

Wetter: Heute | Morgen



30. Januar 2010

Monte Ziego zieht es in die Ebene

SCHUTTERTAL/TENINGEN. Ein Radlader steht in der Werkhalle. Kabel hängen von der Decke und aus den Wänden. Überall lagert Baumaterial. Für den Betrachter ist es nur schwer vorstellbar, dass hier bereits in zwei Monaten Lebensmittel produziert werden sollen. Martin Buhl (41) indes lässt keinen Zweifel aufkommen, dass die Hofkäserei Monte Ziego Ende März die Produktion von Ziegenkäse in der Gottlieb-Daimler-Straße 5 im Teninger Gewerbegebiet aufnehmen wird.

Buhl hat dort eine Halle mit 850 Quadratmeter Nutzfläche gekauft. Auf 550 Quadratmetern wird künftig Ziegenkäse produziert. Neben den Büro- und Sozialräumen will er auch einen Direktverkauf einrichten. Am Ende wird er 1,8 Millionen Euro in die neue Käserei investiert haben. Er stellt jedoch klar, dass Monte Ziego auch nach dem Umzug ins Teninger Industriegebiet nicht industriell produziert. "Ich bin und bleibe Landwirt und dem Schwarzwald verbunden. Wir werden auch hier handwerklich produzieren."



Der Schreibtisch ist mehr und mehr Martin Buhls Arbeitsplatz. | Foto: theo weber

Im Mittleren Schwarzwald, auf dem Rechnerseppenhof auf dem Geisberg oberhalb von Schweighausen hat Buhl im Jahr 2000 mit der Produktion von Ziegenkäse begonnen. In diesem knappen Jahrzehnt ist Monte Ziego zu einem Erfolgsmodell geworden. Dabei spielte die streng biologische Ausrichtung in Verbindung mit besten Rohstoffen die wesentliche Rolle. "Wir haben unsere Umsatzziele immer erreicht oder übertroffen, im vergangenen Jahr um 35 Prozent", stellt er fest. Das Wachstum war letztendlich auch ausschlaggebend, dass Buhl einen neuen Standort gesucht hat. Obwohl sich Schuttertals Bürgermeister Carsten Gabbert stark für einen Verbleib auf dem Geisberg eingesetzt hat, hat Buhl sich wegen der logistischen Anbindung für einen anderen Standort entscheiden. Zunächst hatte er die Hochburg bei Emmendingen ins Auge gefasst, eine gläserne Produktion mit Schaukäserei und Gastronomie geplant. Aber die behördlichen Mühlen mahlen langsam – für Martin Buhl zu langsam. Deshalb hat er sich für Teningen entschieden, als ihm das Objekt in der Gottlieb-Daimler-Straße angeboten worden ist. Den Gedanken an eine Gastronomie auf der Hochburg hat Buhl noch nicht ganz aufgegeben, zunächst jedoch hinten gestellt, bis die Voraussetzungen dafür geschaffen sind.

Eine gläserne Produktion wird auch es in Teningen geben, der Betrieb soll Besuchern offen stehen. Auch hier verfolgt er große Pläne. "Monte Ziego soll die erste Null-Energie-Käserei in Baden-Württemberg werden", sagt er. Für einen Lebensmittelbetrieb, der viel Wärme und Kälte braucht, ein ehrgeiziges Ziel. Photovoltaik, eine Biogasanlage für Molke

(Buhl: "Etwas Vergleichbares gibt es bis jetzt noch nicht") zum Antrieb eines Blockheizkraftwerks, das Strom und Abwärme als Prozessenergie liefert, sollen den Energiebedarf zur Hälfte decken. 40 Prozent Strom will er durch eine ausgeklügelte Klimatechnik einsparen. "Null Energie wird sich nicht sofort verwirklichen lassen, aber alle Planungen laufen auf das Ziel hin. Unser Ziel ist, so ökologisch wie möglich zu produzieren. Doch wir sind ein Unternehmen, es muss sich auch rechnen".

