

# Heimat



## Käse von glücklichen Ziegen.

Man hört ein leises „Mäh“, wenn man den Hof der Familie Haider betritt. Hier, auf dem ökologisch betriebenen Heumilch-Ziegenhof sind Thüringer Waldziegen zu Hause. Sie liefern die Milch, aus der in der hofeigenen Käserei den Sommer über Quark, Frischkäse aber auch Weich- und Schnittkäse hergestellt werden. Im Hofladen sind all die feinen Käsesorten, aber auch vieles mehr zu haben.

Von Angelina Blon.





Neugierig spitzeln ein paar Thüringer Waldziegen aus ihrem Stall im Herzen der Stauden und genießen die warmen Sonnenstrahlen. Als Sylvia Haider mit einem frischen Birkenzweig kommt, ist das Interesse der 37 Tiere mit den spitzen Hörnern geweckt, die nun allesamt aus dem Stall kommen, sich um Sylvia Haider und ihren Mann Andreas scharen und genüsslich an den Blättern knabbern. Das Paar betreibt in Immelstetten, fast am südlichen Ende des Naturparks Augsburg Westliche Wälder, den Ziegenhof Haider mit seiner Hofkäserei und dem Hofladen, wo es nicht nur die feinen Käse, die Rohmilch und Ziegenfelle gibt, sondern auch andere, außergewöhnliche regionale Produkte: Kaffee aus Wehringen, Nudeln aus Oberneufnach, Zirbennuss-, Holunder-, Rosenblüten- und andere spezielle Weine aus dem Allgäu oder Handwerkliches wie Bienenwachstücher, Kerzen, Gedrechseltes oder Hanfprodukte aus nächster Nähe.

Mehrmals in der Woche, den Sommer über jeden zweiten Tag, verarbeitet Sylvia Haider in Spitzenzeiten mehr als 200 Liter Milch zu Käse. „Eine Ziege gibt etwa zwei bis zweieinhalb Liter Milch am Tag“, erklärt Andreas Haider, der sich neben seinem Vollzeitjob um die landwirtschaftlichen Dinge am Hof und das Melken kümmert: „Wir bauen auf unseren Feldern alles an, was die Ziegen brauchen: Gras, frisch oder getrocknet als Heu, Hafer und Gerste zum Verfüttern und Stroh als Einstreu für den Stall“. Die 15 Hektar Land sind reichlich für ihre 40 bis 50 Tiere. Mehr möchten Haider auch nicht, denn so schaffen sie auch die Verarbeitung der Milch und die Vermarktung der Produkte selbst.

„Für mich ist es unlogisch, etwas von außen auf die Felder aufzubringen, was dem Boden nicht gut tut.“ Andreas Haider ist überzeugt, dass in der konventionellen Landwirtschaft zu viel Gülle, Spritzmittel und Dünger eingesetzt

werden, die am Ende auch den Menschen schaden. Bei der Übernahme des Hofes von seinen Eltern 2016 war klar, dass der Hof auf ökologische Landwirtschaft umgestellt werden sollte. „Mit der bestehenden Milchwirtschaft war dies nicht praktikabel.“ Das Paar wollte den Hof jedoch weiterhin landwirtschaftlich nutzen: „Wir entschieden uns für die Thüringer Waldziegen, eine alte, robuste Zweinutzungsrasse.“ Sie wurden im 19. Jahrhundert vor allem von wenig begüterten Land- und Fabrikarbeitern in Thüringen gehalten und sind neben der Milchnutzung auch für die Landschaftspflege geeignet. Noch immer stehen sie – trotz Aufwärtstrend – auf der roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen.

## „Die Natur Natur sein lassen.“

Familie Haider liegt das Wohl der Umwelt, der Menschen und der Tiere am Herzen: sie bewirtschaften ihren Hof nach Demeter-Kriterien in Kreislaufwirtschaft, die Hälfte der Wiesen steht unter Vertragsnaturschutz, gemäht wird nur dreimal im Jahr, um Blumen und Kräutern das Blühen und Aussamen zu ermöglichen, und die Ziegenkitze dürfen nach ihrer Geburt im Januar sechs Wochen bei ihren Müttern bleiben und säugen, bevor sie langsam entwöhnt werden. Erst wenn die Jungen keine Milch mehr benötigen, etwa ab März oder April, werden die Ziegen gemolken und Sylvia Haider stellt daraus in Handarbeit Quark, Frischkäse, Weichkäse nach Feta-Art oder Schnittkäse her, die sie zum Teil mit schmackhaften Kräutern verfeinert. Aber auch die frische Milch der Ziegen ist im Hofladen zu haben – bis in den Herbst, denn dann versiegt die Milch und nicht nur die Ziegen genießen ihre wohlverdiente Pause.

**PUR** Ziegenhof Haider  
(Demeter)

Dorfstr. 52A, 86865 Markt Wald/  
Immelstetten  
Hofladen: Fr: 15 – 19 Uhr  
und nach Vereinbarung:  
Tel.: 08262/960167  
www.haider-hof.de

Haider Ziegenkäse auch bei:  
– Bio-Emma, Stadmarkt Augsburg  
– Naturoase, Ustersbach  
– bio & frisch, Großaitingen  
– Krämerin, Schwabmünchen  
– Gerti's Biolädele, Walkertshofen