

Ausflug zum Ziegenhof in Loretto

24.09.2006

Teilnehmer: A. Beerstecher, R. u. .A. Bretträger, G. Carstensen, G. Elsner, A. u. H. Prehl, R. Siegle, I. u. W. Weinbrenner und H. Schlüter

Um 08.00 Uhr trafen wir uns bei schönstem Herbstwetter am Bahnhof. Nach 1 ½ Stunden erreichten die drei PKW Loretto (Zwiefalten). Nachdem Günter Weber noch ein paar Kleinigkeiten in der Backstube gerichtet hatte, führte er uns über den Ziegenhof und durch seine Holzofenbäckerei. Es gab doch einige recht interessante Dinge zu erfahren. So sind die Ziegen eine Milchziegenrasse, die je nach Jahreszeit täglich zwischen 1 und 3,5 Liter Milch produzieren. Wegen der Jungennachzucht ist die Zeit von Weihnachten bis Ende März milchfrei. Von dieser Ziegenrasse gibt es 2 verschiedene Zuchtvarianten, nämlich mit und ohne Hörner. Aus praktischen Gründen hatte man sich ursprünglich für die ohne Hörner entschieden. Es zeigte sich aber, daß bei der Weiterzucht Probleme entstanden, weshalb inzwischen jeder 2. Bock mit Hörnern eingekreuzt wird, was zur Folge hat, daß man bei den Jungtieren, denen Hörner wachsen, diese unter Narkose entfernt werden müssen.

Bei unserer Ankunft waren die Ziegen noch im Stall, da es ungünstig ist, wenn das Gras auf der Weide noch naß ist. Krankmachende Lebewesen wie z.B. Leberegel sind dann noch auf dem Gras.



Günter Weber (Mitte) vor der Backstube

In der Bäckerei konnten wir sehen, wie der Boden im Backofen eine leichte Schräge nach hinten oben hat, was u. a. dem besseren Rauchabzug dient. Der wohl größte Unterschied beim Backen im Holzofen gegenüber einem Elektroofen ist, daß der Ofen mit dem Holz 3-4 Stunden vorgeheizt wird, dann alles Holz und die Asche entfernt wird, um dann ohne Feuer zu backen, d.h. die Hitze muß für den ganzen Backvorgang reichen. Im Elektroofen dagegen wird über den Thermostaten laufend nachgeheizt. Der Hauptunterschied im Resultat des Brotes, so meinte Günter Weber liegt darin, daß das Holzofenbrot innen die Feuchte besser hält, weshalb es auch nach Tagen noch sehr gut eßbar ist.

Gegen 11.00 Uhr starteten wir dann zu einer Wanderung von Loretto zur Wimsener Höhle, weiter an der Zwiefalter Ach entlang und wieder zurück nach Loretto. Das glasklare Wasser in den verschiedensten Färbungen, mal blau, mal grün mit seinen vielen Forellen begeisterte uns alle. Die Lufttemperatur war äußerst angenehm, so daß wir lediglich beim Schlussanstieg ein wenig ins Schwitzen kamen. Am Wegesrand erfreuten uns Eisenhut und Fransenzian. Axel entdeckte sogar noch ein Exemplar einer verblühten Müllers Stendelwurz. Einmal flog eine Wasseramsel den Bach entlang.



Kurze Rast an der Wimsener Höhle

In Loretto bewirtete uns Günter Weber mit köstlichem Ziegenkäse verschiedenen Alters, Most und leicht räbem Apfelsaft. Und als wir alle glaubten satt zu sein, tischte er uns noch verschiedene Macharten von Salzkuchen auf. Anschließend setzten wir uns noch in der Gartenwirtschaft unter die herrlich schattengebende Linde, wo die meisten - obwohl schon plumpsig satt – sich den hervorragenden Zwetschgen- oder Käsekuchen nicht entgehen ließen. Die Meisten kauften noch in der zu einem Hofladen umfunktionierten Kapelle Bauernbrot und Ziegenkäse ein. Es war ein ganz anderer NABU-Ausflug als sonst gewohnt. So traten alle gegen 16.00 Uhr sehr zufrieden die Heimfahrt an.

Horst Schlüter