

Auf dem Geisberg meckern die Ziegen

Zu Besuch auf dem "Höhandrese-Hof" in Biederbach / Der dortige Landwirt hat sich von den Kühen verabschiedet.



Christian Ringwald (linkes Foto) setzt auf Ziegen – auch den Besuchern auf dem „Höhandrese-Hof“ gefällt's. Foto: Fotos: Christian Ringwald

BIEDERBACH. Die Biederbacher Höhe im Grenzgebiet der zwei Landkreise Emmendingen und Ortenau ist gewiss einer der schönsten Orte im ganzen Landkreis. Von hier hat man einen herrlichen Aus- oder fast schon Rundumblick. Gerade jetzt im Herbst – wenn unten im Elz-, Schutter-, Kinzig- und Rheintal die ersten Nebel aufsteigen, zieht es an Wochenenden Hunderte auf die Höhe.

Der Blick geht im Osten bis weit in den Landkreis Rottweil, im Norden ins Kinzigtal hinunter und im Süden zum Rohrhardsberg oder zum Hörnleberg hinüber. Auch für den wenig geübten Wanderer ist die Biederbacher Höhe ein geeigneter Ausgangspunkt für Wanderer. Vorbei an der Schutterquelle ist man in einer guten Stunde am Hünersedel oder beim Kreuzmoos, oder über die Breitebene auf den Spuren von Heinrich Hansjakob geht es Richtung Hofstetten und Haslach ins Kinzigtal hinunter.

Ein paar Meter abseits der Landesstraße liegt am Waldrand der "Höhandrese Hof" von Familie Ringwald. Vor acht Jahren hat Christian Ringwald den Hof von seinen Eltern Frieda und Alfred Ringwald übernommen. Seit drei Jahren meckern beim "Höhandrese" die Ziegen: Junior Christian Ringwald hat den Betrieb auf Bio umgestellt, die Milchkühe verkauft, den Stall umgebaut und Ziegen angeschafft. Seither liefert er die Milch seiner weißen Milchziegen an die Käserei Monte Ziego in Teningen.

Mit 35 kleinen Ziegen hat Christian Ringwald vor drei Jahren angefangen, heute stehen 60 Milchziegen im Stall und werden täglich zweimal gemolken. In den kommenden Jahren will der 31-jährige Bauer auf etwa 80 Tiere aufstocken. Hier oben auf den Biederbacher Höhen

bewirtschaftet Familie Ringwald rund 30 Hektar Grünland, was als Heu oder Öhmd (zweiter Schnitt) eingefahren oder siliert wird und als Grundfutter für die Ziegen dient. Dazu wird noch Kraftfutter zugekauft – alles aus biologischem Anbau – schließlich ist der Betrieb sowohl von Bioland wie auch von Demeter anerkannt.

Die Nachfrage nach Ziegenmilch ist größer als das Angebot

Wie kam Christian Ringwald auf die Idee mit den Ziegen? Neben Landwirt auf dem elterlichen Hof ist der gelernte Zimmermann Christian Ringwald noch land- und forstwirtschaftlicher Lohnunternehmer. Als solcher kam er vor acht Jahren mit seinem damaligen Nachbarn Martin Buhl, dem Gründer und Inhaber der Monte-Ziego-Käserei, in Kontakt. Die Käserei hat ihre Wurzeln hier oben auf dem Geisberg und zog vor ein paar Jahren in größere Räumlichkeiten nach Teningen. Als Lohnunternehmer hat Christian Ringwald bei Martin Buhl erste Erfahrungen mit den Ziegen gemacht, sie wohl lieb gewonnen und schließlich seinen Betrieb umgestellt. Die Umstellung zahlt sich nun für Familie Ringwald auch wirtschaftlich aus, schließlich liegt der Preis für einen Liter Ziegenmilch deutlich über dem für Kuhmilch und im Vergleich zu ihrem Eigengewicht geben Ziegen mehr Milch wie Kühe. Und die Nachfrage nach Ziegenmilchprodukten ist deutlich höher als das Angebot. Dem Beispiel von Christian Ringwald der Betriebsumstellung auf ökologische Ziegenzucht und Milchproduktion ist in Biederbach bereits ein weiterer Hof gefolgt und einige Berufskollegen haben sich den "neuen" Höhandrese-Hof schon ganz genau angeschaut.

Zweimal am Tag werden die Ziegen gemolken. Acht Ziegen können am Melkstand mit seine zwölf Plätzen gleichzeitig gemolken werden, so dass ein Melkgang rund eine Stunde dauert. Ziegen – so Christian Ringwald – seien reinliche Tiere, so dass die Stallarbeit weniger aufwändig als bei Milchkühen sei. Den etwas strengen Geschmack – der vielen in die Nase steigt, wenn sie an Ziegen denken – verbreiten nur die männlichen Tiere. Und während der meisten Zeit des Jahres sind die beiden Ziegenböcke von der weiblichen Herde getrennt. In den kommenden Tagen kommen die Böcke zur Herde, so dass es dann nach 150 Tagen Anfang März junge Zicklein gibt.

Unter dem Motto "Wandern, Wein, Ziegenkäse – los hinauf zum Ziegenhof" luden Familie Ringwald, die Käserei Monte Ziego und das Weingut Stadt Lahr von Familie Wöhrle kürzlich zu einer von Burgfräulein Brigitte von Landeck alias Monika Reinbold geführten Wanderung mit Ziegenkäse- und Weinverkostung.

Zum Auftakt gab es einen Muskateller aus dem Hause Wöhrle vom Weingut Stadt Lahr und dann ging es vorbei am Schwedenkreuz Richtung Schutterquelle. Alfred Ringwald erzählte über die Geschichte seines Hofes und von historischen Ereignissen der Gegend. Auf dem Eckle reichte Monika Reinbold als Ziegenkäse-Expertin und Botschafterin der Monte-Ziego-Käserei das "Demeter Produkt des Jahres 2012", einen Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräuter. Zum Abschluss gab es dann auf dem Höhandrese-Hof die ganze Palette der Monte-Ziego-Produkte und ausgewählte Tropfen von Familie Wöhrle – und natürlich Einblick in die Arbeit auf dem Hof.

ZUR PERSON: CHRISTIAN RINGWALD

Der Inhaber des Höhandrese-Hofes, Christian Ringwald aus (Ober-)Biederbach und der Autor dieses Artikels, Christian Ringwald aus Waldkirch-Buchholz, haben gemeinsame Vorfahren. Die Ur-Großväter der beiden Christians waren Brüder und stammen von "Schninderbure" in Oberbiederbach. Unser Autor wurde in Elzach geboren und lebt seit über 40 Jahren in Waldkirch.

Autor: cri

Autor: Christian Ringwald