

MILCHPRODUKTE

Käserei Monte Ziego: Ziegen sind eine Chance für Schwarzwaldbauern

Martin Buhl, der Geschäftsführer der Käserei Monte Ziego, sucht in der Region händeringend nach Ziegenbauern. Im Gespräch erklärt er, warum - und wie erfolgreich sein Aufruf "Ziegen siegen!" im Internet ist.



Einst die Kuh der armen Leute, heute eine Chance für Schwarzwaldbauern: die Milchziege Foto: DPA/ZVG

TENINGEN. Die Ziege galt einst als Kuh des armen Mannes. Mit dem wachsenden Wohlstand und der Rationalisierung der Landwirtschaft sanken die Bestände in Deutschland drastisch. Jetzt werden wieder Milchziegenbauern im Schwarzwald gesucht. Petra Kistler fragte Martin Buhl (48), Geschäftsführer der Käserei Monte Ziego in Teningen, nach den Gründen.

BZ: Herr Buhl, ein Schwabe, der in Berlin lebt, wird Ziegenbauer auf dem Geisberg im Schuttertal. Das klingt nach einer typischen Städter-steigt-aus-Geschichte.

Buhl: Das sieht auf den ersten Blick so aus. Mich hat der Beruf Ziegenbauer fasziniert, weil es hier möglich war, die gesamte Wertschöpfungskette aktiv zu gestalten: Melken – Käsen – Vermarkten.

BZ: Aus zwei Ziegen wurden schnell 40 Tiere, aus einer kleinen Hofkäserei Monte Ziego, die größte handwerkliche Bio-Ziegenkäserei in Deutschland. Was machen Sie anders als andere

Landwirte?

Buhl: Vielleicht war es Zufall, vielleicht Fleiß, vielleicht Glück, vermutlich haben wir wenige Fehler gemacht. Als ich anfang, war Ziegenkäse ein Nischenprodukt. Inzwischen ist er in der Gesellschaft angekommen. Das sehen Sie an den vielen Rezepten, die heute zu finden sind. Der wesentliche Grund für unser Wachstum sind die Kunden. Sie suchen unsere Produkte und kaufen sie. Jahre mit zehn bis dreißig Prozent Wachstum sind für uns normale Jahre; es macht Spaß, diese Dynamik zu halten.

BZ: Sie wollen weiter wachsen...

Buhl: Wir haben ein Luxusproblem: Unsere Produkte verkaufen sich nahezu von selbst. Wir wollen weiter wachsen und daher ist die Rohstoffbeschaffung derzeit unsere zentrale Aufgabe. Die Lage ist exakt verkehrt zu Kuhmilch; dort gibt es zu viel am Markt, Ziegenmilch gibt es zu wenig. Wachsen heißt für uns, neue Landwirte von der Ziegenmilchproduktion zu überzeugen.

BZ: Wie groß ist Ihr Durst?

Buhl: Sehr groß! Ich sehe momentan keine Sättigung bei der Rohstoffseite. Für uns ist die Frage, wie schnell wir es schaffen, neue Landwirte zu gewinnen. Dabei sind wir nicht so schnell, wie wir eigentlich wollen. Es dauert ein halbes Jahr bis drei Jahre, bis ein Bauer die entsprechende Bioqualität liefern kann. Wir begleiten und unterstützen diesen Prozess mit einem eigenen Erzeugerberater.

BZ: Wen wollen Sie ansprechen?

Buhl: Im optimalen Fall ist es ein Schwarzwälder Milchbauer, der seinen Betrieb wieder rentabel bewirtschaften möchte und sich im Kopf auf eine Veränderung einlassen kann. Er soll Lust auf die Umstellung Bio und Ziege haben. Nicht, weil wir gut bezahlen, sondern weil er – wie wir – davon überzeugt ist, dass dies eine Zukunft hat. Wichtig ist uns, dass der Landwirt hinter der Idee steht, Wert auf eine hohe Grundfutterqualität legt und dafür sorgt, dass es den Ziegen immer gut geht.

BZ: Wie erfolgreich war Ihr Internetaufruf "Ziegen siegen!", mit dem Sie die unter dem Preisverfall leidenden Milchbauern auffordern, auf Ziegen umzusteigen?

