



## Der Karolinenhof

### Ziegenkäserei mit Wiesencafé vor den Toren der Hauptstadt

Rund 100 muntere Ziegen leben auf dem Karolinenhof, nordwestlich von Berlin. Ihre Milch wird in der hofeigenen Käserei zu hochwertigen Bio-Käseprodukten verarbeitet, die entweder direkt im dazugehörigen Wiesencafé verarbeitet oder im gut sortierten Hofladen angeboten werden. Die Grundlage der Fütterung bildet dabei Luzerne-Kleegras.

### Alte und neue Käsetradition

Der über 250 Jahre alte und traditionsreiche Karolinenhof liegt im brandenburgischen Landkreis Oberhavel. In dieser Region - dem Havelländischen Luchs - herrscht eine lange Käsetradition.



**Täglich gibt es eine frische Portion Ackerfutter.**  
Quelle: S. Spindler.

die Familie Spindler bei einem Aufenthalt in Schweden für sich entdeckte. Die Böcke bleiben bis zur Lammung in der Herde. Den Sommer verbringen die Ziegen auf den Weiden, behütet von zwei Herdenschutzhunden. Im Winter werden sie im Stall mit Auslauf gehalten.

Pro Jahr gibt es einen Ablammtermin, dabei ist der Stichtag der 10. Januar. In den darauffolgenden Wochen werden 20-30 Lämmer wöchentlich geboren. Bei einer stolzen Ablammrate von 100 % im Jahr 2023 sind es 165 Tiere im Jahresdurchschnitt. Davon bleiben etwa 20 Lämmer im Herdenbestand. Die restlichen Tiere werden als Milchkitze nach 8 Wochen mit einem Gewicht von etwa 5-8 kg geschlachtet.

Nach der Wende kamen die Ziegen auf den Hof, der innerhalb von 10 Jahren um eine eigene Milchverarbeitung und ein Hofcafé erweitert wurde. Bewirtschaftet wird der Karolinenhof gemeinsam von der Gründerin Gela Angermann und den Betriebsleitern Sarah und Sebastian Spindler.

### Eine bunte Herde

Die Herde besteht aus unterschiedlichen Milchrassen, wie etwa der Thüringer Waldziege, verschiedenen Edelziegen und den daraus resultierenden Kreuzungen. Diese - heute geschätzte - Diversität entstand ursprünglich aus einem Mangel an Milchrassen, als die Ziegenhofgründer Anfang der 1990er Jahre den Betrieb aufzogen. Heute ist es dafür umso bunter und seit neuestem sind auch drei Böcke der schwedischen Landrasse hier beheimatet,

### Gläserne Käserei: Zuschauen erwünscht

Direkt neben dem Stall befindet sich der Melkstand, sodass die Milch ohne Umwege von dort in die angrenzende Käserei fließen kann. Im Jahr sind dies durchschnittlich 40-50 tausend Liter. Aus der frischen Rohmilch werden um die 20 Käsevariationen hergestellt, darunter verschiedenen Sorten an Frisch-, Weich-, und Schnittkäse, aber auch Joghurt, Lassi und Ricotta. Dank eines großen Schaufensters können kleine und große Hofbesucher den Käser: innen dabei über die Schulter schauen.



**Sebastian und Sarah Spindler beim Melken und anschließenden Käsen. Quelle: S. Spindler.**

### Großflächiger Futteranbau von Luzerne-Klee gras

Zum Karolinenhof gehören insgesamt 33 ha Landnutzungsfläche, darunter sind 2 ha Dauergrünland. Auf dem Großteil der Fläche (27 ha) wird Luzerne-Klee gras angebaut. Daraus wird hauptsächlich Heu gewonnen, zusätzlich werden die Flächen beweidet.

Zur Ansaat wird eine mehrjährige Saatgutmischung verwendet, die sich mit einem hohen Luzerneanteil von 40 % zur Schnittnutzung auf trockenen Standorten eignet. Rotklee ist zu 10 % enthalten und sichert den Ertrag in den ersten Jahren ab, die übrigen 50 % sind verschiedene Futtergräser. Das Ackerfutter hat eine Standzeit von maximal 5 Jahren mit 2-3 Schnitten jährlich. Dazu wird ein Scheibenmäherwerk mit Walzenaufbereiter genutzt, damit die Luzernestängel besser angebrochen werden.



