

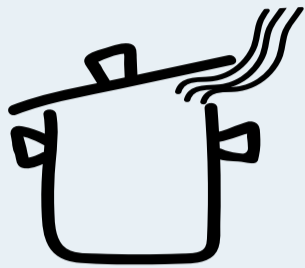
# MITTEN IN BAYERN



## MONDKALENDER

Waage:  
Heute ist ein guter Tag  
für ein entspannendes  
Kräuterbad.

### DIE HAFERLIGUCKER



### Feine Brotsuppe

VON SABINE HIERL  
Duggendorf

**Zutaten für 2 Personen:** 1 Zwiebel (ca. 50 g), 1 Knoblauchzehe, 100 g Brotscheiben, (kräftiges, dunkles Brot), 3 EL Butterschmalz, 1 EL Mehl, 500 ml Fleischbrühe, 150 ml Bier (Helles), Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eigelb, 1 EL Sahne

**Garnitur:** 1 Brotscheibe (kräftiges, dunkles Brot), 1 EL Butter, 2 EL Emmentaler (gerieben), 1 EL Petersilie (gehackt)

**Zubereitung:** Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Brot entrinden und würfeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Brotwürfel darin anbraten, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und mit anschwitzen. Alles gut mit Mehl bestäuben und kurz unter Rühren anrösten. Mit Brühe und Bier ablöschen.

Auf niedriger Stufe 15 – 20 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Brot für die Garnitur ebenfalls entrinden und in Würfel schneiden. In der Butter von allen Seiten schön anbraten und auf Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen. Den Käse fein reiben und beiseitestellen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Suppentopf vom Herd ziehen und den Inhalt fein pürieren. Die Suppe mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und unter Rühren in die heiße, nicht mehr kochende Suppe geben. Die Suppe mit den gerösteten Brotwürfeln, dem geriebenen Käse und der gehackten Petersilie garniert servieren.

#### LESERINFORMATION

Dieses Rezept stammt aus „So kocht die Oberpfalz“. Das Koch- und Backbuch mit Lieblingsrezepten aus der Region.



MEHR REZEPTE UNTER:  
[www.mittelbayerische.de](http://www.mittelbayerische.de)



200 Ziegen liefern im Ziegenhof Deß 120 000 Liter zertifizierte Biomilch.

FOTO: ZIEGENHOF DEß

## Vom Leben mit 200 Ziegen

**PORTRÄT** Als Ziegenbäuerin, Gastronomin und Coupletsängerin ist Maria Deß in Freystadt bekannt. Wir haben sie besucht.

VON MICHAELA SCHABEL

**FREYSTADT.** „Im Ziegenstall ist es herrlich ruhig“: Das war das Initialerlebnis, warum sich Maria und Günter Deß letztendlich für den Aufbau eines Ziegenhofs entschieden. Die Übernahme des elterlichen Bauernhofs mit elf Kühen bot keine Perspektive. Eine Erweiterung und Umstellung auf Ziegenwirtschaft scheiterte an Abstandsrichtlinien zu den Nachbarn. Lange musste das Ehepaar nach einem adäquaten Standort suchen.

Nach 23 Absagen fand sich ganz überraschend 2005 ein altes Bauernhaus in Richthof, ein Ortsteil von Freystadt, als ideales Areal mit 15000 Quadratmetern Grund genügend Platz für Weiden, Stall, Café und Parkplätze. Schon ein Jahr später waren alle Umbaumaßnahmen erfolgt. Mit 15 Ziegen begann das Ehepaar im kleinen Rahmen, um das Wesen der Tiere kennenzulernen. Dann wurde schrittweise aufgestockt. Derzeit sind es 200 Ziegen, die 120 000 Liter Ziegenmilch pro Jahr produzieren.

### Durch und durch ökologisch

Dass Ziegenmilch nur als Biomilch vermarktbar ist, passte bestens in das Lebenskonzept der Familie Deß. Von Anfang an wurde der Ziegenhof ökologisch konzipiert und von Biokreis zertifiziert. Die Milch bringt die Familie Deß zweimal in der Woche in eine Biomolkerei nach Bayreuth zur Käseverarbeitung. „Das ist zeitlich sehr aufwendig. Zweimal drei Stunden pro Woche ist schon ein halber Arbeitstag“, so Maria Deß. Das Fleisch der Altziegen lässt sie beim Metzger zu Salmi und Leberkäse verarbeiten. Das Fett kocht sie selbst aus und stellt daraus eine Creme gegen Neurodermitis her.

So werden die Tiere voll genutzt. Es fällt fast kein Abfall an. Das gilt auch für den Biokreislauf. Die Ziegen wer-



Maria Deß verwöhnt ihre Gäste im Café nicht nur mit Ziegenspezialitäten, sondern auch mit witzigen Couplets. Sie wurde als Bäuerin auch Unternehmerin des Jahres 2019.

