

Unser Partner in der Region Südbaden



Handgefertigte Qualität und Sortenvielfalt:

Monte Ziege



Martin Buhl

Als der gebürtige Schwabe Martin Buhl im Jahr 2000 aus Berlin in den Schwarzwald zog, begann er als Ein-Mann-Betrieb mit zwei Ziegen und brachte sich das Käsen selbst bei. Auf dem Geisberg im romantischen Schuttertal, der auch Pate für den Markennamen „Monte Ziege“ stand, entwickelte er handwerkliche Käse Rezepturen. Diese

Köstlichkeiten setzte er, damals wie heute, als Kontrapunkt zu einer industriellen Käseproduktion. Heute ist sein Demeter-Betrieb die größte handwerkliche Bio-Ziegenkäserei Deutschlands und wurde bereits vielfach ausgezeichnet.

„In den ersten Jahren war jede Produktion immer sofort ausverkauft“, berichtet Martin Buhl. 2010 konnte er dann für 1,8 Millionen Euro eine moderne Käserei entstehen lassen. Mit einer „Ziegenoffensive“ überzeugte er Bauern aus der Region zu Ziegenmilchlieferanten zu werden. „So können wir dazu beitragen, dass auf den Höfen wieder mehr Vollerwerbs-Arbeit stattfindet und Betriebe fortgeführt werden können“, so Buhl. Inzwischen hat sich Monte Ziege ein starkes Erzeugernetzwerk von 11 Demeter-Höfen mit über 1.200 Ziegen die gut 800.000 Liter Milch liefern, aufgebaut. Bei Monte Ziege entstehen nun 150 Tonnen Ziegenkäse (vornehmlich Ziegenfrischkäse, aber auch Ziegenweichkäse) und 15 Tonnen Kuhmilchkäse. Vertrieben werden diese Spezialitäten in ganz Deutschland.

„Alle Käse sind handgefertigt, nur so ist eine hohe Qualität möglich“, so Martin Buhl. Der Ziegenkäse ist Demeter-zertifiziert, der Kuhmilchkäse, der unter der Marke „Mona Liesl“ vertrieben wird, trägt das Bioland-Siegel. Als echte Kreative fertigen Buhl und sein

mittlerweile 22-köpfiges Team eine ausgeprägte Sortenvielfalt an. So z.B. den Ziegenfrischkäse „Olivenöl und Kräuter“ (prämiert als Demeter Produkt des Jahres und „Cheese of the Year“), die Ziegenfrischkäserolle in gewagten Varianten wie „Schwarzwälder Kirsch Käse“ (Sieger der Käseprüfung des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung) oder „Honig-Sesam“. Und den feinen Ziegenmilch-Feta „Ziegenpeta“.

Erklärtes Ziel der Käserei ist es, nicht nur dem Gaumen etwas Gutes zu tun, sondern gleichzeitig auch das Natürliche zu bewahren. Monte Ziege setzt deswegen auf selbst produzierten Ökostrom aus Sonnenenergie und Bio-Gas, und will damit die erste „Null-Energie-Käserei“ Deutschlands werden. „Bei Bio erwartet der Verbraucher, dass auch der Verarbeitungsbetrieb ökologisch und sauber arbeitet“, erklärt Buhl. Die Solarstromanlage auf dem Dach ist seit 2010 am Netz. In einer Molke-Biogasanlage wird die in der Käserei anfallende Molke mikrobiell in Biogas umgewandelt um Strom und Wärme zu erzeugen. Für sein Energiekonzept hat Buhl den Innovationspreis des regionalen Energieversorgers badenova, den Landespreis Biogas von Baden-Württemberg sowie den Georg Salvamoser Preis (zeichnet „Helden der Energiewende“ aus) bekommen.

Seit 2013 leiten Martin Buhl und seine Frau Irena das Käsereimuseum in Endigen am Kaiserstuhl. Es enthält eine komplette Schaukäserei und Exponate die zum Teil aus der Zeit um 1900 stammen. Neben Führungen gibt es hier auch Seminare und eine Käseschule. Angeschlossen ist ein „Monte Ziege“ Laden, in dem Käse angeboten wird. Ganz im Sinne des Qualitätsverständnisses von Monte Ziege wird hier unterstrichen, wie handwerklich hergestellter Käse zum Leckerbissen wird.

Kontakt

Monte Ziege GmbH & Co KG

Gottlieb-Daimler-Straße 5, 79331 Teningen

Telefon 07641 9323-330, Fax 07641 9323-332

info@monteziege.bio

www.monteziege.bio