger geschlachtet und dann auch auf dem Wochenmarkt zu 16 Euro pro Kilo verkauft. So erwirtschaftet Familie Mareth ihren Lebensunterhalt. Das Stall-System ist sehr interessant, da fast alles aus Holz gefertigt ist, sogar der Fresstisch. Dies aus dem einfachen Grund, dass ohne grossen Aufwand jederzeit alles wieder verändert werden kann. Anschliessend an die Besichtigung dürfen wir noch den herrlichen Käse probieren.

Und schon geht es wieder weiter, zum 50 ha grossen Hof der Familie Gebauer in Scheuring. Herr Gebauer hat uns von Anfang an gewarnt, unsere Hände in den Hosentaschen zu lassen, solange wir bei den Ziegen sind, denn seine Tiere seien gesund, CAE unverdächtig und Pseudotuberkulose frei und er möchte, dass es so bleibt. Das verstehen wir natürlich, bedeuten die Ziegen für seine Familie doch die finanzielle Existenz. Angefangen hat der Betrieb 1995 mit 50 Ziegen der Rasse Bunte Deutsche Edelziege. Heute sind es 240 Muttertiere und im Moment 200 Gitzi. Die Ziegen werden nur alle 2.5 Jahre gedeckt. Die durchschnittliche Milchleistung beträgt ca. 950 l. Die Milch wird in eine Käserei geliefert, zu einem Milchpreis von 72 Cent. Gemolken wird in einem 24er-Melkstand. Pro Jahr werden 50 Gitzi für die Nachzucht benötigt. Alle anderen werden selber gemästet und ab Hofschlachtung selber vermarktet. Ursprünglich sollte auf die Enthornung der Ziegen verzichtet werden. Verletzungen durch Hornstösse waren aber derart häufig und gravierend, dass nun alle Tiere enthornt werden. Nun sei Ruhe eingeleitet in die Herde, und die Milchleistung sei auch gestiegen, erklärt der Tierhalter. Viel zu schnell vergeht die Zeit, und wir müssen uns von Familie Gebauer verabschieden, denn wir werden im Hotel zum Nacht erwartet. Da wir doch noch eine gute Stunde Busfahrt vor uns haben, schätzen wir das Lunchpaket, das wir beim Abschied erhalten.

Zurück im Hotel freuen wir uns aufs Nachtessen, und was gibt es? Zum dritten Mal Spätzle! Dies beweist, dass wir uns unzweifelhaft im Spätzle-Land befinden! Der Sonntagmorgen beginnt mit dem Besuch des Bergbauermuseums in Diepolz. Hier erfahren wir viel Wissenswerte, zum Beispiel,



Dieser stattliche Bock der Rasse weisse deutsche Edelziege bringt stolze 137 Kilogramm auf die Waage.

Ce bouc imposant de race Weisse Deutsche Edelziege affiche 137 kg sur la balance. (Photo: BGK/SSPR)

wie das Allgäu zu dem wurde, was es heute ist, und dass vor allem die Schweizer sehr viel dazu beigetragen haben. Im Jahre 1820 brachte ein Schweizer das Käse Know-how ins Allgäu. Den ersten im Allgäu produzierten Hartkäse (Emmentaler) produzierte ein Schweizer. Auch war die Schweiz Vorreiter beim Rindvieh. Darum stimmt der Werbespruch halt doch: Wer hat's erfunden...? Das Oberallgäu lebt vorwiegend vom Tourismus. Schon ist es wieder Zeit zum Mittagessen. Alle warten gespannt, ob es wohl zum vierten Mal Spätzle geben wird. Gross ist das Gelächter, als tatsächlich auf der Menükarte steht: Rehbraten mit Spätzle. Aber unsere Reiseleiterinnen haben vorgesorgt, und deshalb gibt es Nudeln!

Nach dem Essen besuchen wir noch den Schäferhof der Familie Greber in Gestratz. Die Familie besitzt 5 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und ist stolze Besitzerin von 20 Muttertieren der Rasse Bergschaf. Herr Greber arbeitet noch als Bäcker, seine Frau besorgt mit den Kindern die Tiere und die Wollverarbeitung. Zum Waschen wird die Wolle ins Ötztal gegeben. Anschliessend wird sie mit eigens dafür angeschafften Maschinen auf dem Hof kardiert. Da die Wolle des Bergschafes recht grob ist, eignet sie sich sehr gut zum filzen. Frau Greber fertigt daraus Filzpantoffeln, Hüte etc. Auch wird die Schafwolle zu Matratzeinlagen, Socken und vielem mehr verarbeitet, das dann im Hofladen verkauft oder auf Bestellung anfertigt wird.

Jetzt heisst es endgültig Abschied zu nehmen

vom Allgäu. Drei interessante und lehrreiche Tage, bei denen auch die Gemütlichkeit nicht zu kurz gekommen ist, gehen nun zu Ende.

Wir möchten nochmals ein herzliches Dankeschön sagen an alle Betriebe, wurden wir doch mit grosser Gastfreundschaft empfangen.

Ganz herzlich danken möchten wir an dieser Stelle Rudolf Rogg für seine Begleitung während den drei Tagen und für die interessanten Ausführungen über das Leben im Allgäu. Dem Buschauffeur Richard danken wir für die gute Fahrt. Auch auf engen Strassen, wo die Hausecken manchmal gefährlich nahe kamen, waren wir mit ihm sicher unterwegs. Natürlich gebührt den Organisatorinnen der Reise, Marion und Ruth, ein herzliches Dankeschön. Wir durften drei super organisierte, schöne und interessante Tage verbringen.

Wir freuen uns schon auf nächstes Jahr!

Hanni Kuoni, Willisau
Hanni Wirz, Steinhäuserberg