

Ein außerordentliches Ziegenleben

Attl's Bioziegenhof in Muttering – Käse und Fleisch von entspannten und frechen Geißen

Artikel von Ramona Oswald in der Südostbayerischen Rundschau vom 22.08.2020

Freudestrahlend begrüßt mich Monika Obermaier am frühen Morgen vor ihrem Hof-Laden in Muttering: „Servus! Schee, dass du da bist! I hob`s glei, dann geh ma zu de Ziegen.“ Die Hofchefin füllt gerade die Regale ihres liebevoll eingerichteten kleinen Hof-Ladens mit frischen Ziegenmilch-Produkten auf. Doch unser Pressetermin muss noch warten, denn gerade fährt Kundschaft vor. Zwei Damen aus Kitzingen, die ihren Urlaub in Fridolfing verbringen, schauen auf dem Hof vorbei und sind begeistert vom vielfältigen Angebot. Am Ende sind sie unter anderem mit Käsespezialitäten italienischer und französischer Art vollbepackt: „Der Käse geht mit nach Kitzingen. Den müssen unsere Freunde probieren.“ Mit einem Lächeln im Gesicht fahren sie vom Hof. Überhaupt hat man das Gefühl, dass man auf diesem Stück Land gar nicht anders kann, als zu lächeln und sich wohl zu fühlen. Ob das nun an den putzigen Ziegen oder der herzlichen Art von Monika Obermaier liegt.



Bei Monika und Alois Obermeier aus Fridolfing ist es keine Floskel: Hier steht das Tierwohl an erster Stelle. Foto: Touristinfo Waging, M. Namberger

Wir machen uns auf den Weg zur Weide, wo rund 40 Ziegen gemütlich grasen oder einfach nur tiefenentspannt auf dem Boden liegen und die Sonne genießen. Doch als die intelligenten Tiere uns ratschen hören, gibt es für sie nur einen Weg: Sie stürmen in den angrenzenden Offenstall, um ihre Ziegenmama zu begrüßen. Denn die schlaun Ziegen wissen genau: Wo Monika ist, sind die Leckerlis nicht weit.

Flori frisst die Wäsche von der Leine

Schmunzelnd verteilt die Bäuerin Futter an ihre Lieblinge, die sich nicht zweimal bitten lassen. „Diese Tiere sind ganz schön verfressen und manchmal ziemlich frech,“ lacht Monika. „Die Frechste ist meine Flori – mit Abstand. Die frisst auch schon mal die Wäsche von der Wäscheleine, wenn sie auskommt.“ Überhaupt sei im Umgang mit diesen Tieren – vor allem beim Einsperren – oft Kreativität gefragt. „Das muss man echt aufpassen. Sie schauen einem fünf Mal zu, wie man den Riegel zusperrt. Beim sechsten Mal wissen sie dann genau, wie es geht und machen ihn selber wieder auf,“ sagt sie.



„Bitte an der Bimmel bammeln“, steht neben der Tür zum Hofladen der Obermaiers. Foto: Oswald

Monika und ihr Mann Alois betreiben den Hof in Muttering seit dem Jahr 1992 im Nebenerwerb. Vor 15 Jahren kamen dann die Ziegen dazu, die nun ihr Ein und Alles sind. „Ich habe eigentlich Arzthelferin gelernt,“ so Monika Obermaier. Doch nachdem ich einen Bericht über Ziegenhaltung gelesen habe, war ich hin und weg von diesen Tieren und wollte das auch machen. Mein Mann war von meiner Idee, diese Tiere zu halten, auch gleich begeistert.“ Da beide von der Ziegenhaltung aber natürlich keine Ahnung hatten, besuchten sie zunächst viele verschiedene Infoveranstaltungen, um sich die nötigen Kenntnisse anzueignen. Wie man Käse macht, hat sich Monika dann selbst beigebracht. „Da ging vieles über Ausprobieren. Viele mögen ja diesen Ziegengeschmack nicht. Aber bei unseren Produkten, die übrigens auch für Allergiker sehr gut verträglich sind, muss man sich da keine Sorgen machen,“ so Monika Obermaier. Sie habe gleich festgestellt, dass es sehr wichtig ist, die frische Milch sofort zu verarbeiten. „Erst wenn die Milch nachreift, entwickelt sie nämlich diesen typischen Ziegengeschmack, der von manchem gefürchtet wird. Es hat lange gedauert, bis wir uns mit unseren Produkten einen Namen gemacht haben. Wir mussten den Leuten erst zeigen, dass unser Frischkäse und die Joghurts nicht nach Ziege schmecken. Und das haben wir geschafft,“ freut sich Monika Obermaier. Beim Fleisch sei es im Grunde dasselbe wie mit der Milch. Brät man es langsam an, bleibt es zart und entwickelt seinen feinen Geschmack. „Man muss nur wissen, wie es geht.“

„Wir haben immer schon großen Wert auf nachhaltiges und natürliches Wirtschaften gelegt,“ erzählt Monika Obermaier. „Besonders das Tierwohl liegt uns am Herzen. Deshalb fiel uns die Entscheidung auch nicht schwer, im Jahr 2008 auf zertifizierte Bio-Erzeugung umzustrukturieren.“ Und so sei im Laufe der Zeit die Produktpalette stets gewachsen – auf natürliche und nachhaltige Art. Und so gibt es mittlerweile neben dem zarten Fleisch, Frischkäse, Schnittkäse und Joghurts auch Ziegensalami, Ziegencurry oder ausgefallene Käsevarianten mit Rotwein und Rohasche. Auf jeden Fall schmeckt man in jedem der Produkte die Liebe, mit der selbige hergestellt wurden. Und das kommt an – bei Einheimischen und Auswärtigen.



Wenn Monika Obermaier mit den Leckerlis kommt, gibt es kein Halten mehr. Foto: Oswald

Wer nun Lust hat, dem Hof einmal einen Besuch abzustatten, die Tiere zu streicheln und sich vom guten Geschmack der Spezialitäten zu überzeugen: Der Hof-Laden ist von Montag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr geöffnet. „Am liebsten ist es uns, wenn Besucher um 17 Uhr vorbeikommen. Da versorgen wir gerade die Tiere und sind somit natürlich auch sicher persönlich anzutreffen und können eure Fragen beantworten und euch beraten. Wir freuen uns auf euren Besuch!“

Weitere Infos über „Attls Bio-Ziegenhof“ findet man im Internet unter www.attlsbioziegnhof.jimdofree.com oder im neuen Waginger See „Genuss Magazin“ (kostenlos erhältlich in allen Tourist-Infos der Umgebung).

Tipp: Der Attl's Bio-Ziegenhof ist auch eine Station der Hofladen-Radtour mit Gesundheitstrainerin Yvonne Liebl aus Waging. Infos und Anmeldung bei Yvonne Liebl unter Telefon 0171-4553939 oder verbindlich per Mail an lieblyvonne@gmx.de Stichwort „Radltour“.

Attls Bio-Ziegenhof
Hofladen Monika und Alois Obrmaier
Muttering 8
83413Fridolfing
Telefon 08685/1630
Mail fam.obermaier@t-online.de

Ein Artikel aus der Reihe „Bio in Serie“ der Südostbayerischen Rundschau 2020:

30% Biolandbau, das ist seit 2019 gesetzliches Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. In loser Folge stellen wir Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel vor, die sich bereits auf den Weg gemacht haben und sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung aus, mehr Infos dazu gibt es unter www.oekomodellregionen.bayern .