

Delikatessen vom Ziegenhof

Der Ziegenhof Scholl im fränkischen Leutershausen vermarktet Käse und Zickleinfleisch über den eigenen Hofladen. Dunja und Till Scholl stellen die Wertschätzung gegenüber ihren Tieren und das Denken in möglichst geschlossenen, regionalen Kreisläufen ins Zentrum ihres Handelns. [VON BETTINA ROCHA]

„Käse ohne Fleisch geht nicht, das gehört zusammen“, erklärt Dunja Scholl. „Wenn ich das eine erzeuge, muss ich mir auch über das andere Gedanken machen.“ Melkt man Tiere, kann man Milchprodukte herstellen. Damit Tiere Milch geben, müssen sie Junge bekommen.

Für den Verbleib der männlichen Tiere, aber auch der weiblichen, die für die Nachzucht nicht benötigt werden, haben Dunja und Till Scholl einen Weg gewählt, der für sie ethisch vertretbar ist und gleichzeitig zum Betriebseinkommen beiträgt. Etwa zwei Drittel

durch Ziegenfelle sowie Schnaps aus eigenen Früchten und Secco aus der Region.

Am Anfang war die Freude an der Landwirtschaft

Der Betrieb Scholl ist ein Nebenerwerbsbetrieb, Till Scholl arbeitet Vollzeit außerhalb, seine Frau stemmt den größten Teil der Arbeiten auf dem Hof. Sie hat eine landwirtschaftliche Ausbildung, doch keiner von beiden ist durch Erbe zum Hofnachfolger geworden. Dunja Scholl hat schon zuvor mit Freunden einen Ziegenhof betrieben, bis die beiden 2006 geheiratet und mit fünf Milchziegen und zwei Jungtieren ihren eigenen Betrieb aufgezogen haben. „Landwirtschaftliche Tätigkeiten und vor allem das Arbeiten mit Tieren hat uns schon immer Spaß gemacht. Die Haltung von Milchziegen ermöglicht uns, eine breite Palette an hochwertigen Lebensmitteln zu erzeugen, auf die unsere Kunden und wir selbst Wert legen“, erklärt der Quereinsteiger Till Scholl. „Durch das Interesse von Freunden und Bekannten am Ziegenkäse und durch die ersten Hausschlachtungen sind wir in die Arbeit als selbstvermarktende Bauern hineingewachsen.“ Heute zieht der Nebenerwerbsbetrieb, der mittlerweile zwischen 18 und 20 Ziegen melkt, Kunden an, die nicht nur Ziegenkäse und Ziegenfleisch mögen, sondern auch die muttergebundene Aufzucht der Schlachtzicklein im Betrieb zu schätzen wissen.

Muttergebundene Aufzucht

Die Ziegen werden im August vom Bock belegt, im darauffolgenden Januar lammen sie ab. Die Ziegenlämmer sind zwei Monate lang ununterbrochen bei der Mutter und trinken bei ihr. Anders als die Nachzucht der meisten anderen Milchtiere erhalten sie keinen Milchaustauscher statt der Vollmilch, die die Mutter gibt. Das bedeutet, dass Dunja Scholl während dieser Zeit auch keine Milch fürs Käsen zur Verfügung steht. Nach dieser zweimonatigen Phase sind die Zicklein dann nur noch tagsüber mit ihrer Mutter auf der Weide. Nachts werden sie von den Müttern getrennt, sodass die Morgenmilch zum Käsen zur Verfügung steht. Die jungen Ziegenböcke werden mit drei bis vier Monaten aufgrund der einsetzenden Geschlechtsreife von den weiblichen Tieren getrennt. Ab dann leben sie mit Böcki, dem Bock der Herde, in einer Männer-WG zusammen. Böcki ist ein Burenbock und hat vor vier Jahren seinen Vorgänger, einen Bock der Rasse „Bunte Deutsche Edelziege“, abgelöst. Die Burenziege gilt als typische Fleischrasse. Deren Einkreuzung in die Herde der Milchziegen bewirkt einen höheren Muskelfleischanteil und ein höheres Schlachtgewicht bei den Lämmern.

Der letzte Weg

Das Wohlbefinden ihrer Tiere liegt den Scholls nicht nur bei der Aufzucht der Lämmer am Herzen, auch über ihren letzten Gang zum Metzger haben



des Umsatzes stammen aus dem Verkauf des Ziegenkäses, etwa ein Viertel aus dem Verkauf des Zickleinfleischs. Fleisch und Käse werden zu 80 bis 90 Prozent über den Hofladen vermarktet. Im Sortiment sind auch kleine Mengen Eier von eigenen Freilandhühnern und Honig von eigenen Bienen. Ergänzt wird das Angebot



