

## Neuer Passagier an Bord

# Die *Thüringer Wald Ziege*

Slow Food Deutschland hat den 84. Passagier in die Arche des Geschmacks aufgenommen: die Thüringer Wald Ziege. Eine Rarität, denn sie ist die einzige eigenständig in Deutschland gezüchtete Rasse. Ihr Bestand erholt sich zwar in den letzten Jahren, ist aber immer noch stark gefährdet. **Axel Reetz** aus der Arche-Kommission stellt sie vor.

**Z**iegenkäse und Ziegenmilch gelten heute als kulinarische Highlights: zu Recht! Das war nicht immer so. Verbesserte Käseproduktion und die gute Verträglichkeit für Kuhmilch-Allergiker\*innen haben die Nachfrage steigen lassen. Auch Ziegenfleisch findet als außergewöhnliche Delikatesse langsam Liebhaber, hohe Schlachtgebühren machen den Genuss aber teuer. Das Lammfleisch erinnert im Geschmack an Reh- oder Geflügelfleisch und ist auch durch einen sehr hohen Anteil an den »gesunden« Omega-3-Fettsäuren sehr empfehlenswert.

Aber der Verbrauch startet von einem sehr niedrigen Niveau – das hat historische Gründe: Ziegen sind einerseits so anspruchslos, dass sie in Notzeiten unter kärglichen Bedingungen – in Gärten und Wohnhäusern – staatlich unterstützt zur Selbstversorgung dienen, als »Kuh des kleinen Mannes« galten. Andererseits erfordert das »professionelle« Melken und Füttern ähnlichen hohen Aufwand wie die Haltung von Rindern.

### Züchtung mit Schweizer Gschmäcke

Für Ziegen wurde in Deutschland eine Zucht nach bestimmten Rassemerkmalen erst relativ spät zum Ende des 19. Jahrhunderts eingeführt. Thüringen aber war seit alters her ein Land mit intensiver Ziegenzucht. Dortige Züchter kreuzten in ihre regionalen Landschläge »Toggenburger Ziegen« aus der Schweiz ein, um eine höhere Milchleistung, Kurzhaarigkeit und Hornlosigkeit zu erreichen. Diese Tiere wurden »Thüringer Toggenburger« genannt und erst 1935 in »Thüringer Wald Ziege« umbenannt. Inzwischen kamen diese Ziegen in nahezu allen deutschen Ländern vor.

Die Thüringer ist die einzig erhalten gebliebene alte Rasse mit Herdbuch, 2018 wurden in Deutschland 1985 Ziegen und 221 Böcke gezählt, mit steigender Tendenz. Alle anderen Rassen wie die Weiße und die Bunte deutsche Edelziege fassen verschiedene alte Züchtungen jeweils in einem Herdbuch zusammen, weil die Rassen allein nicht mehr überlebensfähig waren.

Hellbraune bis schokoladenbraune Tiere sind beliebt, weiße unerwünscht, vereinzelt kommen schwarze Tiere vor, auch ein Aalstrich auf dem Rücken ist unerwünscht. Allen Thüringer Wald Ziegen sind weiße Beine, Ohren, Gesichtsmaske und Euterspiegel eigen. 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 sowohl gehörnte wie hornlose Tiere – das

Zuchtziel der Hornlosigkeit konnte also nur bedingt

erreicht werden. Thüringer Wald Ziegen lammen einmal pro Jahr, Zwillingengeburt sind fast die Regel. Die Böcke werden 70-85 Zentimeter groß und 65-90 Kilogramm schwer, die Geißen 65-75 Zentimeter und 50-70 Kilo. Die Milchleistung wurde im Laufe der Zeit von 500 auf 800-1000 Liter/Jahr bei ca. 3,5 % Fett und 3 % Eiweiß gesteigert.



### Verbiss für die Landschaft

Neben der Haltung der Ziegen zur Milch- und Fleischproduktion wird auch ihre Nutzung in der Landschaftspflege immer wichtiger. Ziegen werden oft in Gemeinschaft mit Schafen und Rindern gehalten, weil sie ein anderes Futterverhalten haben: Sie fressen gern Laub und verbeißen deshalb mit Vorliebe junge Bäume. Dort, wo die Landschaft »offen« gehalten werden soll, sind sie deshalb beliebt, in manchen »Hutewäldern«, in denen der Wald erhalten bleiben soll, gefürchtet. Oft laufen einige Ziegen in großen Schafherden mit. Von Schäfer\*innen werden sie auch als Ammen für verwaiste Schaflämmer geschätzt.

### Käse- und Fleischgenuss

Ein schier unlösbares Problem ist die Vermarktung des Fleisches. Leider besteht in Deutschland kaum eine Tradition für den Genuss von Ziegenlammfleisch, weswegen sich das Netzwerk der Chef Alliance immer wieder engagiert diesem Thema widmet, wie zum Tag der nachhaltigen Gastronomie 2021. Auch können immer weniger junge Köche die Schlachtkörper zerlegen.



**Slow Food<sup>®</sup>**  
**Arche des Geschmacks**

Aber hier gilt: Wer Milchprodukte von Ziegen genießen möchte, tut sich einen großen Gefallen, wenn er auch ihr Fleisch genießt. Die Devise gilt weiter: Erhalten durch Essen! Die leider teilweise praktizierte Alternative für die Betriebe soll nicht verschwiegen werden: das Verfüttern der Lämmer an Raubtiere im Zoo.

Produkte von der Thüringer Wald Ziege sind bei 20 Betrieben erhältlich, die auch Herdbuchzucht betreiben. Sieben davon sind in Thüringen angesiedelt. Fleisch vom Ziegenlamm, Ziegenwurst, Ziegenmilch, -joghurt, -quark und -käse wird über Hofläden, Marktstände und regionale Fenster in Supermärkten vertrieben. Die Adressen dazu stehen auf der Arche-Webseite von Slow Food Deutschland für die Thüringer Wald Ziege.

Weitere Informationen:

➔ [www.slowfood.de/thueringer-wald-ziege](http://www.slowfood.de/thueringer-wald-ziege)

An ihren weißen Beinen und Ohren sowie der Gesichtsmaske sind Thüringer Wald Ziegen gut zu erkennen.



arteFakt  
Olivenölkampagne

# Unsere No.3 für Ihre Sommer Küche

