



**Da gibt's nichts zu meckern
Ziegenhaltung in der Rhön**

Die **Rhön**

UNESCO-Biosphärenreservat

Im Jahre 1991 wurde die Rhön als Biosphärenreservat von der UNESCO anerkannt. Ziel ist es, die einzigartige Kulturlandschaft zu bewahren und die Region mit ihren Menschen und ihrer Natur in eine gedeihliche Zukunft zu führen. Das typische Landschaftsbild der Rhön, das „Land der offenen Fernen“, ist Teil unserer Kultur.

Wollen wir es erhalten, dann benötigen wir die Weidetiere. Rinder, Schafe, Pferde und Ziegen leisten einen unverzichtbaren Beitrag zur Offenhaltung der Landschaft. Und es bedarf landwirtschaftlicher Betriebe, die gemäß dem Leitbild „Schutz durch Nutzung“ auch in Zukunft das wertvolle Grünland bewirtschaften.

Alte Vorurteile haben sich inzwischen zu einem ganz anderen Bild der Ziege gewandelt. Gerade in der Landschaftspflege kommt ihr wieder ein höherer Stellenwert zu. Immer öfter fallen wenig ertragreiche landwirtschaftliche Flächen aus der Nutzung und verbuschen. Hier eignet sich die Ziege wie kein anderes Haustier zur Pflege dieser Flächen und zur Bewahrung des harmonischen Landschaftsbildes.

Durch die steigende Nachfrage nach Ziegenspezialitäten wie Milch, Zickleinfleisch, Käse, Milch und Wurst erfährt die Ziegenhaltung derzeit wieder eine Renaissance.

Geschichte der Ziegenhaltung

Unsere heutige Ziege stammt von der Wildform der **Bezoar-Ziege** ab. Ihr ursprüngliches Verbreitungsgebiet war Vorderasien. Inzwischen wurde auf Kreta/Griechenland ein Nationalpark gegründet, um die Bezoar-Ziege zu erhalten.

Übersetzt bedeutet der Name Ziege „kleines Tier“. In Deutschland hatte die Ziegenhaltung von der Zeit Karls des Großen bis zum 30-jährigen Krieg eine große Bedeutung. Dann aber wurde die Ziegenhaltung durch die Rinderhaltung stark zurückgedrängt. Zuchtvereine nahmen sich ab Ende des 19. Jahrhunderts der gezielten Zucht einzelner Ziegenrassen an. In Notzeiten war die Ziege als Nahrungslieferant aber immer noch sehr beliebt. So erlebte um 1922 die Ziegenzucht in Deutschland noch einmal einen Höhepunkt mit 4,5 Mio. gehaltenen Ziegen. Ab 1950 ging es mit der „Kuh des armen Mannes“ steil bergab. 1977 wurden im Bundesgebiet nur noch 36.300 Ziegen gezählt. Heute ist die Zahl wieder auf über 100.000 Tiere angestiegen. Im Biosphärenreservat Rhön wird der Bestand im Jahr 2000 auf rund 400 Tiere geschätzt.

Foto:
Thüringer Wald Ziege



Der Ziegensteckbrief

Ziegen sind neugierig, intelligent, gesellig, anhänglich und sensibel. Dies macht sie auch als Spielkameraden für Kinder und in Streichelzoos sehr beliebt. Auch sind Ziegen sehr aufmerksame Beobachter und gute Kletterer.

Weibliche Ziegen erreichen ein Gewicht von 55 bis 70 kg, Böcke bis zu 100 kg.

Die Milchleistung ist heute beachtlich. Milchziegen geben im Jahr durchschnittlich 800 Liter Milch. Der Fett- und Eiweißgehalt liegt mit jeweils etwa 3% etwas niedriger als bei der Kuhmilch.

In Deutschland werden überwiegend die **Bunte Deutsche Edelziege** und die **Weiß Deutsche Edelziege** gehalten. Beide Ziegenrassen sind auf eine hohe Milchleistung und gute Fruchtbarkeit gezüchtet.

Als reine Fleischziege findet die **Burenziege** immer mehr Liebhaber.

Durch die Zucht auf hohe Milchleistung wurden die alten Landschläge zurückgedrängt.

Zu diesen vom Aussterben bedrohten Ziegenrassen gehört die hellbraune bis schokoladenfarbene **Thüringer Wald Ziege**. Durch ihre weißen Streifen im Gesicht und ihre weißen Beine ist sie eine attraktive Erscheinung.

Verschollen: die Rhönziege

In den Ställen und in der heutigen Literatur sucht man sie vergebens: die **Rhönziege**! Doch es gab sie tatsächlich – mindestens bis in die 20er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Dr. G. Wilsdorf beschreibt sie in seinem Buch „Die Ziegenzucht“ (1918, Parey-Verlag) als grauen oder schwarzen, hornlosen Rhönschlag. Manche regionalen Zuchten wiesen auch rehbraune Tiere mit schwarzem Aalstrich auf. Am Dreistelzhof wurde 1900 eine Zuchtstation für Rhönziegen eingerichtet. Laut Autor hatte die Stadt Bischofsheim um 1918 eine Herde von 200 Rhönziegen!

