

Vortrag zu dem Thema:
„Herstellung von Ziegenkäse aus Rohmilch“



Gemeinnütziger **Heimat- und Bildungsverein Ribnitz-Damgarten** e. V.
Bei den Borger Tannen 6
18311 Ribnitz-Damgarten
Tel. + Fax: (03821) 4676, mobil: 0173 76 136 33
E-Mail: heimatundbildung@t-online.de
Internet (URL): www.heimat-und-bildungsverein.de

- Vereinsgründung am 18.06.2008
- Namensänderung am 12.05.2017

Borger Gesprächskreis

**"NATÜRLICH REGIONAL - Frische Produkte
aus unserer Ostseeregion"**

Herstellung von Ziegenkäse aus Rohmilch



Interessanter Vortrag von Günter Klebingat

"NATÜRLICH REGIONAL - Frische Produkte aus unserer Ostseeregion"

Sehr interessanter Vortrag zu dem Thema "Herstellung von Ziegenkäse aus Rohmilch" mit Verkostung von und mit Herrn Günter Klebingat vom Ziegenhof Palmzin am 25. November 2011 in Ribnitz-Damgarten

Ribnitz-Damgarten. Während der Veranstaltung mit Herrn **Günter Klebingat vom Ziegenhof Palmzin** am Freitag, dem 25. November 2011, in den Räumlichkeiten am "Stadion am Bodden" in Ribnitz-Damgarten hatte man das Gefühl, die Zeit rann dahin wie im Fluge, denn durchweg von Anfang bis Ende war der Vortrag zu dem Thema "Herstellung von Ziegenkäse aus Rohmilch" sehr interessant. Dabei ließ Herr Klebingat auch mit einfließen, dass er damals als Filmproduzent des Fernsehens auf verschiedenen Kontinenten unterwegs war, so auch zum Beispiel in der Millionenstadt Kalkutta in Indien, in Nord- und Südafrika oder in der Andenregion in Südamerika.

Nicht selten begegnete Herr Klebingat dort immer wieder Menschen, die Ziegen als Haustiere hielten. Er sah aber auch wildlebende Arten im Gebirge und anderswo. Die Ziege mit der Bergziege als ihrer Urform mit einer Herde von bis zu 100 Tieren, so Herr Klebingat, gehöre zu den ältesten Haustieren überhaupt. Vor etwa 14 000 Jahren begann man die Ziege zu domestizieren.

Dabei nutzte man die Milch ebenso wie das Fleisch oder das Fell. Aus der Haut wurde nach dem Gerben das begehrte Ziegenleder. Die Herstellung von Ziegenkäse aus der Rohmilch begann nach den Worten von Herrn Klebingat eher zufällig vor etwa 5000 Jahren. Er selbst halte die Ziege für ein sehr

intelligentes Tier, was wohl tatsächlich auch so ist. Das Haarkleid der Ziege schütze sie vor Parasiten. Bei der Züchtung plädiert Herr Klebingat insbesondere für die Erhaltung der genetischen Vielfalt sowie der Robustheit und Vitalität der Tiere.

Den Ziegenhof Palmzin betreibe er zusammen mit seiner Frau **Andrea Kurschus**, einer studierten Philosophin. Sie züchten in reiner Herdbuchzucht die **Toggenburger Milchziege**. Sie sei zwar keine "Turboziege", die unwahrscheinlich viel Milch gäbe, doch sei sie sehr robust und besonders vital. Die Toggenburger Milchziege stamme ursprünglich aus der Schweizer Alpenregion. Vor nicht so langer Zeit lieferten sie sogar 40 Zicklein von der Toggenburger Rasse, so Herr Klebingat, nach Bozen im norditalienischen Südtirol.

Der Ziegenhof Palmzin stellt neun Sorten Ziegenkäse aus Rohmilch her und von Mai bis Oktober auch drei Sorten Speiseeis aus Ziegenmilch. Der Rohmilchkäse gebe quasi auch gleichzeitig Auskunft über die Tiergesundheit. Nur die Milch von gesunden Tieren würde sich zur Herstellung von Rohmilchkäse eignen, da ansonsten die molekularen Brücken, die so genannten Kaseine, fehlen würden, ohne die dann kein Rohmilchkäse entstehen könne. Der Rohmilchkäse sei ein lebendiges Produkt, das sich durch den Reifeprozess ständig verändere.

Neben der artgerechten Haltung sei ebenso die artgerechte Ernährung sehr wichtig. Das Futtern von Silage wäre zum Beispiel völlig ungeeignet. Grünland auf gesunden Böden mit verschiedenen Gräsern und Wildkräutern hingegen würden die Ziegen bevorzugen. Auch spiele für die Produktion von Ziegenkäse aus Rohmilch die Örtlichkeit der Ziegenhaltung und das Wasser, das die Ziegen zu trinken bekämen, eine besondere Rolle.

Wie Herr **Günter Klebingat** weiter ausführte, enthalte der Rohmilchkäse bis zu 120 verschiedene Bestandteile an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen. Das Pasteurisieren der Milch als Form der Haltbarmachung, bei dem die Bakterien durch die Wärmebehandlung der Milch abgetötet würden, sei absolut tabu. Die Milchsäurebakterien bauen den Milchzucker, auch als Laktose bezeichnet, ab, so dass selbst Menschen mit Laktoseunverträglichkeit bzw. Laktoseintoleranz den Ziegenkäse aus Rohmilch essen könnten, ohne Probleme zu bekommen.

- Beitragsfertigstellung: 4.Dezember 2011 -

Eckart Kreitlow



