



## **Siegen mit Ziegen**

**BioFach Halle 6/6-211e**

**Wie eine muntere, kleine Ziege behände den Berg erklimmt, so ist auch die Aufstiegsgeschichte von Monte Ziege eine erfolgreiche. Beginn Martin Buhl im Jahr 2000 noch als Ein-Mann-Betrieb mit 40 Ziegen, so hat sich Monte Ziege heute zur größten handwerklichen Bio-Ziegenkäserei in Deutschland entwickelt. Fünf Demeter-Höfe mit 1.000 Ziegen liefern heute 700.000 Liter Milch. In 2011 konnte der Biobetrieb einen Umsatz von gut 1,5 Millionen Euro erzielen. Mittlerweile hat Buhl, der sich das Käsen selbst beibrachte, 20 Mitarbeiter.**

In den 90er Jahren war der Designer, Dekorateur und Maler Martin Buhl von der Schwäbischen Alb nach Berlin gekommen. Zehn Jahre entwarf er hier Möbel und richtete Diskotheken ein. Bis ihn der Weg plötzlich wieder in den schönen Schwarzwald führte. Dann war Berlin passé und er begann sich beruflich neu zu orientieren. Beherzt zog er ins romantische Schuttertal auf den Geisberg, der dann Pate wurde für die Marke „Monte Ziege“. „Auch die Ziegenwirtschaft war eine reine Bauchentscheidung“, so Buhl. Getrieben wurde er von der Idee, eine möglichst tiefe Wertschöpfungskette zu erzielen. „Die regionalen Bedingungen waren perfekt dafür.“

### **Neue Käserei für 1,8 Millionen Euro**

Bergluft und Leben im Schuttertal waren prächtig, die Geißen auf dem Berg gediehen und schon bald begann Buhl die erste handgefertigte Ziegenkäseproduktion in Eigenregie. Mehrere Höfe folgten als Ziegenmilchlieferanten, damit war der Grundstein gelegt für das rasche Wachstum der Marke „Monte Ziege“. Dies war so erfolgreich, dass Martin Buhl im Jahr 2010 für 1,8 Millionen Euro eine moderne Käserei entstehen lassen konnte. „In den ersten Jahren war jede Produktion immer sofort ausverkauft.“, berichtet der Wahl-Badener. „Durch die Entscheidung mit dem Handel zu arbeiten und nicht bevorzugt als Direktvermarkter, waren einfach größere Mengen gefragt.“ Auf 850 Quadratmetern produziert Monte Ziege heute 130 Tonnen Ziegenkäse und auch 15 Tonnen Kuhmilchkäse. Ein Sortiment feinsten, handgefertigter Bio-Käse mit 26 Produkten bietet der Betrieb insgesamt an. Neben vornehmlich Ziegenfrischkäse ist dies auch Ziegenweichkäse, 5 Kuhmilchweichkäse ergänzen die Range.

### **Handgefertigte Qualität und Sortenvielfalt**

Martin Buhl setzt neben dem Hochgenuss vor allem auf die Qualität: „Alle Käse sind handgefertigt, nur so ist eine hohe Qualität möglich.“ Die Produkte sind zudem 100 Prozent Bio, der Ziegenkäse ist seit Beginn Demeter-zertifiziert, der Kuhmilchkäse trägt das Bioland-Siegel. Doch Buhl wäre kein Kreativer, würde es bei dem Käse nicht auch eine ausgeprägte Sortenvielfalt geben. Neben Ziegenfrischkäse in „Olivenöl und Kräutern“ oder „Chili-Pfeffer“ bietet die Käserei auch eine Ziegenfrischkäserolle in gewagten Varianten an. Zählen „Honig-Sesam“ und „Bruschetta“ noch zu



den Standardsorten, gibt es auch Quitte-Vanille oder Oliven-Knoblauch. Dem Erfindungsgeist von Martin Buhl und seinem mittlerweile 20 köpfigem Team sind hier keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was gefällt. Neben Ziegenweichkäse bietet der Betrieb mit „Mona Liesl“ auch Kuhmilchkäse wie Camembert und Brie an. Und der „Ziegenpeta“ ist keine Kollegin von Heidi, sondern ein feiner Ziegenmilch-Feta, der sich hervorragend zum Backen, Braten oder Grillen eignet.

### **Viel Fleiß, viele Preise: Demeter Produkt des Jahres 2012**

Dass Martin Buhl die Ziegen liegen, zeigt nicht zuletzt ein Blick auf die Preise, die die Käserei bislang einstreichen konnte. Bereits in 2009 gewann Monte Ziege bei der Käse-Weltmeisterschaft in Cremona den 1. Platz als „**Cheese of the Year**“. Dies für seinen Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräuter. Der gleiche Käse ist auch **Demeter Produkt des Jahres 2012** geworden. Das haben rund 2.900 Verbraucherinnen und Verbraucher bei einer Leserwahl entschieden. Der charakteristische Geschmack überzeugte dabei ebenso wie die regionale Ausrichtung und gekonnte Veredelung mit Olivenöl und Kräutern. Auch entscheidend: das Engagement der Käserei, Produktion und Wertschöpfungskette zu fast 100 Prozent biologisch ablaufen zu lassen. 2011 erhielt Monte Ziege zudem den **Innovationspreis** bei der Käse-WM in Verona mit der Ziegenfrischkäserolle Quitte Vanille.

### **Null-Energie-Käserei**

Ziel der Käserei ist, dem Gaumen etwas Gutes zu tun und gleichzeitig das Natürliche bewahren. „Monte Ziege soll die erste Null-Energie-Käserei Deutschlands werden.“, berichtet Buhl über seine weiteren Pläne. Für sein Energiekonzept hat er bereits vom Land Baden-Württemberg den Innovationspreis bekommen. So wird im Frühjahr mit dem Bau einer Biomolkevergasungsanlage begonnen. Photovoltaikanlagen und ein Blockheizkraftwerk sind bereits in Betrieb. Strom und Abwärme können so als Prozessenergie genutzt werden, eine ausgeklügelte Klimatechnik soll zudem weiteren Strom einsparen. Zwar wird sich die 100 Prozent nicht sofort realisieren lassen. „Unser Ziel ist aber, so ökologisch wie möglich zu produzieren.“, so Buhl. Und bis dahin kommen vielleicht wieder ein paar neue Ideen, vom Self-made-Käser aus dem Schwarzwald, von den Geißen des Monte Ziege.

[www.monteziege.de](http://www.monteziege.de)

*Februar 2012*

### **Pressekontakt:**

STURM! Public Relations, Imke Sturm

Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 0172 – 32 50 222

E-Mail: [sturm@sturm-pr.de](mailto:sturm@sturm-pr.de)