Buhl: Wir waren nicht nur im Internet aktiv. Wir haben auch Bierdeckel drucken lassen und in Schwarzwälder Wirtschaften verteilt, auf denen steht, was wir zahlen: 86 Cent pro Liter. Damit wollen wir ins Gespräch kommen, wir wollen, dass man über uns am Stammtisch diskutiert. Wir können nicht alle Probleme des Schwarzwaldes lösen, aber einen aktiven Beitrag leisten wir gern. Mein Ziel ist es, den Landwirten ihren Rohstoff so zu bezahlen, damit sich der Betrieb positiv entwickeln kann. Wir haben den höchsten Auszahlungspreis für Bio-Ziegenmilch, sowohl in Deutschland als auch in den benachbarten Ländern. Wir liegen – und zwar mit Absicht – an der Spitze, um Anreize zur Umstellung zu geben. Wir bieten den Landwirten eine Alternative zur Haltung von Milchkühen, die aufgrund der Marktentwicklung immer schwieriger wird. Nach meiner Einschätzung wird sich der Preis für konventionelle Kuhmilch nicht wesentlich nach oben korrigieren, auf jeden Fall wird es zu einer dramatischen Marktbereinigung in diesen Sektor kommen. Bleibt es bei diesem katastrophalen Preisgefüge, wird der Schwarzwald in wenigen Jahren milchfrei werden. Diese Talsohle halten die Landwirte nicht durch. Selbst wenn ich bei Kühen von konventionell auf Bio umsteige, habe ich das Problem, dass ich die Milch schwieriger vermarkten kann. Die Schwarzwaldmilch nimmt zum Beispiel keine neuen Biobauern auf, damit kein Preisdruck entsteht, was vom Grundsatz völlig richtig ist. Wir bieten eine Alternative. So können wir helfen, Existenzen im Schwarzwald zu sichern und aufzubauen.

BZ: Wie läuft Ihre Aktion?

Buhl: Wir haben aktuell zehn Lieferanten. Im nächsten Jahr machen drei weitere Landwirte mit. 2018 kommen nochmals fünf dazu. Erfreulicherweise sind Milchviehbetriebe dabei, die wachsen und 200 bis 400 Ziegen melken wollen. Spannend wird

"Ziegenmilch war die Milch der armen Leute."

auch, wie wir unsere Aktion im Elsass ausbauen können. Dort stehen wir vor dem ersten Vertragsabschluss, weitere Interessenten sind in der Entscheidungsphase. Wenn wir es schaffen, ein echtes regionales Projekt zu entwickeln und Elsässer Landwirte dabei haben, wäre ich sehr stolz.

BZ: Ihr Durst rührt auch daher, weil Sie Ziegenmilchpulver für Babynahrung für die Schweizer Firma Holle herstellen möchten und deshalb gemeinsam eine neue Firma gegründet haben, die Biopulver GmbH.

Buhl: Das kleine Trocknungswerk, das wir voraussichtlich im Sommer 2018 eröffnen werden, hat natürlich einen großen Bedarf. Deshalb haben wir ja auch die Ziegenmilch-Offensive gestartet. Aber es ist auch eine weitere Sicherheit für unsere Landwirte. Zudem können wir damit die typischen Sommerspitzen ausgleichen. Bioziegenmilch ist eigentlich Saisongeschäft: Im Sommer gibt es viel Ziegenmilch, im Winter wenig.

BZ: Woran hapert es? An der Umstellung von der konventionellen zur biologischen Landwirtschaft? An der Umstellung von Kühen zu Ziegen?

Buhl: Warum es Ängste bei der Umstellung zu Bio gibt, ist für mich schwer nachvollziehbar. Das konventionelle Wirtschaften ist erst 50 Jahre alt, davor hatten wir 7000 Jahre Bioproduktion. In den klassischen Grünlandstandorten im Schwarzwald ist der Weg zu Bio wirklich sehr kurz und einfach. Viele Bauern haben über Generationen Kühe gemolken. Jetzt heißt es: Melkt Ziegen, das ist doch viel besser. Neu ist, dass Ziegen in großen Beständen gehalten werden. Früher hatte jeder Knecht zwei bis drei Ziegen, und die haben die Familie versorgt. Wir überreden niemanden. Wir glauben, dass wir unsere Ziele erreichen werden und geben den Landwirten die Zeit, die dafür notwendig ist.

BZ: Ist es das Arme-Leute-Flair, das der Ziege immer noch anhaftet? "Richtige" Bauern im Schwarzwald haben immer Kühe gehalten.

Buhl: Dies spielt sicher eine Rolle. Ziegenmilch war die Milch der armen Leute. Ein Bauer, der Kuhmilch produzieren kann, sollte keine Hemmungen vor den Ziegen haben, er kann das. Ziegenmilch ist ein wunderbarer Rohstoff. Zudem haben viele Menschen, die eine Kuhmilch-Lactoseintoleranz haben, mit Ziegenmilch weniger oder keine Probleme. Das ist auch ein Grund, warum das Produkt so stark im Kommen ist.

BZ: Machen Sie für uns doch bitte mal die Rechnung auf: 86 Cent bekommt ein Landwirt im Schnitt für einen Liter Ziegenmilch. Wie viele Tiere braucht er, damit sich seine Arbeit rechnet?

Buhl: Eine Ziege gibt im Schnitt 2 bis 2,5 Liter Milch am Tag; sieben Ziegen entsprechen also einer Kuh. Ein Vollerwerb ist mit 180 Ziegen möglich. Je mehr, umso besser, weil sich damit die Fixkosten je Ziege reduzieren lassen. Eine exakte Berechnung können wir anhand eines Geschäftsplanes mit dem Landwirt erstellen. Jedenfalls passt die wirtschaftliche Ziegenhaltung zur typischen Betriebsgröße im Schwarzwald.