Landschaftspflege mit Ziegen

Für das Offenhalten der Landschaft und die Landschaftspflege gewinnt die Ziege heute immer mehr an Bedeutung. Auch in der Rhön wird sie wieder stärker beim Zurückdrängen der Verbuschung auf den wertvollen Bergwiesen und Kalkmagerrasen eingesetzt.

Ziegen sind deshalb für die Landschaftspflege so gut geeignet, da sie ein ganz besonderes Fressverhalten aufweisen:

- Bei freier Futterwahl nutzen die Ziegen ein Drittel der Fresszeit damit, Blätter, junge Triebe, Sprösslinge, Sträucher, Gestrüpp und Zweige zu fressen.
- Kräuter werden bevorzugt und dann erst Leguminosen und Gräser.
- Bei gleichzeitigem Angebot von Gras, Kräutern und Laub fressen Ziegen immer von allem etwas.
- Gern werden Pflanzen mit hohem Gerbsäureanteil aufgenommen, die von anderen Tieren oft verschmäht werden.
- Durch ihre Geschicklichkeit können die Ziegen auch dorniges Gestrüpp abfressen, ohne sich zu verletzen.
- Durch die zusätzliche Nutzung von Pflanzen und Büschen, die von anderen Haustieren verschmäht werden, kann die Ziege ihre Futtergrundlage erweitern und die Protein- und Mineralstoffversorgung verbessern.
- Ziegen fressen gerne Rinde. Bei Sträuchern und Gestrüpp ist dies erwünscht. Bei Obstbäumen und im Wald ist es allerdings ein großer Nachteil.

Im Naturschutzgebiet **Oberbernhardser Höhe** wird inzwischen eine kleine Ziegenherde mit Erfolg zur Pflege des wertvollen Kalkmagerrasens eingesetzt. Durch Schälen und intensives Verbeißen von Weißdorn, Schwarzdorn, Ahorn und Eschen leisten hier die Ziegen einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung des Orchideen- und Silberdistelstandortes.

Auch die **Schäfer** der Rhön führen zunehmend Ziegen in ihren Herden mit. Auf den oftmals blocküberlagerten Weideflächen sind es die Ziegen, die Heckenrose, Schwarzdorn und Weißdorn niedrig halten.

In verschiedenen Bereichen der Hochrhön wird von einer Schäferin eine Herde mit 140 Tieren (2000) geführt. Die Tiere werden eingesetzt, um Gehölze auf brach gefallenen Hutungen und Grünland zurückzudrängen. Auch die problematischen Öhrchenweiden und Erlen werden von den Tieren gut angenommen. Damit stellt die Beweidung mit Ziegen eine gute Alternative zum Maschineneinsatz in Schutzgebieten dar. In der Herde werden Thüringer Wald Ziegenböcke eingesetzt.

Mittelfristig soll die Herde auf 250 Geißen aufgestockt werden. Zu besichtigen ist die Herde u.a. in Sandberg (Kontakt: Elisabeth Sandach, siehe unter Informationen).



Die Ziege als Lieferant von gesunden Lebensmitteln

Der wichtige Beitrag, den Ziegen zum Schutz des Landschaftsbildes leisten, kann auf Dauer nicht über Agrarsubventionen vergolten werden. Wichtig ist, dass für die hochwertigen Ziegenprodukte wie Milch, Wurst, Käse und Fleisch gerechte Preise erlost werden.

Ziegenmilch gilt als Heilmittel. Sie ist reich an Phosphor, Kalzium, Chlorid und Spurenelementen, die eine große ernährungsphysiologische Bedeutung haben. Sie sind notwendig für den Aufbau von Hormonen, Vitaminen und Enzymen. Ziegenmilch enthält mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die für den Zellschutz lebenswichtig sind. Darin ähnelt die Ziegenmilch der menschlichen Muttermilch. Ziegenmilch enthält auch unmittelbar viele Enzyme, welche die Verdauung günstig beeinflussen. Sie hat mehr kurzkettige Fettsäuren als die Kuhmilch und ist damit leichter verdaulich. Daher bewährt sich Ziegenmilch (sie ist nicht bitter!) bei Magen- und Darmleiden. Vitamin A kommt in der Ziegenmilch in fertiger Form vor, in der Kuhmilch ist demgegenüber nur die Vorstufe als Karotin enthalten. Gute Therapieerfolge mit Ziegenmilch werden u.a. bei Neurodermitis und Heuschnupfen verzeichnet. Bei Allergien gegen Kuhmilch bietet sich Ziegenmilch oft als idealer Ersatz an.

