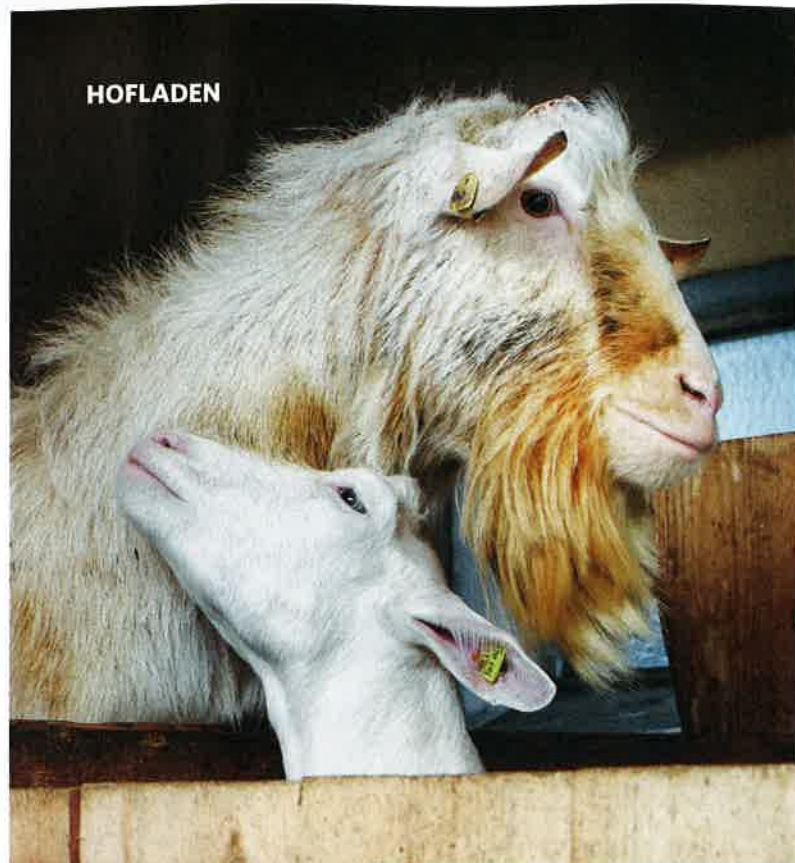


HOFLADEN

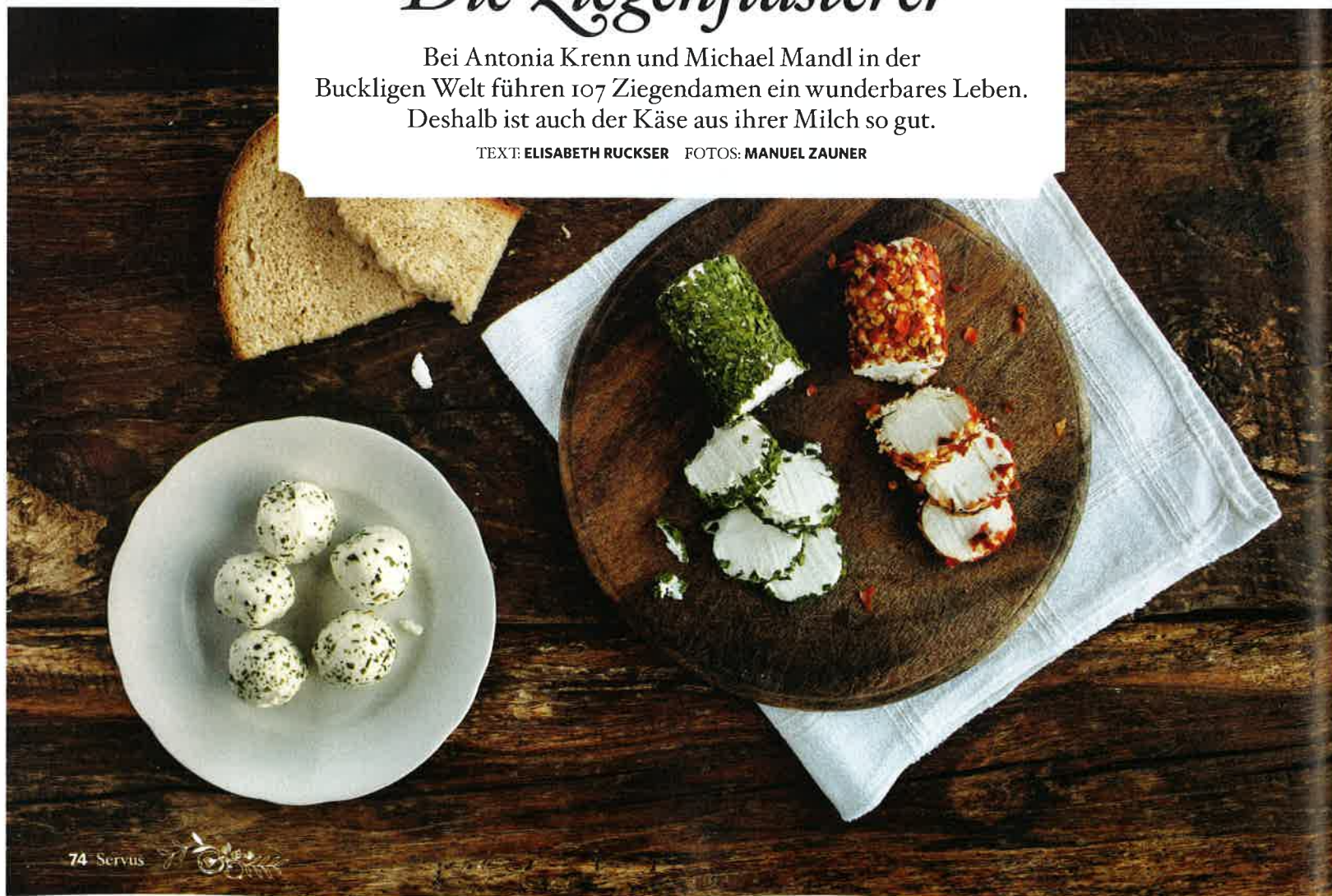


GUTES VON
DAHEIM

Die Ziegenflüsterer

Bei Antonia Krenn und Michael Mandl in der
Buckligen Welt führen 107 Ziegendamen ein wunderbares Leben.
Deshalb ist auch der Käse aus ihrer Milch so gut.

TEXT: ELISABETH RUCKSER FOTOS: MANUEL ZAUNER





Oben: Der Tag von Antonia und Michael beginnt zwischen 4 und 5 Uhr früh mit dem Melken. Linke Seite: Zu den vier Ziegenherden gehört jeweils ein Bock (links oben). In der Käserei (rechts oben das Rührwerk) wird die Milch zu Bällchen oder Frischkäserollen (unten) verarbeitet.

Es ist noch stockdunkel. Von der milden Wintersonne, die sich in etwa zwei Stunden langsam über der gegenüberliegenden Hügelkette erheben wird, ist noch nicht einmal etwas zu erahnen.

Zwei Hasen huschen über die Straße, die sich in vielen Kurven und Kehren durch die nächtliche Landschaft zieht. Auf dem Hof ist selbst Hund Gina noch zu müde, um Besucher lautstark zu begrüßen. Aus dem Stalltor fällt aber schon helles Licht auf die Zufahrtsrampe. Der Betrieb läuft bereits auf vollen Touren, und es geht – anders kann man es kaum sagen – die sprichwörtliche Post ab.

Über 100 Ziegen werden, eine nach der anderen, gemolken; die Stallarbeit ist zu erledigen; in der Hofkäserei steht das Ver-

arbeiten der Milch auf dem Programm. Termine müssen koordiniert, Besucher betreut, ein paar Reparaturarbeiten erledigt werden – vor allem das Stück Zaun, das wieder einmal dem konsequenten Knabbern und Kopfreiben der neugierigen und aktiven Tiere zum Opfer gefallen ist, gehört erneuert.

Jungbauer Michael Mandl und seine Lebensgefährtin Antonia „Toni“ Krenn, die Ziegenbauern vom Mandlhof im niederösterreichischen Lichtenegg in der Buckligen Welt, sind im Dauereinsatz.

DICKE BERTA UND SCHIMPFENDE ELFRIEDE Ihr Hauptaugenmerk gilt – Arbeitsstress hin oder her – natürlich den Tieren auf dem Biohof, den „Ladys“ oder den „Diven“, wie Toni sie liebevoll nennt: 107 Ziegen mitsamt

all ihren unterschiedlichen Eigenschaften, Eigenheiten und Ansprüchen.