FOTO: ZIEGENHOF DESS

### DIE HAUSZIEGEN

**Herkunft:** Ziegen gehören neben Hunden und Schafen zu den Tieren, die vom Menschen am frühesten domestiziert wurden. Man geht heute davon aus, dass sie schon im 11. Jahrtausend vor Christus in Vorderasien, in Jordanien, Israel und Iran von den Menschen als Haustiere gehalten wurden. Durch die Nomaden vermischt sich unterschiedliche Ziegenarten.

**Bedeutung:** Ziegen liefern den Menschen in erster Linie Milch, aber auch Fleisch, Leder und Wolle. Die Ziege wurde früher als Kuh der Armen bezeichnet, weil sie sehr genügsam ist und nur wenig Futter braucht. Als gute Kletterer kommen sie auch in Berg- und Steillagen zurecht. In unwegsamen Regionen waren und sind sie teilweise immer noch Last- und Flugtiere.

den artgerecht gehalten und gefüttert, sind von April bis November auf der Weide und bekommen im Winter Grassilage und Heu, keinen Mais, das würde man im Käse unangenehm schmecken.

Nur bei heißen Temperaturen bleiben die Ziegen tagsüber im Stall. Mehr als 30 Grad vertragen sie nicht. Der Ziegenmist wird zum Düngen benutzt. Über die Wärmerückgewinnung der Milch bekommt die Heißwasserreinigung einen Großteil des warmen Wassers, das noch auf 78 Grad aufgeheizt wird, sodass die Melkreinigung ohne Spülmittel erfolgen kann.

Die Ruhe des Ziegenstalls genießen auch die Caféhausbesucher, die die Tiere direkt vom Café aus im Stall beobachten können. „Man kann ihnen Stunden lang zuschauen“, schwärmt

nicht nur Maria Deß. Zeit hat sie dafür allerdings durch ihr umfangreiches Arbeitspensum wenig.

Schon als Kind war sie begeisterte Kuchenbäckerin mit Faible für Bewirtung. Begeistert blickt sie auf eine 25-jährige Berufserfahrung als Bedienung zurück. Auf dem Hof konnte sie endlich ihren Kindheitstraum vom eigenen Café realisieren. 80 Sitzplätze und noch Platz für Büffets und Tanzen ermöglichen Feiern aller Art, vom Kindergeburtstag bis zum Firmenjubiläum, von der Brautentführung bis zu Tagungen. Der Andrang ist groß. Da alles barrierefrei angelegt ist, kommen auch viele Senioren. Ganz ohne Werbung, nur durch Mundpropaganda machen Busse hier Halt, um eine Kaffeepause zu machen, manchmal bis zu drei Busse. „Mehr geht nicht“, denn



Ziege ist ein Allheilmittel. Meine Kinder waren noch nie krank.“

MARIA DEß  
Unternehmerin

Maria Deß backt und kocht selbst. Bis zu acht Torten schafft sie in nur einer Stunde. „Das ist alles nur eine Frage der Organisation.“

Das Café ist eine ideale Werbung für ihre Käse- und Wurst-Ziegenprodukte. Es gibt „Meckertorte“ und „Goßbeißer“. Wer Ziegenmilch probiert, ist schnell von deren Qualität überzeugt. Ziegenmilch wird wegen der kleineren Molekularstruktur schon im Magen gespalten und ist deshalb auch bei Laktoseintoleranz verträglich. „Ziege ist ein Allheilmittel. Meine Kinder waren noch nie krank“, erklärt Maria Deß fröhlich. Früher hieß es „die Ziege nimmt die Krankheit weg, weshalb im Kuhstall immer eine Ziege war. Die Ziege war nichts wert, starb, die anderen Tiere blieben gesund.“ Maria Deß glaubt daran und lacht.

### Lieder auf der Steirischen

Der Clou ist, dass Maria Deß jeden Tag im Café auf der Steirischen spielt und ihre Lieder selbst dichtet, ihre Leidenschaft. Als Köchin war sie in der „Landfrauenküche“ und als Coupletsängerin bei den „Brett-Spitzen“ im BR zu Gast. Gleichzeitig hat Maria Deß drei Söhne aufgezogen – Andreas (21), Michael (18) und Thomas (16). „Der Jüngste ist ein geborener Landwirt. Wenn er etwas anfängt, dann wird das auch fertigemacht und wenn es in der Mittagspause während der Schulzeit ist“, davon ist Maria Deß voll überzeugt. Sie selbst bildet sich immer fort als Gastronomin, Hauswirtschafterin, Erlebnisbäuerin. Im November vergangenen Jahres wurde sie zur „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres“ prämiert.

### AKTUELL IM NETZ Mehr Bayern



Weitere Geschichten aus Bayern finden Sie bei uns im Internet:  
[www.mittelbayerische.de/bayern](http://www.mittelbayerische.de/bayern)