

Alles begann mit einem Pony

Andrea Parzinger hat in Hausen einen Ziegenhof mit besonderer Rasse und eigener Käserei aufgebaut

Von Jonas Zehentner

Saaldorf-Surheim. Eigentlich hatte Andrea Parzinger zunächst nur einen Wunsch: Ihr einziges Pony sollte nicht alleine sein. „Und die kleinen Zwergziegen waren damals die passende Gesellschaft für unser Pony, weil sie sehr leicht zu händeln sind“, blickt die Jungbäuerin des Huber-Hofs in Hausen auf die recht ungewöhnlichen Anfänge ihres neuesten und sogleich spannendsten Projekts zurück. Denn seit 2016 baute sie auf dem Hof, der seit Generationen mit Grünland, Ackerbau und Forstwirtschaft betrieben wird, nach und nach eine hauseigene Hofkäserei auf. Unter dem Produktnamen „Ziegenhof Parzinger“ stellt die Jungbäuerin dabei Ziegenkäse selbst her und bietet ihn zum Verkauf an.

Dabei sind die Goasßn bei Weitem nicht die einzigen Tiere auf dem Huber-Hof – die ausgewogene Vielfalt fällt einem sofort auf: So tummeln sich, neben den Milchkühen und Mastbullen als Haupterwerbsquellen, zusätzlich Hühner, Schweine, Enten, Ponys und auch Hasen in den Ställen. Zwei ausgewachsene, aber artige Jagdhunde kommen einem schon beim Betreten des Hofes entgegen.

Doch die größte Leidenschaft für die gelernte Köchin, die nach der Geburt des ersten ihrer beiden Kinder wieder vollständig am Hof arbeitet, sind zweifellos ihre Ziegen. Das merkt man ihr auch sofort an, wenn sie den Stall betritt: Liebevoll und zärtlich umarmt sie die Tiere, während sie sie mit ihren Namen begrüßt. Schon mit den ersten drei Goasßn auf dem Hof kam der Hausenerin die Idee für das Kasen, das sie sich weitestgehend selbst beigebracht hat. Gleich bei den ersten Selbstversuchen begann ihr die Arbeit so viel Spaß zu machen, dass sie heute 30 ausgewachsene Ziegen und ebenso viele Bockkitzen besitzt, mit deren Milch sie ihr umfangreiches Angebot an Käselaike produziert.

Dies sind allerdings keine gewöhnlichen Goasßn: So hält die Jungbäuerin die deutschlandweit sehr seltene Rasse der Anglo-Nubier-Ziegen, die als ruhig und menschenbezogen gelten, und sich durch die guten Inhaltsstoffe sowie den besonderen Geschmack ihrer Milch auszeichnen, erklärt Andrea Parzinger. Den bekomme man aber nur, wenn man die Tiere auch „gut und artgerecht behandelt, weshalb wir sie streng nach Herdbuch züchten“, so die Bäuerin, die mit ihrem Hof obendrein Mitglied im bayerischen Ziegenzuchtverband ist.

Außerdem erfolgen regelmäßig Leistungs- und Gesundheitskontrollen, um die Qualität ihrer Produkte garantieren zu können. Des Weiteren trage auch der Ansatz, dass die Ziegen ihre Hörner behalten dürfen – ein persönliches Anliegen der Hausenerin – zum guten Geschmack der Milch bei, da dies „unserer Meinung nach ihrem sensiblen Charakter am besten entspricht“.

Deshalb habe man auch einen neuen Tiefenstreustall gebaut, der im Sommer 2020 endlich fertig wurde. Sonst seien die Tiere jeden Tag auf der großen Weide unterwegs, die unter anderem an den Mozart-Radweg angrenzt und die Ziegen dadurch die Aufmerksamkeit von vielen vorbeifahrenden Radfahrern auf sich ziehen. Viele von ihnen bleiben dann auch stehen um die Tiere zu begutachten, was speziell bei Kindern für Begeisterung sorgt, wie Andrea Parzinger zu berichten weiß.

Der regionale Bezug ist der Bäuerin dabei besonders wichtig. So hat sie für die Milch und ihren Käse beispielsweise mit dem Neuwirt Surheim, dem Gashaus Steinbrünning oder dem Edeka Leobendorf hauptsächlich regionale Abnehmer und Vertriebspartner gefunden. Außerdem findet jeden Freitag von 9 bis 17 Uhr und jeden Samstag von 9 bis 13 Uhr ein Hofverkauf statt. Weitere Informationen

gibt es unter www.ziegenhofparzinger.de, per E-Mail andrea.parzinger@web.de oder unter 08654/
5894002.