

Die exotischsten Emmentaler

Von Walter Däpp. Aktualisiert am 14.04.2009 **5 Kommentare**

Vor zehn Jahren haben Bauern ihm den Weg geebnet, nun ist der asiatische Wasserbüffel im hügeligen Tal heimisch. Er alimentiert einen Nischenmarkt mit Wurst und Mozzarella – und mit Büffelquarktorte oder -glace.



Christian Egli, Präsident der Büffelgenossenschaft Schangnau, mit einer seiner derzeit 19 Wasserbüffelkühe. (Franziska Scheidegger)

Artikel zum Thema

«Empfindsam und gwundrig»

Wer im traditionsreichen, bald 200-jährigen Schangnauer Gasthof Löwen einkehrt, kann neben der gewohnten einheimischen Kost seit einigen Jahren eine zwar auch schon einheimische, aber doch noch immer ein bisschen exotisch anmutende Köstlichkeit goutieren: Wasserbüffel Fleisch – und Vorspeisen mit echtem Schangnauer Wasserbüffelmozzarella.

Und beim Eingang in den «Löwen» macht ein mächtiger, ausgestopfter Wasserbüffelkopf darauf aufmerksam, dass hier, am Fusse des Hohgants, nicht nur die Kuh, sondern auch der exotisch

anmutende Wasserbüffel nun heimisch ist. «Der ausgestopfte Kopf erinnert an die ersten Wasserbüffel, die 1996 aus Rumänien hierherkamen», sagt «Löwen»-Pächter und Küchenchef Peter Gerber.

Mit Büffel Fleisch garniert

Seine Speisekarte ist denn auch reichlich mit Büffel Fleisch garniert. Sie enthält zum Beispiel den Fitnesssteller mit Büffelschnitzel und den Büffelteller mit «Feinem vom Wasserbüffel». Oder Wasserbüffelsalami, Wasserbüffellandjäger und Wasserbüffeltrockenfleisch. Zur «breiten Palette von Wasserbüffelspezialitäten» gehören (laut www.loewen-schangnau.ch) auch Wasserbüffelragout (an Feigensenfsauce), Wasserbüffelsteak (an Pfeffersauce), Wasserbüffel-Suure-Mocke, Wasserbüffelschnätzlets (an Jägersauce), Wasserbüffelbraten (an Rotweinsauce), Wasserbüffelpfeffer (mit Dürsrüttikartoffeln) oder Wasserbüffeliletgulasch (an Pommerysenfrahmsauce). Allein für den «Löwen» werden pro Jahr «zwischen sieben und zehn Wasserbüffel geschlachtet», sagt Gerber.

Auch Wasserbüffelquarktorte

Auch im bekannten Landgasthof Kemmeribodenbad kommen Wasserbüffelspezialitäten aus der Region auf den Tisch. Und in der Schangnauer Metzgerei Bieri, wo pro Jahr «etwa zwanzig bis dreissig Wasserbüffel geschlachtet werden», wie Beat Bieri sagt, gehören Wasserbüffelwürste, Wasserbüffeltrockenwürste, Wasserbüffellandjäger und andere Wasserbüffelspezialitäten längst zum Angebot. Die Bäckerei Riedwyl-Oberli in Stein, die sonst vor allem für ihre Meringues bekannt ist, hat auch Büffelbrot und Büffelquarktorte im Sortiment. Und in der neuen Bergkäserei Marbach-Schangnau wird aus der Büffelmilch mit grossem Erfolg Büffelkäse, Büffelfeta, Büffelquark, Büffelmozzarella und Wasserbüffelglace produziert.

Vor allem Büffelmozzarella

Rund 100000 Kilo Wasserbüffelmilch werden hier jährlich verarbeitet – vor allem zu Büffelmozzarella. Christian Egli, der Präsident der Büfflegenossenschaft Schangnau und Landwirt auf dem Hof Unter Schönenwald («auf Eggwiler Gemeindegebiet», wie er betont), frohlockt: «Tendenz steigend!» Egli war vor neun Jahren «auf die Büffel gekommen», wie er sagt. Und heute ist er überzeugt, damit «eine gute Antwort auf den Strukturwandel in der Landwirtschaft» gefunden zu haben: «In Italien funktioniert die Produktion von Büffelmozzarella seit Jahrzehnten – warum sollte sie nicht auch hier funktionieren. Mozzarella ist ja immerhin der meistverkaufte Käse der Schweiz.» Hier erfolge die Produktion auch umwelt- und tiergerecht: Büffelmilch und Büffel Fleisch würden in der Talschaft Schangnau verwertet, also ohne lange Transportwege in Kauf nehmen zu müssen.

