



Regionale Dorfladenpartner

Ziegenhof Schümer stellt sich vor (1)

Mit neugierigen Blicken und freundlichem Meckern werden die Besucher begrüßt, die den Ziegenhof Schümer in Wettmar besuchen. Dann kommt auch schon Elke Walter, die Inhaberin des Ziegenhofes Schümer. Walter? Schümer? Ich stutze. "Schümer ist mein Mädchenname. Ich habe bei der Heirat den Namen meines

Mannes angenommen, dafür ist er im Gegenzug zu mir nach Wettmar auf meinen elterlichen Hof gezogen", erklärt Elke Walter augenzwinkernd. Seit 10 Jahren betreibt sie den Ziegenhof. Während des Studiums, das gar nichts mit Ziegen zu tun hatte, jobbte sie auf mehreren Ziegenhöfen. Damals entstand die Idee, selbst in die Ziegenmilch- und -käseproduktion einzusteigen. Diesen Weg verfolgt sie zielstrebig schon seit 10 Jahren. Am Ortsrand von Wettmar findet man den Stall, die Wirtschaftsgebäude, Grünland und mittlerweile auch ihr neu gebautes Wohnhaus. 48 Muttertiere mit zur Zeit 45 jungen Zicklein springen munter auf der Weide herum, jeden Tag, bei Wind und Wetter. Nachts kommen sie in den mit Stroh eingestreuten geräumigen Laufstall. Die Lämmer ernähren sich 3 Monate lang von der Muttermilch.

Die Tiere werden einmal täglich gemolken. 3 Liter pro Tier ist der durchschnittliche Ertrag. 10 Liter gebraucht Elke Walter, um 1 kg Schnittkäse herzustellen. Mindestens 6 Wochen muss er reifen. Je länger er reift, desto pikanter wird er. Ziegenfrischkäse braucht nur 2 Tage, bis er fertig ist. Vier verschiedene Geschmacksrichtungen produziert sie, alle mit naturbelassenen Zutaten ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und künstliche Aromen. Die Käseherstellung ist eine Wissenschaft für sich. "Man besucht viele Lehrgänge, man probiert lange aus und zahlt viel Lehrgeld" weiß die junge Mutter eines zweijährigen Jungen, und "Es ist ein Vollzeitjob, der mir aber sehr viel Spaß macht". Elke Walter erntet auch ihr eigenes Heu, das an die Tiere verfüttert wird. Dazu gibt es Gras und Kraftfutter.

Die Milch kommt von "glücklichen Ziegen", diesen Eindruck nimmt der Besucher mit. Die Tiere leben im Einklang mit der Natur. Daher kommt es auch gegen Jahresende zu Käse-Lieferschwierigkeiten, da viele Tiere trocken stehen.

Die Produkte -außer Käse gibt es auch Zickleinflisch und Wurst- werden freitags und samstags von 10 bis 12 Uhr im hofeigenen kleinen Laden verkauft, ansonsten bei Wiederverkäufern in der Region, auch im Dorfladen Adelheidsdorf. In der Regel kommt im Dorfladen jeweils freitags die neue Lieferung. Hier findet der Käse reißenden Absatz.

Auch auf besonderen Märkten ist Frau Walter vertreten. Am 17. Mai 2015 lädt sie auf ihren Betrieb in Wettmar, Immenweg 11 zum Tag der offenen Tür ein. Mehr unter www.ziegenhof-schuemer.de

Annemarie Strüber Dorfladen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

