



Landwirt Hans Trumpfheller (links) erläuterte seine Arbeit mit den Ziegen. Foto: Bernhard Bergmann

31.08.2020

## BETRIEBSESUCHE

# Wo gemeckert wird, entsteht Käse!

Momart. „Eine Kuh macht muh, viele Kühe machen Mühe.“ Das ist so ein Spruch, dessen tiefere Wahrheit mancher Landwirt nur allzu gut kennt. Ziegen meckern, und auch das gibt einen Anhaltspunkt, in welche Richtung die Arbeit mit ihnen manchmal weist. Alles in allem aber sind Hans und Sabine Trumpfheller, Öko-Landwirte aus Momart, mit ihren Tieren zufrieden. Vor viereinhalb Jahren hat das Ehepaar nach klassischer Milchkuh- und später Mutterkuhhaltung auf Ziegen umgestellt. Ihr Hof „Weiße Hube“ ist als Biohof zertifiziert. Zu Gast dort war nun im Rahmen der Reihe „Wir machen Türen auf“ eine Gruppe, welche die evangelische Kirche nach Momart brachte. Für das Dekanat Odenwald hat dies Gemeindepädagogin Eva Heldmann organisiert, in Zusammenarbeit mit Heike Miehe vom Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung (Mainz) der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau. „Unter welchen Bedingungen entsteht das, was wir einkaufen?“, fasste Miehe ein Anliegen des Besuches zusammen.

Seit 1650, so verdeutlichte Landwirt Trumpfheller, der seinen Berufsstand auch auf Kreisebene repräsentiert und sich für dessen Belange einsetzt, ist der Hof in dem Bad Königer Stadtteil Momart bereits im Besitz seiner Familie. Dass sie verschiedene Arten der Tierhaltung ausprobiert haben,

erklärt sich auch aus den Schwierigkeiten, welche die Landwirtschaft heute hat – nicht zuletzt eben im zweiten Teil des Wortes: was die Wirtschaftlichkeit angeht. Mit der Ziegenhaltung zur Milcherzeugung einschließlich einer dazugehörenden Hofkäserei – und das ganze als Biobetrieb – gehen die Trumpfhellers eigene Wege, in der Hoffnung, dass diese in jeder Hinsicht zu einem guten Ziel führen.

Schwierigkeiten machen ihnen auch hier etwa die Auflagen zur akribischen Dokumentation der Arbeit, die nicht immer leicht zu erfüllenden Hygienevorschriften – und in diesem Jahr natürlich auch das allgegenwärtige Coronavirus.

„Das Melken morgens und abends sind die Fixpunkte, zwischen denen sich unsere Tätigkeit bewegt“, erläuterte Hans Trumpfheller beim Besuch im Ziegenstall und Melkstand. Platz für 200 Ziegen steht zur Verfügung, von denen jede pro Jahr 500 bis 550 Liter Milch gibt. In diesen Tagen sorgen die Böcke dafür, dass im Februar Nachwuchs kommt. Etwa 40 weibliche Ziegen eines Jahrgangs behalten die Trumpfhellers, die Böcke werden nach Frankreich verkauft, wo es, anders als hierzulande, bereits einen etablierten Markt für Ziegenfleisch gibt.

In Richtung Politik richtete Hans Trumpfheller klare Worte: „Schaffen Sie uns Marktwege, den Rest besorgen wir. Es geht nur mit uns, denn es geht ja auch um uns.“ Von Produzentenseite her gebe es keine Schwierigkeiten, einen höheren Anteil an biolandwirtschaftlichen und regionalen Produkten auf den Markt zu bringen, aber die Märkte im Rhein-Main-Gebiet seien vom Odenwald aus schwer zu versorgen, wenn die politischen Vorgaben es nicht ermöglichten.

Einblick in die Arbeit des KäSENS gab Sabine Trumpfheller den Gästen. Etwa ein Viertel der Produktion verkaufe man direkt, in Momart gibt es einen Hofladen. Der Rest geht an Großhandel und Einzelhandel. Viele Endkunden erwarteten heutzutage standardisierte Ware; „wenn aber die Milch als Naturprodukt unterschiedlich ist, ist es auch der KäSE“, verdeutlichte die Landwirtin und erklärte zugleich, dass es im Spätjahr und zu Jahresbeginn manche Produkte nicht geben könne, weil trüchtige Ziegen nun mal keine Milch geben.

Über circa 100 Hektar Grünland verfügt der Hof „Weiße Hube“, und neben den Ziegen gibt es nach wie vor Kühe sowie freilaufende Hühner. Auch übers Kerngeschäft hinaus engagiert sich das Landwirt-Ehepaar aus Momart: Derzeit beschäftigen Trumpfhellers eine Auszubildende im dritten Lehrjahr. Außerdem arbeiten Menschen mit Behinderung im Rahmen des Projekts Soziale Landwirtschaft mit.

von Bernhard Bergmann, Ev. Dekanat Odenwald

---