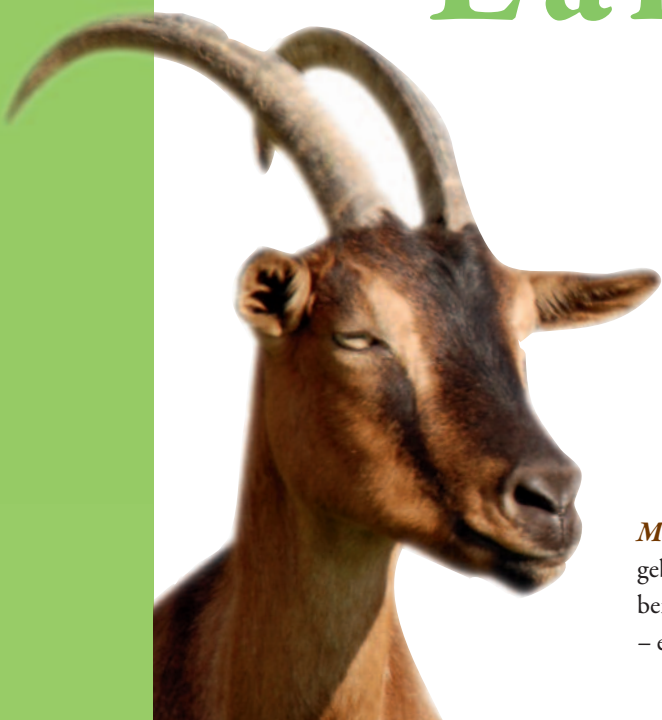


Landwirte

aus

Leidenschaft



Monika Leiner ist im Westallgäu geboren, als eine waschechte »Lindberger Spüttl«, wie die Mädels dort heißen – ein Spitzname, der sie in ihrer Jugend

lange Zeit begleitet hat. Als sie 1980 in Kempten das Abitur machte, lag ein Leben als Ziegenbäuerin noch nicht in ihrer Vorstellungswelt. Ein angestrebtes Praktikum



Laut der EU-Hygieneverordnung muss während des KäSENS der Säuregehalt von Milch und Molke gemessen und dokumentiert werden.



Hier reift der Camembert.



Ulrich Leiner holt die Ziegen zum Melken.

an einer Waldorfschule war ohne Studium nicht zu bekommen, aber es fand sich ein Praktikumsplatz an einer Heimschule für behinderte Kinder und Jugendliche in Brachenreute am Bodensee. In den acht Monaten dort kam Monika zum ersten Mal mit der Landwirtschaft in Kontakt. Sie hatte den Wunsch, ihrer künstlerischen Begabung nachzugehen und Kunsttherapie an der anthroposophischen Kunstschule in Bremen zu studieren, wo sie sich auch anmeldete. Dann galt es, drei Jahre Wartezeit zu überbrücken und entschied sich als Intermedium für eine Ausbildung in der ländlichen Hauswirtschaft.

Schon auf der Suche nach einer Lehrstelle lernte sie 1981 auf der Hochzeit von Freunden ihren späteren Mann Ulrich Leiner kennen, der in München auf das Ziel »Berufsschullehrer für Landwirtschaft« studierte. Das erste Lehrjahr machte Monika auf einem konventionell wirtschaftenden Betrieb in Benningen und zog aus ihrer Kemptener Stadtwohnung in

eine ländliche Wohngemeinschaft nach Steingaden bei Sulzberg.

Es war die hohe Zeit der Alternativbewegung im Allgäu – eine Aufbruchs- und Umbruchsstimmung, in der versucht wurde, ein möglichst selbst bestimmtes und umweltfreundliches Leben zu führen. Viele junge Menschen zog es aufs Land, man versuchte sich möglichst weit selbst zu versorgen. Das war auf »Summerhill«, wie die damaligen Bewohner den kleinen Hof nannten, nicht anders. Das Vollkornbrot, damals noch schwer zu bekommen, wurde selbst gebacken – es gab eine große, handbetriebene Mühle zum Mahlen von Getreide, das säckeweise bei Biobauern eingekauft wurde. In dem kleinen Garten wurden Gemüse und Kartoffeln angebaut. Im Herbst wurde eimerweise Sand zum Einwintern von Karotten und Roten Rüben in den Keller geschleppt, im Keller bestand ständige Gefahr von Explosionen der Flaschen mit Holdersekt, im Sommer blubberten die Ballone mit den angesetzten Fruchtweinen, die ein Mitbe-

wohner in unermüdlichen Versuchen herstellte. Zur Verkostung von Löwenzahnwein und dem eher missglückten »Steingadener Frauenfuß« aus den eigenen Johannisbeeren wurden sogar die meist reservierten Nachbarn geladen, für die »die Kommune« eher ein suspektes Lebensmodell war, das zu wilden Spekulationen führte.

