

18. August 2011 16:17 Uhr

## Hochgenüsse auf dem Monte Ziego



Martin Buhl: Darf's noch ein Stück chen Ziegenmilch-Camembert sein?

Foto: Janina Ruth

Bio-Käse im Industriegebiet? Das passt eigentlich nicht zusammen. Es funktioniert trotzdem – und zwar bei der Käserei Monte Ziego in

der Rohrlache. Wie man in diesem expandieren Betrieb ganz biologisch cremig-feinen Ziegenkäse herstellen kann, das bekamen die Teilnehmer der BZ-Ferienaktion am Donnerstag gezeigt.

Los ging's auf dem Produktionsgelände der Käserei. Der Schwabe Martin Buhl erzählte von seinem beruflichen Werdegang – Maler, Barbesitzer in Berlin, Ziegenbauer im Schwarzwald und nun Eigentümer von Monte Ziego. Ziegen konnten die BZ-Leser auf dem Firmengelände allerdings keine sehen. Denn Buhl kauft seine Ziegenmilch bei fünf Schwarzwälder Bauern, die als Gesellschafter des Vertriebs von Monte Ziego auch Einblick in den Geschäftsbetrieb haben. Martin Buhl ist besonders froh darüber, dass seine Firma fünf Landwirten mit 1000 Ziegen eine Existenz bietet. Pro Jahr werden 700 Tonnen Ziegenmilch verarbeitet.

Die Leser erfuhren, wie man Qualitäts-Ziegenkäse herstellt. Monte Ziego lässt alle zwei Tage Milch von den Höfen holen. Diese wird bei Monte Ziego, nachdem sie durch eine Pumpe an die Produktionsstätte gelangt ist, zuerst pasteurisiert. Dieser Schritt ist gesetzlich vorgeschrieben und Buhl findet dies unerlässlich: "Ich würde nie Rohmilchkäse herstellen, denn durch das Pasteurisieren garantiere ich, dass auch Produkte, die ins weitere Umfeld verkauft werden, haltbar bleiben".

Nach dem Pasteurisieren entscheiden die Käser, ob die Ziegenmilch zu Frischkäse, Camembert, Brie oder Feta weiterverarbeitet wird. Dann kommt Laab hinzu – ein Enzym, das der Milch das Wasser entzieht und den Käse reifen lässt.

Dieser ganze Prozess geschieht in naher Zukunft zu fast 100 Prozent biologisch: Denn Buhl lässt auf seinem Betriebsgelände eine Biogasanlage für Molke bauen. So könne man das Abfallprodukt zur Energiegewinnung nutzen und Rohstoffe sparen. Die Zuhörer nicken.

Außerdem gab's eine Information, die manchen Vegetarier irritieren dürfte: Denn auch bei der Käseproduktion werden Tiere getötet. Warum? "Damit die Ziege Milch gibt, muss sie zuerst einmal schwanger sein. Nun sind 50 Prozent der Neugeborenen männlich. Diese nützen dem Landwirt nichts und müssen 'entsorgt' werden", schildert Buhl, der als Autodidakt zum Ziegenexperten wurde.

Nach dieser für Käse-Gourmets eher grausamen Wahrheit ging es aber fröhlicher weiter. Die Besucher warfen – aus Hygienegründen – von außen einen Blick in die Produktionsräume, lernten die Vertriebsräume kennen und probierten schließlich die verschiedensten Ziegenkäse. Dabei bestätigten sie BZ-Redakteur Hans-Jürgen Truöl, der bei der Begrüßung Martin Buhl als überregional bekannten "Genussbotschafter" vorgestellt hatte.

Weitere Fotos: <http://www.badische-zeitung.de/emmendingen>

Autor: Janina Ruth

Empfehlen

12 Personen empfehlen das.

Twittern

3

WEITERE ARTIKEL: KREIS EMMENDINGEN

## Additive bringen Diesel in Fahrt

Was tun bei Treibstoffproblemen im Winter? Hug weiß Rat. **MEHR**

## Atomausstieg begann in Wyhl

Der evangelische Landesbischof Ulrich Fischer (Karlsruhe) hat den Widerstand gegen das geplante Atomkraftwerk Wyhl als "Einstieg in den Ausstieg" aus der Atomkraft gewürdigt. Am Mittwoch, 18.30 Uhr, gestaltet er in Weisweil einen Mahn- und ... **MEHR**

## Vaterunser in Vielfalt

Der Bezirkschor Cantate Dekanate bot in Emmendingen und Teningen seltene Klangerlebnisse. **MEHR**