Dunja und Till Scholl mit ihrer Ziegenherde

sie sich Gedanken gemacht. Im Alter von zweieinhalb bis sechs Monaten werden die Tiere geschlachtet – je nachdem, ob die Kunden ein größeres oder kleineres Schlachttier wünschen. Zum 15 Kilometer entfernten handwerklich arbeitenden Metzger bringen Till und Dunja Scholl ihre Tiere selbst. Meist sind es nur fünf Tiere, die zusammen dorthin gebracht werden. „Es ist nah und wir können bei der Tötung dabei sein. Durch die vertrauten Personen wird der Stress für die Tiere deutlich geringer“, erklärt Till Scholl. Der Bruder des Metzgers ist Landwirt. Gemeinsam haben sie auf seinem Hof ein Schlachthaus eingerichtet. Dort schlachten sie für mehrere Bauern in der Umgebung.

„In Deutschland gibt es nahezu keine vernünftige Struktur für die Aufzucht und Vermarktung der Ziegenlämmer. Dennoch kommt es für uns nicht infrage, unsere Kitze zur Mast in weit entfernte Mastbetriebe zu schicken, damit wir uns nur auf die Milch- und Käseproduktion konzentrieren können. Das fände ich unverantwortlich gegenüber unseren Tieren und nicht ökologisch“, so Dunja Scholl.

Fleisch für besondere Anlässe

„Ziegenfleisch zu essen hat in Deutschland keine Tradition“, sagt Till Scholl. „Die Leute, die bei uns kaufen, haben es oftmals durch uns kennengelernt, aber es bleibt eine Delikatesse, kein Fleisch, das regelmäßig auf den Teller kommt.

In den südeuropäischen Ländern ist das anders.“ Die Kunden des Ziegenhofs Scholl möchten wissen, woher das Fleisch und der Käse kommen, die sie essen. „Für sie ist der regionale Bezug und die Tatsache, dass sie uns kennen und wissen, wie Haltung und Schlachtung ablaufen, viel wichtiger als Bio – was wir nicht sind“, ergänzt Dunja Scholl. Der Verkauf des Fleischs geht ab Hof. Die zerlegten Tiere kommen drei bis fünf Tage nach der Schlachtung zurück auf den Betrieb, wo die Kunden ihr vorbestelltes Fleisch abholen. Gastronomen wünschen meist ältere und damit größere Zicklein als Privatpersonen.

Klein bleiben – warum nicht?

Der Nebenerwerbsbetrieb Scholl trägt sich, doch wachsen kann der Bauernhof Scholl nicht so einfach. Und im Grunde genommen möchten Dunja und Till Scholl das auch nicht. Der umgebaute alte Kuhstall dient heute den Milchziegen als Domizil. Seine Größe gibt die maximale Größe der Milchziegenherde vor. Die Produktion auszudehnen würde bedeuten, in einen Stallneubau investieren zu müssen. Eine Investition, die sich aus den Erträgen des Nebenerwerbsbetriebes nicht stemmen lässt, ohne eine übermäßige Kreditbelastung nach sich zu ziehen.

Die Flächenknappheit in der Region ist ein weiterer begrenzender Faktor. Zurzeit umfasst der Betrieb sechs Hektar landwirtschaftliche Fläche. Weitere Flächen in der

näheren Umgebung zu pachten, ist schwierig. Die Flächenausstattung wäre nicht nur mit Blick auf eine Betriebserweiterung von Bedeutung: Weil die Förderung landwirtschaftlicher Betriebe hauptsächlich über die Fläche geht, kleine Betriebe also weniger Fördergelder als flächenstarke erhalten, müssen die Scholls auch hier genau abwägen. Die derzeitige Investitionsförderung ist für einen Betrieb ihrer Größe wenig attraktiv, da der zu investierende Mindestbetrag zu hoch ist.

Ab und an beweiden die Scholls mit ihrer Herde Restflächen in der Umgebung – das ist, sofern die Flächen gut erreichbar sind, in ihren Augen eine sinnvolle Verwertung des Aufwuchses. Wäre der Betrieb ein Biobetrieb, könnte er solche nicht bio-zertifizierten Flächen nicht nutzen. Kraftfutter kaufen die Scholls von verschiedenen Biobetrieben aus der Region zu. Dunja Scholl melkt alle Ziegen von Hand: „Für 20 Ziegen lohnt sich keine Melkanlage. Mit der wäre ich zwar schneller mit dem Melken fertig, aber dafür würde ich mehr Zeit in die Reinigung und Wartung der Anlage stecken – von dem Geld, das sie kostet, ganz abgesehen. Da melke ich lieber länger von Hand, denn das ist es, was mir wirklich Spaß macht.“ So wie der Bauernhof aufgestellt ist, sei es für sie stimmig, sagt auch Till Scholl zufrieden. ■



KONTAKT:
Dunja und Till Scholl
Telefon: 09823 926176
info@ziegenalarm.de
www.ziegenalarm.de