

## FRISCH VOM LAND

**Arkadisches Aroma**

Der Loretto Ziegenhof &amp; Holzofenbäckerei / Von Erwin Seitz

Schöner kann ein Hof nicht liegen. Aus einem engen Tal führt der Weg auf eine Hochebene der Schwäbischen Alb, wo sich weite Blicke öffnen. Langgezogene Bergkämme bilden blaue Bänder, die sich in die Ferne weben. Es ist still, man hört Vögel zwitschern; die Luft ist würzig und wohltuend. Zur Mittagszeit ruht in einer schattigen Streuobstwiese die Ziegenherde; es herrscht eine arkadische Stimmung. Nähert man sich dem Hof, erblickt man zuerst links den stattlichen Ziegenstall in luftiger Holzbauweise, rechts ragt ein kubisches Steinhaus auf, das an den wehrhaften Wohnturm eines Ritters erinnert. Es handelt sich jedoch um die ehemalige Loretto-Kapelle, die Abt Christoph von Zwiefalten in frühbarocker Zeit errichten ließ, um sie zu einem Wallfahrtsort zu machen. Nach der Säkularisation wurde die Kapelle für profane Zwecke genutzt, heute befindet sich darin der Hofladen, der am Wochenende geöffnet ist. Schließlich erscheint eine U-förmige Gebäudegruppe, wo sich die Wohnräume und die Holzofenbäckerei befinden.

Mitte des neunzehnten Jahrhunderts wurde neben der Kapelle der Hof gegründet, und erst ab 1994 zogen die jetzigen Besitzer ein, bauten den Ziegenstall mit Käseerei, richteten die Holzofenbäckerei ein und setzten die Kapelle wieder instand. Der Hof oberhalb von Zwiefalten fügt sich harmonisch in die Landschaft ein. Bereits das Bild des Hofes macht deutlich, daß nicht im großen Stil gewirtschaftet, sondern auf Feinheiten geachtet wird. Es gibt keinen Jägerzaun aus Plastik, sondern einen Lattenzaun, dessen Holz von der Witterung silbergrau gerbt wird. Wenn es das Wetter erlaubt, sitzen die Bauern und Bäcker des Hofes zum Essen auf der Veranda zwischen Haus und Gemüsegarten und schauen in die Ferne. Sie verstehen das Idyll als Teil der Bezahlung für die harte tägliche Arbeit; sie wissen, daß Bauertum und Handwerk eine Lebensart bieten können, die nicht so leicht mit Geld aufzuwiegen ist.

Annette Bürkle stammt aus einer Beamtenfamilie, hat Wanderschäferin gelernt, die Meisterprüfung abgelegt und Agrarbiologie studiert, und wollte dann in der Landwirtschaft mit einfachsten Mitteln etwas Gutes zuwege bringen. Da in

Deutschland das Wissen fehlte, wie man aus roher Milch wohlschmeckenden Käse herstellt, arbeitete sie zunächst auf kleinen Höfen in Südfrankreich und lernte die Ziegen schätzen, die noch genügsamer als die Schafe und zugleich lebendiger und neugieriger sind. 1994 schließlich erwarb sie den Loretto-Hof, um nach ihren Vorstellungen zu arbeiten.



In guter Gesellschaft Foto Erwin Seitz

Sie wurde von Anfang an unterstützt von Bernhard Stockmeyer, einem früheren Schuldirektor, und seiner Frau Inge, die mit auf den Hof zogen. Bernhard Stockmeyer nahm die Behördengänge auf sich, um die Fördermittel für den Um- und Ausbau der Hofes auszuschöpfen, und bis heute kümmert er sich um die Heuernte und den Obstbau. Später stieß auch Susanne Stahn, die vorher Landwirtschaft studiert hatte, zur kleinen Hofgemeinschaft, um bei der Ziegenhaltung und Käseherstellung zu helfen. Die sechzig Milchziegen werden jeden Tag, auch im Winter, soweit es geht, morgens nach dem Melken vom Stall auf die Weiden ge-

trieben und abends wieder zurückgeholt, um sie noch einmal zu melken. Das Futter besteht ausschließlich aus Gras und Heu und etwas Getreide und Luzerne – und alles wächst auf den eigenen Wiesen und Äckern ohne Kunstdünger.

Die Milch der Abendmelkung kommt in Kannen, die über Nacht im Brunnenwasser kühlen, während die Milch leicht vorsäuert. Morgens um vier Uhr wird etwas Sauermilch hinzugefügt, um acht Uhr kommt die Milch der Morgenmelkung dazu und dann das Kälberlab, damit sich Molke und Bruch trennen. Die Bruchmasse wird von Hand geschöpft und in kleine zylindrische Gefäße gefüllt, nach einer gewissen Zeit gewendet und gesalzen, und nach zwei Tagen ist ein frischer Weichkäse auf dem Tisch. Er duftet milchig und fruchtig, ist leicht körnig, schichtig und doch cremig, man spürt, daß die Masse kaum gerührt und bearbeitet wurde. Ein Teil der kleinen Käselaike wird in Buchenholzasche gewendet und reift zehn bis zwanzig Tage im Keller. Die Beschaffenheit wird etwas fester, der Geschmack verdichtet sich, und die Asche sorgt für eine feine Würze. Was man ißt, gehört zu den feinsten Ziegenkäsen, die in Deutschland und Europa hergestellt werden. Märkte in Biberach, Reutlingen und Tübingen werden damit beliefert.

Da zum Käse ein gutes Brot gehört, hat Annette Bürkle ihre Schwester Daniela angeregt, mit ihrem Mann Günther, der Bäckermeister ist, und den Kindern auf den Loretto-Hof zu ziehen, um im ehemaligen Kuhstall eine traditionelle Holzofenbäckerei einzurichten. Günther Weber verwendet ausschließlich ökologische Zutaten, und es ist ihm wichtig, den Teigen die Zeit zum Reifen zu lassen, damit sie ihre Aromen richtig entfalten können. Im Holzofen liegen die Brötchen, Brote und Zöpfe auf weichen, porigen Schamottesteinen. Die Steine geben die Hitze langsam ab und sorgen für einen schonenden Backvorgang. Die Weißbrotstangen, die bestens zum Käse passen, verbreiten einen reinen Getreideduft, und die röstige Kruste steuert eine angenehme Würze bei. Köstlich ist der Hefezopf, der aus Weizenmehl, Milch, Wasser, Zucker, Butter, Ei, Hefe, Zitronenschale, Vanille, Salz und Rosinen besteht. Er besitzt ein kräftiges Gelb, ist wollig und faserig, zart und saftig, und man hat im Mund eine unverfälschte Geschmacksfülle.