

Burenziegen aus Afrika putzen in der Heide

Mt Wilsede. Sechs Burenziegen liefen vor zwei Jahren in der fünften Herde des Vereins Naturschutzpark (VNP) mit durch die Heide, jetzt sind es schon knapp zwei Dutzend. Sie sollen die Schösslinge und bis zu mannshohen Kiefern abknabbern. Das Licht der Welt haben die Tiere aber nicht etwa in Südafrika oder Namibia erblickt, sondern im Institut für Tierzucht und Haustiergenetik der Universität Göttingen. Die Wissenschaftler haben erkannt, dass diese robuste Ziegenrasse auch in Deutschland beste Dienste leisten kann – insbesondere in der Landschaftspflege. Der VNP hat sich diese Forschung zu Nutze gemacht.

Die Tiere sind kurzhaarig von weißer Grundfarbe mit braunem Kopf und Blesse. Neben der Ramsnase und lang herabhängenden Ohren zeichnen sich die erwachsenen Tiere mit nach hinten geschwungenen Hörnern aus. Sie haben einen wuchtigen Rumpf, gute Bemuskelung und kräftige Gliedmaße. Deshalb sind sie als Fleischziegen für Kreuzungen mit der Weißen Deutschen Edelziege bestens geeignet. Die ist bedeutend zierlicher und deshalb für die Vermarktung nicht so interessant. Aber sie ist auch wählerischer im Futter als ihre afrikanischen Artgenossen. Die fressen nämlich sogar Dornen und Disteln, schwärmt VNP-Geschäftsführer Mathias Zimmermann von seinen neuen Lieblingen.

Schon 1977 wurde eine kleine Zahl von Zuchttieren durch die Gesellschaft für technische Zusammenarbeit mit Sitz in Göttingen nach Deutschland gebracht. Aus der Verdrängungskreuzung auf der Grundlage einheimischer Milchziegen mit Böcken aus diesem Import, seit 1986 auch aus Sperma-Importen aus Südafrika und Namibia, seit 1994 sogar mit tiefgefrorenen Embryos entstand am Göttinger Institut ein Zuchtstamm, aus dem deutsche Betriebe sowie Züchter im inner- und außereuropäischen Ausland beliefert werden.

Die Göttinger Herde besteht aus etwa 120 Zuchtmüttern zuzüglich Böcken und Nachzucht. Fleischleistung und Exterieur werden ständig kontrolliert, und der Bestand wird wissenschaftlich genutzt. So werden insbesondere Besamung und Embryotransfer untersucht. Weitere Untersuchungen betreffen Wachstum, Schlachtkörpereigenschaften und Milchleistung sowie – in Zusammenarbeit mit dem Institut für Pflanzenbau – Landschaftspflegeversuche mit Burenziegen allein oder in Kombination mit Schafen.

Der VNP hat die hängeohrigen Meckerer nun mit Schnucken zusammengebracht – höchst erfolgreich, wie die ersten Tage des Experimentes zeigen. Die Ziegen halten sich in der Regel hinter der Herde und putzen alles Grün weg, was die Heidschnucken nicht mögen. Insbesondere Kiefernknuseln und junge Bäumchen scheinen die Burenziegen zu mögen, sie recken sogar die Hälsen nach diesen Köstlichkeiten.

Der bessere Fleischansatz macht die Burenziege oder Kreuzungen mit der Weißen Deutschen Edelziege auch wirtschaftlich interessant, erläuterte Zimmermann. Ziegenfleisch werde stark nachgefragt, und er hofft auf baldigen Nachwuchs. Weitere Besonderheit der Burenrasse: Sie zeigt ein asaisonales Brunstverhalten. Deshalb können dreimal in zwei Jahren Lämmer erwartet werden. Die Schnucken lammen nur einmal pro Jahr. Ob es die Lämmer allerdings bei der extensiven Beweidung in der Heide auf die angestrebte Tagesgewichtszunahme von 200 bis 250 Gramm bringen, muss sich erst noch zeigen. Ausgewachsen wiegen die Böcke bis zu 90 und die Ziegen bis zu 70 Kilo. Ihre Milchleistung ist bei dem Fleischansatz naturgemäß äußerst gering.

Das Fleisch wird mit zunehmendem Alter dunkel, der Fettanteil liegt bei maximal zwei Prozent. Das Milchlamm darf beim Schlachten nicht älter als sechs Monate sein. Es ernährt sich bis zum zwölften Lebenstag fast ausschließlich von Muttermilch und beginnt erst danach mit fester Nahrungsaufnahme. Das Sommerlamm, das in freier Natur aufnimmt, vernascht saftige Kräuter, Weidegräser und eben die jungen Baumtriebe. Sein Fleisch ist sehr zart und beinahe neutral im Geschmack.

Das Lamm darf beim Schlachten nicht älter als ein Jahr sein. Sein Fleisch ist lachsfarben, das wenige Fett ist weiß. Die Ziege ist älter als ein Jahr. Ihr Fleisch wird dunkel, und das Fett ist weißgelb. Allerdings – so sagen Fachleute – kann aus dem Farbton des Fleisches nicht zuverlässig auf das Alter der Tiere geschlossen werden. Exquisitestes Stück von der Ziege ist der Gigot, die Keule oder Schlegel. Der Lammrücken wiegt etwa 2,5 Kilo, wird vor der Zubereitung von den Knochen befreit und zusammengebunden. Auch Hals, Schulter und Brust lassen sich zu vorzüglichen Gerichten verarbeiten. Demnächst kann man vielleicht neben den Schnucken- auch Ziegenspezialitäten in den gastronomischen Adressen probieren – eine Bereicherung der Geschmackslandschaft in der Nordheide!