

Milchziegenbetrieb König – Direktvermarktung von Milch und Fleisch

Bettina König^{1*}

„Gibt es bei euch auch Ziegenkäsle zu kaufen?“ Diese Frage wurde ständig auf der Alpe gestellt, welche wir in den Sommern 2000 - 2005 bewirtschafteten und Mario als Alpsenn die Milch von 50 Kühen zu Alpkäse, Butter und Schnittkäse verarbeitete. Ebenso die Tatsache, dass unsere Tochter mit 2 Jahren an Neurodermitis erkrankte, war ausschlaggebend für den Kauf der ersten 2 Ziegen.

Wir stammen zwar beide aus der Landwirtschaft haben aber andere Berufe erlernt. Die Leidenschaft dafür ist uns jedoch geblieben. Mario erlernte den Schlosserberuf und ich machte nach der Handelsschule eine Ausbildung als Großhandelskauffrau. Kurz nach unserer Heirat machte Mario die Ausbildung zum Alpsenn. So war es klar, daß wir bei unserem Hausbau in Schwarzach auch gleich einen kleinen Ziegenstall dazu planten. Im Haus wurde eine kleine Sennerei (Verarbeitungsraum) eingerichtet. Dies ist für mich sehr praktisch, da ich somit alles unter einem Dach habe (Haushalt und Käserei).

Die Ortschaft Schwarzach befindet sich im sehr dicht besiedelten Rheintal zwischen Dornbirn und Bregenz. Unser Betrieb liegt oberhalb des Ortes am Linzenberg in Hanglage (510 m ü.M.) am Waldrand.

Wie sich jeder denken kann reichte der Platz im kleinen Stall nicht lange, denn die Nachfrage an Ziegenkäse stieg ständig. Zwischenzeitlich brachten wir unsere mittlerweile 20 Ziegen in einem ca. 4 km entfernten Pachtstall unter. Wir entschlossen uns zum Bau eines größeren Stalles, ca. 100 m vom Haus entfernt, auf unserem angrenzenden landwirtschaftlichen Grundstück. Dieses Vorhaben gestaltete sich jedoch als sehr schwierig, da die Nachbarn mit allen Mitteln versuchten dies mit Gutachten und Unter-



Stallgebäude

¹ Linzenberg 64, A-6858 Schwarzach

* Ansprechpartner: Bettina und Mario König, email: mariokoening2@gmx.at



schriftensammlungen zu verhindern. So zog es sich 3 Jahre hinaus bis wir endlich die Baubewilligung erhielten. Im Oktober 2012 war es dann soweit und unsere Ziegen konnten ihr neues Heim beziehen.

Mittlerweile haben wir 35 Milchziegen der Rasse „Bunte Edelziege“ incl. 2 „Toggenburger“ mit 15 Jungziegen für die Nachzucht. Als Herdebuchbetrieb werden die Milchleistungen monatlich kontrolliert. Wir nehmen auch alljährlich an Ziegenausstellungen teil und hatten bereits 4 Mal die Landessiegerin, sowie letztes Jahr und heuer die Landeseuterreservesiegerin.

Landessieger

„unser Nachwuchs mit unserer Nachzucht“



Wir bewirtschaften Pachtflächen von 8,5 ha, davon größtenteils in Hanglage, zur Herstellung von Heu und im Herbst etwas Silage, welche während der Trockenstehzeit im Winter verfüttert wird. Heuer ließen wir zum 1. Mal einen Teil des ersten Schnittes zu Graspellets verarbeiten. Da die Feldstücke über 2 Ortschaften verteilt sind, können wir die Heuernte immer nur in Etappen erledigen.

Heuernte in Hanglage





Weidefläche und überdachter Auslauf

Im Frühjahr und im Herbst grasen die Ziegen auf den umliegenden Feldern. Im Sommer wird je nach Witterung Gras oder Heu gefüttert, dazu Graspellets und auf dem Melkstand etwas Kraftfutter. Sie haben ganzjährig einen überdachten Auslauf, mit einer heiß begehrten Kratzbürste (Wellnessoase) und erhöhten Liegeflächen, sowie ganzjährig bei gutem Wetter direkten Zugang vom Stall aufs Feld. Den Freigang empfinden wir für die Gesundheit der Tiere als sehr wichtig, da sie dadurch nicht soviel Stress ausgesetzt sind.

Die Kitze kommen größtenteils Jänner, Februar zur Welt. Die ersten 3 Wochen werden sie mit Ziegenmilch getränkt und anschließend mit Trockenmilch am Tränkeautomat.



Kitztränke mit Ziegenmilch in den ersten 3 Wochen

Die gesamte Milch, dies sind ca. 33.000 Liter jährlich, wird von uns verarbeitet und vermarktet. Wir beginnen meist Ende Jänner schon wieder mit der Milchverarbeitung. Da Mario hauptberuflich beim Landesstraßenbauamt als Schlosser arbeitet, bin ich unter der Woche für die Herstellung, Auslieferung und Vermarktung der Käse zuständig. Ich erlernte das Käsen in verschiedenen Käsereischulungen der Landwirtschaftsschule in Hohenems. Mario und ich kreieren und probieren auch immer wieder mal was Neues. Die gängigste und bei uns im Ländle beliebteste Ziegenkäsesorte sind die typischen

Vorarlberger Ziegenkäse natur oder mit Kräutern. Die Ziegenkäse gibt es je nach Saison mit frischem Bärlauch, Gartenkräutern, Rucola oder getrockneten Kräutern. Diese werden großteils an verschiedene private Lebensmittelgeschäfte wie Spar, Adeg, andere Marktfahrer sowie einen Heurigen ausgeliefert. Mittlerweile sind wir bei der Spar-Zentrale gelistet und können somit auch die großen Eurospar Geschäfte beliefern.

