



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Thüringer Wald Ziege

Die „Kuh des kleinen Mannes“ aus der Mitte Deutschlands

Arche Passagier seit (2022)

Unterstützt von (Weimar-Thüringen)

Beschreibung des Passagiers

Ende des 19. Jahrhunderts kreuzten Ziegenzüchter aus Thüringen in ihre damaligen regionalen Landschläge Toggenburger Ziegen aus der Schweiz ein mit dem Ziel, eine hohe Milchleistung zu erreichen. Die neue Rasse wurde zunächst als „Thüringer Toggenburger“ bezeichnet. Um die Rasseanerkennung im Deutschen Reich zu erlangen, wurde sie 1935 in „Thüringer Wald Ziege“ umbenannt.

1936 umfasste der Bestand 57.000 Tiere, nach dem zweiten Weltkrieg gab es zunächst einen Zuwachs, dann einen dramatischen Rückgang bis auf 150 Tiere zur Zeit der Wiedervereinigung.

Die Thüringer Wald Ziege ist mittelgroß und kräftig gebaut. Böcke haben eine Widerristhöhe von 70-85 cm und ein Gewicht von 65-90 kg, Geißen sind 65-75 cm hoch und wiegen 50-70 kg. Das kurze Haarkleid liegt glatt an. Die Tiere sind hellbraun bis schokoladenbraun, es kommen vermehrt auch schwarze Tiere vor. Durch den fehlenden Aalstrich und die typische weiße Gesichtsmaske mit von der Überaugengegend bis zur Oberlippe reichenden weißen Streifen unterscheiden sie sich deutlich von den anderen rehbraunen Ziegenschlägen. Die Ohren und das Maul sind weiß gesäumt. Die Unterbeine und der Spiegel unterhalb des Schwanzes erscheinen ebenfalls weiß. Die breite und tiefe Brust weist eine gute Rippenwölbung auf. Stehohren, ein schlanker Hals und ein gerader, langer Rücken sowie ein mäßig abfallendes Becken sind weitere Kennzeichen. Es gibt gehörnte und hornlose Tiere.

Die Thüringer Wald Ziege ist eine sehr fruchtbare und widerstandsfähige Milchziege. Die Milchleistung liegt bei 700 bis 1000 kg pro Jahr mit einem Fettanteil von 3,5 % und Eiweißanteil von 3%. Thüringer Wald Ziegen eignen sich zur milchbetonten Doppelnutzung (Milch und Fleisch).

Die Brunst ist saisonal, es gibt nur eine Lammung pro Jahr. Zwillingssgeburten sind fast die Regel, es gibt auch Drillingsgeburten.

Die Thüringer Wald Ziege ist als einzige eigenständig gezüchtete Ziegenrasse in Deutschland erhalten geblieben. Für alle anderen regionalen Rassen sind schon seit etwa 1900 eigenständige Herdbücher nicht weitergeführt worden, sie sind in die „Bunte deutsche Edelziege“ und die „Weiße Deutsche Edelziege“ integriert worden.

Angepasst an das raue Klima des Thüringer Waldes zeigt die Thüringer Wald Ziege eine hohe Widerstandsfähigkeit und ist zur Landschaftspflege geeignet. Ziegen sind heute in der Landschaftspflege immer dann besonders gefragt, wenn es um die Reduzierung von Verbuschung geht, da Ziegen gerne junge Gehölze fressen. Zum Teil werden Rinder, Schafe und Ziegen gezielt gemeinsam eingesetzt, um Flächen langfristig offen zu halten.

