

Milchmädchen Ziegenhof

Sonja Trummer^{1*} und Günter Schöllauf¹

Betriebsführer und Bewirtschafter

Sonja Trummer und Günter Schöllauf mit Familie Florian, Felix, Elias, Hannah, Valentina und Berta.

Standort und Betrieb

Der Betrieb befindet sich in Risola 4, 8354 St. Anna am Aigen auf einer Seehöhe von 293 m und ist nicht arrondiert. Maritimes Klima kombiniert mit geringem Niederschlag ist jedes Jahr eine große Herausforderung. Zur Hauptvegetationszeit 01.03.2017 bis 01.09.2017 hatten wir 144 Liter Regen. Höchstes Jahresmittel der Lufttemperatur 11,1 °C.

2011 kam ich auf den tier- und kinderlosen Hof mit meinen 3 Söhnen, 7 Ziegen, einem Bock, 3 Enten, 2 Gänsen, 3 Katzen, 3 Hasen und ein Aquarium voller Fische.

Mein Mann und ich entschieden uns, die Direktvermarktung von Ziegenkäse auszubauen. Wir errichteten einen einfachen Ziegenstall und eine kleine Hofkäserei.

2013 hing ich meinen Job als Bandagistin an den Nagel und widmete mich voll und ganz der Landwirtschaft. Ich absolvierte den Ziegenpraktiker in Oberösterreich, den landwirtschaftlichen Facharbeiter und im Anschluss den Meister für Forst- und Landwirtschaft.

Seit 2015 sind wir Mitglied beim Steirischen Ziegenzuchtverband.

Flächenausstattung

Wir bewirtschaften rund 20 ha Fläche, davon 8 ha Holunder, 4 ha Wald, 2 ha Grünland intensiv und 6 ha Grünland extensiv.

Tierbestand

- 25 melkende Ziegen
- 14 Jungziegen geb. 2016, gedeckt, aus eigener Nachzucht zum aufstocken, diese waren über den Sommer auf der Kerngutalm in Breitenau
- 7 Jungziegen geb. 2017 – diese sind schon für die nächste Almsaison reserviert
- 3 Böcke davon 1 Bock als Einsteller

Rassen

Steirische Scheckenziege und Anglo Nubier
diese werden aber auch bewusst, vereinzelt gekreuzt.

Kitze

Gekitzt wird in der Herde, Ende Jänner bis Ende Februar.

Bis dato erfolgte die Aufzucht mit Mutter – in Folge 0 % Ausfall bei den Kitzen.

2018 planen wir auf Kalttränke umzustellen.

Nach 12 Wochen werden die bleibenden Kitze hofnah ausquartiert, diese sind bereits gehundet und ans Weidernetz gewöhnt. Mit einem mobilen Stall kommen sie auf frische, noch nie beweidete Fläche und machen perfekte Landschaftspflege bis September. Wöchentlich wird eine neue Fläche ausgesteckt bzw. erweitert. Sie halten sich dann nur auf der frischen Weide auf und rühren die belastete Weide nicht an. Somit hält sich die Parasitenbelastung der Nachzuchttiere in Grenzen und sie werden perfekt auf die Alm vorbereitet. Unverkaufte Kitze werden geschlachtet und selbst vermarktet. Die Nachfrage an Kitzfleisch steigt enorm, es war allerdings mühsam den Markt in unserer Region dafür aufzubauen.

Möblierter Stall

Ein vorhandenes, leerstehendes Gebäude wurde sehr strukturiert und ziegenfreundlich eingerichtet.

Alles aus Holz, so flexibel als möglich und in Selbstbau von meinem Mann und mir eingerichtet.

Von März bis Oktober auf Kompostestreue, welche täglich einmal gewendet wird.

Verwendet werden ca. 8 m³ Sägespäne, 4 m³ Elefantengras und knapp 2 m³ Dinkelspelzen,

Preis für die gesamte Einstreu liegt bei Euro 200 (für 8 Monate/50 Tiere) plus 10 Minuten Arbeitszeit täglich für fräsen.