Über 500 000 Liter Ziegenmilch will Monte Ziego in diesem Jahr zu Käse verarbeiten, 2015 sollen es 1,5 Millionen Liter sein. Also doch auf dem Weg zu einer industriellen Produktion? Buhl lacht und gibt einen Maßstab: "Breisgaumilch verarbeitet jährlich über 200 Millionen Liter Milch." Unabdingbar ist für ihn dass der Rohstoff Ziegenmilch aus Biobetrieben im Schwarzwald kommt. Er sieht auch keine Probleme, wenn der Bedarf steigt. Er ist überzeugt, dass die Landwirtschaft, insbesondere die Milcherzeuger, im Schwarzwald vor einem weiteren Strukturwandel steht.



Im Teninger Gewerbegebiet produziert die Hofkäserei Monte Ziego von Ende März an. | FOTO: THEO WEBER

"Mein Ziel war und ist, über die Qualität zu verkaufen."

Martin Buhl

Auf Grund des Überangebots an Kuhmilch wird sich der Preis seiner Auffassung nach nicht in dem Maß erholen, wie es nötig wäre, mit der Folge, dass weitere Betriebe aufgeben müssen. Die Produktion von Ziegenmilch sieht er als Alternative. Und die Entwicklung gibt ihm offensichtlich recht. Bislang hat er seine Ziegenmilch von drei Landwirten auf der Hochburg, im Glottertal und vom Wöpplinsberg bezogen. Von April an kommen in

Nordrach zwei Lieferanten dazu. Einer von ihnen ist mit seiner Ziegenherde von Bayern in den Schwarzwald gezogen. Auf dem Geisberg stellt ein Landwirt derzeit um und wird seine Milch ebenfalls an Monte Ziego liefern.

Nach der Rechnung, die Buhl aufmacht, scheint die Ziegenmilch-Produktion tatsächlich eine Alternative zu sein. Eine Ziege gibt im Jahr im Schnitt 700 Liter Milch. Buhl zahlt im Jahresdurchschnitt 70 Cent für den Liter. Bei 200 Ziegen macht das rund 100 000 Euro. Da die Kosten für den Stall bei weitem nicht so hoch sind wie für Kühe, könne ein Landwirt nach der Rechnung Buhls von einer Herde in dieser Größenordnung leben. Er sieht deshalb auch keine Probleme, dass die für das Jahr 2015 angepeilten 1,5 Millionen Liter im Schwarzwald produziert werden, und stellt klar, dass es für ihn nicht in Frage kommt, Milch aus anderen Regionen heran zu karren.

Für den Vertrieb ist die Biomanufaktur Schwarzwald/Bodensee GmbH zuständig. Sie kauft die Produktion Buhls und einer Käserei am Bodensee auf und vermarktet sie unter den Markennamen Monte Ziego und Mona Liesl. Größter Anteilseigner an der Vertriebsgesellschaft ist Buhl, Anteile haben aber auch die Landwirte, die die Ziegenmilch erzeugen. Die Käserei hat mit ihnen Abnahmeverträge geschlossen. Für Buhl ein Modell mit Charme, da Rohstofflieferanten und Veredler vertreten sind.

"Mein Ziel war und ist, über die Qualität zu verkaufen", sagt Buhl. Die vielen Urkunden, die bereits im Bürobereich des neuen Betriebs an den Wänden hängen, zeigen, dass das keine leeren Worte sind. Dabei fehlen noch einige. Beispielsweise von der Weltmeisterschaft in Cremona im vergangenen Jahr, als der Ziegenfrischkäse mit Olivenöl und Kräutern "Cheese of the Year" (Käse des Jahres) wurde, von der Hofkäsereiprüfung in Karlsruhe, als Monte Ziego mit 15 Goldmedaillen der erfolgreichste Betrieb war.

Und schließlich ist Buhl einer von zehn Genussbotschaftern des Gault Millau in Baden-Württemberg. Erfolge, die er gern auch an seine Mitarbeiter weitergibt. Zwei in Vollzeit und acht in Teilzeit hat er beschäftigt. Vier bis fünf Vollzeitstellen sollen es im Lauf der Zeit werden. Für Buhl ist das die Bestätigung, dass mit der Produktion von Biolebensmitteln auch Jobs geschaffen werden. "Durch die Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Vertrieb ist ein Erfolgsmodell daraus geworden."

Autor: Theo Weber