

120 Milchziegen und Kitzfleischvermarktung im Allgäu

Johannes Egger^{1*}

Umstellung auf Ziegenhaltung

Wir, die Familie Egger bewirtschaften schon seit Generationen in Kempten, Vogelsang einen reinen Grünlandbetrieb. Bis 2015 haben wir knapp 20 Kühe gemolken – als Vollerwerbsbetrieb hätte das nicht mehr gereicht.

Durch Zukauf und Aufzucht von Kälbern sowie der intensiven Vermarktung von Jungkühen konnte sich der Braunvieh Zuchtbetrieb zwar gut halten, enorme Investitionen wären aber in den kommenden Jahren nötig geworden, um den zuletzt im Jahr 1976 modernisierten Betrieb mit Anbindehaltung zukunfts-tauglich zu gestalten. Auch die Flächenknappheit wurde zum Problem.

Wir haben nur zehn Hektar Eigenland und Pacht-preise von 600 Euro pro Hektar sind bei uns schon fast üblich. Das war uns zu riskant. Ich habe eine Lehre zum Molkereifachmann gemacht und drei Jahre gearbeitet. Es folgten Meisterschule und zwei Sommer auf einer Sennalpe im Schweizer Kanton Graubünden. Bereits in dieser Zeit beschäftigte mich der Gedanke, meine eigene Milch am heimischen Hof selbst zu verarbeiten. Im Jahr 2014 fanden die ersten Gespräche mit der Feneberg Lebensmittel GmbH statt, welche einen Landwirt suchte, der am eigenen Hof Ziegenmilchprodukte für die regionale Bio-Marke „Von-Hier“ herstellen kann.



¹ Vogelgesang 1, D-87437 Kempten

* Ansprechpartner: Johannes Egger, email: johannes.egger@gmx.de

Ziegenzucht und Haltung

Im Jahr 2015 begannen wir dann, den alten Milchviehstall zu entkernern und bauten ihn für rund 80.000 Euro und 120 Milchziegen um. Ende des Jahres zogen die ersten 30 Altziegen und 50 Jungziegen ein, die wir von Landwirten aus der Region zugekauft hatten. „Inzwischen melken wir 115 Ziegen. Wir haben 128 Fressplätze – da die Ziegen zu den Mahlzeiten im Fressgitter fixiert werden, sollten immer ein paar Plätze frei bleiben um Kämpfe bei der Platzsuche zu vermeiden.

Durchschnittlich im Jahr leistet jede unserer Ziegen rund 900 Liter Milch. Gras, Heu und bis zu 600 g Kraftfutter füttern wir pro Tag und Tier. Unser Ziel ist es, durch den Zuchtfortschritt in den nächsten Jahren auf 1.000 Liter zu kommen.

Die Ziegen bekommen von Anfang April bis Anfang November Weidegang auf den 10 Hektar arrondierter Fläche.

Milchverarbeitung

In den Neubau der Molkerei haben wir rund 350.000 Euro investiert. Zwei großzügige Verarbeitungsräume, Kühl- und Reifekammern sind entstanden. Die bis zu 400 Liter Ziegenmilch pro Tag werden hier inzwischen als pasteurisierte Trinkmilch, Frischkäse und Camembert verarbeitet. Alle von uns hergestellten Produkte sind derzeit für das VonHier-Programm von Feneberg bestimmt. Zwei mal die Woche wird je ca. ein Tagesgemelk als Rohmilch an eine nahe gelegene Dorfsennerei geliefert. Das bringt uns freie Tage in der Käseerei und eine größere Flexibilität bei schwankenden Bestellmengen.



Kitzvermarktung „Allgoiß“

Im Jahr 2019 schlossen wir uns mit zwei weiteren Allgäuer Ziegenbetrieben in dem Projekt „Allgoiß“ zusammen. Ziel ist, das Bio-Ziegenfleisch in die Allgäuer Gastronomie zu bringen – zunächst im Rahmen von festgelegten und von der Öko-Modellregion und der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft begleiteten Aktionswochen. So werden nun – außer die Corona-Pandemie kommt dazwischen – zwei mal jährlich das Fleisch der männlichen Ziegenkitze an die teilnehmenden Gastronomiebetriebe vermarktet. Im ersten Jahr konnten so aus dem Stand schon 80 Kitz geschlachtet werden.



Die Köche teilen mir ihren Bedarf an Ziegenfleisch mit. Ich kontaktiere dann meine Kollegen, mit denen ich vereinbare, wer welche Bestellung übernimmt. Die Schlachtung und den Kühltransport zum Gastronom organisiert jeder Betriebsleiter selbst. Auch die Abrechnung erfolgt direkt zwischen Kunde und dem jeweiligen Landwirt.

Die Kosten pro Kitz wurden von uns in Zusammenarbeit mit unserem Bioland-Berater wie folgt berechnet:

Aufzucht

Futter

15 kg Vollmilchpulver á 4,70 €	70 €
30 kg Kraftfutter á 0,50 €	15 €
Heu und Stroh	10 €
<u>Gesamt</u>	<u>95 €</u>

variable Kosten

Verluste 5 %	5 €
Tierarzt	5 €
Wasser, Strom, sonst,...	5 €
Transport zum Schlachthaus	2 €
<u>Gesamt</u>	<u>17 €</u>

Festkosten

Gebäude	10 €
Maschinen	5 €
sonst. Betriebsaufwand	5 €
<u>Gesamt</u>	<u>20 €</u>

Aufzuchtkosten Gesamt 132 €

Schlachtung

Schlachtung und Zerlegung	20 €
Fleischbeschau	10 €
Abfallentsorgung	5 €
Logistik	2 €
<u>Schlachtkosten gesamt</u>	<u>37 €</u>
<u>Gewinn</u>	<u>30 €</u>
<u>Kosten pro Kitz</u>	<u>199 €</u>

Grundlage dieser Berechnung ist ein durchschnittliches Lebendgewicht von 25 kg, eine Ausschlachtung von 45 % und somit ein Schlachtgewicht von 11 kg. Mit diesen Werten kommen wir auf einen Kilopreis von 18 Euro.

Der Preis, den wir pro kg Kitzfleisch erzielen, ist mit 15 Euro noch nicht kostendeckend. Das Ziel ist, den Preis nach und nach auf 18 Euro anzuheben, wenn die nachgefragten Mengen die Lieferkapazität der drei Mitgliedsbetriebe übersteigt.