

Artikel drucken Bilder ausblenden

WELT  ONLINE

WELT AM SONNTAG

30.10.2011 | Autor: Eckhard Fuhr

Die Ziegen siegen

Einst nannte man sie die Kuh des kleinen Mannes. Danach hatte die Ziege lange einen eher zweifelhaften Ruf. Das ändert sich gerade rapide - und auch die Milch schmeckt nicht mehr streng

Als das 21. Jahrhundert mit Raketen, Böllern und Glockengeläut begrüßt wurde, da wird vielen der Gedanke durch den Kopf geschossen sein, dass dies ein Moment sei, sein Leben zu ändern. Ein Kind zeugen, ein Haus bauen, endlich heiraten oder sich endlich scheiden lassen, beruflich noch einmal einen Neuanfang wagen - eine Jahrhundertwende, die noch dazu eine Jahrtausendwende ist, fordert dazu heraus, die Koordinaten der Existenz zu überprüfen. Wir können nicht bilanzieren, was bei diesem millionenfachen Zweifeln und Wägen herausgekommen ist. Aber wir wissen von zwei Männern, denen die kalendarische Zeitenwende tatsächlich zur Lebenswende geworden ist. Sie kannten sich nicht, und sie kennen sich auch heute noch nicht. Doch beide hatten beschlossen, ihr Leben künftig ins Zeichen der Ziege zu stellen.

Michael Rubin saß in der Silvesternacht in Zollbrücke im Oderbruch, am östlichen Rand Deutschlands, in dem großen, luftigen Stall, den er gerade gebaut hatte, und half seinen ersten Ziegenlämmern zur Welt. Das war neu für ihn. Er hatte das noch nie gemacht. Eigentlich ist er Fahrzeugschlosser, hatte bei der Reichsbahn gelernt und acht Jahre lang bei der Nationalen Volksarmee gedient, war über die Wende hinweg zehn Jahre lang Bürgermeister der Gemeinde Güstebierloose, später Prokurist einer Recycling-Firma und dann, als das alte Jahrhundert sich seinem Ende zuneigte, arbeitslos. Was tun? Rubin hatte den Hof seiner Eltern geerbt, eine Loose, eine typische Siedlerstelle des Oderbruchs, mit 17 Hektar Land. Ein Freund, der viel herumkam, sich ein bisschen den Zeitgeist um die Nase wehen ließ und Geschäftsideen erschnüffelte, sagte zu ihm: "Versuch's doch mal mit Zicken." Im November 1999 hatten 74 tragende Milchziegen Einzug in den neuen Stall gehalten. Ein Viehhändler vom Niederrhein hatte Rubin die Herde in Tschechien, in der Gegend von Prag, vermittelt. Es ist nicht so leicht, größere Mengen von Ziegen in Deutschland zu kaufen. Jetzt, in der Silvesternacht, ging es los mit dem Lammern.

Martin Buhl, Maler, Dekorateur, Designer, entwarf im Berlin der wilden 90er-Jahre Möbel und richtete Diskotheken ein. Er war von der Schwäbischen Alb in die Metropole gekommen, also ein typischer Berliner. Es entsprach auch einer gewissen Wahrscheinlichkeit, dass

die Frau, die er in der brodelnden Hauptstadt kennenlernte, eine Schwarzwälderin war. Ihr folgte er ins Schuttertal auf den Geisberg. Im Jahr 2000 begann er dort mit anfänglich 40 Ziegen, Käse zu produzieren. Buhl ist keiner, der selbstgenügsame Abgeschlossenheit sucht oder irgendwie unter dem Heidi-Syndrom litte. Zwar hat er die Idee des ökologischen Landbaus in seiner anthroposophisch orientierten Familie mit der Muttermilch eingesogen. Gleichzeitig ist er jedoch mit einem gesunden Geschäftssinn gesegnet, der es ihm verbietet, sich in einem Heimatmuseum einzurichten. Er erkannte, dass die Vermarktung der Schlüssel zum Erfolg ist. Der Geisberg stand Pate für die Marke "Monte Ziege", unter der bald mehrere Höfe ihre Produkte vertrieben. Im vorigen Jahr richtete Buhl im Industriegebiet von Teningen, zwischen Kaiserstuhl und Schwarzwald gelegen, eine moderne Käserei ein. Eigene Ziegen hält er nun nicht mehr. Sechs Bio-Höfe mit zusammen etwa 1000 Ziegen liefern ihm die Milch, 700 000 Liter im Jahr. Daraus machen Buhl und seine 17 Angestellten 130 000 Kilogramm Quark, Frischkäse und Camembert. In der Ziegenwirtschaft ist er ein Großer, in der Milchwirtschaft insgesamt ein Zwerg. Die regionale Großmolkerei Schwarzwaldmilch verarbeitet jährlich 200 Millionen Liter (Kuh-)Milch. "Die Milch der Ziege ist so kapriziös wie die Ziege selbst. Empfindlich ist sie, man braucht ein behutsames Händchen", sagt Buhl, der sich das Käsen autodidaktisch beigebracht hat. Gute Ziegenprodukte könnten nur handwerklich hergestellt werden. Handwerklich und überschaubar soll der Betrieb bleiben. An der Vermarktungs-GmbH "Biomanufaktur" sind die Ziegenmilchbauern beteiligt. Sie sollen mitreden, nicht nur den Rohstoff abliefern.

