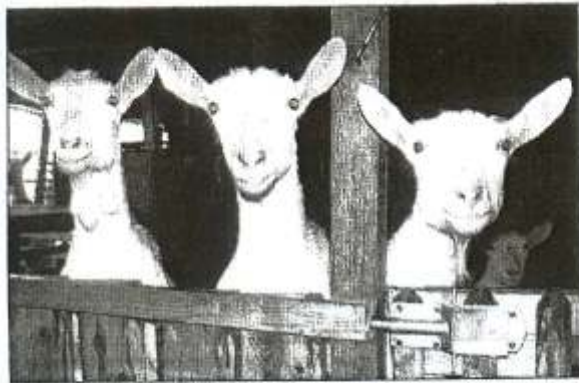


# Spaß und Erfolg für die Ziegenzüchterin von Zarpfen

Monika Henne aus Zarpfen führt eine der außergewöhnlichsten Ich-AGs. Die ehemalige Chefsekretärin züchtet Ziegen – und zwar mit großem Erfolg.



Neugierig sind diese Ziegen, die sich keine ungewöhnliche Bewegung im Stall entgehen lassen wollen.

VON PETRA DIEHL

„Bei den Ziegen vermischen sich Job und Leidenschaft“ sagt Monika Henne. Ihre Tiere haben mit den allgemein bekannten Zwergziegen im Streichelzoo, die sich dadurch auszeichnen, dass sie die Besucher bedrängen, immer etwas zu fressen haben wollen und auch schon mal zubeißen, wenig gemein. Im Stall von Monika Henne geht es ganz geordnet zu. Auch von einem strengen Ziegenstall ist hier nichts zu riechen – nur neugierig sind die Tiere, wollen alles sehen und alles mitbekommen.

Es ist Melkzeit. Die derzeit 27 Milchziegen der Milchrasse „weiße deutsche Edelziege“ streben sitzsam ihrem Platz auf dem Melkstand zu, um sich von der Milch in den prallen Eutern befreien zu lassen und stecken ihren Kopf durch ein Fanggitter. Dafür, dass sie so still stehen, gibt es einen Trick: Futter. „Ziegen fressen nun mal gerne“, verrät Monika Henne, die ihre Ziegenzucht als Ich-AG mit Unterstützung der Agentur für Arbeit betreibt.

„Sie machen viel Arbeit“, sagte die Besitzerin von 83 Ziegen. Und fügt hinzu: „Das ist einfach genau mein Ding.“ Fünf Ziegen behält sie besonders im Auge. Denn bei ihnen kam es stündlich mit der Geburt losgehen. Um auch nachts gewappnet zu sein, hat sie ein Babyfon neben dem Bett stehen. „Man hört es ganz genau an den Geräuschen, wenn die Wehen einsetzen“, erläutert sie. Einige Schwerstgeburten hat sie mit ihren Ziegen schon hinter sich gebracht. Doch bei den meisten geht alles glatt.

Schwierig wurde es auch bei der einjährigen Senta, die am Donnerstag einen Ziegenbock zur Welt brachte. „Der war riesig groß und hat Senta und mir ziemlich Probleme bereit“, erzählt Monika Henne. Doch Mutter und Sohn seien wohlauf. Eine Woche alt sind zwei Lämmer, die sie „meine Zwerg“ nennt. Sie werden mal einen Namen mit dem

Buchstaben „T“ am Anfang bekommen, denn auf dem Redderhof wird Herdbuchzucht nach den Regeln des schleswig-holsteinischen Ziegenzüchterverbandes geführt. „Im letzten Jahr fingen alle Ziegenamen mit „S“ an – Soffie, Sapha, Sira oder Senta. Nur bei Marlene ist das anders – sie kommt aus Niedersachsen“, sagt die 49-Jährige.

In einem anderen Stall warten geduldig die beiden Zuchtböcke Rasmus und Nolde sowie Gesellschaftsbock Soda. „Der war einfach nur so da, damit Rasmus am Anfang nicht so allein war“, gesteht Monika Henne lachend. Inzwischen hat Rasmus Unterstützung durch Nolde bekommen, der im vergangenen Jahr erstmals die Töchter von Rasmus gedeckt hat – doch Soda bleibt trotzdem. Nur im Spätsommer während der Decksaison dürfen die beiden Zuchtböcke mit den Ziegen auf die Weide – ansonsten sind Ziegen und Böcke strikt voneinander getrennt.

Nachdem sie jahrelang am Schreibtisch eines Vorzimmers saß, lernte Monika Henne – gerade arbeitslos geworden – Erich Coréts vom „Redderhof“ in Zarpfen kennen und lieben. „Ich habe einfach auf dem Hof mitgearbeitet, um überhaupt etwas zu tun zu haben, so die 49-Jährige. Dabei hat sie schnell ihre Neigung für die Landwirtschaft entdeckt, sei aber auf der Suche nach einem eigenen „Baby“ gewesen. Schließlich gab die Anfrage einer Lütbecker Ärztin, die händeringend einen Lieferanten für Ziegenmilch suchte, das Startsignal für die Zucht. Monika Henne besuchte Seminare, schaute sich bei anderen Ziegenzüchtern um, ließ sich Tipps geben und hatte nur vier Wochen später ihre ersten Ziegen auf dem Hof. Am 1. Juni 2003 gründete sie ihre „Ich-AG“.

Reich könne sie damit nicht werden, aber es werde reichen, ist sich die Züchterin sicher. Einkünfte erzielt sie durch die Milchproduktion sowie den Verkauf von eigenem Ziegenfleisch und Ziegenwurst, die ein Bioschlachter her-



Eine Woche alt ist das Ziegenlammchen, dem Monika Henne auf dem Zarpener Redderhof geholfen hat, das Licht der Welt zu erblicken.

Fotos: PETRA DIEHL



Mild und fest ist der Frischkäse aus Ziegenrohnmilch, den Monika Henne ab Mai im Hofladen verkaufen will. Geöffnet ist dort immer dienstags und freitags.



„Ich erkenne alle meine Ziegen am Euter, denn jeder ist anders.“ sagt Monika Henne, die ihre Ziegen auf dem Melkstand von der Milch befreit.

stellt. Als weiteres Standbein richtet sie gerade eine Käseküche ein und testet schon mal fleißig Rezepte mit ihren Freunden und Bekannten aus. Ab Mai soll der Verkauf von „Rohmilch-Frischkäse“ beginnen, einer Spezialität, die es vorerst nur im Hofladen geben wird. Der milde Frischkäse aus rei-

ner Ziegenmilch wird als kleine Kugeln zu 125 Gramm in Öl eingelegt und soll ab Hof 2,80 Euro kosten. „Ich beneide diejenigen, die ihr Öl im Supermarkt kaufen können“, so die Züchterin. Sie selbst muss tiefer in die Tasche greifen: „Doch ich stehe zu Bio, und bei mir ist 100 Prozent Bio drin“, sagt

Monika Henne, die darauf hofft, bald auch andere Läden mit ihrem Käse beliefern zu können. „Nur vom Hofverkauf kann ich nicht leben“, unterstreicht sie. Wer den Frischkäse einmal probieren möchte, hat dazu dienstags und freitags im Hofladen (Lütbecker Straße 18 in Zarpfen) Gelegenheit.