Es war auch nicht möglich, ihnen den Unterschied zwischen Kommune und Wohngemeinschaft zu vermitteln.

Der erste Alpsommer nach Abschluss des ersten Lehrjahres brachte für Monika einiges »ins Rollen«. Sie ging auf die Alpe Prada im schweizerischen Graubünden. Und hier hat es sie dann »total gepackt« – das Käsen, eine Arbeit, die sie begeisterte und der sie sich später völlig verschrieben hat. In ihrem zweiten Lehrjahr auf dem Biohof der Familie Notz in Weipoldshofen 1983 war sie dann schon mit ihrem Sohn Sebastian schwanger. Es gab eine große Hochzeit in Steingaden, an der als lebende Hochzeitsgeschenke auch

zwei Ziegen und zwei Zicklein auf dem Hof Einzug hielten. Das waren die ersten Nutztiere auf dem alten Hof, seitdem die ehemaligen Bauern die Landwirtschaft aufgegeben hatten.

Auch für den gelernten Landwirt Ulrich Leiner war inzwischen klar, dass es ihn mehr zur Praxis zog, anstatt ein Leben als Berufsschullehrer anzustreben. Zwei von der Landwirtschaft begeisterte Menschen mit einem Baby und ohne einen Hof in der Familie – es war nicht einfach, da eine Perspektive zu entwickeln. Ulrich Leiner arbeitete zunächst als Betriebsshelfer, um seine junge Familie zu versorgen. Im Sommer 1985 ergab sich dann die Möglichkeit, die Alpe »Obere Klamm« im Ehenschwanger Tal zu bewirtschaften. Das war eine Jungviehalpe mit zusätzlich

drei bis vier Milchkühen, auf die Leiners auch ihre kleine, aber wachsende Ziegenherde mitnehmen konnten. Die Alpsommer auf der einfachen Hütte boten ein hartes, archaisches Leben – lebhaft erinnert sich Monika an die Berge von Stoffwindeln, die sie dort zu waschen hatte, an die vorher für die Alpzeit eingedoste Wurst und die von ihrem Mann gefangenen und eingeweckten Fische. Es war aber auch die Zeit des »endlich sein eigener Chef Seins« und der Experimente mit den Käse Rezepten, die Monika von der Schweizer Alpe mitgebracht hatte.

1987 wurde als zweites Kind ihre Tochter Veronika geboren, im darauf folgenden Jahr ging die Familie zum letzten Mal auf die Obere Klamm. Inzwischen hatten sie im Dorf eine landwirtschaftliche Fläche

gepachtet, um Heu für die Ziegen ernten zu können; im Winter 88/89 bauten sie in dem alten Hof eine kleine Käserei ein. Die entscheidende Wende in Richtung eigene Landwirtschaft ergab sich 1989 mit der Möglichkeit, im Dorf einen größeren Stall und dazugehörige Flächen zu pachten. In diesem Jahr, in dem Leiners zum ersten Mal mit ihrem Käse auf den Wochenmarkt gingen, kam auch ihre Tochter Johanna auf die Welt.

Das Leben auf dem Ziegenhof heute

Das Jahr 2009 bringt für die Familie Leiner gleich zwei Jubiläen – zwanzig Jahre Selbstvermarktung auf dem Kemp-



Monika Leiner beim Bereiten des »Bruchs« mit der Käseharfe (r.).



Ziegen lieben die Blätter von Büschen.



Der selbstgebaute Melkstand.

tener Wochenmarkt und, man möchte es kaum glauben, schon die Silberhochzeit! Drei inzwischen erwachsene Kinder, ein gut dastehender landwirtschaftlicher Betrieb mit sechzig Milchziegen der Rasse bunte deutsche Landziege und etwas über acht Hektar Land – eine Käserei mit vielfältigen Käsesorten vom Hartkäse bis zum Ziegenfrischkäse in Gourmetqualität und eine gut funktionierende Selbstvermarktung; vor dieser Lebensleistung kann man jetzt schon den Hut ziehen. Um die Landwirtschaft, also den Stall und den gesamten Außenbetrieb, sowie um die nicht unerhebliche Büroarbeit kümmert sich Ulrich Leiner. Monika, die inzwischen neben dem laufenden Betrieb auch noch eine Ausbildung als Molkereifachfrau absolviert hat, ist für die Käserei verantwortlich und die Vermarktung teilen sie sich. Bis auf eine Pause nach dem Jahreswechsel beschicken sie jeden Mittwoch und Samstag ihren Stand auf dem Kemptener Wochenmarkt, samstags kommt während der Saison noch der Markt in Immenstadt dazu. Nur etwa zwanzig Prozent der Käseproduktion

gehen an regionale Händler, zum Beispiel wird der Ziegenschnittkäse »Zickorino« seit Sommer 2008 auch von Feneberg unter der »Von-Hier«-Marke angeboten.

