

# Marbach & Bottwartal

Dienstag, 21. September 2021

## Ein Hofkäserei-Traum in der Warteschleife

Melita und Albrecht Siegel haben sich im vergangenen Jahr dazu entschieden, eine Hofkäserei in Beilstein-Billensbach aufzubauen. Bislang dürfen sie aber nichts verkaufen. Hohe Auflagen und viel Bürokratie zwingen sie immer wieder zum Umdenken.

Von Julia Spors

Wenn Melita Siegel an das vergangene Jahr denkt, dann muss sie erst einmal tief durchschnaufen. „Ich war sehr oft am Zweifeln und habe mich gefragt, ob das, was wir hier vorhaben, vielleicht doch eine Schnapsidee ist. Aber Albrecht hat immer daran geglaubt“, sagt die 46-Jährige, die letztes Jahr ihren guten Job als Wirtschaftsingenieurin in der Automobilindustrie an den Nagel gehängt hat, um den gemeinsamen Traum des Paares endlich in die Tat umzusetzen: eine eigene Hofkäserei. Inzwischen ist das Ehepaar diesem Ziel ganz nahe – jedoch anders als zu Beginn gedacht. Denn viel zu hohe Auflagen sowie „Bürokratie ohne Ende“ zwingen die beiden immer wieder zum Umdenken.

Doch starten wir ganz am Anfang des Traums. Die beiden hatten sich an ihrer Arbeitsstätte bei VW in Wolfsburg kennengelernt. Im Jahr 2008 zog es Melita in Albrecht Siegels Heimat. Der Grund: „Als ich das erste Mal bei Albrechts Eltern in Billensbach im Garten gesessen bin hat sich das angefühlt wie Urlaub“, berichtet die 46-Jährige. Also kauften sie sich ein Haus und ein Gartengrundstück mit dazu. „Da dieses sehr steil war kamen wir auf die Idee, uns Ziegen anzuschaffen, damit sie es abgrasen“, berichtet der 51-Jährige von der Anfangszeit. Mit zwei Muttertieren und drei Jungtieren begann die Ziegen-Liebe somit im Jahr 2011. „Irgendwie hat sich dann eines nach dem anderen ergeben und wir haben noch Wiesen dazugekauft, einen Bock und es kamen Junge“, so Albrecht Siegel. Das Melken der Tiere war dann irgendwann einfach reine Neugier. „Ich habe mich daran gemacht und versucht, Ziegenkäse und Camembert herzustellen für die Familie“, erzählt die sympathische Mitvierzigerin. Das Ergebnis? „Man hat gesehen: Da geht noch viel mehr“, sagt Albrecht Siegel und lacht. Damit war nämlich eine Passion geboren.

Die beiden experimentierten mit verschiedenen Kulturen, probierten unterschiedliche Weichkäse-Arten aus und bildeten sich parallel dazu fort. „Da hat sich eine ganz neue Welt eröffnet“, sagt Melita Siegel. Und als für sie in der Automobilindustrie nach und nach immer mehr die Sinnhaftigkeit an allem verloren ging, sie diese aber in der Natur, den Ziegen und ihrer Produktion fand, fiel die Entscheidung letztlich leicht. „Auch wenn ich in meinem Job natürlich gut verdient habe“, sagt sie. Das Paar machte sich also an die Umsetzung. Das Erdgeschoss ihres Wohnhauses wollten die beiden zur Produktionsstätte umbauen. Bis sie diesen Schritt gehen konnten und die jetzige Käserei sowie der Gewölbekeller als Reiferaum genutzt werden konnten, dauerte es aber



Melita und Albrecht Siegel hatten die Ziegen ursprünglich zur Pflege ihres Gartengrundstücks angeschafft.

Foto: Werner Kuhnle

Denn immer und immer wieder wurden ihnen bei ihrem Vorhaben Steine in den Weg gelegt. Auch, weil sie eine EU-Zulassung für ihre Produkte wollten.

