



Auf die Ziege gekommen

Scheuring Jeden Morgen steht Günther Gebauer früh auf, um nach seinen Ziegen zu sehen. Der **Scheuringer Biobauer** hat sich auf die Aufzucht dieser reinlichen Nutztiere spezialisiert und freut sich jedes Mal, wenn er zu seinen inzwischen 260 Lieblingen geht: „Es hat noch nie einen Tag gegeben, an dem ich gesagt hätte, dass ich nicht gerne in den Stall gehe.“



In Reih und Glied: die Ziegen auf dem Gebauerhof in Scheuring.
Archivfoto: Thorsten Jordan

Von dieser Leidenschaft überzeugte sich eine Besuchergruppe beim Tag der Regionen im Begegnungsland Lech-Wertach bei einer Führung über den Hof. Auf diesem schlachtet Gebauer auch selbst, in einem nach den strengen EU-Richtlinien gebauten Schlachtraum. Wie er zu dem schmackhaften Ziegenfleisch kommt, das - entgegen der landläufigen Meinung - überhaupt nicht „bockelt“, zeigte er seinen Gästen. Zahlreiche Faktoren seien zu beachten, damit die Fleisch- und Milchqualität stimmt: Das richtige Futter muss es sein, denn Ziegen sind wählerisch.

Sauber muss der Stall sein, denn Ziegen sind reinliche Tiere. Und ab und zu muss der Bauer auch tricksen, um die Milchproduktion aufrecht zu erhalten: Um einen optimalen Milchertrag zu erzielen, muss die Zeit der Paarungsbereitschaft hinausgezögert werden. So gaukelt der Bauer

den Ziegen im Stall mittels länger angeschaltetem Licht vor, dass noch Hochsommer sei. Denn erst danach werden die Ziegen „bockig“. Auch dem Melkvorgang konnten die Besucher beiwohnen. In fast militärischer Genauigkeit reihen sich die Tiere in einer Reihe an der Melkmaschine auf.

Keinen Unterschied geschmeckt

Bei der Trinkprobe ist das Votum der Besuchergruppe einhellig: Ziegenmilch ist von Kuhmilch nicht zu unterscheiden. Sie wird neben Käse auch zu Joghurt und Milchdrinks verarbeitet.

Zum Schluss durften die Gäste bei einer Brotzeit auch die Wurstspezialitäten aus dem Hause Gebauer probieren: Leberkäse, Wiener Würste oder auch Weißwürste aus Ziegenfleisch umfasst das Sortiment.

LAG-Manager Benjamin Früchtl zog ein positives Fazit der Veranstaltung: „Der Ziegenhof Gebauer ist ein Vorzeigebeispiel für modernes und qualitativ hochwertiges Landwirtschaften. Und solche regionalen Akteure bekannt zu machen, ist eine der Hauptaufgaben des Begegnungslands Lech-Wertach - denn viele Einwohner kennen die Produzenten vor ihrer Haustüre leider nicht.“ (lt)

06.10.2010 18:10 Uhr

Letzte Änderung: 07.10.10 - 08.15 Uhr