

Quelle: volksfreund.de

Datum: 20.05.2026

Seite: https://www.volksfreund.de/region/bitburg-pruem/eifel-wie-junge-leute-einen-erfolgreichen-ziegenhof-gruendeten_aid-147969823

Jung und risikofreudig – Wie drei Leute einen erfolgreichen Ziegenhof gründeten

Wascheid · Drei junge Leute gründen 2001 einen Ziegenhof in der Eifel. Alles soll bio sein – und wirtschaftlich. Hat geklappt: Heute feiern sie das Jubiläum ihres damals höchst mutigen Projekts.



Sie feiern 25 Jahre (von links): Wiebke Medau, Sibylle Esch, Regino Esch und ihre wichtigsten Mitarbeiterinnen.
Foto: Fritz-Peter Linden

„Das wird doch nix, die sind verrückt“: So oder ähnlich dürften viele gedacht und geredet haben, als drei junge Leute – zwei Frauen, ein Mann, auch das noch – vor 25 Jahren beschlossen: Wir werden Öko-Bauern. Wir machen was mit Ziegen. Und Käse. Mitten in der Eifel.

Wir reden vom Ehepaar Sibylle und Regino Esch und von deren Freundin und Hofpartnerin Wiebke Medau. Und ihrem gemeinsamen Hof „Steinrausch“ in Wascheid bei Prüm. Viele zweifelten damals, das stimmt. Aber nicht alle: Denn genau dort, wo sie ihren Hof gründeten, erfuhren sie auch die entscheidende Unterstützung.

Heute sind sie noch immer da. Und verkaufen ihren Käse deutschlandweit in Bio-Geschäften (und bei Hit und Rewe in Prüm sowie im Naturmarkt am Tiergartenplatz). 170 Tiere haben sie, plus zwei gegebenenfalls wolfsabweisende Schutzhunde ([der Volksfreund berichtete](#)).

Ziegenhof: Erst auf die Alp, dann in die Eifel

Schon als Kind, sagt der heute 55-jährige Regino Esch, habe er Landwirt werden wollen. „Obwohl ich aus einer Lehrerfamilie komme.“ Zwischenzeitlich hätte es auch der Tierarzt-Beruf werden können. Erst aber ging es in die Schweiz. Als Senn, also als Almhirt. Beziehungsweise, weil in der Schweiz: Alphirt. Dort lernten die drei einander kennen, drei Sommer später wussten sie: „Wir können zusammen Käse machen.“ Wichtig ist hier auch das „Zusammen“. Drei Leute, die müssen ja miteinander können auf Dauer. „Das hat in der Schweiz gut funktioniert“, sagt Wiebke Medau. „Sonst hätten wir das gar nicht begonnen.“ Klar gebe es auch untereinander schon mal Höhen und Tiefen. Aber nie Gravierendes, denn „die Basis“, ergänzt sie, „ist stark genug“.

In Eschs Heimatdorf bot sich damals die Gelegenheit, fünf Hektar Land zu kaufen. Zusätzlich mussten sie zur Betriebsgründung im Mehlerental weiteres Land pachten. Und obwohl sie nichts hatten „als blaue Augen und ein paar Stück Papier mit unserer Idee“ (Esch), trauten ihnen einige in Wascheid und im Nachbarort Obermehlen das zu. Und ließen sich auf langfristige Verträge mit den Jung-Biobauern ein.

Und das ging alles ohne Muffensausen? Nicht ganz: Einmal, da sei ihnen dann doch klar geworden, was sie da angezettelt hatten, sagt Esch: „In dem Moment, als die Raupe kam und den Hof für die Stall-Bodenplatte planierte. Das war ein großes Aha-Erlebnis. Da gibt's dann auch kein Zurück mehr.“



Herrliches Land, erfolgreiche Bauern: Wiebke Medau mit einigen Ziegen vom Hof Steinrausch in Wascheid.
Foto: Fritz-Peter Linden

Ihr sei von Anfang an klar gewesen, ergänzt seine Frau Sibylle, „dass das irgendwie funktioniert“. Außerdem, fügt Wiebke Medau hinzu, seien sie alle jung und risikofreudig gewesen. Dennoch würde sie es mit dem Wissen von heute vielleicht nicht mehr tun: „Weil ganz viel hätte schiefgehen können. Wir haben einfach auch viel Glück gehabt.“ Der Käse gelang, der Großhandel machte mit, die Abnehmer waren da. Trotzdem habe es hier und da gehakt zu Beginn. „Aber da sind wir einfach durchgegangen.“

Ein paar Zahlen nur: Sie machen jedes Jahr zehn Tonnen Käse. Aus 100.000 Litern Ziegenmilch. Esch lacht: „Wir sind fast die größte Molkerei im Altkreis Prüm. Neben der Arla.“

Eifeler Biobauern: drei Leute, unterschiedliche Aufgaben

Noch ein Grund, warum es auf dem Hof nach wie vor funktioniert: „Wir haben eine klassische Arbeitsteilung“, sagt Sibylle Esch. Sie macht das Büro und ist, zusammen mit Wiebke Medau, zuständig für die Käseproduktion. Wiebke Medau kümmert sich außerdem um die Jungtiere.

Regino Esch ist zuständig fürs Melken und für die Kommunikation nach außen (er ist auch Landesvorsitzender von Bioland für Rheinland-Pfalz und Saarland sowie des Dachverbands der Biobauern). Und, das sollen wir unbedingt noch erwähnen: Eine tolle Mitarbeiterin haben sie – Elisabeth Kleis. Sibylle Esch: „Die ist Gold wert. Die kannst du überall einsetzen.“

Apropos Schweiz: Die Jahre auf der Alp, obwohl sie dort Käse aus Kuhmilch herstellten, haben ihre Spuren hinterlassen: „Sogar die Bretter im Käsekeller“, sagt Sibylle, „sind aus der Schweiz“. Davon seien die meisten schon bis zu 100 Jahre alt. Und bei der Reifung setzen sie auf die sogenannte Rotschmiere als Rinde, wie sie es auf der Alp gelernt haben (das Verfahren wird, bekanntes Beispiel, auch beim elsässischen Munsterkäse eingesetzt). Das sei zwar eine pflegeintensive Rinde, sagt Wiebke Medau. Aber dadurch habe der Käse auch einen besonders natürlichen und würzigen Geschmack.

Und die Zukunft? Erst einmal machen die drei, alle zwischen 50 und 60, weiter. Aber vielleicht zeichnet sich da schon etwas ab: Sibylles und Reginos Tochter Maja nämlich hat Öko-Landbau studiert. Und ebenfalls schon ihre ersten Sommer auf der Alp verbracht. Aber da ist noch lange nichts entschieden.

Der Hof lädt jedes Jahr zum Fest und zur Stallsommernacht ein – diesmal mit dem Silberjubiläum als besonderem Anlass: am Samstag, 30. Mai, ab 19.30 Uhr. Wie immer mit Musik, Tanz, Kino im Ziegenstall, mit Produkten aus regionaler Landwirtschaft. Die Musik kommt von der Kölner Combo „Katie & The Swing Aces“ und den „Swinging Souls“ aus Trier. Außerdem im Angebot: ein halbstündiger Workshop, ebenfalls ab 19.30 Uhr, für Einsteiger zum „Lindy Hop“, einem improvisierten Gesellschaftstanz zu Swingmusik. Zum Ausklang läuft diesmal ein französischer Film im Stallkino. Die Komödie „Es sind die kleinen Dinge“ (frei ab 12 Jahren) verhandelt Gesellschaftsthemen wie Landflucht mit viel Einfühlungsvermögen.