Jede einzelne von ihnen erkennt Toni übrigens auf den ersten Blick. „Das ist unsere dicke Berta. Was glaubst wohl, warum die so heißt?“, scherzt sie lachend. „Dort steht die Agathe und daneben die Elfriede, die schimpft immer, wenn wir am Wochenende in der Früh vielleicht einmal ein bisschen später anfangen.“

Im Moment steht Toni Krenn mitten im Melkstand und hantiert mit der Anlage. Von Hand wird nur noch in Ausnahmefällen gemolken, etwa knapp vor der Geburt eines Kitzes oder bei den regelmäßigen Kontrollen der Milch. Die Melkanlage ist das Herzstück des Betriebs, eine Art langsames Ringelspiel mit angeschlossenem Einbahn- ➡



Fast immer hungrig:
Den Ziegen vom
niederösterreichischen
Mandlhof schmeckt
zuweilen sogar Stroh.



TOPFENKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE

ZUTATEN

1kg Topfen,
4 Becher Ziegenjoghurt à 150 g,
300 g Ziegenfrischkäse,
30 g weiche Butter, 6 Eier,
1 Vanilleschote, 350 g Zucker,
125 g Stärkemehl,
Fett für die Springform

ZUBEREITUNG

Topfen mit Ziegenjoghurt, Frischkäse, Butter und Eiern cremig rühren. Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Vanillemark und Zucker mit der Topfenmasse verrühren. Zum Schluss die Stärke über die Masse sieben und unterheben. Topfenmasse in eine gefettete Springform füllen und den Kuchen bei 175 °C ca. 45 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Noch in der Form auskühlen lassen.



Nach getaner Arbeit, also nachdem man gemolken wurde, kann die Ziegendame endlich wieder ihrer Neugier frönen und Fotograf samt Kamera unter die Lupe nehmen. Über 100 Ziegen leben auf dem Biohof in Lichtenegg, ihre Milch wird tagtäglich frisch verarbeitet.

system. Nacheinander betreten die Tiere einzelne Boxen auf einer Plattform, wo etwas Futter wartet. Wie von Zauberhand – also mit einer Automatik – schließt sich die Tür hinter ihnen, dann wird jede Ziege gemolken.

Nach dem Melken öffnet sich jede Box erneut, und die holzverkleidete Einbahnstraße führt zurück zum Freilaufstall.

Dort ist Michael gerade im Einsatz und versorgt alle Tiere mit frischem Stroh, das wie das gesamte Futter der Tiere fast ausschließlich vom eigenen Betrieb stammt. „Das Stroh haben sie manchmal sogar zum Fressen gern, vor allem, wenn's Gerste ist.“

Ganz nach Lust, Laune und natürlich auch Wetterlage können die Ziegen vom Stall aus eine eigene Verbindungsbrücke hoch über der Hofstraße nützen. Diese

führt direkt hinaus zu den ausgedehnten Weiden rund um das Haus.

KUGELN UND ROLLEN MIT KRÄUTERWÜRZE

Vor drei Jahren haben die beiden Absolventen der Universität für Bodenkultur das Ruder am Hof von Michaels Eltern übernommen. Viel Geld und Zeit haben sie in der Zwischenzeit investiert, Pläne und Ideen für künftige Projekte gibt es noch jede Menge.

Im Stall etwa soll noch mehr Platz für die Ziegen geschaffen werden. „Wir sind da immer noch im Aufbau“, sagt Michi. Besonders stolz ist das Paar auf die eigene Fotovoltaikanlage, die rund 50 Prozent des Strombedarfs am Hof abdeckt.

Und natürlich auf die neue Käserei. Zwischen 200 und 350 Liter Ziegenmilch werden tagtäglich verarbeitet. Über ein

Leitungssystem gelangt sie direkt vom benachbarten Stall hierher und wird möglichst frisch weiterverarbeitet.

Hergestellt wird Ziegenfrischkäse in Bällchen- oder Rollenform. Den gibt es sowohl eingelegt als auch mit verschiedenen Kräutern gewürzt, dazu noch Joghurt oder auch Topfen. Ein Teil geht mittlerweile an eine große Lebensmittelkette, natürlich wird aber auch ab Hof verkauft.

Was den beiden sonst noch wichtig ist? „Das Leben ist ein Kreislauf. Tiere, Menschen – wir gehören alle dazu. Und dessen sollte man sich immer bewusst sein.“

*** Servus-Tipp:** Ziegenhof Mandl, Pengersdorf 7, 2813 Lichtenegg, Tel.: +43/676/944 49 63, www.ziegenhof.at