„Im Endeffekt muss eine so kleine Hofkäserei wie unsere dann die gleichen Auflagen erfüllen wie eine Großmolkerei“, erklärt sie. Heißt zum Beispiel: Das Equipment muss komplett aus Edelstahl sein, Proben müssen ins Labor geschickt werden und es müssen Gerätschaften vorhanden sein, die die Vor-

gänge aufzeichnen. Und diese sind teuer, lohnen sich für eine kleine Käserei quasi nicht. Aus diesem Grund entschied sich das Paar, auf die Zulassung zu verzichten und die Käserei nur registrieren zu lassen. „Das schränkt natürlich ein, denn man darf nur einen Teil des Produzierten verkaufen“, erklärt das Ehepaar. Auch eine angedachte Kooperation mit der ansässigen Weinstube sei so nicht möglich. „Aber für den Anfang sind wir mit der Lösung jetzt erst einmal zufried-

den.“ Etwas mehr stört die beiden jedoch, dass sie nach Absprache mit den Behörden nur mit der Produktion von Frischkäse starten können. „In einem Raum darf immer nur eine bestimmte Art von Käse produziert werden. Und unsere Raum-Kapazitäten sind eben begrenzt“, erklärt Melita Siegel.

Fast verzweifelt ist sie in den vergangenen Monaten an den Plänen, die sie für das Bauamt ausarbeiten musste. „Jeder Plan kam mit etwa zehn Änderungen zurück. Das war unglücklich – und somit hat sich alles gezogen.“ Die Garage, die als Lager und Spüle für Mehrweggläser geplant war, haben sie irgendwann rausgenommen aus den Plänen, damit es vorwärts geht. Aktuell fehlt die endgültige Genehmigung jedoch immer noch. „Telefonisch wurde mir aber gesagt, dass die technische Prüfung durch ist. Ich hoffe, dass wir dann ab November starten können.“ Das Problem: Zu dieser Jahreszeit geben die Ziegen weniger Milch. Heißt: Im kommenden Frühjahr soll dann endlich richtig durchgestartet werden und der in der eigenen Hofkäserei hergestellte Ziegen-Frischkäse auf Märkten und in einem kleinen Verkaufswagen vor Ort angeboten werden – wenn nicht wieder etwas dazwischen kommt und Melita Siegel tief durchschnaufen muss.

### DIE ZIEGEN DER SIEGELS

Melita und Albrecht Siegel bewirtschaften vier Hektar Land rund um Billensbach und halten dort **15 Ziegen**. Mit 13 von ihnen werden sie in den Winter und dann 2022 in ihr erstes Verkaufsjahr gehen. „Der Plan ist, mal mit diesen Ziegen anzufangen und dann organisch zu wachsen. Eine Ziege gibt zwei bis drei Liter Milch am Tag und mir ist es wichtig, diese auch noch an diesem Tag zu verarbeiten. Denn

das schmeckt man“, erklärt die 46-Jährige. Momentan melke sie nur zwei ihrer Ziegen täglich, sonst hätte sie zu viel Milch übrig. „Uns ist es einfach sehr wichtig, dass wir klein bleiben und mit dem arbeiten, was uns die Natur gibt.“ Und hierbei könne ein **Käse** je nach Jahreszeit, Futter oder auch Stimmung einer Ziege variieren. „Deshalb arbeite ich gerne per Hand, denn dann kann ich auf alle Gegeben-

heiten eingehen“, erklärt die Billensbacherin. Ihr Mann ergänzt: „Industriell hergestellte Lebensmittel sind sehr extrem verarbeitet. Das sind sie bei uns nicht. Aber es ist natürlich Aufwand.“ **Aufwand**, den die Siegels aber gerne betreiben, nicht nur, weil „richtig guter Käse schwer zu kriegen ist“, wie beide sagen, sondern auch, weil sie die Arbeit in der Natur und mit den Tieren lieben gelernt haben. *spo*

## Häuser sollen Energie aus einer Zentrale bekommen

Keltergrund in Rielingshausen soll über Erdkollektorenfeld mit Wärme versorgt werden – auch wenn dahinter noch Fragezeichen stehen.

