

26. Januar 2013

## Nachfrage übersteigt das Angebot

**Minister Alexander Bonde (Grüne) wirbt beim Besuch der Teninger Biomanufaktur Monte Ziego für die Produktion von Ziegenmilch.**



Alexander Bonde lässt sich beim Rundgang von Produktionsleiter Rüdiger Spiegel (Mitte) und Inhaber Martin Buhl (rechts) die Produktion erläutern

Foto: Christine Speckner

TENINGEN. Bio-Ziegenkäse ist beim Verbraucher so beliebt, dass die Käserei Monte Ziego mit der Produktion nicht nachkommt. Doch bei der Suche nach weiteren Milch-Lieferanten bekommt Inhaber Martin Buhl meist Absagen. Demnächst kann er mit Unterstützung vom Land rechnen. Alexander Bonde (Grüne), Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, hat ein Projekt zugesagt, das mehr Milchbauern für Ziegenhaltung gewinnen soll. "Für Bauern im Schwarzwald wäre das eine spannende Perspektive", sagte Bonde beim Besuch in Teningen.

Bonde ist bei Monte Ziego ein guter Bekannter. Erst im vergangenen Jahr überreichte er der Teninger Biomanufaktur eine Auszeichnung des Demeter-Verbands. Und bereits vor acht Jahren, als die Käseproduktion noch in den Anfängen steckte und Bonde Wahlkreisabgeordneter war, besuchte er die ehemalige Hofkäserei von Martin Buhl im Schuttertal. Freilich, die Zeiten ändern sich. Heute ist Bonde Landesminister. "Und man kriegt kein Zicklein mehr in den Arm gedrückt", spielte der Minister auf die Romantik der Gründerjahre an. 20 Mitarbeiter sind mittlerweile in der Werkhalle im Teninger Industriegebiet beschäftigt. Und die Besucher erhalten vor dem Rundgang weiße Plastikmäntel, ein Häubchen und Plastikhüllen über die Schuhe. Hygiene ist Pflicht.

Fünf Landwirte im Umkreis von 35 Kilometern liefern Ziegenmilch nach Teningen. Daraus wird Bio-Käse hergestellt. Doch reicht die gelieferte Milchmenge nicht, die Nachfrage sei wesentlich größer, sagt Buhl. Obwohl dieses Jahr zwei weitere Lieferanten einen Vertrag mit Monte Ziego schlossen, wäre eine Verarbeitung von zusätzlich 800 000 Liter Demeter Bio-Ziegenmilch bis 2014 möglich, schätzt Buhl. Doch woher nehmen? Mit einer im vergangenen Herbst gestarteten Ziegenmilchoffensive warb der findige Unternehmer in den Medien – 'mal als Gast im

SWR-Fernsehen, 'mal bei Spiegel-TV. Viel gebracht hat es nicht.

## Ziegen sind bei Landwirten nicht sonderlich beliebt

Die Tiere sind bei Landwirten nicht sonderlich beliebt. Das weiß auch Bonde. Dabei ist Ziegenhaltung nach seinen Worten ein "tragfähiges Geschäftsmodell". Für einen Liter Ziegenmilch erhalten Bauern 30 Cent mehr als für Kuhmilch. Natürlich müsse im Einzelfall geprüft werden, ob eine Umstellung wirtschaftlich sei. Doch Bonde ist überzeugt, dass mehr junge Schwarzwaldbauern auf Ziege umstellen könnten. Die Ziege sei "ein wunderbares Tier", sagt Buhl. Auch seien die Investitionen gering. Alte Ställe könnten kostengünstig umgebaut werden.

Um mehr Landwirte für Ziegenhaltung zu gewinnen, ist Beratung wichtig. Das bestätigt der Vorsitzende des Demeter-Verbands Baden-Württemberg, Johannes Ell-Schnurr im anschließenden Pressegespräch. "Wir beraten gemeinsam mit Monte Ziego, dem ökologischen Beratungsdienst und den Landwirtschaftsämtern interessierte Landwirte", so der Demeter-Vertreter. Bonde sagt noch mehr Unterstützung zu. Geplant seien landesweit verstärkte Werbe- und PR-Aktionen, finanziert über die MBW (Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH). Die GmbH unterstützt im Auftrag von Bondes Ministeriums die Land- und Ernährungswirtschaft. Über die Höhe der Mittel konnte Bonde nichts sagen. Nur so viel: "Die Zusage steht."

## Mit der Vergasung von Molke soll Strom und Wärme erzeugt werden

Im Februar beginnt bei Monte Ziego der Bau der Molkevergasung. Molke, die bei der Käseherstellung als Abfallprodukt entsteht, soll künftig energetisch genutzt werden. In der Anlage werden Strom und Wärme erzeugt. Nach Buhls Einschätzung kann der Betrieb damit knapp die Hälfte des Energiebedarfs decken. Gefördert wird der Bau mit 140 000 Euro von der Badenova. Das Unternehmen zeichnet regelmäßig vorbildliche Umweltprojekte aus. Weitere 100 000 Euro kommen vom Land. Für die geplante Biogasanlage erhielt Monte Ziego den Landespreis Biogas. Bei einer Gesamtinvestition von rund 350 000 Euro seien dies erhebliche Summen, meint Buhl. Ohne Fördermittel hätte er die Investition nicht gewagt.

**Info:** 21 Sorten Bio-Ziegenkäse und 5 Sorten Kuhmilchkäse produziert Monte Ziego. Der Jahresumsatz 2012 stieg um 15 Prozent im Vergleich zum Vorjahr.

### **DAS REZEPT: Gegrillter Ziegenkäse**

**Zutaten:** 4 Stück Ziegenmilch-Feta, 1 Fleischtomate, 1 rote Paprika, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Blattpetersilie, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:** Die Paprika halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen, enthäuten und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Plättchen hobeln. Die Zwiebel fein würfeln. Die Petersilie grob hacken. Den Käse auf etwa 20 mal 30 Zentimeter große Alufolienblätter setzen. Die Zutaten auf dem Käse verteilen, salzen, pfeffern und die Folie nach oben schlagen. Olivenöl dazugeben und verschließen. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten grillen.

Autor: bz

Autor: Christine Speckner