Mehr Fett und Eiweiss

Und mit der Bergkäserei Schangnau, die letzten Herbst den Betrieb aufgenommen habe, verfüge

man nun über eine hochmoderne, leistungsfähige Produktionsstätte – vor allem für den begehrten Wasserbüffelmozzarella. Wasserbüffel geben zwar viel weniger Milch als herkömmliche Kühe, doch Büffelmilch ist viel gehaltvoller: «Sie enthält deutlich mehr Fett und Eiweiss als Kuhmilch. Und sie ist für Allergiker offenbar gut verträglich.» Das Büffel Fleisch habe einen leicht tieferen Cholesteringehalt als Rindfleisch, sei reich an Vitamin A und Vitamin B12 und habe «einen wildaromatischen Geschmack».

Egli hat in seinem Laufstall derzeit, friedlich vereint mit herkömmlichen Milchkühen, 19 Wasserbüffelkühe, die jährlich je rund 2400 Kilo Milch geben. Sieben weibliche Jungtiere, die auswärts aufgezogen werden, kommen dazu. Die Tiere könnten mittlerweile gut gemolken werden, nachdem «die ersten Importe aus Rumänien» auch in dieser Beziehung noch Schwierigkeiten bereitet hätten.

Gutmütig und anspruchslos

Die Wasserbüffel seien sehr anspruchslos und kämen, trotz ihrer ursprünglichen Herkunft aus warmen asiatischen Ländern, gut mit dem rauen und sehr unterschiedlichen hiesigen Klima zurecht. «Wenn sie im Stall warm haben, auch im Winter über null Grad, gibt es keine Probleme», sagt Egli. Im Stall und auf der Weide könne man die Wasserbüffel auch gut mit Kühen zusammen halten.

Wenn es aber zu Rankämpfen komme, obsiege stets die Kuh – «auch eine hornlose Kuh fürchtet sich vor den mächtigen, aber nach hinten gebogenen Hörnern der Wasserbüffel nicht».

Die ersten Büffel aus Rumänien

Das Zeitalter der Wasserbüffel im Emmental hatte am 20. Juni 1996 begonnen. Nach fünftägiger Eisenbahnfahrt aus Siebenbürgen hatten damals 15 rumänische Wasserbüffel – 14 trächtige Büffelerinder und ein Stier – den kleinen Bahnhof Wiggen erreicht und waren von dort mit zwei Tiercamions nach Schangnau transportiert worden. Initiiert hatte das Projekt der Schangnauer Biobauer Hans Bieri, der einige Jahre zuvor von einem Agronomie-Praktikanten aus Rumänien auf die hierzulande noch recht seltsam anmutende Wasserbüffel-Idee gebracht worden war.

Bieri erinnert zwar an anfängliche Schwierigkeiten – bei einigen importierten Tieren wurde die Buchstabenseuche nachgewiesen. Er habe sich die Aufzucht der Wasserbüffel in Schangnau einfacher vorgestellt, doch nun entwickle sich das Projekt erfreulich. Demnächst beginne er zusammen mit dem Käser der Schangnauer Hohgant-Käserei Tal auch mit der Produktion von Bio-Büffelmozzarella.

Interesse statt Skepsis

Der offensichtliche Erfolg mit dem exotischen Nischenprodukt habe auch zur Folge, dass viele anfängliche Skeptiker nun ein gewisses neugieriges Interesse zeigten. Auch Christian Egli 72-

jähriger Vater anerkennt jedenfalls, dass sich die fremden Tiere «inzwischen bestens eingelebt» hätten und «gut zu halten» seien. Auch er sei aber «scho no e zytlang skeptisch» gewesen.

Sein Sohn schliesst mittlerweile nicht aus, sich voll auf Wasserbüffel zu konzentrieren. Die Nachfrage nach Schangnauer Büffelmozzarella sei gross, auch Wurstwaren und erlesene Fleischstücke wie Filets und Entrecôtes seien sehr gefragt. Und für das übrige Fleisch, wie etwa Büffelbraten, suche man noch einen grösseren Abnehmer. Nach schwierigem Start seien Wasserbüffel im Schangnau nun aber «ein gutes Nischenprodukt», sagt Egli: «Und wir stellen fest, dass sie auch bei unseren Feriengästen auf grosses Interesse stossen.» (Der Bund)

Erstellt: 14.04.2009, 16:17 Uhr

© Tamedia AG