



Ziegenhaltung: ein echter Hingucker und ökologisch dazu. „Die Tiere holen sich ihr Futter selbst auf der Weide, man muss es nicht zu ihnen bringen“, sagt Regino Esch.

Fotos: Eva-Maria Werner

Produktive „Hingucker“

Vor zehn Jahren hat sich das Trio Regino und Sybille Esch sowie Wiebke Medau im Eifelörtchen Wascheid mit einem Ziegenhof selbstständig gemacht. Sie stellen verschiedene Käsespezialitäten her und vermarkten diese über den Bio-Großhandel. Teil elf der „Paulinus“-Serie zu Landwirtschaft und Weinbau im Bistum Trier.

Von Eva-Maria Werner

„Ziegen sind sehr menschenbezogen und interessiert“, sagt Landwirt Regino Esch. In der Tat: Während uns seine Tiere auf die Weide folgen, knabbern sie an Jeans und Jacke, recken neugierig die Köpfe und stibitzen blitzschnell den Kugelschreiber aus meiner Tasche. Als wollten sie die Worte ihres Halters direkt durch Taten unterstreichen –

Regino Esch hat sich vor zehn Jahren bei der Gründung des Hofes bewusst für Ziegen entschieden. Zum einen gab und gibt es keine Kontingentierung auf Ziegenmilch, zum anderen habe man mit Ziegenkäse ein exklusives Produkt, mit dem man auf den Markt gehen könne. Mehrere Jahre lang hatten Regino und Sybille Esch sowie Wiebke Medau den Sommer über auf einer Schweizer Alp mit 100 Kühen verbracht, dort das Käsen gelernt und ihre Teamfähigkeit unter Beweis ge-

stellt, bevor sie 2001 im Heimatdorf von Regino Esch, dem 120-Seelen-Ort Wascheid bei Prüm, ihren Ziegenhof gründeten.

Von Anfang an stand nicht nur die Haltung der Tiere sondern auch die Verarbeitung der Produkte im Vordergrund des spezialisierten Ziegenmilchbetriebs. Durch eine Glasscheibe kann man direkt von der Käseerei in den Melkstand blicken. Kürzere Wege gibt's nicht! Doch der Bereich Tierhaltung ist von dem der Verarbeitung strikt getrennt. Hygienische Maßnahmen werden streng beachtet und so wechselt Regino Esch auch schnell die Stallkleidung, bevor er – in weißer Spezialkleidung und Kopfhaut – die Tür zur Käseerei öffnet. Drei Mal pro Woche werden hier aus jeweils etwa 600 Litern Milch verschiedene Weich- und Schnittkäsesorten hergestellt.

Milch wird mit Regenwasser gekühlt

Esch weist auf den Pasteur hin, in dem die Milch zunächst mit Hilfe der Wärme aus einem Holzofen auf 63 Grad erhitzt, anschließend mit Regenwasser wieder auf 32 Grad heruntergekühlt wird. Er erklärt, dass später Milchsäurekulturen und veganes Lab hinzugefügt werden und demonstriert, wie mit einer Käseharfe die Masse, die dann die Konsistenz eines Wackelpuddings hat, geschnitten wird: „Je kleiner die Stücke, umso fester und länger haltbar wird der Käse. Für Parmesan werden weizenkorngroße Stücke geschnitten, für Camembert solche in der Größe einer Pflaume.“

Regino Esch kann sehr anschaulich erzählen. Man merkt, er hat



Ein „möblierter Stall“: Klettermöglichkeiten und erhöhte Ruheplätze.



Regino Esch bei der „Käsepflege“: mit der Bürste Bakterien animieren.

schon oft über Käseherstellung gesprochen. Seit 2006 ist Hof Steinrausch ein Demonstrationsbetrieb für den ökologischen Landbau. „Ich finde es wichtig, dass sich die Landwirtschaft auch nach außen darstellt. Es ist wichtig, den Steuerzahlern zu erklären, warum wir staatliche Mittel bekommen“, sagt er. Egal ob Schulklassen, Kindergärten oder interessierte Verbraucher, alle sind willkommen.