**Luzerne-Klee grasschnitt mit Walzenaufbereiter. Quelle: S. Spindler.**

### Klimatische Herausforderung

Die Böden des Karolinenhofs sind denaturierte Niedermoorböden, entstanden durch Entwässerung. Diese sind, verglichen mit den vorherrschenden sandigen Böden der Region, eher von Vorteil. Allerdings war es in den vergangenen Jahren oftmals zu trocken, vor allem in den Frühjahrs- und Sommermonaten, sodass nur noch die Luzerne aus der Mischung aufblüht. „Tatsächlich war es schon so trocken, dass die Etablierung nicht geklappt hat und uns das Ackerfutter eingegangen ist. Seitdem nutzen wir die Bestände länger“, so Sebastian Spindler. Aus dem gleichen Grund wird hier seit dem letzten Jahr (2023) auch kein Getreide mehr angebaut. „Das war keine leichte Entscheidung“, sagt Sarah Spindler, „aber es wurde immer schwieriger einerseits aufgrund der Trockenheit und andererseits einen Lohnunternehmer für den Drusch zu finden“.

### Luzernereiche Heufütterung und Portionsbeweidung

Pro Tier und Tag werden etwa 1 kg Bio-Ziegen-Pellets aus dem Hochsilo verfüttert, dazu gibt es Luzerne-Kleeheu ad libitum. Zusätzlich beweiden die Ziegen das legume Ackerfutter: Während der Vegetationsperiode werden täglich Portionsweiden abgesteckt. Auch für den Fall, dass kein Heuschnitt mehr möglich ist, werden die Flächen als Weide genutzt. Die Lämmer der Nachzucht werden per Hand aufgezogen. Später bekommen sie Lämmerpellets, durchschnittlich ein halbes Kilo, und Heu zur freien Verfügung. Die Schlachtlämmer bleiben bis zur Schlachtung an der Seite der Mutter.



Das Luzerne-Klee gras schmeckt vorzüglich - frisch und getrocknet. Quelle: S. Spindler.

### Hofvermarktung und Wiesencafé

Vermarktet werden die Milch- und Fleischwaren ausschließlich über den Hofladen und das Hofcafé. Im Gegensatz zu den Käseprodukten kann das Ziegenfleisch nicht als Bio-Ware veräußert werden, da es keinen zertifizierten Schlachtbetrieb in der Nähe gibt. Die Milchkitze werden komplett vermarktet und gehen zumeist an einen bestehenden Kundenstamm. Das gemütliche Wiesencafé ist bei Hofbesuchern und Ausflüglern sehr beliebt: Neben einem reichhaltigen Frühstück und Mittagessen kann man hier nachmittags einen (Ziegen-) Milchkaffee mit einem Stück (Ziegen-) Käsekuchen genießen.



Das Wiesencafé lockt sowohl mit Köstlichkeiten als auch einem idyllischen Ausblick.  
Quelle: S. Spindler.

### Betriebsspiegel Karolinenhof

Betrieb	Ziegenkäserei Karolinenhof Angermann und Spindler GbR 16766 Kremmen
Betriebsleitung	Sarah und Sebastian Spindler (Tierhaltung, Käserei, Flächenbewirtschaftung), Gela Angermann (Wiesencafé, Buchhaltung)
Mitarbeitende	Käserei: 2 Halbtagskräfte, eine 30-h-Kraft für Stall und Käseverkauf
Fläche	31 ha Ackerland, davon Ackerfutter auf 27 ha, 2 ha Dauergrünland
Böden	Denaturierte Niedermoorböden, Bodenpunkte: 40
Klima	31 m über NN 10°C Jahrestemperatur (langj. Mittel) 530 l/m <sup>2</sup> Jahresniederschlag (langj. Mittel)
Kleegrasmischung	Mehrfährige Luzerne-Kleegrasmischung (40 % Luzerne und 10 % Rotklee, 50 % Gräser) zur Schnittnutzung auf trockenen Standorten
Kleegrasverwertung	Größtenteils zur Heugewinnung, zusätzliche Beweidung des Ackerfutters
Kleegras in der Ration	Luzerne-Kleeheu ad libitum
Website	<a href="https://guter-ziegenkaese.de/">https://guter-ziegenkaese.de/</a>

Text: Silvia Mátray, Stand: Januar 2024

### Weitere Informationen

<https://www.demonet-kleeluzplus.de/>

