



Slow Food® Karlsruhe

Produzentenbesuch auf der Ziegenfarm Voorhoeve

„Ziegenkäse“

am 20.06.2009

Am Samstag, 20. Juni 2009, trafen sich 8 Interessierte zum Produzentenbesuch von Slow Food Karlsruhe auf dem Ziegenhof in Oberderdingen bei Familie Voorhoeve.



Slow Food
Karlsruhe

Insgesamt gibt es etwa 120 Ziegen. Wir besuchten eine von 3 Ziegenherden, die gerade im Stall umher sprangen.

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721-856047

Karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de



Ein Convivium von
Slow Food Deutschland
e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe



Hier lebt fast ausschließlich eine weiße Rasse, die ab und zu mit der Toggenburger-Rasse gekreuzt werden.

Herr Voorhoeve berichtet von den Schwierigkeiten, u. a. den enormen Futterkosten, dem Problem bei Hauschlachtung und der doch relativ kleinen Milchmenge bei der Vermarktung.





Slow Food® Karlsruhe



Neben der Vermarktung der Milchprodukte und dem Ziegenkäse stellt die Aufzucht von Geflügel ein weiterer Wirtschaftszweig des Hofes dar.

Von den Ziegen selbst wird übrigens auch nicht nur ihre Milch bzw. deren weiterverarbeitete Produkte wie Joghurt und Käse vermarktet, sondern auch das Fleisch. Und ein Ziegenschmorbraten, im Backofen bei Niedrigtemperatur gegart, kann auch recht interessant sein...

Bernadette Baumann-Gatti