



Siegen mit Ziegen

Wie eine muntere, kleine Ziege behände den Berg erklimmt, so ist auch die Aufstiegs-geschichte von Monte Ziego eine erfolgreiche. Beginn Martin Buhl im Jahr 2000 noch als Ein-Mann-Betrieb mit 40 Ziegen, so hat sich Monte Ziego 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 Ziego“. „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 Ziego“. 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 Ziego 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 Käseerei bislang einstreichen konnte. Bereits in 2009 gewann Monte Ziego bei der Käse-Weltmeisterschaft in Cremona den 1. Platz als „**Cheese of the Year**“. Dies für seinen Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräutern. 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 Käseerei, Produktion und Wertschöpfungskette zu fast 100 Prozent biologisch ablaufen zu lassen. 2011 erhielt Monte Ziego zudem den **Innovationspreis** bei der Käse-WM in Verona mit der Ziegenfrischkäserolle Quitte Vanille.

Null-Energie-Käseerei

Ziel der Käseerei ist, dem Gaumen etwas Gutes zu tun und gleichzeitig das Natürliche bewahren. „Monte Ziego soll die erste Null-Energie-Käseerei 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 Ziego.

www.monteziego.de

Juli 2012

Pressekontakt:

STURM! Public Relations, Imke Sturm

Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 0172 – 32 50 222

E-Mail: sturm@sturm-pr.de



Fact-Sheet Monte Ziege.

Produzent:	Käserei Monte Ziege Inhaber – Gründer Martin Buhl
Vertrieb:	Biomanufaktur Schwarzwald-Bodensee Vertriebsgesellschaft für Regionalwaren mbH Gottlieb-Daimler-Str. 5, 79331 Teningen www.monteziege.de
Geschäftsführer:	Martin Buhl
Gegründet:	2000 mit 2 Ziegen und 4ha Wiesen
Positionierung:	Größte handwerkliche Bio-Ziegenkäserei in Deutschland, Marktführer für handwerklichen Bio-Ziegenkäse
Produktsortiment:	21 Bio-Ziegenkäsesorten (Monte Ziege), 5 Kuhmilchkäsesorten (Mona Liesl)
Umsatz:	ca. 1,5 Mio. Euro (2011) Produktionssteigerung 2011: 44 %, Avis 2012: 35 %
Mitarbeiter:	20
Preise:	„2009 Cheese of the Year“, 1. Platz der Käse WM in Cremona, „2011 Cheese of the Year“, Innovationspreis Käse WM „Demeter Produkt des Jahres 2012“, mehrfache internationale Auszeichnungen Innovationspreis und Landespreis Baden-Württemberg für Energiekonzeption „Erste Null-Energie-Käserei“
Zertifikate:	Demeter (Ziegenmilch), Bioland (Kuhmilch)
Besonderheiten:	sehr milder Ziegenkäse, ganzjährige Ziegenmilchverarbeitung, Ziegenbauern sind Mitgesellschafter, Null-Energie-Käserei

Juli 2012



Alexander Bonde zeichnete Monte Ziege als Demeter Produkt des Jahres 2012 aus

Der **Monte Ziege Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräuter** ist Demeter Produkt des Jahres 2012 geworden. Am Donnerstag, den 16. Februar, überreichte Alexander Bonde, **Landwirtschaftsminister des Landes Baden-Württemberg**, das Zertifikat an Martin Buhl, Gründer der Käseerei Monte Ziege. „Ich habe vor gut zehn Jahren mit zwei Ziegen angefangen. Mittlerweile sind wir die größte handwerkliche Bio-Ziegenkäseerei in Deutschland. Mein Dank gilt vor allem meinen Mitarbeitern und nicht zuletzt unseren Ziegen,“ freute sich Buhl auf der Verleihung. Vorangegangen war eine Leserwahl des Demeter Journals. Rund 2.900 Verbraucherinnen und Verbraucher hatten sich für Monte Ziege entschieden. Der charakteristische Geschmack hat ebenso überzeugt wie das Engagement der Null-Energie-Käseerei, regionale Ausrichtung und gekonnte Veredelung mit Olivenöl und Kräutern

Für Martin Buhl und seine Mitarbeiter aus der Käseerei Monte Ziege ist die Auszeichnung Ansporn und Bestätigung zugleich. „Unsere Molkereiprodukte aus wertvoller Ziegenmilch sollen eine verführerische **Antwort auf die industriell-standardisierten Käsesorten** sein. Es freut uns sehr, wenn Genießer das durch ihre Wahl bestätigen. Unser Ziel ist es, dem Gaumen etwas Gutes zu tun und gleichzeitig das Natürliche bewahren.“, so Buhl. Dies gilt nicht nur für die Lebensmittel, sondern auch für die Ziegenhöfe und die Produktion. Monte Ziege plant durch eine Molkebiogasanlage die wohl erste **Null-Energie-Käseerei** Deutschlands. Für ihr Energiekonzept erhielt die Firma den Innovationspreis der Badenova und den Landespreis Baden Württemberg . In der Region haben fünf regionale Landwirte auf Demeter-Milchziegenhaltung umgestellt. Auf den Ziegenhöfen im Schwarzwald wird die Basis gelegt für ein erstklassiges, handwerkliches Premiumprodukt. Die Tiere haben Weidegang, viel frische Luft und kräuterreiches Futter. So ist ihre Ziegenmilch nicht nur gesund, sondern auch besonders aromatisch. Der **Monte Ziege Ziegenfrischkäse in Olivenöl und Kräuter** erhielt auch 2009 bei der Käseweltmeisterschaft in Italien den Titel „**Cheese of the year**“.

www.monteziege.de

Pressekontakt:

STURM! Public Relations

Imke Sturm, Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 – 347 05 177

E-Mail: sturm@sturm-pr.de



Bildmaterial.

Für weitere Motive, Formate und höhere Auflösungen bitte melden.

1. Preisverleihung „Demeter Produkt des Jahres 2012“



Bild v.l.n.r.: Johannes Ell Schnurr, Geschäftsleitung Demeter Baden-Württemberg,
Alexander Bonde, Landwirtschaftsminister des Landes Baden-Württemberg,
Martin Buhl, Gründer und Geschäftsführer Käseerei Monte Ziego

2. Der Gewinner: „Monte Ziego Frischkäse in Öl und Kräuter“





Bildmaterial.

Für weitere Motive, Formate und höhere Auflösungen bitte melden.

3. Martin Buhl, Geschäftsführer von Monte Ziege mit seinen Ziegen



Fotos: Iris Rothe, Abdruck honorarfrei





4. Martin Buhl in der Produktion der Null-Energie-Käserei



Foto: Iris Rothe, Abdruck honorarfrei.

Pressekontakt:

STURM! Public Relations

Imke Sturm, Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 – 347 05 177

E-Mail: sturm@sturm-pr.de