# Der Zufall stand Pate

**In Annette Meißgeiers Hofkäserei entstehen vielfältige Produkte aus selbst erzeugter Ziegenmilch. Den meisten Umsatz macht der Familienbetrieb im eigenen Hofladen, der jeden Freitag geöffnet hat.**

Angefangen hat alles – mit zwei Schweinen. 1999 zog Annette Meißgeier mit ihrem Mann Hartmut wieder ins elterliche Haus im vogtländischen Langenbach bei Mühltroff, das die letzten Jahre nur noch von ihrer Mutter bewohnt worden war. Der Hof bekam eine Modernisierungskur verpasst. „Die ersten Jahre wurde nur gebaut“, blickt die heute 58-Jährige zurück. „Wir hatten immer Handwerker im Haus.“ Damit die Bauleute etwas Handfestes auf den Tisch bekamen, schafften sich Meißgeiers zwei Schweine an, die sie mästen und später schlachten wollten. „Dann habe ich mich gefragt: Wie soll ich die bloß groß kriegen?“ erzählt Annette Meißgeier. Der Zufall wollte es, dass in einer Zeitungsannonce Ziegen zum Verkauf angeboten wurden. Mit ihrer Milch wurden die Schweine gefüttert. Doch als dann die Schweine geschlachtet waren, gaben die Ziegen immer noch Milch, die es zu verwerten galt.

**Zur Produktpalette** zählen verschiedene Käsevarianten.

Als Mitarbeiterin in einem großen Naturkostfachhandel kannte Annette Meißgeier Ziegenkäse in verschiedensten Ausführungen. „Die haben mir schon immer gefallen“, sagt sie und versuchte sich kurzerhand selbst im Käsemachen. Doch nicht alles klappte sofort. Aber Schritt für Schritt wurde der Käse besser. Ein Sachkundeabschluss für die Herstellung von Molkereiprodukten bescheinigte ihr die nötige Kenntnis. Und die kleine Ziegenherde wuchs stetig.

**Drei bis vier Mal** in der Woche stellt Annette Meißgeier verschiedene Käsesorten aus Ziegenmilch her. FOTOS: KARSTEN BÄR

2003 machte sich Annette Meißgeier mit ihrer Hofkäserei selbstständig. 20 melkende Ziegen standen damals im Stall. „Wir haben ganz vorsichtig mit der Vermarktung angefangen, wir wussten ja nicht, ob Ziegenkäse von den Leuten überhaupt angenommen wird“, erzählt sie von den Anfängen. Zunächst wurden nur kleine Geschäfte beliefert. Doch der „Zicken“-Käse kam besser an als gedacht. Meißgeiers Produkte waren immer wieder ausverkauft. Den meisten Umsatz macht die Hofkäserei heute im eigenen Hofladen, der jeden Freitag geöffnet hat. „Auf diesen Wochentag müssen wir uns richtig vorbereiten“, verdeutlicht Annette Meißgeier. Unterstützung erhält sie dabei von ihrer Schwiegertochter, die in Teilzeit beschäftigt ist, sowie von einer weiteren Teilzeitmitarbeiterin. Die Kunden kommen aus Plauen und Umgebung, sogar aus dem Erzgebirge zieht es Liebhaber von Käseprodukten aus der gut bekömmlichen Ziegemilch nach Langenbach zum Einkauf. Mit dem Verkaufsstand ist die Hofkäserei nur auf besonderen Märkten wie Herbst- oder Frühjahrsmärkten sowie bei Festen präsent. Bereits zum dritten Mal präsentierte sie sich mit ihren Produkten auf dem Europäischen Bauernmarkt in Plauen. „Das hat uns richtig bekannt gemacht“, ist sich Annette Meißgeier sicher.

Derzeit produzieren Meißgeiers mit insgesamt 100 Ziegen. Davon sind 60 melkende Ziegen, die in einem 12er Melkstand gemolken werden. Das nötige Futter wird auf sieben Hektar Grün- und Weideland selbst erzeugt, Stroh, Kraftfutter und Maissilage als Winterfutter werden zugekauft. Überwiegend arbeitet Annette Meißgeier mit Herdbuchtieren der Rasse Thüringer Wald Ziege. Sie geben zwischen 800 und 1 200 Liter Milch pro Jahr und Tier. Einige Holländer Schecken stehen ebenfalls im Stall. „Ich schwanke, ob ich die abschaffe“, sagt die Langenbacherin. Denn für eine reinrassige Zucht, die sie anstrebt, fehlen geeignete Böcke dieser seltenen Rasse, die auch Bunte Holländische Ziege genannt wird.

Dies gilt umso mehr, als Annette Meißgeier am sächsischen CAE-Bekämpfungsprogramm teilnimmt. Bei diesem freiwilligen Programm werden die erwachsenen Tiere eines Bestandes durch Blutproben auf die Virusinfektion CAE untersucht. 2010 wurden sachsenweit 3 632 Ziegen in 56 Beständen untersucht, in sechs Beständen waren 18 Tiere positiv. Infizierte Tiere sin lange unauffällig, bevor die ersten Symptome auftreten. Das können Entzündungen der Gelenke und des Euters sein, aber auch Störungen des zentralen Nervensystems. Abmagerungen, Fruchtbarkeitsstörungen und Milchleistungsabfall bis hin zum Verenden der Tiere sind die Folge. Der Erreger verbreitet sich meist über das Einstellen infizierter, aber noch nicht klinisch erkrankter Tiere. Meißgeiers Ziegen sind CAE-frei. Böcke, die sie für die Zucht verwendet, müssen ebenfalls nachweislich CAE-frei sein, damit ihre Herde den Status nicht verliert.

Mit oder ohne Holländer Schecken – weitergehen soll es mit der Hofkäserei in Langenbach so oder so. Zwar rückt für Annette Meißgeier langsam, aber sicher der Ruhestand in Sichtweite. Doch vorerst spielen solche Überlegungen noch keine Rolle. Dass ihre Söhne, die sie schon jetzt auf dem Hof unterstützen, die Käserei im Haupterwerb übernehmen, ist eher unwahrscheinlich. Die beiden sind beruflich fest verankert. Vielleicht könnte es im Nebenerwerb weitergehen. Als Unterstützung stünde Annette Meißgeier jedenfalls weiterhin zur Verfügung. KARSTEN BÄR

**Dr. Katrin Mayer** von der Sächsischen Tierseuchenkasse nimmt eine Blutprobe, um den CAE-Status der Ziegen zu ermitteln.

RINCKE & RÜBARTSCH

*Rechtsanwalt Dr. Thomas Rincke steht Ihnen als*

***Fachanwalt für Agrarrecht***

bundesweit beratend und vertretend zur Seite.

Welche weiteren Spezialisierungen wir Ihnen anbieten können, erfahren Sie auf unserer Homepage

www.rincke-ruebartsch.de.

Budapester Straße 3 (Margonhaus), D-01069 Dresden
Tel. 03 51 / 8 11 94 - 30