Auf dem Hof folgt das Leben dem Rhythmus der Jahreszeiten

Typisch für Ziegen ist, dass die Tiere bei Weidehaltung noch dem Zyklus der wilden Herdentiere folgen. Anfang September werden sie »zickig«, also paarungsbereit, und werfen ihre Jungen nach fünf Monaten Tragezeit ab Mitte/Ende Februar. Zum Jahreswechsel steht dann die ganze Herde trocken und es kehrt etwas Ruhe ein. Auf den meisten »modernen«, auch den biologisch wirtschaftenden Ziegenhöfen folgt man allerdings inzwischen den Gesetzen des Marktes – um eine durchgehende Laktationszeit zu erreichen, werden die Tiere ständig im Stall gehalten, wodurch der natürliche Fruchtbarkeitszyklus verloren geht.

Hier auf dem Hof wird aber Wert auf tiergerechte Weidehaltung gelegt, der Laufhof steht ganzjährig offen, es gibt genug Platz für freie Bewegung und die schönen Tiere tragen ihre Hörner – leider auch in der Ziegenhaltung keine Selbstverständlichkeit mehr. An Ostern und Pfingsten werden die Zicklein vermarktet, wobei die weiblichen inzwischen fast ausschließlich als Zuchttiere verkauft werden können.

Bei allem Erfolg – das Jahr 2008 war hart. »Wir haben noch nie soviel Milch verkäst, und das mit den wenigsten Helfern seit langem«, kommentiert die Bäuerin. In diesem Jahr gab es für die beiden nur wenige freie Wochenenden, wobei »freies Wochenende« bedeutet: von Samstagnachmittag nach dem Markt bis Sonntagabend. Trotz Mithilfe der Kinder, in diesem Jahr gab es einfach zu wenig Praktikanten auf dem Hof – und die müssen erstmal mindestens zwei Monate da und gut eingelernt sein, bis sie mal allein ein Wochenende übernehmen können.



Bild oben: Rotschmierkäse; Bild unten: Monika Leiner bei der Käsepflege im Reifekeller.

Monika mit Freia, der Tochter eines Praktikanten.

Das gemeinsame Ideal ist, einen gut laufenden Betrieb zu führen, in dem die Landwirtschaft, die Käserei und die Vermarktung gleichermaßen gut funktionieren und sich dabei noch Freiraum für persönliche Interessen zu bewahren. Zeit, am Rottachsee segeln zu gehen, Zeit für Bergtouren, für die Woche Singen in der Toscana, oder auch einfach nur unverplante Zeit, um liegen gebliebene Dinge zu erledigen und mal wieder den Haushalt auf Vordermann zu bringen. Auch wenn die Arbeitsbelastung enorm ist, die Überzeugung und besonders der Rückhalt durch die Familie und Freunde geben Monika Leiner immer wieder Kraft. Nicht zu vergessen auch die Idylle – die traumhaft schöne Landschaft, die Ziegenherde im Frühjahr in der Löwen-

zahnwiese unter blühenden Obstbäumen, ein Bad im nahe gelegenen Öschlesee im Sommer. Auch die persönliche Anerkennung, die positive Resonanz der Kunden auf dem Markt bestärken sie immer wieder in ihrer Arbeit. Und es geht um Selbstverwirklichung, um das Gefühl sein eigener Herr zu sein – niemand schreibt einem vor, wie man es machen soll. In der Tierhaltung und besonders beim Käsen gibt es immer wieder Möglichkeiten, Neues zu probieren, um sich dem Optimum anzunähern.

»Eine gute Hofkäserei sollte daran arbeiten, was bei den vielfältigen individuellen Voraussetzungen für den Betrieb stimmig ist. Die Lage, das Wetter, das Futter, die Terrasse, die Laune der Geißen und natür-

lich die eigene Persönlichkeit – all das in einem Produkt zusammenzubringen, das macht eine Hofkäserei aus!« ist Monikas Vorstellung. Und diese zeigt sich in ihren Käsen, die sie auf Grundlage übernommener Rezepte über die vielen Jahre ständig weiterentwickelt hat. Ob der Frischkäse Agrino in jahreszeitlich verschiedenen Zubereitungen, der Zigobert nach Art des Camemberts, der Schnittkäse Zickorino, der Rotschmierkäse Romé nach Romadur Art und die anderen Köstlichkeiten – hier zeigt sich die Vielfalt und Qualität eines regionalen Produktes, hinter dessen Herstellung eine Menge Idealismus, Können und »Herzblut« steckt.

Bilder & Text: Barbara Ehlert