Von Christian Kempf

Kleine Fläche für die Module, ein Fragezeichen hinter der Wirtschaftlichkeit und dazu die Ungewissheit, ob sich ein Betreiber finden ließe: Nach einer Voruntersuchung schien die Option fast vom Tisch, den Keltergrund in Rielingshausen via Erdkollektorenfeld klimaschonend mit Energie zu versorgen. Stattdessen rückten als ebenfalls CO<sub>2</sub>-freundliche Alternativen ein Nahwärmenetz vor allem auf Basis von Luft-Wärmepumpen, das auch das umliegende Bestandsgebiet umfasst, eine dezentrale Lösung mit Fotovoltaik und eigenem Erdkollektor sowie Wasser-Wasser-Wärmepumpe an jedem Haus sowie drittens eine zentral gesteuerte energetische Rundumversorgung über eher klassische Geothermie und Sole-Wasser-Wärmepumpen, Solarzellen und Stromspeicher in den Fokus. Doch entschieden hat sich der Gemeinderat nun doch mehrheitlich, sich auf den Ansatz mit Kollektorenfeld zu konzentrieren.

Besonders die SPD erwies sich als Fürsprecher dieses Systems, brachte auch einen Antrag dazu ein. Fraktionssprecher Ernst Morlock machte klar, dass ihn keines der drei zuletzt vorgestellten Konzepte voll über-

zeugt hat. Zum Aufbau eines Nahwärmenetzes unter Einbeziehung des Bestands nördlich der Hauptstraße lägen beispielsweise keine Zahlen vor, was man investieren müsste. Beim dezentralen Ansatz müsste jeder Baustein aufwendig per Bebauungsplan vorgegeben werden. Und das System mit dem Kollektorenfeld und der kalten Nahwärme sei ja prinzipiell möglich, wie die Voruntersuchung gezeigt habe. Im Sommer bestehe sogar die Chance, darüber die Häuser zu kühlen. Folglich forderte die SPD mit Erfolg, ein Büro mit der Detailplanung zu betrauen und die Betreiberfrage vorerst zurückzustellen. Zudem sollen für ein Betriebsgebäude Flächen vorgehalten werden, „um eine spätere ergänzende Sektorenkopplung zu ermöglichen, das heißt: Einbezug von Funktionen der zentralen Stromspeicherung und Stromverteilung“, wie Morlock erklärte.

Weiter unklar ist, wo das Kollektorenfeld untergebracht werden könnte. Auf diesen Pferdefuß wies die Verwaltung eindringlich hin. Die Erste Beigeordnete Franziska Wunschik rechnete vor, dass man für die Module, die nur wenige Meter tief in der Erde liegen und den konstanten Temperaturpegel dort nutzen, rund 9000 Quadratmeter bräuchte. 2500 Quadratmeter könnten über einen Be-



Unklar ist, wo die Kollektoren im Erdreich vergraben werden könnten.

Foto: Archiv (Werner Kuhnle)

reich gewonnen werden, der in dem Areal als Grünfläche vorgesehen ist. Prüfen will man überdies, ob es möglich ist, beim geplanten Regenüberlaufbecken 4800 Quadratmeter für die Kollektoren zu nutzen. Selbst wenn das wegen des Grundwasserspiegels machbar wäre, müsste aber noch eine weitere Fläche für das Projekt gefunden werden. Sollte das je nicht gelingen, sagte Bürgermeister Jan Trost, müsse man vielleicht doch über einen Einsatz von Geothermie aus etwas tieferen Schichten nachdenken, der weniger Fläche verbraucht.

Nicht mehr zur Debatte steht jedoch für den Gemeinderat der dezentrale Ansatz der Energieversorgung, auch wenn Puls und

Freie Wähler dieses Modell favorisiert hätten. Damit wäre die Frage vom Tisch gewesen, wer sich langfristig um die Pflege des Systems kümmert, meinte Martin Mistele (Freie Wähler). Für die Häuslebauer wäre dieses Modell wohl ebenfalls günstiger, ergänzte Hendrik Lüdke (Puls).

CDU und Grüne präferierten jedoch wie die SPD eine zentrale Lösung. Zumal das prognostizierte Minus beim Netzaufbau von 600000 Euro nicht das letzte Wort sein muss, wie Christiane Scheuing-Bartelmess meinte. „Im Moment gibt es überall Fördermöglichkeiten“, sagte die SPD-Ortschaftsrätin, die wie ihre Kollegen aus dem Rielingshäuser Gremium bei der Sitzung mit dabei war.

