

ZIEGENWIRTSCHAFT in GRAZ

gemeckert werden



Anita Scherz bringt die Schätze zum Markt.



Starkes Team: Uli, Jutta, Harald Hurst u. Anita Scherz.

**Köstlicher
Ziegenmilchlikör**

Seine Spezialität, wie er uns verrät, ist der Heidelbeerschnaps, der neben anderen Produkten von Anita Scherz samstags am Kaiser-Josef-Platz feilgeboten wird. So zählen vor allem Ziegenmilchprodukte, aber auch Marmeladen, Nüsse und Früchte je nach Saison zu den Schätzen, die Anita mit auf den Markt nimmt. Besonders exotisch erscheint uns da der Ziegenmilchlikör. Wir kosten ihn nach anfänglicher Skepsis, und siehe da, er schmeckt gar köstlich. „Das Rezept“, erzählt uns Anita Scherz, „stammt aus Tirol, aber wir haben es weiter verbessert.“ Und Harald Hurst erinnert sich noch an die Verbesserungs- und Testphase, welche ihm bis zum Erlangen eines perfekten Ergebnisses vollen Einsatz – bis hin zu einem kleinen Rausch ab und zu – abverlangt hat.

„Bei uns verkommt nichts“

Endgültig übernommen hat Harald Hurst den Hof erst vor fünf Jahren. Davor hatte er ihn von seinen Eltern gepachtet. Zu tun gibt es wahrlich genug bei den Hursts. Im Sommer muss das Gras gemäht werden. Heu, das nicht für die eigenen Ziegen benötigt wird, verkauft Herr Hurst an die angrenzenden Pferdebauern. Neben den

Ziegen bevölkern aber auch Hühner, Katzen und Hasen den Hof, und unten im Teich tummeln sich Karpfen, Amuren und Forellen. Alles, was am Hof wächst und gedeiht, wird entsprechend genutzt. „Bei uns verkommt nichts“, bestätigt Herr Hurst senior.

Wir wollen wissen, ob es sich leben lässt von dem, was die Landwirtschaft hergibt. Zum Leben allein würde es vielleicht reichen, meinen Anita und Harald. Aber um die Gebäude instandzuhalten und die notwendigen Maschinen zu beschaffen, wäre viel zu wenig Geld da. Deshalb sind sowohl Harald als auch Anita auswärts berufstätig.

Um 1,50 Euro verkauft Anita den Liter Ziegenmilch

am Markt. Ziegenmilch ist nicht nur sehr bekömmlich, sondern hilft besonders auch gegen Hautkrankheiten wie z.B. Neurodermitis. „Viele jammern halt schon, dass die Milch teuer ist“, meint Anita fast entschuldigend. „Aber eine Ziege gibt nun einmal nur einen Dreiviertelliter bis Liter pro Melkgang.“ Zweimal täglich geht's zum Melken. Fasziniert schauen wir Frau Scherz dabei zu und staunen nicht schlecht, als sich alsbald eine Schlange vor dem Melkstand bildet. „Die Ziegen warten immer schon darauf, dass sie gemolken werden“, erklärt Anita, „Flocki, die Leitziege, ist die erste. Und auch alle anderen stellen sich immer in der gleichen Reihenfolge an.“



Der Reihe nach geht's zum Melkstand.

**Zukunftsmusik**

Bei der anschließenden Jause mit frischem Brot, Butter verschiedenen Ziegenkäsesorten, Tomaten und selbstgebackenem Kuchen frage ich die Familie, wie sie sich die Zukunft vorstellt. „Ich würde mir wünschen, dass wir eines Tages so viele Ziegen haben, dass wenigstens ich nicht mehr auswärts arbeiten muss“, wünscht sich Anita.

Und Opa Uli wird nachdenklich. „Früher konnte man von der Landwirtschaft eher leben.“ Heute würden vor allem große Betriebe gefördert, für kleine Landwirtschaften sei in der EU eben kein Geld da, ergänzt Jutta Hurst betruht.

Aber es gibt doch EU-Förderungen für die Landschaftspflege, frage ich nach. Darüber muss Harald Hurst fast lachen: „Wissen Sie, abgesehen davon, dass auch diese EU-Förderungen bald auslaufen werden, müssen wir heute schon mehr für Treibstoff ausgeben, als wir an EU-Geldern erhalten“, erklärt er.

Fotos: silvaPhotoArt

SPRECHTAGEdes Zentralverbandes
der PensionistenMontag bis Freitag
von 10.00 bis 12.00 Uhr
Lagergasse 98a, 8020 Graz**Tel. 71 24 80**

um Voranmeldung wird gebeten.

**Wir helfen und
beraten bei:**

- Anträgen um Pflegegeld
- Antrag für eine „einmalige Unterstützung“
- Absatzbeträgen für Lohnsteuer wie Erwerbsminderung, Diät, usw.
- Pensionsanträgen wie Alterspension, Invaliditäts- und Berufsunfähigkeitspension, Hinterbliebenenpension wie Abfertigung und Abfindung
- bei anderen Problemen