Christoph Reichenbach ist einer dieser Lieferanten. Er bewirtschaftet den Gullerhof im Glottertal, der seit Generationen im Familienbesitz ist. Er ist ein stolzer Schwarzwaldbauer, Landwirtschaftsmeister, und Landwirtschaft hieß für ihn: Kühe. Vor fünf Jahren begann er, auf Ziegen umzustellen. Als wir ihn besuchen, liegt seine Herde wiederkäuend auf der Weide. Reichenbach betrachtet die Tiere immer noch ein bisschen skeptisch. "Richtige" Bauern haben sich in Deutschland - anders als in Frankreich oder in der Schweiz - für Ziegen eigentlich nie richtig interessiert. Die waren gewissermaßen unter ihrer Würde. Die Ziege, das war die Kuh des kleinen Mannes. Sie half den landlosen Armen, den Köhlern, den Holzhauern und Tagelöhnern beim Überleben. Auch in den großen Industriegebieten war sie zu Hause, fraß Abfälle und lieferte Fleisch und Milch. Ihre große Zeit war der Beginn des vorigen Jahrhunderts. Damals gab es zwei Millionen Ziegen in Deutschland. Siebzig Jahre später nur noch 36 000. Bei den Viehzählungen werden sie seitdem nicht mehr systematisch erfasst. Seit etwa 15 Jahren geht es erstaunlich steil bergauf. 2004 zählte der Ziegenbestand, so Schätzungen, wieder 170 000 Tiere, heute dürften es mehr als 200 000 sein. Langsam verliert die Ziege das Arme-Leute-Odium. Es spricht sich herum, dass der "strenge" Geschmack von Ziegenmilch die Folge unzulänglicher Hygiene bei ihrer Gewinnung war. Ein Nutztier auf gleicher Augenhöhe mit Schafen, Rindern oder Schweinen ist die Ziege für die Landwirtschaftsbehörden allerdings immer noch nicht. Man kann sie zum Beispiel nicht bei den Tierseuchenkassen versichern. So müssen Ziegenhalter zwar Pflichtimpfungen an ihren Tieren vornehmen lassen. Auf den Kosten bleiben sie jedoch sitzen.

Warum hat sich Bauer Reichenbach trotzdem auf das Ziegen-Abenteuer eingelassen? "Wegen der schönen Versprechungen, die Martin

Buhl mir gemacht hat", antwortet er grinsend. Buhls Hauptargument sind die 70 Eurocent, die er für den Liter Ziegenmilch zahlt. Das ist etwa das Doppelte des Erzeugerpreises für Kuhmilch. Von 20 oder 30 Kühen kann heute niemand mehr existieren. Von 200 bis 300 Ziegen, die etwa dieselbe Menge Milch liefern, schon. Es kommt dazu, dass die Ziegenmilch nicht dem Regiment der Quoten unterworfen ist. Die steigende Nachfrage lässt Wachstum zu. "Und außerdem", sagt Reichenbach, "ist die Arbeit mit Ziegen leichter, jedenfalls die körperliche." Geistig allerdings stellen Ziegen neue Herausforderungen. Alles ist neu. Es gibt in Deutschland wenig Erfahrung mit Ziegenhaltung in größerem Maßstab. Der Bauer, dem das Wirtschaften mit Rindvieh in die Wiege gelegt war, muss die Welt der Ziegen erst noch erkunden. "Und auch die Tierärzte haben keine Ahnung von Ziegen, spezielle Medikamente gibt es sowieso nicht. Der Tierarzt muss Medikamente für Schafe auf Ziege umwidmen, damit ich sie überhaupt anwenden darf", sagt Reichenbach. Ziegenbauern betreten Neuland, auch wenn sie auf ihrem angestammten Grund und Boden wirtschaften. Wo frischer Wind in der Landwirtschaft aufkommt, wird er oft als Meckern hörbar. Im Schwarzwald ist es immer häufiger zu vernehmen.

