

Wo Ziegenmilch nicht „bockelt“

Der Landwirt Simon Kohl überzeugt mit Produkten von seinem modern ausgestatteten Hof bei Welzheim-Breitenfürst

Ziegenmilch? Ziegenkäse? Viele winken misstrauisch ab, wenn sie davon hören. Das „bockelt“, meinen sie – Ziegenmilch habe einen strengen Geschmack, der an den Bock und an den Stall erinnert. Der 34-jährige Simon Kohl tritt mit seinem modernen Hof im Welzheimer Wald den Gegenbeweis an.

VON ARMIN FECHTER

BACKNANG/PLÜDERHAUSEN. Simon Kohl hat schon viele Skeptiker von den Ziegenprodukten überzeugt. Am besten gelingt dies mit einer Kostprobe. „Von 100 Leuten“, sagt er, „die's probiert haben, sagen 98: ‚Das schmeckt doch anders.‘“ Ziegenmilch verträgt aber auch mancher Allergiker besser als Kuhmilch.

Im Schautenhof bei Welzheim-Breitenfürst, nur 200 Meter abseits der Straße Richtung Pfahlbronn, offiziell zu Plüderhausen gehörig, betreibt Kohl seinen Ziegenhof mit rund 60 Milchziegen und 100 Lämmern. Der Betrieb, der seit Kurzem der Interessengemeinschaft Limes plus – Schwäbischer Waldgenuss angehört, ist noch jung: 2011 hat der gelernte Forstwirtschaftler das Areal erworben und 2012 den Betrieb aufgenommen. Das alte Anwesen wurde abgebrochen und ein neues Wohnhaus errichtet, in dem auch die Hofkäserei untergebracht ist.

Den Stall hat der Junglandwirt nach den modernsten Standards neu gebaut und eingerichtet: geräumig, hoch, hell und gut durchlüftet. Die Tiere haben viel Bewegungsfreiheit, können über ein Stufenrüst klettern oder am Rand entlang balancieren, und bei gutem Wetter gehen sie auch gerne hinaus auf die Wiesen.

Jeden Morgen wird gemolken. Dazu besteigen die Milchziegen selbstständig den Melkstand und bekommen dann in ihren jeweiligen Kabinen die Melkbecher angelegt. Zwölf Plätze befinden sich dort nebeneinander, und wenn die Tiere fertig sind, kommt das nächste Dutzend an die Reihe. Die Anlage hat Kohl aus Frankreich beschafft – aus dem Nachbarland deshalb, weil Ziegenhaltung dort weiter verbreitet ist als in Deutschland, wo dieser Zweig noch Seltenheitswert hat. Entsprechend besser sind die Höfe dort auch in technischer Hinsicht ausgestattet.

Täglich gibt es 200 Liter Milch für die Käseherstellung

Jede Ziege liefert pro Tag etwa dreieinhalb Liter Milch. Damit stehen täglich etwa 200 bis 220 Liter für die Käseproduktion zur Verfügung. Derzeit ist es allerdings spürbar weniger, weil sich Kohl entschlossen hat, Muttertiere und Lämmer zusammenzulassen. So wachsen die Kitzlein natürlich auf. Für den Fall, dass ein Jungtier an den Zitzen einmal zu



Gelten als individuelle und intelligente Tiere: Ziegen der Rasse Bunte Deutsche Edelziege zur Futterzeit im Kohl'schen Stall.

Fotos: A. Fechter

kurz kommt, steht dennoch die elektrische Ziege bereit: An dem Automaten kann das Lamm frisch aufbereitete Milch aus Milchpulver trinken.

Grünfutter für die Tiere kommt von den 15 Hektar Wiesenflächen, die Kohl im Bereich Schautenhof/Walkersbach bewirtschaftet. Das reicht allerdings nicht ganz, um den Bedarf zu decken, deshalb wird auch ein Teil zugekauft.

Nach dem morgendlichen Melken beginnt die Arbeit in der Käserei. Kohl, der die Verarbeitung von Ziegenmilch in einem speziellen Lehrgang erlernt hat und nach biologischen Grundsätzen arbeitet, verwendet keinerlei Beschleuniger. Nur Käsekulturen, Lab, Salz und Kräuter werden der Milch zugesetzt. Frischkäse ist nach einem Tag fertig. In der kleinen Produktionsstätte entstehen aber auch Quark sowie Gouda und Tilsiter, Sorten, die mehrere Wochen reifen müssen, bis hin zu einem Hartkäse, der parmesanähnliche Struktur hat. Eine Besonderheit stellt der Ziegencamembert dar, für den sich Kohl einen charmanten Namen einfallen ließ: Limes-Bertle.

„Mit drei Ziegen hat das angefangen“, blickt Kohl zurück. Die Tiere legte er sich zu, damit sie seine Streuobstwiese

beweideten. Prompt kam wenig später ein Nachbar an, damit die Ziegen auch dessen Wiesenstück abgrasen. So wurden es rasch immer mehr Tiere. „Ich hatte Bock dazu“, erklärt Kohl seine Passion, aus der schließlich eine Profession wurde.

Unterstützt wird der 34-Jährige von seinem Vater Ekkehard, der ansonsten einer selbstständigen Tätigkeit nachgeht, und seiner Partnerin Stefanie Stankowski, einer Grundschullehrerin, die hilft, soweit es ihr Beruf erlaubt. Eine große Stütze ist zudem seine Mutter Christine, die beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung eigens eine dreijährige Qualifikation zur Hofkäserei absolviert hat. Vermarktet werden die Produkte, für die Kohl bei einer Prüfung in München schon einen Qualitätspreis in Gold und einen Publikumspreis errungen hat, in verschiedenen Feinkostmärkten und Hofläden, aber auch im eigenen Hofladen. Weil dessen Öffnungszeiten aber begrenzt sind, hat die Familie zusätzlich ein 24-Stunden-Lädl mit Selbstbedienung eingerichtet. In Planung ist ferner eine Hofgaststätte für Ausflügler und Wanderer, die auf den Spuren des Limes unterwegs sind – denn der römische Grenzwall verläuft nah am Haus vorbei.

Info

Limes plus

- In der Interessengemeinschaft Limes plus – Schwäbischer Waldgenuss haben sich Erzeuger, Direktvermarkter, Touristiker und Gastronomen aus der Limesregion zusammengesetzt, um die Vielfalt ihrer Heimat zu präsentieren. Die Limesregion umfasst ein Gebiet mit 44 000 Einwohnern von Spiegelberg und Großerlach im Norden bis Alfdorf im Süden.
- Die Anfänge von Limes plus reichen bis 2002 zurück. Damals gab der Landkreis im Rahmen der Lokalen Agenda eine Studie zur Direktvermarktung in Auftrag. Der offizielle Startschuss aber fiel erst 2012, als das Projekt als Teil des EU-Leader-Programms für die Limesregion im Rems-Murr-Kreis genehmigt war.
- Die Interessengemeinschaft mit derzeit 21 Mitgliedern wird vom Landwirtschaftsamt in Backnang begleitet: Eva-Maria Köter, Telefon 0 71 91 / 895-42 19, E-Mail E.Koetter@rems-murr-kreis.de.



Zertifizierte Hofkäserei: Christine Kohl hat sich gründlich in das Metier eingearbeitet.



Produziert mehrere Sorten Ziegenkäse: Simon Kohl im Reiferaum seiner Hofkäserei.