

04. März 2013

Nischen bergen Chancen

Produktion von Ziegenmilch rückt als Alternative zur Kuhmilch immer mehr in den Vordergrund.



Die Gesichter der Expertenrunde sind sehr ernst, obwohl viele Verbraucher bereit sind, für Ziegenkäse aus der Region mehr zu bezahlen als billige Importware. Jan Leifert, Biomanufaktur Schwarzwald-Bodensee GmbH, Martin Buhl von der Käserei Monte

EMMENDINGEN. Für Ziegenkäse und Ziegenmilch gibt es einen wachsenden Markt. Deshalb sollten Landwirte, welche sich verändern wollen, sich auch mit der Möglichkeit, Ziegen zu halten und zu melken, befassen. Vielleicht wäre dies nach sorgfältiger Planung und Beratung für einige Betriebe eine sinnvolle Produktionsnische. Das war das Fazit einer Diskussionsrunde zum Abschluss des Grünlandtags auf der Hochburg.

"Der Verbraucher kauft Ziegenkäse", war die klare Aussage von Martin Buhl, Inhaber der Käserei Monte Ziego in Teningen. Im Laufe der 13 Jahre des Bestehens der Käserei stieg der Absatz von Ziegenkäse kontinuierlich, teils im zweistelligen Prozentbereich pro Jahr. Buhl warb nicht zum ersten Mal offensiv um zehn bis 14 zusätzliche Milchlieferanten. Von 2014 an ist Pulver von Ziegenmilch in der Schweiz als Grundstoff für biologische Babynahrung zulässig. Eine Schweizer Firma würde deshalb kurzfristig 800 000 Liter Ziegenmilch kaufen. Seine Produktion in Teningen könnte er verdoppeln.

Werner Mücke vom Vertrieb der Edeka-Südwest in Offenburg kauft längst den Käse von Buhl. Auch er sieht keine Probleme, eine noch größere Menge in den 1200 Geschäften der Edeka-Einzelhändler abzusetzen. "Es ist ein gesundes und sicheres Lebensmittel. Das wissen die Verbraucher zu schätzen", sagte Mücke. Ziegenkäse stehe nicht im Marktvergleich und man bezahle der Molkerei einen ordentlichen Preis. "Wir haben nicht auf den letzten Cent verhandelt. Wir unterstützen Martin Buhl als Pionier in der Käseherstellung", ergänzte Mücke.

Christoph Schäfer vom Käskessele in Lenzkirch ist Direktvermarkter. Er hatte von 25 Milchkühen

auf 80 bis 90 Milchschafe umgestellt. Seine Tiere sind Tag und Nacht draußen. "Die Vollweide ist die günstigste Milchproduktion", ist seine Erfahrung aus der Praxis. Für ihn müssen Ziege, Schaf und Kuh auf die Weide. Man müsse seinen Betrieb jedoch für die Verbraucher transparent halten und viel mit ihnen kommunizieren. Er spricht von einer hohen Arbeitsbelastung. Melken, also die Urproduktion, Veredlung und Direktverkauf muss er selbst optimieren und organisieren. Es genüge deshalb nicht, nur ein sehr guter Produzent oder nur ein sehr guter Verkäufer zu sein. Dem pflichtete auch Buhl bei. Der Erfolg komme nur, wenn die Kette Produzent, Käserei und Vertrieb funktioniere.

Jan Leifert spricht momentan viele Landwirte an, um sie für die Produktion von Ziegenmilch zu gewinnen. Kritische Stimmen aus dem Publikum monierten den Milchpreis, der auch bei Ziegen rund 14 Cent pro Liter höher sein sollte. Auch sei nicht jede Lage und jede Wiese im Schwarzwald geeignet, um Ziegen zu halten. Einige kritisierten, dass Edeka parallel zum hochwertigen Ziegenkäse aus der Region auch billigen Käse aus den Niederlanden anbiete. "Wir haben seit mehr als 30 Jahren 500 bis 600 Käsesorten in unserem Sortiment. Allein davon sind 50 Ziegenkäse", sagte Mücke. Er sei jedoch bereit, mit geeigneten Schritten wie Verkostungen und Aktionen den hochwertigen Ziegenkäse mit dem hohen Preis noch mehr zu bewerben und in das Blickfeld der Kunden zu rücken.

Autor: Gerda Oswald