



HOF & KÜCHE

4/2016

Wissen,
was man isst

Mäh, mäh ... mehr davon!

Eine Hofgemeinschaft in der fränkischen Alb schwört auf Ziegenhaltung. --> *Alles auf Käse: eine Erfolgsstory*





Leckerchen für die
Milchlieferanten – Tanja
Beyer vom Reimehof
mit Schützlingen. Die Herde
besteht aus drei Böcken,
80 Mutterziegen und
ihren Lämmern.



Tanja Beyer am rückschonenden Melkstand: Die ersten zwei bis drei Spritzer der Milch kommen in einen Eimer für die Katzen. Dann übernehmen die Melkmaschinen. Für den Rohmilchkäse ist es besonders wichtig, die Milch nach strengen Hygieneregeln zu melken.

AUTOREN:

Klaus Sieg (Text)

Eberhard Schorr (Fotos)

Den Ziegen geht es gut. Das zeigt ein Blick in den lichtdurchfluteten Stall. Zwischen den Pfeilern und Gattern aus massivem Holz haben die Tiere mehr als genug Platz. Obendrein können sie auf breiten Kletterregalen liegen oder stehen. „Sie brauchen es, zu klettern und von oben herunterschauen zu können, sonst langweilen sie sich“, sagt Tanja Beyer, eine der Betreiberinnen des Reimehofs in Mittelfranken.

Auch draußen finden die rund 100 Ziegen optimale Bedingungen: saftige Wiesen, Luft und Sonne sowie einen Parcours aus Baumstämmen und Felsen. Morgens nach dem Melken und Füttern liegen sie satt am Waldesrand auf den

Baumwurzeln – und schauen zu, wie die Menschen ihr Tagwerk verrichten. „Da kann man schon neidisch werden“, erzählt Tanja Beyer lachend.

Sie selbst steht dann schon in der Käserei, nachdem sie ihre beiden Kinder, Zora (10) und Noah (12), für den Schulbus fertiggemacht hat. Gemeinsam mit einer Praktikantin stellt Tanja Beyer dort zehn bis fünfzehn Sorten her: Frischkäse, Camembert, Käse mit französischer Holzäsche oder Edelschimmel-, Blauschimmel-, Münster- oder Salzlakenkäse. Einen Teil davon verkaufen sie im Hofladen, das meiste an kleine Bioläden der Region und auf Wochenmärkten, in Bayreuth, Hersbruck oder Nürnberg. Einmal die Woche fährt die 42-Jährige selbst auf den Markt. „Die Kunden erfahren gern direkt, wie die Tiere leben und was das Besondere an unserem Käse ist – schließlich stellen wir den von Hand her.“ Mittlerweile sei Ziegenkäse salonfähig geworden. Und die Menschen sind bereit, einen einigermaßen angemessenen Preis dafür zu bezahlen. Als zusätzliche Einnahmequelle verkauft die Hofgemeinschaft etwa 200 Lämmer pro Jahr oder lässt sie in einer Landschlachtereie schlachten, um neben dem Käse auch Fleisch zu vermarkten.

DEN ZIEGEN WIRD EBENSO VIEL ZEIT GEWIDMET, WIE DEM KÄSE, DER AUS IHRER MILCH ENTSTEHT

Eine Ziege gibt nur zwei bis drei Liter Milch pro Tag – je nach Jahreszeit. Der von Bioland zertifizierte Reimehof arbeitet extensiv (siehe auch „Farm-Wiki“ auf Seite 69) und kommt ohne Kraftfutter oder Lichtprogramme aus. Wenn die Mutterziegen im Herbst gedeckt werden und trächtig sind, geht die Milchleistung für acht Wochen im Winter sogar auf null. In dieser Zeit geht es auch für die Menschen auf dem Hof etwas gemächlicher zu. Tanja Beyer treibt dann mit den Kindern in den kleinen Skigebieten der Umgebung Sport oder reitet mit ihrer Tochter mit den Pferden aus.





Mit Jahrespraktikantin Jule beim Käsen. Die Konsistenz vom Bruch muss stimmen, der durch Ansäuern und Labzugabe entsteht. Der Bruch wird klein geschnitten und in Formen gefüllt, aus denen die Molke herausfließen kann. Durch pressen und drehen wird der Käse immer fester. Abends salzen die Frauen den Käseleib. Alle zwei Tage bürsten sie ihn mit Salzlake ab, damit sich Rinde bildet. Bei Bergkäse kann das bis zu einem halben Jahr so gehen.

Der Käsestapel von oben nach unten: Frischkäse mit französischer Holz- asche, Weichkäse mit Rotschmiere, Camembert mit Edelschimmel.



Idylle für Mensch und Tier. Der Reimehof mit seinen mehr als 20 Hektar Grünland liegt am Waldesrand in der Hersbrucker Alb. Den großen Holzstall haben die Betreiber selbst gebaut. Neben den Ziegen und ihren Lämmern hält die Hofgemeinschaft zusätzlich noch zwölf Milchschafe.

