

Praktische Erfahrungen mit Milchziegen im Kleinbetrieb

B. ZEILER-KOLLER

Betriebsspiegel

- Seehöhe 1000m
- 10 Muttertiere der Rasse Gemsfarbige Gebirgsziege (GGZ)
- 2 Ziegenböcke der Rasse GGZ
- 2 Milchschafe der Rasse Ostfriesisches Milchschaaf
- 25 Muttertiere der Rasse Tiroler Bergschaf (TB)
- 2 Widder der Rasse TB
- Landwirtschaftliche Nutzfläche ca. 7 ha Wiesen (incl. Pachtgründe) ca. 2 ha Weiden

Haltungsform

Die Ziegen werden in einem Laufstall gehalten, wobei die Kitze von den zu melkenden Ziegen ein Jahr lang getrennt gehalten werden. Für die Futteraufnahme werden die Tiere für ca. 1 Stunde pro Mahlzeit fixiert, damit auch die rangniedrigeren Tiere ungestört Futter aufnehmen können.

In den Sommermonaten weiden die Tiere täglich auf frischen Wiesen (*Foto 1*) (Portionsweiden) mit einem Unterstand. Für die Wintermonate steht ein Auslauf, direkt mit dem Stall verbunden, zur täglichen Verfügung.

Die Ziegenböcke werden von Anfang November bis Ende August getrennt, das heißt ohne Sicht- und „Geruchskontakt“, von den weiblichen Tieren gehalten, wodurch im Herbst eine schnellere Brunst der Ziegen erreicht wird.

Fütterung

In der Trockenstehzeit, sprich von November bis Jänner, steht den Tieren Heu und Grummet zur Verfügung, wobei ca. 200 g Ziegenkorn täglich gefüttert wird. Vier bis sechs Wochen vor der Geburt wird die Kraftfuttergabe um 100 g pro Mahlzeit wöchentlich bis auf höchstens 2.000 g bei älteren Ziegen und 1.500 g bei erstlaktierenden Ziegen gesteigert.



Foto 1: Portionsweiden

Zwei Wochen vor der Geburt wird auf Hochleistungsmilchfutter für Kühe gemischt mit Maisflocken umgestellt. Diese Umstellung erfolgt natürlich langsam.

Mineralstoff und Salz steht den Tieren das ganze Jahr über *ad libitum* zur Verfügung. Sehr gerne wird in den Wintermonaten Laubheu von Ahorn, Linde, Hollunder, Himbeer und Esche angenommen.

Von Mai bis Oktober werden die Ziegen täglich auf Wiesen (Portionsweiden) gebracht, zusätzlich wird einmal pro Tag Heu verabreicht.

Deck- und Lammzeit

Ende August wird der Bock zu den Ziegen gebracht und verbleibt dort bis Ende Oktober. Somit besteht keine Gefahr das „Bocken“ einzelner Tiere zu übersehen. Bis jetzt konnte die Lammzeit auf zwei Wochen, sprich Anfang bis Mitte Febru-

ar, komprimiert werden. In seltenen Fällen kommt es zu einem Nachbocken.

Das „Abkitzen“ beginnt ca. Anfang Februar. Geburtshilfe wird bewusst nur sehr selten geleistet.

Im Jahr 2007 wurde eine Fruchtbarkeit von durchschnittlich 1,9 Kitzen pro Ziege erreicht.

Kitzaufzucht

Sofort nach der Geburt kommen die Kitze in ein „Kitznest“, wo sie die ersten drei Tage mit der Flasche (Biestmilch) und danach mit einem Eimer getränkt werden. Die Kitze saugen also nie am Euter der Mutter, diese wird sofort nach der Geburt gemolken. Die Aufzucht erfolgt mit Ziegenmilch, die auf 38 °C erhitzt wird.

Den Kitzen steht Ziegenkorn und Heu *ad libitum* zur Verfügung. Ein Kitz erhält ca. 1,5 l Ziegenmilch auf drei Mahlzeiten

Autor: Barbara ZEILER-KOLLER, Schaf- und Ziegenzuchtbetrieb, A-8961 KLEINSÖLK, Nr. 71, email: zeiler@lk-stmk.at

verteilt pro Tag. Ein großzügiger Auslauf ist selbstverständlich.

Die Schlachtung der Tiere erfolgt mit einem Lebendgewicht von ca. 14 bis 20 kg. Das Fleisch wird großteils ab Hof vermarktet.

Zuchttiere werden, wenn notwendig, in den ersten zwei Lebenswochen enthornt. Diese werden drei Monate lang mit Milch versorgt.