Gefährdung des Passagiers

In der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. wird die Thüringer Wald Ziege in der Kategorie II (stark gefährdet) geführt. Schon zu Zeiten der DDR wurde die Thüringer Wald Ziege als bedrohte Rasse anerkannt und ihre Zucht finanziell unterstützt. Durch den starken Rückgang der Ziegenbestände in den 50er Jahren reduzierte sich die Anzahl der Bocklinien auf nur noch zwei, die Blutlinienführung verengte sich bedrohlich. 1988 wurden aus diesem Grund einige Schweizer Toggenburger Ziegen gezielt in die Zucht eingebracht, die zum Entstehen zweier neuer Blutlinien führten. Nach der Grenzöffnung erfuhr der Bestand einen weiteren starken Einbruch, auch die Herdbuchführung wurde unterbrochen, Teile der alten Zuchtunterlagen gingen verloren. Nach aufwendigen Recherchen, bundesweiter Züchtersuche und Zusammenstellung der noch auffindbaren Herdbuchdaten von 1991 bis 1993 durch die GEH wurden alle verfügbaren historischen Daten durch Eingabe in ein Herdbuchprogramm gesichert. Die in 1993 noch vorhandenen 146 Thüringer Wald Ziegen und ihre 41 Züchter aus 7 Bundesländern (Diplomarbeit Karola Stier, 1993) konnten somit übergangsweise verwaltet und die Daten für die zukünftige Herdbuchführung durch die Landesziegenzuchtverbände zur Verfügung gestellt werden. Mit der Neugründung des Thüringer Ziegenzuchtverbandes e.V. Ende 1992 wurden die Thüringer Züchter bald wieder betreut und das Herdbuch neu eingerichtet. Problematisch waren nun noch die Ziegen, die nach der Grenzöffnung in die westlichen Bundesländer verkauft wurden und nicht mehr in einem Herdbuch geführt wurden. Es handelte sich um etwa ein Drittel der Gesamtpopulation. Diese Gruppe von Tieren konnte bis zur

Einrichtung von Herdbüchern durch die Landesziegenzuchtverbänden durch die GEH mit betreut werden.

Das Auf und Ab der Ziegenhaltung war mit Zeiten wechselnden Wohlstands verknüpft. So verwundert es nicht, dass die Ziegenbestände nach Ende des 2. Weltkrieges zunächst anstiegen, dann aber mit Beginn des „Wirtschaftswunders“ massiv eingebrochen sind. Die Ziegenbestände erreichten in den 1980er Jahren ihren Tiefpunkt. Dann setzte ein Aufschwung der Ziegenhaltung ein, der erstmals andere Gründe als die Armut hatte. Ziegenprodukte erlangten nun neue Wertschätzung als Delikatesse und als auch für Allergiker genießbare Milch. Das negative Image des „Bockgeschmacks“ ging und geht langsam verloren.

Vermarktung des Passagiers

Ziegenmilch und Ziegenkäse von der Thüringer Waldziege ist von etlichen Betrieben in Direktvermarktung, über Naturkostläden und in Supermärkten mit regionalen Fenstern vor allem in Thüringen erhältlich.

Schwierig gestaltet sich die Vermarktung von Ziegenfleisch: Ziegen geben nur Milch, wenn sie Lämmer geboren haben. Um die Milchleistung hoch zu halten, erfolgt in der Regel in jedem Jahr eine Deckung und Austragung von Kitzen. Geboren werden genauso viele männliche wie weibliche Tiere. Nur ein Teil insbesondere der weiblichen Jungtiere wird für die Nachzucht benötigt, alle anderen Tiere werden idealerweise als Lämmer geschlachtet und vermarktet. Es gibt zwar regionale Traditionen für Ziegengerichte wie das „Osterlamm“, das Wissen über die Zubereitung und die Bereitschaft zum Kauf ganzer Lämmer (in der Regel 5-6 kg schwer) ist aber heute gering ausgeprägt. Dazu kommt, dass alleine die Schlachtkosten für einen Preis sorgen, der übliche Fleischpreise übersteigt.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der starke Rückgang der Ziegenhaltung in beiden Teilen Deutschlands steht im Zusammenhang mit der sozialen Bedeutung der Ziegenhaltung.