Trotz niedriger Erträge ernährt der Reimehof seine Bewohner. Neben Tanja Beyer arbeiten und leben hier weitere neun Erwachsene, unter anderem ein Melker, eine Auszubildende und eine Bürokraft. Dazu kommen fünf Kinder und eine wechselnde Anzahl Praktikanten, junge Menschen aus aller Herren Länder. Viel Geld verdient die Hofgemeinschaft allerdings nicht. „Unser Luxus ist das Leben, das wir führen.“ Tanja Beyer liebt es, abends vorm knackenden Holzofen in dem großen Gemeinschaftsraum mit dem Dielenfußboden zu sitzen und über den Tag zu sprechen, mit allen zusammen gut zu essen oder die Natur der Hersbrucker Alb zu genießen.

Von so etwas hat sie geträumt, als sie in Witzenhausen bei Kassel ökologische Agrarwissenschaften studierte. Vorgesehen war nach dem Abitur eigentlich ein anderer Weg. Doch das Jura Studium in Erlangen schmiss Tanja Beyer nach sechs Semestern. Das Stadtleben hat sie zwar eine Zeit lang sehr genossen, aber sie besann sich auf ihre Kindheit auf dem Dorf,

„die glücklichste Zeit meines Lebens“. An der Uni für Agrarwissenschaften traf sie die Menschen, mit denen sie 2003 begann, den alten Landgasthof in viel Eigenarbeit zu Wohnhaus, Stall und Käserei umzubauen. Tanja Beyer ließ sich zur Hofkäslerin ausbilden, mit Praktika in Frankreich und Italien sowie vielen Experimenten. „Man hat viel Übung, die Ziegen geben ja jeden Tag Milch“, sagt sie schmunzelnd.

Damit ihre Rohmilchkäse so schmecken wie sie schmecken, bekommen die Tiere überwiegend Gras und Heu von der eigenen Wiese. Zudem knabbern sie mineralstoffhaltige Tannenzweige und anderen Baumschnitt. Ein Teil der Tiere frisst sich auch bei der Landschaftspflege satt, die der Reimehof in der Umgebung betreibt. Dabei finden sie Gestrüpp, Schlehen, Weißdorn oder Kräuter. Die Landschaft der Alb ist karg und steil, mit moosbewachsenen Felsen, Mischwäldern und einer kleinteiligen Landwirtschaft. Die richtige Gegend für Ziegen, denen es gut gehen soll.



TIPP

So einfach ist das: Frischkäse selber machen

Am besten ist Ziegenmilch direkt vom Hof, es gibt sie inzwischen aber auch in ausgewählten Supermärkten. Wer keine findet, greift zu Kuhmilch – oder legt sich ein paar Ziegen zu.

Zutaten für 250 g Frischkäse:

1 Liter Milch (mind. 3,5 Prozent Fett), 20 Tropfen Labessenz aus dem Reformhaus [Zubereitungszeit: 30 Minuten + 6 bis 8 Stunden Ruhezeit].



1. Labessenz zufügen

Milch im Topf langsam auf 30 Grad erhitzen. Temperatur mit dem Thermometer überprüfen. Labessenz zufügen, damit die Milch dick wird.



2. Ruhen lassen

Topf vom Herd nehmen, die Milch mit dem Lab gründlich umrühren. An einem warmen Ort abgedeckt etwa 4 bis 6 Stunden ausfällen lassen.



3. Molke abtropfen

Masse über einem Sieb in ein Leinen- oder Baumwolltuch geben. Die Molke abtropfen lassen, übrig bleibt der Bruch.



4. Leicht ausdrücken

Bruch über einem Sieb nochmals leicht ausdrücken, in eine Käseform (Plastikkörbchen) füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.



5. Form stürzen

Restliche Molke bei Bedarf abgießen und den Frischkäse aus der Form stürzen. Guten Appetit! Im Kühlschrank etwa 3 bis 5 Tage haltbar.

Info

Ziegen halten?

FOOD & FARM fragte nach bei Tanja Beyer:

„Eine Ziege allein ist einsam, fangen Sie daher mit mindestens zwei Ziegen an, die genug Platz zum Grasens haben und einen Stall (pro Tier etwa 3,5 Quadratmeter Boxenfläche). Die Tiere kann man gut von Hand melken, der Käse lässt sich problemlos in der eigenen Küche herstellen. Für alles, was über Frischkäse hinausgeht, muss als Reife- und Lagerraum zur Not der Keller herhalten. Besser ist natürlich eine Kammer, deren Klima man kontrollieren kann.“

Weitere Infos unter reimehof.de



Mit seinem feinwürzigen Aroma bereichert Ziegenfrischkäse viele Gerichte, etwa Salat und Vorspeisen. Köstlich ist er auch schlicht mit Schnittlauch auf kräftigem Brot.