Beliebte Käsesorten



Je nach Witterung starte ich meist im Februar mit den Wochenmärkten. Diese finden immer Mittwochs in Hard und Freitags in Bregenz von 7.30 Uhr - 12.30 Uhr statt. Dafür gibt es noch zusätzlich zu den Ziegenkäse, Topfen, Joghurt, verschiedene Aufstriche, Ziegengupf natur oder mit Kräutern und Ziegenhartkäse. Alle unsere Produkte stellen wir aus reiner Ziegenrohmlch her. Die Ziegenhartkäse produziert Mario am Wochenende und im Herbst und Frühjahr noch zusätzlich Münster. Dafür haben wir uns voriges Jahr einen eigenen Reifeschrank zur Lagerung und Reifung angeschafft.

Wochenmarkt und Reifeschrank für Ziegenschnittkäse



Um unnötige Verpackung zu sparen, haben unsere Kunden die Möglichkeit, ihre eigenen „sauberen“ Gefäße und Behältnisse befüllen zu lassen. Dies wird sehr gut angenommen und wir brauchen mittlerweile nur noch einen Bruchteil der Verpackung, was der Umwelt sehr zu Gute kommt.

Ab und zu werden ältere Ziegen umständehalber geschlachtet. Diese lassen wir zu Landjäger, Kaminwurzeln, Cabanossi oder Stangenwurst verarbeiten. Nach anfänglicher

Skepsis, sind auch diese sehr begehrt und die Kunden fragen nach, wenn es längere Zeit keine gibt.

Im Frühjahr vermarkten wir den Großteil des Kitzfleisches über die Wochenmärkte. Das Fleisch wird mit Bein in kleinen Paketen angeboten. Zur Grillzeit gibt es dann zusätzlich Rostbratwürste und Bratwürste. Die Nachfrage von Kitzfleisch und Würsten ist mittlerweile so groß, dass die Kundschaften oft schon vorbestellen.

Der große Vorteil am Markt ist, dass ich den Leuten Kochtipps oder Rezepthefte mitgeben kann. Dies ist sehr wichtig, da sie meist wenig oder keine Erfahrung mit dem Zubereiten von Kitzfleisch haben. Das schöne ist, wenn sie eine Woche später wiederkommen und schwärmen wie gut es geschmeckt hat.

Die Märkte sind zwar zeit- und arbeitsaufwändig, machen jedoch viel Freude weil man den Kontakt zu den Kunden pflegen kann. Die Wertschätzung der Kunden für die eigenen Produkte ist eine Bereicherung und motivierend. Da wir keinen „Ab Hof Verkauf“ haben, ist dies für uns die beste und profitabelste Möglichkeit der Direktvermarktung. Seit 2007 sind wir Mitglied beim Verein „Ländle Bur“ und seit 2019 bei „Gutes vom Bauernhof“.

Wir haben heuer zum 3. Mal bei der Käseprämierung im Zuge der Wieselburger Messe beim „Kasermanndl in Gold“ teilgenommen. Dabei wurden wir im Jahr 2017 mit Gold für den „Ziegenfrischkäse-Gupf“ und Silber für „Ziegenkäse natur“, 2018 mit 2 x Gold für „Ziegentopfen“ und „Balkanziege“ sowie 2019 mit Gold für den „Ziegengupf mediterran“ ausgezeichnet.

10 Kitz wurden heuer über die Gourmetwoche vermarktet. Die Gourmetwoche ist eine Kooperation von Ziegenzuchtverband (Ländle Ziegenkitz) und Restaurants und findet immer im Frühjahr statt. Die Kitz dürfen nicht älter als 12 Wochen sein und müssen ein Gewicht von mindestens 20 kg haben.

Das Jahr 2016 war ein „schwarzes Jahr“ für unseren Betrieb. Wir ließen unsere Tiere auf Pseudo-Tuberkulose testen. Dabei wurde die Krankheit bei 19 von damals 31 Tieren festgestellt. Da wir uns auf Anraten des Ziegenzuchtverbandes entschlossen hatten, beim vom Tiergesundheitsfond geförderten Sanierungsprogramm mitzumachen, mussten alle 19 Tiere getötet werden. Dies war ein herber Rückschlag für uns, denn es traf hauptsächlich die besten und schönsten Milchziegen. Mittlerweile ist unser Betrieb seit 2 Jahren Pseudo-TBC unverdächtig und CAE frei.

Unsere 3 Kinder helfen, wenn es die Schule oder der Beruf zulässt, immer tüchtig mit. Sebastian (21) und Elena (19) absolvierten die 3-jährige Landwirtschaftsschule in Hohenems als „Landwirtschaftliche Facharbeiter“, Sebastian machte anschließend eine Lehre als Molkereifachmann bei der „Vorarlberg Milch“ und Elena ist im 3. Lehrjahr als Malerin tätig. Johanna besucht derzeit in der Landwirtschaftsschule den hauswirtschaftlichen Zweig.



Unser Motto heißt: Gern gmacht – guat gmacht