In den Wintermonaten sind die Ziegen bis nach dem Kitzen auf Stroh. Ebenfalls Kosten von Euro 150 (allerdings für 4 Monate) plus 15 Minuten Arbeitszeit alle 2 Tage zum Nachstreuen.

Nach Erstinformationen, dieses System würde in der Milchziegenhaltung nicht funktionieren, haben wir es einfach trotzdem probiert, und siehe da, es klappt hervorragend.



¹ Risola 4, 8354-St. Anna am Aigen

* Ansprechpartner: Sonja Trummer, email: milchmaedchen@aon.at

Tabelle 1: Untersuchung und Beurteilung von Herrn Pöllinger/Rauberg-Gumpenstein Oktober 2016

Nummer	TM	Asche	Ca	Mg	K	P	N	NH4-N	pH-Wert	C in TM	C/N	Legende
LT16/30	416,33	105,93	6,64	2,55	26,1	2,51	10,18	n.n.	8,65	371,5	15,2	Trummer Kompost feucht, Milchziegen
LT16/31	653,05	91,29	5,90	2,03	20,4	1,95	9,93	n.n.	8,27	415,2	27,3	Trummer Kompost trocken, Milchziegen

1. Sehr hohe TM-Gehaltswerte – auch beim „feuchten“ Kompost (über 40 %) – Trummer trocken (>65 % !!!!) – hatten wir bei keinem anderen Rinder-Kompoststall-Betrieb
2. Sehr hohe N-Gehaltswerte – die N-Ausscheidungen der Milchziegen liegen ja bekanntermaßen im Bereich von hochlaktierenden Rindern – gute Bedingungen für die Kompostierung
3. Der pH-Wert liegt im grünen Bereich, das waren anfangs meine größten Bedenken
4. Enges C/N Verhältnis – vor allem bei feucht – dort dürften die Kompostierungsbedingungen optimal sein – genügend Feuchtigkeit, C und N. Hohe N Werte – vor allem im Feuchtbereich – die Angaben sind ja auf Feuchtbasis bezogen und nicht auf TM – bezogen auf TM sind die N-Gehaltswerte im Feuchtbereich fast doppelt so hoch (15 zu 25 g/kg TM) niedriger C Gehalt – vermutlich auch von den Futterresten, die runterfallen – die werden schneller umgesetzt, darum enges C/N Verhältnis? Kompost kann sofort ausgebracht werden.
5. Relativ viel Kalium – dürfte über das (junge?) Futter und die Mineralstoffmischung kommen – günstig für die Bewertung als Dünger.

Weitere positive Effekte waren die wesentliche Dezimierung der Fliegenbelastung und ein ausgesprochen angenehmes Stallklima.

Da dieser Kompost gleich auszubringen ist, ersparen wir uns die Mistlagerstätte und das Wenden. Aus diesen Gründen werden wir weiterhin in den Sommermonaten mit dieser Form der Einstreu arbeiten.

Fütterung

Ganzjährig bekommen unsere Tiere lose belüftetes Heu angeboten, zum Melkgang grobgeschroteten Hafer, Gerste, Mais, max. 250 g und täglich frische Portionsweide. Hier müssen wir oft weitere Strecken zurücklegen und die Fütterung immer wieder anpassen. Wenn es die Zeit erlaubt, bin ich mit Hilfe meines Hundes und der ganzen Herde auf Landschaftspflege-Tour. Zur Trockenstehzeit steht auch Grassilage zur Verfügung. Das Getreide wird von benachbarten Bauern zugekauft bzw. selbst angebaut.

Melken

In der vergangenen Saison wurden 25 Tiere mit einer Standeimermelkmaschine gemolken. Zuständig dafür ist mein Mann.

2018 werden es 42 Tiere sein. Damit ist der Melkstand dreimal voll.