Ziegenschinken wie auch den **Rhöner Ziegenkäse**, jung oder reif, schätzen Liebhaber zu frischem Brot oder einem Rotwein. Auch in der heimischen Gastronomie hat er mittlerweile seinen festen Platz gefunden.

Eine Delikatesse ist das **Fleisch** junger Zicklein. Das zarte Ziegenfleisch ist fest und sehr fettarm. Als mildes Fleisch entfaltet es seinen typischen Geschmack erst richtig durch kräftiges Würzen oder Einlegen in Beize. Das Fleisch älterer Tiere wird zu schmackhaften **Wurstspezialitäten** verarbeitet.

Foto:
Landschaftspflege mit Ziegen an der Oberbernhardser Höhe

Das **Biosphärenreservat Rhön** setzt sich für eine **bessere Vermarktung** der Ziegenprodukte ein. Auf Messen wurden sie bereits mehrfach vorgestellt. Speziell in der **heimischen Gastronomie** könnten Ziegenprodukte als regionale Spezialität noch stärker eingesetzt werden. Ziel des Vereins Natur- und Lebensraum Rhön e.V. und der Hessischen Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön ist es, die Rhöner Ziegenprodukte in **Bioqualität** zu neuen **Leitprodukten** der Region zu entwickeln.

Bei der Pflege der Schutzgebiete können Ziegen eine sinnvolle Ergänzung darstellen.

Foto:
Hubertus Goldbach
mit seinen Bunten
Deutschen Edel-
ziegen

Wie beim Rhönschaf haben es aber letztlich die Verbraucher in der Hand, ob die Weiden der Rhön künftig wieder verstärkt von Ziegen genutzt werden!



Informationen:

Marion Neumeister und Helmut Schönberger,
Bioland – Partnerbetrieb Biosphärenreservat
(Ziegenfleisch und -käse)
Rohingstr. 22, 36124 Eichenzell-Rönshausen
Tel. 0 66 59 / 32 87, Fax 91 87 89

Hubertus Goldbach (Ziegenprodukte)
Gackenhof 1, 36163 Poppenhausen-Gackenhof
Tel. 0 66 58 / 91 91 05, Fax 91 91 07

Elisabeth Sandach (Ziegenfleisch)
Schäferfor 7, 97647 Stetten, Tel./Fax: 0 97 79 / 63 92

Martin Baumbach (Ziegenfleisch/-käse)
AGÖL-Standard
Gartenstr. 12, 97659 Schönau/Brend
Tel. 0 97 75 / 2 83, Fax 81 47

Hess. Verwaltungsstelle Biosphärenreservat Rhön
Groenhoff-Haus Wasserkuppe, 36129 Gersfeld
Tel. 0 66 54 / 9 61 20, Fax 96 12 20
vwst@biosphaerenreservat-rhoen.de
www.biosphaerenreservat-rhoen.de

Verband Hessischer Ziegenzüchter
Kölnische Str. 48-50, 34117 Kassel, Tel. 05 61 / 7 29 92 64

Landesverband Thüringer Ziegenzüchter und -halter e.V.
Schwerborner Str. 29, 99087 Erfurt, Tel. 03 61 / 7 30 11 74

Ziegenzuchtverband Unterfranken e.V.
Von-Luxburg-Str. 4, 97074 Würzburg,
Tel. 09 31 / 79 04-809 oder -810

Rezeptidee

Kräuterkeule mit Rosmarin

Zutaten für 4 – 6 Personen

2 kg Ziegenlammkeule
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 kleine Karotte
1 Scheibe Sellerie
4 EL Öl
2 Bund Petersilie
125 g Paniermehl
Rosmarin, Thymian

Marinade:

1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
(je nach Geschmack)
Pfeffer, Salz, Rosmarin

Zubereitung

Keule mit Knoblauch spicken und mehrmals mit der Marinade bestreichen, in Alufolie einwickeln, 24 Std. marinieren.

Zwiebel, Sellerie und Karotte in Stücke schneiden, mit Öl im Bräter erhitzen. Keule darauflegen, abgetropfte Marinade zugeben, mindestens 90 Minuten zugedeckt schmoren lassen, öfter mit Bratensaft übergießen.

Petersilie kleinhacken, Knoblauch zerdrücken, mit Rosmarin und Paniermehl vermischen. Die Mischung auf die Keule geben und noch fünf Minuten braten lassen.

Buchtip:

„Ziegen halten“, Ulmer Verlag,
Autoren: Hans Späth, Otto Thume
(das Falblatt zitiert teilweise aus dem Buch)



Impressum

Herausgeber: Hessische Verwaltungsselle
Biosphärenreservat Rhön

Text: Elisabeth Sandach, Helmut Schönberger,
Hubertus Goldbach, Martin Kremer

Fotos: M. Möldner, A. Feldmann, M. Kremer, A. Müller

2. Auflage: Oktober 2001, 20.000 Exemplare

Druck: Druckerei Richard MACK GmbH, Mellrichstadt

Papier: 100% Recyclingpapier