

Käserei Monte Ziego, Teningen

Gipfelstürmer mit Ziegenkäse

Nicht nur in der Metallverarbeitung und im Maschinenbau ist Energiesparen wichtig, sondern auch bei der Herstellung von Lebensmitteln. Die Bürgschaftsbank Baden-Württemberg hat die Finanzierung der Null-Energie-Käserei von Martin Buhl begleitet.

Vom Geisberg zum Gipfel der Ziegenkäseproduktion: So lässt sich Martin Buhls Erfolgsgeschichte darstellen. Der Unternehmer hat sich alles rund um die Herstellung von Ziegenkäse selbst beigebracht. Angefangen hat er mit 40 Ziegen. Heute produziert er auf 850 Quadratmetern 130 Tonnen Ziegen- und 15 Tonnen Kuhmilchkäse pro Jahr. Monte Ziego ist eine der größten handwerklichen Ziegenkäsereien. In die als Null-Energie-Käserei geplante Produktion hat er 1,8 Millionen Euro investiert. Dass seine Käse spitze sind, zeigen die zahlreichen Preise, die Martin Buhl bereits eingeharnt hat.

Monte Ziego nennen die Schwarzwälder liebevoll den Geisberg im Schuttertal. Hier hat Martin Buhl im Jahr 2000 sein Unternehmen gegründet. Mit 40 Ziegen startete er seine erste Ziegenkäseproduktion. Der Name des Geisbergs stand Pate für seine Käsemarke „Monte Ziego“. Buhl ist von Beruf Maler. Er war viele Jahre in Berlin selbstständig, bis es ihn wieder zurück in den Südwesten der Republik zog. „Alles rund um die Herstellung von Ziegenkäse habe ich mir selbst beigebracht“, sagt der heute 45-Jährige. Seine Produkte verkaufte er auf Wochenmärkten. Weil ihm immer mehr Höfe in der Umgebung Ziegenmilch lieferten, konnte er wachsen. Schließlich war er so erfolgreich, dass seine Hofkäserei aus allen Nähten platzte. „Ziegenkäse ist eines der wenigen Lebensmittel, mit dem sich beim Umsatz wie auch beim Absatz jedes Jahr ein zweistelliges Wachstum erzielen lässt.“

2010 investierte er 1,8 Millionen Euro in eine neue Käserei, die als Null-Energie-Käserei konzipiert wurde. Für sein Energiekonzept wurde er ausgezeichnet: Geplant ist eine Molke-Biogasanlage, die aus Molke Methan gewinnt; das Methan dient als Treibstoff für das eigene Blockheizkraftwerk. Strom und Abwärme nutzt er als Prozessenergie. Weiteren Strom erzeugt die Photovoltaikanlage auf dem Dach. „Als Autodidakt musste ich im Vorfeld der Finanzierung viele Jahre Überzeugungsarbeit leisten“, sagt er. Schließlich hat es geklappt. Den Hausbankkredit für seinen Neubau hat die Bürgschaftsbank Baden-Württemberg begleitet. Heute produziert er mit Bioland und Demeter-Zertifikat und liefert deutschlandweit an den Lebensmitteleinzelhandel und Naturkostläden. Zahlreiche Preise hat er für seine Käse eingeharnt: 2009 Cheese of the year, 2012 Demeter-Produkt des Jahres und 2013 Biomarke des Jahres.

Neuestes Projekt ist das Käsereimuseum in Endingen. Die Stadt wollte das Museum weiterführen. Hier hat Martin Buhl jetzt einen Käseladen eingerichtet. An fünf Tagen die Woche verkauft Monte Ziego seine Kreationen: Insgesamt 26 handgefertigte Käsesorten sind im Angebot – von Ziegenfrischkäse über Camembert bis zu Schwarzwälder Kirschkäse. Zusätzlich plant er Führungen mit Käse- und Weinverkostung sowie Käsereiseminare für Fachpublikum und Verbraucher.

www.monteziego.de

Bürgschaftsbank Baden-Württemberg GmbH
Dirk Buddensiek
Guy Selbherr
Werastraße 13-17
70182 Stuttgart

www.buergschaftsbank.de