Milchgewinnung

Die Ziegen werden händisch auf einem Melkstand gemolken. Die Euter werden bei jeder Melkung gewaschen und getrocknet. Wenn nötig wird das Euter nach der Milchgewinnung mit Babyöl oder Melkfett einmassiert. Dadurch wird eine wunderbar zarte Euterhaut erreicht. Die Milchleistungskontrolle erfolgt einmal im Monat durch den Landeskontrollverband Steiermark. Kontrolliert werden alle Laktationen aller Tiere. Bessere Information über Leistungen, Inhaltsstoffe, Bestandesmilch usw. sind der Lohn dafür. Die Milchleistungskontrolle ist für einen Direktvermarktungsbetrieb unabkömmlich! Gezielte Zuchtarbeit kann nur durch möglichst viele Informationen betrieben werden!

Die Leistung von erstlaktierenden Ziegen sind für mich dabei besonders interessant.

Im Jahr 2007 konnten folgende Durchschnittswerte erreicht werden:

- Milchmenge pro Ziege: 1.050 kg
- Fett: 3,53 %
- Eiweiß: 3,16 %
- Zellzahl der Bestandesmilch Februar: 82.000
- Zellzahl der Bestandesmilch September: 394.000

In diesem Jahr wurden drei Erstlingsziegen von gesamt 10 Ziegen gemolken, die eine durchschnittliche Milchleistung von 820 kg erbrachten. Eine Gesamtleistung von 10.500 kg Ziegenmilch wurde von Februar bis Oktober erbracht. Die Anschaffung einer Melkmaschine ist geplant!

Zuchtarbeit

Die Züchtung der Gemsfarbigen Gebirgsziege macht der ganzen Familie gleichermaßen Spaß!

Pro Jahr werden ca. 8 Zuchttiere verkauft und aus der eigenen Nachzucht nachgestellt. Auf leistungsbetonte und dem Zuchtziel entsprechende Tiere wird besonders viel Wert gelegt.

Mit unseren Ziegen konnten wir schon mehrere Erfolge erzielen. Drei Reservesiegerplätze sowie weitere gute Platzierungen auf Tiroler Ziegenausstellungen konnten verzeichnet werden (*Foto 2*).

Besonders möchte ich die Liebe unserer Kinder zu den Ziegen hervorheben.



Foto 2: Bockmutter Nora 06.02.2004



Foto 3: 7 Geißlein Ziegenmilchprodukte... "märchenhaft gut"

Milchverarbeitung und Käse

Im Jahr 2005 wurde eine Käserei mit einer Investitionssumme von 25.000 Euro ausgebaut. Derzeit erfolgt der Zubau einer Milchammer sowie eines Lager-raumes für Verpackung mit einer Investitionssumme von ca. 15.000 Euro.

Auf unserem Hof werden derzeit acht verschiedene Produkte aus Ziegenmilch hergestellt (*Foto 3*). Diese sind: Frische Ziegenmilch, Joghurt, Topfen, 3 Sorten Frischkäse, Weichkäse in Öl und Schnittkäse. Bei der Steirischen Käseprämie-

rung 2006 erhielten wir GOLD für die „7 Geißlein Schneebällchen“ und SILBER für den „7 Geißlein Frischkäse Natur“.

Der Zeitaufwand für die Milchverarbeitung beläuft sich auf ca. 4 bis 5 Stunden täglich. Monatlich werden ca. 1.200 kg Milch verarbeitet.

Vermarktung

Der Verkauf unserer Produkte erfolgt in drei Bioläden (Gröbming, Wörschach und Liezen), im Bauernladen Kleinsölk, in drei Hotels der Region sowie ab Hof.

Wir legen großen Wert auf gezielte Werbung, wobei bekanntlich ein guter Käse für sich selbst wirbt.

Mehrere Exkursionen, vom Kindergarten bis zum Seniorenausflug, durften wir bereits auf unserem Hof begrüßen.

Die Milchprodukte werden zu 60 % ab Hof und zu 40 % in Bio Läden etc. verkauft.

Wirtschaftlichkeit

Der Preis für einen Liter Milch beläuft sich auf 1,30 Euro unverarbeitet. Je nach

Weiterverarbeitung wird ein Literpreis von bis zu 1,80 Euro erzielt.

Der Durchschnittsumsatz pro Ziege und Jahr liegt bei 1.500 Euro. Hierbei ist der Tierverkauf mit eingerechnet.

Unser Motto lautet:

„Gutes entsteht dort, wo ein Mensch mehr tut, als er tun muss!“

Wir wünschen allen Ziegenhaltern/innen viel Freude, Glück und Erfolg mit ihren Tieren!