## Murrerin vererbt Gemeinde rund 450 000 Euro

Von dem Geld der Verstorbenen soll die Sozialstiftung eine Wohnung im Kleblatt-Heim kaufen.

Von Oliver von Schaewen

Eine Erbschaft ist normalerweise nicht selten, doch dass eine Kommune einen hohen Betrag erbt ist doch bemerkenswert. Das Glück, rund 450000 Euro zu erhalten, hat die Gemeinde Murr. Deren Bürgerin Annelise Hüttner ist am 29. Juli im Alter von 91 Jahren gestorben. Einen Teil ihres Vermögens überließ sie testamentarisch ihrer Geburts- und Heimatgemeinde.

Bekannt wurde die seltene Konstellation durch die Ankündigung der öffentlichen Gemeinderatssitzung am Dienstag, 21. September. Darin schlägt die Verwaltung vor, die Erbschaft anzunehmen und der Sozialstiftung der Gemeinde zu übertragen. „Wir wollen dieses große Erbe nicht einfach im Gemeindehaushalt aufgehen lassen, sondern dauerhaft erhalten und Frau Hüttner damit ein bleibendes Gedenken bewahren“, erklärt der Bürgermeister Torsten Bartzsch.

Der weitere Plan sieht vor, dass die Sozialstiftung eine betreute Wohnung im derzeit im Bau befindlichen Neubau des Kleblatt-Heimes kauft. Die Mieteinnahmen sollen dann für Projekte der Stiftung verwendet werden. Das können laut Bürgermeister ganz unterschiedliche Vorhaben sein. „Der Stiftungszweck ist die Notfallhilfe“, sagt Bartzsch. Empfänger könnten demnach Menschen aus Murr sein, die ihr Leben nicht mehr selbst regeln können.

Als Beispiele für in Not geratene Bürger nennt Torsten Bartzsch Verschuldete, die ihre Stromrechnung nicht mehr bezahlen könnten und das Abschalten ihrer Elektrizität hinnehmen müssten. Auch Schicksalsschläge wie Brände und Hauszerstörungen könnten mit dem Geld gemildert werden. Die 25 Jahre alte Stiftung fördere allerdings auch Vereinsprojekte, insofern die Gemeinnützigkeit gegeben sei.

Offiziell hat der Testamentsvollstrecker die Summe auf 400000 bis 450000 Euro beziffert. Eine Erbschaftssteuer müsse eine Gemeinde nicht bezahlen, erklärt der Bürgermeister auf Nachfrage. Der Gemeinderat tagt am 21. September um 19 Uhr im Bürger- und Rathaus.

### Termine

#### Tipps im Umgang mit Geld

**MARBACH.** „Wie bleibt mehr für mich?“ – am Mittwoch, 22. September, um 19 Uhr findet im Martin-Luther-Haus, in Marbach eine Veranstaltung statt zum Thema „Umgang mit Geld“ statt. Fachleute, die erfahrenen Schuldnerbegleiter der Diakonischen Bezirksstelle und die Schuldnerberater des Landratsamtes, werden den Abend begleiten. Am 6. Oktober findet ein Vertiefungsabend statt. Eine Anmeldung ist erforderlich unter 07144/97375. *red*

#### Es geht um Wassers in der Stadt

**GROSSBOTTWARTAL.** Die nächste Sitzung des Gemeinderats Großbottwartal findet am Mittwoch, 22. September, um 19 Uhr in der Harzberghalle statt. Auf der Tagesordnung stehen unter anderem eine Strukturanalyse der Wasserversorgung und die Untersuchung einer weiterführenden Wasseraufbereitung beim Wasserwerk Großbottwartal sowie der Bebauungsplan „Ecke Oberstenfelder Straße / Frankenstraße, 1. Änderung“. *red*

### Bundestagswahl

#### „Junges Europa“ mit Gramling

**MARBACH/LUDWIGSBURG.** Der CDU-Bundestagskandidat Fabian Gramling diskutiert am Dienstag, 21. September, um 19 Uhr im digitalen Instagram Live Format über das Thema „Junges Europa“ mit den beiden jungen Landtagsabgeordneten Sophia Kircher (Tirol) und Jasmin Ladurner (Südtirol). Zutritt über den Instagram-Account von Fabian Gramling. *red*