

Ein komfortables Ziegenleben

Familie Obermaier hält auf ihrem Bio-Hof bei Fridolfing 60 Ziegen – Hofladen mit eigenem Käse und Joghurt

Von Lisa Plank

Fridolfing. Die Ziegen drängen sich an den Zaun, neugierig schauen sie umher. Während Irmi und Prinzessin etwas weiter hinten in der Herde warten, prescht Jumper nach vorne und streckt seinen Kopf durch den Zaun. Keine hat vor Menschen Angst, sie wollen unbedingt gestreichelt und gefüttert werden. Monika Obermaier kennt die Namen fast aller ihrer Tiere: „Bei unserem Jumper ist der Name Programm, denn der springt immer über den Zaun. Deswegen hat er auch ein Halsband, damit wir ihn leichter fangen können. Und der da hinten heißt Don Kravallo, denn der wirft ständig irgendetwas um.“

„Turngeräte“ stehen im Stall

Auf dem Attlhof in Muttering bei Fridolfing leben nicht nur Monika Obermaier, ihr Mann Alois und die drei Kinder, sondern auch 60 Ziegen. Die 47-Jährige ist Bäuerin aus Leidenschaft, ökologisches Denken und Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Natur sind für sie sehr wichtig. Ihre Landwirtschaft ist deshalb bio-zertifiziert. „Wir wollen, dass die Umwelt weniger belastet wird und, dass in unseren Lebensmitteln kein Gift und keine Chemie ist“, erklärt sie. Die Obermaiers halten sich an alle Öko-Richtlinien. Ihre Wiesen werden zum Beispiel nicht gedüngt und außerdem mähen sie nur drei Mal pro Jahr. Besonders am Herzen liegt ihnen aber das Wohl ihrer Tiere.

Das sieht man auch im Stall, der geräumig und sauber ist. Sogar Tische stehen darin, denn die Landwirtin weiß: „Ziegen steigen gerne auf etwas hinauf, wollen sich aber auch einmal unter etwas verstecken.“ Auf die Jungtiere achtet Monika Obermaier besonders, denn sie findet: „Ein Baby gehört zur Mama.“ In den ersten zwei Monaten dürfen die Zicklein deshalb rund um die Uhr bei ihrer Mutter bleiben, danach gibt es einen „Kindergarten“. Dort ist der Nachwuchs während der Nacht untergebracht, damit die Ziegenmamas morgens gemolken werden kön-



Neugierig kommen die Ziegen von Monika Obermaier an den Zaun ihrer Weide in Muttering bei Fridolfing – während der Großteil der Herde zunächst Abstand hält, haben die zwei Weißen vorne überhaupt keine Scheu und scheinen sich eher dafür zu interessieren, ob es vielleicht etwas zu fressen gibt.

– Foto: Plank

nen. Tagsüber geht es aber wieder gemeinsam auf die Wiese.

Den Attlhof übernahm das Ehepaar vor 24 Jahren von Alois Obermaiers Eltern. Damals hielten diese noch einige Kühe, doch die Milchwirtschaft war wegen der geringen Zahl an Tieren nicht rentabel. Die Obermaiers begannen deshalb die Zucht von Pinzgauer Ochsen. Doch auch die brachten nicht die nötigen Einnahmen, und sie standen schließlich vor der Frage, ob sie die Landwirtschaft aufgeben sollten.

Da sie ihre Wiesen aber nicht verpachten wollten, begannen sie über weitere Möglichkeiten der Landwirtschaft nachzudenken. Als Monika Obermaier auf einen Bericht über die gesundheitsfördernde Wirkung von Ziegenmilch stieß, war sie begeistert. Langsam entstand die Idee, die Tiere selbst zu halten. Die Landwirte informierten sich über deren Haltung und besuchten Ziegenbauern – ei-

nige Zeit später waren sie stolze Besitzer von zunächst 30 Ziegen.