Ziegen wurden in der Vergangenheit meist von ärmeren ländlichen Bevölkerungsschichten vor allem in bergigen Regionen gehalten. „Richtige Bauern“ hielten Kühe zur Milcherzeugung. Noch heute kennt man die Bezeichnung der Ziege als „Kuh des armen Mannes“ oder „Bergmannskuh“. Die anspruchslosen Ziegen wurden

meist in Kleinstbeständen von ein bis drei Tieren zur Selbstversorgung der Familien gehalten. Sie waren oftmals in unzulänglichen Stallungen im Keller oder unter der Treppe untergebracht, wurden an Wegrändern und Bahndämmen gehütet oder angepflockt und teilweise mit minderwertigem Futter gefüttert. Ihre Milch und ihr Fleisch diente der Gesunderhaltung und der Eiweißversorgung von Arbeiter- und Tagelöhnerfamilien. Die Ziegenhaltung von ärmeren Familien wurde in Deutschland teilweise staatlicherseits begrüßt und unterstützt, weil sie zur Gesunderhaltung der Bevölkerung beitrug. Teilweise wurde sie begrenzt und zurückgedrängt, weil die Ziegen bei der Waldhute große Schäden an jungen Bäumen anrichteten.

Die Idee der Zucht von leistungsstarken Rassen für alle Nutztierarten verbreitete sich erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Relativ spät wurde 1892 in Pfungstadt der erste Ziegenzuchtverein gegründet, binnen fünf Jahren gab es bereits mehrere Hundert Vereine. 1895 wird ein Sonderausschuss für Ziegenzucht der DLG gegründet, große Ziegenausstellungen werden organisiert. Durch gezielte Selektion und gezielte Einkreuzung von oft schweizer Ziegenrassen entstanden regionale Rassen und die weiße deutsche Edelziege. In 1922 war der Höchststand der Ziegenzucht in Deutschland mit ca. 4,7 mio Tieren erreicht, danach sanken die Bestände mit Ausnahme eines Aufschwunges in und nach dem zweiten Weltkrieg bis Ende der 1980er Jahre.

Die Thüringer Wald Ziege wird in fast allen Bundesländern gezüchtet, wodurch die Population auf 13 Herdbücher aufgeteilt ist. In den letzten Jahren konnte ein stetiger Aufwärtstrend beobachtet werden. Vor allem in den alten Bundesländern hat sie zunehmend an Bedeutung gewonnen. 1993 wurden noch etwa 60 % des Bestandes in Thüringen gehalten, in 2006 lebte etwa ein Drittel davon im Ursprungsgebiet Thüringen.

Im Jahr 2006 wurden bundesweit 817 herdbuchregistrierte Ziegen gehalten, davon 248 in Thüringen. Im Jahr 2013 waren insgesamt rund 140 Böcke und 1300 Ziegen bei 120 Züchtern in Deutschland registriert, im Frühjahr 2022 waren es 156 Böcke und 1798 weibliche Tiere.

Heute kann von einer sicheren Konsolidierung der Rasse Thüringer Wald Ziege gesprochen werden, die in erfreulicher Zusammenarbeit der Züchter, der Ziegenzuchtverbände, allen voran des Thüringer Ziegenzuchtverbandes, und der GEH erreicht wurde. Ein weiterer positiver Aspekt ist das Wachsen der wirtschaftlichen Bedeutung der Haltung der Thüringer Wald Ziege durch verstärkte Vermarktung von Ziegenprodukten, die für eine langfristige Erhaltung von großer Bedeutung ist.

Die Wiederbelebung der Ziegenzucht und Ziegenmilchverarbeitung wird durch zwei Aspekte gefördert: Die Zunahme von Kuhmilchallergien macht Ziegenmilch als Alternative wertvoll. Und bei Urlaubsreisen nach Südeuropa haben viele Deutsche Ziegenkäseprodukte kulinarisch wertschätzen gelernt.

Geschmack des Passagiers

Ziegenmilch unterscheidet sich geschmacklich von Kuh- und Schafmilch. Sie ist vollmundiger als Kuhmilch, weil sie kleinere Fettmoleküle hat, die weniger aufrahmen. Die Milch der Thüringer Wald Ziege hat einen weniger ausgeprägten Ziegengeschmack als die Milch von anderen Rassen, sie wird deshalb von mehr Menschen gemocht.

Ziegenfleisch ist mager, geschmacklich erinnert es an Wildfleisch, insbesondere an Reh. Optisch erinnert das Fleisch junger Ziegen an Kaninchen und Huhn.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Es existieren nur noch 5 Bocklinien. Dies stellt eine Herausforderung für die Zucht dar, wenn Inzucht vermieden werden soll.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/thueringer-wald-ziege

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de