Die Melkzeit dafür wird mit heutiger Ausstattung 1 Stunde dauern, womit wir kein Problem hätten. Es ist eben die be-

lastende Schlepperei der Milch, das uns wieder einmal etwas Hirnschmalz kostet, sprich eine geplante Rohmelkanlage wird intensiv durchdacht.

Qualität und Verarbeitung

Im ersten Kompoststall-Versuchsjahr 2016 wurden wöchentliche Milchproben durchgeführt, um eventuelle Belastungen in der Milch sofort zu erkennen. Es wurden keine signifikanten Veränderungen festgestellt.

Der Keimgehalt der Milch lag im Jahresschnitt 2016 bei 11.000 Keimen.

2017 hat sich der Keimgehalt verdoppelt, auf einen Jahresschnitt von 22.000 Keimen. Diesen gravierenden Unterschied sehe ich im Waschen der Euter.

2016 wurden diese mit einer Ema/Wasser – Mischung gewaschen, in der vergangen Laktation wurde nur mit Wasser gereinigt. Wir werden also wieder auf Ema umsteigen.

Die frische Ziegenmilch wird zur Hauptsaison täglich in unserer kleinen Hofkäserei verarbeitet.

Dafür bin ich zuständig, wobei unsere Kinder tatkräftig mithelfen, sofern es möglich ist. Produziert wird ausschließlich Rohmilchkäse, in den Varianten Frischkäse natur oder mit frischen Kräutern, Ziegenfrischkäsebällchen in Öl, Salzlakekäse, Naturjoghurt, Kräuterfrischling und verschiedene Varianten speziell für die Gastronomie.

Ziegenmilch gibt es nur tagesfrisch gegen Vorbestellung ab Hof!

Marketing und Vermarktung

Von Beginn an war mir die eigene Erziehung meiner Kinder ein großes Anliegen. Damals waren sie zwischen 3 und 8 Jahre alt. Aus diesem Grund entschied ich mich für meinen Weg der Direktvermarktung. Die Kunden sollten zu mir kommen, damit ich zu Hause meinen Kindern zur Verfügung stehen kann. Erschwerend kam hinzu, dass die Ziege selbst, der Käse und besonders das Fleisch einen äußerst schlechten Ruf in unserer Region besaßen.

Somit war ein attraktiver Schauziegenstall für Besucher und Kunden eine Grundvoraussetzung! Für diesen bekamen wir am 06.07.2017 den Tierschutzpreis anerkannt und ca. 500 angemeldete Besucher und natürlich unzählige unangemeldete konnten sich ein Bild von artgerechter Tierhaltung machen. Dieser Faktor ist natürlich auch für die Vermarktung unseres Käses sehr wichtig. Wir brauchen kein BIO-Zertifikat um das Vertrauen unserer Kunden zu gewinnen und die Mundpropaganda ist enorm. Der Besucher möchte etwas Besonderes sehen und eine mitreissende Geschichte dazu hören, so gewinnt man unzählige Multiplikatoren die, von unserem Betrieb weitererzählen. Im laufenden Jahr wurden insgesamt Euro 145 für Werbung in Form von Naturalien ausgegeben. Mehr möchte ich dafür auch nicht ausgeben.

Diese Art der Vermarktung liegt sicher nicht jedem, für mich ist es ideal. Außerdem hat es den großen Vorteil, dass unser Arbeitsplatz immer sauber und einladend ist.

Einmal wöchentlich liefere ich meinen Käse persönlich im Umkreis von 25 km aus.

Konzentriert habe ich mich hier speziell auf die Gastronomie und weiterverarbeitende Betriebe. Ausreichende Vernetzung

mit Köchen ist hier sehr von Vorteil. Weiters beliefern wir auch Bauernläden und private Lebensmittelhändler.

Mittels gekühltem Postversand, wird auch Ware innerhalb Österreichs versendet.

Den Rest der Woche kann ich mich auf die Käseproduktion, die Tiergesundheit und meine Kinder konzentrieren.