Politisch hat die Ziege mit der letzten Landtagswahl in Rheinland-Pfalz einen bedeutenden Erfolg erzielt. Ulrike Höfken, die neue grüne Landwirtschaftsministerin in Mainz, ist Vorsitzende des Bundes Deutscher Ziegenzüchter. Natürlich lässt sie dieses Amt, ihr schönstes, wie sie sagt, nun, da sie Ministerin ist, ruhen. Vor ihrer politischen Karriere im Bundestag bewirtschaftete die Agraringenieurin einen Hof, auf dem auch Ziegen gehalten wurden. Die seien ihr die liebsten Nutztiere, schön, elegant und bei großer Genügsamkeit extrem produktiv. Ihre Lobbyarbeit für die Ziege stellte sie unter das Motto "Ziegen im Aufwind". Das gelte nach wie vor, sagt sie nun in ihrem Mainzer Ministerium. Die Ziegenwirtschaft profitiere vom gewachsenen Ernährungsbewusstsein der Verbraucher. Regionalität, Transparenz der Produktion, Eigenart und Unverwechselbarkeit der Produkte, die Verbindung von Produktion und Naturschutz, das böten Ziegenhöfe in besonderem Maße. Die Spaltung des Lebensmittelmarktes in einen Massen- und einen Qualitätsmarkt werde weitergehen. Der Qualitätsmarkt berge große Potenziale für schlaue, einfallsreiche Landwirte. Die Chancen für die Ziege lägen in diesem Segment, das durchaus bis auf 30 Prozent des Gesamtmarktes wachsen könne. Es gibt, räumt die Ministerin ein, allerdings auch Schatten, welche die rosige Ziegen-Zukunft eintrüben könnten. Als Politikerin der Grünen muss sie zwar eine Protagonistin der erneuerbaren Energien sein. Als Anwältin der Ziegenwirtschaft sieht sie den wachsenden Landhunger der Biogaserzeuger mit gemischten Gefühlen.

Die Konkurrenz um Flächen zwischen Biogas und Biomilch könnte für manchen Ziegenhalter, der auf günstige Pachtverträge angewiesen ist, das Aus bedeuten. Die Politik, zumal die Landespolitik, könne dem nur begrenzt entgegensteuern. Regionale Energieagenturen seien nötig, um die Biogaserzeugung zu steuern. Grünland müsse in seinem Bestand geschützt und seine Beweidung gefördert werden.

Ein anderes, ziemlich schwieriges Problem liegt in der Natur der Ziege wie aller Säugetiere selbst. Wenn die Ziege Milch geben soll, muss sie Lämmer gebären. So sehr die Nachfrage nach Milch und Käse steigt, so sehr stagniert die nach Ziegenfleisch. Martin Buhl hat diese Seite der Ziegen-Ökonomie aus seinem unternehmerischen Konzept ausgeklammert. Um den Absatz der überzähligen Lämmer müssen sich seine Milchlieferanten selbst kümmern. Man experimentiere mit dem "Durchmelken" sagt er, lasse die Ziegen also nur jedes zweite

Jahr decken. Dazu müsse die Herde kerngesund und das Futter optimal sein. Michael Rubin im Oderbruch, der seinen Käse überwiegend über seinen Hofladen und einzelne Restaurants absetzt, versucht seine Kunden - nicht zuletzt das zahlreiche Publikum des benachbarten privaten "Theaters am Rand" - mit mäßigem Erfolg auf den Geschmack von Ziegenfleisch zu bringen, gegen das immer noch das Vorurteil besteht, es sei minderwertig. Dabei gibt es doch wunderbare Rezepte vom Milchzicklein, mit Honig und Lavendel, mit glasiertem Spargel in Gartenkräutern, im Römertopf, auf dem Kartoffelbett und so weiter. Stefanie Schott, die in Nußloch bei Heidelberg zusammen mit ihrem Mann Joachim Kamann einen Ziegenhof betreibt, hat sie ausprobiert und in einer Kundenbroschüre zusammengefasst. Aber manche ernährungsbewusste Ziegenkäsefreunde, erzählt sie, wollten es einfach nicht wahrhaben, dass auch zu ihrem ökologisch verfeinerten Genuss der Tod gehört. Natürlich ist an einer Zickleinkeule nichts grausamer als an einem Wiener Kalbsschnitzel. Im Gegenteil, die Ziegenlämmer hatten es bis zur Schlachtung oft besser als die Kälber. Doch solange Ziegenfleisch nicht so selbstverständlich wie Rindfleisch ist, fehlt der Renaissance der Ziege gewissermaßen der Unterbau.