

FLÄSCHCHEN FÜR DIE ZIEGEN

AUF DER GEISSENFARM
IM AMSTERDAMSE BOS



+ + + S T E C K B R I E F + + +

WO? NIEUWE MEERLAAN 4 **+++** AN STATION ELANDS-GRACHT BUS 347 NEHMEN (BIS STATION VAN NIJEN-RODEWEG) **+++ WANN?** TÄGLICH AUSSER DI 10-17 UHR (1. NOV. BIS 20. FEBRUAR AUCH MO GESCHLOSSEN) **+++ GEITENBOERDERIJ.NL +++ WIE LANGE?** CA. EINEN HALBEN TAG **+++ WIE VIEL?** EINTRITT FREI **+++**

208 KOSTENLOS, FAMILIENFREUNDLICH



1.000 HEKTAR STADTWALD, wild, romantisch, ausgedehnt. Mit Wasserläufen, Radwegen, Kanuverleih, Pfannkuchenhaus, Spielplätzen, Open-Air-Theater. Das ist der Amsterdamse Bos. Ich mache mich auf zur Entdeckungstour. Mein Startpunkt: das Besucherzentrum am Haupteingang Bosbaanweg. Ich erstehe eine Landkarte und laufe los. Verwunschene, verschwiegene Idyllen wechseln sich ab mit weiten grünen Flächen. Meine erste Station ist das Pfannkuchenhaus – die Vorfreude auf Pfannkuchen währt aber nur kurz. Wartezeit: 45 Minuten! Gedränge, Geschiebe – schnell weiter. Die Hinweisschilder zur Geißenfarm Geitenboerderij Ridammerhoeve machen mich neugierig. Ich folge ihnen, gehe und gehe durch das grüne Labyrinth – und komme schließlich auf einem weitläufigen Bauernhof mit Wiesen und Feldern an. Ich betrete die Stallungen und traue meinen Augen nicht!

DUTZENDE SCHNEEWEISSE ZIEGEN stehen, sitzen, liegen im Heu, balancieren über kleine Rampen hoch auf die Emporen im Stall. Vor allem das Füttern ist ein Schauspiel für sich: Winzige Ziegenmilch-Fläschchen mit Schnullern stehen bereit. Dutzendfach spielt sich die gleiche Szene ab: Kinder quengeln, Eltern kaufen ein Fläschchen, und die Kleinen rennen sofort los: Erwartungsvoll strecken sie den Ziegen die Fläschchen entgegen, und schon legen sich samtige rosa Schnauzen um den Schnuller und nuckeln hingebungsvoll daran. Die Kinder strahlen, die Eltern fotografieren.

Die rund 140 stattlichen Ziegen und 60 Zicklein nehmen den Hochbetrieb in ihrem Revier mit stoischer Gelassenheit hin. Schließlich hat die Saanenziege, so der Name der Rasse aus der Schweiz, ein freundlich-sanftes Wesen, heißt es. Eine hohe Milchleistung hat sie auch. Kein Wunder also, dass an einer Theke in den Stallungen alles von der Ziege verkauft wird: Rohmilchkäse, Joghurt, Ziegenbutter, Sauermilch und auch Ziegenfleisch – alles bio und mit Demeter-Siegel.



AN DER NÄCHSTEN THEKE ist die Essensausgabe für das Bauernhofcafé. Ich bestelle ein Sandwich mit Ziegenkäse und esse es an einem der Tische unter freiem Himmel. Flauschige Küken picken mir währenddessen zwischen den Füßen herum. Vom Schweinestall nebenan dringt würziger Duft und lautes Grunzen zu mir.

Viele Familien sind zum Sonntagsausflug auf die Ziegenfarm gekommen – der Betrieb läuft auf vollen Touren. Kinder spielen auf dem Spielplatz einträchtig neben den Tieren, toben durchs Heckenlabyrinth, bestaunen die vielen Zicklein. Seit rund 30 Jahren gibt es den Familienbetrieb von Bauer Willem bereits, den rund 1,5 Millionen Gäste pro Jahr besuchen. Einige von ihnen wollen es ganz genau wissen: Workshops zur Herstellung von Ziegenkäse sind im Angebot. Und, kein Scherz, die Yoga-Stunden mitten im Stall und in der Gesellschaft der gelassenen Ziegen sollen ganz besonders entspannend sein ... Mir reicht zur Entspannung ganz einfach eine Eiscreme zum Dessert – mit Blick auf die blendend weißen Hauptakteure, die die Milch dafür geliefert haben.



WENN MAN SCHON MAL HIER IST:

Der Amsterdamse Bos ☐→ hat noch viel mehr zu bieten: ein bisschen Radfahren vielleicht (Räderverleih vor Ort)? Sich im Hochseilgarten mit neun Kletterstrecken versuchen? Oder mit dem Nachwuchs in den Minihäfen, in dem Kinder ab vier Jahren ein cooles Polizeiboot fahren dürfen? Auch Spielplätze und Kinderbadebecken gibt es (alle Infos auf amsterdamsebos.nl).