BZ: Ökoziegen dürfen vom Frühjahr bis zum Herbst auf der Weide toben. Wie viel Land brauche ich dafür?

Buhl: Wir empfehlen im Schwarzwald mit der ortsüblichen Betriebsausstattung circa 5,2 Ziegen pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche.

BZ: Damit die Ziege Milch gibt, muss sie Lämmer auf die Welt bringen. Die Nachfrage nach Milch und Käse steigt zwar ständig, die Vermarktung des Fleisches ist aber schwierig.

Buhl: Zicklein ist etwas Gutes, aber es wird bislang in Deutschland nicht so gegessen wie in anderen Ländern. Es ist um Ostern zwar gefragt, aber sonst ist es nicht leicht zu vermarkten. Unsere Branche braucht dringend eine Marketingkampagne für Zickleinfleisch, hier sind wir mit

den Bioverbänden und Kollegen im Dialog. Zudem wird das Durchmelken immer beliebter. Es gibt Ziegen, die seit fünf Jahren gemolken werden. Das bringt weit weniger Zicklein und scheint sehr gut zu funktionieren, zumal dadurch die Milchmenge im Winter auch mehr wird.

BZ: Ihr Interesse an Milchlieferanten ist auf den Schwarzwald und die Vogesen begrenzt. Warum?

Buhl: Die Frage ist, wie wir die Milch nach Teningen in die Molkerei bekommen. Wir müssen das Wachstum so organisieren, dass wir die Ziegenmilch sinnvoll und wirtschaftlich einsammeln können. Der Weg ist deshalb auch von der Liefermenge abhängig. Dies wird im Einzelfall entschieden. 2018 beginnen wir im Nordschwarzwald mit der Milcherfassung und werden die ersten zwei Jahre diese Erfassungstour mit knapp 30 000 Euro subventionieren, wir investieren bewusst in diese Region.

"Wir sind klein, wenn man den Gesamtmarkt betrachtet."

BZ: Sie haben als Direktvermarkter begonnen, jetzt sind Ihre Produkte auch im Supermarkt zu finden. Lautet Ihre Devise: Raus aus der Nische?

Buhl: Wir sind klein, wenn man den Gesamtmarkt betrachtet. Aber damit fühlen wir uns sehr wohl. In unserem Marktsegment sind wir zu einem Leader geworden und das motiviert uns umso mehr.

BZ: Was erwartet Ihre Kunden: Bioprodukte oder regionale Produkte?

Buhl: Wir haben eine sehr große Kundschaft, die Wert auf die Demeter-Bioauslobung legt. Dann gibt es Kunden, die bewusst regional kaufen, um die Bauern zu unterstützen. Gekauft wird unser Ziegenkäse aber nur, wenn er schmeckt. Am Ende ist es die Qualität des Produkts, die entscheidet.

BZ: Sie sind vom Ziegenhalter zum Manager geworden. Hand aufs Herz: Fehlen Ihnen diese doch etwas kapriziösen Tiere?

Buhl: Ehrliche Antwort ist, ja. Allerdings hat sich mein Leben in eine andere Richtung entwickelt und Spaßziegen im Garten oder vor der Käserei ist nicht das, was ich mir vorstelle. Ich freue mich, wenn ich auf einen Betrieb komme und der Bauer glücklich von seinen Ziegen schwärmt.

Martin Buhl veredelt mit seinen 20 Angestellten in Teningen 130 Tonnen Ziegenkäse (Demeter). Die 800 000 Liter Milch kommt von 1000 biodynamisch gehaltenen Ziegen, die Landwirte aus der Region liefern.

Ziegenhaltung

Die Haltung von Ziegen spielt heute in Deutschland nur noch eine kleine Rolle. 1920 erreichte der Bestand mit fünf Millionen Tieren die Rekordmarke. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes wurden zum Stichtag 1. März 2013 gut **130 000 Ziegen** gehalten. Der Schwerpunkt liegt in Süddeutschland. Nach einer noch nicht veröffentlichten Untersuchung von Bioland wurden im Jahr 2014 etwa **25 000 Tonnen Ziegenmilch** produziert. In Baden-Württemberg gibt es nach Schätzungen des Ziegenzuchtverbandes 40 bis 60 landwirtschaftliche Betriebe, die zwischen 20 und 500 Ziegen zur Milcherzeugung halten. Mehr als 85 Prozent dieser Betriebe arbeiten nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Der Großteil der Ziegenmilcherzeuger verarbeitet die Milch auf dem Hof und vermarktet sie direkt. In Deutschland werden **60 bis 80 Gramm Ziegenkäse** pro Kopf und Jahr gegessen. In Frankreich wird fast das Neunfache an Ziegenkäse gegessen. Experten gehen davon aus, dass die Nachfrage nach Ziegenmilchprodukten weiter steigt und das **Marktpotenzial nicht ausgeschöpft** ist. Um eine Akzeptanz bei den Landwirten zu erreichen, müsse der Preis für Ziegenmilch aber noch höher ausfallen und die Betriebe professionalisiert werden.

Autor: pk