„Oft kommen bei den Führungen agrarpolitische Themen zur

Sprache“, sagt Regino Esch. Die sind dem Sprecher für Schafe und Ziegen im Bioland-Bundesfachausschuss auch ein besonderes Anliegen. „Es ist sinnvoll, gemeinsam mit anderen zu überlegen, wie die Landwirtschaft das Landschaftsbild in Zukunft beeinflussen wird, wie man zukunftsweisende Technologien im Ökolandbau einsetzen kann, wie sich die Landwirtschaft strukturell weiterentwickeln sollte.“

Keine Insel der Glückseligkeit

Er als Biolandwirt habe den Anspruch, auf die Kreisläufe der Natur zu achten, auf genmanipuliertes Futtermittel aus Übersee zu verzichten, sein Tun mit den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen zu reflektieren, die Landwirtschaft vor Ort weiterzuentwickeln, so dass sie unabhängiger vom Erdöl werde und auf den Einsatz von Dünger und Spritzmitteln zu verzichten. „Das geht“, zeigt er sich überzeugt.

„Die Grundsätze der ökologischen Landwirtschaft entsprechen unserem Bild von einer zukunftsfähigen Landwirtschaft“, begründet er seine Mitgliedschaft im Bioland Verband und möchte den Ökolandbau auch als „eine Antwort auf den Hunger in der Dritten Welt“ verstanden wissen. Es sei doch prima, Grasland direkt für die menschliche Ernährung nutzen zu können, „ohne wertvolles Getreide erst an Vieh verfüttern zu müssen, um Lebensmittel herzustellen“. Einkommenssteigerungen nicht nur über ein immer größeres Wachsen der Betriebe hinzubekommen, sondern vor allem auch über Qualitätsmerkmale wie Tiergesundheit und verbesserte Zucht, auch das gehöre dazu.

Aber er weiß auch, dass man Verbrauchererwartungen nicht immer gerecht werden kann. „Wir orientieren uns natürlich am Leitbild ökologische Landwirtschaft, aber können nicht alles selber machen. Wir leben nicht in einem

geschlossenen System wie auf einer Insel der Glückseligkeit.“

Während Esch erzählt, zeigt er die Salzräder, die den Käse konservieren und der Schimmelbildung vorbeugen sowie den Raum, in dem der Camembert bei 18 Grad vor sich hinreift. In einem anderen Raum bürstet er einen Schnittkäse, „damit sich die Rotschimmelkulturen wohlfühlen“. Übrigens: Man braucht etwa 100 Liter Milch, um sieben bis acht Kilo Käse herstellen zu können. Der Rest, die Molke, wäre ein ideales Futter für Schweine, „doch leider gibt es dafür keine Nachfrage“, sagt Esch.

Die Produkte von Hof Steinrausch werden bundesweit über den Bio Groß- und Käsespezialitätenhandel vertrieben. Die regionale Vermarktung unter der Dachmarke „Eifel“ macht nur einen ganz geringen Teil der Einnahmen aus.

Kostprobe gefällig? Der frische Schnittkäse schmeckt hervorragend – und kaum nach Ziege. Wer einen strengen Geschmack erwartet hat, wird positiv überrascht. Und auch im Stall ist der typische Ziegengeruch kaum wahrzunehmen. „Dafür sorgt die frische Luft“, sagt Esch. Der Stall, auf dem eine Fotovoltaikanlage installiert ist, die Strom für acht Einfamilienhäuser liefert, lässt viel Licht und Luft herein. Die schnelle Verarbeitung sorgt dafür, dass die Milch keine unangenehmen Gerüche annimmt.

Die Produktivität der Ziegen schwankt saisonal stark. Während von Februar bis Mai/Juni Hauptmilchzeit ist, gibt es eine vier bis sechswöchige Melkpause vor dem Ablammen. Eine willkommene Zeit zum Durchatmen und ein freies Weihnachten, auf das sich alle freuen!

Info

Weitere Informationen gibt es unter www.hof-steinrausch.de und noch mehr Fotos auf der Homepage www.wochenzeitung.paulinus.de.