Homöopathie gegen die Würmer

Am Anfang hatten sie jedoch zu kämpfen: „Ziegen sind zwar sehr robuste Tiere, doch wenn sie krank werden, geht es ganz schnell. Da kann es sein, dass ein Tier in der Früh komisch schaut, und abends liegt es tot im Stall“, erzählt Monika Obermaier. Vor allem mit dem Wurmbefall habe man bei Ziegen, die regelmäßig auf der gleichen Weide stehen, zu kämpfen.

Auch für dieses Problem fand die Bäuerin eine Lösung: „Mittlerweile bin ich homöopathisch recht fit und jetzt versuchen wir, die Ziegen nur noch mit homöopathischen Mitteln zu entwurmen. Das

funktioniert sehr gut.“ Doch nicht nur kranke Ziegen machten ihnen das Leben schwer, sondern auch die Molkereien. Sie drückten im Sommer den Preis, da Ziegen in dieser Jahreszeit mehr Milch geben. Für ihre bio-zertifizierte Ziegenmilch bekamen die Obermaiers deshalb zeitweise nur 42 Cent, der Preis im Winter lag dagegen bei 70 Cent.

Um den schwankenden Preisen zu entgehen, war wieder der Einfallreichtum von Monika Obermaier gefragt. Die Landwirte entschieden sich deshalb, den Vertrag mit der Molkerei zu kündigen und ihre Produkte selbst zu vermarkten – in einem eigenen Hofladen und auf Märkten. Doch nicht nur Ziegenmilch und -molke sollten es sein, die Bäuerin versuchte sich auch am Käsen. Das lief so gut, dass das Sortiment des Ladens mittlerweile von verschiedenen, in Öl eingelegten Weichkäsen über Mozzarella, Schnitt-, Grill- und

Frischkäse, Joghurt und Trinkjoghurt bis hin zu Desserts reicht. Jedes Jahr kommt etwas Neues hinzu, momentan tüftelt die 47-Jährige noch an ihrem nächsten Produkt.

Der Hofladen der Familie Obermaier ist rund um die Uhr geöffnet. „Auf dem Land kann man das noch machen, die Leute hier sind viel zu ehrlich, um etwas nicht zu bezahlen“, erklärt Monika Obermaier. Wer das erste Mal in den Hofladen kommt, erhält eine kurze Einweisung, danach kann man sich jederzeit selbst bedienen und das Geld einfach in die Kasse legen.

Für Allergiker und Liebhaber

Über das Angebot an Ziegenmilchprodukten freuen sich vor allem Allergiker, denn die Ziegenmilch sei verträglicher als Kuhmilch, erklärt Obermaier. Andere Kunden des Attlhofs mögen die Produkte aus Ziegenmilch einfach lieber. Dass die Milch nach Ziege schmecke, findet die Bäuerin nicht. „Ziegenmilch schmeckt nur so streng, wenn die Tiere nicht richtig gehalten wurden“, klärt sie auf, „leben sie in einem sauberen Stall und wird die Milch frisch verarbeitet, schmecken die Produkte ganz neutral.“ Trotzdem müssen die Obermaiers bei der Fütterung auf etwas achten. Sie geben ihren Tieren fast ausschließlich frisches Gras und Heu von den eigenen Wiesen, auf Silage verzichten sie komplett. „Das Silo macht die Milch etwas bitterer, und das schmeckt man auch im Käse“, erklärt Obermaier.

Mittlerweile sind die Ziegenbauern aber nicht mehr nur auf die eigene Vermarktung angewiesen, denn sie arbeiten seit einiger Zeit mit der Naturkäserei St. Georg in Ruhpolding zusammen. Dort wird Brie und Camembert aus Stuten- und Ziegenmilch hergestellt. Über die gute Zusammenarbeit sind sie froh, denn sie könnten ihre Überschüsse nun an eine Käserei abgeben, die auf Saisonpreise verzichtet, so Obermaier.

Das ist auch der Grund, warum das Ehepaar seinen Ziegenbestand vergrößern will – auf bis zu 200 Tiere. Mehr wollen die beiden nicht, denn sie finden, dass sie sich dann nicht mehr gut um sie kümmern könnten.