

die beliebt, genügsam und wirtschaftlich ist.

Diese Ziegen leben durchweg von Gräsern, Blättern und – wie auf dem „Fiskers Ziegenhof“ von Heu, Stroh und Schrot. Für die Logistik bewirtschaftet das Paar rund 30 Hektar, davon 23 Hektar Grünland und sieben Hektar Ackerland, „um für stets gute Nahrung zu sorgen“, wie Marc-Christian Leo, der in den Ziegenstall sein ganzes Herzblut einbringt, deutlich macht.

LOHNENDER EINSATZ

Neben den Flächen für den Ziegenhof wurden die restlichen Ackerflächen in eine GmbH eingebracht, sodass auch die Landwirtschaft der Piepers weiterläuft. Wobei Hanna und Marc-Christian Leo grundsätzlich auch mit ihren Ziegen genug zu tun haben. Schließlich müssen die Muttertiere einmal täglich gemol-

ken werden. Dafür gehen die Ziegen stets pünktlich über eine kleine Treppe in den sogenannten Abmelkstand, in dem gleichzeitig bis zu 20 Ziegen per Melkmaschine gemolken werden können. Im Anschluss „hüpfen“ die „meckernden Vierbeiner“ selbstständig wieder in den großen Herdenstall zurück. „Alle Abläufe sind also bestens organisiert“, wie Marc-Christian Leo betont. Und der Einsatz wird belohnt: Die Ziegen geben im Durchschnitt zwischen 700 und 800 Liter Milch im Jahr. „Durch gute Fütterung und Zusatzfutter kann dieser Wert bis auf 1000 Liter pro Ziege und Jahr gesteigert werden“, verdeutlicht Hanna Pieper.

ZERTIFIZIERTER BETRIEB

Derzeit produzieren die Ziegen pro Jahr rund 35.000 Liter Milch, die in dem bio-zertifizierten und EU-zugelassenen



Im Melkstand werden die Mutterziegen täglich gemolken.

Betrieb ausnahmslos in Käse und Joghurt verarbeitet werden. So entstehen in der hauseigenen Käserei Ziegenfrischkäse mit Kräutern, ohne Kräuter, Ziegenhartkäse und Joghurt. „Die Ziegenmilch wird nicht vermarktet“, sagt Pieper. „Wohl aber unsere Bock-Lämmer zum Verzehr.“

Verkauft werden die Käse- und Joghurt-Produkte überwiegend per Direktverkauf, auf den eine blaue Tür auf dem eigenen Hof aufmerksam macht, sowie über die „Solidarische Landwirtschaft Aller-Oker“ in Müden/Aller und andere Hofläden. Zukünftig wird „Fiskers

Ziegenhof“ aber auch in der neuen Markthalle der Dorfmitte von Wahrenholz vertreten sein – nämlich mit einem Automaten, aus dem sich Interessenten ihre gewünschten Produkte kaufen können. Kurzum: Das kleine Familienunternehmen will weiter expandieren.(oll)

Prothesenexperten überzeugen mit gebündelter Kompetenz

Von der Erst-Implantation über den Einsatz von Spezialprothesen durch knöcherne Defektsituationen bis zum Ersatz bestimmter Komponenten oder den Wechsel des kompletten künstlichen Gelenks – die Abteilung für Orthopädie und Unfallchirurgie des Helios Klinikums Gifhorn steht ihren Patienten langjährig mit fachlicher Kompetenz auf hohem Niveau zur Seite.

Die durchschnittliche Haltbarkeit künstlicher Gelenke liegt mittlerweile bei über 15 Jahren. Doch manchmal versagt der Gelenkersatz und muss ausgetauscht werden. In der Regel werden Nachuntersuchungen mit Röntgen drei Monate sowie ein Jahr nach der Operation und dann regelmäßig alle drei bis fünf Jahre empfohlen. Und das auch, wenn keine Beschwerden auftreten. „Verschleiß oder Lockerung 15 bis 20 Jahre nach Erstimplantationen sind völlig normal“, versichert Dr. Sabine Povoden, Chefärztin für Orthopädie und Unfallchirurgie.



Hier erhalten Sie Antworten auf Ihre Fragen:

Sprechstunde Orthopädie & Unfallchirurgie

Dienstag von 08:00 bis 15:00 Uhr

Anmeldung über das Ambulanzzentrum unter der Telefonnummer: (05371) 87-1100

Helios Klinikum Gifhorn

Campus 6
38518 Gifhorn